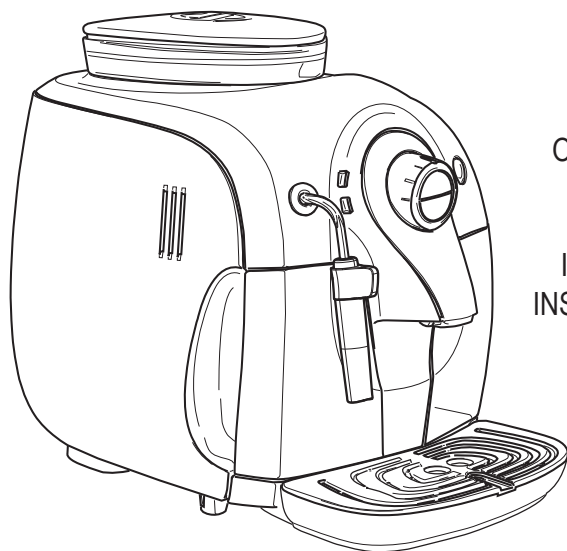


Xsmall



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

Type Sup 033R

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 UWAGAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

 **Saeco**

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

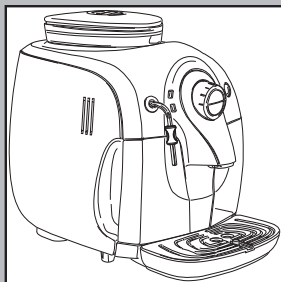
Portugal

Nederlands

Polski

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.

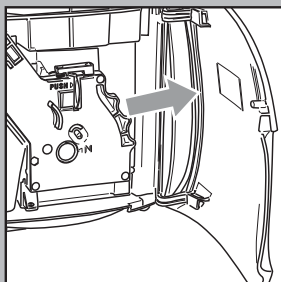
NORME DI SICUREZZA



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.

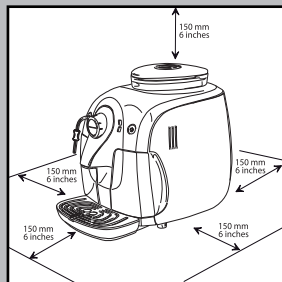
Riparazioni / Manutenzione

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.

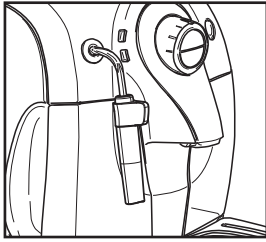
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

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



Pannarello (opzionale - presente solo su alcuni modelli)



Coperchio contenitore caffè in grani

Contenitore caffè in grani

Erogatore caffè

Indicatore vasca
raccoli gocce piena

Sportello di servizio

Cassetto raccogli fondi

Pannello comandi

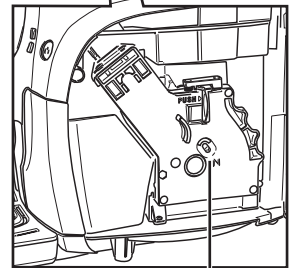
Protezione per tubo erogazione

Tubo erogazione acqua calda / vapore

Griglia appoggia tazze

Vasca raccogli gocce

Serbatoio acqua



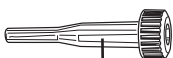
Gruppo caffè



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

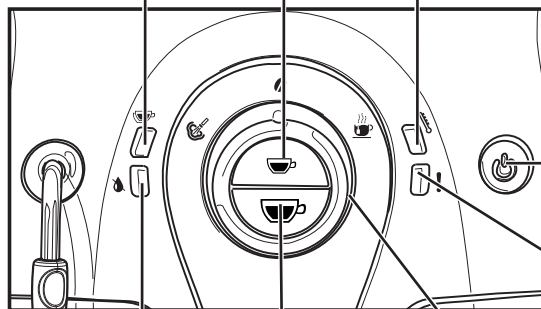
Tasto ON/OFF

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

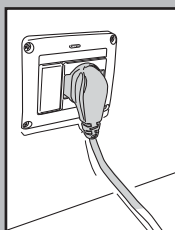
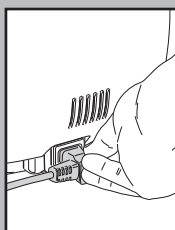
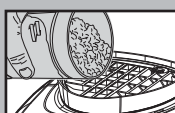
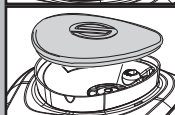
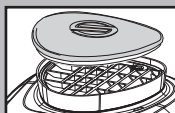
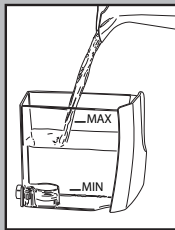
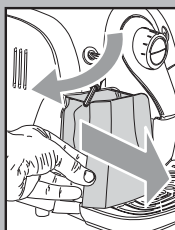
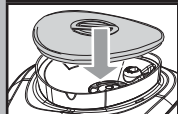
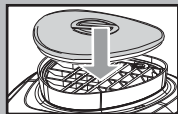
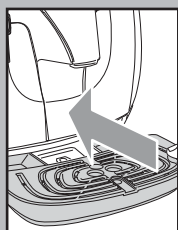
L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

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. Reinserire 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.

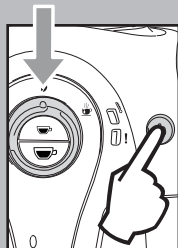
- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

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

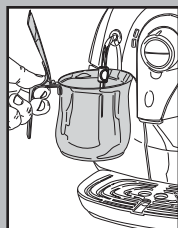
- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.

- 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.

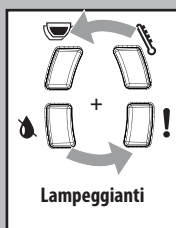
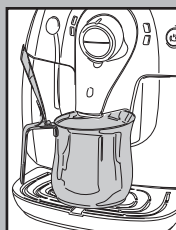


Ciclo di risciacquo/autopulizia

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)



- durante la fase di spegnimento dopo aver premuto il tasto ON/OFF (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.

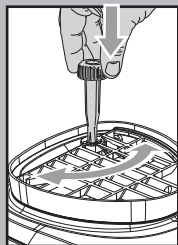
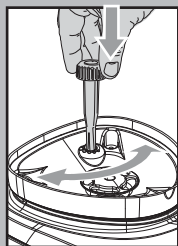
Saeco Adapting System

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

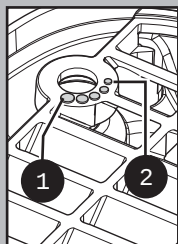
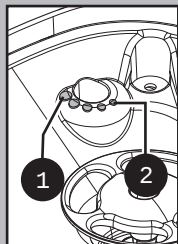
⚠ Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.



⚠ 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.



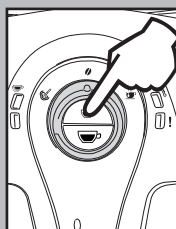
Premere e ruotare il perno di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura.

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.



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.

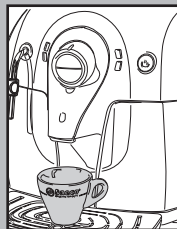
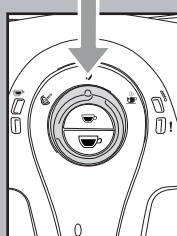
Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

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 CAFFÈ



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.

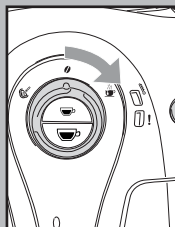
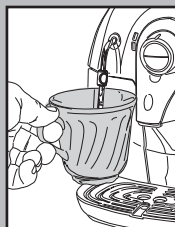
i In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiedere due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina; questa opzione viene segnalata dal led “” acceso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

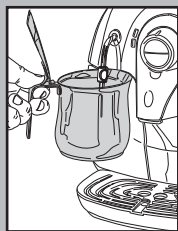
i In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore, non esca l'acqua calda e il led “” lampeggi lentamente. Sarà sufficiente attendere che il led “” diventi fisso, per ottenere un flusso di acqua calda.

EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

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

! Pericolo 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.



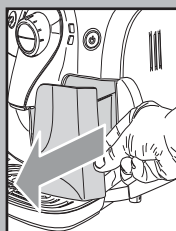
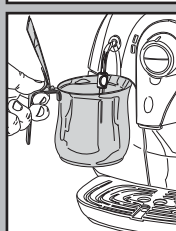
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente).
- Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☺"; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannello, se presente).
- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, 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 "0" 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 "0" 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 "☺", non rimane acceso in modo fisso.
- Successivamente, ruotare il selettore in senso antiorario e riportarlo nella posizione "0" per fermare l'erogazione.
- A questo punto, erogare il caffè come descritto nel paragrafo "Erogazione caffè".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

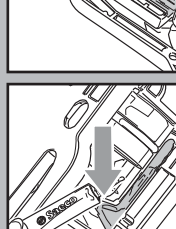
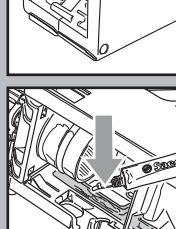
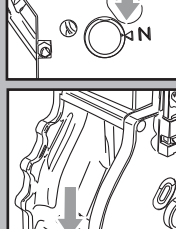
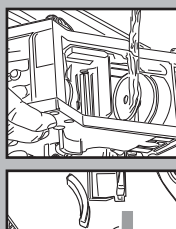
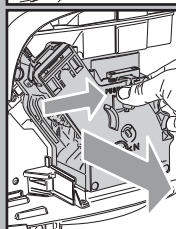
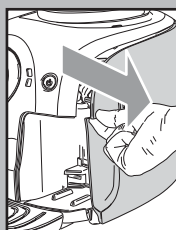
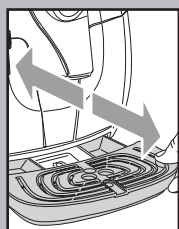
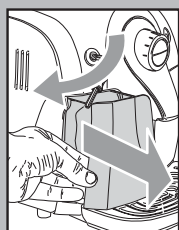
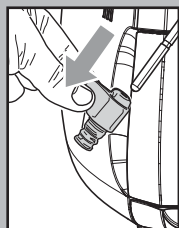
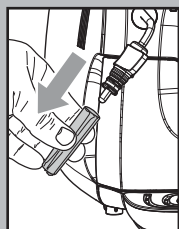
- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.
- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non inserire in lavastoviglie i componenti 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 (pannarello se presente), per un'efficiace pulizia.

- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (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 pannarello (per la regolare pulizia);
 - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
 - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
 - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
 - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).
- Rimontare la parte esterna del pannarello.

- 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.

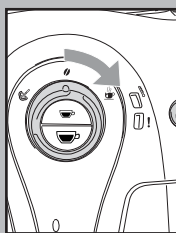
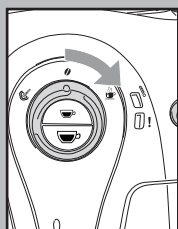
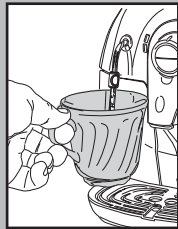
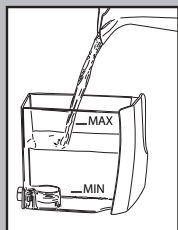
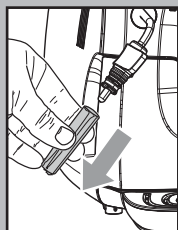
i Usare il prodotto decalcificante Saeco. E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.



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

Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannello (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, sciappare 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 pannello (pannello, 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 elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

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 "☕" non 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 tasti 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".
	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 raccoglifondi 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 for other than 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 centre. 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.

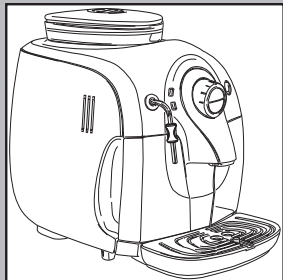
- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scrubbing powders 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 be 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 either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine and its elegant housing have been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.



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 authorised service centres.



Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorised service centres;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts 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 its grip: Danger of scalding!

Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorised purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with 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 socket.

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

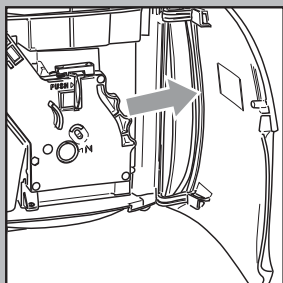
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

For the Safety of Others

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.
- Provide 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. Frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors. In order to prevent its housing from melting or being damaged, do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames.

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 will not be used 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.

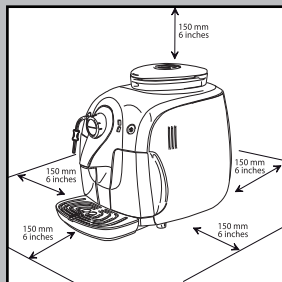
Repairs / Maintenance

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.

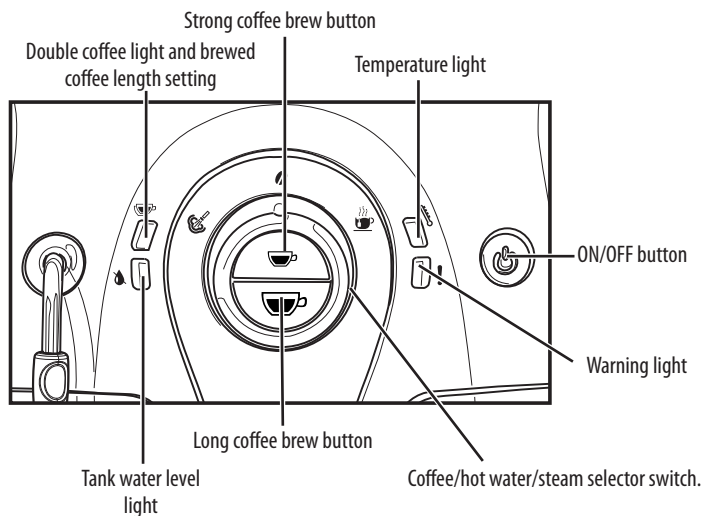
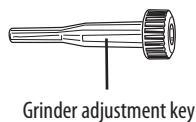
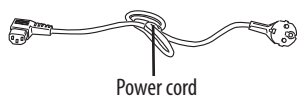
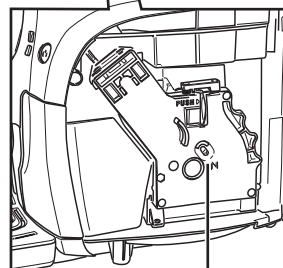
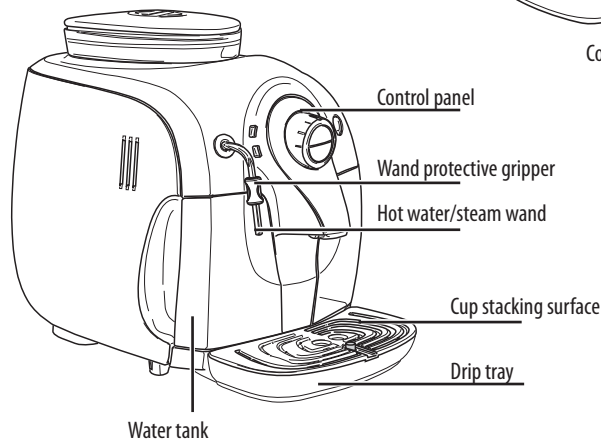
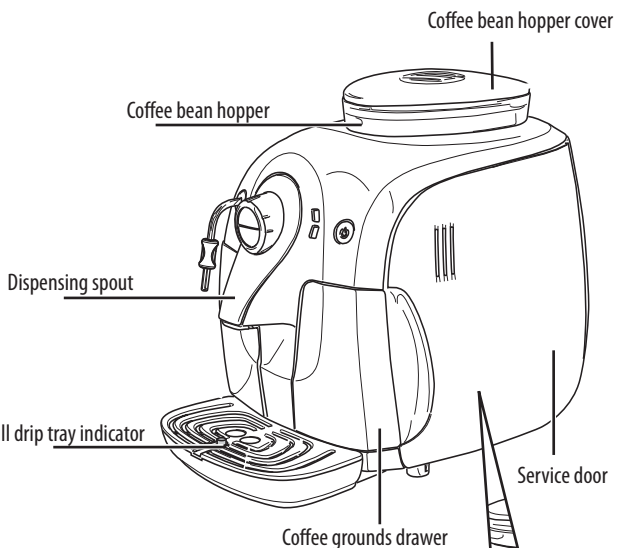
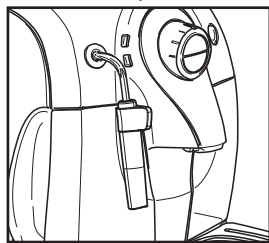
Servicing and repairs may only be carried out by Authorised Service Centres. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

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



Pannarello (optional - only available for certain models)



INSTALLATION

For your own and for other people's safety, carefully follow the instructions provided in the "Safety Regulations" section.

Machine Packaging

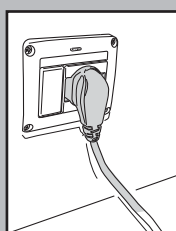
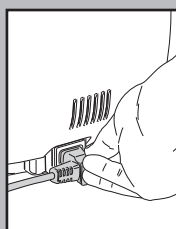
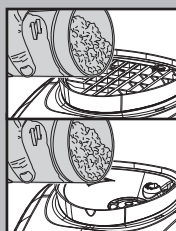
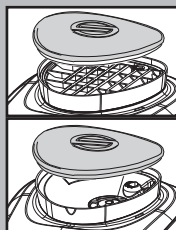
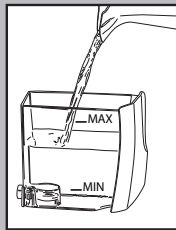
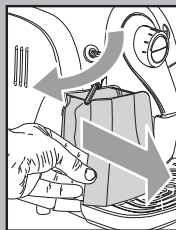
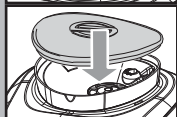
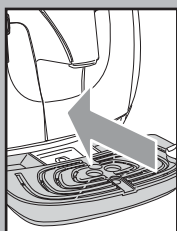
The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper cover 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.
- Insert the coffee bean hopper cover.
- 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 minute after turning on/off, since the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").



Using the Machine for the First Time

- Remove the water tank from its seat.
- 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.

! Fill the tank only with fresh, non-sparking water. 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 cover.

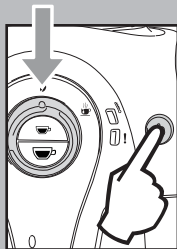
i Note: The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

- 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.

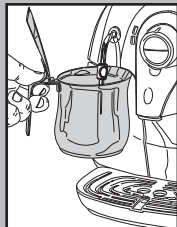
- Insert the coffee bean hopper cover.
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

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



- Make sure selector switch is on "ON" position; if this is not the case, set it to that position.
- To turn on the machine simply press the ON/OFF button; 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.



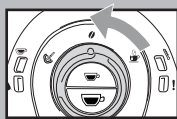
Priming the Water Circuit

- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).
- Turn the selector switch 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 knob counter-clockwise to set it back to the "ON" 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 operations described above are complete, check that the "!" light is steady on. 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.

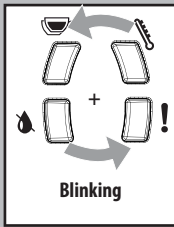
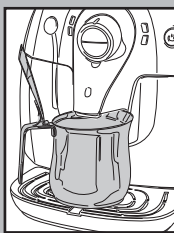


Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allow rinsing the coffee 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 Stand-by 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:** If you are attending the operation, place a container under the dispensing spout before starting dispensing.

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

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.

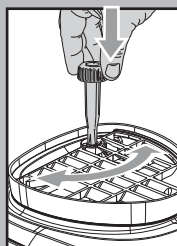
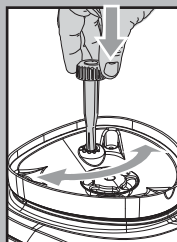
Saeco Adapting System

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 optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation 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 optimise 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.



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 grind setting by means of the appropriate key is permitted. 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.

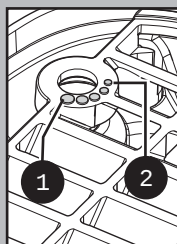
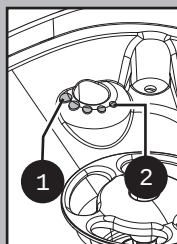
The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

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 key provided with the coffee machine.

Press and turn the pin one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; the variation in grind may only be noticed in this way.

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



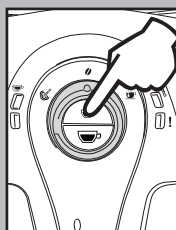
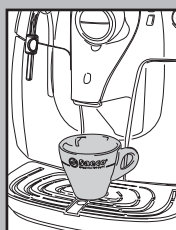
Adjusting the Brewed Coffee

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 button “☕”, which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing spout.
- Press and hold 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.

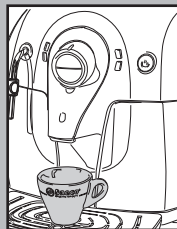
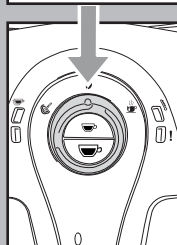
The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

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 ready light “” is steady on and that the water tank and the coffee hopper are full.

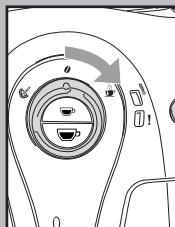
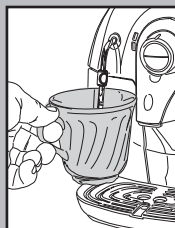
i Leave the selector on the coffee position “” during the dispensing phase.

- Place 1 or 2 cups under the dispensing spouts in correspondence with the holes in the grill.
- To brew coffee, press and release:
 - the “” button for an espresso coffee;
 - the “” button for a long coffee.
- The brewing cycle then starts: to brew 1 coffee press the button just once; to brew 2 coffees press the button twice consecutively.

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 come 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 flavour of the coffee to develop fully.



DISPENSING HOT WATER

! **Warning:** At the beginning, short spurts of hot water may come out: **Danger of scalding.** The hot water wand may reach high temperatures: **Never touch it with bare hands.**

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

When the machine is ready, proceed as follows:

- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied);
- Turn the selector switch clockwise to set it to the “” position.
- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn selector switch counter-clockwise back to the “” position. The machine returns to the ‘ready for coffee’ mode.

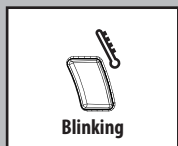
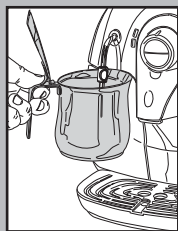
i Occasionally, after turning the selector switch, hot water may not be dispensed and the “” light may blink slowly. To obtain a flow of hot water, simply wait until the “” light stops blinking and remains constantly on.

STEAM DISPENSING / CAPPUCCINO BREWING

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

! **Danger of scalding!** Brewing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. **Never touch it with bare hands.**

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 steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this



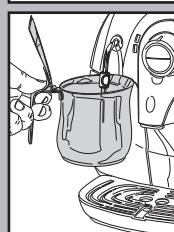
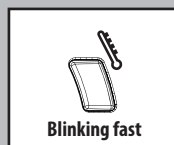
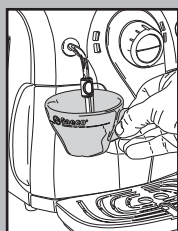
way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.

- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).
- When the machine is ready to brew coffee, turn selector switch counter-clockwise to set it onto the "C" position. Residual water may come out of the steam wand (Pannarello, if supplied).
- The "C" light blinks during the preheating time required by the machine.
- Steam dispensing will begin when the green light "C" remains steady on; soon after only steam will begin to come out.
- Turn the selector switch 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 selector switch counter-clockwise to set it to the "C" position. Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.
- After dispensing steam for the desired time, turn the selector switch 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 selector switch 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 "C" or "W" coffee button, the "C" 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 selector switch clockwise to set it to the "C" position. Wait for the ready temperature "C" light to be constantly on.

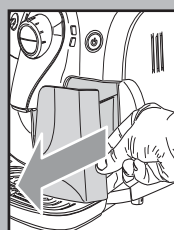
Then turn the selector switch counter-clockwise and set it back to the "0" position to stop dispensing.

- Now follow the procedure described in the "Coffee Brewing" section to brew coffee.

CLEANING AND MAINTENANCE

General Cleaning

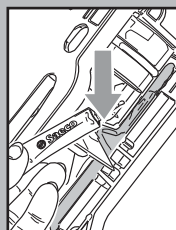
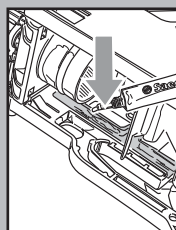
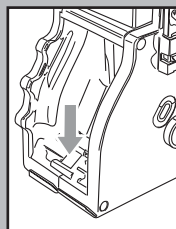
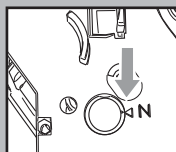
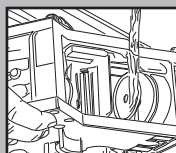
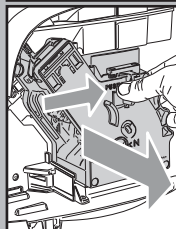
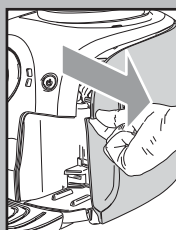
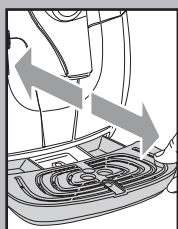
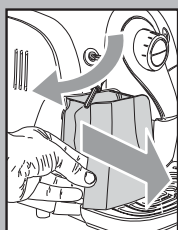
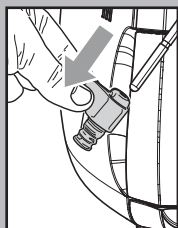
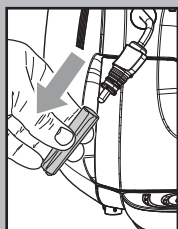
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.
- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the electric network.
- Do not immerse the machine in water.



- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- 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 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 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 steam wand;
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
 - Replace the upper part in the steam 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 coffee grounds drawer. 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 and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- Make sure that the two reference signs 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 grease to lubricate the brew group may be purchased at authorised service centres.

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

DESCALING



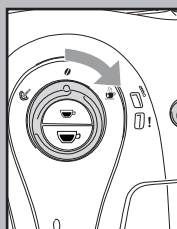
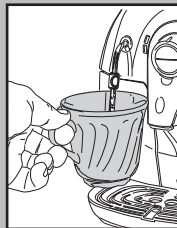
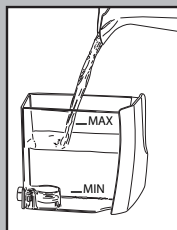
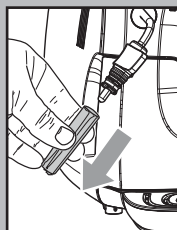
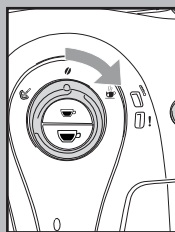
Limescale normally builds up with the use of the appliance. The machine needs descaling every 1 - 2 months or whenever a reduction in water flow is noticed.

i Use the Saeco descaling product. 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 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.
- Place a container below the steam wand.
- To empty the water tank completely (one cup at a time), turn the switch selector clockwise to set it onto the "☕" position. To stop dispensing, turn the switch selector 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 selector switch clockwise to the "☕" position. To stop dispensing, turn the selector switch counter-clockwise to



set it to the "0" position.

When descaling is complete, insert the Pannarello (if supplied) onto the 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	
 Slow blinking	The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water or steam.	
 Blinking fast	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.
 Slow blinking	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. Coffee grounds drawer full	Fill the hopper with coffee beans and start the procedure again. With the machine turned on, empty the coffee grounds drawer. This operation is always required every 8 coffees dispensed. If the drawer is emptied before the signal is given the counter won't be reset.
 Blinking fast	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”.
 Blinking lento	No brew group - No coffee grounds drawer Service door open - Knob in WRONG position for machine operation.	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.
 Alternating blinking	A fault has occurred in the brew group.	Try again to brew another coffee.
 Blinking 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 authorised service centre.

TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not switch on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the 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 has not enough cream. (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 grind 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 circuit is clogged by limescale.	Descale 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 coffee grounds drawer is inserted.	Remove the coffee grounds drawer before removing 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 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	Thermoplastic material
Size (w x h x d) (mm)	295 x 325 x 420
Weight	6.9 kg
Power Cord Length	1.2 m
Control Panel	Front side
Pannarello (only available for certain models)	Special for cappuccinos
Water Tank	1.0 litres – Removable
Coffee Bean Hopper Capacity (g)	170
Coffee Grounds 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.

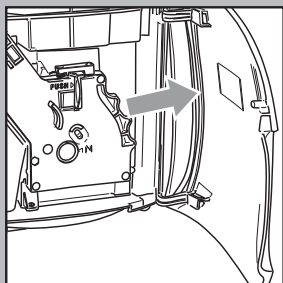
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



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 der Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.;
- Es wird empfohlen, während der Ein- und Ausschaltphasen der Maschine ein leeres Glas unter die 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 dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.

Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

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

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

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 Stecker von der Steckdose abnehmen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

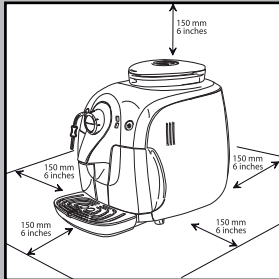
Reparaturen/Wartungsarbeiten

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.

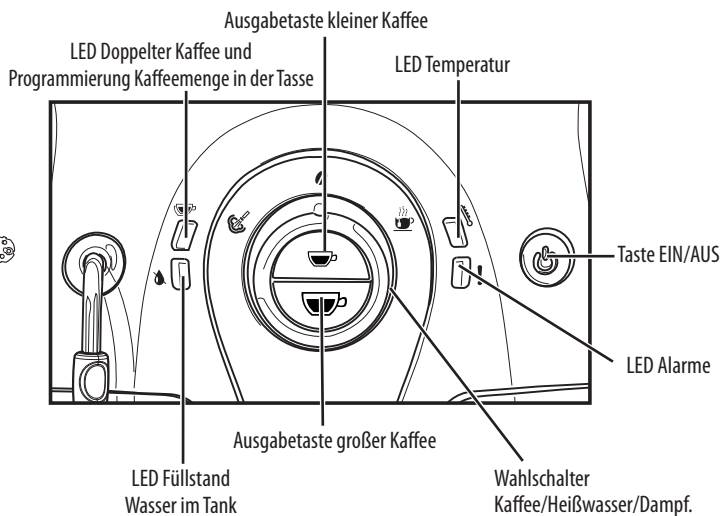
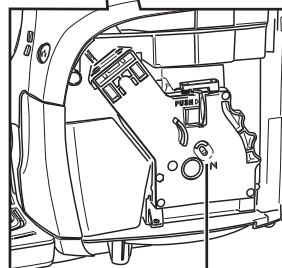
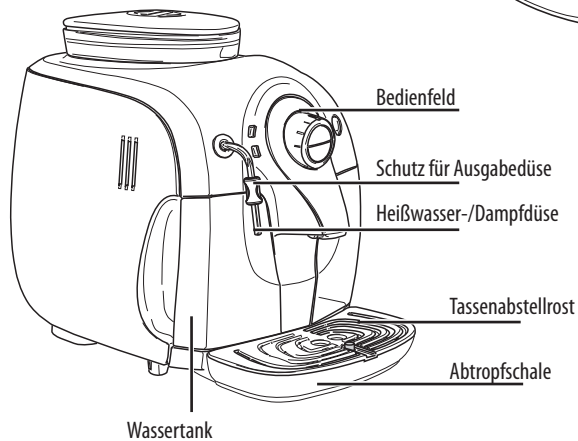
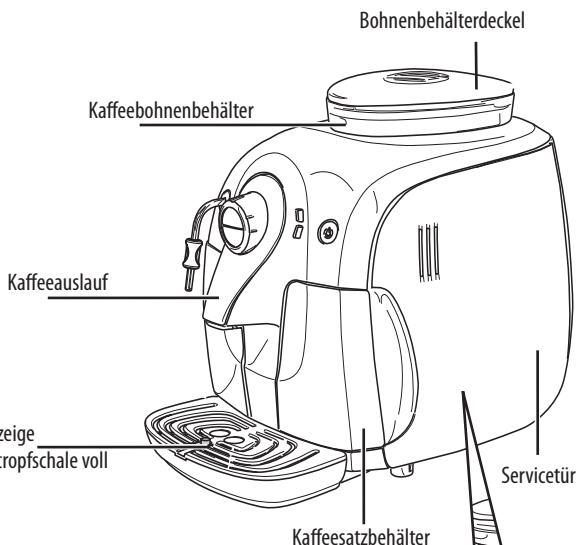
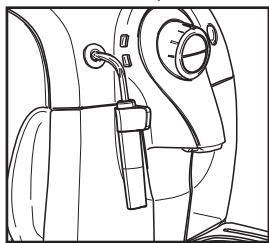
Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

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

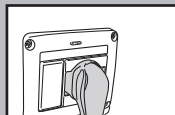
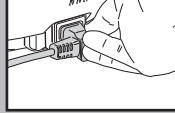
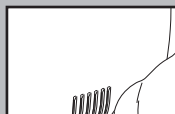
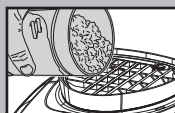
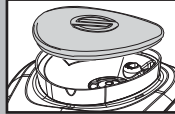
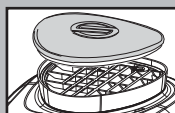
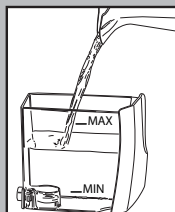
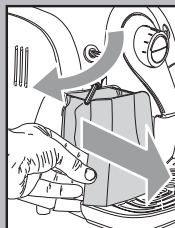
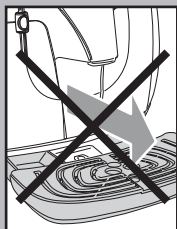
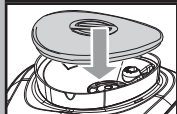
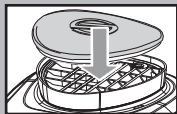
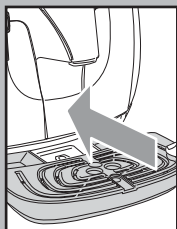
Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

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 Maschinen 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.

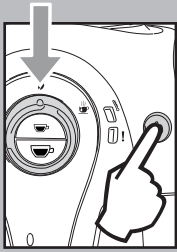
i **Hinweis:** der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.

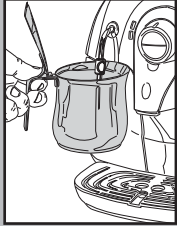
! In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.

- Den Stecker in die Steckdose 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 (Panarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "1" 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.



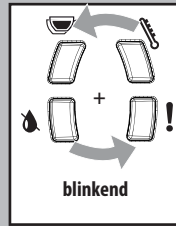
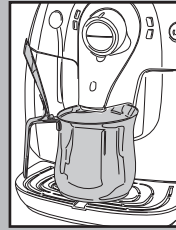
- Nach Abschluss der oben erläuterten Vorgänge sollte überprüft werden, ob die LED "!" dauerhaft aufleuchtet. In diesem Falle ist die Maschine nun betriebsbereit.
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet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



- 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.

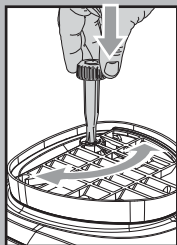
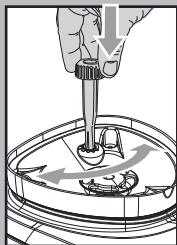
Saeco Adapting System

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“).

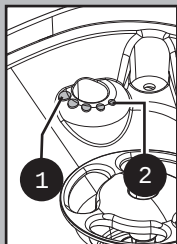
Mahlwerkeinstellungen

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



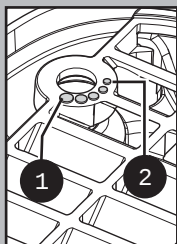
⚠ Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den entsprechenden Schlüssel eingestellt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

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfange 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.

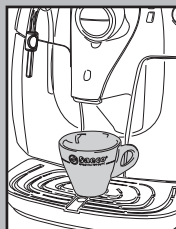


Die Bezugsangaben im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an. Mit den folgenden Bezugsangaben können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

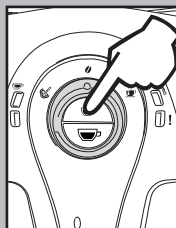
- 1 - grobe Mahlung
- 2 - feine Mahlung

Einstellung Kaffee in der Tasse

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

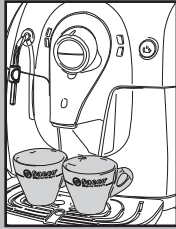
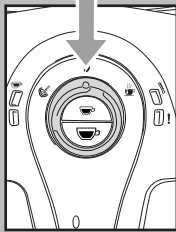
Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.



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 Ausgabeezyklus 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.

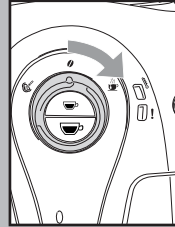
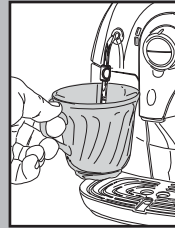
i In dieser Betriebsart übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung zweier Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabeezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Option wird durch die dauerhaft aufleuchtende LED "☺" 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 Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

HEISSWASSERAUSGABE

! Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herauspritzen: 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 (Pannarello, 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.

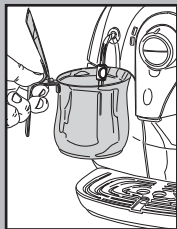
i In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters kein heißes Wasser ausgegeben wird und die LED "☺" mit langen Intervallen blinkt. Nun muss lediglich abgewartet werden, bis die LED "☺" dauerhaft aufleuchtet, um heißes Wasser ausgeben zu können.

AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

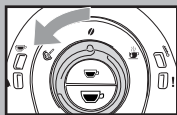
Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erhitzen von Getränken benutzt werden.

! Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabadüse 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 Pannarello, 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

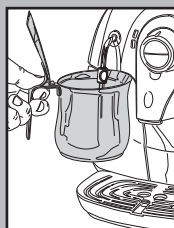
im Abschnitt "Umschaltung von Dampf auf Kaffee" beschriebenen Vorgänge ausgeführt.

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

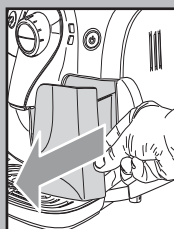
- Wird nach der Dampfausgabe die Taste für die Kaffeeausgabe "☕" oder "☕" gedrückt, so blinkt die LED "☕" mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.
- Für die Ausgabe von Kaffee muss eine bestimmte Menge Wasser abgelassen 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

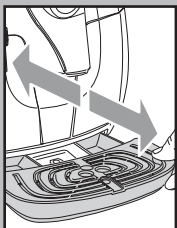
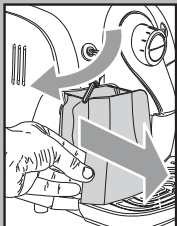
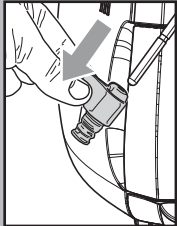
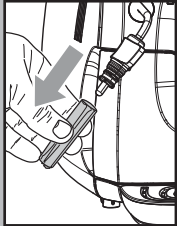
Allgemeine Reinigung

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

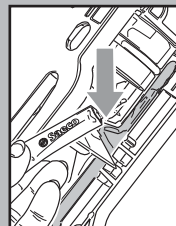
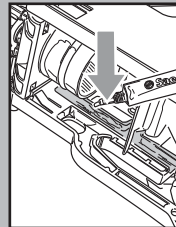
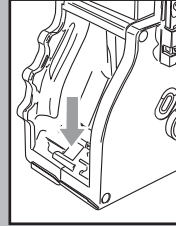
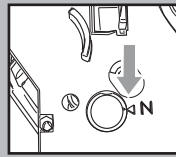
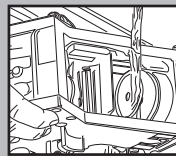
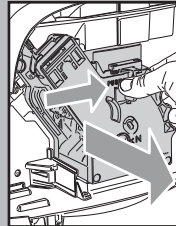
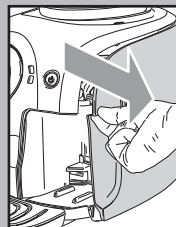


- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung 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 Stecker von der Steckdose abziehen.
- 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 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in 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

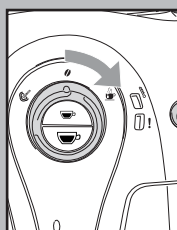
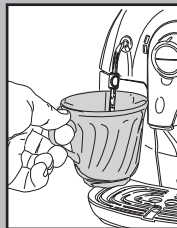
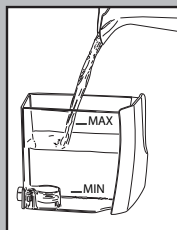
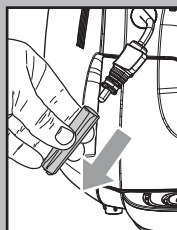


Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

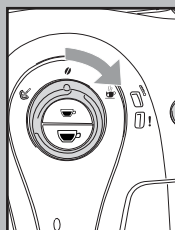
i Einen Entkalker Saeco benutzen. Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.

⚠ 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 Gegenuhzeigersinn bis in die Position „☕“ 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 Gegenuhzeigersinn bis in die Position „☕“ 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 Wasser im Tank schaltet sich die Kontrolllampe aus.
 dauerhaft aufleuchtend	Kaffeebehälter leer.	Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und die Vorgehensweise erneut beginnen.
 dauerhaft aufleuchtend	Kaffeessatzbehälter voll.	Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeessatzbehälter leeren. Zur Ausführung dieses Vorgangs wird in jedem Falle stets nach der Ausgabe von 8 Kaffees aufgefordert. Wird der Behälter vor der Anzeige geleert, wird dadurch der entsprechende Zähler nicht 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 rufen.

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.
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter 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 Kaffeerauslauf 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 Kaffeerausgabe. (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 Kaffeersatzbehälter	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

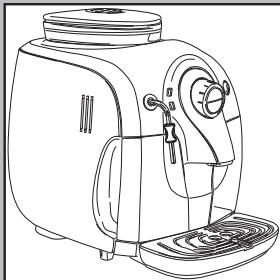
Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle 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 écarter 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 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.

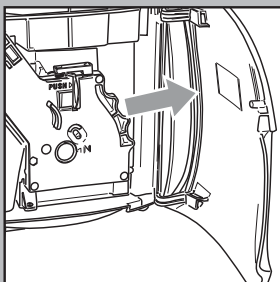
Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

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

Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils 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

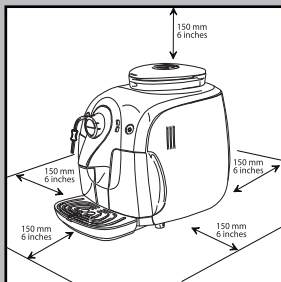
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des intervention et des réparations.

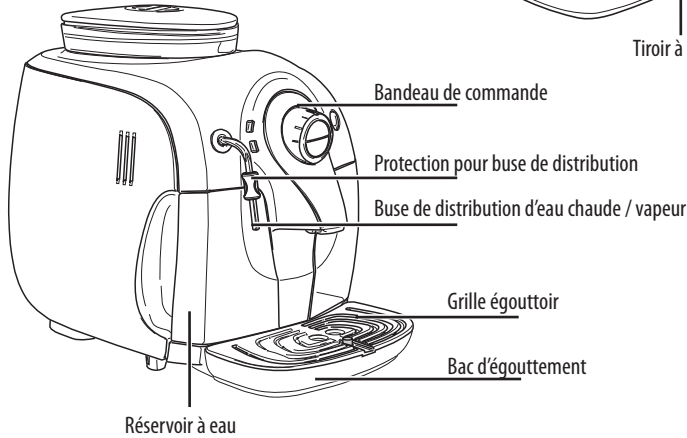
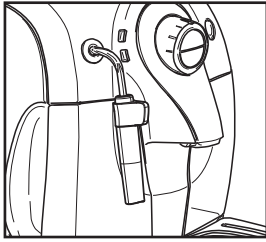
Le fabricant décline toute responsabilité pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

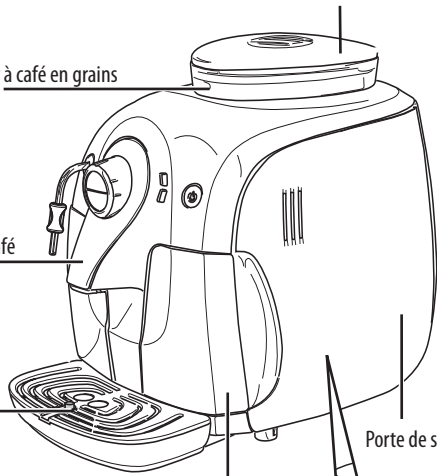
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.



Pannarello (optionnel - présent sur certains modèles seulement)

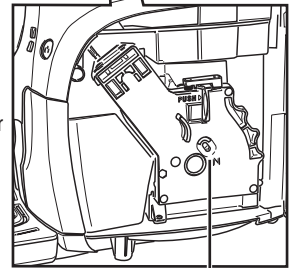


Couvercle du réservoir à café en grains

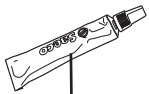


Porte de service

Tiroir à marc



Groupe de distribution



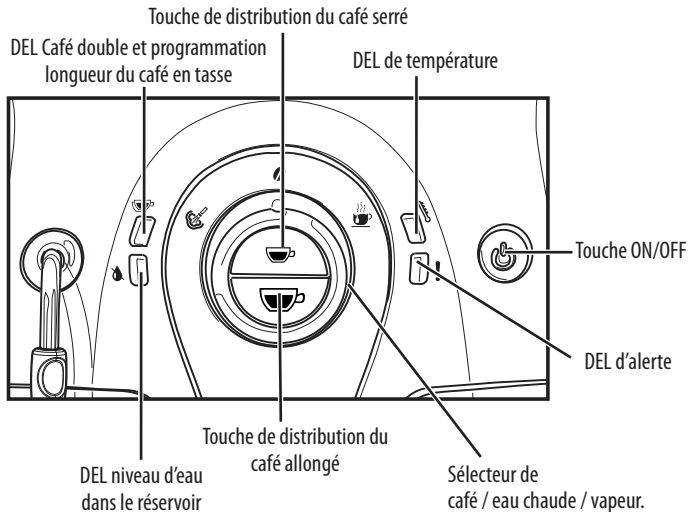
Graisse pour le Groupe de distribution



Câble d'alimentation



Clé pour régler la mouture



MISE EN PLACE

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

Emballage

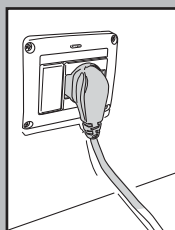
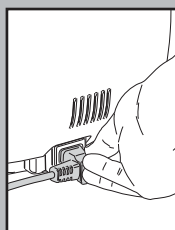
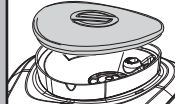
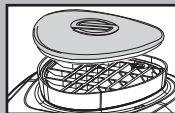
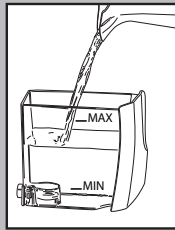
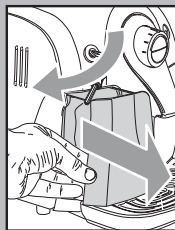
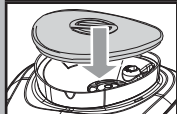
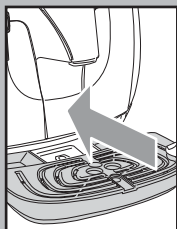
L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

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 DEL 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.

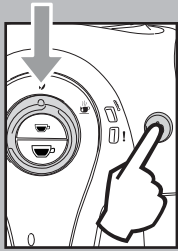
i **Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.**

- 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.

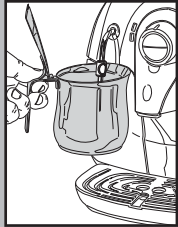
- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

- 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.



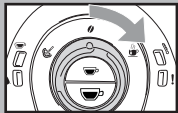
- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "0"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF. La DEL "!" commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.

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 DEL "!" s'éteint, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "0".



- Maintenant la DEL "!" 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.**



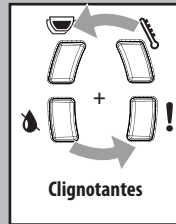
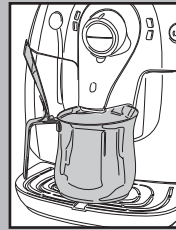
- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, s'assurer que la DEL "!" est allumée fixe. Maintenant la machine est prête à l'utilisation.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

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 réchauffer et rincer tous les composants; pendant cette phase les DEL 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.

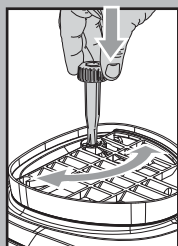
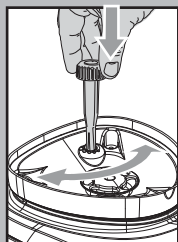
Saeco Adapting System

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

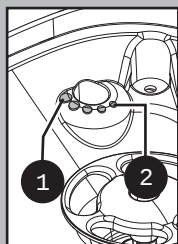
⚠ Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.



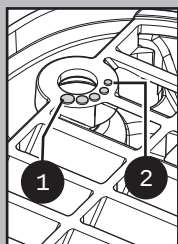
⚠ Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Il est seulement possible de régler le degré de mouture en utilisant la clé prévue 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.

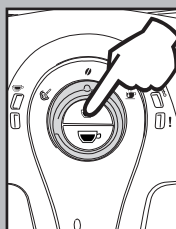


Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

- 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.



Clignotante

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.

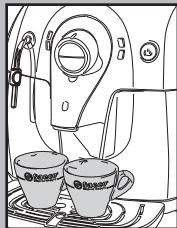
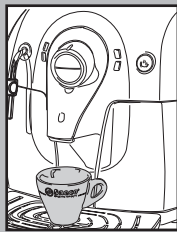
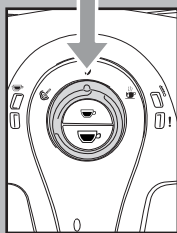
Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.



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.

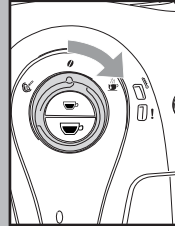
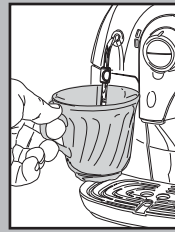
i Avec ce mode de fonctionnement, la machine mout et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par la DEL "☺" allumée fixe.

- 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 ».

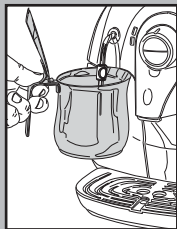
i Il se peut parfois que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et la DEL "☺" clignote doucement. Il suffira d'attendre que la DEL "☺" reste allumée fixe pour que l'eau chaude sorte.

DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

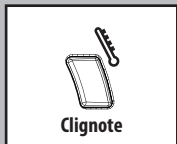
La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

! 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

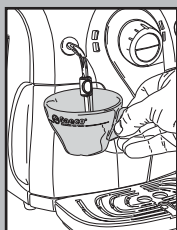


émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si prévu). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, enlevant tout éventuel résidu de lait.



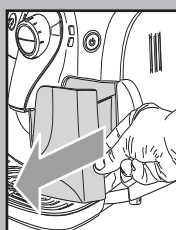
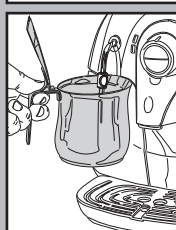
- Placez un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☺"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase la DEL "☺" clignote.
- Lorsque la DEL 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 froid.



- 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 DEL "☺" 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 DEL 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 ».

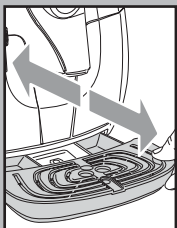
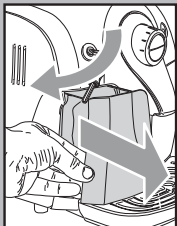
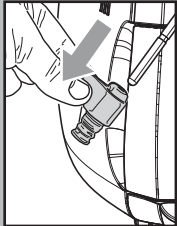
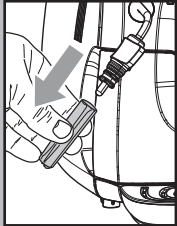
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

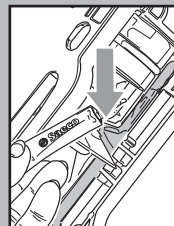
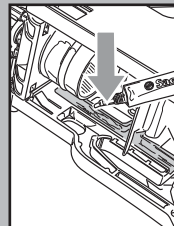
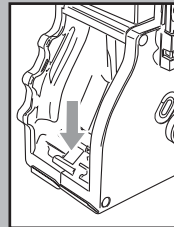
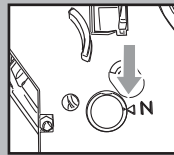
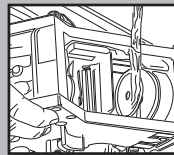
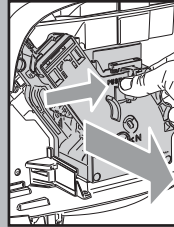
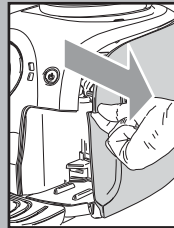
i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.



- 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 le 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.
- 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. 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

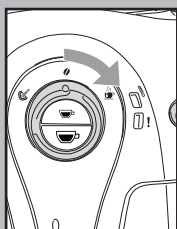
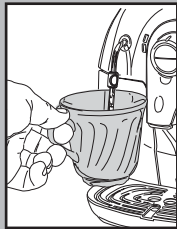
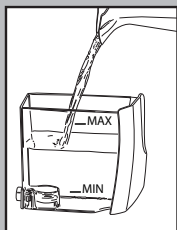
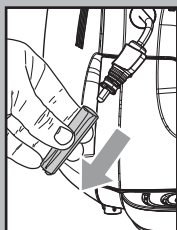


La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1-2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

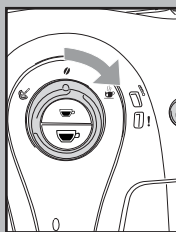
i Utiliser le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

⚠ 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 i-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
 Allumée fixe	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude ; - pour la distribution de la vapeur.	
 Clignotement lent	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.	
 Clignotement rapide	La température de la machine est trop élevée ; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café.	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 la DEL verte de température atteinte "☕" reste allumée fixe. Ensuite, arrêter la distribution d'eau.
 Clignotement lent	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 »).	
 Allumée fixe	Machine en phase de distribution d'un café double	
 Allumée fixe	Niveau de l'eau insuffisant.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Après avoir ajouté de l'eau dans le réservoir le voyant s'éteint.
 Allumée fixe	Réservoir à café vide. Tiroir à marc plein.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer le procédé. Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc. 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.
 Clignotement rapide	Circuit de l'eau désamorcé.	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 ».
 Clignotement lent	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.	Pour que la lumière rouge clignotante s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou fermé de façon correcte.
  Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)	La machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage/ auto-nettoyage .	La machine termine le cycle automatiquement. Il est possible d'arrêter le cycle en appuyant sur l'une des deux touches cafés.
  Clignotement de façon alternative	Le Groupe de distribution a effectué une opération anormale.	Effectuer à nouveau un cycle de distribution de café.
  Clignotantes en même temps.	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur.	Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.

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 mout, 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 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