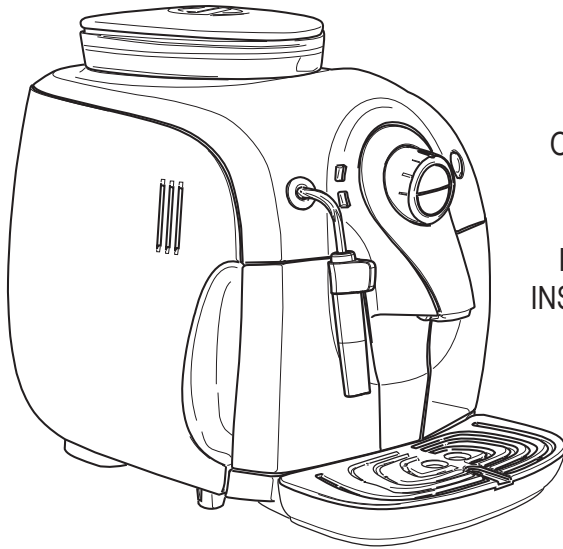


Xsmall



Type Sup 033R

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

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

Portugal

Nederlands

Polski

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.

READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.

LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.

LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

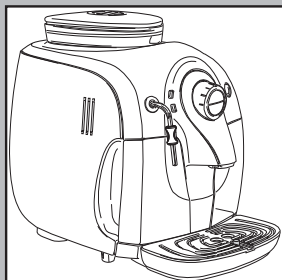
PRZECZYTAĆ UWAGNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

 **Saeco**

GENERALITÀ



La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani; è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e di acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



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

- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
 - **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
 - **manomissione del cavo di alimentazione;**
 - **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
 - **stoccaggio o uso della macchina a temperature diverse dalle condizioni di utilizzo (tra i 15°C e i 45°C)**
 - **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**
- In questi casi viene a decadere la garanzia.**

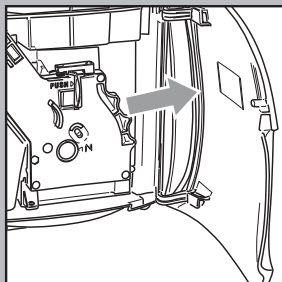
NORME DI SICUREZZA



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

Destinazione d'uso

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



Alimentazione di corrente - Cavo d'alimentazione

Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio, situata all'interno dello sportello.

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

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

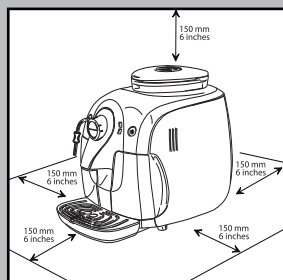
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni

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



Ubicazione - Spazio per l'uso e la manutenzione

Per una corretta gestione si consiglia di:

- Scegliere un piano d'appoggio sicuro, ben livellato, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura;
- Durante le fasi d'accensione e spegnimento della macchina, consigliamo di posizionare un bicchiere vuoto sotto all'erogatore.

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Custodia della macchina - Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina con il tasto ON/OFF e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.

Mai immergere la macchina nell'acqua!

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

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

Se la macchina dovrà rimanere inutilizzata per un periodo prolungato, erogare acqua dal tubo vapore e lavare con cura il pannarello (se presente); successivamente spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

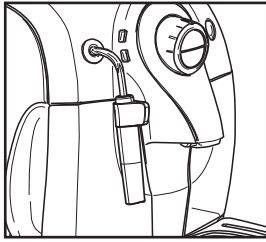
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

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

Pannello (opzionale - presente solo su alcuni modelli)



Coperchio contenitore caffè in grani

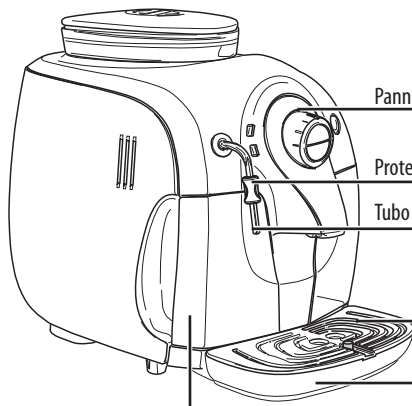
Contenitore caffè in grani

Erogatore caffè

Indicatore vasca raccogli gocce piena

Cassetto raccogli fondi

Sportello di servizio



Serbatoio acqua

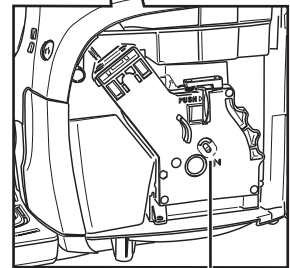
Pannello comandi

Protezione per tubo erogazione

Tubo erogazione acqua calda / vapore

Griglia appoggia tazze

Vasca raccogli gocce



Gruppo caffè



Grasso per Gruppo Caffè



Cavo alimentazione

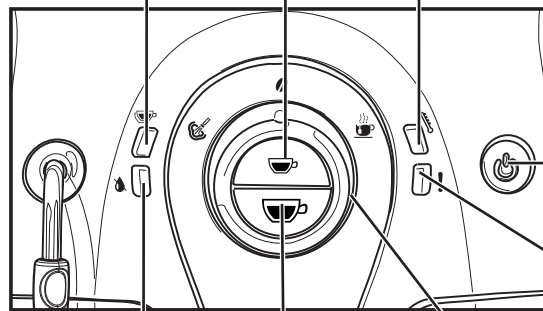


Chiave per regolazione macinatura

Tasto erogazione caffè corto

Led Doppio caffè e programmazione lunghezza caffè in tazza

Led Temperatura



Tasto ON/OFF

Led Allarmi

Tasto erogazione caffè lungo

Led livello acqua nel serbatoio

Selettore caffè / acqua calda / vapore.

INSTALLAZIONE

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

Imballaggio

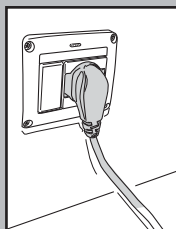
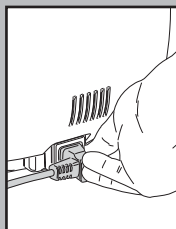
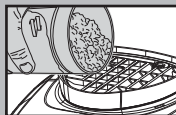
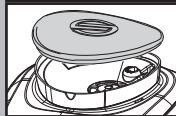
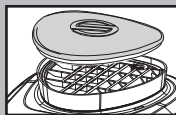
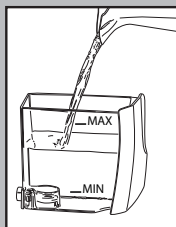
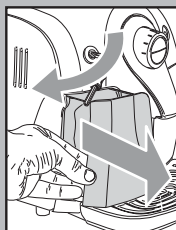
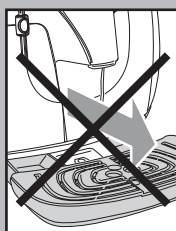
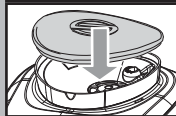
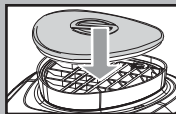
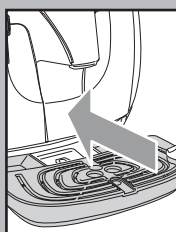
L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare il coperchio contenitore caffè e la vasca raccogli gocce con griglia.
- Prelevare, dall'imballo, la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza.
- Inserire la vasca raccogli gocce con la griglia nell'apposita sede sulla macchina, accertandosi che la vaschetta arrivi fino a battuta.
- Inserire il coperchio sul contenitore caffè.
- Prima d'inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi d'aver eseguito tutte le operazioni riportate nel paragrafo "Prima accensione".

i Nota importante: È importante leggere quanto riportato nel Capitolo "Spie pannello comandi", ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante i leds posizionati sul pannello comandi.

! Non togliere MAI la vaschetta raccogli gocce a macchina accesa. Aspettare un paio di minuti dopo l'accensione e/o lo spegnimento in quanto la macchina esegue un ciclo di risciacquo/autopulizia (vedi paragrafo "Ciclo di risciacquo/autopulizia").



Prima accensione

- Estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.
- Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; non superare il livello (MAX) riportato nel serbatoio. Reinserrire il serbatoio nella sede apposita fino a completa battuta.

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

- Togliere il coperchio dal contenitore caffè.

i Nota: il contenitore può essere provvisto di un differente sistema di sicurezza in base alle norme del paese d'utilizzo della macchina.

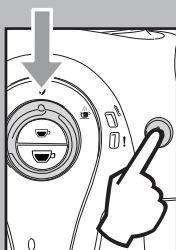
- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

! Immettere nel contenitore sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

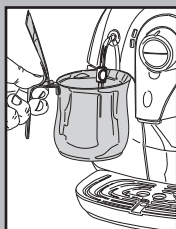
- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.

- Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.



- Assicurarsi che il selettore sia in posizione "0"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.
- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto ON/OFF; il led "!" comincia a lampeggiare velocemente indicando che è necessario procedere al caricamento del circuito.



i Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione è necessario caricare il circuito idraulico.

Caricamento circuito

- Per caricare il circuito inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);
- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕" ed attendere.



Quando esce acqua in modo regolare ed il led "!" lampeggerà lentamente, richiedendo la chiusura del selettore, ruotare il selettore in senso antiorario fino a riportarlo nella posizione "0".



- A questo punto il led "☕" inizia a lampeggiare lentamente, indicando la fase di riscaldamento.

i Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni.

- Terminate le operazioni di cui sopra, verificare che il led "☕" sia acceso in modo fisso. A questo punto la macchina è pronta per l'uso.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

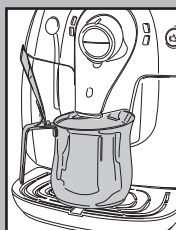


Ciclo di risciacquo/autopulizia

Il ciclo consente di risciacquare i circuiti caffè interni con acqua fresca.

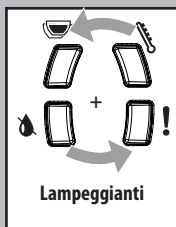
Questo ciclo viene eseguito:

- all'avvio della macchina (con caldaia fredda)
- dopo aver caricato il circuito (con caldaia fredda)
- durante la fase di preparazione dello Stand-by (qualora sia stato erogato un prodotto caffè)



i Nota: quando si è presenti, prima che inizi l'erogazione, si consiglia di posizionare un contenitore sotto l'erogatore.

Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase i led lampeggiano ciclicamente in senso antiorario.



Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè.

REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

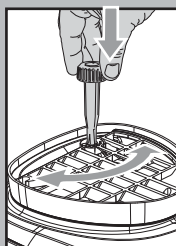
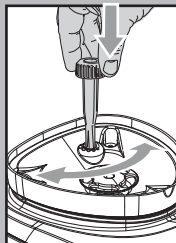
Saeco Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina da caffè Saeco è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati).

- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- il processo di ottimizzazione è un processo di apprendimento che richiede l'erogazione di un certo numero di caffè per permettere alla macchina di regolare la compattazione della polvere.
- attenzione ci possono essere delle miscele particolari, che richiedono una regolazione delle macine per ottimizzare l'estrazione del caffè - (vedi par. "Regolazione macinacaffè").

Regolazione macinacaffè

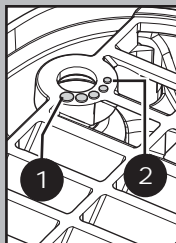
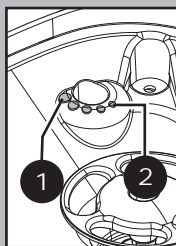
! **Attenzione!** La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.



! È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. È consentito solo regolare il grado di macinatura mediante l'apposita chiave. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, spegnere la macchina premendo il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La macchina permette di effettuare una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato.

La regolazione deve essere effettuata agendo sul perno presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato solo con la chiave fornita in dotazione.



Premere e ruotare il perno di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura.

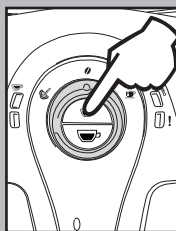
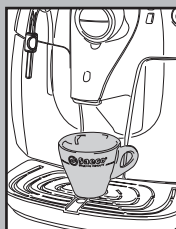
I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

- 1 - Macinatura Grossa
- 2 - Macinatura Fine

Regolazione caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Italiano



Lampeggiante

Ad ogni pressione e rilascio del tasto “☕” o “☕” la macchina eroga una quantità programmata di caffè. Questa quantità può essere ri-programmata a piacimento. Ad ogni tasto è associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto “☕” a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- Premere e mantenere premuto il tasto “☕”; durante questa fase il led “☕” lampeggia.
- Quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato, rilasciare il tasto “☕”.

A questo punto il tasto “☕” è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico.

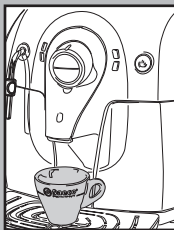
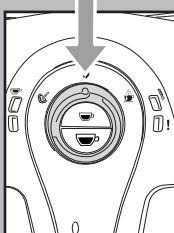
Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

i **Nota:** durante la fase di spegnimento la macchina esegue un ciclo di risciacquo, qualora sia stato erogato un prodotto caffè.



Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto ON/OFF; in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

EROGAZIONE CAFFÉ



i Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura "☺" sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

i Mantenere il selettore in posizione caffè "☺" durante la fase di erogazione.

- Posizionare 1 o 2 tazze/tazzine sotto ai beccucci dell'erogatore in corrispondenza dei fori sulla griglia.
- Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:
 - il tasto "☺" per ottenere un caffè espresso;
 - il tasto "☺" per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto; per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto.

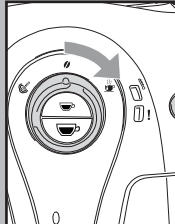
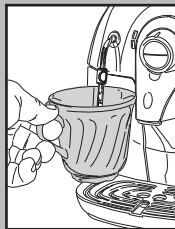
i In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiede due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina; questa opzione viene segnalata dal led "☺" acceso fisso.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

i La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

! **Attenzione:** all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.



- Prima d'erogare acqua calda verificare che il led verde di pronto temperatura "☺" sia acceso in modo fisso.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);
- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☺".
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "☺". La macchina si riporta in pronto caffè.

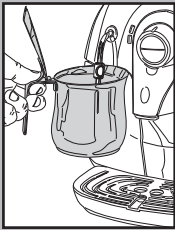
i In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore, non esca l'acqua calda e il led "☺" lampeggi lentamente. Sarà sufficiente attendere che il led "☺" diventi fisso, per ottenere un flusso di acqua calda.

EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte, per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

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

i **Nota importante:** subito dopo aver utilizzato il vapore per montare il latte, procedere con la



pulizia del tubo vapore (o pannello ove presente). Con la macchina pronta, erogare una piccola quantità di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore (o pannello ove presente). Questo garantirà una perfetta pulizia di tutte le parti dagli eventuali residui di latte.



- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente).
- Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☁"; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannello, se presente).



- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase il led "☁" lampeggia.

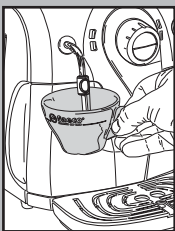


- Quando il led verde "☁" si accende in modo fisso, inizia l'erogazione; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



- Ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "☁" per fermare l'erogazione del vapore.

- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.



i Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo.

- Immergere nel tubo vapore (pannello, se presente) il latte da riscaldare e ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☁"; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.

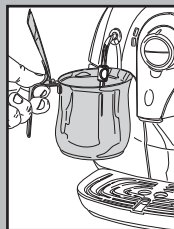


- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "☁" per fermare l'erogazione del vapore.



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

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannello, se presente), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".



i Dopo aver utilizzato il vapore per preparare la bevanda;

Per erogare un caffè: eseguire le procedure descritte nel paragrafo "Passaggio da vapore a caffè" per riportare la macchina alla temperatura di erogazione del caffè.

Per erogare acqua calda: eseguire le procedure descritte nel paragrafo "Erogazione acqua calda".

i Lasciando il selettore in posizione centrale, la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.

Passaggio da vapore a caffè

- Dopo aver erogato vapore, premendo il tasto caffè "☕" o "☕", il led "☁" lampeggia velocemente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.

- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare una certa quantità di acqua. Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente) e ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☁". Attendere fino a quando, il led di pronto temperatura "☁", rimane acceso in modo fisso.

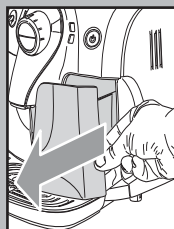
Successivamente, ruotare il selettore in senso antiorario e riportarlo nella posizione "☁" per fermare l'erogazione.

- A questo punto, erogare il caffè come descritto nel paragrafo "Erogazione caffè".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.



- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina nell'acqua.

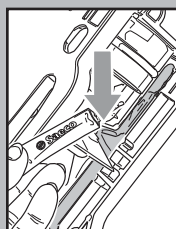
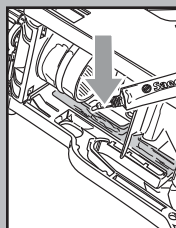
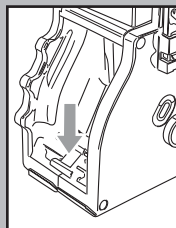
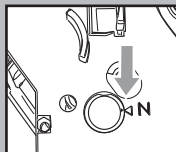
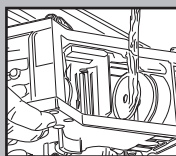
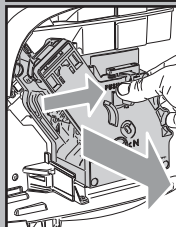
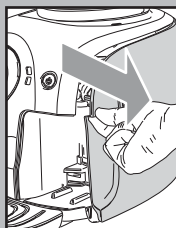
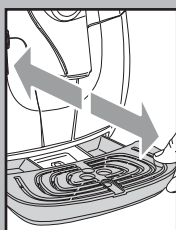
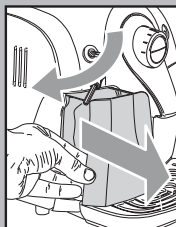
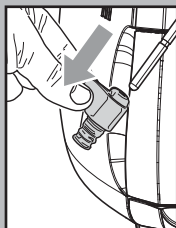
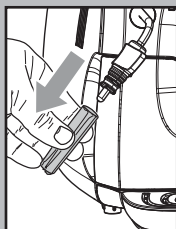
- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.

- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

i Al termine della preparazione delle bevande con latte, erogare acqua calda dal tubo vapore (pannello se presente), per un'efficace pulizia.

- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.
 - Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
 - rimuovere la parte esterna del pannello (per la regolare pulizia);
 - sfilare la parte superiore del pannello dal tubo vapore;
 - lavare la parte superiore del pannello con acqua fresca potabile;
 - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
 - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).
- Rimontare la parte esterna del pannello.

- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:
 - Estrarre il filtrino bianco posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
 - Riposizionare il filtrino bianco nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
 - Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce; questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante si solleva.



Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegner la macchina premendo l'interruttore ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il cassetto raccogli fondi. Aprire lo sportello di servizio.
- Estrarre il Gruppo Caffè tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.
- Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina
- Verificare che i due riferimenti coincidano.
- Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

i Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.

- Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.
- Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.
- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio SENZA premere sul tasto "PUSH".
- Inserire il cassetto raccogli fondi. Chiudere lo sportello di servizio.

DECALCIFICAZIONE

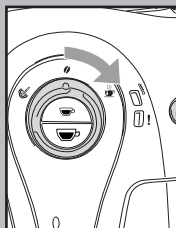
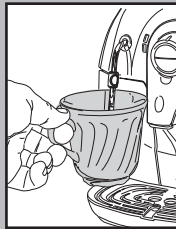
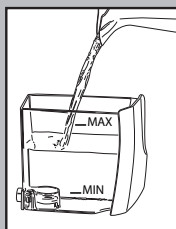
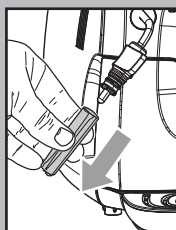


La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

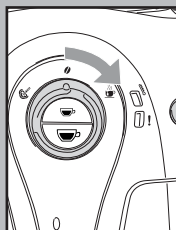
i Usare il prodotto decalcificante Saeco. È stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

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

Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannarello (se presente) dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".



- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF. **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.**
- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua.
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore;
- Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il selettore in senso orario fino al punto "☕"; per fermare l'erogazione ruotare il selettore in senso antiorario fino a riportarlo nella posizione "0".
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire, la soluzione decalcificante, per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con il tasto ON/OFF. Vuotare il contenitore.
- Ripetere le operazioni fino a terminare la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e



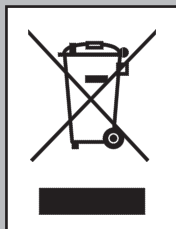
riempirlo con acqua fresca.

- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF.
- Vuotare il contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il selettore in senso orario fino al punto "☕"; per fermare l'erogazione ruotare il selettore in senso antiorario fino a riportarlo nella posizione "0".

Terminata la decalcificazione inserire il pannarello (pannarello, se presente) nel tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

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













SMALTIMENTO



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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
 Fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda; - per l'erogazione del vapore	
 Lampeggiante lento	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè, acqua calda e vapore.	
 Lampeggiante veloce	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua in un contenitore ruotando il selettore in senso orario fino al punto "☕", fino a quando il led verde di pronto temperatura "☕" rimane acceso in modo fisso. Successivamente fermare l'erogazione dell'acqua.
 Lampeggiante lento	Indica macchina in fase di programmazione della quantità di caffè in tazza (vedi paragrafo "Regolazione caffè in tazza").	
 Fisso	Macchina in fase d'erogazione di un doppio caffè.	
 Fisso	Livello dell'acqua basso.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile. Dopo il ripristino dell'acqua nel serbatoio, la spia si spegne.
 Fissa	Serbatoio caffè vuoto. Cassetto raccogli fondi pieno	Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura. Con la macchina accesa svuotare il cassetto raccogli fondi. Questa operazione viene comunque sempre richiesta dopo l'erogazione di 8 caffè. Se il cassetto viene svuotato prima della segnalazione, questa operazione non azzerà il contatore fondi.
 Lampeggiante veloce	Circuito acqua scarico.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile e caricare il circuito acqua della macchina come descritto nel paragrafo "Prima accensione".
 Lampeggiante lento	Gruppo caffè assente - Cassetto fondi assente Sportello di servizio aperto - Rubinetto in posizione NON corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa lampeggiante, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.
 Lampeggianti in senso antiorario (ciclicamente)	La macchina sta eseguendo il ciclo di risciacquo/autopulizia	La macchina termina il ciclo automaticamente. Si può arrestare il ciclo premendo uno dei due testì caffè.
 Lampeggianti in modo alternato	Il gruppo caffè ha eseguito un'operazione anomala.	Riprovare ad eseguire un nuovo ciclo di erogazione del caffè.
 Lampeggianti contemporaneamente	La macchina è in una condizione anomala e non permette l'erogazione del caffè, dell'acqua o del vapore.	Spegnere e dopo 30 secondi riaccendere la macchina. Provare 2 o 3 volte. Se la macchina NON si avvia, contattare il centro assistenza.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Comportamenti	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.
	Pannarello sporco (se presente).	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema. (Vedere nota)	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccogli fondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. (Vedere nota)	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. (Vedere nota)	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".
Caffè fuoriesce lentamente. (Vedere nota)	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").

Nota: questi problemi possono essere normali se è stata modificata la miscela del caffè o nel caso in cui si stia effettuando la prima installazione; in questo caso attendere che la macchina proceda ad una autoregolazione come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".

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

DATI TECNICI

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

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 Kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte frontale
Pannarello (presente solo su alcuni modelli)	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	1,0 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè (gr)	170
Capacità contenitore fondi	8
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Inox
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile

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 persons do not immerse cord, plugs, or appliance 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 of 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 cord 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 other than for intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

English

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
- 6 Do not use caramelized or flavored coffee beans.

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 used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 1. The marker 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.

GENERAL INFORMATION



The coffee machine is suitable for preparing espresso coffees using whole coffee beans and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The machine is designed for domestic use and is not suitable for heavy or professional use.

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 that are not included or not completely explained in these instructions, please contact the Saeco customer service or an authorized service center.

⚠ Warning. No liability is assumed for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C / +45°C);**
- **Use of non-original spare parts and accessories.**

In these cases, the warranty shall be deemed null and void.

SAFETY REGULATIONS

⚠ Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine: Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Carefully handle the steam/hot water spout by means of the special handle: 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 unauthorized 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 limited 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 - Power Cord

Only connect the coffee machine to a suitable power socket.

The voltage must correspond to the indication on the machine label located on the inside of service door.

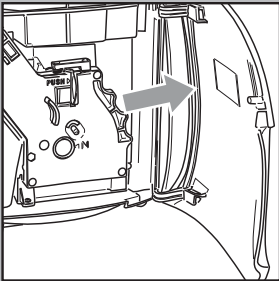
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorized service center. 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

Keep children under control to prevent them from playing with the product. 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

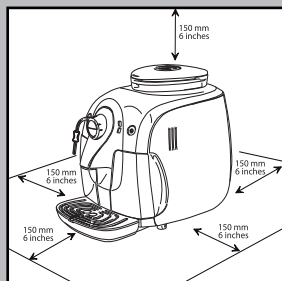
Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others: **Danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

Machine Location - Suitable Location for Operation and Maintenance

For best use, it is recommended to:

- Choose a safe, level surface, where there will be no danger of overturning it or being injured.
- 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 the illustration;
- During machine turning on/off, it is recommended to place an empty glass under the dispensing spout.

Do not keep the machine at a temperature below 0°C (32°F). 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 or close to open flames.



Storing the Machine - Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the ON/OFF button, then remove 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 consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

If the machine is to remain inactive for a long time, dispense water from the steam wand, and carefully clean the Pannarello (if supplied), then 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

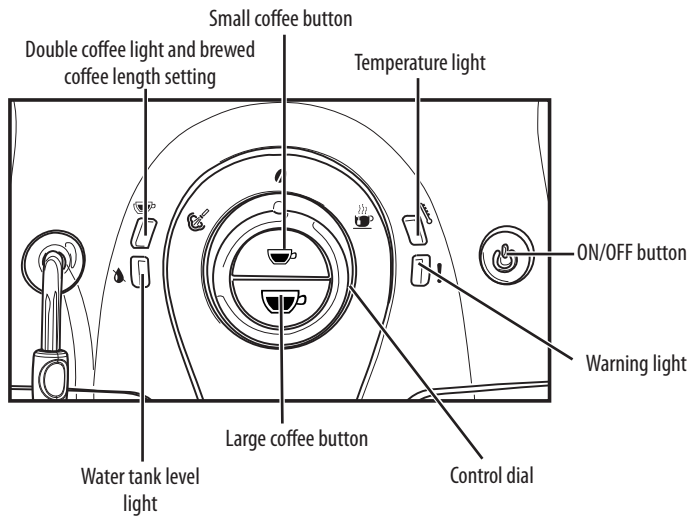
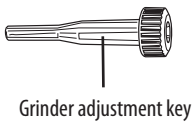
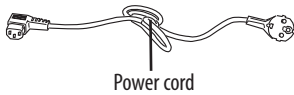
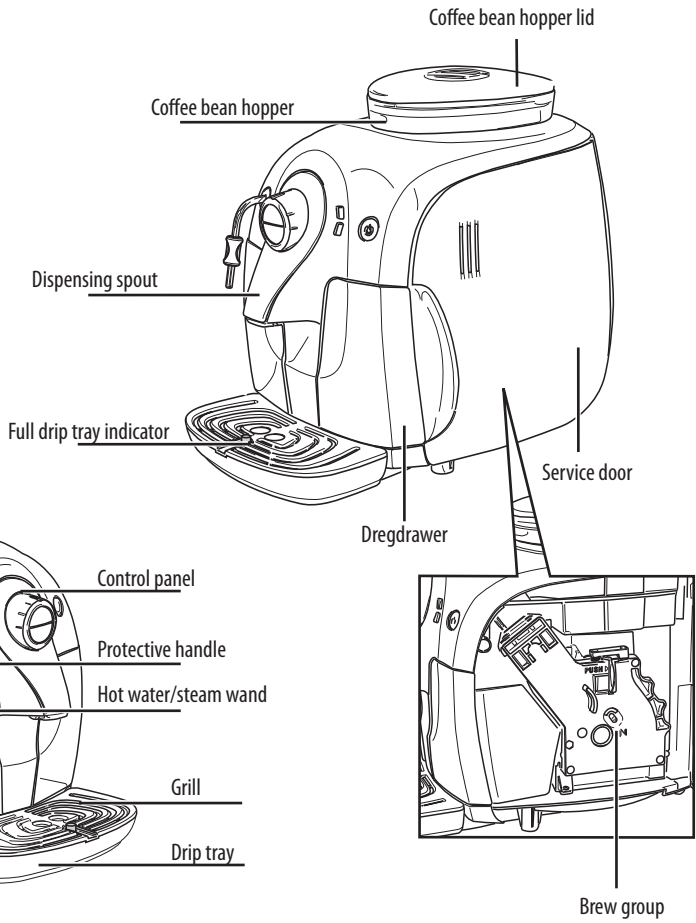
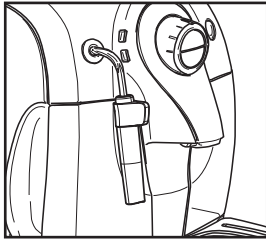
In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

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

Pannarello (optional - only available for certain models)



INSTALLATION

For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the “Safety Regulations” section.

Machine Packaging

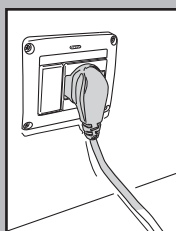
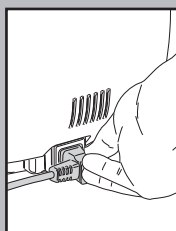
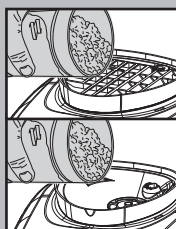
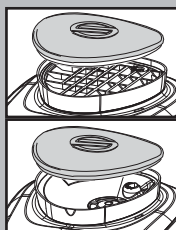
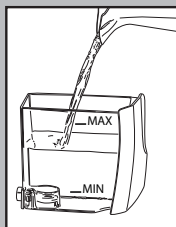
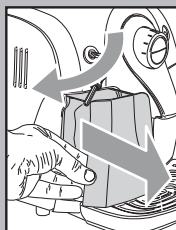
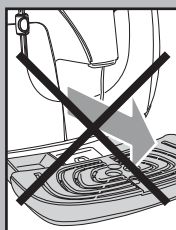
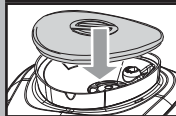
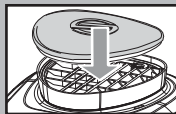
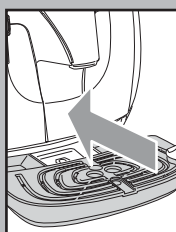
The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper lid and the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the “Safety Regulations”.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted to its limit stop.
- Replace the coffee bean hopper lid.
- Before plugging the machine into the socket, be sure that all steps outlined in section “Using the Machine for the First Time” have been completed.

i **Important Note:** Carefully read the explanations of all the warnings displayed by the machine to the user by means of the lights on the control panel (see section “Control Panel Lights”).

! **NEVER** remove the drip tray when the machine is turned on. Wait a couple of minutes after turning on/off, since the machine will carry out a rinse/self-cleaning cycle (see section “Rinse/Self-Cleaning Cycle”).



Using the Machine for the First Time

- Remove the water tank.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the MAX level indicated in the water tank. Put the water tank back in its seat to its limit stop.

! Use only fresh, non-sparkling water to fill the tank. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty: Make sure there is enough water in the tank.

- Remove the coffee bean hopper lid.

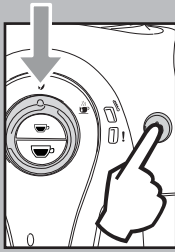
i **Note:** The hopper may be fitted with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

! Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the lid on the coffee bean hopper.
- Insert the plug into the socket located on the back of the machine.

- Insert the plug of the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.

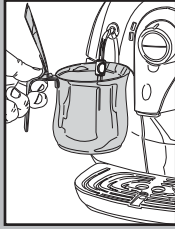


- Make sure control dial is on "0" position; if this is not the case, set it to that position.
- Simply press the ON/OFF button to turn the machine on; the "!" light will begin to blink rapidly indicating that the water circuit must be primed.

i Note: Before starting the machine for the first time, prime the water circuit.

Priming the Water Circuit

- To prime the water circuit, place a container under the hot water / steam wand.
- Turn the control dial clockwise to set it to the "☕" position and wait.



When water steadily comes out and the "!" light will blink slowly - indicating that the knob can be turned off - rotate the control dial counter-clockwise to set it back to the "0" position.

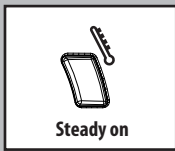


- At this point the "☕" light begins to blink slowly, indicating that the machine is in warm-up mode.



i When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.

- When the above steps are complete, check that the "☕" light is on steady. The machine is now ready for use.
- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

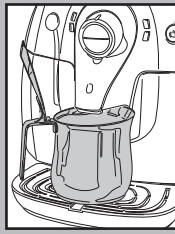


Rinse/Self-Cleaning Cycle

This cycle will rinse the internal circuits with fresh water.

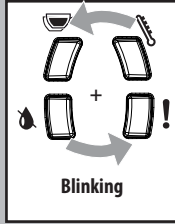
The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the standby preparation phase (if a coffee product has been brewed)
- During the turning off phase after pressing the ON/OFF button (if a coffee product has been brewed).



i Note: Before dispensing, place a container beneath the dispensing spout.

A small amount of water will be dispensed which will rinse and heat all the machine components; in this phase the indicator lights flash counter-clockwise.



Wait for the cycle to finish automatically. You can stop dispensing as well, by pressing either coffee button.

ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

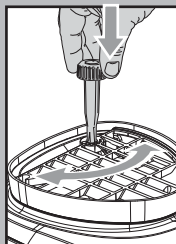
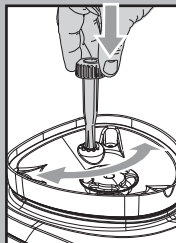
Saeco Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Saeco coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (non caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimize the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the beans to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimization process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimize the extraction of the coffee (see section "Coffee Grinder Adjustment").

Coffee Grinder Adjustment

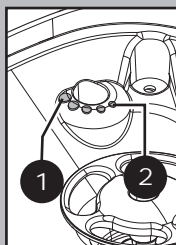
Warning! The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.



Warning! Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Only adjust the grinder using the grinder adjustment key. Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.

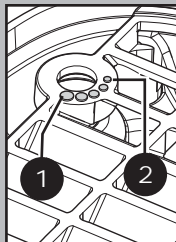
The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

This adjustment should be carried out by adjusting the pin on the inside of the coffee bean hopper; this pin must be pressed and turned only with the grinder adjustment key provided with the coffee machine.



Press and turn the pin one notch at a time. You must brew 2-3 coffees before you will taste a difference.

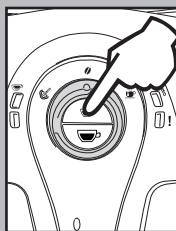
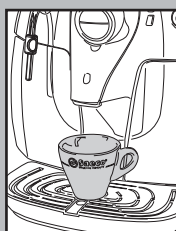
The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:



- 1 - Coarse Grind
- 2 - Fine Grind

Adjusting the Brewed Coffee

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your taste and/or the size of your cups.



Each time the “☕” or “☕” buttons are pressed and released, the machine brews a pre-set amount of coffee. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the small coffee button “☕”, which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing spout.
- Press and hold down the “☕” button; the “☕” light blinks during this phase.
- Release the “☕” button when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.

At this point the button “☕” is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

Standby

The machine is designed for energy saving.

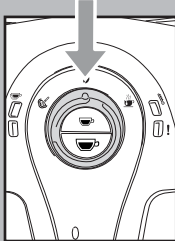
After 60 minutes of inactivity, the machine turns off automatically.


i Note: During the turning off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.






To turn the machine on again, simply press the ON/OFF button; in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.


COFFEE BREWING



i Before brewing coffee, make sure that the green temperature light “” is steady on and that the water tank and the coffee hopper are full.

i Leave the control dial on the coffee position “” during the dispensing phase.

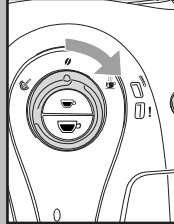
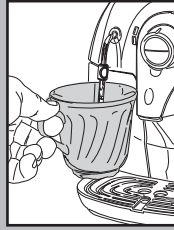
- Place 1 or 2 cups under the dispensing spout.
- To brew coffee, press and release:
 - the “” button for an espresso coffee;
 - the “” button for a long coffee.
- To dispense 1 cup of coffee, press the button once. To dispense 2 cups of coffee, press the button twice.

i In this operating mode, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, automatically carried out by the machine; this option is indicated by the “” light being constantly on.


- After the prebrewing cycle, coffee begins to dispense out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

i The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavor of the coffee to develop fully.



DISPENSING HOT WATER





! Warning: Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam wand may reach high temperatures. Do not touch it with bare hands; use the appropriate handle only.

- Before dispensing hot water, check that the green temperature “” light is steady on.

When the machine is ready, proceed as follows:

- Place a container under the hot water / steam wand (Pannarello, if supplied);
- Turn the control dial clockwise to set it to the “” position.
- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn control dial counter-clockwise back to the “” position. The machine returns to the normal operating mode.

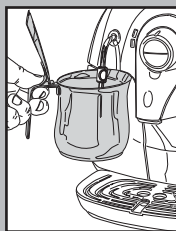
i Occasionally, after turning the control dial, hot water may not be dispensed and the “” light may blink slowly. To obtain a flow of hot water, simply wait until the “” light stops blinking and remains steady.

STEAM DISPENSING / CAPPUCCINO BREWING

Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

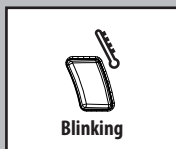
! Warning: Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam wand may reach high temperatures. Do not touch it with bare hands; use the appropriate handle only.

i Important Note: Immediately after using the steam to froth the milk, clean the steam wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, brew a small



amount of hot water in a glass and clean the wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.

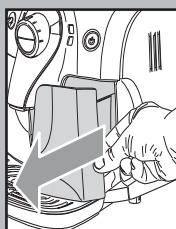
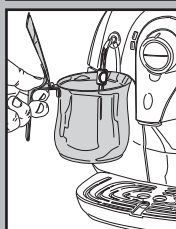
- Place a container under the hot water / steam wand (Pannarello, if supplied).
- When the machine is ready to brew coffee, turn the control dial counter-clockwise to set it onto the “☕” position. Residual water may come out of the wand (Pannarello, if supplied).
- The “⌚” light blinks during the preheating time required by the machine.
- Steam dispensing will begin when the green light “⌚” remains steady on; soon after only steam will begin to come out.
- Turn the control dial clockwise and set it back to the “0” position to stop dispensing steam.
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.



i Use cold milk for better results when preparing a cappuccino.

- Immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to be heated and turn the control dial counter-clockwise to set it to the “☕” position. Froth the milk by gently swirling the cup and moving it up and down.
- After dispensing steam for the desired time, turn the control dial clockwise and set it back to the “0” position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the “Cleaning and Maintenance” section.



i After using steam to prepare a beverage;

To brew a coffee: Follow the procedure described in section “Steam/Coffee Switchover” to bring the machine back to the coffee brewing temperature.

To dispense hot water: Follow the procedure described in section “Dispensing Hot Water”.

i If the control dial is left on the central position, the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.

Steam/Coffee Switchover

• After dispensing steam and pressing “☕” or “☕” coffee button, the “⌚” light blinks quickly to show that the machine is overheated and cannot brew coffee.

• To brew coffee, first drain a small amount of water.

Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied) and turn the control dial clockwise to set it to the “☕” position.

Wait for the temperature “⌚” light to be steady.

Then turn the control dial counter-clockwise and set it back to the “0” position to stop dispensing.

• Now follow the procedure described in the “Coffee Brewing” section to brew coffee.

CLEANING AND MAINTENANCE

General Cleaning

• Empty and clean the dregdrawer daily, with the machine turned on.

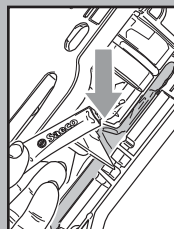
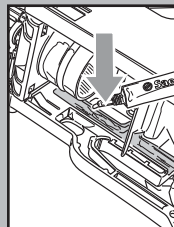
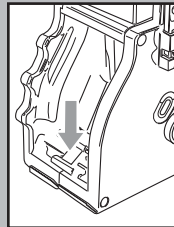
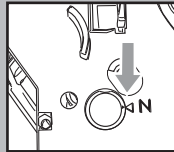
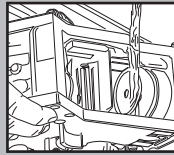
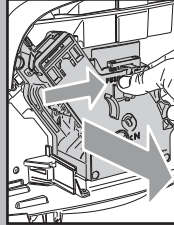
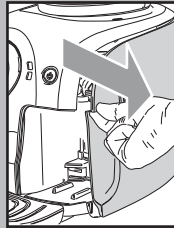
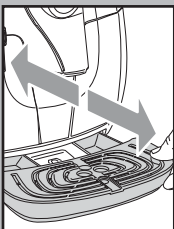
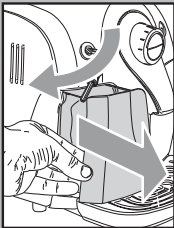
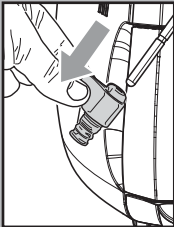
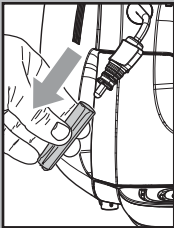
• Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is turned off and unplugged.

• Do not immerse the machine in water.

- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use alcohol, solvents, and/or abrasive objects to clean the machine.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

i After brewing milk beverages, dispense hot water from the hot water / steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.

- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.
- Clean the hot water / steam wand weekly. In order to do this, perform the following operations:
 - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
 - Remove the upper part of the Pannarello from the wand;
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - Wash the wand with a wet cloth and remove any milk residue;
 - Replace the upper part in the wand (make sure it is completely inserted).
 Reassemble the external part of the Pannarello.
- It is recommended to clean the water tank daily:
 - Remove the small white filter from the water tank and wash it under running drinking water.
 - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
 - Fill the water tank with fresh drinking water.
- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.



Brew Group

- The brew group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket.
- Remove the dregdrawer. Open the service door.
- To remove the brew group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The brew group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.
- Wash the brew group with lukewarm water, carefully clean the upper filter and dry.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- Make sure that the two reference marks match up.
- Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the “PUSH” button to make sure that the brew group is in the correct position.

i Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased through Saeco or authorized service centers.

- Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant only.
- Apply the lubricant evenly on both side guides.
- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the “PUSH” button.
- Insert the dregdrawer. Close the service door.

DESCALING

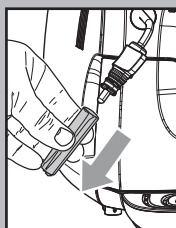


Limescale normally builds up with the use of the appliance. Descaling should be performed every 1-2 months, or when indicated by the machine.

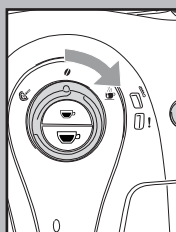
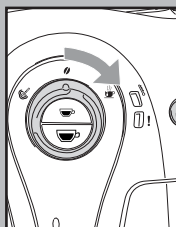
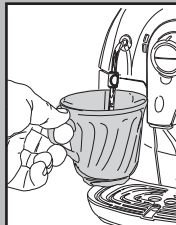
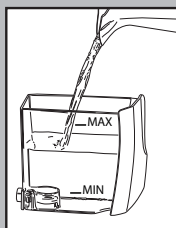
i Use the Saeco descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.

! **Warning! Never use vinegar as a descaling solution.**

Before descaling, remove the Pannarello (if supplied) from the hot water / steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.



- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button. **Wait for the machine to finish its rinse cycle and warm up.**
- Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank.
- Replace water tank back on machine.
- Place a container below the steam wand.
- Dispense one cup of water at a time to completely empty the water tank by turning the control dial clockwise to the "☕" position. To stop dispensing, turn the control dial counter-clockwise to set it back to the "0" position.
- Between each interval, allow the descaling solution to work for about 10-15 minutes and press the ON/OFF button to turn the machine off. Empty the container.
- Repeat this operation until the descaling solution is finished and the water tank is empty.
- When the descaling solution is finished, rinse the water tank and fill it with fresh water.
- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button.
- Empty the water tank by turning the control dial clockwise to the "☕" position.



When the water tank is empty, turn the control dial counter-clockwise to set it to the "0" position.

When descaling is complete, insert the Pannarello (if supplied) onto the hot water / steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

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


MACHINE 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.

CONTROL PANEL LIGHTS

Light Signals	Causes	Solutions
 Steady on	The machine has reached the right temperature and is now ready: - For coffee brewing; - For hot water dispensing; - For steam dispensing	
 Slowly flashing	The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water or steam.	
 Quickly flashing	Machine is overheating. Coffee may not be brewed.	The water must be drained into a container by turning the selector switch clockwise to the "☕" position until the green ready temperature light "☕" stays constantly on. After that, stop dispensing water.
 Slowly flashing	Indicates that the machine is programming the amount of coffee to brew (see section "Adjusting the Brewed Coffee").	
 Steady on	The machine is brewing a double coffee	
 Steady on	Low water level.	Fill the water tank with fresh drinking water. After refilling the water tank, the indicator light turns off.
 Steady on	The coffee bean hopper is empty. The dregdrawer is full	Fill the hopper with coffee beans and start the procedure again. With the machine turned on, empty the dregdrawer. The dregdrawer must be emptied after every 8 coffee cycles. If the dregdrawer is emptied with the machine turned off, or when the indicator light is not illuminated, the count of coffee cycles is not reset. For this reason, the indicator light to empty the dregdrawer may illuminate even when it is not full.
 Quickly flashing	The water circuit is empty.	Fill the tank with fresh drinking water and prime the water circuit as described in Section "Using the Machine for the First Time".
 Slowly flashing	Brew group not inserted. Dregdrawer not inserted. Service door open. Control dial is not in correct position.	Make sure that all components have been correctly inserted and closed. The blinking red light will now turn off.
 Blinking in counter-clockwise direction (cyclical)	The machine is performing the rinse/self-cleaning cycle	The machine ends the cycle automatically. You can interrupt the cycle by pressing either coffee button.
 Flashing alternately	A fault has occurred in the brew group.	Try again to brew another coffee.
 Flashing simultaneously	A fault has occurred in the machine and hot water, steam or coffee cannot be dispensed.	Turn the machine off. After 30-seconds, turn it back on. Try this 2 or 3 times. If the machine does NOT start, contact an authorized service center.

TROUBLESHOOTING

Problems	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
Hot water or steam is not dispensed.	The hole of the hot water / steam wand is clogged.	Clean the hole of the hot water / steam wand using a pin. Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee is not creamy enough. (See note)	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grinder as explained in section "Coffee Grinder Adjustment".
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine's water circuit is obstructed by limescale build-up	Descalc the machine.
The brew group cannot be removed.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	The dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (See note)	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Saeco Adapting System".
	The dispensing spout is dirty.	Clean the dispensing spout.
The coffee is too weak. (See note)	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Saeco Adapting System".
Coffee is brewed slowly. (See note)	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in section "Coffee Grinder Adjustment".
	The water circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").

Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section "Saeco Adapting System".

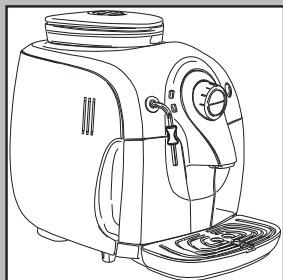
Please contact customer service for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

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 inside of the service door
Housing material	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	295 x 325 x 420 mm - 11.5" x 13" x 16.5"
Weight	6.9 kg - 15 lbs.
Power Cord Length	1.2 m - 47"
Control Panel	Front
Pannarello (only available for certain models)	Special for cappuccinos
Water Tank	1.0 litres - 33 oz. / Removable
Coffee Bean Hopper Capacity	170 - 6.5 oz.
Dregdrawer Drawer Capacity	8
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety mechanisms	Thermal fuse

ALLGEMEINES



Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Bohnenkaffee. Sie ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.



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

- Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
- Lagerung oder Betrieb der Maschine bei Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45 °C)
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



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

Sachgemäßer Gebrauch

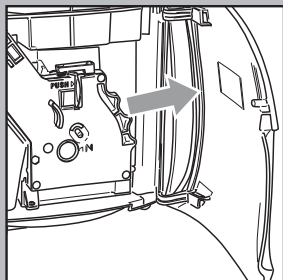
Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen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

Stromversorgung - Netzkabel

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

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden.

Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen



Händen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht einschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!** Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

Standort - Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten Betrieb wird folgendes empfohlen:

- Einen Standort mit sicherer und ebener Auflagefläche auswählen, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß den Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.;
- Es wird empfohlen, während der Ein- und Ausschaltphasen der Maschine ein leeres Glas unter den Kaffeeauslauf zu stellen.

Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen. Es besteht die Gefahr, dass sie durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden. Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Aufbewahrung der Maschine - Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.

Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.

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

Wird die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, Wasser aus der Dampfdüse ausgeben und den Pannarello (soweit vorhanden) sorgfältig reinigen. Nachfolgend die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

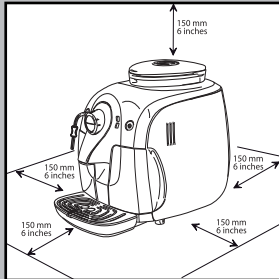
Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

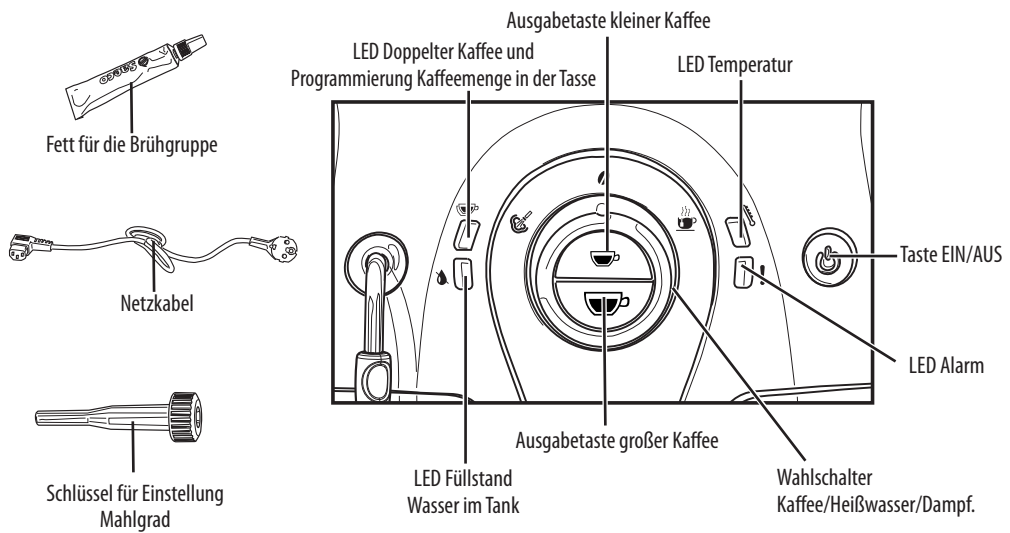
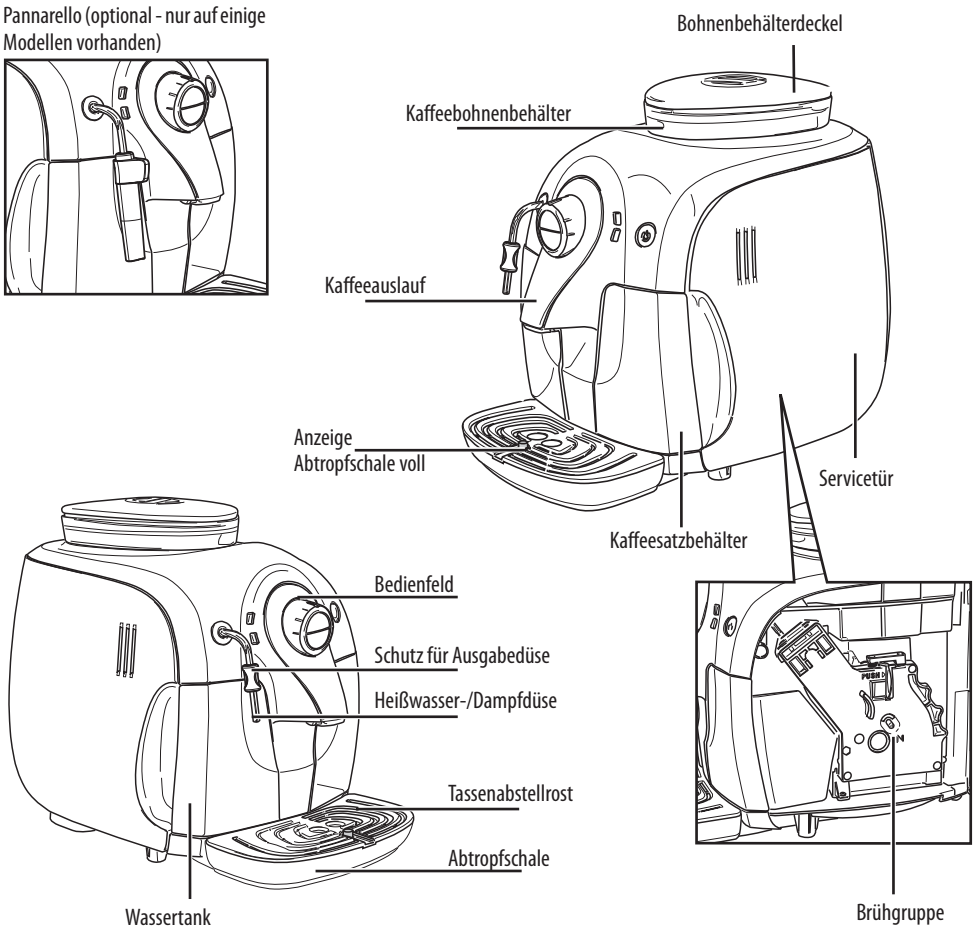
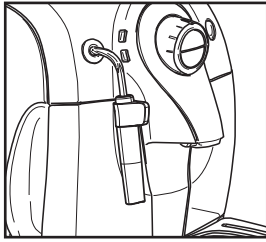
Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

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



Pannarello (optional - nur auf einige Modellen vorhanden)



INSTALLATION

Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die Hinweise im Kapitel "Sicherheitsvorschriften" strikt eingehalten werden.

Verpackung

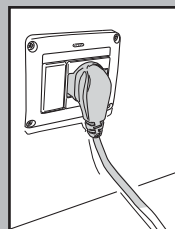
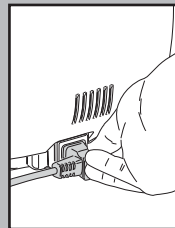
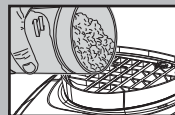
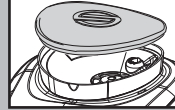
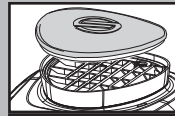
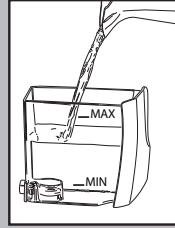
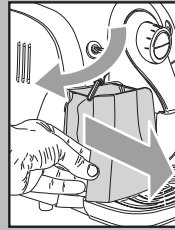
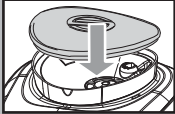
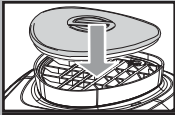
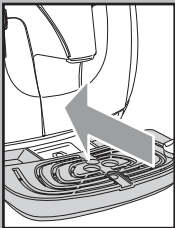
Die Original-Verpackung wurde zum Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

Vorbereitende Arbeiten

- Den Deckel des Kaffeebehälters und die Abtropfschale mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Die Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden.
- Die Abtropfschale mit dem Rost in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen, und sicherstellen, dass die Schale bis zum Anschlag eingesetzt ist.
- Den Deckel auf den Kaffeebehälter setzen.
- Bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass alle im Abschnitt „Erste Einschaltung“ aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

i **Wichtiger Hinweis:** Der Inhalt des Kapitels "Kontrolllampen Bedienfeld" sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die LED auf dem Bedienfeld erläutert.

! **Die Abtropfschale KEINESFALLS bei eingeschalteter Maschine abnehmen. Nach der Ein- und/oder Ausschaltung der Maschine einige Minuten abwarten, da die Maschine einen Spülzyklus/eine Selbstreinigung ausführt (siehe Abschnitt "Spülzyklus/Selbstreinigung").**



Erste Einschaltung

- Den Wassertank aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder bis zum Anschlag in seine Aufnahme einsetzen.

! **In den Tank darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.**

- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

i **Hinweis:** der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

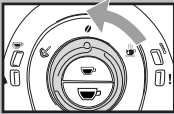
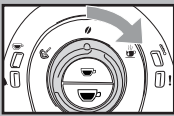
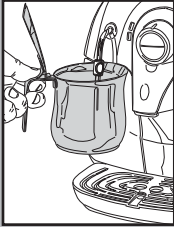
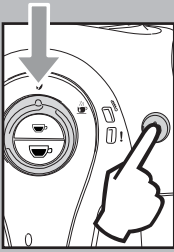
- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.

! **In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.**

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.

- Den Stecker in die Buchse auf der Rückseite der Maschine einstecken.

- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.



- Sicherstellen, dass der Wahlschalter sich in der Position "0" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die angegebene Position gedreht werden.
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS gedrückt werden. Die LED "!" beginnt mit kurzen Intervallen zu blinken, und zeigt damit an, dass eine Entlüftung des Systems vorgenommen werden muss.

i Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Wassersystem entlüftet werden.

Entlüftung des Systems

- Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen und warten. Wenn das Wasser regelmäßig austritt und die LED "!" mit langen Intervallen blinkt und zur Schließung des Wahlschalters auffordert, den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "0" drehen.
- Nun beginnt die LED "☕" mit langen Intervallen zu blinken, und zeigt damit die Aufheizphase an.

i Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch.

- Nach Abschluss der oben erläuterten Vorgänge sollte überprüft werden, ob die LED "☕" dauerhaft aufleuchtet. In diesem Falle ist die Maschine nun betriebsbereit.
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

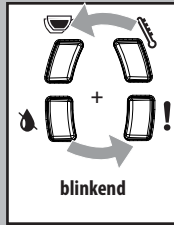
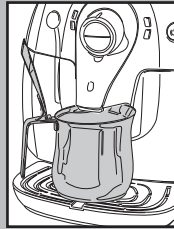
Spülzyklus/Selbstreinigung

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült. Dieser Zyklus erfolgt:

- beim Start der Maschine (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- nach der Entlüftung des Systems (mit kaltem Durchlauferhitzer)



dauerhaft aufleuchtend



- während der Phase der Vorbereitung auf den Standby-Modus (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde)
- während der Phase der Ausschaltung nach Druck der Taste EIN/AUS (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).

i Hinweis: bevor die Ausgabe beginnt, wird empfohlen, einen Behälter unter den Auslauf zu stellen.

Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase blinken die LED zyklisch im Gegenuhrzeigersinn.

Abwarten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird. Die Ausgabe kann durch Druck einer der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe unterbrochen werden.

EINSTELLUNGEN

Auf der Maschine, die Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

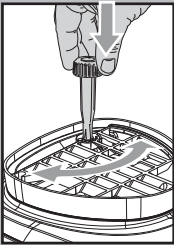
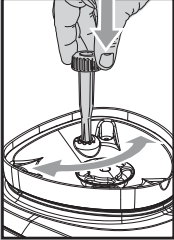
Saeco Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Saeco ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem alle handelsüblichen Bohnenkaffeesorten verwendet werden können (mit Ausnahme von karamellisierten Sorten).

- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch, um die Extraktion des Kaffees zu optimieren und die optimale Komprimierung der Tablette sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Bei diesem Optimierungsverfahren handelt es sich um einen Lernvorgang, der die Ausgabe einer bestimmten Anzahl von Kaffees erfordert, damit die Maschine die Komprimierung des Kaffeepulvers einstellen kann.
- Achtung: bestimmte spezielle Mischungen können eine Einstellung der Maschine für die Optimierung der Kaffeeextraktion erfordern - (siehe Abschn. „Mahlwerkeinstellung“).

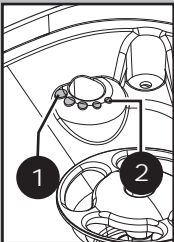
Mahlwerkeinstellungen

⚠ Achtung! Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlene Kaffee und/oder Instantkaffee in den Bohnenkaffeebehälter einfüllen.



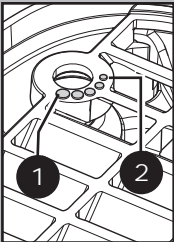
⚠ Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den entsprechenden Schlüssel eingestellt werden. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollte die Maschine stets durch drücken der Taste ON/OFF ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollten keine Bohnen eingefüllt werden.

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfang möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen.



Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Bohnenkaffeebehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel gedrückt und gedreht werden.

Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen, und 2-3 Kaffees zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.



Die Bezugsangaben im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an. Mit den folgenden Bezugsangaben können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

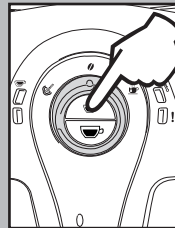
- 1 - grobe Mahlung
- 2 - feine Mahlung

Einstellung Kaffee in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Fassengröße eingestellt werden.



Bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" gibt die Maschine eine programmierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste ist eine Kaffeeausgabe zugeordnet. Diese erfolgt unabhängig.



Im Beispiel wird die Programmierung der Taste "☕" beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Die Taste "☕" gedrückt halten. Während dieser Phase blinkt die LED "☕".
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste "☕" loslassen.

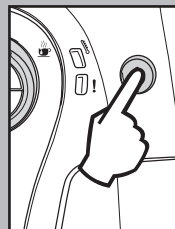


Nun ist die Taste "☕" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

Standby

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus.

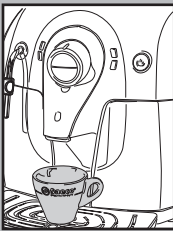
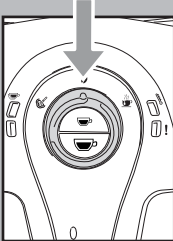
Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.



i Hinweis: während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde.

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

KAFFEEAUSGABE



i Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit "☺" dauerhaft aufleuchtet und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter gefüllt sind.

i Den Wahlschalter während der Ausgabephase auf der Position Kaffee "☺" belassen.

- 1 oder 2 Tassen auf die Öffnungen auf dem Rost unter dem Kaffeeauslauf stellen.
- Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgende Taste gedrückt und losgelassen werden:
Taste "☺" für einen Espresso;
Taste "☺" für einen großen Kaffee.
- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet: für die Ausgabe von 1 Kaffee wird die Taste nur ein Mal gedrückt. Für die Ausgabe von 2 Kaffees wird die Taste zwei mal nacheinander gedrückt.

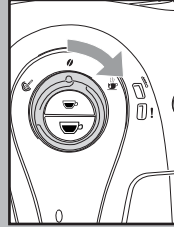
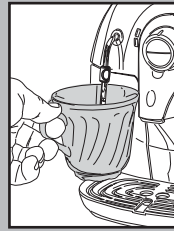
i In dieser Betriebsart übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung zweier Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Option wird durch die dauerhaft aufleuchtende LED "☺" angezeigt.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

i Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabzeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

HEISSWASSERAUSGABE

! **Achtung:** Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: **Verbrennungsgefahr!** Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung mit den Händen vermeiden.



- Vor der Ausgabe von heißem Wasser sollte überprüft werden, ob die grüne LED Temperatur bereit "☺" dauerhaft aufleuchtet.

Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Panarello, soweit vorhanden) stellen.
- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺" drehen.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "☺" gedreht. Die Maschine schaltet auf Kaffee bereit.

i In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters kein heißes Wasser ausgegeben wird und die LED "☺" mit langen Intervallen blinkt. Nun muss lediglich abgewartet werden, bis die LED "☺" dauerhaft aufleuchtet, um heißes Wasser ausgeben zu können.

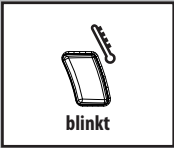
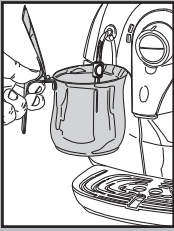
AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erhitzen von Getränken benutzt werden.

! **Verbrennungsgefahr!** Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung mit den Händen vermeiden.

i **Wichtiger Hinweis:** direkt nach der Benutzung des Dampfs zum Aufschäumen der Milch sollte die Dampfdüse (oder der Panarello, soweit vorhanden) gereinigt werden. Bei bereiter Maschine eine

geringe Menge heißes Wasser in ein Glas ausgeben und die Dampfdüse (oder den Pannarello, soweit vorhanden), von außen reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.



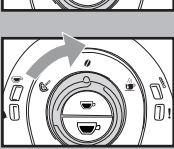
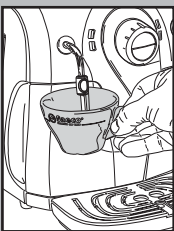
- Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis zum Punkt "☰" drehen. Das Restwasser kann aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) ausfließen.
- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt die LED "☰".
- Wenn die grüne LED "☰" dauerhaft aufleuchtet, beginnt die Ausgabe. Nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.
- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "☯" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

i Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.

- Die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) in die zu erhaltende Milch tauchen und den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis zum Punkt "☰" drehen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nach der Benutzung des Dampfes für den gewünschten Zeitraum den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "☯" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung und Wartung“ gereinigt.

i Nach der Benutzung des Dampfes für die Getränkezubereitung; Für die Ausgabe eines Kaffees: Um die Maschine wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen, werden die



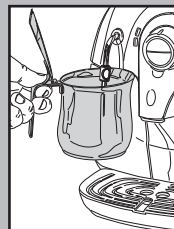
im Abschnitt "Umschaltung von Dampf auf Kaffee" beschriebenen Vorgänge ausgeführt.

Für die Ausgabe von heißem Wasser: die im Abschnitt "Ausgabe Heißwasser" beschriebenen Vorgänge ausführen.

i Wird der Wahlschalter in der mittleren Position belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energieverschwendung zu vermeiden.

Umschaltung von Dampf auf Kaffee

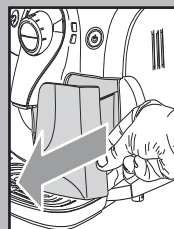
- Wird nach der Dampfausgabe die Taste für die Kaffeeausgabe "☰" oder "☯" gedrückt, so blinkt die LED "☰" mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.
- Für die Ausgabe von Kaffee muss eine bestimmte Menge Wasser abgelassen werden. Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen und den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☰" drehen. Abwarten, bis die LED Temperatur bereit "☰" dauerhaft aufleuchtet. Nachfolgend den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn in die Position "☯" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Nun kann die Kaffeeausgabe erfolgen, wie im Abschnitt "Kaffeeausgabe" beschrieben.



REINIGUNG UND WARTUNG

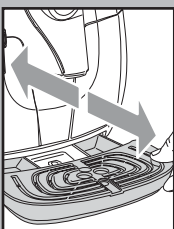
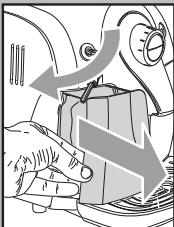
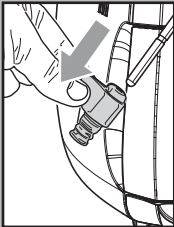
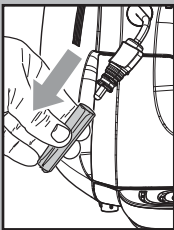
Allgemeine Reinigung

- Den Satzbehälter täglich bei eingeschalteter Maschine entleeren und reinigen.
- Die anderen Vorgänge zur Pflege und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn der Netzstecker gezogen wurde und abgekühlt ist die Maschine.
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.

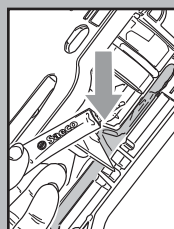
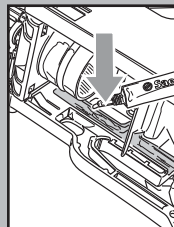
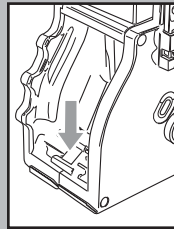
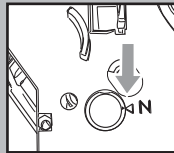
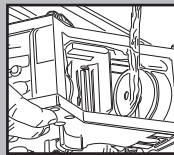
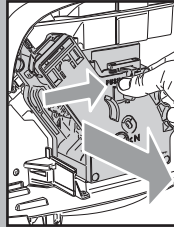
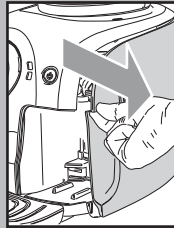


- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.

i **Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch heißes Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden), ausgeben, um diese zu reinigen.**



- Den äußeren Bereich des Pannarellos (soweit vorhanden) nach dem Erhitzen von Milch täglich abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.
- Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
 - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
 - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
- Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
 - Den weißen Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
 - Den weißen Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
 - Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.



Brühgruppe

- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter gedrückt wird, und den Netzstecker ziehen.
- Den Satzbehälter abnehmen. Die Servicetür öffnen.
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.

i **Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgabem vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist bei autorisierten Kundendienststellen erhältlich.**

- Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
- Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei nicht die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.

ENTKALKUNG



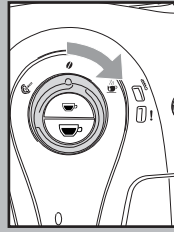
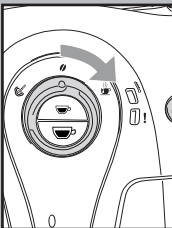
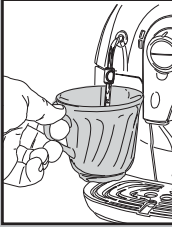
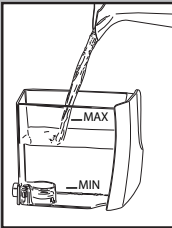
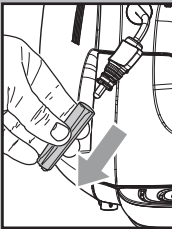
Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

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

! **Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.**

Vor der Entkalkung muss der Pannarello (soweit vorhanden) von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

- Die Taste EIN/AUS drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.**
- Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpackung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt „☕“ gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position „0“ gedreht.
- Während der einzelnen Intervalle muss die Entkalkerlösung ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür wird die Maschine über die Taste EIN/AUS ausgeschaltet. Den Behälter leeren.
- Diese Vorgänge werden wiederholt, bis sich keine Entkalkerlösung mehr im



Inneren des Tanks befindet.

- Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Taste EIN/AUS drücken, um die Maschine einzuschalten.
- Den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt „☕“ gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position „0“ gedreht.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello (soweit vorhanden) wieder auf der Dampfdüse eingesetzt werden, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

i **Die Entsorgung der Entkalkerlösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.**

ENTSORGUNG

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













Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

KONTROLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 dauerhaft aufleuchtend	Maschine in Temperatur bereit: - für die Ausgabe von Kaffee; - für die Ausgabe von Heißwasser; - für die Ausgabe von Dampf.	
 langsam blinkend	Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.	
 schnell blinkend	Maschine in Übertemperatur. In diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee ausgeben.	Das Wasser muss in einen Behälter abgelassen werden, indem der Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" gedreht wird, bis die grüne LED Temperatur bereit "☕" dauerhaft aufleuchtet. Nachfolgend die Ausgabe von Heißwasser beenden.
 langsam blinkend	Zeigt an, dass sich die Maschine in der Phase der Programmierung der ausgegebenen Kaffeemenge befindet (siehe Abschn. "Einstellung Kaffeemenge in der Tasse").	
 dauerhaft aufleuchtend	Maschine in Ausgabephase doppelter Kaffee.	
 dauerhaft aufleuchtend	Wasserfüllstand gering	Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen. Nach der Auffüllung des Wassertanks schaltet sich die Kontrolllampe aus.
 dauerhaft aufleuchtend	Kaffeebehälter leer. Kaffeesatzbehälter voll.	Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und die Vorgehensweise erneut beginnen. Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeesatzbehälter leeren. Zur Ausführung dieses Vorgangs wird in jedem Falle nach der Ausgabe von 8 Kaffees aufgefordert. Wird der Behälter vor der Anzeige geleert, wird dadurch der entsprechende Zähler auf Null gestellt.
 schnell blinkend	Wassersystem leer.	Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und das Wassersystem der Maschine entlüften, wie im Abschnitt "Erste Einschaltung" beschrieben.
 langsam blinkend	Brühgruppe fehlt - Satzbehälter fehlt Servicetür offen - Hahn NICHT in korrekter Position für den Betrieb der Maschine.	Um das blinkende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.
 blinkend im Gegenuhrzeigersinn (zyklisch)	Die Maschine führt den Spülzyklus/Selbstreinigung aus.	Die Maschine beendet den Zyklus automatisch. Der Zyklus kann abgebrochen werden, indem eine der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe gedrückt wird.
 abwechselnd blinkend	Der Brühgruppe hat einen nicht korrekten Vorgang ausgeführt.	Erneut versuchen, einen neuen Kaffeeausgabezyklus auszuführen.
 gleichzeitig blinkend	Die Maschine weist eine Störung auf und gibt keinen Kaffee, Wasser oder Dampf aus.	Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. 2 oder 3 Mal versuchen. Schaltet sich die Maschine NICHT ein, den Kundendienst anrufen.

ABHILFE

Verhalten	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema. (Siehe Hinweis)	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist begrenzt.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeesatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben. (Siehe Hinweis)	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung").
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig. (Siehe Hinweis)	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe. (Siehe Hinweis)	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").

Hinweis: diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesem Falle muss abgewartet werden, dass die Maschine eine Selbsteinstellung vornimmt, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.

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

TECHNISCHE DATEN

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

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe
Material Gerätekörper	Thermoplastisches Material
Abmessungen (L x H x T) (mm)	295 x 325 x 420
Gewicht	6,9 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Pannarello (nur auf einige Modellen vorhanden)	Spezialzubehör für Cappuccinos
Wassertank	1,0 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	170
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	8
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung

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

PRÉCAUTIONS

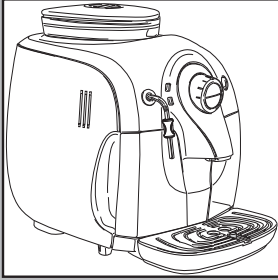
La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- 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.

GÉNÉRALITÉS



La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus par les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

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

- utilisation inappropriée et non conforme à l'usage prévu ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- stockage ou utilisation de la machine à des températures différentes par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45°C) ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur 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, en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites 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 - Câble d'alimentation

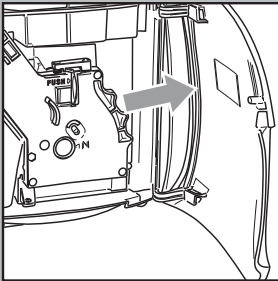
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte de service.

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 un centre service agréé et sera pris en charge pendant la période uniquement si le défaut est imputable au fabricant. 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 jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

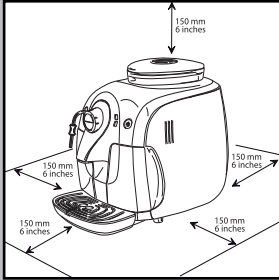
Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures** ! Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte il est recommandable de :

- Choisir une surface d'appui sûre pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure ;
- Pendant les phase de mise en marche et arrêt de la machine, il est recommandable de placer un verre vide sous la buse de distribution.

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine. Ne pas utiliser la machine à café en plein air. Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.



Rangement de la machine - Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut éteindre la machine avec le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

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

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

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, distribuer de l'eau par la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent) ; la mettre ensuite hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

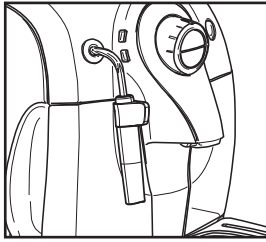
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des intervention et des réparations. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

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

Pannarello (optionnel - présent sur certains modèles seulement)



Couvercle du réservoir à café en grains

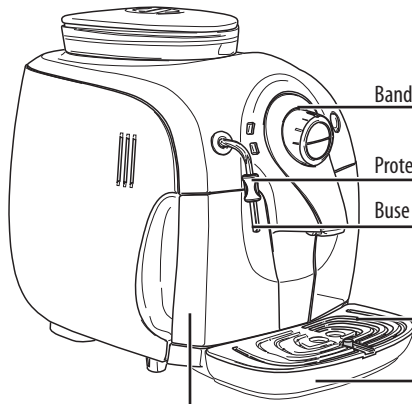
Réservoir à café en grains

Distributeur de café

Indicateur bac d'égouttement plein

Tiroir à marc

Porte de service



Bandeau de commande

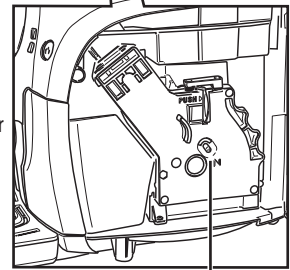
Protection pour buse de distribution

Buse de distribution d'eau chaude / vapeur

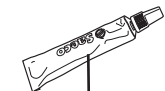
Grille égouttoir

Bac d'égouttement

Réservoir à eau



Groupe de distribution



Graisse pour le Groupe de distribution



Câble d'alimentation

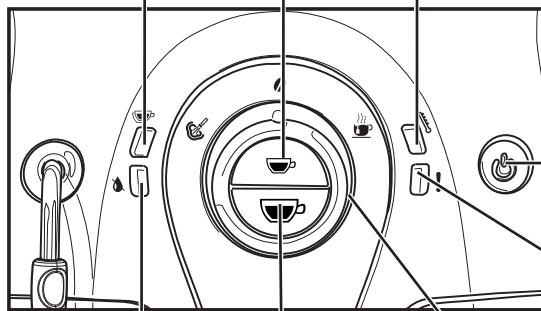


Clé pour régler la mouture

Touche de distribution du café serré

Voyant Café double et programmation longueur du café en tasse

Voyant de température



Touche ON/OFF

DEL d'alerte

Touche de distribution du café allongé

DEL niveau d'eau dans le réservoir

Sélecteur de café / eau chaude / vapeur.

MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies à la section « Consignes de sécurité ».

Emballage

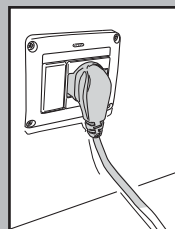
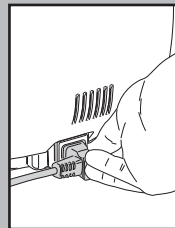
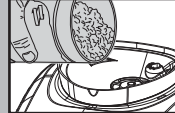
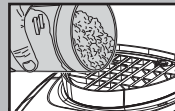
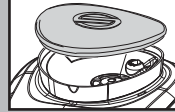
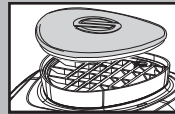
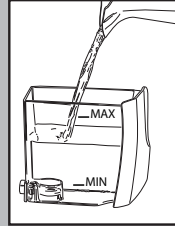
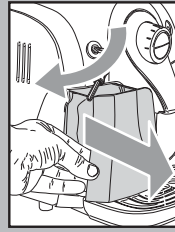
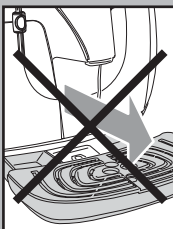
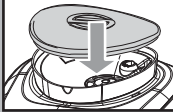
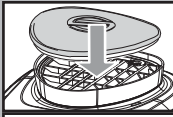
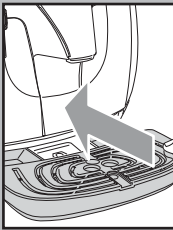
L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier d'avoir effectué toutes les opérations indiquées à la section « Première mise en marche ».

i **Remarque importante :** Il est indispensable de lire le contenu de la section « Voyants du bandeau de commande » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur par les voyants se trouvant sur le bandeau de commande.

! **Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).**



Première mise en marche

- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement en le poussant jusqu'à la butée.

! **Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : vérifier que le réservoir est suffisamment plein.**

- Enlever le couvercle du réservoir à café.

i **Remarque :** le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

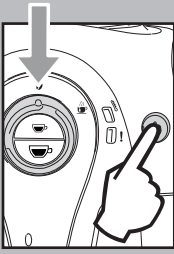
- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

! **Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.**

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

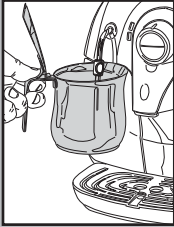
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "0"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF. La voyant "!" commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.

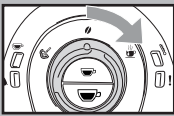
i **Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.**



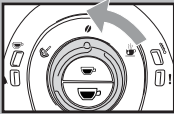
Amorçage du circuit

- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Panarello, si présent) ;
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "!" et attendre.

Lorsque de l'eau coule de façon régulière et la voyant "!" s'éteint, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "0".



- Maintenant la voyant "!" commence à clignoter doucement, ce qui indique la phase de chauffage.



i **Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.**

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, s'assurer que la DEL "!" est allumée fixe. Maintenant la machine est prête à l'utilisation.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

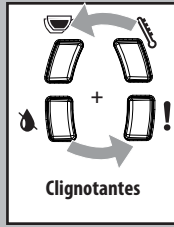
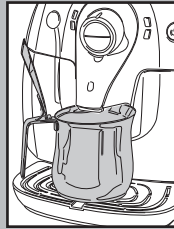


Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes.

Ce cycle est effectué :

- à la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- pendant la phase de préparation du



- stand-by (si un produit café a été distribué)
- pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (si un produit café a été distribué).

i **Remarque : dans ces cas là, avant la distribution, il est conseillé de placer un récipient sous la buse de distribution.**

Une petite quantité d'eau est distribuée pour pouvoir réchauffer et rincer tous les accessoires ; pendant cette phase les voyant clignotent régulièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café.

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

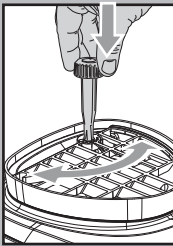
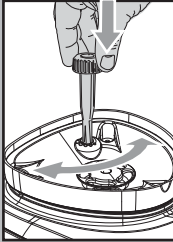
Saeco Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Saeco est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section « Réglage du moulin à café »).

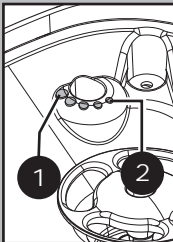
Réglage du moulin à café

! Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.



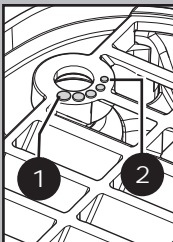
! Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Il est seulement possible de régler le degré de mouture en utilisant la clé prévue à cet effet. Éteindre la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.



Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

Appuyer sur le pivot et le tourner d'un seul cran à la fois. Ensuite, distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

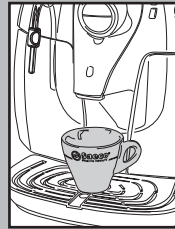


Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

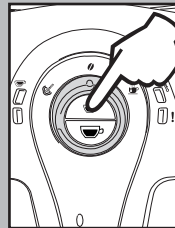
- 1 - Mouture Grosse
- 2 - Mouture Fine

Réglage du café dans une tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.



Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "☕" ou "☕", la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.



À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Appuyer sur la touche "☕" en la gardant appuyée ; pendant cette phase la DEL "☕" clignote.
- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, relâcher la touche "☕".



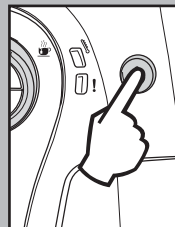
Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie.

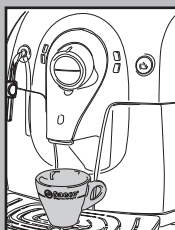
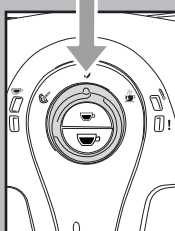
Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

i Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.



Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

DISTRIBUTION DE CAFÉ



i Avant de distribuer du café, vérifier que la DEL verte de température atteinte "☕" est allumée fixe, et que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins.

i Laisser le sélecteur en position café "☕" pendant la phase de distribution.

- Placer une ou deux petites ou grandes tasses sous les buses de distribution à la hauteur des trous sur la grille.
- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer sur la touche une seule fois ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur la touche.

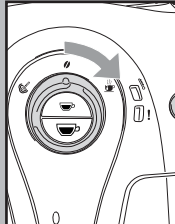
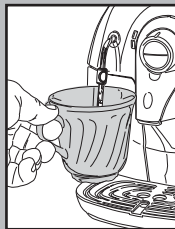
i Avec ce mode de fonctionnement, la machine moule et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par la DEL "☕" allumée fixe.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

i La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.



- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la DEL verte de température atteinte "☕" est allumée fixe.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placez un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☕". La machine revient dans la condition de « prête pour café ».

i Il se peut parfois que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et la DEL "☕" clignote doucement. Il suffira d'attendre que la DEL "☕" reste allumée fixe pour que l'eau chaude sorte.

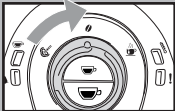
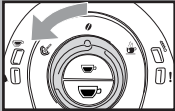
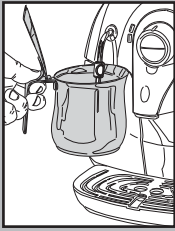
DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

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

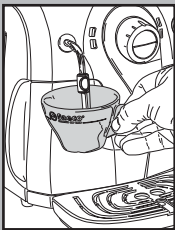
i Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si prévu) après avoir utilisé la vapeur pour

émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si prévu). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.



- Placez un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☺"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase la voyant "☺" clignote.
- Lorsque la voyant verte "☺" reste allumée fixe, la distribution commence ; sous peu, ne sortira que de la vapeur.
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☺" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

i Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait frais entier.



- Plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer et tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☺"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☺" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

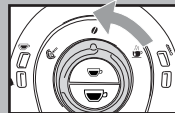
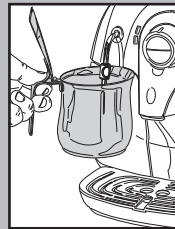
i Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson ;

Pour préparer un café : suivre les procédés décrits à la section « Passage de vapeur à café » pour que la machine revienne à la température de distribution du café.

Pour distribuer de l'eau chaude : suivre les procédés décrits à la section « Distribution d'eau chaude ».

i En laissant le sélecteur dans la position centrale, la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

Passage de vapeur à café



• Après avoir distribué de la vapeur, en appuyant sur la touche "☺" ou "☺", la voyant "☺" clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.

• Pour pouvoir distribuer le café, il faut distribuer d'abord une certaine quantité d'eau.

Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) et tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☺". Attendre que la voyant verte de température atteinte "☺" reste allumée fixe.

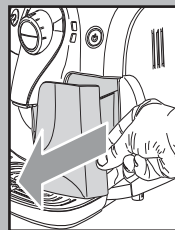
Ensuite, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☺" pour arrêter la distribution.

• Maintenant il est possible de distribuer du café comme il est décrit à la section « Distribution de café ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

• Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

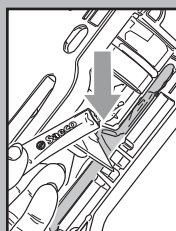
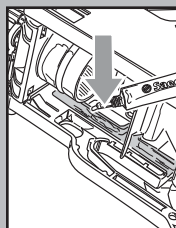
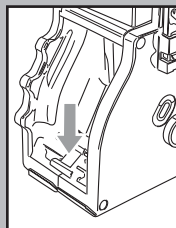
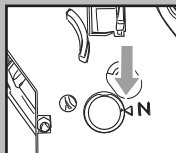
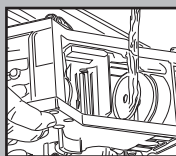
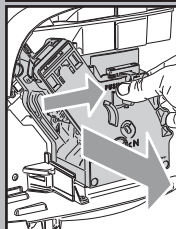
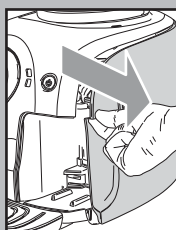
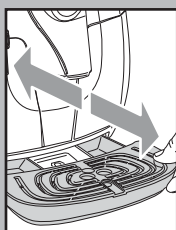
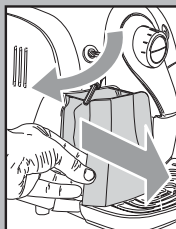
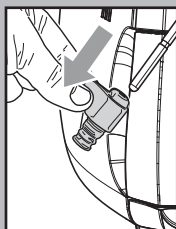
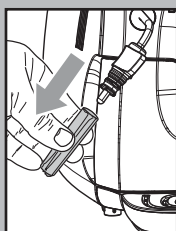


• Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau fraîche potable.
- 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 (vérifier qu'elle est insérée complètement).
 Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.
- Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
 - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
 - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
 - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.



Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.
- Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur avec le doigt ou une brosse.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.
- Vérifier que les deux repères coïncident.
- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ ou tous les 2 à 3 mois . Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.
- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

DÉTARTRAGE

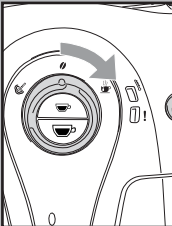
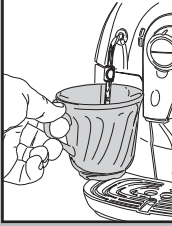
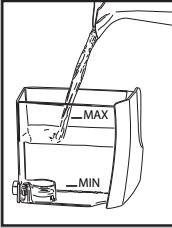
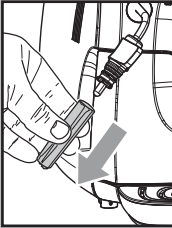


La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1-2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

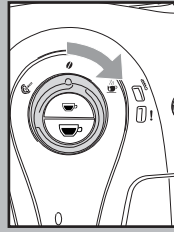
i Utiliser le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

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

Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».



- Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. **Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.**
- Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.
- Placer un récipient sous la buse de vapeur ;
- Vidanger le réservoir à eau (une tasse à la fois), en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; pour arrêter la distribution, tourner le sélecteur dans le sens inverse jusqu'à le ramener dans la position "0".
- Pendant chaque intervalle, mettre la machine hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir.
- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.



- Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF.
- Vidanger le réservoir à eau en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; pour arrêter la distribution, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "0".

Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello (Pannarello, si présent) dans la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

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.

ÉLIMINATION















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

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

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

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

VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
 <p>Allumée fixe</p>	<p>Machine à la bonne température :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude ; - pour la distribution de la vapeur. 	
 <p>Clignotement lent</p>	<p>Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.</p>	
 <p>Clignotement rapide</p>	<p>La température de la machine est trop élevée ; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café.</p>	<p>Il est nécessaire de décharger l'eau dans un récipient en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le point "☺", jusqu'à ce que le voyant verte de température atteinte "☺" reste allumée fixe. Ensuite, arrêter la distribution d'eau.</p>
 <p>Clignotement lent</p>	<p>Cela indique que la machine est en train de programmer la quantité de café dans la tasse (voir section « Réglage du café dans la tasse »).</p>	
 <p>Allumée fixe</p>	<p>Machine en phase de distribution d'un café double</p>	
 <p>Allumée fixe</p>	<p>Niveau de l'eau insuffisant.</p>	<p>Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Après avoir ajouté de l'eau dans le réservoir le voyant s'éteint.</p>
 <p>Allumée fixe</p>	<p>Réservoir à café vide.</p> <p>Tiroir à marc plein.</p>	<p>Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer le procédé.</p> <p>Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc.</p> <p>En tout cas, cette opération sera toujours requise après la distribution de 8 cafés. Si le tiroir est vidé avant la signalisation, cette opération ne comportera pas la remise à zéro du compteur.</p>
 <p>Clignotement rapide</p>	<p>Circuit de l'eau désamorçé.</p>	<p>Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et amorcer le circuit hydraulique de la machine comme il est décrit à la section « Première mise en marche ».</p>
 <p>Clignotement lent</p>	<p>Groupe de distribution café absent - Tiroir à marc absent. Porte de service en position ouverte - Robinet en position INCORRECTE pour le fonctionnement de la machine.</p>	<p>Pour que la lumière rouge clignotante s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou fermé de façon correcte.</p>
 <p>Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)</p>	<p>La machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage/ auto-nettoyage .</p>	<p>La machine termine le cycle automatiquement.</p> <p>Il est possible d'arrêter le cycle en appuyant sur l'une des deux touches cafés.</p>
 <p>Clignotement de façon alternative</p>	<p>Le Groupe de distribution a effectué une opération anormale.</p>	<p>Effectuer à nouveau un cycle de distribution de café.</p>
 <p>Clignotantes en même temps.</p>	<p>La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur.</p>	<p>Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes.</p> <p>Essayer 2 ou 3 fois.</p> <p>Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.</p>

DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
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.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. (voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le Groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moult, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Buse de distribution sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Café trop aqueux. (voir remarque)	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. (voir remarque)	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Saeco Adapting System ».

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.

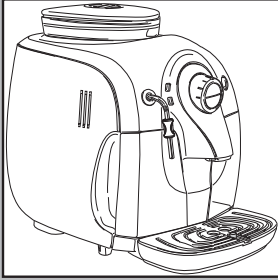
DONNÉES TECHNIQUES

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

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	295 x 325 x 420
Poids	6,9 Kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent sur certains modèles seulement)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,0 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	170
Capacité du tiroir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.



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

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.



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

- uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;
- reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de cualquier componente de la máquina;
- almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15 y los 45 °C;
- utilización de repuestos y accesorios no originales.

En dichos casos la garantía pierde su validez.

NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor 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 sosteniéndola por la empuñadura correspondiente: ¡riesgo de quemaduras!

Uso previsto

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

Alimentación de corriente - Cable de alimentación

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.

La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio.

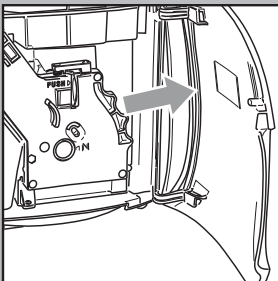
Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.

Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite. No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.

No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas. Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.



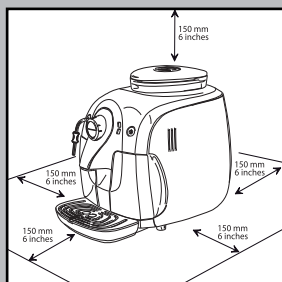
Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **riesgo de quemaduras!** Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento

Para una gestión correcta se aconseja:

- Elegir una superficie de apoyo segura, bien nivelada, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura;
- Durante las fases de encendido y apagado de la máquina, se aconseja colocar un vaso vacío debajo de la salida de café.



No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina. No usar la máquina de café en lugares abiertos. No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Almacenamiento de la máquina - Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente.

Esperar hasta que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

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

No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

Si la máquina no será utilizada por períodos prolongados de tiempo, suministrar agua del tubo de vapor y lavar con cuidado el Pannarello (en caso de que lo haya); a continuación, apagarla y desconectarla 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

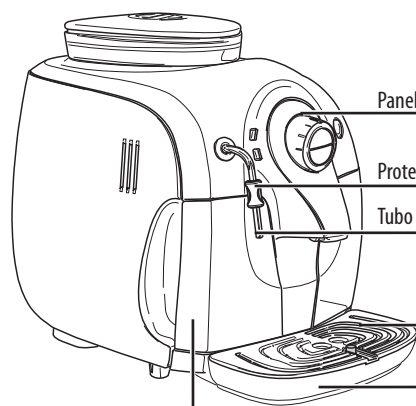
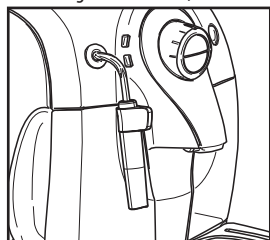
En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.

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 (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.

Pannarello (opcional - disponible sólo en algunos modelos)



Depósito de agua

Panel de mandos

Protección del tubo de suministro

Tubo de suministro agua caliente / vapor

Rejilla apoyatazas

Bandeja de goteo

Tapa del contenedor de café en grano

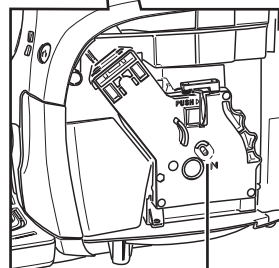
Contenedor de café en grano

Salida de café

Indicador de bandeja de goteo llena

Cajón de recogida de posos

Puerta de servicio



Grupo de café



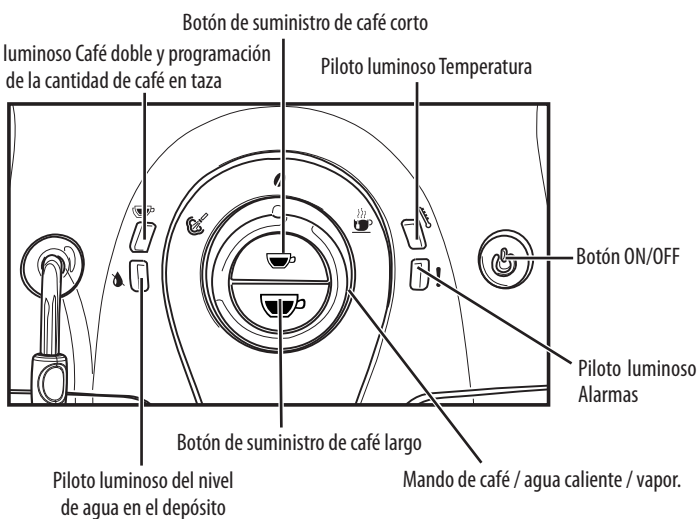
Grasa para el grupo de café



Cable de alimentación



Llave de regulación del grado de molido



INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las instrucciones descritas en el capítulo "Normas de seguridad".

Embalaje

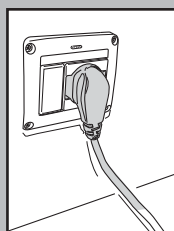
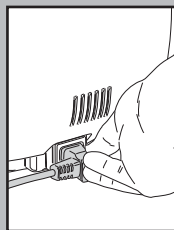
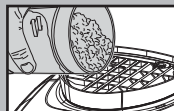
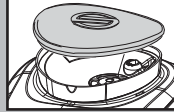
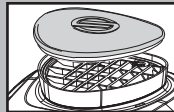
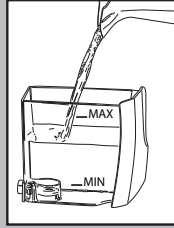
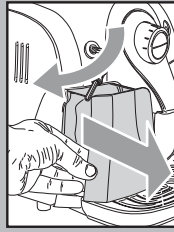
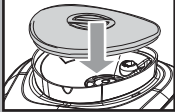
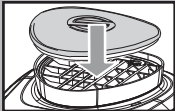
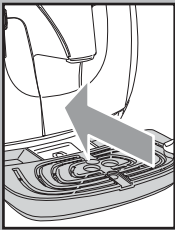
El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.
- Colocar la tapa sobre el contenedor de café.
- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, asegurarse de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apartado "Primer encendido".

i Nota importante: es importante leer el Capítulo "Pilotos luminosos del panel de mandos" donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos presentes en el panel de mandos.

! NUNCA quitar la bandeja de goteo con la máquina encendida. Esperar un par de minutos después del encendido y/o el apagado, ya que la máquina realiza un ciclo de enjuague/autolimpieza (véase apartado "Ciclo de enjuague/autolimpieza").



Primer encendido

- Extraer el depósito de agua de su alojamiento.
- Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MAX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento hasta el tope.

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

- Retirar la tapa del contenedor de café.

i Nota: el contenedor puede ser equipado con un sistema de seguridad en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.

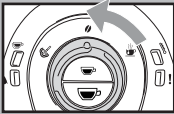
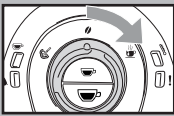
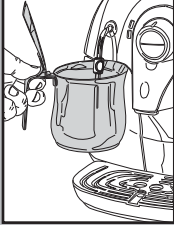
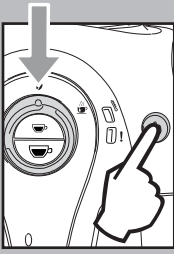
- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

! Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.

- Introducir el enchufe en la toma ubicada en la parte trasera de la máquina.

- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



- Asegurarse de que el mando esté situado en la posición "0" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- Para encender la máquina basta pulsar el botón ON/OFF; el piloto luminoso "!" comienza a parpadear rápidamente, indicando que es necesario cargar el circuito.

i Nota: antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento es necesario cargar el circuito hídrico.

Carga del circuito

- Para cargar el circuito, colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Panarello, en caso de que lo haya).
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕" y esperar.

Quando el agua sale regularmente y el piloto luminoso "!" parpadeará lentamente, solicitando el cierre del mando, girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "0".

- Entonces el piloto luminoso "☕" comienza a parpadear lentamente, indicando la fase de calentamiento.

i Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos.

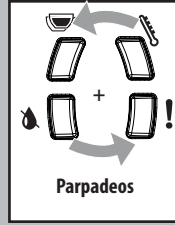
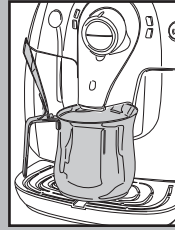
- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, comprobar que el piloto "☕" permanezca encendido fijo. Ahora la máquina está lista para el uso.
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca.

Este ciclo se realiza:

- cuando se enciende la máquina (con caldera fría)



- después de cargar el circuito (con caldera fría)
- durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café)
- durante la fase de apagado después de pulsar el botón ON/OFF (en caso de que se haya suministrado un producto café).

i Nota: cuando se está presente, antes del suministro, se aconseja colocar un recipiente bajo la salida de café.

Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los pilotos luminosos parpadean cíclicamente en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café.

AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

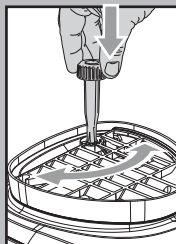
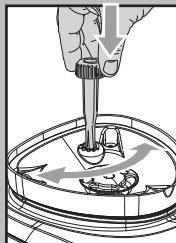
Saeco Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Saeco está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café expreso cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase apartado "Regulación del molinillo de café").

Regulación del molinillo de café

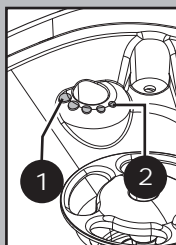
¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.



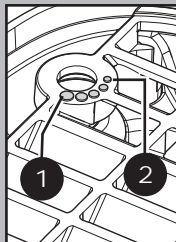
¡Atención! No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Se puede sólo ajustar el grado de molido por medio de la llave. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa.

La regulación debe efectuarse mediante el tornillo situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse únicamente con la llave que se suministra.



Presionar y girar el mando un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.

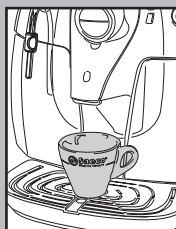


Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:

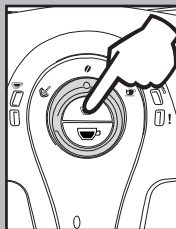
- 1 - Molido Grueso
- 2 - Molido Fino

Regulación de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.



Cada vez que se pulsa y se suelta el botón “☕” ó “☕” la máquina suministra una cantidad programada de café. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.



A modo de ejemplo, se describe la programación del botón “☕” al que, generalmente, corresponde el café exprés.

- Colocar una taza bajo la salida de café.
- Pulsar y mantener pulsado el botón “☕”; durante esta fase el piloto luminoso “☕” parpadea.
- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, soltar el botón “☕”.

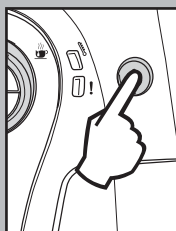


Entonces el botón “☕” queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía.

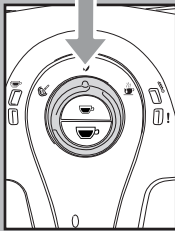
Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.



i Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café.

Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón ON/OFF; en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

SUMINISTRO DE CAFÉ



i Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista “☺” permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

i Mantener el mando en posición café “☺” durante la fase de suministro.

- Colocar 1 ó 2 tazas bajo las boquillas de la salida de café, que se corresponde con los orificios de la rejilla.
- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar: el botón “☺” para obtener un café exprés; el botón “☺” para obtener un café largo.
- A continuación, se activa el ciclo de suministro: para suministrar 1 café pulsar el botón una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón.

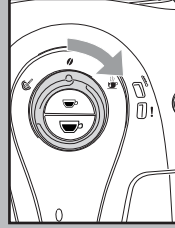
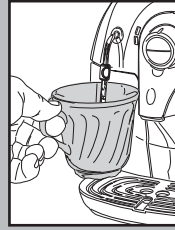
i En este modo de funcionamiento, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro controlados de manera automática por la máquina; esta opción es señalada por el piloto luminoso “☺” de luz fija.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
- El suministro de café se interrumpe automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

i La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

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



- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista “☺” permanezca fijo.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “☺”.
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición “☺”. La máquina vuelve a su estado de listo para suministro de café.

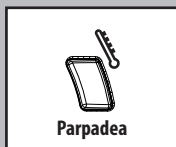
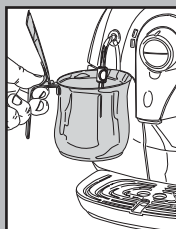
i En algunos casos es posible que después de girar el mando “☺” no salga agua caliente y el piloto luminoso parpadee lentamente. Bastará esperar a que el piloto luminoso “☺” permanezca con luz fija para lograr un flujo de agua caliente.

SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

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

i Nota importante: Después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, si existe). Con



la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, si existe). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.

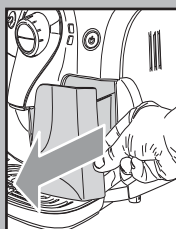
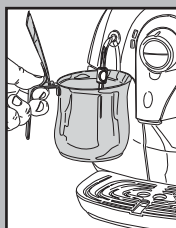
- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- Con la máquina lista para suministrar café, girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☕"; el agua restante puede salir del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en el cual el piloto luminoso "☕" parpadea.
- Una vez que el piloto luminoso verde "☕" se enciende fijo, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☺" para detener el suministro de vapor.
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

i Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.

- Sumergir el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) en la leche que se desea calentar y girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☕"; mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☺" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

i Después de haber utilizado vapor para la preparación de



la bebida;

Para suministrar un café: realizar los pasos descritos en el apartado "Paso de vapor a café" para que la máquina alcance la temperatura de suministro del café.

Para suministrar agua caliente: seguir los procedimientos descritos en el apartado "Suministro de agua caliente".

i Al dejar el mando en la posición central, la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.

Paso de vapor a café

- Después de suministrar vapor, si se pulsa el botón café "☕" ó "☺", el piloto luminoso "☕" parpadea rápidamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar una cierta cantidad de agua. Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) y girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕". Esperar hasta que el piloto luminoso de temperatura lista "☕" se quede encendido de forma fija.

A continuación, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☺" para detener el suministro de vapor.

- En este momento, suministrar el café tal y como se describe en el apartado "Suministro de café".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

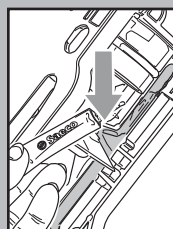
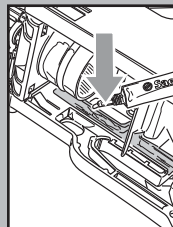
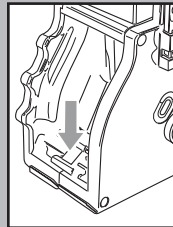
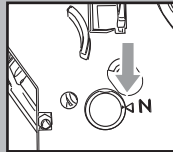
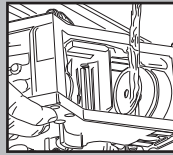
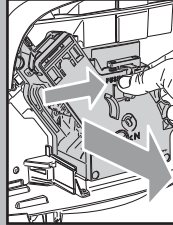
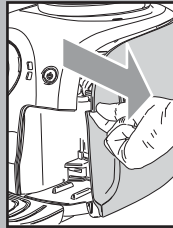
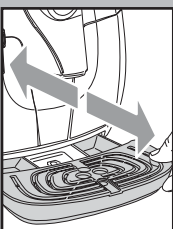
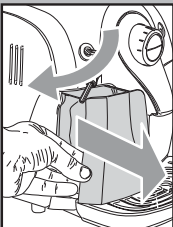
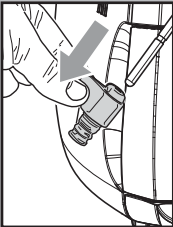
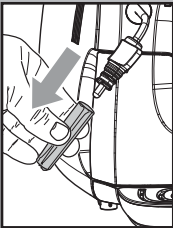
Limpieza general

- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.
- Las otras operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.

- No introducir en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.

i Después de terminar la preparación de las bebidas con leche, suministrar agua caliente del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), para una limpieza eficaz.

- Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.
- 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 humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
 - volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente). Volver a montar la parte exterior del Pannarello.
- Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
 - Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
 - Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
 - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.



Grupo de café

- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Vaciar el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.
- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.
- Comprobar que las dos referencias coincidan.
- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

i Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

- Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.
- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.
- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

DESCALCIFICACIÓN



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

i Utilizar el producto descalcificante Saeco. 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.

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

Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF. **Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.**

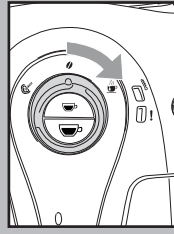
- Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto, y verter la mezcla en el depósito de agua.

- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

- Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "☺"; para detener el suministro, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "☺".

- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina con el botón ON/OFF, para que la solución descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.

- Repetir las operaciones hasta que la solución descalcificante en el interior del depósito se haya consumido por completo.



- Una vez consumida la solución descalcificante, enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca.

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF.

- Vaciar el contenido del depósito de agua girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☺", para detener el suministro, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "☺".

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el Pannarello (en caso de que lo haya) en el tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

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.

ELIMINACIÓN DEL APARATO

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




















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



PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
 Luz fija	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente; - para suministrar vapor.	
 Parpadeo lento	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.	
 Parpadeo rápido	Temperatura elevada de la máquina; en esta condición la máquina no puede suministrar café.	Hay que descargar agua en un recipiente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "iii" y hasta que el piloto luminoso verde de temperatura lista "iii" permanezca con luz fija. A continuación, detener el suministro del agua.
 Parpadeo lento	Indica que la máquina se encuentra en fase de programación de la cantidad de café en taza (véase apartado "Regulación de café en taza").	
 Luz fija	La máquina se encuentra en fase de suministro de un café doble.	
 Luz fija	Nivel de agua bajo.	Rellenar el depósito con agua potable fresca. Después de rellenar el depósito con agua, el piloto luminoso se apaga.
 Luz fija	Contenedor de café vacío.	Llenar el contenedor con café en grano y volver a iniciar el procedimiento.
 Luz fija	El cajón de recogida de posos está lleno.	Con la máquina encendida, vaciar el cajón de recogida de posos. Esta operación se solicita de todas formas tras el suministro de 8 cafés. Si se ha vaciado el cajón antes de la indicación, esta operación no pone a cero el contador de posos.
 Parpadeo rápido	El circuito de agua está vacío.	Rellenar el depósito con agua potable fresca y cargar el circuito de agua de la máquina como se describe en el apartado "Primer encendido".
 Parpadeo lento	Falta el grupo de café - Falta el cajón de recogida de posos - Puerta de servicio abierta - Mando en posición INCORRECTA para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja intermitente, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.
 +   + 	La máquina está realizando el ciclo de enjuague/ autolimpieza.	La máquina termina el ciclo automáticamente. Se puede detener el ciclo pulsando uno de los dos botones café.
Parpadeos en el sentido contrario a las agujas del reloj (cíclicamente)		
 Parpadeos alternativos	El grupo de café ha efectuado una operación anómala.	Volver a probar y efectuar un nuevo ciclo de suministro de café.
 +   + 	La máquina se encuentra en una condición anómala y no permite suministrar café, agua o vapor.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se pone en funcionamiento, contactar con el centro de asistencia técnica.
Parpadeos simultáneos		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está lo suficientemente caliente	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.
	Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el Pannarello.
El café tiene poca crema. (Véase nota)	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. (Véase nota)	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. (Véase nota)	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".
El café sale lentamente. (Véase nota)	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".

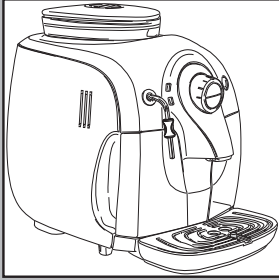
Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

DATOS TÉCNICOS

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

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástica
Dimensiones (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte delantera
Pannarello (disponible sólo en algunos modelos)	Especial para capuchinos
Depósito de agua	1,0 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr)	170
Capacidad del cajón de recogida de posos	8
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

GERAL



A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grão; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionar de modo contínuo, como funcionamento profissional.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.



Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:

- utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;
- reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;
- deterioração do cabo de alimentação;
- deterioração de qualquer componente da máquina;
- armazenagem ou utilização da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15°C e os 45°C)
- utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.

Estes casos não estão incluídos na garantia.

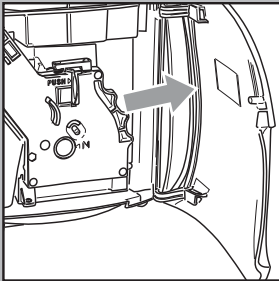
NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no tubo de vapor / água quente, agarrando-o pela pega adequada: perigo de queimaduras!

Utilização prevista

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.



Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.

A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, situada no interior da portinhola.

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo.

Não tire a ficha puxando pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

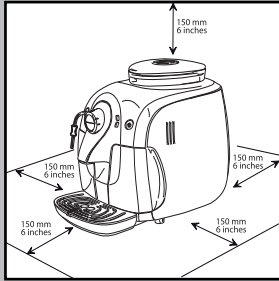
Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!** Utilize sempre as adequadas pegas ou botões.

Colocação - Espaço para a utilização e manutenção

Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolha uma base de apoio segura, bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Preveja uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e encerramento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.



Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina. Não utilize a máquina de café ao ar livre. Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF e depois desprender a ficha da tomada de corrente.

Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.

Nunca mergulhe a máquina em água!

É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo o interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Se a máquina não for utilizada durante um período prolongado, distribua água do tubo de vapor e lave com cuidado o Pannarello (se existente); de seguida desligue-a e desprenda a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a contra o pó a sujidade.

Reparações / Manutenção

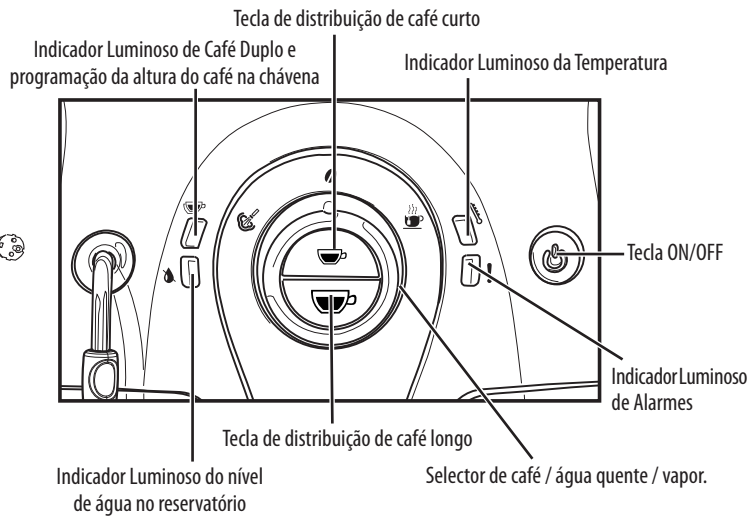
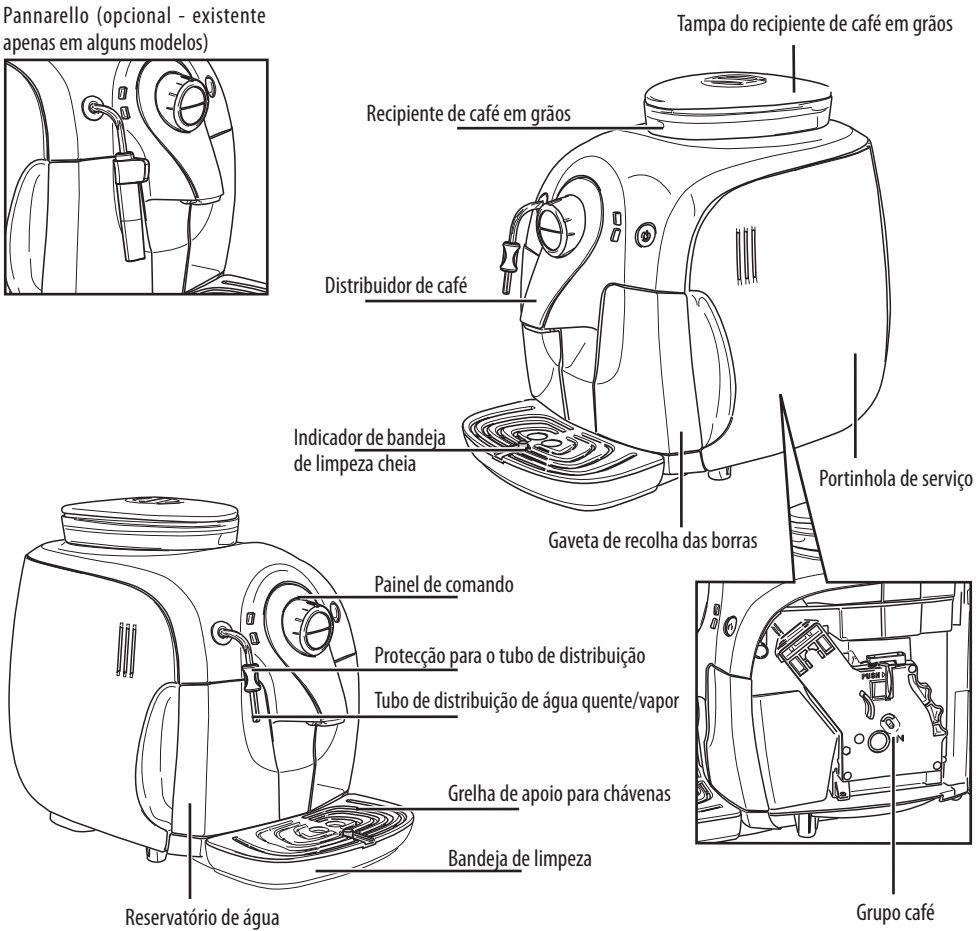
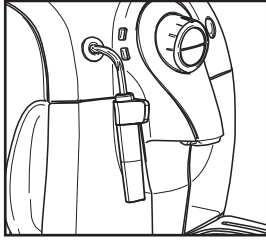
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações. No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

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

Pannarello (opcional - existente apenas em alguns modelos)



INSTALAÇÃO

Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, tenha muita atenção às instruções indicadas no capítulo "Normas de segurança".

Embalagem

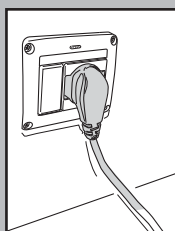
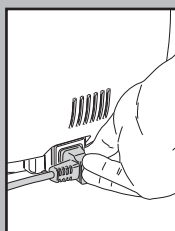
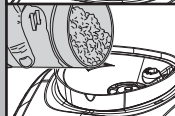
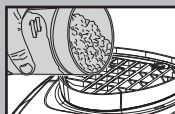
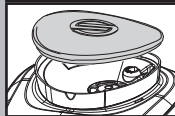
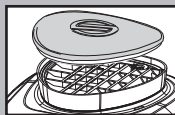
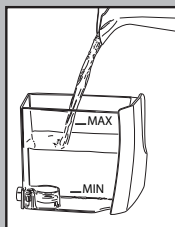
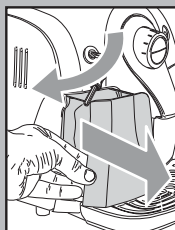
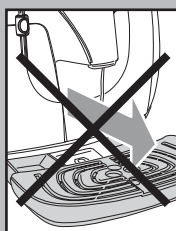
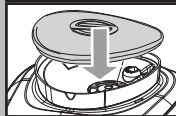
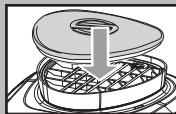
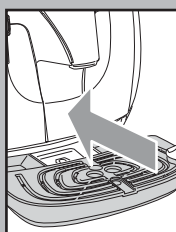
A embalagem original foi concebida e realizada para proteger a máquina durante o transporte. Recomenda-se conservar a mesma para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

Operações preliminares

- Da embalagem, retire a tampa do recipiente de café e a bandeja de limpeza com a grelha.
- Retire da embalagem a máquina de café e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos necessários e descritos nas normas de segurança.
- Insira a bandeja de limpeza com a grelha no local adequado da máquina, certificando-se de que a bandeja esteja completamente inserida.
- Insira a tampa sobre o recipiente de café.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente, assegure-se de ter executado todas as operações indicadas no parágrafo "Primeira utilização".

i **Obs. importante:** É importante ler o que está descrito no Capítulo "Indicadores Luminosos do painel de comando", onde se encontra explicado ao pormenor o significado de todas as sinalizações que a máquina fornece ao utilizador, através dos indicadores luminosos colocados no painel de comando.

! **NUNCA** retire a bandeja de limpeza com a máquina ligada. Aguarde alguns minutos depois de ligar e/ou desligar a máquina, enquanto esta efectua um ciclo de enxaguamento/auto-limpeza (veja o parágrafo "Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza").



Primeira utilização

- Retire o reservatório de água do seu local.
- Lave-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MAX) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório no local adequado até ao fundo.

! **Coloque sempre e só água fresca sem gás no reservatório. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se que há água suficiente no interior do reservatório.**

- Tire a tampa do recipiente de café.

i **Obs.: o recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.**

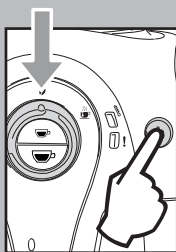
- Deite lentamente o café em grão no recipiente.

! **Coloque no recipiente apenas e sempre café em grão. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.**

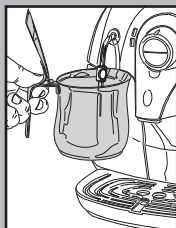
- Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.

- Introduza a ficha na tomada de corrente na parte traseira da máquina.

- Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede de tensão adequada.



- Assegure-se que o selector está na posição “0”; se necessário vire-o até ficar na posição indicada.
- Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla ON/OFF; o indicador luminoso “!” começa a piscar rapidamente indicando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.



i Obs.: Antes de proceder à primeira utilização da máquina é necessário carregar o circuito hidráulico.

Carregamento do circuito

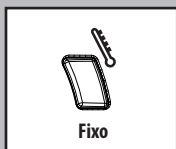
- Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);
- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto “☕” e aguarde. Quando sair água de modo regular e o indicador luminoso “!” piscar lentamente, pedindo o fecho do selector, rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que esteja na posição “0”.



- Neste ponto o indicador luminoso “!” inicia a piscar lentamente, indicando a fase de aquecimento.

i Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos.

- Depois de terminar as operações supra-mencionadas, verifique que o indicador luminoso “!” está ligado no modo fixo. Neste momento a máquina está pronta para usar.
- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções que se seguem.

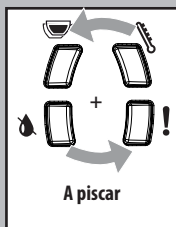
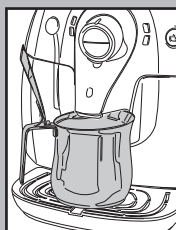


Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos de café internos com água fresca.

Este ciclo é efectuado:

- ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- durante a fase de preparação do Stand-



- by (quando tiver sido distribuído um produto de café)
- durante a fase de encerramento depois de ter pressionado a tecla ON/OFF (quando tiver sido distribuído um produto de café).

i Obs.: quando é apresentado, antes de iniciar a distribuição, é aconselhável posicionar um recipiente debaixo do distribuidor.

É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nesta fase os indicadores luminosos piscam de modo cíclico no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

Espre que este ciclo termine automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando uma das duas teclas de café.

AJUSTES

A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirá utilizá-la da melhor forma.

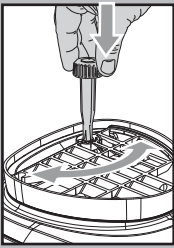
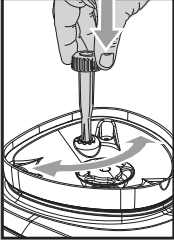
Saeco Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Saeco é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no comércio (não caramelizados).

- A máquina regula-se automaticamente para otimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de libertar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- o processo de optimização é um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de cafés para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- atenção, pois podem haver certas misturas particulares que necessitam de uma regulação da moagem para optimizar a extracção do café - (veja o par. “Ajuste do moinho de café”).

Ajuste do moinho de café

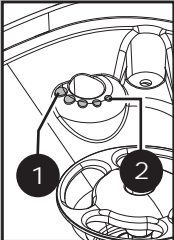
⚠ Atenção! O botão de ajuste da moagem, colocado no interior do recipiente de café, deve ser rodado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grão.



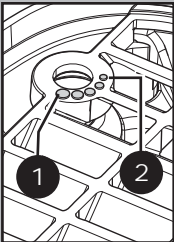
⚠ É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grão. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Só é permitido ajustar o grau de moagem mediante a chave apropriada. Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina pressionando a tecla ON/OFF e desprenda a ficha da tomada de corrente. Não coloque café em grão quando o moinho de café estiver em funcionamento.

A máquina permite efectuar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado.

O ajuste deverá ser realizado através do pino presente dentro do recipiente de café; este deverá ser pressionado e virado só através da chave fornecida.



Pressione e vire o pino de uma posição de cada vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

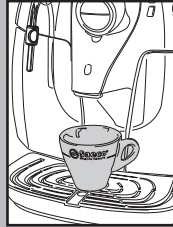


As marcas colocadas no interior do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem programar-se 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

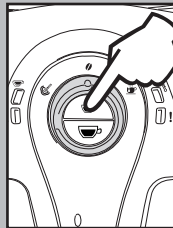
- 1 - Moagem Grossa
- 2 - Moagem Fina

Ajuste do café na chávina

A máquina permite ajustar a dosagem de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões da sua chávina.



A cada pressão e libertação da tecla “☕” ou “☕”, a máquina distribui uma quantidade programada de café. Esta quantidade pode ser programada novamente a seu gosto. A cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.



A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla “☕” que, normalmente, está associada ao café expresso.

- Coloque uma chávina debaixo do distribuidor.
- Pressione e mantenha pressionada a tecla “☕”; durante esta fase o indicador luminoso “☕” pisca.
- Quando a chávina tiver a quantidade de café desejada, liberte a tecla “☕”.



Nesta altura a tecla “☕” está programada; a cada pressão e libertação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade acabada de ser programada.

Stand-by

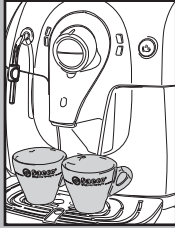
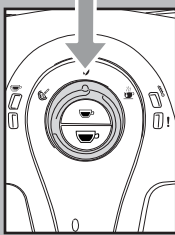
A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.



i Obs.: durante a fase de encerramento a máquina efectua um ciclo de enxaguamento, quando tiver sido distribuído um produto de café.

Para reiniciar a máquina é suficiente pressionar a tecla ON/OFF; neste caso a máquina efectua o enxaguamento apenas se a caldeira tiver sido arrefecida.

DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ



i Antes de distribuir café verifique se o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal “☕” está aceso de modo fixo e se o reservatório de água e recipiente de café estão cheios.

i Mantenha o selector na posição do café “☕” durante a fase de distribuição.

- Coloque 1 ou 2 chávemas debaixo dos bicos do grupo de distribuição em correspondência aos furos da grelha.
- Para distribuir o café é necessário pressionar e libertar: a tecla “☕” para obter um café expresso; a tecla “☕” para obter um café longo.
- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione apenas uma vez a tecla; para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes seguidas a tecla.

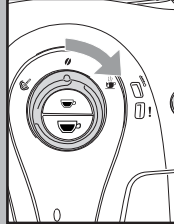
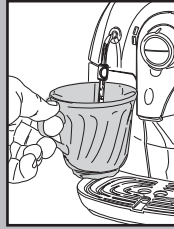
i Neste modo de funcionamento, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. Para a preparação de dois cafés é necessário realizar dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição efectuados automaticamente pela máquina; esta opção é assinalada pelo indicador luminoso “☕” ligado no modo fixo.

- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.
- A distribuição do café pára automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

i A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia alongar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

⚠ Atenção: no início podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.



- Antes de distribuir água quente verifique se o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal “☕” está aceso de modo fixo.

Com a máquina pronta para distribuir café, proceda do seguinte modo:

- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto “☕”.
- Retire a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que esteja na posição “☕”. A máquina volta para a posição de distribuição de café.

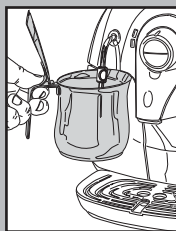
i De qualquer das formas, depois da rotação do selector há a possibilidade de não sair água quente e o indicador luminoso “☕” piscar lentamente. Será suficiente esperar que o indicador luminoso “☕” pisque de modo fixo, para obter um fluxo de água quente.

DISTRIBUIÇÃO DE VAPOUR / CAPPUCINO

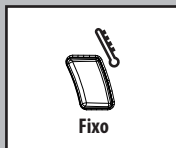
O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite, para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

⚠ Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

i Obs. importante: logo depois de utilizar o vapor para criar espuma no leite, proceda à limpeza do tubo de vapor (ou Pannarello onde

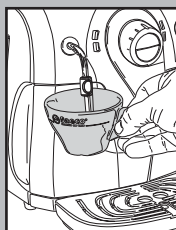


existente). Com a máquina pronta, distribua uma pequena quantidade de água quente para dentro de um copo e limpe o exterior do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Isto garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.



- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- Com a máquina pronta para distribuir café, rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao ponto "☕"; a água restante pode sair do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o indicador luminoso "☕" pisca.
- Quando o indicador luminoso verde "☕" se acende de modo fixo, começa a distribuição; em breves instantes começará a sair apenas vapor.
- Rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "0" para parar a distribuição de vapor.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

i Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.

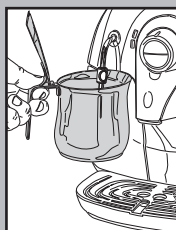


- Mergulhe no tubo de vapor (Pannarello, se existente) o leite a aquecer e rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao ponto "☕"; vá rodando o recipiente lentamente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.
- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o novamente na posição "0" para parar a distribuição de vapor.
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.



Depois de ter utilizado o tubo de vapor (Pannarello, se existente), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

i Depois de ter utilizado o vapor para preparar a bebida;



Para distribuir um café: realize os procedimentos descritos no parágrafo "Passagem de vapor para café" para colocar a máquina na temperatura de distribuição de café.

Para distribuir água quente: realize os procedimentos descritos no parágrafo "Distribuição de água quente".

i Ao deixar o selector na posição central, a máquina volta automaticamente para a temperatura de distribuição de café, para evitar inúteis desperdícios de energia.

Passagem de vapor para café

- Depois de distribuir vapor, pressionando a tecla de café "☕" ou "☕", o indicador luminoso "☕" pisca rapidamente indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.

- Para poder distribuir café, é necessário descarregar uma certa quantidade de água.

Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente) e rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕". Espere até que o indicador luminoso que indica que a temperatura é a ideal "☕" não permaneça ligado no modo fixo.

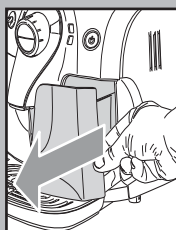
De seguida, rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "0" para parar a distribuição.

- Neste momento já pode distribuir o café como descrito no parágrafo "Distribuição de café".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

- Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.



- As outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da corrente eléctrica.

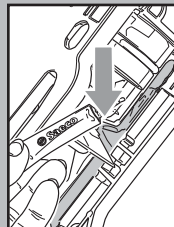
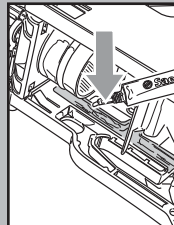
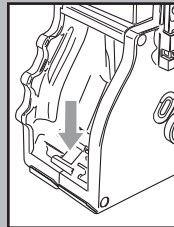
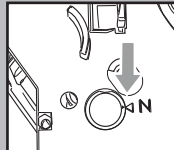
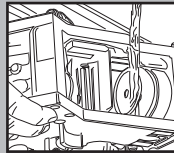
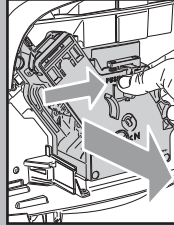
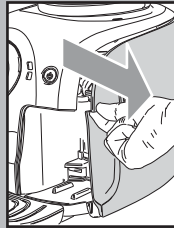
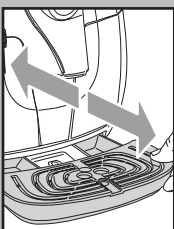
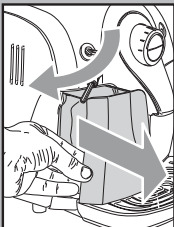
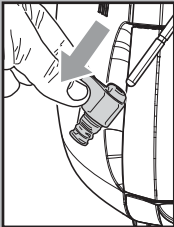
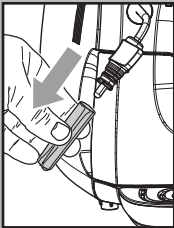
- Não mergulhe a máquina em água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos farpados ou produtos químicos agressivos (solventes) para efectuar a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um microondas e/ou um forno convencional.

i No final da preparação das bebidas com leite distribua água quente pelo tubo de vapor (Pannarello, se existente), para uma limpeza eficaz.

- Diariamente, após aquecer o leite, desmonte a parte externa do Pannarello (se existente) e lave com água fresca potável.
- Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, deve-se:
 - remover a parte externa do Pannarello (para a limpeza regular);
 - tirar a parte superior do Pannarello do tubo de vapor;
 - lavar a parte superior do Pannarello com água fresca potável;
 - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
 - reposicionar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está completamente inserida).

Monte novamente a parte externa do Pannarello.

- Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:
 - Extraia o filtro branco colocado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
 - Reposicione o filtro branco no seu compartimento, exercendo uma ligeira pressão combinada com uma leve rotação.
 - Encha o reservatório com água fresca potável.
- Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; esta operação também deve ser realizada quando a bóia sobe.



Grupo café

- O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grão ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.
- Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água tépida sem detergente.
- Lave o Grupo Café com água tépida; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina.
- Verifique que as duas referências coincidem.
- Verifique que a alavanca está em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla “PUSH” para se certificar de que o Grupo Café está na posição ideal.

i Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.

- Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.
- Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.
- Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla “PUSH”.
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.

DESCALCIFICAÇÃO

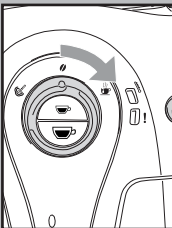
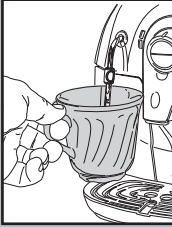
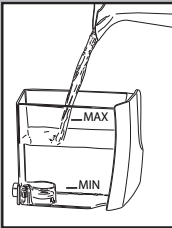
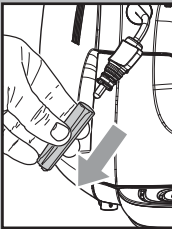


A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando se verifica uma redução da capacidade de água.

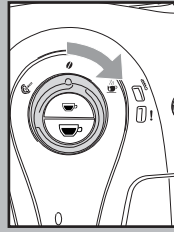
i Utilize o produto descalcificante Saeco. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e o funcionamento da máquina durante toda a sua vida, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.

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

Antes de realizar a descalcificação retire o Pannarello (se existente) do tubo de vapor, como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".



- Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. **Espera que a máquina termine o processo de enxaguamento e aquecimento.**
- Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água.
- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- Retire por intervalos (uma chávena de cada vez) todo o conteúdo do reservatório de água rodando o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕"; para parar a distribuição rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ficar na posição "0".
- Durante os intervalos individuais deve deixar-se actuar a solução descalcificante, durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através da tecla ON/OFF. Esvazie o recipiente.
- Repita as operações até acabar a solução descalcificante no interior do reservatório.
- Assim que acabar a solução descalcificante, enxagúe o reservatório de água e encha-o com água fresca.



- Ligue a máquina com a tecla ON/OFF.
- Esvazie o conteúdo do reservatório de água rodando o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕"; para parar a distribuição rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ficar na posição "0".

Depois de terminada a descalcificação, introduza o Pannarello (se existente) no tubo de vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

i A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no País de utilização.

DESMANTELAMENTO




















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



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

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

INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
 Fixo	Máquina na temperatura ideal: - para a distribuição de café; - para a distribuição de água quente; - para a distribuição de vapor	
 Pisca lentamente	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.	
 Pisca rapidamente	Máquina em sobreaquecimento, neste modo a máquina não pode distribuir café.	É necessário descarregar água num recipiente rodando o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕", até que o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal "☕" não permaneça aceso no modo fixo. De seguida, pare a distribuição de água.
 Pisca lentamente	Indica que a máquina está na fase de programação da quantidade de café na chávena (veja o parágrafo "Ajuste do café na chávena").	
 Fixo	Máquina na fase de distribuição de um café duplo	
 Fixo	Nível de água baixo.	Encha o reservatório com água fresca potável. Depois de encher a água no reservatório, o indicador luminoso desliga-se.
 Fixo	Reservatório de café vazio. Gaveta de recolha das borras cheia.	Encha o reservatório com café em grão e inicie novamente o procedimento. Com a máquina ligada, esvazie a gaveta de recolha das borras. É necessário realizar sempre esta operação após a distribuição de 8 cafés. Se a gaveta é esvaziada antes da sinalização, esta operação não apaga o contador das borras.
 Pisca rapidamente	Circuito de água descarregado.	Encha o reservatório com água fresca potável e carregue o circuito de água da máquina como descrito no parágrafo "Primeira utilização".
 Pisca lentamente	Grupo café não disponível - Gaveta de recolha das borras não disponível - Portinhola de serviço aberta - Torneira numa posição INCORRECTA para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha que está a piscar, verifique se todos os componentes estão inseridos ou fechados correctamente.
 +   +  A piscar no sentido contrário aos ponteiros do relógio (cíclicamente)	A máquina está a efectuar o ciclo de enxaguamento/ auto-limpeza.	A máquina termina o ciclo automaticamente. É possível parar o ciclo ao pressionar uma das duas teclas de café.
 A piscar alternadamente  !	O grupo café executou uma operação anómala.	Tente executar novamente um novo ciclo de distribuição de café.
 +   +  A piscar em simultâneo	A máquina está em condição anómala e não permite a distribuição de café, água ou vapor.	Desligue e após 30 segundos ligue novamente a máquina. Experimente 2 ou 3 vezes. Se a máquina NÃO iniciar, contacte o centro de assistência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente	As châvenas estão frias.	Esquente as châvenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.
	Pannarello sujo (se existente).	Limpe o Pannarello.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está cheio de calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. (Ver obs.)	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
Café sai lentamente. (Ver obs.)	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".

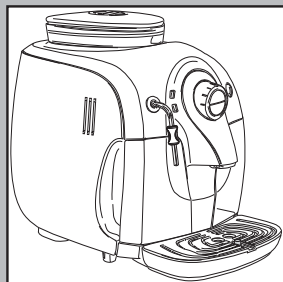
Para as avarias que não estão incluídas na tabela atrás ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.

DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva o direito de modificar as características técnicas do produto.

Tensão nominal – Potência nominal - Alimentação	Veja a plaqueta posicionada no interior da portinhola
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Pannarello (existente apenas em alguns modelos)	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	1,0 litro – Extraível
Capacidade do recipiente de café (gr)	170
Capacidade do recipiente das borras	8
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Inox
Dispositivos de segurança	Termofusível

ALGEMEEN



De koffiemachine is geschikt voor het bereiden van espressokoffie met gebruik van koffiebonen; het is uitgerust met een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. De behuizing van de machine, van een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt om continu in een professionele context te worden gebruikt.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en leg hem bij de koffiemachine voor als iemand anders de machine gaat gebruiken.

Voor overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, kunt u zich wenden tot erkende servicecentra.



Let op. Men aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade in geval van:

- verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
 - reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;
 - onklaar gemaakte voedingskabel;
 - onklaar gemaakte onderdelen van de machine;
 - opslag en gebruik van de machine op andere temperaturen dan de gebruikscondities (tussen 15°C en 45 °C)
 - gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.
- In deze gevallen komt de garantie te vervallen.

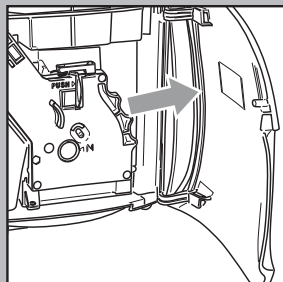
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen; wees voorzichtig bij het aanraken van het heetwater-/stoompijpje en houdt het vast bij de speciale greep: gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

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



Stroomvoorziening - Voedingskabel

Sluit de koffiemachine uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.

De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld, dat geplaatst is aan de binnenkant van de klep.

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is.

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen. Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

Verbrandingsgevaar

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen: **gevaar voor brandwonden!** Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

Plaatsing - Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor het juiste beheer, wordt het aangeraden om:

- een veilige ondergrond te kiezen die goed geëffend is, waar niemand het kan omgooien of zich kan verwonden.
- een voldoende verlichte, hygiënische omgeving te kiezen met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- ervoor te zorgen dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven;
- tijdens de fasen van inschakeling en uitschakeling van de machine een lege beker onder de schenkinrichting te plaatsen.

Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd. Gebruik de koffiemachine niet buiten. Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Opslag van de machine - Reiniging

Alvorens de machine schoon te maken, dient men deze uit te zetten met de ON/OFF toets en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen.

Wacht dan tot de machine is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit onder in water!

Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Indien de machine gedurende een langere periode niet gebruikt wordt, dient men water door het stoompijpijpe te laten lopen en de Pannarello (indien aanwezig) zorgvuldig af te wassen, vervolgens dient men de machine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

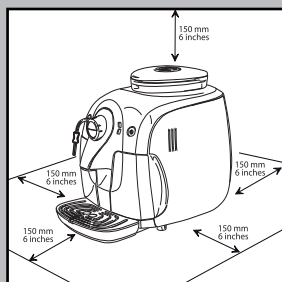
Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is.

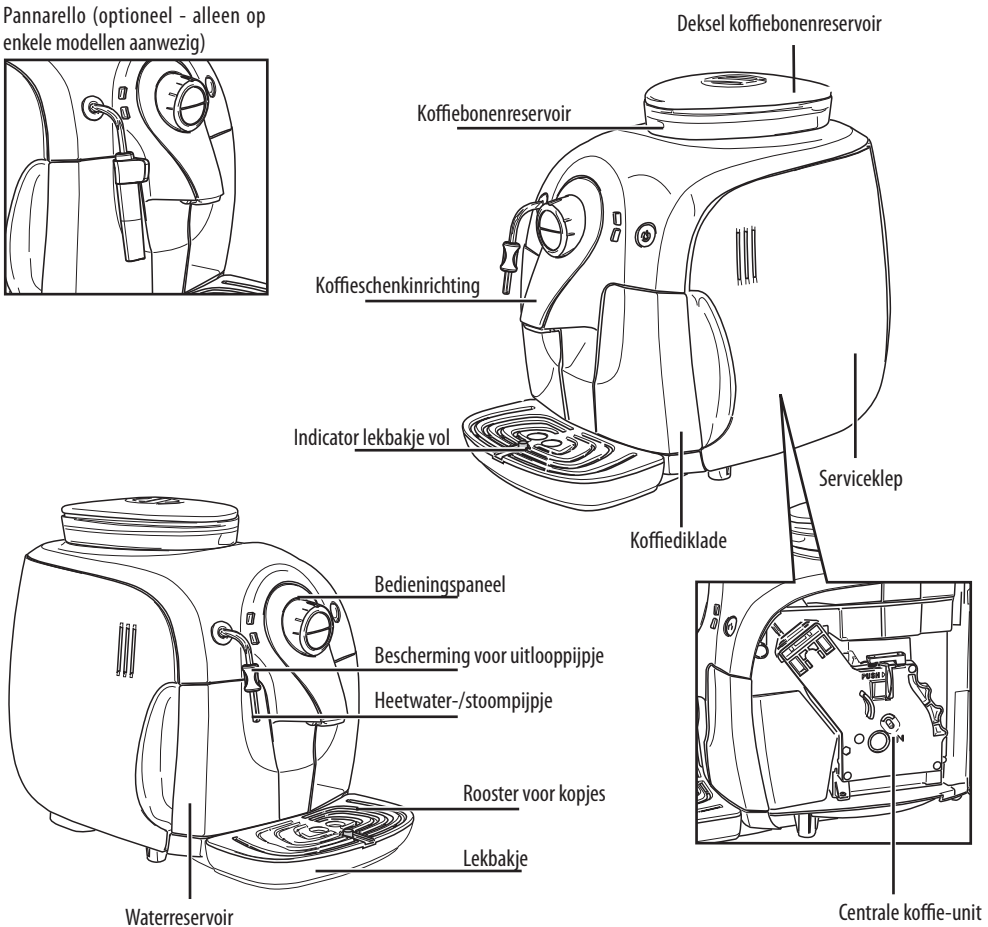
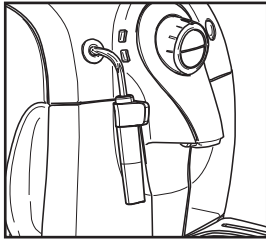
Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid voor eventuele schade van de hand gewezen.

Brandbestrijding

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



Pannarello (optioneel - alleen op enkele modellen aanwezig)



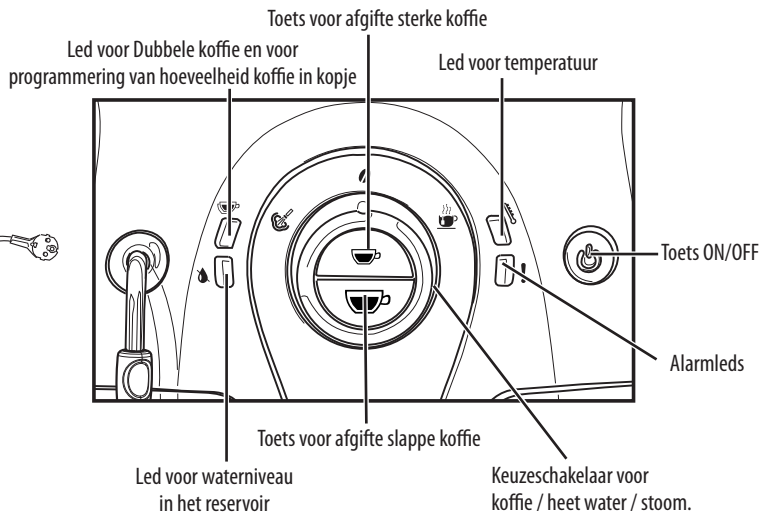
Smeermiddel voor de Centrale Koffie-unit



Voedingskabel



Sleutel voor het instellen van de maalfijnheid



INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van derden strikt aan de aanwijzingen die vermeld staan in het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften".

Verpakking

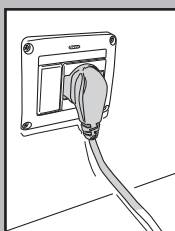
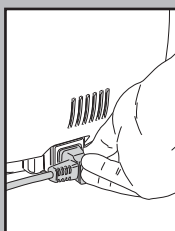
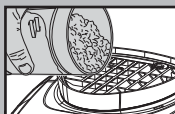
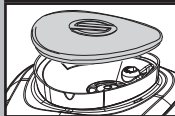
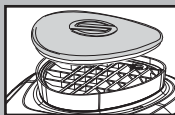
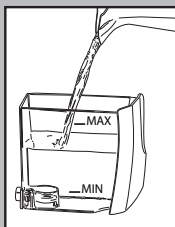
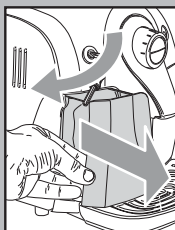
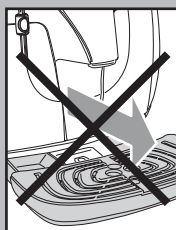
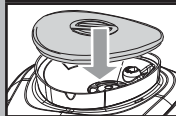
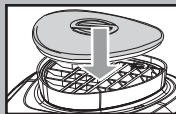
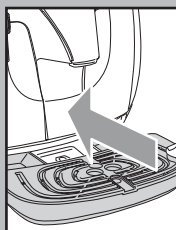
De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

Vorbereidende handelingen

- Haal de deksel van het koffiereservoir en het lekbakje met rooster uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en plaats het op een geschikte plek die voldoet aan de vereisten die beschreven zijn in de veiligheidsvoorschriften.
- Plaats het lekbakje met het rooster op de juiste plek in de machine en verzeker u ervan dat het bakje totdat deze geheel aansluit.
- Plaats de deksel op het koffiereservoir.
- Controleer alvorens de stekker in het stopcontact te steken of alle handelingen beschreven in de paragraaf "Eerste inschakeling" zijn uitgevoerd.

i **Belangrijke opmerking:** Het is belangrijk de inhoud van het Hoofdstuk "Controlelampjes bedieningspaneel" te lezen. Hier wordt de betekenis van alle signaleringen die de machine aan de gebruiker geeft nauwgezet uitgelegd door middel van de leds op het bedieningspaneel.

! **Verwijder NOOIT het lekbakje terwijl de machine ingeschakeld is. Wacht een paar minuten na de inschakeling en/of uitschakeling aangezien de machine een spoelcyclus/zelfreiniging uitvoert (zie paragraaf "Spoelcyclus/zelfreiniging").**



Eerste inschakeling

- Haal het waterreservoir eruit.
- Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater; overschrijd niet het (MAX) niveau aangegeven in het reservoir. Plaats het reservoir weer terug in de machine tot deze niet verder kan.

! **Vul het reservoir altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet de machine niet aan zonder water; verzeker u ervan dat er voldoende water in het reservoir zit.**

- Verwijder de deksel van het koffiereservoir.

i **Opmerking:** het reservoir kan zijn voorzien van een ander veiligheidssysteem op basis van de voorschriften van het land van gebruik van de machine.

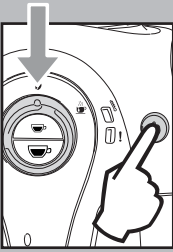
- Gooi langzaam de koffiebonen in het reservoir.

! **Vul reservoir altijd alleen met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.**

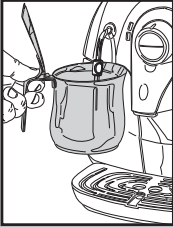
- Plaats de deksel weer op het koffiereservoir.

- Steek de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.

- Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.



- Verzeker u ervan dat de keuzeschakelaar in de stand "0" staat; indien nodig, draai het tot de aangegeven stand.
- Om de machine aan te doen, is het voldoende om op de toets ON/OFF te drukken; de led "!" zal beginnen snel te knipperen en geeft daarmee aan dat het nodig is om het circuit te vullen.



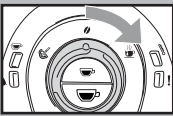
i **Opmerking: Alvorens de machine in gebruik te nemen, is het noodzakelijk het watercircuit te vullen.**

Het vullen van het circuit

- Om het circuit te vullen, plaats een kannetje onder het stoompijpe (Panarello, indien aanwezig).
- Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☕" en wacht.

Wanneer er water op een gelijkmatige manier uitloopt en de led "!" langzaam gaat knipperen, geeft dit aan dat de keuzeschakelaar dicht gedraaid moet worden. Draai deze linksom tot de positie "0".

- Nu begint de led "!" langzaam te knipperen, waarmee het de verwarmingsfase aangeeft.



i **Wanneer de machine is opgewarmd, zal ze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren.**

- Wanneer de bovenstaande handelingen beëindigd zijn, controleer of de led "!" continu brandt. Nu is de machine klaar voor gebruik.
- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

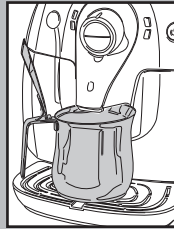


Spoelcyclus/zelfreiniging

De cyclus spoelt de interne koffiecircuit met vers water.

Deze cyclus wordt uitgevoerd:

- bij het opstarten van de machine (met een koude ketel)
- na het circuit te hebben gevuld (met een koude ketel)
- tijdens de voorbereidingsfase van de Stand-by (indien er een koffieproduct is verstrekt)



- tijdens de uitschakelingsfase na de toets ON/OFF te hebben ingedrukt (indien er een koffieproduct is verstrekt).

i **Opmerking: wanneer men aanwezig is, wordt het aangeraden een kannetje onder het uitlooppijpje te plaatsen voordat de afgifte begint.**

Er wordt een kleine hoeveelheid water verstrekt dat alle onderdelen spoelt en verwarmt; in deze fase knipperen de leds achtereenvolgens tegen de wijzers van de klok in.

Wacht totdat deze cyclus automatisch wordt beëindigd; de afgifte kan onderbroken worden door op één van de twee koffietoetsen te drukken.

INSTELLINGEN

De machine die u hebt aangeschaft heeft de mogelijkheid om enkele instellingen in te voeren die u in staat stellen om er optimaal gebruik van te maken.

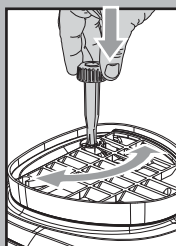
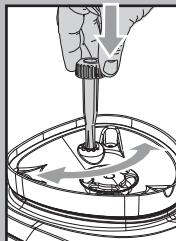
Saeco Adapting System

Koffie is een natuurlijk product en haar eigenschappen kunnen veranderen afhankelijk van de afkomst, de melange en de branding. De koffieautomaat van Saeco is voorzien van een zelf-regulerend systeem dat het mogelijk maakt om alle soorten koffiebonen te gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn (niet gekarameliseerd).

- De machine reguleert zich zelf om het trekken van koffie te optimaliseren, waardoor het de perfecte compactheid van de tablet garandeert om een crèmige espressokoffie te verkrijgen die in staat is om alle aroma's te verspreiden onafhankelijk van het gebruikte type koffie.
- het optimaliseringsproces is een leerproces waarvoor men een zeker aantal kopjes koffie moet schenken om de machine toe te staan de compactheid van de gemalen koffie af te stellen.
- let op dat er speciale melanges bestaan, waarvoor de afstelling van de maalelementen nodig is om het trekken van de koffie te optimaliseren - (zie par. "Koffiemolen instellen").

Koffiemolen instellen

! Let op! De regelknop van de maalfijnheid, geplaatst binnen in het koffiereservoir, dient alleen gedraaid te worden wanneer de koffiemolen in werking is. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.



! Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. De maalfijnheid mag alleen afgesteld worden door middel van de speciale sleutel. Alvorens handelingen binnen in het koffiereservoir te verrichten, zet de machine uit door op de ON/OFF toets te drukken en haal de stekker uit het stopcontact. Doe geen koffiebonen in de koffiemolen als deze in werking is.

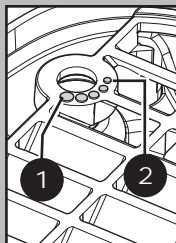
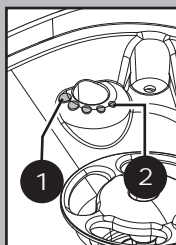
De machine biedt de mogelijkheid om de maalfijnheid van de koffie iets te wijzigen om deze aan te passen aan het soort gebruikte koffie.

De instelling moet middels de pin in het koffiereservoir veranderd worden; druk en draai de pin uitsluitend met behulp van de bijgeleverde sleutel.

Druk en draai de pin slechts één klik per keer en laat daarna de machine 2-3 kopjes koffie verstrekken; alleen op deze manier kunt u de verandering in de maalfijnheid merken.

De tekenjes binnen in het reservoir geven de ingestelde maalfijnheid aan; er kunnen 5 verschillende maalfijnheden worden ingesteld met de volgende tekens:

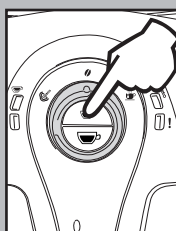
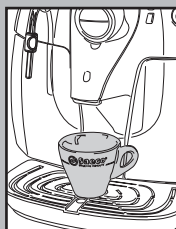
- 1 - Grove maling
- 2 - Fijne maling



Instelling hoeveelheid koffie in kopje

De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid verstrekte koffie in te stellen afhankelijk van uw persoonlijke smaak en/of de afmetingen van uw bekers/kopjes.

Bij elke druk op de toets "☕" of "☕" zal de machine een geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken. Deze hoeveelheid kan opnieuw geprogrammeerd worden naar voorkeur. Aan elke toets is een andere koffieafgifte verbonden; deze zijn onafhankelijk van elkaar.



Knipperend

Als voorbeeld wordt hierna de programmering van toets "☕" beschreven, die normalerwijze verbonden is aan een espressokoffie.

- Plaats een kopje onder de schenkinrichting.
- Houd de toets "☕" ingedrukt; tijdens deze fase knippert de led "☕".
- Laat de toets "☕" los wanneer het kopje de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

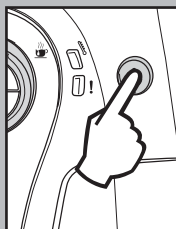
Nu is de toets "☕" geprogrammeerd; bij elke druk op de toets zal de machine de zojuist geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken.

Stand-by

De machine is ontworpen voor energiebesparing.

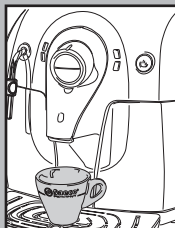
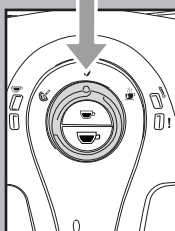
Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik verstreken zijn, zal de machine automatisch uitgeschakeld worden.

i **Opmerking: tijdens de uitschakelingsfase voert de machine een spoelcyclus uit, indien er een koffieproduct verstrekt is.**



Om de machine opnieuw te starten, is het voldoende om op de toets ON/OFF te drukken; in dit geval zal de machine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel afgekoeld is.

KOFFIEAFGIFTE



i Controleer vóór de afgifte van koffie of de groene led voor "op temperatuur" "☺" continu brandt en of de water- en koffiereservoirs gevuld zijn.

i Laat de keuzeschakelaar in de koffiestand "☺" staan tijdens de afgiftefase.

- Plaats 1 of 2 bekers/kopjes onder de uitlooppijpjes in overeenstemming met de gaatjes op het rooster.
- Voor de afgifte van de koffie dient men de volgende toetsen in te drukken en weer los te laten:
toets "☺" om een espressokoffie te verkrijgen;
toets "☺" voor een slappe koffie.
- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart: druk één keer op de knop om 1 koffie te zetten; druk 2 keer achter elkaar op de knop om 2 koffie te zetten.

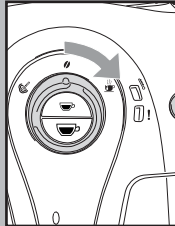
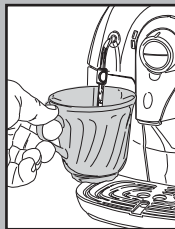
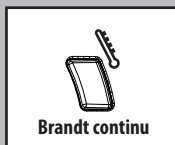
i In deze werkingsstand maakt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van twee koffie vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert; deze optie wordt weergegeven door het continu branden van de led "☺".

- Na de voorinfusiecyclus zal de koffie uit de schenkinrichting beginnen te stromen.
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.

i De machine is ingesteld om een echte Italiaanse espresso te bereiden. Deze eigenschap zou de afgiftetijd lichtelijk kunnen verlengen, maar heeft als pluspunt de intense smaak van de koffie.

AFGIFTE VAN HEET WATER

! Let op: in het begin kan er kort heet water uit de machine spuiten: gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpe kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.



- Alvorens heet water te verstrekken, controleer of de groene led "op temperatuur" "☺" continu brandt.

Als de machine gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:

- Plaats een kannetje onder het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig).
- Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☺".
- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de keuzeschakelaar linksom tot de stand "☺" om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer terug naar de stand voor koffieafgifte.

i Een enkele keer zou het kunnen gebeuren dat na het draaien van de keuzeschakelaar er geen heet water uitkomt en dat de led "☺" langzaam knippert. In dat geval is het voldoende om te wachten totdat de led "☺" continu zal gaan branden om heet water te verkrijgen.

AFGIFTE VAN STOOM / CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk op te kloppen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.

! Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpe kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.

i Belangrijke opmerking: meteen nadat men de stoom heeft gebruikt voor het opkloppen van de melk, dient men het stoompijpe (of de Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Als de machine klaar is voor gebruik, dient men een kleine hoeveelheid heet water in een beker te schenken en de buitenkant

van het stoompijpe (of Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Dit garandeert een perfecte reiniging van alle onderdelen van eventuele melkresten.

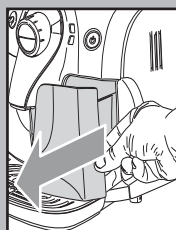
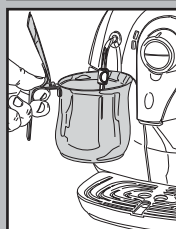
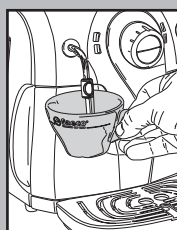
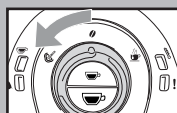
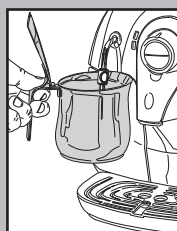
- Plaats een kannetje onder het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig).
- Wanneer de machine klaar is voor de afgifte van koffie, draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt "☺"; er zou restwater uit het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig) kunnen komen.
- De machine heeft een voorverwarmingstijd nodig. Gedurende deze fase zal de led "☺" knipperen.
- Wanneer de groene led "☺" continu brandt, begint de afgifte; er zal spoedig alleen stoom uit beginnen te komen.
- Draai de keuzeschakelaar rechtsom en zet het in de positie "☹" om de stoomafgifte te stoppen.
- Vul de beker die men voor de bereiding van de cappuccino wil gebruiken voor 1/3 met koude melk.

i Voor een beter resultaat moet de melk koud zijn tijdens de bereiding van de cappuccino.

- Dompel het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig) in de op te warmen melk en draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt "☺"; draai de beker langzaam van beneden naar boven om gelijkmatig schuim te maken.
- Nadat men de stoom heeft gebruikt voor de gewenste tijd, draai de keuzeschakelaar rechtsom en zet het in de stand "☹" om de stoomafgifte te stoppen.
- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor het verwarmen van andere dranken.

Maak het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig) na gebruik schoon, zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

i Nadat men de stoom heeft gebruikt om een drank te bereiden;
Voor de koffieafgifte: dient men de



procedure beschreven in de paragraaf "Overgang van stoom naar koffie" uit te voeren om de machine terug te brengen op de temperatuur voor de koffieafgifte.

Voor de afgifte van heet water: dient men de procedure beschreven in de paragraaf "Afgifte van heet water" uit te voeren.

i Wanneer de keuzeschakelaar op de centrale positie staat, zal de machine automatisch teruggaan naar de temperatuur voor de koffieafgifte om onnodig energieverbruik te voorkomen.

Overgang van stoom naar koffie

- Als men op de koffietoets "☺" of "☹" drukt, nadat men stoom heeft gebruikt, zal de led "☺" snel knipperen waarmee het aangeeft dat de machine te heet is om koffie te verstrekken.
- Voor de afgifte van koffie is het nodig om een zekere hoeveelheid water af te voeren.
 Plaats een kannetje onder het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig) en draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☺". Wacht totdat de led "op temperatuur" "☺" continu blijft branden.
 Draai vervolgens de keuzeschakelaar linksom en zet het in de positie "☹" om de afgifte te stoppen.
- Bereid nu de koffie zoals beschreven in de paragraaf "Koffieafgifte".

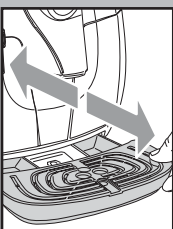
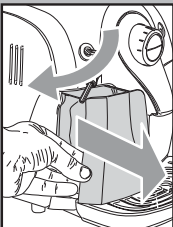
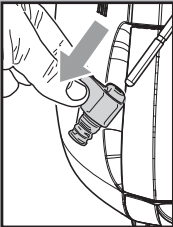
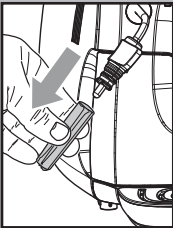
REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene reiniging

- Maak de koffiediklade dagelijks leeg en reinig het.
- De andere onderhouds- en de reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water.

- Plaats de verwijderbare onderdelen niet in de afwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of haar onderdelen niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

i Laat aan einde van de bereiding van dranken met melk water uit het stoompijpe (Pannarello, indien aanwezig) lopen voor een effectieve reiniging.



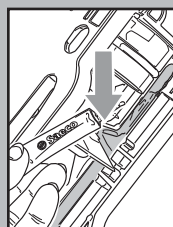
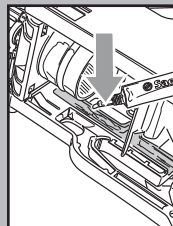
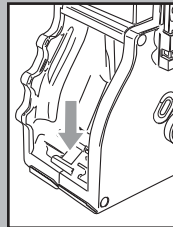
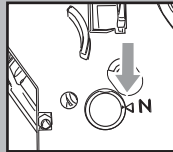
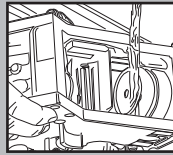
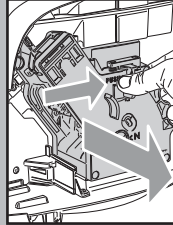
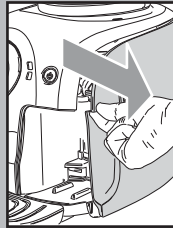
- Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de Pannarello (indien aanwezig) en was deze met vers drinkwater.
- Het stoompijpe dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
 - verwijder de buitenkant van de Pannarello (voor een juiste reiniging);
 - schuif het bovenste gedeelte van de Pannarello van het stoompijpe af;
 - was het bovenste gedeelte van de Pannarello met vers drinkwater;
 - was het stoompijpe met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
 - plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpe (verzekert u ervan dat deze er geheel ingeschoven is).
- Plaats de buitenkant van de Pannarello terug.
- Wij raden u aan het waterreservoir dagelijks te reinigen:
 - Haal het witte filtertje uit het reservoir en reinig het met stromend drinkwater.
 - Plaats het witte filtertje weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
 - Vul het reservoir met vers drinkwater.
- Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af; deze handeling dient ook uitgevoerd te worden wanneer de vlotter omhoog komt.

Centrale koffie-unit

- De centrale koffie-unit dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt, gereinigd te worden en in ieder geval minstens één keer per week.
- Schakel de machine uit door de schakelaar in te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de koffiediklade. Open de serviceklep.
- Haal de centrale koffie-unit met de speciale handgreep uit de machine en druk op de toets «PUSH». De centrale koffie-unit mag alleen gewassen worden met lauw water zonder reinigingsmiddel.
- Was de centrale koffie-unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale koffie-unit goed af.
- Reinig zorgvuldig de binnenruimte van de machine.
- Controleer of de twee tekenjes samenvallen.
- Controleer dat de hendel de basis van de centrale koffie-unit raakt. Druk op de toets "PUSH" om u ervan te verzekeren dat de centrale koffie-unit in de juiste stand staat.

i Smeer de Koffie-unit na ongeveer 500 afgiftes. Het smeermiddel voor de smering van de Koffie-unit is verkrijgbaar bij de erkende technische servicecentra.

- Smeer de geleiders van de unit uitsluitend met het bijgeleverde smeermiddel.
- Verdeel het smeermiddel gelijkmatig over de twee geleiders aan de zijkant.
- Plaats de centrale koffie-unit weer terug in de ruimte tot deze vastgekoppeld is, ZONDER hierbij op de toets "PUSH" te drukken.
- Plaats de koffiediklade. Sluit de serviceklep.



ONTKALKING



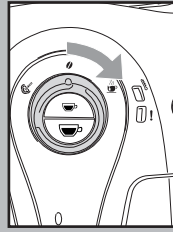
De vorming van kalkaanslag is een natuurlijk gevolg van het gebruik van het apparaat; de machine dient om de 1-2 maanden ontkalkt te worden of als er minder water uit de machine stroomt.

i Gebruik het ontkalkingsproduct van Saeco. Dit is speciaal ontwikkeld om de performance en de functionering van de machine het best te bewaren gedurende de gehele levensduur ervan, evenals voor het voorkomen, indien juist gebruikt, van iedere aantasting van het verstrekte product.

! Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

Haal vóór het ontkalken de Pannarello (indien aanwezig) van het stoompijpe af zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

- Schakel het apparaat in met de toets ON/OFF. **Wacht tot de machine klaar is met spoelen en verwarmen.**
- Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul het waterreservoir ermee.
- Plaats een kannetje onder het stoompijpe.
- Laat met tussenpozen (één kopje per keer) de hele inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de keuzeschakelaar rechtsom te draaien tot het punt "☕"; draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt "☹" om de afgifte te stoppen.
- Laat het ontkalkingsoplossing tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de toets ON/OFF uit. Maak het reservoir leeg.
- Herhaal de handelingen totdat er geen ontkalkingsoplossing meer in het reservoir zit.
- Als de ontkalkingsoplossing op is, spoel het waterreservoir af en vul het met vers water.



- Schakel het apparaat in met de toets ON/OFF.
- Leeg de inhoud van het waterreservoir door de keuzeschakelaar rechtsom te draaien tot het punt "☕"; draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt "☹" om de afgifte te stoppen.

Als de ontkalking gereed is, plaats de Pannarello (Pannarello, indien aanwezig) weer in het stoompijpe zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".

i De ontkalkingsoplossing moet afgedankt worden volgens de instructies van de constructeur en/of de geldende normen van het land waar het wordt gebruikt.

AFDANKEN VAN HET APPARAAT













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



Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

CONTROLELAMPJES BEDIENINGSPANEEL

Signaleringen	Oorzaken	Oplossingen
 Brandt continu	Machine op temperatuur: - voor koffieafgifte; - voor de afgifte van heet water; - voor de stoomafgifte.	
 Langzaam knipperend	Machine is in verwarmingsfase voor de afgifte van koffie, heet water en stoom.	
 Snel knipperend	Machine is oververhit; in deze modus kan de machine geen koffie verstrekken.	Er moet water in een kannetje worden afgevoerd door de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☺" te draaien, totdat de groene led 'op temperatuur' "☺" continu blijft branden. Stop vervolgens de afgifte van het water.
 Langzaam knipperend	Geeft aan dat de machine zich bevindt in de programmeringsfase voor de hoeveelheid koffie in kopje (zie de paragraaf "Instelling hoeveelheid koffie in kopje").	
 Brandt continu	Machine is bezig met de afgifte van een dubbele koffie.	
 Brandt continu	Waterniveau is laag.	Vul het reservoir met vers drinkwater. Nadat het water weer in het reservoir aanwezig is, zal het controlelampje uit gaan.
 Brandt continu	Koffiereservoir is leeg. Koffiediklade vol.	Vul het reservoir met koffiebonen en herhaal de procedure. Leeg de koffiediklade met de machine nog aan. Deze handeling wordt hoe dan ook altijd gevraagd na de afgifte van 8 koffie. Indien de lade wordt geleegd voor de signalering, zal dit niet de teller van de koffiediklade op nul zetten.
 Snel knipperend	Watercircuit is leeg.	Vul het reservoir met vers drinkwater en vul het watercircuit van de machine zoals beschreven in paragraaf "Eerste inschakeling".
 Langzaam knipperend	Koffie-unit niet aanwezig - Koffiediklade niet aanwezig - Serviceklep staat open - Kraantje NIET in de juiste stand voor de werking van de machine.	Om het knipperende rode licht te doven, moet u controleren of alle onderdelen in het toestel op de juiste manier zijn ingevoerd of gesloten.
 Knipperend tegen de klok in (cyclisch)	De machine is bezig met de uitvoering van de spoelcyclus/zelfreiniging.	De machine beëindigd de cyclus automatisch. De cyclus kan gestopt worden door op één van de twee koffietoetsen te drukken.
 Om en om knipperend	De centrale koffie-unit heeft een ongewone handeling uitgevoerd.	Probeer om een nieuwe afgiftecyclus van de koffie uit te voeren.
 Gelijktijdig knipperend	De machine heeft een storing en staat de afgifte van koffie, water of stoom niet toe.	Zet de machine uit en zet haar vervolgens na 30 seconden weer aan. Probeer het 2 of 3 keer. Indien de machine NIET start, neem dan contact op met het servicecentrum.

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Verschuiven	Oorzaken	Oplossingen
De machine kan niet worden ingeschakeld.	De machine is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De koffie is niet warm genoeg	De kopjes zijn koud.	Warm de kopjes op met warm water.
Er komt geen heet water of stoom uit.	De opening van het stoompijpje is verstopt.	Reinig de opening van het stoompijpje met een naald. Alvorens deze handeling uit te voeren, verzeker u ervan dat de machine uitgeschakeld en afgekoeld is.
	De Pannarello is vuil (indien aanwezig).	Reinig de Pannarello.
De koffie is niet romig genoeg. (Zie opmerking)	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebromd, het koffiopoeder is te grof gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalbaarheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen".
De machine warmt te langzaam op of er komt te weinig water uit het pijpje.	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt.	Voer de ontkalkingscyclus uit.
De centrale koffie-unit kan niet uit de machine worden genomen.	De centrale koffie-unit zit niet goed op zijn plaats.	Zet de machine aan. Sluit de serviceklep. De centrale unit keert automatisch naar zijn beginpositie terug.
	Koffiediklade geplaatst.	De centrale unit kan pas verwijderd worden nadat de koffiediklade uit de machine is gehaald.
De machine maalt, maar er komt geen koffie uit. (Zie opmerking)	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit").
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling").
	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in de paragraaf "Saeco Adapting System".
	Schenkinrichting is vuil.	Reiniging van de schenkinrichting.
Koffie te waterig. (Zie opmerking)	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in de paragraaf "Saeco Adapting System".
Koffie stroomt te langzaam uit de machine. (Zie opmerking)	Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalbaarheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen".
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling").
	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit").

Opmerking: deze problemen kunnen normaal zijn wanneer de koffiemelange is veranderd of in het geval van de eerste installatie; wacht in dit geval tot de machine een zelfregulatie uitvoert zoals beschreven in de paragraaf "Saeco Adapting System".

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

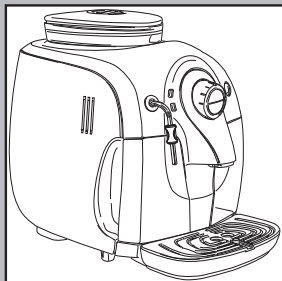
TECHNISCHE GEGEVENS

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

Nominale spanning – Nominiaal vermogen – Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de klep
Materiaal behuizing	Thermoplastic
Afmetingen (l x h x d) (mm)	295 x 325 x 420
Gewicht	6,9 kg
Kabellengte	1,2 m
Bedieningspaneel	Op de voorkant
Pannarello (alleen op enkele modellen aanwezig)	Speciaal voor cappuccino's
Waterreservoir	1,0 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiereservoir (g)	170
Capaciteit koffiereservoir	8
Pompdruk	15 bar
Waterketel	Roestvrij staal
Veiligheidsinrichtingen	Thermozeikering

INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania kawy espresso z kawy ziarnistej; wyposażony jest w urządzenie do przygotowywania pary i gorącej wody. Elegancko zaprojektowany ekspres przeznaczony jest do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.



Zachować poniższe instrukcje obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć je każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

Jeśli jakiś punkt niniejszej instrukcji nie został potraktowany wystarczająco szeroko lub wystąpił problem w nim niemówiony, użytkownik powinien skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

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

- **użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;**
- **naprawy wykonane w nieautoryzowanych centrach serwisowych;**
- **przerobienie kabla zasilającego;**
- **przerobienie jakiegokolwiek części urządzenia;**
- **składowanie lub użytkowanie urządzenia w temperaturze innej od wskazanej w warunkach użytkowania (między 15°C a 45°C)**
- **używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów.**

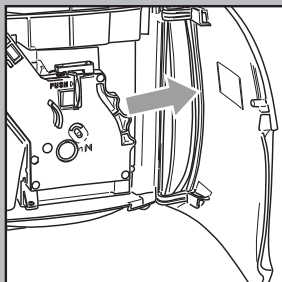
W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

NORMY BEZPIECZEŃSTWA

⚠ Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała; ostrożnie dotykać końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody chwytając za specjalny uchwyt: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

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



Zasilanie prądem – Kabel zasilania

Podłączać ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu, znajdującej się w obrębie drzwiczek.

Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy.

Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju. Nie przesuwac i nie ciągnąc ekspresu do kawy, trzymając go za kabel.

Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami. Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody w swoją stronę lub w kierunku innych osób: **niebezpieczeństwo poparzeń!** Używać zawsze przeznaczonych do tego celu uchwytów lub pokręteł.

Ulokowanie - Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla zapewnienia prawidłowego użytkowania zaleca się:

- Wybrać bezpieczną, dobrze wypoziomowaną, płaszczyznę, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić lub zostać zraniony.
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym gniazdem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian, tak jak to pokazano na rysunku;
- Podczas faz włączania i wyłączania urządzenia zalecamy umieszczenie pustej szklanki pod dozownikiem.

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód. Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Ochrona urządzenia - Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia, należy je wyłączyć przy pomocy przycisku ON/OFF i wyciągnąć następnie wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Surowo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnątrz urządzenia.

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

Jeśli urządzenie ma nie być używane przez dłuższy okres, wypuścić wodę z rurki wylotu pary i umyć dokładnie przystawkę Pannarello (jeśli jest); następnie wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

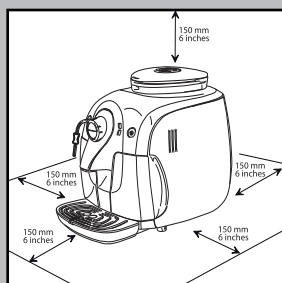
Naprawy / Konserwacja

W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterek powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia.

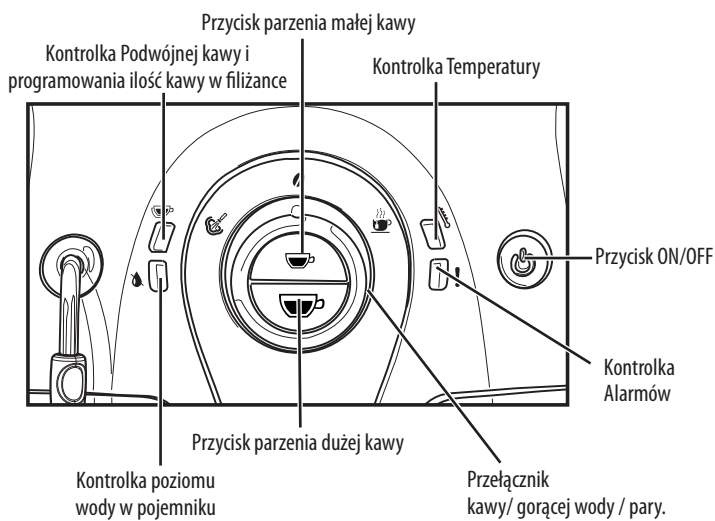
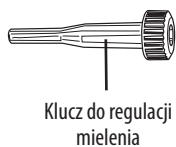
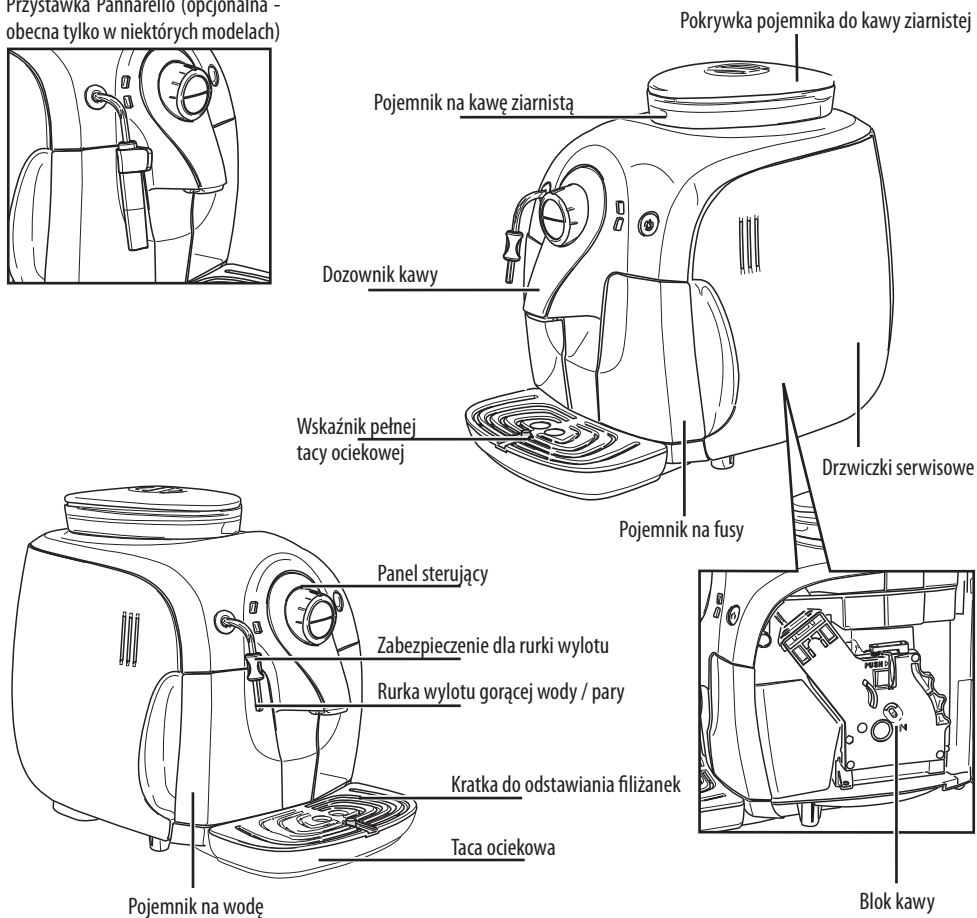
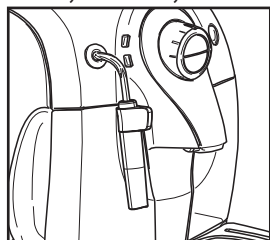
Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używać gaśnic wodnych ani proszkowych.



Przystawka Pannarello (opcjonalna - obecna tylko w niektórych modelach)



INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób, należy skrupulatnie zastosować się do instrukcji podanych w rozdziale „Normy bezpieczeństwa”.

Opakowanie

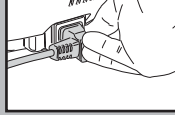
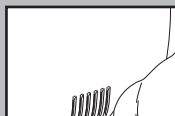
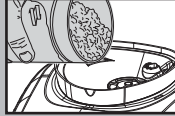
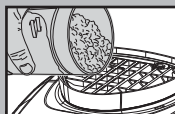
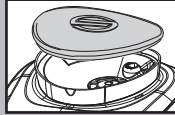
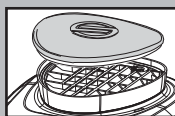
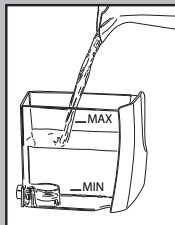
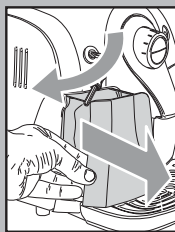
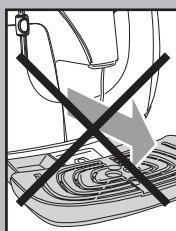
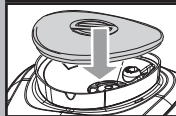
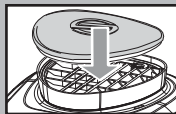
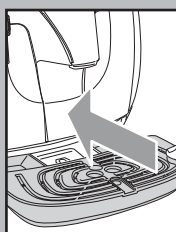
Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

Operacje wstępne

- Wyjąć z opakowania pokrywkę pojemnika na kawę i tacę ociekową z kratką.
- Wyjąć z opakowania ekspres do kawy i ustawić go w miejscu odpowiadającym wymaganiom opisanym w normach bezpieczeństwa.
- Włożyć tacę ociekową z kratką na swoje miejsce w urządzeniu, upewniając się, że taca zostanie wsunięta aż do końca.
- Położyć pokrywkę na pojemniku na kawę.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że wszystkie operacje podane w paragrafie „Przed włączeniem” zostały wykonane.

i **Ważna informacja:** Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału „Kontrolki panelu sterującego”, gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich sygnalizacji, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą kontrolki umieszczonej na panelu sterującym.

! **NIGDY nie wyciągać tacki ociekowej, kiedy urządzenie jest włączone. Odczekać kilka minut po włączeniu i/lub wyłączeniu, ponieważ urządzenie wykonuje cykl płukania/samooczyszczania (patrz paragraf „Cykl płukania/samooczyszczania”).**



Pierwsze uruchomienie

- Wyjąć pojemnik na wodę z jego obsady.
- Oplukać go i napełnić świeżą wodą; nie przekraczać poziomu (MAX) podanego na pojemniku. Włożyć ponownie pojemnik do jego specjalnej obsady aż do całkowitego docięnięcia.

! **Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę niegazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik i/lub urządzenie. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.**

- Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.

i **Uwaga:** pojemnik może być wyposażony w inny system bezpieczeństwa w oparciu o przepisy kraju użytkownika urządzenia.

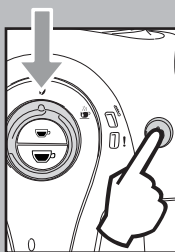
- Wsypać powoli kawę ziarnistą do pojemnika.

! **Wsypanać do pojemnika tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna czy inne przedmioty uszkadzają urządzenie. Nie używać kawy smakowej ani aromatyzowanej.**

- Ponownie nałożyć pokrywkę na pojemnik na kawę.

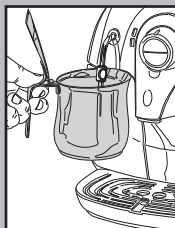
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego znajdującego się z tyłu urządzenia.

- Włożyć wtyczkę znajdującą się na przeciwnym krańcu kabla do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.



- Upewnić się, że przełącznik znajduje się w pozycji "0"; jeśli to konieczne, przekręcić go na wskazaną pozycję.
- Aby uruchomić urządzenie wystarczy wcisnąć Przycisk ON/OFF; kontrolka "!" zacznie szybko migać, co oznacza, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.

i Uwaga: Przed przystąpieniem do pierwszego uruchomienia, należy napełnić obwód wodny.



Napełnianie obwodu

- Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).
- Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☕" i poczekać.

Kiedy woda wypływa w regularny sposób a kontrolka "!" powoli miga, żądając zakręcenia przełącznika, należy przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając na pozycji "0".

- W tym momencie kontrolka "!" zacznie migać powoli, wskazując fazę ogrzewania.



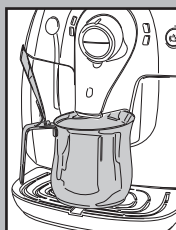
i Po rozgrzaniu się, urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych.

- Po zakończeniu wykonywania czynności, o których mowa powyżej, należy sprawdzić, czy kontrolka "!" pali się światłem ciągłym. W tym momencie urządzenie jest gotowe do użytku.
- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenia, należy uważnie stosować się do dalszych instrukcji.

Cykl płukania/autoocyszczania

Cykl ten umożliwi przepłukanie wewnętrznych obwodów kawy świeżą wodą. Ten cykl wykonywany jest:

- przy uruchamianiu urządzenia (gdy bojler jest zimny)
- po napełnieniu obwodu (gdy bojler jest zimny)



- podczas fazy przygotowywania Stand-by (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy)
- podczas fazy wyłączenia po wciśnięciu przycisku ON/OFF (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy).

i Uwaga: Jeżeli nadzorujesz operację, ustaw naczynie pod wylewką zanim rozpocznie się nalewanie wody.

Zostaje nalana mała ilość wody, która przepłucze i ogrzeje wszystkie komponenty; w tej fazie kontrolki migają cyklicznie w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Należy poczekać aż ten cykl zostanie automatycznie zakończony; można przerwać nalewanie wciskając jeden z dwóch przycisków kawy.

REGULACJE

Urządzenie, które Państwo kupili umożliwia wykonanie kilku regulacji, które pozwolą używać go jak najlepiej.

Saeco Adapting System

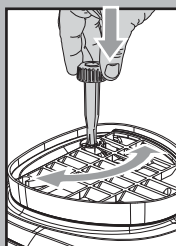
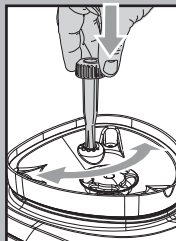
Kawa jest produktem naturalnym i jej cechy mogą zmieniać się w zależności od pochodzenia, rodzaju mieszanki i palenia. Ekspres do kawy Saeco dysponuje systemem autoregulacji, który pozwala na stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży (z wyjątkiem kawy smakowej i aromatyzowanej).

- Urządzenie reguluje się automatycznie, aby zoptymalizować ekstrakt z kawy, zapewniając doskonałą zawartość pastylki w celu uzyskania kremowej kawy espresso, która uwolni wszystkie aromaty, niezależnie od używanego rodzaju kawy.
- proces optymalizacji jest procesem dostrajania, który wymaga zaparzenia pewnej liczby filiżanek kawy w celu umożliwienia urządzeniu wyregulowania ilości zmielonej kawy.
- uwaga, istnieją szczególnie mieszanki, które wymagają regulacji mielenia, w celu zoptymalizowania ekstraktu kawy - (patrz par. „Regulacja młynka”).

Regulacja młynka

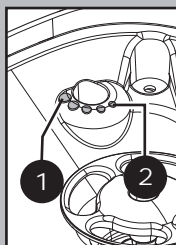
! Uwaga! Pokrętko regulacji mielenia, umieszczone wewnątrz pojemnika na kawę, należy przekręcać tylko, kiedy młynek działa. Nie wsypany kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą.

! Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą. Młynek zawiera komponenty ruchome, które mogą stanowić niebezpieczeństwo; zabrania się wkładania do niego palców i/lub innych przedmiotów. Dozwolone jest tylko regulowanie stopnia mielenia za pomocą specjalnego klucza. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności wewnątrz pojemnika na kawę, należy wyłączyć urządzenie wciskając przycisk ON/OFF oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie wsypany kawy ziarnistej podczas funkcjonowania młynka.

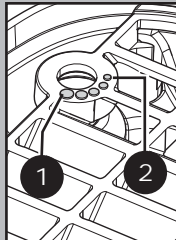


Urządzenie pozwala na dokonanie lekkiej regulacji stopnia zmielenia kawy, by dostosować go do typu użytej kawy.

Regulację należy wykonywać używając trzpienia znajdującego się w pojemniku na kawę; należy go wciskać i przekręcać tylko za pomocą klucza będącego na wyposażeniu.



Przycisnąć i obracać trzpień każdorazowo tylko o jedną jednostkę i zaparzyć 2-3 kawy, tylko w ten sposób można zauważyć zmiany grubości mielenia.

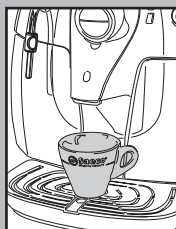


Punkty odniesienia umieszczone wewnątrz pojemnika oznaczają ustawiony stopień mielenia; można ustawić 5 różnych stopni mielenia z następującymi odniesieniami:

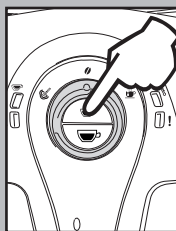
- 1- Mielenie Grube
- 2 – Mielenie Drobne

Regulacja ilości kawy w filiżance

Urządzenie pozwala na regulację ilości parzonej kawy zgodnie z Państwa gustami i/lub wielkością Państwa kubków/filiżanek.



Przy każdym przyciśnięciu i zwolnieniu przycisku "☕" lub "☕" urządzenie zaparza pewną, zaprogramowaną ilość kawy. Zaprogramowaną ilość można zmienić zgodnie z upodobaniem. Każdemu przyciskowi jest przypisane parzenie kawy; następuje ono niezależnie.



Jako przykład zostanie opisane programowanie przycisku "☕", do którego zwykle przypisana jest kawa espresso.

- Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- Nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk "☕"; podczas tej fazy kontrolka "☕" miga.
- Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy zwolnić przycisk "☕".



Światło migające

W tym momencie przycisk "☕" jest zaprogramowany; na każde wciśnięcie i zwolnienie przycisku urządzenie zaparzy taką samą ilość kawy, jaka została właśnie zaprogramowana.

Stand-by

Urządzenie przystosowane jest do oszczędzania energii.

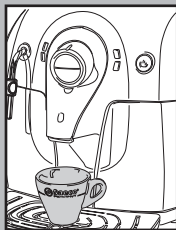
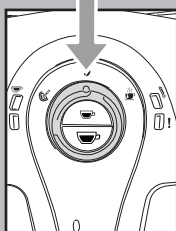
Po 60 minutach od ostatniego użycia urządzenie automatycznie się wyłączy.


i Uwaga: podczas fazy wyłączenia urządzenie wykonuje cykl płukania, jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy.




Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk ON/OFF; w takim wypadku urządzenie wykona płukanie tylko, jeżeli boiler się ochłodził.

PARZENIE KAWY





i Przed zaparzeniem kawy należy sprawdzić, czy zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury „” pali się światłem ciągłym, czy pojemnik na wodę i pojemnik na kawę są napełnione.

i Podczas cyklu parzenia kawy, przełącznik musi pozostawać w pozycji “”.


• Ustawić 1 lub 2 kubki/filizanki pod dziobkami dozownika odpowiednio do otworów na kratce.

• Aby zaparzyć kawę, należy przycisnąć i zwolnić:

przycisk “”, aby otrzymać kawę espresso;

przycisk “”, aby otrzymać dużą kawę.

• Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy: aby zaparzyć 1 kawę, należy wcisnąć przycisk jeden raz; aby zaparzyć 2 kawy, wcisnąć przycisk 2 razy kolejno po sobie.

i W tym trybie funkcjonowania urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy. Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia sterowanych automatycznie przez urządzenie; opcja ta jest sygnalizowana przez kontrolkę “” świecącą się światłem ciągłym.

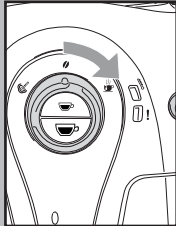
• Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika.


• Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane, kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wcisnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.

i Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełną korzyścią dla intensywnego smaku kawy.

NALEWANIE GORĄCEJ WODY


! Uwaga: na początku może dojść do krótkiego wytrysku gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń. Rurka doprowadzająca gorącą wodę może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.






• Przed nalaniem gorącej wody należy sprawdzić, czy zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury “” pali się światłem ciągłym.

Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy postępować w następujący sposób:

• Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).

• Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu “”.

• Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając go na pozycji “”. Urządzenie ustawi się w gotowości do parzenia kawy.

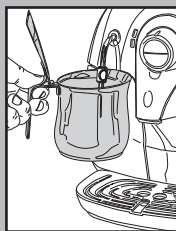
i Czasem może zdarzyć się tak, że po przekręceniu przełącznika nie wypłynie gorąca woda a kontrolka “” będzie wolno migać. Wystarczy odczekać aż kontrolka “” zapali się światłem ciągłym, aby wypłynął strumień gorącej wody.

WYTWARZANIE PARY / CAPPUCCINO

Para może być używana do spienienia mleka do cappuccino, ale również do ogrzewania napojów.

! Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie wytryski gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.

i Ważna informacja: zaraz po użyciu pary do spienienia mleka należy wycisnąć rurkę wylotu



Światło migające



Światło ciągłe



pary (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Kiedy maszyna jest gotowa, należy nalać niewielką ilość gorącej wody do szklanki i wyczyścić z zewnątrz rurkę wylotu pary (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych pozostałości mleka.

- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).
- Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punktu "☺"; pozostała woda może wypłynąć z rurki wylotu pary (przystawki Pannarello, jeśli jest).
- Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne ogrzanie, w tej fazie kontrolka "☺" miga.
- Kiedy zielona kontrolka "☺" zacznie świecić światłem ciągłym, rozpocznie się wytwarzanie pary; w krótkim czasie zacznie wylać tylko sama para.
- Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie na pozycję "☺", aby zatrzymać wytwarzanie pary.
- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

i Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne.

- Zanurzyć rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest) w mleku, które ma być ogrzane i przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punktu "☺"; obracać pojemnik powolnymi ruchami od dołu do góry, by zapewnić równomierne tworzenie się piany.
- Po skończeniu używania pary przez żądany okres czasu, przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie na pozycję "☺", aby zatrzymać wytwarzanie pary.
- Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

Po użyciu rurki wylotu pary (przystawki Pannarello, jeśli jest), należy ją umyć w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

i Po użyciu pary przy przygotowywaniu napoju;

Aby zaparzyć kawę: wykonać procedury opisane w paragrafie „Przejsie od pary do kawy”, aby doprowadzić urządzenie do temperatury parzenia kawy.

Aby nalewać gorącą wodę: wykonać procedury opisane w paragrafie „Nalewanie gorącej wody”.

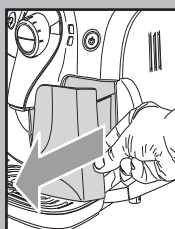
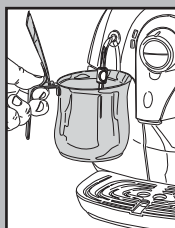
i Pozostawienie przełącznika na pozycji środkowej powoduje, że urządzenie przestawi się automatycznie na temperaturę do parzenia kawy w celu uniknięcia niepotrzebnego marnowania energii.

Przejsie od pary do kawy

- Po wytworzeniu pary, kiedy przyciskany jest przycisk kawy "☺" lub "☺", kontrolka "☺" szybko miga, wskazując, że urządzenie jest przegrzane i nie może zaparzyć kawy.
- Aby zaparzyć kawę, należy wypuścić pewną ilość wody. Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest) i przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☺". Początek aż kontrolka gotowości temperatury "☺" będzie świeciła światłem ciągłym. Następnie przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji "☺", aby zatrzymać nalewanie.
- W tym momencie można zaparzyć kawę w sposób opisany w paragrafie „Parzenie kawy”.



Światło szybko migające



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie ogólne

- Codziennie, kiedy urządzenie jest włączone, opróżnić i wyczyścić pojemnik na fusu.
- Pozostałe czynności związane z konserwacją i czyszczeniem mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

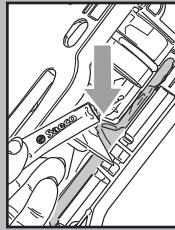
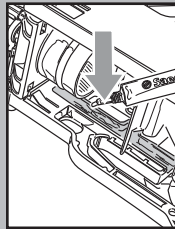
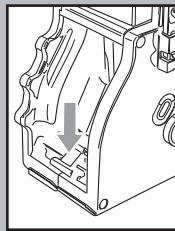
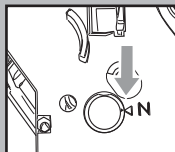
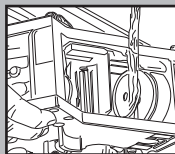
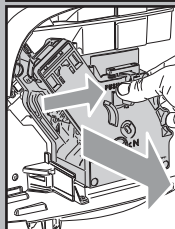
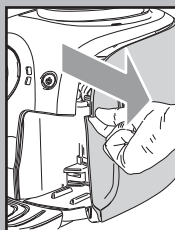
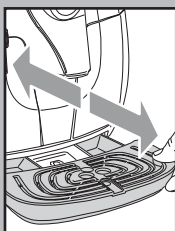
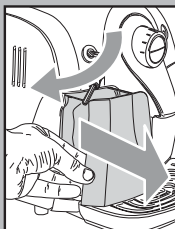
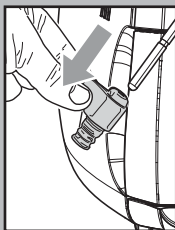
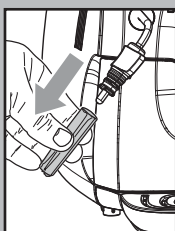
- Nie myć żadnych komponentów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia ostrych przedmiotów ani agresywnych produktów chemicznych (rozpuszczalniki).
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę zwilżoną wodą.
- Nie suszyć urządzenia i/lub jego części w piecyku mikrofalowym i/lub tradycyjnym piecu.

i Po zakończeniu przygotowywania napojów z mlekiem, należy nalać gorącą wodę przez rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest), aby ją dobrze wyzcisnąć.

- Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzną część przystawki Pannarello (jeśli jest) i umyć ją świeżą pitną wodą.
- Raz na tydzień jest konieczne czyszczenie rurki wylotu pary. Aby wykonać tę czynność trzeba:
 - zdjąć część zewnętrzną przystawki Pannarello (do normalnego czyszczenia);
 - wysunąć górną część przystawki Pannarello z rurki wylotu pary;
 - umyć górną część przystawki Pannarello świeżą pitną wodą;
 - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
 - umieścić ponownie górną część na rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo włożona).

Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki Pannarello.

- Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę:
 - Wyjąć mały biały filtr umieszczony wewnątrz pojemnika i umyć go bieżącą pitną wodą.
 - Umieścić ponownie mały biały filtr na miejscu równocześnie lekko dociskając i przekręcając.
 - Napęlić pojemnik świeżą pitną wodą.
- Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową; czynność tę należy wykonać również, kiedy pływak się podnosi.



Blok kawy

- Blok Kawy należy czyścić za każdym razem, kiedy pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniany, lub w każdym razie, przynajmniej raz na tydzień.
- Wyłączyć urządzenie naciskając wyłącznik i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyjąć pojemnik na fusy. Otworzyć drzwiczki serwisowe.
- Wyjąć Blok Kawy trzymając go za specjalny uchwyt i wciskając przycisk «PUSH». Blok Kawy może być myty tylko letnią wodą bez detergentu.
- Umyć Blok Kawy letnią wodą; umyć dokładnie górny filtr.
- Umyć i wysuszyć dokładnie wszystkie części Bloku Kawy.
- Wyczyścić dokładnie przestrzeń wewnątrz urządzenia.
- Sprawdzić czy oba punkty zgadzają się ze sobą.
- Sprawdzić czy dźwignia styka się z podstawą Bloku Kawy. Wcisnąć przycisk „PUSH”, aby upewnić się, że Blok Kawy jest w właściwej pozycji.

i Przeprowadzić smarowanie Bloku Kawy po około 500 zaparzeniach. Smar do smarowania Bloku Kawy może być zakupiony w autoryzowanych centrach serwisowych.

- Smarować prowadnice zespołu jedynie smarem dostarczonym w wyposażeniu.
- Rozprowadzić smar równomiernie na prowadnicach bocznych.
- Umieścić ponownie Blok Kawy w odpowiedniej wnęce do jego zatrzasknięcia BEZ wciśnięcia przycisku „PUSH”.
- Włożyć pojemnik na fusy. Zamknąć drzwiczki serwisowe.

ODWAPNIANIE



Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania; odwapnianie konieczne jest co 1-2 miesiące lub, kiedy zauważone zostanie zmniejszenie przepływu wody.

i Stosować środek odwapniający Saeco. Został on opracowany specjalnie w celu utrzymania jak najlepszych parametrów i funkcjonalności urządzenia przez cały okres jego żywotności, jak również, aby uniknąć sytuacji, w których, jeśli jest ono prawidłowo używane, dochodziłoby do zmian parzonego produktu.

! Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

Przed wykonaniem odwapniania usunąć przystawkę Pannarello (jeśli jest) z rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

• Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF. Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces płukania i rozgrzewania.

• Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu środka odwapniającego i wlać do pojemnika na wodę.

• Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.

• Nalewać z przerwami (jedna filiżanka na jeden raz) całą zawartość pojemnika na wodę przekręcając przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „☺”; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „☹”.

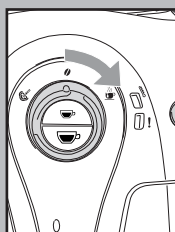
• Podczas pojedynczych przerw należy pozostawiać środek odwapniający, aby mógł zadziałać, na około 10-15 minut, wyłączając urządzenie przyciskiem ON/OFF. Opróżnić pojemnik.

• Powtarzać te czynności aż do wykończenia roztworu odwapniającego wewnątrz pojemnika.

• Po wykończeniu roztworu odwapniającego wypłukać pojemnik na wodę i napełnić go świeżą wodą.

• Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF.

• Opróżnić pojemnik na wodę z jego zawartości przekręcając przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu „☺”, aby



zatrzymać nalewanie, przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „☹”.

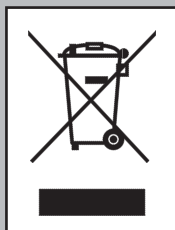
Po zakończeniu odwapniania założyć przystawkę Pannarello (przystawkę Pannarello, jeśli jest) na rurkę wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

i Zużyty roztwór odwapniający musi być usunięty w sposób przewidziany przez producenta i/lub według norm obowiązujących w Kraju używania.













POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.

- Symbol umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.



KONTROLKI PANELU STERUJĄCEGO

Sygnalizacje	Przyczyny	Rozwiązanie
 Światło ciągle	Urządzenie osiągnęło właściwą temperaturę i jest gotowe: - do parzenia kawy; - do nalewania gorącej wody; - do wytwarzania pary.	
 Światło wolno migające	Urządzenie w fazie ogrzewania przed parzeniem kawy, nalewaniem gorącej wody i wytwarzaniem pary.	
 Światło szybko migające	Urządzenie przegrzane; w tym trybie urządzenie nie może zaparzyć kawy.	Należy wypuścić wodę do jakiegoś pojemnika przekręcając przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☺", dopóki zielona kontrolka gotowości temperatury "☺" nie zapali się światłem ciągłym. Następnie zatrzymać nalewanie wody.
 Światło wolno migające	Oznacza, że urządzenie jest w fazie programowania ilości kawy w filiżance (patrz paragraf „Regulacja ilości kawy w filiżance”).	
 Światło ciągle	Urządzenie w fazie parzenia podwójnej kawy.	
 Światło ciągle	Niski poziom wody.	Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą. Po dolaniu wody do pojemnika, kontrolka zgaśnie.
 Światło ciągle	Pusty pojemnik na kawę. Pełna kasetka na fusy.	Napełnić pojemnik kawą ziarnistą i rozpocząć ponownie procedurę. Kiedy urządzenie jest włączone, opróżnić kasetkę na fusy. Czynność ta jest wymagana zawsze po zaparzeniu 8 kaw. Jeśli kasetka zostanie opróżniona przed sygnalizacją, czynność ta nie wyzeruje licznika fusów.
 Światło szybko migające	Pusty obwód wody.	Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą i napełnić obwód wody urządzenia, zgodnie z opisem w paragrafie „Pierwsze uruchomienie”.
 Światło wolno migające	Brak bloku kawy – Brak kasetki na fusy Otwarte drzwiczki serwisowe - Pokręćło w NIEWŁAŚCIWEJ pozycji do funkcjonowania urządzenia.	Aby zgasić czerwone migające światło, sprawdź czy wszystkie komponenty są włożone i zamknięte w prawidłowy sposób.
 Światła migające w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (cyklicznie)	Urządzenie wykonuje cykl płukania/ autooczyszczania	Urządzenie automatycznie zakończy cykl. Można zatrzymać cykl naciskając jeden z dwóch przycisków kawy.
 Światła migające naprzemiennie	Blok kawy wykonał anormalną operację.	Spróbować ponownie wykonać nowy cykl parzenia kawy.
 Światła migające równocześnie	Urządzenie jest w stanie anormalnym i nie zezwala na parzenie kawy, nalewanie wody ani wytwarzanie pary.	Wyłączyć i po 30 sekundach włączyć urządzenie ponownie. Spróbować 2 lub 3 razy. Jeśli urządzenie NIE uruchomi się skontaktować się z centrum serwisowym.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zachowanie	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca	Filizanki są zimne.	Ogrzać filizanki gorącą wodą.
Nie wypływa gorąca woda lub para.	Otwór rurki wylotu pary jest zablokowany.	Przeczyszczyć otwór rurki wylotu pary za pomocą szpilki. Przed wykonaniem tej czynności, upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.
	Bрудna przystawka Pannarello (jeśli jest).	Wyczyścić przystawkę Pannarello.
Kawa ma mało pianki. (Patrz uwaga)	Niedopowiednia lub zbyt stara mieszanka kawy lub też zbyt grubo zmielona.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w paragrafie „Regulacja młynka”.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość wody, która płynie z rurki jest zbyt mała.	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Odwapnić urządzenie.
Nie można wyjąć Bloku Kawy.	Blok Kawy nie jest we właściwej pozycji.	Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok zaparzący powraca automatycznie do pozycji wyjściowej.
	Pojemnik na fusy włożony.	Wyjąć pojemnik na fusy przed wyjęciem bloku zaparzącego.
Urządzenie mieli, ale kawa nie wychodzi. (Patrz uwaga)	Bрудny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (paragraf „Blok kawy”).
	Obwód nienapełniony.	Napełnić obwód (paragraf „Pierwsze uruchomienie”).
	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w paragrafie „Saeco Adapting System”.
	Bрудny dozownik.	Wyczyścić dozownik.
Kawa zbyt wodnista. (Patrz uwaga)	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w paragrafie „Saeco Adapting System”.
Kawa płynie zbyt wolno. (Patrz uwaga)	Mielenie zbyt drobne.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w paragrafie „Regulacja młynka”.
	Obwód nienapełniony.	Napełnić obwód (paragraf „Pierwsze uruchomienie”).
	Bрудny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (paragraf „Blok kawy”).

Uwaga: problemy te mogą być normalne, jeśli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji; w takim wypadku należy odczekać aż urządzenie przystąpi do autoregulacji w sposób opisany w paragrafie „Saeco Adapting System”.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji właściwości technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona w obrębie drzwiczek
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary (dł. x wys. x gł.) (mm)	295 x 325 x 420
Waga	6,9 kg
Długość kabla	1,2 m
Panel sterowniczy	Na przedniej części
Przystawka Pannarello (obecna tylko w niektórych modelach)	Specjalna do cappuccino
Pojemnik na wodę	1,0 litr - Wyjmowany
Pojemność pojemnika na kawę (gr.)	170
Pojemność pojemnika na fusy	8
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Inox
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE -
ANNO 09 - EC 2006/95, EC 2004/108.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
YEAR 09 - EC 2006/95, EC 2004/108.

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
JAHR 09 - 2006/95/EG, 2004/108/EG.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
AN 09 - 2006/95/CE, 2004/108/CE.

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

dichiaro sotto la nostra responsabilità che il prodotto:

MACCHINA PER CAFFÈ AUTOMATICA

SUP 033R

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15
Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici
Metodi per la valutazione e le misure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14
Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3[^] Limiti - Sezione 2 :
Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura $\leq 16A$ per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3[^] Limiti - Sezione 3 :
Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.
Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive: EC 2006/95, EC 2004/108.

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

KAFFEEAUTOMAT

SUP 033R

auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen.
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15
- Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Elektromagnetische Felder Verfahren für die Bewertung und die Messungen - EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen
EN 60335-2-14 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärme geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom $\leq 16 A$ je Leiter). EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom $\leq 16 A$.
EN 61000-3-3 (1995) + Korr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten. Produktfamilienorm - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: EC 2006/95, EC 2004/108.

declare under our responsibility that the product:

AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 033R

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006) + A13(2008)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14
Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 - Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3[^] Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current $\leq 16A$ for phase)
EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3[^] : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems, for equipment with rated current $\leq 16 A$ for phase and not subject to conditional connection - EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) +A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard
EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 033R

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales -
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques
Méthodes d'évaluation et de mesure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14
Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 :
Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils $\leq 16 A$ par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :
Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné $\leq 16 A$ par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Selon les dispositions des directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
AÑO 09 - 2006/95/CE, 2004/108/CE.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
ANO 09 - 2006/95/CE, 2004/108/CE.

EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
JAAR 09 - 2006/95/EG, 2004/108/EG

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
ROK 09 - 2006/95/WE, 2004/108/WE.

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 033R

al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas:

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15 - Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos - EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café - EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos. - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada $\leq 16A$ por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 3: Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

de conformidad con las disposiciones de las directivas:
EC 2006/95, EC 2004/108.

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

SUP 033R

waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen - EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-15 - Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen - EN 60 335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden Methoden voor de evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-14 Bijzondere eisen voor keukenmachines EN 60335-2-14 (2006).
- Grenswaarden en meetmethoden van radiostoringen kenmerken van elektrisch en thermisch aangedreven motoren voor huishoudelijk gebruik in soortgelijke doeleinden, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-2: Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen $\leq 16A$ per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-3: Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsomvormelingen en flickering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom $\leq 16 A$. - EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Immunitateisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten. Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de voorschriften van de richtlijnen: EC 2006/95, EC 2004/108.

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 033R

ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Requisitos gerais EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15 Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos EN 60 335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos Métodos de avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14 - Requisitos específicos para pulverizadores e moedores de café - EN 60335-2-14 (2006).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
- Parte 3 Limites - Secção 2: Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até $\leq 16A$ por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
- Parte 3 Limites - Secção 3: Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos. Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas: EC 2006/95, EC 2004/108.

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

SUP 033R

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne - EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów EN 60 335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Zasady bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne - Metody oceny i pomiarów EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-14 Wymagania szczególne dla rozprzeczaczy i młynków EN 60335-2-14 (2006).
- Wartości dopuszczalne i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych, charakterystycznych dla urządzeń z silnikiem elektrycznym i termicznych do użytku domowego lub do podobnych celów, przyrządy elektryczne i podobny sprzęt elektryczny - EN 55014-1 (2006).
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3^A Wartości dopuszczalne Rozdział 2: Wartości dopuszczalne dla emisji prądu harmonicznego (prąd na wejściu urządzenia $\leq 16A$ na fazę) - EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - Część 3^A Wartości dopuszczalne - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + popr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Norma dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami dyrektyw: EC 2006/95, EC 2004/108.

**Saeco
International Group S.p.A.**

Via Torretta, 240
I-40041 Gaggio Montano, Bologna
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

Il produttore si riserva il diritto d'apportare qualsiasi modifica senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia jakichkolwiek zmian bez wcześniejszej zapowiedzi.

© Saeco International Group S.p.A.

Type SUP033R Cod:15001798 Rev.00 del 01-06-09