

TYPE SUP 025 PYR



 **Saeco**®  
*Caffè Charisma*

OPERATING INSTRUCTIONS  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES DE USO

FOR YOUR SAFETY CAREFULLY READ THE OPERATING INSTRUCTIONS.  
POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.  
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY 

*Congratulations on your choice!*

*As the proud owner of this wonderful machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino in the comfort of your own home.*

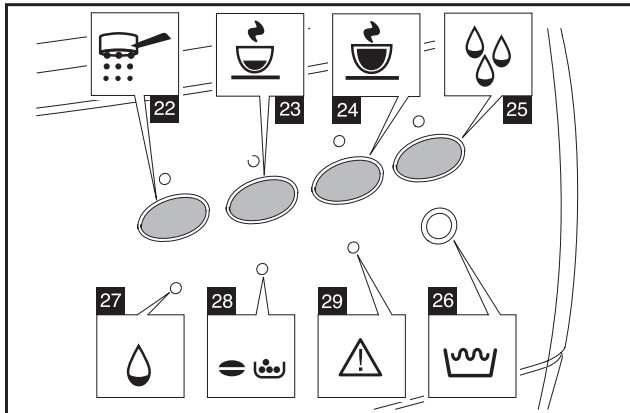
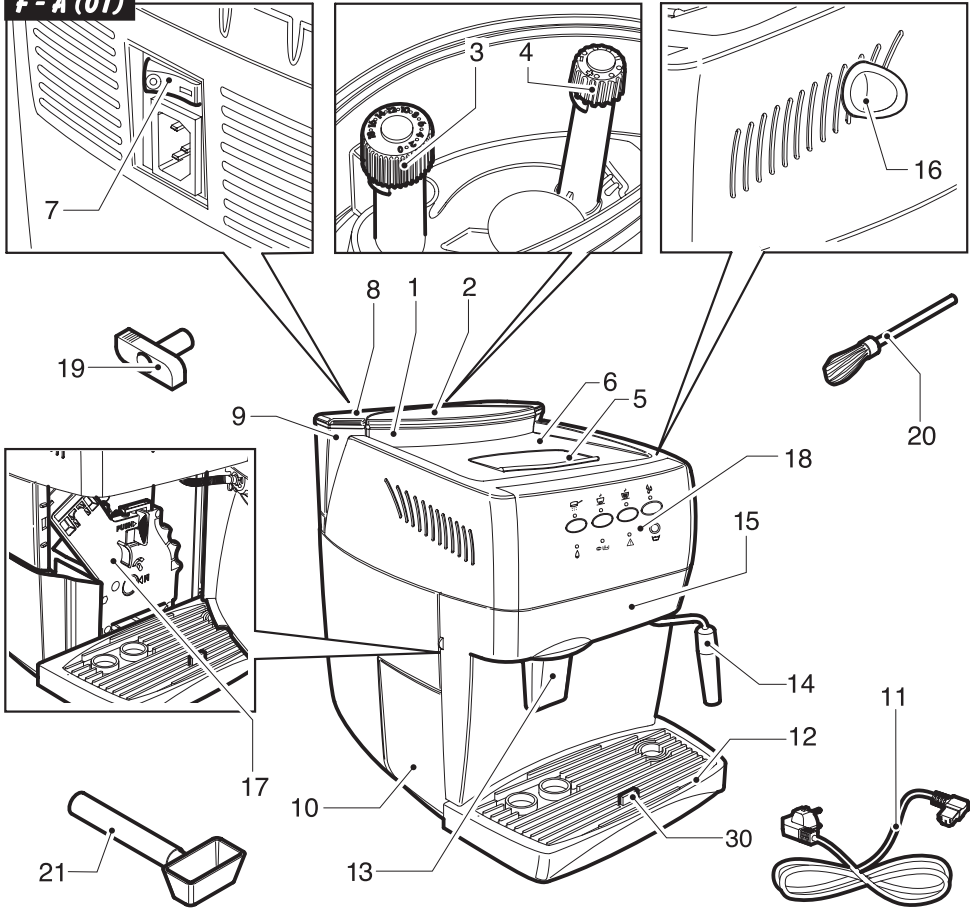
*Félicitations pour votre choix.*

*Grâce à cette machine, vous pouvez maintenant déguster chez vous un délicieux espresso ou un cappuccino.*

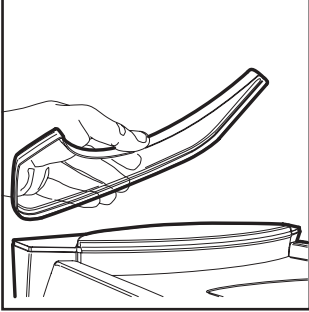
*¡Les felicitamos por su decisión!*

*Gracias a ésta máquina podrán degustar un delicioso café o capuchino en la comodidad de su hogar.*

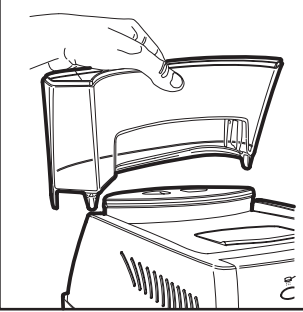
**F - A (01)**



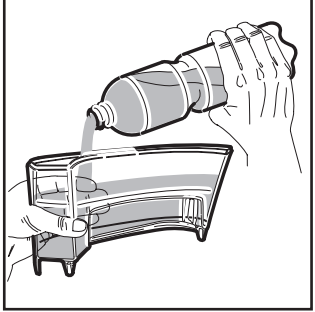
**F - A (02)**



**F - A (03)**



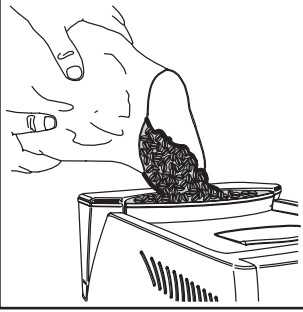
**F - A (04)**



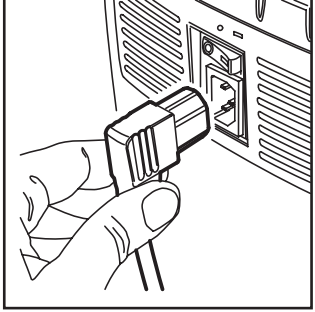
**F - A (05)**



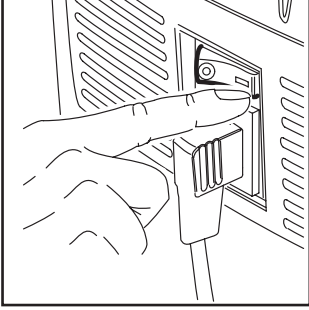
**F - A (06)**



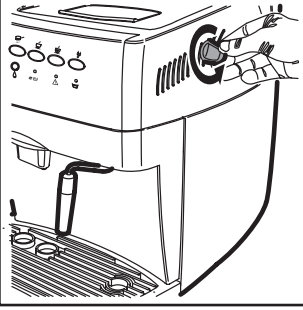
**F - A (07)**



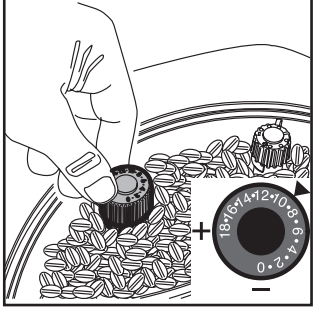
**F - A (08)**



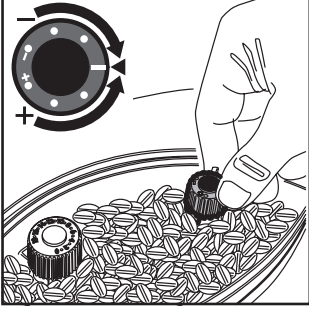
**F - A (09)**



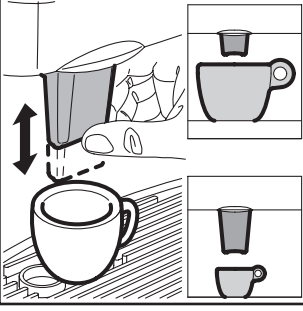
**F - A (10)**



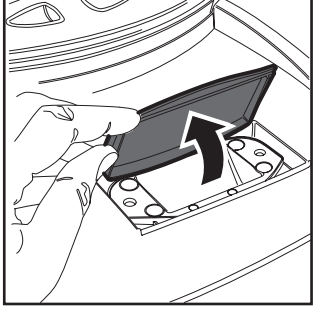
**F - A (11)**



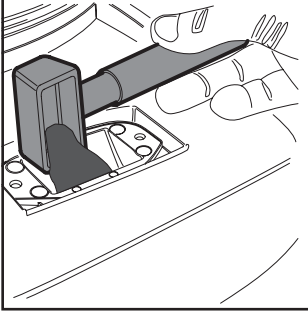
**F - A (12)**



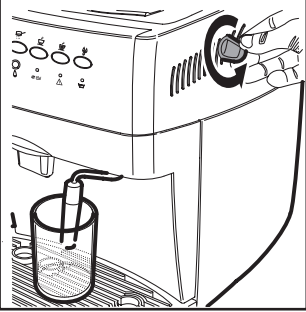
**F - A (13)**



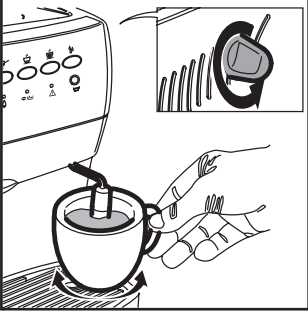
**F - A (14)**



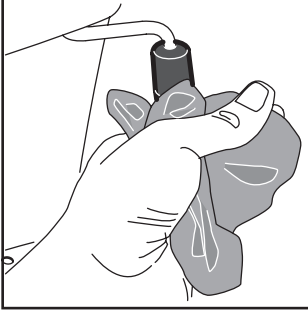
**F - A (15)**



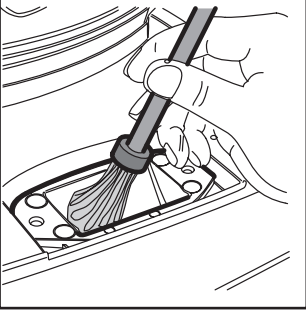
**F - A (16)**



**F - A (17)**



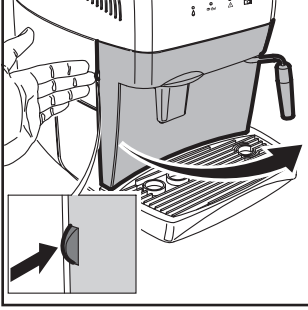
**F - A (18)**



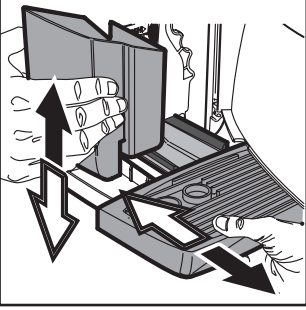
**F - A (19)**



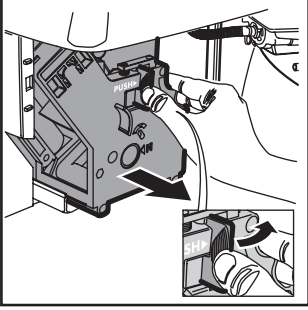
**F - A (20)**



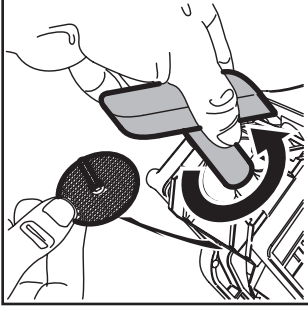
**F - A (21)**



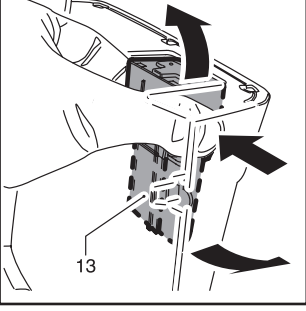
**F - A (22)**



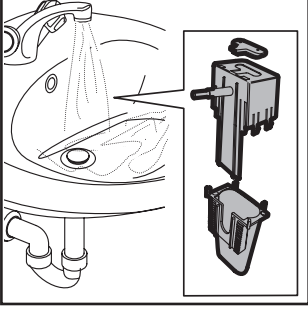
**F - A (23)**



**F - A (24)**



**F - A (25)**



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any 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 way. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 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 turn appliance OFF, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to OFF, then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use appliance for other than intended household use.
- 13 Use extreme caution when using hot steam.

## CAUTION

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

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees 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 scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 For optimal taste of your coffee, use purified or filtered water. Your appliance will still need descaling every 2-3 months.

## INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD


- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
  - 1 the marked electrical rating of the 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 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 1 GENERALITIES


This coffee maker is designed to make espresso coffee using both coffee beans and preground coffee; it is also equipped with a device for supplying steam and hot water.


This elegantly designed appliance has been designed for household use and is not suitable for continuous, professional-type use.


 **Caution: The manufacturer cannot be held liable for any damages/injury attributable to the following:**

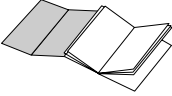
- Incorrect use and not in keeping with the intended use.
  - Repairs not carried out by authorized service centers.
  - Tampering with the supply cord.
  - Tampering with any machine part.
  - Use of not original spare parts and accessory attachments.
  - Limescale and / or freezing damage.
- In these cases, the warranty is voided.

### 1.1 Reading this instruction book

 The following symbols have been used to facilitate reading: The caution triangle denotes all instructions important for the safety of the user. Follow these instructions scrupulously to avoid serious injury!

 The following symbols have been used to facilitate reading: The information symbol denotes information that should be taken into account to get the most out of the appliance.

 This symbol denotes information that should be taken into account to get the most out of the appliance.

 The figures referred to in the text can be found on the cover flap. Keep these pages open when reading the instructions.

### 1.2 Using this instruction book

Keep these instructions in a safe place and hand them over to any other person who uses this coffee maker.

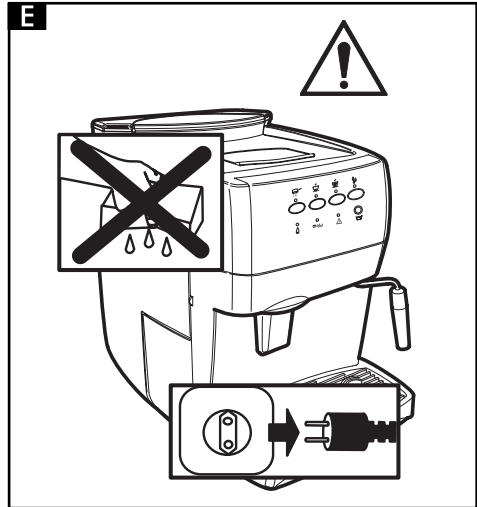
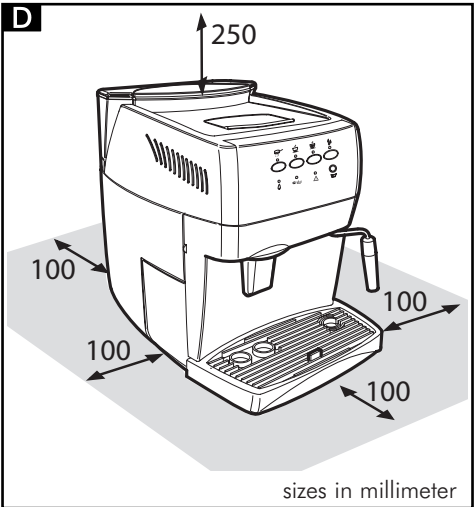
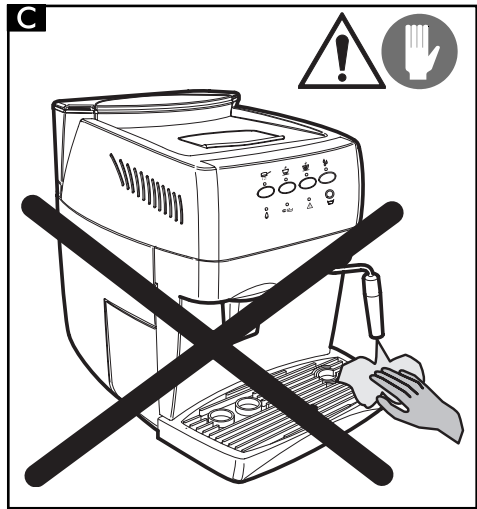
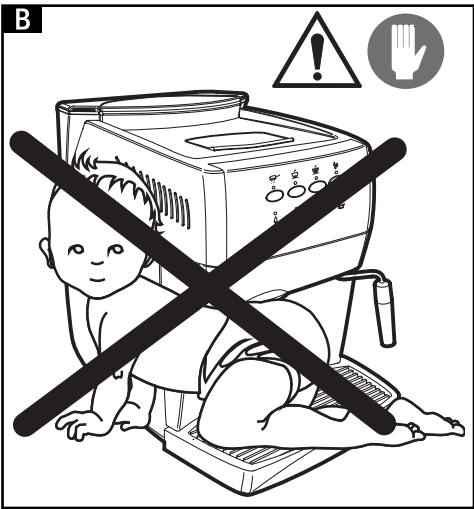
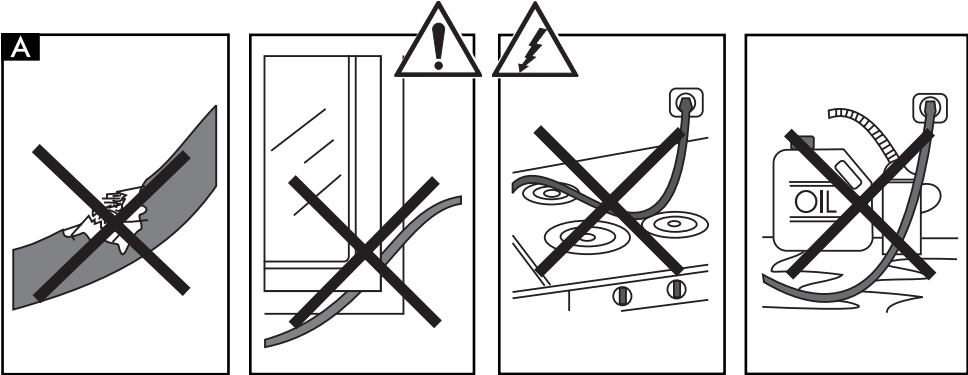
For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this book, contact the authorized service centers.

## 2 TECHNICAL INFORMATION

• Nominal Voltage	See nameplate found on the appliance.
• Rated Output	See nameplate found on the appliance.
• Material of Body	Thermoplastic (ABS)
• Dimensions (l x h x d)	11" x 15.2" x 15.4" / 280 x 385 x 390 mm
• Weight	17.6 lbs / 8 kg
• Cord Length	4' / 1200 mm
• Control Panel	Front
• Water Tank	Removable
• Power Supply	See nameplate found on the appliance.
• Water Tank	46 oz / 1.3 l
• Coffee Container Capacity (Coffee Beans)	8 oz / 230 g
• Pump Pressure (bar)	15
• Boiler	Aluminum
• Safety Devices	Boiler pressure safety valve Safety thermostat

**The manufacturer reserves the right to change the make up of the machine in the light of any technological breakthrough.**

The machine complies to the European Standard 89/336/EEC (legislative decree 476 04.12.92), referring to the elimination of broadcasting disturbance.





### 3 SAFETY STANDARDS



**Never let live parts come into contact with water: short-circuit hazard! The superheated steam and hot water can cause scalding! Never direct the steam or the hot water jet towards body parts! Touch the steam /hot water nozzle carefully: scalding hazard!**

#### Intended Use

- This coffee maker is intended for household use only.
- Do not make technical changes and use the appliance inappropriately: damage/injury hazard!
- The coffee maker must only be used by adults who are in full control of their mental and physical capacities.

#### Power Supply

- Connect the coffee maker to a suitable outlet only.
- The voltage must match the one specified on the nameplate of the appliance.

#### Power Supply Cord (Fig.A)

- Never use the coffee maker if it has a faulty cord.
- The defective cord must be replaced immediately.
- An authorized service center must replace the defective cords and plugs immediately.
- Do not let the cord touch sharp edges, very hot objects and oily surfaces.
- Do not carry or pull the coffee maker by the cord.
- Do not pull the cord to remove the plug, and do not touch the plug with wet hands or feet.
- Avoid letting the cord dangle from tables or raised surfaces.

#### Preventing Injury (Fig.B)

- Ensure that the machine is out of the reach of children.

- Children are not aware of the risks involved in electrical appliances.
- Do not leave packing material near children.

#### Scalding Hazard (Fig.C)

- Do not direct the flow of the superheated steam and/or hot water towards yourself and/or others: scalding hazard!
- Always use the correct handles or knobs.
- Do not insert objects through the openings in the appliance.

#### Space necessary to installation, usage, and maintenance. (Fig.D)

- Place the machine on a flat, even surface.
- The machine must be positioned in a safe place where it cannot be knocked over or cause injury.
- Choose a position that is well lit, hygienic and where a wall socket is easily accessible.
- To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.
- Place the coffee maker 4"/ 10 cm away from walls and cooking tops.
- Do not keep the machine at a temperature below 32° F/0°C; freezing may damage the machine.
- The wall outlet must be reachable at all times.
- Do not use the coffee maker outdoors.

#### Cleaning (Fig.E)

- Before cleaning the coffee maker, switch the ON/OFF switch (7) to "O"/OFF; then, remove the plug from the wall outlet.
- Wait for the machine to cool down.
- Never immerse the appliance in water! Avoid splashes.
- Never tamper with the machine inside parts.

#### Storing the Appliance

- When the appliance is not used regularly, switch OFF the appliance and remove the plug from the wall outlet.
- Store it in a dry place, away from children.
- Protect it from dust and dirt.

**Repairing / Maintenance**

- If the coffee maker falls and you see or suspect damages or malfunctions, immediately remove the plug from the wall. Never use faulty machines.
- Repairs must be made by authorized service centers only.
- If authorized service centers do not carry out maintenance work and/or repairs, the manufacturer is not liable for any damages.

**Fire Fighting**

- In the event of a fire, use carbon dioxide extinguishers (CO<sub>2</sub>). Do not use water or powder extinguishers.

**DESCRIPTION OF PARTS****See Fig.01**

- 1 Coffee bean container
- 2 Coffee bean container lid (aroma preserver)
- 3 Grinder control knob
- 4 Dose control knob
- 5 Preground coffee doser lid
- 6 Cup warming surface
- 7 ON- OFF switch
- 8 Water tank lid
- 9 Water tank
- 10 Dump box
- 11 Power cord
- 12 Drip tray + grill
- 13 Height adjustable coffee dispenser
- 14 Steam / hot water nozzle
- 15 Front door
- 16 Steam / hot water knob
- 17 Brew unit
- 18 Control panel
- 19 Brew unit key
- 20 Cleaning brush
- 21 Preground coffee measuring scoop

**Control panel**

- 22 Preground coffee button /LED
- 23 Espresso coffee button / temperature-ready LED
- 24 Long coffee button / temperature ready LED
- 25 Hot water button / LED
- 26 Descale button / LED
- 27 Water warning light
- 28 Our of bean warning light / full dump box warning light
- 29 Malfunction warning light
- 30 Full drip tray float

## 4 INSTALLING THE COFFEE MAKER

For your safety and the safety of third parties, follow the Safety Standards (see chapter 3).

### 4.1 Packaging

The original packaging was designed and made to protect the appliance during shipment. We recommend you keep it for future needs.

### 4.2 Preliminaries

- Remove the coffee maker from the packaging and position it in a suitable location that meets the requirements specified and described in the safety standards (chap.3).
- Open the machine door, take the drip tray (12) from the package, and fit the dump box (10); then, fit the drip tray in the machine (Fig.21).
- Make sure that the drip tray and grill (Fig.01, pos. 12), the dump box (10) and the brew unit (17) are inserted correctly and that the front door (15) is closed.
- Keep the cleaning brush (20) and the brew unit key (19) handy as you will need them for regular maintenance.

If the red light (29) is still on when the machine is started, it means that one of the parts described above is positioned incorrectly.

**i** **Caution:** You must read chapter 15. This chapter explains in detail the meaning of all the visual signals displayed to the user through the lights (LEDs) found on the control panel.

### 4.3 Preparing the coffee maker for use

- Remove the water tank lid (Fig.02) and remove the tank (Fig.03). Rinse and fill with fresh water (Fig.04); we recommend that you do not exceed the MAX level mark. Put the water tank back in its place and put the lid on it.

**!** **Always fill the tank (9) with fresh still water. Hot water and other liquids can**

**damage the tank and/or the appliance. Do not operate the appliance without water: make sure that there is enough water inside the tank.**

- Lift the coffee bean container lid (Fig.05) and fill the container with coffee beans (Fig.06).




**Use coffee beans only. Ground and instant coffee, as well as other items, cause damage to the appliance.**

- Put the lid of the coffee bean container (1) back in place.
- Insert the plug into the outlet at the back of the coffee maker (Fig.07) after making sure that the ON/OFF switch (7) is in the "O"/OFF position. Insert the other end of the plug into a suitable wall outlet.
- When not in use, the ON/OFF switch of the appliance is in the "O" position. To switch ON the coffee maker, simply press the switch (Fig.08) to the "I"/ON position. The LEDs (23) and (24) start flashing on the control panel.
- To prime the machine, position the steam/hot water nozzle (Fig.01, item 14) over the drip tray and place a cup under the steam nozzle.
- Press the hot water button (25) and turn the steam/hot water knob (16) counterclockwise. Wait for water to flow regularly from the nozzle and, then, shut off the flow by turning the knob clockwise.

**i** **Note:** You must prime the machine as soon as it is switched ON for the first time, if the machine has not been used for a long time, if the water tank has been emptied completely or if the warning light (27) flashes.

- After switching ON the appliance, LEDs (23) and (24) flash simultaneously during the heating phase. Once the heating phase is finished, LEDs (23) and (24) come on steady.
- At this point, your coffee maker is ready for use. Follow the instructions below to dispense coffee, hot water or steam and use the appliance correctly.

## 5 THE COFFEE GRINDER (FIG.10)

 **Caution!** Only turn the grinder control knob, found inside the coffee bean container (Fig. 10), when the coffee grinder is working and in increments of 2 settings at a time only. Do not insert ground and/or instant coffee in the coffee bean container.

**Do not insert anything other than coffee beans in the container. The coffee grinder contains dangerous moving parts; keep fingers and/or other objects away.**

**Before carrying out any operations in the coffee bean container, switch OFF the ON/OFF switch (7) and remove the plug from the wall outlet. Do not insert coffee beans when the coffee grinder is working. Do not use frozen beans.**

The quality and the taste of your coffee depend not only on the blend you use, but also on the grinder setting.

The appliance comes with a grinder adjustment knob (Fig.10). To use this feature, turn the graduated knob when the coffee grinder is working and in increments of 2. The numbers displayed on the knob indicate the grinder setting. The manufacturer sets the knob to an average grinder setting at the factory: if the ground coffee is too fine, turn the knob toward the higher numbers; if the ground coffee is too coarse, turn the knob toward the lower numbers.

You will notice the change only after brewing three /four cups of coffee.

Use coffee beans for espresso coffee makers. Avoid using extreme grinder positions (e.g. 1 and 16); if this is necessary, try using different coffee blends.

Store the coffee in a cool and dry place, in an airtight container.

You should change the grinder position if the coffee does not flow optimally, specifically:

Too fast = grinding too coarse > grind coffee finer (smaller setting);

Too slow (drips and/or no flow) = grinding too fine > grind coffee coarser (higher setting).

## 6 ADJUSTING THE COFFEE DOSE (FIG.11)


You may select the quantity of coffee beans (dose) that you wish to grind per cup. The manufacturer sets an average dose at the factory.

To change the coffee dose, simply turn the knob (Fig. 11) found inside the coffee bean container. Turn it counterclockwise to increase the dose (towards +) and clockwise to decrease the dose (towards -). The - = 6g and + = 9 g.

You must adjust the dose before pressing the desired coffee button.

This system allows you to obtain an optimal cup of coffee with all types of marketed coffee.

## 7 THE COFFEE DISPENSER

 **Note:** If the appliance does not dispense coffee, check the water level in the tank.

- Before making coffee, make sure that the green temperature-ready LEDs (23) and (24) are on steady and that the water tank and the coffee bean container are full.
- Place 1 or 2 coffee cups under the coffee dispenser spouts; you can adjust the height of the dispenser by moving it up or down manually (Fig.12) to adjust the spouts to your cups.

### 7.1 Making coffee with coffee beans

- To dispense the coffee, press the desired coffee button (23) or (24). The selected button starts flashing (see chap.15), while the other switches off.
- To make 1 cup of coffee, position a single cup under the coffee dispenser spouts and press the button (23) or (24) only once; to make 2 cups of coffee or a double shot, position one or two cups under the spouts and press the button (23) or (24) twice in rapid succession.
- In this operating mode, the appliance automatically grinds and doses the right quantity of coffee; going through two grinding and dispensing cycles automatically and

dispensing 2 cups of coffee or a double shot.

- Then, the dispensing cycle starts. After carrying out the prebrewing cycle, coffee will start to come out of the spout (Fig.01, pos.13).

The coffee will stop flowing automatically when the preset level is reached (see par.7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing the button (Fig.01, pos.23 or 24).

## 7.2 Making coffee with preground coffee

**i** In this operating mode, you must use the supplied measuring scoop (Fig.01, pos.21) to dose the preground coffee.

**!** Only use preground coffee suitable for espresso coffee makers in the doser (5); placing coffee beans, instant coffee and other materials inside the doser causes damage to the appliance.

**!** Keep fingers away from the preground coffee doser since there are moving parts.

Use the supplied measuring scoop (21) to measure the right quantity of preground coffee to place in the doser.

Use only one level measuring scoop at a time; to make two cups of coffee using preground, you must go through the entire process twice.

- Press the button (22) to select the preground function, the LED lights up.
- Lift the lid of the preground coffee doser (Fig.13).
- Fill one level scoop of preground coffee; discard any excess quantity of ground coffee.
- Fill the doser with the preground coffee (Fig.14)
- Close the lid of the preground coffee doser.
- To make the coffee, press the desired coffee button (23) or (24); the selected button starts flashing (see chapter 15), while the other switches off.
- The dispensing cycle begins.
- After carrying out the prebrewing cycle, coffee will start to come out of the spout (13). The coffee will stop flowing automatically when the preset level is reached (see par. 7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing either coffee button (23) or (24).
- Then the machine automatically returns to the normal operating mode (see par. 7.1).

## 7.3 Adjusting the quantity of coffee per cup

Your coffee maker has been programmed to make 2 types of coffee: espresso coffee with the button (23) and long coffee with the button (24). To adjust the programmed values to the size of your cups, place the cup under the coffee dispenser (13), press the button of the desired type of coffee (23) or (24) and keep it pressed. Wait for the machine to fill the cup up to the desired level and, then, release the button.

**i** Note: keep coffee button (23) or (24) pressed during the entire coffee dispensing process. Maximum level is 8 oz.

In this way, the appliance is reprogrammed to supply the quantity of coffee you selected.

## 8 DISPENSING HOT WATER

**!** Caution: splashing may occur at the start - scalding hazard! The hot water nozzle can reach high temperatures: avoid touching directly with your hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the hot water button (25) is activated (light will be on steady).
- Proceed as follows when the appliance is ready to dispense hot water:
- Place a cup and/or pitcher under the steam/hot water nozzle (Fig.15).
- Turn the knob counterclockwise as shown in Fig.15.
- When you have obtained the desired quantity of hot water, turn the knob clockwise to shut off the flow. The appliance is immediately ready to brew coffee.

## 9 DISPENSING STEAM / PREPARING CAPPUCCINO

**i** Steam can be used to froth milk for cappuccinos and also to heat other beverages. Scalding hazard!

**!** Splashing may occur at the start - scalding hazard! The hot water nozzle can reach high temperatures: avoid touching directly with your hands.

This appliance has a Rapid Steam® feature which eliminates waiting time between frothing and brewing.

Making cappuccinos and lattes has never been this easy!

- Before dispensing steam, make sure the hot water button (25) is OFF.
- Direct the steam nozzle (14) towards the drip tray and turn the steam/ hot water knob (16).
- Purge any residual water in the system and close the steam knob as soon as you get a good jet of steam through the nozzle.
- Fill a pitcher or a cup 1/3 full with cold milk.

**i** For best results when making cappuccinos, the milk and the used cup should be cold.

- Immerse the steam nozzle 1/4" into the milk to be frothed and turn the steam knob (16) counterclockwise.
- Turn the container slowly with up and down movements to make a uniform froth (Fig.16).
- Continue steaming until you have the desired amount of froth and the milk is approx. 165°F hot, then close the steam knob (16).
- The same system can be used to heat other beverages. Clean the steam nozzle with a damp cloth (Fig.17)

## 9.1 Making coffee after using the steam function

- If you want to make more coffee immediately after steaming milk, you can go straight into brewing a cup of coffee. Just press the desired coffee button!

## 10 CLEANING AND MAINTENANCE

### General Cleaning

- Maintenance and cleaning should only be carried out when the appliance is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the appliance in water and do not wash any parts in the dishwasher.
- Do not use abrasives or aggressive chemicals (solvents) for cleaning.

- Do not dry the machine and/or any of its parts using a microwave and/or conventional oven.
- We recommend you clean the water tank and change the water daily.
- Clean the preground coffee doser daily.
  - Use the supplied brush to clean the doser (Fig.18).
- To clean the appliance, use a soft cloth dampened with water (Fig.19).
- Clean the service area and the brew unit.
- We recommend you empty and clean the drip tray (12) and the dump box (10) daily; to carry out this operation you must open the front door (Fig.20) and remove the drip tray (Fig.21); then, you can empty and clean all the components.

**i** Note: if warning light 28 is flashing, you must empty the dump box while the machine is ON. See section 15 (p. 18)

- You can remove the coffee dispenser in order to clean it (Fig.24):
  - lower the dispensing nozzles
  - take the dispensing unit as shown in Fig. 24, and remove it from its housing
  - wash the whole unit with warm water .

## 10.1 The brew unit

**i** The brew unit (17) must be cleaned each time you fill the coffee bean container or at least once a week.

- Switch off the appliance by pressing the ON/OFF switch (7) to the "O"/OFF position and remove the plug from the wall outlet.
- Open the service door (15). Remove the drip tray (12) and the dump box.
- Remove the brew unit by holding it by its handle and pressing the PUSH button (Fig.22)
- Make sure that the stainless steel filter is free from any coffee residue. The top filter can be removed by unscrewing the plastic pin counterclockwise using the specific brew unit key supplied with the machine (Fig.23).
- Wash the brew unit only with cold or warm water: do not use detergents. Then thoroughly wash and dry all its components.
- Put the filter back on and carefully hand tighten the plastic pin back on using the specific key.

- Clean the compartment inside the appliance.
- Holding it by its handle, slide the brew unit back in place until it locks in place.
- Insert the dump box, the drip tray and grill back in place. Close the door (15).
- Regular lubrication of the brew unit is also recommended.
- Contact the nearest Service Center to you for more information.

## 11 DESCALING

Limescale / mineral / scale build-up will occur during the lifespan of this appliance. To ensure the longevity of your machine, you should descale it every 2-3 months, or sooner if you notice a reduction in the water flow or when the LED of the button (26) flashes.

**i** We recommend the Saeco descaler. You can also use any citric based, non-toxic and non-chemical descaler/ decalcifier for these systems.



**Caution! Never use vinegar.**

To descale the appliance proceed as follows:

- Mix the descaler with water as specified on the package and fill the water tank.
- Switch ON the appliance with the ON/OFF switch (7).
- Press the button (26) for at least 5 seconds to select the descaling operating mode; the LED will come on steady when descaling activated.
- Direct the steam nozzle (14) toward the drip tray.
- Position a large container under the steam nozzle and turn the hot water knob counterclockwise (16). The appliance starts an automatic descaling cycle with pauses preset by the manufacturer and managed automatically by the appliance.
- At the end of the cycle, the flow of the descaling solution is shut off and the 5 buttons start flashing simultaneously.
- Turn the knob of the hot water nozzle (16) clockwise to OFF. At this time the warning light (27) flashes.
- Rinse the water tank and fill it with fresh water.
- Position a large container under the steam nozzle and empty 2/3 of the contents of the water tank by turning the steam knob (16)

counterclockwise; to shut off the flow, turn the knob (16) clockwise.

- Let the appliance heat up and empty the remaining contents of the water tank by pressing the hot water button (25) and turning steam knob (16) counterclockwise; to stop flow, turn it clockwise.

**i** If you use a descaling/ decalcifying product other than Saeco's, follow the manufacturer's directions on the package to mix the right quantity of product/water. Then descale as described above.

**i** If the descaling cycle is interrupted by switching the machine OFF, it will continue when the machine is switched back ON. You must finish the descaling cycle.

## 12 FUNCTION PROGRAMMING

The appliance allows you to program some parameters depending on your needs.

To program the functions, you must enter the programming mode as follows:

- Ensure that the ON/OFF switch (7) of the appliance is switched to "O"/OFF and that the hot water / steam knob (16) is OFF.
- Press the buttons (23) and (25) and, at the same time, switch ON the appliance using the ON/OFF switch (7).

You are now in the programming mode.

To quit the programming mode and implement your changes, switch the machine OFF and, then, back ON again using the main switch (7).

### 12.1 Programming water hardness

Water hardness varies, depending on the area and type of water used. This coffee maker can be adjusted so that it will work optimally with the water hardness level, expressed on a scale from 1 to 4, of your area.

The appliance is already set to an average value (hardness 3).

**i** Before proceeding, you must check the water hardness of your area using the strip supplied with the appliance. Quickly immerse (1 second) the strip into the water and shake slightly. After a minute, the strip shows the test results.

To program this function, proceed as follows:

- Press the button (22); the number of lit buttons indicates the programmed water hardness;
- If you desire to change the water hardness level, press the button (22) repeatedly until the correct number of lit buttons are displayed, indicating the water hardness level.
- If in doubt, program to a higher water hardness.

Hardness 1 = buttons (22) and (23) lit

Hardness 2 = buttons (22), (23) and (24) lit

Hardness 3 = buttons (22), (23), (24) and (25) lit

Hardness 4 = buttons (22), (23), (24), (25) and (26) lit

The hardness index matches the 1-4 squares on the strip.

1 = softest and 4 = hardest water setting.

## 12.2 Programming the rinsing cycle

When first switched ON, the machine will carry out an automatic rinsing cycle. Approx. 3-4 oz of water are dispensed through the system and out through the coffee dispenser to ensure you get fresh water for your first cup of coffee.

To program this function, proceed as follows:

- Press the button (23); when the function is ON, the warning light (27) lights up.

## 12.3 Programming Prebrewing

The prebrewing process slightly dampens the coffee before brewing to improve the extraction; this brings out the full aroma of the coffee and gives it an excellent taste.

To program this function, proceed as follows:

- Press the button (24); when the function is ON, the warning light (28) lights up.

**i** Note: the manufacturer has already activated this function.

## 12.4 Programming Pregrinding

The pregrinding procedure makes the machine grind twice: the first time, for the cup of coffee just selected, and then, for the next cup of coffee (not yet selected). This function is only useful when preparing numerous cups of coffee in rapid succession (for example, during a dinner party) as you always have a dose of ground coffee ready to go inside of the machine.

To program this function, proceed as follows:

- Press the button (25); when the function is ON, the warning light (29) lights up.

## 13 LEGAL INFORMATION

- This instruction book contains the necessary information to use and upkeep your appliance correctly.
- The information should be viewed as a guideline to use and upkeep your coffee maker in safety. The information is not exhaustive. For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this book, please contact the authorized service centers or the manufacturer directly.
- In addition, we should mention that these instructions are not a part of a previous or existing agreement, legal contract or similar and that the information is not changed by any other document.
- All the manufacturer's obligations and liabilities are based on the relative sale contract that also specifies all warranty terms and conditions.
- The contractual warranty terms and conditions are not limited or extended based on this instruction book.
- This instruction book contains information protected by copyright.
- This instruction book cannot be photocopied or translated into other languages without the explicit written consent of the manufacturer.

## 14 SCRAPPING

- Make unusable any appliances not in use.
- Detach the plug from the wall outlet and cut the electric cord.
- Deliver broken appliances to a suitable collection center.



## 15 CONTROL PANEL LEDS

---

### **GREEN LED (22)**

- Appliance ready to brew with preground coffee
- 

### **GREEN LED (23), FIXED**

### **GREEN LED (24), FIXED SIMULTANEOUSLY**

- Temperature-ready:
    - To dispense coffee
    - To dispense hot water or steam (depending on which function selected LED 25)
- 

### **GREEN LED (23), FLASHING**

### **GREEN LED (24), FLASHING SIMULTANEOUSLY**

- Appliance is heating up to dispense coffee, hot water or steam
- 

### **GREEN LED (23), SLOW FLASHING**

- Appliance dispensing 1 espresso coffee
- 

### **GREEN LED (23), FAST FLASHING**

- Appliance dispensing 2 espresso coffees
- 

### **GREEN LED (24), SLOW FLASHING**

- Appliance dispensing 1 long coffee
- 

### **GREEN LED (24), FAST FLASHING**

- Appliance dispensing 2 long coffees
- 

### **GREEN LED (25), FIXED**

- Hot water function selected. To prime machine or dispense hot water.
- 

### **GREEN LED (25), OFF**

- Steam function selected.
- 

### **RED LED (26), FLASHING**

- The appliance needs a descaling cycle
    - Descale as described in par. 11.
    - To cancel the selection, press another button keeping the knob turned OFF.
- 

### **RED LED (26), FIXED**

- The descaling function has been selected
    - To descale as described in par. 11, turn the hot water knob (16) counterclockwise.
    - Descaling cycle must be completed before machine is ready to brew coffee.
-

---

**RED WARNING LIGHT (27), FIXED**

- Insufficient quantity of water in the water tank

Fill the tank with fresh water and prime the machine.

If the light doesn't clear, check the grey plastic float in the water tank. If missing or sinking to bottom, contact an authorized service center for replacement float.

---

**RED WARNING LIGHT (27), FLASHING**

- The machine needs to be primed.

Prime the machine (section 4.3)

---

**RED WARNING LIGHT (28), FIXED**

- The coffee bean container is empty

Fill the container with coffee beans and press the coffee button again.

---

**RED WARNING LIGHT (28), FLASHING**

- The dump box is full or cup count on machine is telling machine dump box is full.

\*\*You must empty the dump box while the unit is ON.

---

**RED WARNING LIGHT (29), FIXED**

- Incorrectly positioned brew unit, drip tray and/ or front door.

The fixed red light goes off when all the components are correctly positioned or closed.

---

**RED WARNING LIGHT (29), FLASHING**

- The coffee grinder motor is blocked
- Brew unit motor shutdown.

Contact an authorized service centre

---

**i** \*\* Caution: The dump box must only be emptied when the appliance is ON. Remove for at least 5 seconds and then put back in place. Machine has cup count on it to signal when the dump box is full. If you empty it while the machine is OFF, the machine will not reset the counter and you will not be able to brew coffee.

## 16 TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Troubleshooting</b>
The appliance does not switch ON	The appliance is not plugged into the outlet	Connect the appliance to the outlet and make sure the ON/OFF button is on the "I" position
The coffee is too cold	The cups are cold	Heat the cups
No hot water or steam	The hole of the steam nozzle is clogged	Clean the steam nozzle hole with a pin.
Coffee is dispensed slowly	Coffee is too fine	Change the coffee blend or adjust grinding as specified in Par. 5. Decrease the dose (Par. 6)
	Dirty brew unit	Clean the brew unit
The coffee has little "crema" (cream - froth layer)	The blend is not suitable or the coffee is not freshly ground or is ground too coarsely	Change the coffee blend or adjust grinding as described in Par. 5. Increase the dose (Par. 6)
The appliance takes too long to heat up or a limited volume of water comes out of the nozzle	The circuit of the appliance is clogged by scaling	Descale the appliance
The brew unit is jammed	The brew unit is not locked in place correctly	Switch ON the appliance. Make sure drip tray, dump box and brew unit are in place correctly. Close the front door. The brew unit will automatically return to its initial position
	Dump box in place	Remove the drip tray and dump box before removing the brew unit.
No coffee is dispensed	No water	Fill the tank with water and prime the machine
	Dirty brew unit	Clean the brew unit
	Large dose	Decrease the dose
	Machine not primed	Prime the machine
	Coffee too fine	Adjust grinder setting while unit is grinding to a coarser setting
	Programming of coffee level is too low	Reprogram coffee button to a higher level (see par. 7.3)
Coffee is dispensed outside the dispenser	The brew unit is not fitted correctly	Refit the brew unit
	The brew unit is clogged	Clean the brew unit and its spouts
Coffee comes out too quickly	Too little coffee inside the container	Fill the container with ground coffee (not instant coffee)
	Coarse coffee blend	Change the type of blend
	Small dose	Increase the dose
Water comes out of the container	The container is too full	Check the position of the float and empty the container.

## IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

- 1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- 6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
- 7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- 11 Mettre toujours l'appareil en position «éteint» avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à «éteint» avant de le débrancher.
- 12 Usage domestique seulement.
- 13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

## GARDER CES ISTRUCTIONS

## 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 centre de service 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 des données techniques.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Quand même il vous sera nécessaire de faire le détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C Si on utilise une rallonge, vérifier:
  - 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
  - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
  - 3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

## 1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine est indiquée pour la préparation de café espresso à partir de café en grains ou de café moulu; elle est dotée d'une valve vapeur et eau chaude.

Le corps de la machine, à l'élégant design, a été conçu pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

**⚠ Attention. Aucune responsabilité n'est assumée pour les éventuels dommages résultant de:**

- **Emploi erroné et non conforme aux buts prévus;**
- **Réparations effectuées en dehors des centres de service autorisés;**
- **Manipulation frauduleuse du cordon d'alimentation;**
- **Manipulation frauduleuse de l'un des composants de la machine;**
- **Emploi de pièces de rechange et d'accessoires non originaux.**
- **Dommages causés par gel ou tartre.**

Dans les cas ci-dessus, la garantie déchoit.

### 1.1 Pour faciliter la lecture

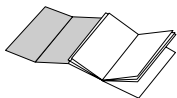


Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur.



Suivre scrupuleusement ces indications pour éviter les risques de blessures graves.

**i** Ce symbole sert à mettre en exergue les informations les plus importantes, pour une utilisation optimale de la machine.



Vous trouverez les illustrations correspondant au texte de la présente brochure dans le volet de la jaquette. Tenir ces pages ouvertes pendant la lecture du mode d'emploi.

### 1.2 Utilisation du mode d'emploi

Conserver cette brochure dans un endroit sûr et la joindre à la machine si une autre personne

devait l'utiliser. Pour d'autres renseignements ou en cas de problèmes non traités ou insuffisamment traités dans la présente brochure, veuillez vous adresser aux Centres de Services autorisés.

## 2 DONNÉES TECHNIQUES

- Tension nominale

Voir plaque située sur l'appareil

- Puissance nominale

Voir plaque située sur l'appareil

- Matériau du corps de la machine

Thermoplastique (ABS)

- Dimensions (l x a x p)

11" x 15.2" x 15.4" / 280 x 385 x 390 mm

- Poids

17.6 lbs / 8 Kg

- Longueur du cordon

4' / 1200 mm

- Tableau de commande

Frontal

- Réservoir à eau

Amovible

- Alimentation

Voir plaque située sur l'appareil

- Réservoir à eau

46 oz / 1,3 l

- Capacité du récipient à café

8 oz / 230 g de café en grains

- Pression pompe (bars)

15

- Chaudière

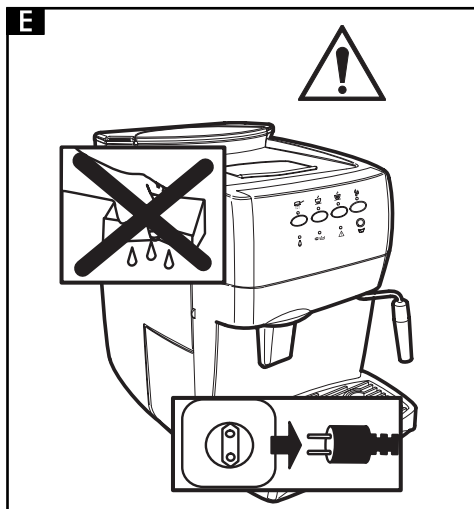
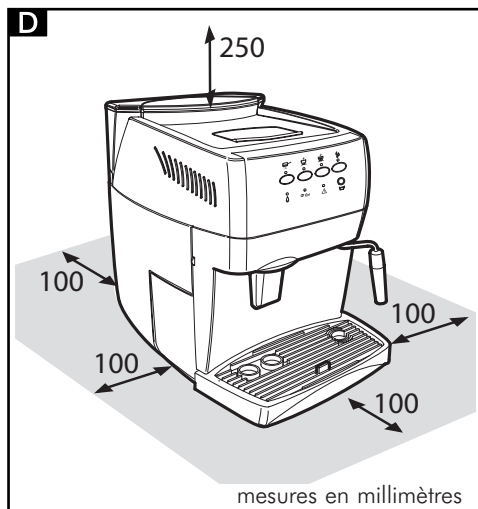
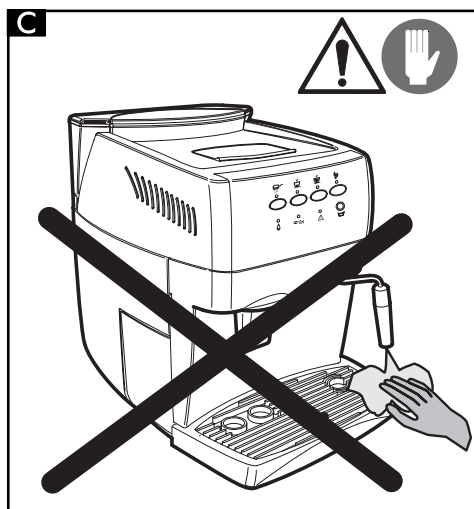
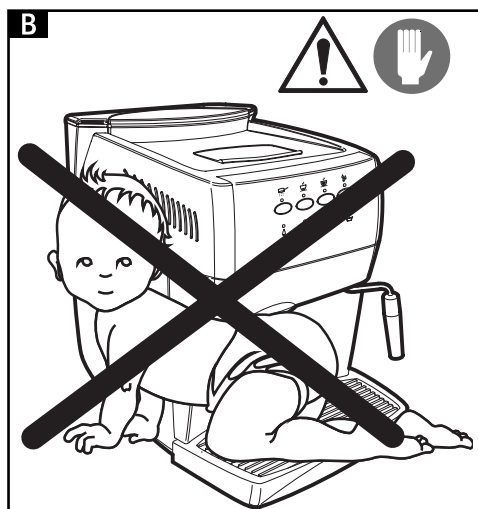
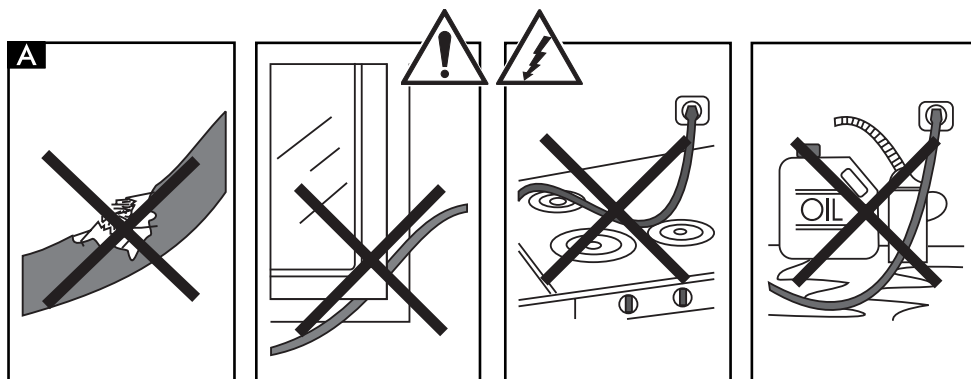
Aluminium

- Dispositifs de sécurité

Valve de sécurité pression chaudière;  
thermostat de sécurité.

**Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.**

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radiotechniques.



### 3. NORMES DE SÉCURITÉ



**Ne jamais mettre au contact de l'eau les parties sous courant: risques de court-circuit! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps et toucher avec précaution le bec vapeur / eau chaude: risques de brûlures!**

#### A qui cette machine est destinée

- Cette machine est réservée exclusivement à un usage domestique.
- Toute modification technique et tout emploi illicite sont formellement interdits, à cause des risques qu'ils comportent!
- Cette machine doit être utilisée uniquement par des adultes en bonnes conditions psychologiques et physiques.

#### Courant électrique

- Brancher la machine à une prise de courant appropriée.
- La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.

#### Cordon d'alimentation (Fig.A)

- Ne jamais utiliser cette machine si le cordon d'alimentation est défectueux.
- Faire tout de suite remplacer par un centre de service autorisé les prises et les cordons défectueux.
- Ne pas faire passer le cordon d'alimentation par des angles, sur des arêtes vives et sur des objets très chauds, et le protéger de l'huile.
- Ne pas porter ni tirer la machine en la tenant par le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation; ne pas toucher la fiche avec des mains et des pieds mouillés.
- Eviter que le cordon d'alimentation pende librement d'une table ou d'une étagère.

#### Protection d'autres personnes (Fig.B)

- Assurez-vous qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café.
- Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers.
- Ne laissez pas les matériaux employés pour emballer la machine à la portée des enfants.

#### Danger de brûlures (Fig.C)

- Ne pas diriger contre soi-même et/ou quelqu'un d'autre le jet de vapeur surchauffé et/ou d'eau chaude: danger de brûlures.
- Utilisez toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.
- Ne pas insérer d'objets à travers les ouvertures de l'appareil.

#### Espace nécessaire pour l'installation, l'utilisation et la maintenance (Fig.D)

- Choisir un plan d'appui bien nivelé.
- Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser.
- Choisir un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès;
- Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.
- Placer la machine à 4" / 10 cm de distance des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas laisser la machine à une température inférieure à 32°F / 0°C : le gel risque de l'endommager.
- La prise de courant doit pouvoir être atteinte à tout moment.
- Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.

#### Nettoyage (Fig.E)

- Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de mettre l'interrupteur général (7) sur «O» / OFF, puis de débrancher le cordon électrique de la prise de courant.
- Attendre également que la machine ait refroidi.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau!
- Eviter qu'elle entre en contact avec des jets d'eau.
- Il est strictement interdit de démonter la base de la machine.

## Rangement de la machine

- Lorsque la machine n'est pas employée pendant longtemps, l'éteindre et débrancher le cordon électrique de la prise.
- La ranger dans un endroit sec et non accessible aux enfants.
- La protéger de la poussière et de la saleté.

## Réparations / Entretien

- En cas de pannes, de défauts ou d'apparences défectueuses après une chute, débrancher tout de suite le cordon électrique de la prise de courant. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.
- Seuls les centres de services autorisés peuvent effectuer des interventions et réparations.
- En cas d'interventions et/ou réparations non exécutées par des centres de services autorisés, on décline toute responsabilité pour les éventuels dommages en résultant.

## Dispositif ignifugé

- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à poudre.

## DESCRIPTION DES COMPOSANTS:

### Fig.01

- 1 Récipient à café en grains
- 2 Couvercle mobile du récipient à café en grains (protège-arôme)
- 3 Pommeau de réglage de la mouture
- 4 Pommeau de réglage de la dose
- 5 Couvercle doseur café moulu
- 6 Plan d'appui et chauffage des tasses
- 7 Interrupteur général (ON/OFF)
- 8 Couvercle du réservoir à eau
- 9 Réservoir à eau
- 10 Réceptacle
- 11 Cordon d'alimentation
- 12 Cuvette d'égouttoir + grille
- 13 Distributeur de café réglable en hauteur
- 14 Conduit vapeur / eau chaude
- 15 Panneau avant
- 16 Pommeau sélection vapeur
- 17 Groupe café
- 18 Tableau de commande
- 19 Clé du groupe café
- 20 Brosse pour le nettoyage
- 21 Mesure café moulu

### Tableau de commande

- 22 Bouton / Voyant sélection café moulu
- 23 Bouton écoulement café espresso / Voyant de température correcte atteinte
- 24 Bouton écoulement café allongé / Voyant de température correcte atteinte
- 25 Bouton/Voyant de sélection fonction eau chaude
- 26 Bouton/Voyant de sélection fonction détartrage
- 27 Voyant lumineux indiquant qu'il n'y a plus d'eau
- 28 Voyant lumineux indiquant qu'il n'y a plus de café en grains ou qu'il faut vider le réceptacle
- 29 Voyant lumineux indiquant un dysfonctionnement
- 30 Flotteur indiquant que la cuvette d'égouttoir est pleine



## 4 INSTALLATION

Pour sa sécurité personnelle et celle des autres, suivre scrupuleusement les «Normes de sécurité» indiquées au chapitre 3.

### 4.1 Emballage

L'emballage d'origine a été conçu et réalisé pour protéger la machine pendant son transport. Il est recommandé de le conserver pour un éventuel transport ultérieur.

### 4.2 Opérations préliminaires

- Retirer la machine de son emballage et l'installer dans un endroit approprié répondant aux caractéristiques requises et décrites dans les normes de sécurité (chap.3).
- Ouvrir la porte de la machine ; débarrer la cuvette d'écoulement (12) et y introduire le bac à marc (10) ; puis installer la cuvette d'écoulement dans la machine (Fig.21).
- S'assurer que la cuvette d'égouttoir munie de sa grille (Fig.01 - pos.12), le réceptacle (10) et le groupe café (17) soient bien enclenchés et que le panneau avant (15) soit bien fermé.
- Conserver à portée de main la brosse pour le nettoyage (20) ainsi que la clé du groupe café (19) qui sont fournis avec la machine.

Si, à la mise sous tension de la machine, la LED rouge (29) reste allumée, cela veut dire qu'une des pièces citées supra n'est pas bien installée.

**i** **Note importante: Il est important de lire le contenu du Chapitre 15, dans lequel il est expliqué en détail le sens de tous les signaux que la machine fournit à l'utilisateur, par l'intermédiaire des voyants lumineux situés sur le tableau de commande.**

### 4.3 Première utilisation

- Ouvrir le couvercle du réservoir à eau (Fig.02) et ôter le réservoir (Fig.03). Le rincer et le remplir d'eau froide potable (Fig.04); il est recommandé de ne pas dépasser la ligne MAX. Réinsérer le réservoir à eau dans son logement et replacer le couvercle au-dessus de celui-ci.

**!** **Remplir le réservoir (9) exclusivement avec de l'eau froide non gazeuse. L'eau chaude, de même que les autres liquides, risquerait d'endommager le réservoir et/ou la machine. Ne jamais mettre la machine en marche sans eau: vérifier si le réservoir en contient suffisamment.**

- Soulever le couvercle (Fig.05) et mettre du café en grains dans le récipient (Fig.06).


**!** **Utiliser exclusivement du café en grains. Le café en poudre, lyophilisé ou autre risquerait d'endommager la machine.**

- Replacer le couvercle sur le récipient à café (1).
- Brancher le cordon d'alimentation à la prise de courant située à l'arrière de la machine (Fig.07), après s'être assuré que l'interrupteur général (7) soit bien en position (0) / OFF. Brancher l'autre côté du cordon électrique à une prise de courant murale adaptée.
- L'interrupteur de la machine doit normalement être sur la position (0); pour l'allumer il suffit d'appuyer sur le bouton (Fig.08); les voyants (23) et (24) du tableau de commande commencent alors à clignoter.
- Pour charger le circuit, allumer le bouton fonction eau (25) diriger le bec à vapeur (Fig.01 - pos.14) sur la cuvette d'égouttoir, mettre ensuite une tasse ou un récipient adapté sous le bec à vapeur et tourner le pommeau (Fig.09) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et attendre que l'eau s'écoule, régulièrement, du bec à vapeur. Pour interrompre l'écoulement de l'eau, tourner le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.

**i** **Note: Avant de remettre la machine en marche, si celle-ci n'est pas utilisée sur une longue période, si le réservoir à eau a été complètement vidé ou si le voyant lumineux (27) clignote, il est obligatoire de charger le circuit de la machine.**

- Après l'allumage, pendant la phase de chauffage de la machine, les voyants (23) et (24) clignotent simultanément. Lorsque la phase de chauffage est terminée, les voyants (23) et (24) restent allumés de manière fixe.
- Une fois les opérations décrites ci-dessus terminées, la machine est prête à l'emploi.
- Pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur, et utiliser correctement la machine, suivre attentivement les instructions suivantes

## 5 MOULIN À CAFÉ (FIG.10)

 **Attention! Le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du récipient à café (Fig.10), doit être tourné uniquement lorsque le moulin à café est en marche et par non plus de deux numéros à la fois. Ne pas mettre de café moulu et/ou lyophilisé dans le récipient à café en grains. Il est interdit d'introduire autre chose que du café en grains. Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou d'autres objets. Avant d'intervenir, pour quelque raison que ce soit, à l'intérieur du récipient à café, éteindre l'interrupteur général (7) et débrancher le cordon électrique de la prise de courant. Ne pas ajouter de café en grains quand le moulin à café est en marche.**

La qualité et le goût du café dépendent non seulement du mélange utilisé, mais aussi du type de mouture.

La machine est dotée d'un pommeau (Fig.10) qui permet de régler la mouture du café. Pour changer de type de mouture, tourner le pommeau gradué lorsque le moulin à café est en marche et par non plus de deux numéros à la fois; les chiffres reportés sur le bouton indiquent le degré de mouture.

Chaque appareil est réglé, en usine, sur un degré de mouture moyen: si la mouture est trop fine il faut tourner le bouton vers des chiffres plus élevés ; si la mouture est trop grosse il faut tourner le bouton vers des chiffres plus bas. Le changement de type de mouture ne se remarquera qu'après l'écoulement de trois/quatre cafés.

Utilisez toujours des mélanges de café en grains pour machines à «espresso». Evitez d'utiliser des types de mouture extrêmes (Ex. 1 – 16); dans ces cas, utiliser des mélanges de café différents. Conservez le café au frais dans un bocal étanche. Ne pas insérer du café congelé dans le récipient à café en grains.

La mouture doit être réglée si le café ne s'écoule pas parfaitement bien.

Si le café coule trop vite, cela signifie qu'il est moulu trop gros et il faut donc augmenter le degré de mouture.

Si le café coule au goutte à goutte ou ne coule pas du tout, cela signifie qu'il est moulu trop fin et il faut donc diminuer le degré de mouture.

## 6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ (FIG.11)


Cette machine permet de régler la quantité de café (dose) que l'on souhaite moulin entre 6 g (-) et 9 g (+). La dose est réglée par le fabricant sur une vapeur moyenne qui satisfait la plupart des exigences.

En tournant le pommeau (Fig.11), situé à l'intérieur du récipient à café, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers le +), on augmente la dose de café en poudre ; en tournant le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre (vers le -) on diminue la dose de café en poudre.

Le réglage de la dose doit être effectué avant d'appuyer sur le bouton de distribution de café.

Ce système permet d'obtenir un écoulement optimal avec tous les types de café que l'on trouve dans le commerce

## 7 DISTRIBUTION DU CAFÉ

 **Note: Si le café ne passe pas, vérifier si le réservoir contient suffisamment d'eau.**

- Avant de distribuer le café, vérifier si les voyants verts de température (23) et (24)


restent allumés, et si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins.


- Placez une ou deux tasses sous les becs de distribution; vous pouvez régler la hauteur du distributeur en le déplaçant manuellement vers le haut ou vers le bas (Fig.12), afin qu'il s'adapte à vos tasses.


## 7.1 Distribution avec du café en grains

- Pour que le café s'écoule, il faut appuyer sur le bouton de distribution du café (23 ou 24); la touche sélectionnée commence à clignoter (voir chapitre 15) et celle qui n'est pas sélectionnée reste éteinte.
- Pour obtenir 1 café, placez une seule tasse sous les becs de distribution de café et appuyez une seule fois sur le bouton (23 ou 24); pour obtenir 2 cafés, placez deux tasses sous les becs de distribution de café et appuyez 2 fois de suite sur le bouton (23 ou 24).
- Dans cette modalité de fonctionnement, la machine se charge automatiquement de mouliner et de doser la bonne quantité de café; la préparation de deux cafés nécessite deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.
- Le cycle de distribution démarre ensuite.
- Après avoir accompli le cycle de préinfusion, le café commencera à sortir du bec de distribution (Fig.01 - pos.13). L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau préalablement sélectionné (voir par.7.3) sera atteint; il est néanmoins possible d'interrompre l'écoulement du café en appuyant sur le bouton (Fig.01 - pos.23 ou 24).

## 7.2 Distribution avec du café moulu

 Pour utiliser cette fonction, il faut utiliser la mesure (Fig.01-pos.21) servant à doser le café moulu.

 N'insérez dans le doseur (5) que du café moulu pour machines espresso; le café en grains, lyophilisé ou autre risquerait d'endommager votre machine.

 Il est interdit d'introduire les doigts à l'intérieur du doseur de café moulu

## car il contient des organes en mouvements.

Pour mettre la bonne quantité de café moulu dans le doseur, utilisez la mesure (21) fournie avec la machine. Mettez une seule mesure de café moulu à la fois; pour obtenir deux cafés, il faut effectuer deux cycles séparés l'un après l'autre.

- Appuyez sur le bouton (22) pour sélectionner la fonction café moulu; le voyant lumineux du bouton s'allume.
- Soulevez le couvercle du doseur de café moulu (Fig.13).
- Prenez, à l'aide de la mesure, une dose de café nivellée; enlevez la quantité excessive de café contenue dans la mesure.
- Videz le café moulu contenu dans le doseur (Fig.14).
- Refermez le couvercle du doseur à café moulu.
- Pour obtenir un café, appuyez sur la touche de distribution de café (23 ou 24): la touche sélectionnée commence à clignoter (voir chap.15), et celle qui n'est pas sélectionnée reste éteinte.
- Le cycle de distribution démarre.
- Après avoir accompli le cycle de pré-infusion, le café commencera à sortir du bec de distribution (13).
- L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau préalablement sélectionné (voir par.7.3) sera atteint; il est néanmoins possible d'interrompre l'écoulement du café en appuyant sur le bouton (23 ou 24).
- Ensuite, la machine retourne automatiquement au fonctionnement normal (voir par. 7.1).

## 7.3 Réglage de la quantité de café par tasse

Cette machine a été conçue pour distribuer 2 types de café: café espresso: touche (23) et café allongé: touche (24).

Pour adapter les valeurs programmées aux dimensions des tasses, placez une tasse sous le distributeur (13), appuyez sur la touche de distribution du type de café désiré (23 ou 24) et maintenez-la appuyée.

Attendez que la tasse se remplisse avec la quantité de café désirée, puis relâchez la touche.

**i** Précautions: maintenez la touche (23 ou 24) appuyée pendant toute la distribution du café. Maximum 8 oz / 230 ml.

De cette manière, la machine est programmée pour distribuer la quantité de café que vous désirez.

## 8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

**!** Attention: Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine: faites attention à ne pas vous brûler. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.

- Avant de distribuer l'eau chaude, vérifiez si les voyants lumineux verts de bonne température atteinte (23 et 24) restent allumés.
- Lorsque la machine est prête à distribuer le café, suivez les instructions suivantes:
- Placez une tasse et/ou un récipient sous le conduit eau chaude/vapeur (Fig.15).
- Appuyez le bouton fonction eau chaude (25)
- Ouvrez, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le pommeau comme indiqué à la Fig.15.
- Prenez la quantité d'eau chaude désirée; pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

## 9 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

**i** Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait de votre cappuccino, mais vous pouvez également l'utiliser pour chauffer vos boissons. Risques de brûlures!

**!** Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le conduit de distribution d'eau chaude peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.

Lorsque la machine est prête à distribuer le café, elle est aussi prête à distribuer de l'eau chaude et de la vapeur.

- Avant de distribuer la vapeur, assurez vous que le bouton eau chaude (25) soit éteint.
- Dirigez le bec à vapeur (14) sur l'égouttoir, ouvrez le pommeau (16) «Eau chaude/vapeur» pendant quelques instants, afin de faire sortir toute l'eau du conduit à vapeur; très vite, il ne commencera plus à sortir que de la vapeur.
- Fermez le pommeau (16).
- Remplissez avec du lait froid 1/3 du récipient que vous utiliserez pour préparer votre cappuccino.

**i** Pour préparer un excellent cappuccino, le lait et la tasse utilisée doivent être froids.

- Plongez le conduit à vapeur dans le lait à chauffer et ouvrez le pommeau (16); faites tourner le récipient avec des mouvements lents de bas en haut afin de former une mousse uniforme (Fig.16).
- Lorsque vous aurez terminé d'utiliser la vapeur, fermez le pommeau (16).
- Vous pouvez utiliser ce même système pour réchauffer d'autres boissons.
- Après cette opération, nettoyez le conduit à vapeur à l'aide d'un chiffon humide (Fig.17). Il est conseillé de charger le circuit pour enlever résidu du lait à l'intérieur du conduit à vapeur.

### 9.1 Passage de la vapeur au café

- Cette machine est munie du fonction Rapid Steam®. Le passage de la vapeur au café est immédiat!

## 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que lorsque la machine est froide et qu'elle est débranchée.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau et ne pas mettre ses composants au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets acérés ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour la nettoyer.
- N'utilisez pas de four à micro-ondes et/ou

un four traditionnel pour sécher la machine et/ou ses composants

- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de changer l'eau qu'il contient.
- Nettoyez quotidiennement le doseur à café moulu:
  - Prenez le pinceau fourni avec la machine et nettoyez le doseur (Fig.18).
- Pour nettoyer le corps de la machine, utilisez un chiffon humide (Fig.19).
- Nettoyez le corps de la machine et le groupe café.
- Il est recommandé de vider et de nettoyer tous les jours la cuvette d'égouttoir (12) ainsi que le réceptacle (10); pour effectuer cette opération il faut ouvrir le panneau avant (Fig.20) et sortir la cuvette d'égouttoir (Fig.21), après quoi, il est possible de la vider et de nettoyer tous ses composants.

**i** **Note: Si le voyant (28) clignote, il faut vider le réceptacle (10) pendant que l'appareil est allumé. Voir section 15.**

- Le distributeur de café (13) peut être enlevé pour le nettoyer (Fig.24):
  - Baisser les becs verseurs du distributeur.
  - Saisir le distributeur comme l'indique la Fig.24 et l'extraire de son logement.
  - Laver le tout avec de l'eau chaude.

### 10.1 Groupe café

**i** **Le groupe café (17) doit être nettoyé à chaque fois que l'on remplit le récipient à café en grains ou au moins une fois par semaine.**

- Eteignez la machine en appuyant sur l'interrupteur (7) en position (0) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale.
- Ouvrez le panneau de service (15), puis ôtez la cuvette d'égouttoir (12) et le réceptacle.
- Retirez le groupe café en le tenant par le pommeau et en appuyant sur la touche «PUSH» (Fig.22).
- Vérifiez si le filtre en acier ne contient pas de résidus de café. Le filtre peut être ôté en dévissant dans le sens contraire des aiguilles

d'une montre le pivot en plastique à l'aide de la clé fournie avec la machine (Fig.23).

- Le groupe café ne peut être lavé qu'avec de l'eau froide ou tiède sans détergent. Tous ses composants doivent être lavés et séchés soigneusement.
- Remontez le filtre et vissez à nouveau, avec soin, le pivot en plastique à l'aide de la clé prévue à cet effet.
- Nettoyez soigneusement le compartiment interne de la machine.
- En le tenant par le pommeau, introduisez à nouveau le groupe café dans son logement et veillez à ce qu'il soit bien enclenché.
- Insérez le réceptacle et la grille dans la cuvette d'égouttoir et insérez cette dernière dans la machine.
- Refermez le panneau (15).
- Nous conseillons aussi de lubrifier le groupe café chaque mois. Veuillez vous adresser aux Centres de Services autorisés pour ultérieure information.

## 11 DETARTAGE

La formation de tartre est liée à la fréquence d'utilisation de la machine et au type d'eau utilisé; détartez celle-ci tous les 2-3 mois ou plus souvent si vous observez une réduction du débit d'eau ou lorsque le voyant (26) clignote.

**i** **Nous conseillons d'utiliser le détartrant Saeco. Vous pouvez aussi utiliser un détartrant pour machines à café de type non toxique, non chimique et/ou nocif, que vous trouverez facilement dans le commerce.**



**Attention! N'utilisez en aucun cas du vinaigre pour détartrer votre machine.**

Pour détartrer la machine, suivez les instructions suivantes:

- Mélangez le détartrant avec de l'eau comme cela est indiqué sur l'emballage du produit et remplissez-en le réservoir à eau.
- Appuyez sur l'interrupteur général (7) pour allumer la machine.
- Appuyez sur la touche (26) pendant au moins 5 secondes pour sélectionner la fonction détartrage; le voyant restera allumé sans intermittence.
- Dirigez le bec à vapeur (14) sur la cuvette d'égouttoir.

- Placez un récipient d'une contenance adaptée sous le bec à vapeur et ouvrez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le pommeau eau chaude (16). La machine commence un cycle automatique de détartrage avec des pauses préétablies par le fabricant et gérées automatiquement par celle-ci.
- A la fin du cycle, la solution détartrante ne s'écoule plus et les 5 touches commencent à clignoter simultanément.
- Refermez le pommeau d'écoulement d'eau chaude (16) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant (27) clignote également.
- Rincez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau froide potable.
- Placez un récipient d'une contenance adaptée sous le bec à vapeur et videz les 2/3 du contenu du réservoir à eau en tournant le pommeau vapeur (16) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; pour arrêter l'écoulement d'eau, tournez le pommeau (16) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Laissez chauffer la machine et videz le contenu restant du réservoir à eau en activant le bouton eau chaude (25) et en tournant le pommeau vapeur (16) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; pour arrêter l'écoulement d'eau, tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.

**i** Si vous utilisez une solution différente de celle qui est recommandée dans cette brochure, veillez à respecter les instructions du fabricant reportées sur la solution détartrante que vous avez choisie.

**i** Si vous éteignez la machine, le cycle de détartrage sera interrompu, et il repartira si vous la rallumez.

## 12 PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE LA MACHINE

La machine permet de programmer différents paramètres en fonction des exigences de l'utilisateur.

Pour programmer ces fonctions il est obligatoire d'entrer dans la modalité de programmation en

suivant les instructions suivantes:

- Vérifiez que l'interrupteur général (7) de la machine soit sur la position (0) / OFF et que le pommeau eau chaude (16) soit bien fermé.
- Appuyez en même temps sur les touches (23) et (25) et allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (7).

Vous êtes ainsi dans la modalité de programmation de la machine.

Pour sortir de la programmation et activer les fonctions programmées, éteindre et rallumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général (7).

### 12.1 Programmation «dureté de l'eau»

Etant donné que l'eau peut être plus ou moins calcaire selon les régions et le genre d'eau utilisé, votre machine peut être réglée selon le degré de dureté (de 1 pour moins dure à 4 pour la plus dure) de l'eau de la région à laquelle elle est destinée.

La machine est déjà programmée sur une valeur moyenne (dureté 3).

**i** Avant d'effectuer ce réglage, il faut vérifier la dureté de l'eau à l'aide de la lame fournie avec la machine. Plongez brièvement (pendant 1 seconde) la lame dans l'eau et secouez-la légèrement. Après une minute, les résultats du test sont visibles sur la lame.

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes:

- Appuyez sur la touche (22); le nombre de touches qui s'allumeront indique la dureté de l'eau programmée;
- Si vous désirez modifier le degré de dureté de l'eau, appuyez plusieurs fois sur la touche (22) jusqu'à ce que l'allumage des touches indique le degré de dureté sélectionné.

Dureté 1 = touches (22) et (23) allumées

Dureté 2 = touches (22), (23) et (24) allumées;

Dureté 3 = touches (22), (23), (24) et (25) allumées

Dureté 4 = touches (22), (23), (24), (25) et (26) allumées.

L'indice de dureté de l'eau correspond aux valeurs 1-4 de la lame (1 = moins calcaire et 4 = plus calcaire).

Si le degré de dureté n'est pas clair, programmer un degré supérieur.

## 12.2 Programmation du «cycle de rinçage»

Tout de suite après l'allumage de la machine, l'eau qui est restée dans les conduits est automatiquement éliminée afin de garantir que les cafés soient exclusivement préparés avec de l'eau fraîche.

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes:

- Appuyez sur la touche (23); lorsque la fonction est activée, le voyant (27) s'allume.

## 12.3 Programmation de la «pré-infusion»

Le processus de pré-infusion, avec lequel le café est légèrement humidifié avant la véritable infusion, rehausse tout l'arôme du café, qui acquière ainsi un goût excellent.

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes:

- Appuyez sur la touche (24); lorsque la fonction est activée, le voyant (28) s'allume.

**i** **Note: cette fonction est déjà activée par le fabricant.**

## 12.4 Programmation de la «pré-mouture»

Avec le processus de pré-mouture, la machine moule deux fois le café: la première mouture pour le type de café sélectionné, la deuxième pour le café suivant (pas encore sélectionné).

Cette fonction n'est utile que lorsqu'on doit préparer en même temps plusieurs cafés (par ex. lors d'une visite, une fête, etc.).

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes:

- Appuyez sur la touche (25); lorsque la fonction est activée, le voyant (29) s'allume.

## 13 INFORMATIONS A CARACTERE JURIDIQUE

- La présente brochure contient toutes les informations permettant d'employer et d'entretenir correctement la machine.
- Ces connaissances ainsi que l'observation des présentes instructions représentent les prémisses pour une utilisation sans danger et conforme aux normes de sécurité concernant le fonctionnement ou l'entretien de la machine. Si vous désirez d'ultérieures informations, ou en cas de problèmes particuliers n'étant pas clairement expliqués dans la présente brochure, veuillez vous adresser à un revendeur local ou directement au fabricant de la machine.
- Nous vous faisons en outre remarquer que le contenu du présent mode d'emploi ne fait partie d'aucune convention précédente ou déjà existante, d'aucun accord ou contrat légal et qu'ils n'en changent pas la substance.
- Toutes les obligations du fabricant sont basées sur le contrat de vente correspondant qui contient le règlement complet et exclusif des prestations de garantie.
- Les normes de garantie contractuelles ne sont ni limitées ni étendues en fonction des présentes explications.
- La présente brochure contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de la photocopier et de la traduire dans une autre langue sans l'accord écrit du fabricant.

## 14 DESTRUCTION

- Rendre inutilisables les machines qui ne sont plus employées.
- Débrancher le cordon électrique de la prise de courant et couper le cordon.
- Livrer les machines hors d'usage à un centre de collecte prévu à cet effet.

## 15 VOYANTS DU TABLEAU DE COMMANDE

---

### LUMIÈRE VERTE (22)

- Machine prête pour la distribution de café moulu
- 

### LUMIÈRE VERTE (23) FIXE

#### LUMIÈRE VERTE (24) FIXE SIMULTANÉMENT

- Machine à la bonne température:
    - Prête à verser le café
    - Prête à verser l'eau chaude / vapeur (dépendant sur la fonction sélectionnée – voir lumière 25)
- 

### LUMIÈRE VERTE (23) CLIGNOTANTE

#### LUMIÈRE VERTE (24) CLIGNOTANT SIMULTANÉMENT

- Machine en phase de chauffage avant la distribution de café, d'eau chaude et du vapeur
- 

### LUMIÈRE VERTE (23) CLIGNOTANT LENTEMENT

- Machine en cours de distribution d'1 café espresso
- 

### LUMIÈRE VERTE (23) CLIGNOTANT RAPIDEMENT

- Machine en cours de distribution de 2 cafés espresso
- 

### LUMIÈRE VERTE (24) CLIGNOTANT LENTEMENT

- Machine en cours de distribution d'1 café allongé
- 

### LUMIÈRE VERTE (24) CLIGNOTANT RAPIDEMENT

- Machine en cours de distribution de 2 cafés allongés
- 

### LUMIÈRE VERTE (25) FIXE

- Fonction eau sélectionnée. Prête pour charger circuit et distribuer de l'eau chaude
- 

### LUMIÈRE VERTE (25) ETEINTE

- Fonction vapeur sélectionnée.
- 

### LUMIÈRE ROUGE (26) CLIGNOTANTE

- La machine a besoin d'un cycle de détartrage
    - Effectuer le détartrage comme le décrit le paragraphe 11.
    - Pour annuler la présélection, appuyer sur une autre touche tout en maintenant le robinet fermé.
-



---

**LUMIÈRE ROUGE (26) FIXE**

- La fonction de détartrage a été sélectionnée.

Pour effectuer le détartrage comme le décrit le paragraphe 11, ouvrir le pommeau eau chaude (16).

Le cycle de détartrage doit être fini avant de pouvoir continuer avec le fonctionnement normal de l'appareil.

---

**VOYANT ROUGE (27) FIXE**

- Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.

Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, charger le circuit et recommencer la procédure.

Si le voyant rouge reste fixe, vérifiez le flotteur gris dans le réservoir. Si le flotteur n'est pas dans sa position ou il coule ou bas du réservoir, contactez le Centre d'Assistance plus proche pour obtenir un nouveau flotteur.

---

**VOYANT ROUGE (27) CLIGNOTANT**

- Circuit d'eau non chargé

Charger le circuit

---

**VOYANT ROUGE (28) FIXE**

- Réservoir à café en grains vide

Remplir le réservoir à café en grains et recommencer la procédure.

---

**VOYANT ROUGE (28) CLIGNOTANT**

- Réceptacle plein

\*\*Pour éteindre le témoin rouge qui clignote, vider le bac à marc pendant que la machine est allumée.

---

**VOYANT ROUGE (29) FIXE**

- Le groupe café, la cuvette d'égouttoir et le panneau avant ne sont pas bien positionnés pour que la machine puisse fonctionner.

Pour éteindre le témoin rouge, vérifier si tous ces composants sont correctement installés ou fermés.

---

**VOYANT ROUGE (29) CLIGNOTANT**

- Moteur du moulin à café bloqué
- Le moteur du distributeur est bloqué.

S'adresser au centre de service autorisé.

---



**\*\* Note importante: le réceptacle ne doit être vidé que lorsque la machine est allumée. Le réceptacle doit être retiré pendant au moins 5 secondes. Si vous videz le réceptacle lorsque la machine est éteinte, le café ne pourra pas s'écouler lorsque vous la rallumerez.**

## 16 ANOMALIES, CAUSES ET REMÈDES

<b>Problèmes</b>	<b>Causes</b>	<b>Remèdes</b>
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas branchée	<i>Brancher le cordon d'alimentation de la machine à une prise de courant et contrôler que l'interrupteur general soit allumé (position "I")</i>
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides	<i>Chauffer les tasses</i>
L'eau chaude ou la vapeur ne sortent pas	L'orifice du bec à vapeur est bouché	<i>Nettoyer l'orifice du bec à vapeur à l'aide d'une aiguille</i>
Le café coule trop lentement	Le café est moulu trop fin	<i>Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué au paragraphe 5. Diminuer la dose (par.6)</i>
	Le groupe café est sale	<i>Nettoyer le groupe café (Par. 10).</i>
Le café n'a pas assez de mousse	Le mélange n'est pas adapté, le café n'est pas fraîchement torréfié ou il est moulu trop gros	<i>Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué au paragraphe 5. Augmenter la dose (par.6)</i>
La machine met trop de temps à chauffer ou la quantité d'eau qui sort du conduit est limitée	Le circuit de la machine est entartré	<i>Détartrer la machine</i>
Le groupe café ne peut pas être retiré	Le groupe café est mal enclenché	<i>Allumer la machine. Fermer le panneau de service. Le groupe café se remet automatiquement dans sa position initiale.</i>
	Réceptacle inséré	<i>Enlever le réceptacle avant de sortir le groupe café</i>
Le café ne coule pas	Il n'y a pas assez d'eau	<i>Remplir le réservoir à eau et recharger le circuit</i>
	Le groupe est sale	<i>Nettoyer le groupe</i>
	La dose est trop élevée	<i>Diminuer la dose</i>
	Le circuit n'est pas chargé	<i>Recharger le circuit</i>
	Le café est moulu trop fin	<i>Régler la mouture. Diminuer la dose.</i>
	Réglage de la quantité de café par tasse trop bas	<i>Programmez à nouveau la touche café (par. 7.3)</i>
Le café coule à l'extérieur du distributeur	Le distributeur n'est pas bien positionné	<i>Remettre le distributeur dans la bonne position</i>
	Le distributeur est bouché	<i>Nettoyer le distributeur et ses orifices</i>
Le café coule trop vite	Il n'y a pas assez de café dans le récipient à café.	<i>Remplir le récipient à café de café moulu non lyophilisé</i>
	Le café est moulu trop gros	<i>Changer de type de mélange</i>
	La dose est trop basse	<i>Augmenter la dose</i>
De l'eau sort de la cuvette d'égouttoir	Cuvette d'égouttoir trop pleine	<i>Vérifier la position du flotteur et vider la cuvette d'égouttoir</i>



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

- 1 Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones descritas en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de poner en marcha o utilizar la máquina espresso.
- 2 No tocar superficies calientes.
- 3 No sumergir el cable, los enchufes o el cuerpo de la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
- 4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de niños.
- 5 Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando o mientras que se está limpiando. Enfriarla antes de introducir o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
- 6 No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Haga que controlen o reparen el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
- 7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
- 8 No utilizar la máquina espresso en espacios abiertos.
- 9 Evitar que el cable cuelgue de la mesa o que toque superficies calientes.
- 10 Mantener la máquina espresso lejos de fuentes de calor.
- 11 Controlar que la máquina espresso esté en posición "Apagado" antes de enchufarla. Para apagarla, ponerla en "Apagado" y, a continuación, desenchufarla.
- 12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.
- 13 Extremar el cuidado durante la utilización de vapor.

## CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

## ADVERTENCIA

La máquina espresso ha sido estudiada únicamente para uso doméstico. Cualquier intervención de asistencia, excepto para las operaciones de limpieza y de mantenimiento normal, deberá ser efectuada por un centro de asistencia autorizado.

No sumergir la máquina en agua.

Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por el centro de asistencia autorizado.

- 1 Controlar que el voltaje indicado en la chapa corresponda con el suyo.
- 2 Nunca utilice agua tibia o caliente para rellenar el recipiente de agua. Utilice únicamente agua fría.
- 3 No toque con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
- 4 Nunca limpie con detergentes agresivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
- 5 Aconsejamos utilizar agua purificada o mineral para mejorar el sabor del café. Para evitar la formación de cal, hay que descalcificar la máquina cada 2-3 meses.

## INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

- A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
- B También es posible utilizar extensiones pero se aconseja utilizar con mucha atención.
- C En caso de que se utilice una extensión, verificar:
  - 1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
  - 2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
  - 3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

# 1 GENERALIDADES

La máquina de café está indicada para preparar café espresso utilizando café en grano o café molido y está dotada de un dispositivo para la erogación de vapor y de agua caliente.

El cuerpo de la máquina, de elegante diseño, ha sido diseñado para uso doméstico y no está indicado para el funcionamiento continuo de tipo profesional.



## ATENCIÓN.

**No se asumen responsabilidades por los posibles daños en caso de:**

- uso incorrecto y no conforme con los objetivos previstos.
- reparaciones no realizadas en centros de asistencia autorizados.
- dañar el cable de alimentación.
- utilización de piezas de recambio y accesorios no originales.
- daños causados por cal o temperaturas bajo cero.

En estos casos se pierde la garantía.

## 1.1 Para facilitar la lectura



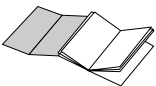
El triángulo de advertencia indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario.



¡Atenderse minuciosamente a dichas indicaciones para evitar heridas graves!.



Este símbolo evidencia las informaciones a las que hay que prestar una mayor atención, para utilizar mejor la máquina.



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en la solapa de la tapa. Mantener estas páginas abiertas durante la lectura de las instrucciones de uso.

## 1.2 Utilización de estas instrucciones de uso

Conservar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café

cuando otra persona vaya a utilizarla.

Para información adicional o en el caso de problemas, no tratados en su totalidad o insuficientemente en éstas instrucciones, póngase en contacto con los Centros de Asistencia Autorizados.

# 2 DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal

Véase placa situada en el aparato

Potencia nominal

Véase placa situada en el aparato.

Material del cuerpo

Termoplástico (ABS)

Dimensiones (ancho x largo x alt.)

11" x 15.2" x 15.4" / 280 x 385 x 390 mm

Peso

17.6 lbs / 8 kg

Longitud del cable

4' / 1200 mm

Panel de mandos

Frontal

Recipiente del agua

Extraíble

Capacidad del recipiente del agua

46 oz / 1.3 Lt.

Capacidad del contenedor de café

8 oz / 230 gr. de café en grano

Presión de la bomba (bar)

15

Caldera

Aluminio

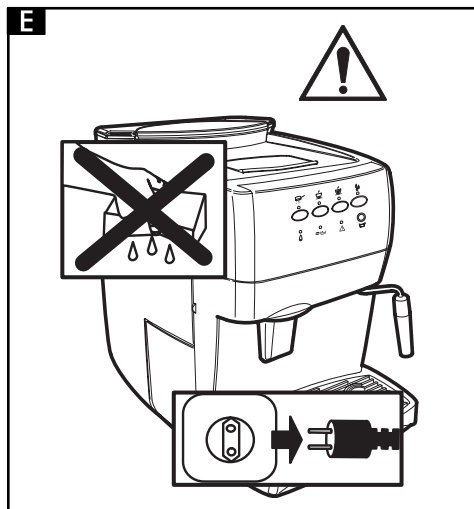
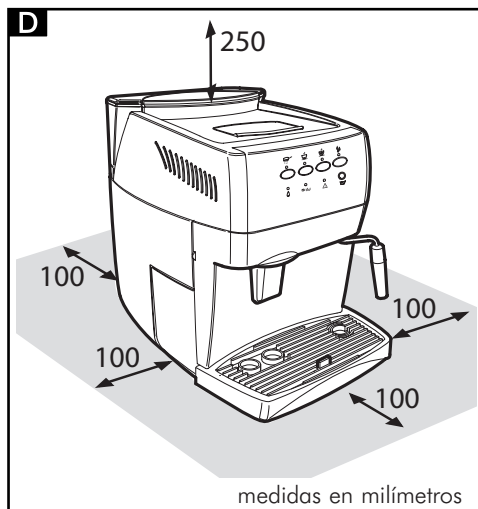
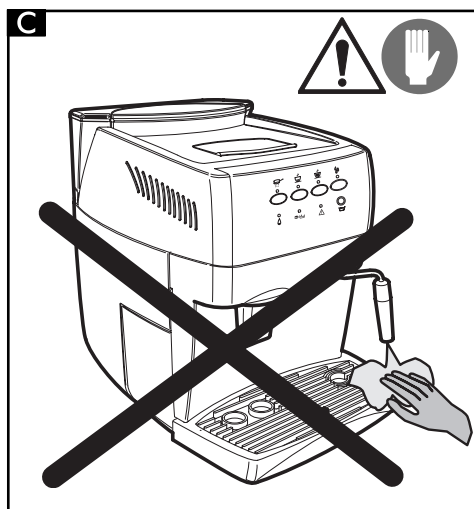
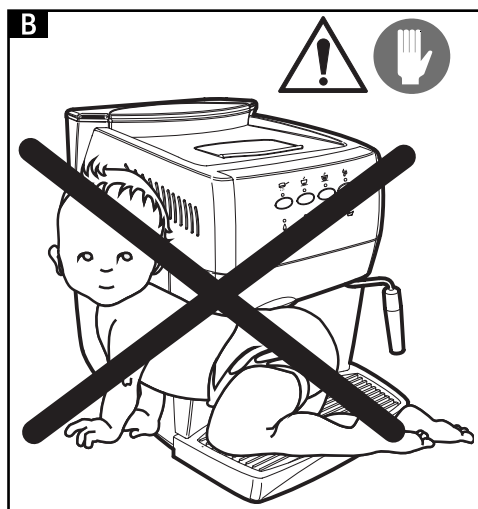
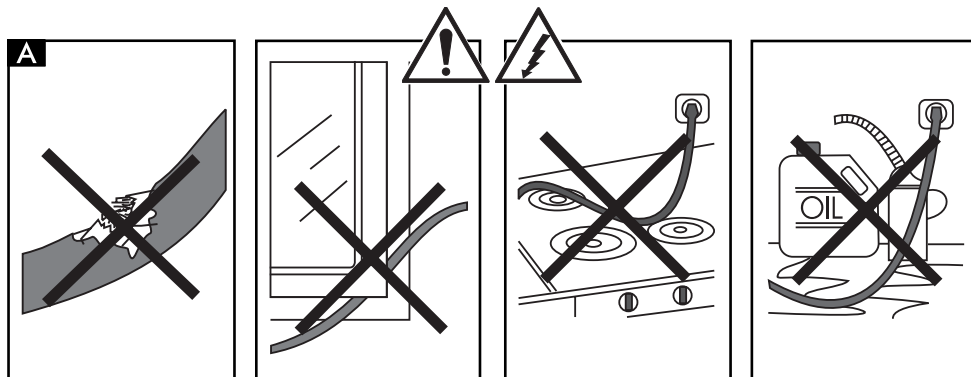
Dispositivos de seguridad

Válvula de seguridad presión caldera;

Termostato de seguridad.

**Se reserva la facultad de eventuales cambios debido a los avances del progreso tecnológico.**

Máquina conforme a la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de las molestias radiotelevisivas.



### 3 NORMAS DE SEGURIDAD



**Nunca poner en contacto con agua las partes bajo corriente: ¡peligro de cortocircuito! ¡El vapor recalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! Nunca dirija el chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo, tocar con precaución la boquilla vapor/agua caliente: ¡peligro de quemaduras!.**

#### Destino de uso

- La máquina de café está prevista exclusivamente para uso doméstico.
- Está prohibido hacer modificaciones técnicas y uso ilícito, ídebido a los riesgos que esto comportaría!
- La máquina de café debe ser utilizada solo por adultos en condiciones psico-físicas inalteradas.

#### Alimentación de corriente

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

#### Cable de alimentación (Fig.A)

- Nunca utilizar la máquina de café si el cable de alimentación está defectuoso.
- Sustituya inmediatamente los cables y los enchufes defectuosos en un Centro de Asistencia Autorizado.
- No pasar el cable de alimentación por esquinas y por cantos, sobre objetos muy calientes y protegerlo de aceite.
- No trasladar o tirar de la máquina de café sujetándola por el cable.
- No extraer el enchufe tirándolo por el cable ni tocarlo con las manos o pies mojados.
- Evitar que el cable de alimentación caiga libremente por mesas o estanterías.

#### Protección de otras personas (Fig.B)

- Mantener la máquina de café fuera del alcance de los niños y excluir todas las posibilidades de que jueguen con ella.
- Los niños no se dan cuenta de los peligros que entrañan los electrodomésticos.
- No dejar los materiales utilizados en el embalaje de la máquina al alcance de los niños.

#### Peligro de ignición (Fig.C)

- No dirigir hacia uno mismo y/o hacia otros la boquilla de vapor recalentada y/o de agua caliente: peligro de quemaduras.
- Usar siempre las manillas o los agarres correspondientes.
- No introducir objetos a través de las aperturas del aparato.

#### Espacio para la instalación, el uso y el mantenimiento. (Fig.D)

- Escoger una base de apoyo bien nivelada.
- Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla ni hacerse daño.
- Escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso.
- No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes ni cerca de llamas abiertas con el fin de evitar que la parte exterior de la máquina se funda o se dañe.
- Colocar a 4" / 10 cm de distancia de paredes y placas de cocina.
- No exponer la máquina a temperaturas inferiores a 32° F / 0°C; existe peligro de que el hielo pueda dañarla.
- La toma de corriente debe estar accesible en todo momento.
- No utilizar la máquina de café en espacios abiertos.

#### Limpieza (Fig.E)

- Antes de limpiar la máquina, es indispensable colocar el interruptor general (7) en posición "O" / OFF y después desenchufar el enchufe de la toma de corriente.

- Esperar a que la máquina se enfríe.
- ¡Nunca sumergir la máquina en agua!
- Evitar el contacto con chorros de agua.
- Está totalmente prohibido operar en el interior de la máquina.

### Guardar la máquina

- Cuando la máquina no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, apagarla y desenchufarla de la corriente.
- Guardarla en lugar seco e inaccesible para los niños.
- Protegerla de polvo y de suciedad, y de temperaturas bajo 32°F / 0°C.

### Reparaciones / Mantenimiento

- En caso de roturas, defectos o sospecha de defecto después de una caída, sacar rápidamente el enchufe de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina defectuosa.
- Sólo en Centros de Asistencia Autorizados pueden efectuar intervenciones y reparaciones.
- En caso de intervenciones y/o reparaciones no realizadas en centros de asistencia autorizados, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

### Antiincendio

- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No utilizar agua o extintores de agua.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

Fig.01

- 1 Contenedor café en grano
- 2 Tapa móvil contenedor café en grano (protector del aroma)
- 3 Pomo regulación moledura.
- 4 Pomo regulación dosis.
- 5 Tapa dosificación café molido.
- 6 Base apoya y calienta tazas
- 7 Interruptor general (ON/OFF)
- 8 Tapa recipiente agua
- 9 Recipiente del agua
- 10 Cajón recogedor de posos
- 11 Cable de alimentación
- 12 Vasija recogedora de gotas + rejilla
- 13 Erogador de café regulable en altura
- 14 Tubo vapor / agua caliente
- 15 Puertecilla anterior
- 16 Pomo erogación café
- 17 Grupo erogador café
- 18 Panel de mandos
- 19 Llave grupo erogador café
- 20 Cepillito de limpieza
- 21 Medidor de café molido

### Panel de mandos

- 22 Pulsador / Led selección café molido
- 23 Pulsador erogación café espresso
- 24 Pulsador erogación café solo / Led temperatura a punto
- 25 Pulsador / Led selección función agua caliente
- 26 Pulsador / Led selección función descalcificación
- 27 Led alarma agua
- 28 Led alarma falta de café en grano o vaciar cajón recoge posos.
- 29 Led señalización mal funcionamiento.
- 30 Indicador recipiente lleno



## 4 INSTALACIÓN

Por su seguridad y por la de terceros atenerse totalmente a las "Normas de seguridad" descritas en el cap.3.

### 4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el traslado. Se aconseja conservarlo para posibles traslados en el futuro.

### 4.2 Operaciones preliminares

- Sacar del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar idóneo correspondiente con los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- Abrir la portezuela de la máquina, retirar la cuba receptora de goteo (12) del embalaje y colocar el cajón receptor de residuos café (10); sucesivamente instalar la cuba receptora de goteo en la máquina (Fig.21).
- Asegurarse que la vasija recogedora de gotas con la rejilla (Fig.01 - pos.12), el cajón de posos (10) y el grupo erogador de café (17) estén colocados correctamente y que la puertecilla delantera (15) esté cerrada.
- Conservar a mano el cepillito de limpieza (20) y la llave del grupo erogador de café (19) que se suministran con la máquina.

Si al encender la máquina el led rojo (29) permanece encendido, significa que una de las partes antedichas no ha sido correctamente instalada.

**i** **Nota importante:** Es importante que lea todo lo que se describe en el Capítulo 15, donde se explica con detalle el significado de todas las señalizaciones que la máquina proporciona al usuario, a través de las luces situadas en el panel de mandos.

### 4.3 Primer encendido

- Abrir la tapa del recipiente del agua (Fig.02) y sacar el recipiente (Fig.03). Enjuagar y llenar, con agua fresca potable (Fig.04), el recipiente; es aconsejable no superar la marca señalada con la palabra "MAX". Volver a

meter el recipiente del agua en su lugar correspondiente y volver a colocar la tapa encima del mismo.

**!** **Siempre poner en el recipiente (9) solo agua fresca sin burbujas. El agua caliente, al igual que otros líquidos, pueden dañar el recipiente y/o a la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse que hay la suficiente en el interior del recipiente.**

- Levantar la tapa (Fig.05) y poner café en grano en el contenedor (Fig.06).


**!** **Usar siempre y solo café en grano. El café molido, liofilizado, al igual que otros objetos dañan la máquina.**

- Volver a poner la tapa en el contenedor de café (1).
- Meter el enchufe en la toma de corriente de la parte trasera de la máquina de café (Fig.07), después de haberse asegurado que el interruptor general (7) esté en posición (O). Introducir el enchufe del otro extremo del cable en una toma de la pared con la corriente adecuada.
- La máquina se entrega con el interruptor general en posición (O) / OFF; para encenderla es suficiente presionar el pulsador (Fig.08); comienza a parpadear el led (23) y (24) del panel de mandos.
- Para cargar el circuito, pulsar el tasto selección agua caliente (25), dirigir el tubo de vapor (Fig.01 -pos.14) hacia la vasija recogedora de gotas, poner una taza o un recipiente apropiado debajo de la boquilla del tubo de vapor y girar el pomo (Fig.09) en sentido contrario a las agujas del reloj y esperar hasta que salga agua, de forma regular, del tubo de vapor; para interrumpir la erogación de agua, girar el pomo en sentido de las agujas del reloj.

**i** **Nota:** Antes de proceder con la primera puesta en funcionamiento, en el caso de inactividad prolongada, si el recipiente de agua se ha vaciado completamente o si el led (27) parpadea, es obligatorio cargar el circuito de la máquina.

- Después de encenderla, durante la fase de calentamiento de la máquina, los led (23) y (24) parpadean simultáneamente. Finalizada la fase de calentamiento los led (23) y (24) se encienden en modo fijo.
- Erminadas las operaciones descritas, la máquina está preparada para el uso.
- Para erogar café, agua caliente o vapor, y utilizar adecuadamente la máquina, realizar correctamente las instrucciones siguientes.

## 5 MOLEDOR DE CAFÉ (FIG.10)

 **¡Atención!** El manubrio de regulación de la molienda, situado dentro del contenedor de café (Fig.10), se debe girar solo cuando el molidor de café está en funcionamiento y solo dos números a la vez. No introducir café molido y/o liofilizado en el contenedor de café en grano. Está prohibido introducir cualquier material que no sea café en grano. El molidor de café contiene órganos en movimiento que pueden ser peligrosos; prohibido introducir los dedos y/u otros objetos. Antes de intervenir, por cualquier motivo, en el interior del contenedor de café, desenchufar el interruptor general (7) y sacar el enchufe de la toma de corriente. No poner café en grano cuando el molidor de café esté funcionando.

La calidad y el gusto del café dependen, además de la mezcla utilizada, del grado de molido. La máquina dispone de un pomo (Fig.10) para regular el grado de molido. Para variar el grado de molido girar el pomo graduado cuando el molidor de café esté en funcionamiento y solo dos números a la vez; las cifras reportadas en el manubrio indican el grado de molido. Cada aparato está regulado, de fábrica, a un grado de molido medio: si el molido resulta ser demasiado fino se tendrá que girar el manubrio hacia valores superiores; si el molido resulta ser demasiado grueso se tendrá que girar el manubrio hacia valores inferiores. La variación del grado de molido se notará solo después de la erogación de tres/cuatro cafés. Usar mezclas de café en grano para máquinas espresso. Evitar utilizar grados de molido en

posiciones extremas (Ej. 1-16); en estos casos utilizar mezclas de cafés diferentes. Conservar el café en un lugar fresco, en un recipiente cerrado herméticamente. No utilizar granos de café congelados – pueden dañar el molinillo.

El molido se debe regular en caso de que el café salga erogado de forma no óptima.  
Erogación muy rápida= molido demasiado grueso > aumentar el grado de molido;  
Erogación a gotas y/o ausente= molido demasiado fino > disminuir el grado de molido.


## 6 REGULACIÓN DOSIS DE CAFÉ (FIG.11)

En la máquina es posible regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler entre 6 gr (-) y 9 gr (+). La dosis está establecida, por el fabricante, sobre un valor medio de satisfacción de la mayor parte de las exigencias.

Girando el pomo (Fig.11), situado en el interior del contenedor de café, en sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la dosis de café molido (hacia el +); girando el pomo en sentido de las agujas del reloj se disminuye la dosis de café molido (hacia el -).

La regulación de la dosis se debe efectuar antes de presionar el pulsador de erogación de café. Este sistema permite obtener una erogación óptima con todas las clases de café que existen en el mercado.

## 7 EROGACIÓN DE CAFÉ

 **Nota:** En el caso de que la máquina no erogue café, comprobar que el depósito correspondiente contenga suficiente agua

- Antes de erogar café comprobar que los Led verdes de temperatura a punto (23) y (24) están encendidos en modo fijo, y que el recipiente de agua y el recipiente de café estén llenos.
- Colocar 1 o 2 tazas debajo de las boquillas del erogador; se puede regular la altura del erogador desplazándolo manualmente hacia arriba o hacia abajo (Fig.12), de forma que se adapte a sus tazas.

## 7.1 Erogación con café en grano

- Para erogar el café es necesario pulsar el botón de erogación café (23) y (24); el botón seleccionado comienza a parpadear (véase Cap.15), mientras que el que no está seleccionado está apagado.
- Para erogar 1 café, colocar una sola taza de café debajo de las boquillas de erogación de café y presionar una sola vez el pulsador (23) y (24); para erogar 2 cafés, colocar dos tazas de café debajo de las boquillas de erogación de café y presionar dos veces seguidas el pulsador (23 o 24).
- En esta modalidad de funcionamiento, la máquina proporciona automáticamente el molido y la dosis justa de cantidad de café; la preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de erogación gestionados automáticamente por la máquina.
- Sucesivamente se pone en marcha el ciclo de erogación.
- Después de que haya finalizado el ciclo de preinfusión, el café comenzará a salir por la boquilla del erogador (Fig.01-pos.13). La erogación del café se parará automáticamente cuando se alcance el nivel preseleccionado (véase apdo.7.3); de cualquier modo, es posible interrumpir la erogación del café presionando el pulsador (Fig.01-pos.23 o 24).

## 7.2 Erogación con café molido

**i** Para utilizar esta función es necesario utilizar el medidor (Fig.01- pos.21) para dosificar el café molido.

**!** Introducir en el dosificador (5) solo café molido para máquinas espresso; la introducción de café en grano, liofilizado, u otros materiales, en este dosificador, dañan la máquina.

**!** Está prohibido introducir los dedos en el interior del dosificador de café molido, ya que hay órganos en movimiento.

Para poner la justa cantidad, de café molido, en el dosificador, utilizar solo el medidor (21)

que se suministra con la máquina. Poner un solo medidor, de café molido, cada vez, para obtener dos cafés es obligatorio efectuar dos ciclos separados en sucesión uno después de otro.

- Presionar el pulsador (22) para seleccionar la función; el led situado en el pulsador se enciende.
- Levantar la tapa del dosificador de café molido (Fig.13).
- Medir, con el medidor, una dosis de café; quitar la cantidad excesiva de café molido del medidor.
- Poner el café molido en el interior del dosificador (Fig.14).
- Cerrar la tapa del dosificador de café molido.
- Para erogar el café es necesario presionar el botón (23 o 24); el botón seleccionado comienza a parpadear (véase Cap.15), mientras que el que no se ha seleccionado permanece apagado.
- Se pone en funcionamiento el ciclo de erogación.
- Después de finalizado el ciclo de preinfusión, el café comenzará a salir por la boquilla del erogador (13). La erogación del café se detendrá automáticamente cuando se alcance el nivel preseleccionado (véase apdo.7.3); de cualquier modo, es posible interrumpir la erogación de café presionando el pulsador (23 o 24).
- Luego la máquina vuelve automáticamente al funcionamiento normal (véase párr. 7.1).

## 7.3 Regulación de la cantidad de café por taza

La máquina ha sido programada para erogar 2 tipos de café: café espresso con el pulsador (23) y café solo con el pulsador (24).


Para adaptar los valores programados a las dimensiones de las tazas, colocar la taza debajo del erogador de café (13), presionar el botón de erogación del tipo de café deseado (23 o 24) y mantenerlo presionado.

Esperar hasta que la taza se llene con la cantidad deseada y en ese momento soltar el botón.

**i** Advertencia: mantener el botón (23 o 24) presionado durante todo el proceso de erogación del café. Máximo volumen 8 oz / 230 ml.

De este modo la máquina se programa para erogar la cantidad de café que se desea.


## 8 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE


 **Atención:** al inicio se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: peligro de quemaduras.

**El tubo de erogación de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.**

- Antes de erogar agua caliente comprobar que las luces verdes de temperatura a punto (23 y 24) estén encendidas en modo fijo. Con la máquina preparada para la erogación del café, proceda del modo siguiente:
- Activar el pulsador agua caliente (25)
- Poner una taza y/o un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor (Fig.15).
- Abrir, en sentido contrario a las agujas del reloj, el pomo como se indica en la Fig.15.
- Erogar la cantidad deseada de agua caliente; para detener la erogación de agua caliente girar el pomo en sentido de las agujas del reloj. La máquina se sitúa en funcionamiento normal.

## 9 EROGACIÓN DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

 El vapor se puede utilizar para montar la leche para el capuchino pero también para calentar bebidas.

 **¡Peligro de quemaduras!** Al inicio de la erogación se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.


**El tubo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.**

Con la máquina lista para erogar café, asegurarse que el pulsador agua caliente (25) esté apagado.

- Dirigir el tubo de vapor (14) sobre la vasija recogedora de gotas, abrir el pomo (16) "Agua caliente/vapor" durante unos instantes, de forma que salga el agua residual del tubo

de vapor; en poco tiempo comenzará a salir vapor.

- Cerrar el pomo (16).
- Llenar con leche fría 1/3 del contenedor que se desea utilizar para preparar el capuchino.

 **Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada deben estar frías.**

- Sumergir el tubo de vapor en la leche a calentar y abrir el pomo (16); girar el recipiente con movimientos lentos de abajo a arriba para que la formación de espuma sea uniforme (Fig.16).
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo deseado cerrar el pomo (16).
- El mismo sistema se puede utilizar para calentar otras bebidas.
- Limpiar, después de esta operación, el tubo de vapor con un paño húmedo (Fig.17). Aconsejamos también erogar un poco de agua por el tubo para eliminar cualquier residuo de leche.

### 9.1 Paso de vapor a café

Su máquina tiene la función Rapid Steam® que le permite pasar directamente de la erogación vapor a la erogación de café!

## 10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza se deben realizar solo cuando la máquina esté fría y desenchufada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua y no meter los componentes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos afilados o productos químicos agresivos (disolventes) para realizar la limpieza.
- No secar la máquina y/o sus componentes utilizando un horno microondas y/o un horno convencional.
- Se aconseja limpiar diariamente el recipiente de agua, realizando el recambio del agua.
- Limpiar el dosificador de café molido diariamente:
  - Coger el pincel que se suministra y limpiar el dosificador (Fig.18)

- Para la limpieza del aparato utilizar un paño suave humedecido con agua (Fig.19).
- Limpiar la cavidad de servicio y el grupo erogador.
- Recomendamos vaciar y limpiar cada día la vasija recogedora de gotas (12) y el cajón recogedor de posos (10); para realizar ésta operación es necesario abrir la puertecilla delantera (Fig.20) y extraer la vasija recogedora de gotas (Fig.21); sucesivamente se puede proceder con el vaciado y con la limpieza de todos los componentes.

**i** **Nota: si el LED 28 parpadea, es necesario vaciar el cajón recogedor de posos mientras que la máquina está encendida. Ver sección 15.**

- El erogador de café se puede sacar para limpiarlo (Fig.24):
  - bajar las boquillas del suministrador;
  - empuñar el suministrador de la manera indicada en Fig.24 y extraerlo de su alojamiento;
  - lavar el conjunto con agua caliente.

### 10.1 Grupo erogador

**i** **El grupo erogador (17) se debe limpiar cada vez que se llena el contenedor de café en grano o, en todo caso, al menos una vez a la semana.**

- Apagar la máquina presionando el interruptor (7) en posición (O) y extraer el enchufe de la toma de corriente de la pared.
- Abrir la puertecilla de servicio (15), sucesivamente quitar la vasija recogedora de gotas (12) y en consecuencia el cajón recogedor de posos.
- Extraer el grupo erogador manteniéndolo por la manecilla adecuada presionando sobre el botón indicado con la palabra "PUSH" (Fig.22).
- Asegurarse que el filtro en acero no tenga residuos de café. Para sacar el filtro, destornillar hacia izquierda el eje en plástica por medio de la llave suministrada con la máquina (Fig.23).
- El grupo erogador se puede lavar solo con agua fría o tibia sin detergente. Después, lavarlo y secar perfectamente todos sus componentes.
- Volver a montar el filtro y apretar nuevamente,

con cuidado, el perno de plástico con la llave correspondiente que se suministra.

- Limpiar perfectamente el vano interior de la máquina.
- Sujetándolo por la manecilla debida, introducir de nuevo el grupo erogador en el vano adecuado hasta que se enganche.
- Introducir el cajón recogedor de posos y la rejilla en la vasija recogedora de gotas e introducir esta última en la máquina.
- Cerrar la puertecilla (15).
- Aconsejamos también de lubricar el grupo erogador cada mes.. Contacten el centro de asistencia más cercano para ulterior información.

## 11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso de la máquina; la descalcificación es necesaria cada 2-3 meses, o más a menudo cuando se observa una reducción de la cantidad de agua o cuando parpadea el Testigo luminoso del pulsador (26).

Aconsejamos utilizar el descalcificador Saeco.

**i** **Se puede utilizar tambien un producto descalcificador para máquinas de café del tipo no tóxico, no químico y/o nocivo, que se encuentran normalmente en las tiendas.**



**¡Atención! No utilizar en ningún caso vinagre como descalcificante.**

Para proceder con la descalcificación de la máquina realizar las siguientes instrucciones:

- Mezclar el descalcificante como se especifica en la etiqueta del producto descalcificante y volver a llenar el recipiente del agua.
- Encender la máquina con el interruptor general (7).
- Presionar el pulsador (26), durante al menos 5 segundos, para seleccionar la función descalcificación automática; el led permanece encendido en modo fijo.
- Dirigir el tubo del vapor (14) hacia la vasija recogedora de gotas.
- Colocar un contenedor de adecuada capacidad debajo del tubo de vapor y abrir en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo de agua

caliente (16). La máquina inicia un ciclo automático de descalcificación intercalado con pausas preestablecidas por el fabricante y gestionadas automáticamente por la máquina.

- Al final del ciclo se detiene la erogación de la solución descalcificante y los 5 botones inician a parpadear simultáneamente.
- Cerrar el pomo de erogación de agua caliente (16) girándolo en sentido de las agujas del reloj. En este caso parpadea también el led (27).
- Aclarar el recipiente del agua y llenarlo con agua fresca potable.
- Colocar un contenedor de adecuada capacidad debajo del tubo de vapor y vaciar 2/3 el contenido del recipiente del agua girando el pomo de vapor (16) en sentido contrario a las agujas del reloj; para detener la erogación girar el pomo (16) en el sentido de las agujas del reloj.
- Dejar que se caliente la máquina y vaciar el contenido remanente en el recipiente de agua, activando el pulsador agua caliente (25), girando el pomo de vapor (16) en sentido contrario a las agujas del reloj; para detener la erogación girarlo en el sentido de las agujas del reloj.

**i** Cuando se utiliza un producto diferente al aconsejado se recomienda respetar las instrucciones de la casa fabricante descritas en la etiqueta del producto descalcificante.

**i** Si el ciclo de descalcificación se interrumpe apagando la máquina, éste se reestablece cuando se vuelve a encender la misma.

## 12 PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE LA MÁQUINA

La máquina permite programar algunos parámetros en función de las exigencias del usuario.

Para programar las funciones es obligatorio entrar en la modalidad de programación realizando lo siguiente:

- Asegurarse que el interruptor general (7) de la máquina esté en posición (O) y que el pomo de agua caliente (16) esté cerrado.
- Presionar los botones (23) y (25) y contemporáneamente encender la máquina con el interruptor general (7).

De este modo se sitúa en la modalidad de programación de la máquina.

Para salir de la programación y activar las funciones programadas apagar y reencender la máquina con el interruptor general (7).

### 12.1 Programación “dureza del agua”

El agua corriente y mineral es más o menos calcárea dependiendo de la región y del tipo de agua utilizado.

Por este motivo el aparato se puede regular según el grado de dureza del agua de la localidad de destino, expresada en escala de 1 (menos duro) a 4 (más duro).

El aparato ya viene programado a un valor medio (dureza 3).

**i** Antes de efectuar esta regulación es necesario comprobar la dureza del agua mediante la tira que se suministra con la máquina.

Sumergir brevemente (1 segundo) la tira suministrada en el agua y sacudirla ligeramente. Después de un minuto los resultados de la prueba están visibles en la tira.

Para programar esta función realice lo siguiente:

- Pulsar el botón (22); sucesivamente el número de los botones encendidos indica la dureza del agua programada;
- Si se desea modificar el grado de dureza del agua presionar repetitivamente el botón (22) hasta cuando se indique, por el encendido de los botones, el grado de dureza seleccionado.
- En caso de duda, programar a un grado de dureza más alto.

Dureza 1 = encendidos los botones (22) y (23)  
Dureza 2 = encendidos los botones (22), (23) y (24)

Dureza 3 = encendidos los botones (22), (23), (24) y (25)

Dureza 4 = encendidos los botones (22), (23), (24), (25) y (26)

El índice de dureza corresponde a los cuadros 1-4 de la tira. En caso de duda, aconsejamos programar a un grado de dureza más alto.

## 12.2 Programación del “ciclo de aclarado”

Inmediatamente después de calentarse a temperatura café / agua caliente / vapor, el aparato elimina automáticamente los restos de agua restantes en los tubos para garantizar que los cafés se preparan solo con agua fresca.

Para programar esta función realizar lo siguiente:

- Presionar el botón (23); cuando la función está activada se enciende el led (27).

## 12.3 Programación de la “preinfusión”

El proceso de preinfusión, con el que el café se humedece ligeramente antes de la infusión verdadera, hace resaltar todo el aroma del café, que adquiere un gusto excelente.

- Presionar el botón (24); cuando la función está activada se enciende el led (28).

**i** **Nota: esta función ya está activada por el fabricante.**

## 12.4 Programación del “premolido”

Con el proceso de premolido el aparato muele dos veces: la primera para el tipo de café seleccionado, la segunda para el café siguiente (todavía sin seleccionar).

Esta función conviene solo si se deben preparar contemporáneamente diversos cafés (ej: durante una visita, una fiesta).

Para programar esta función realizar lo siguiente:

- Presionar el botón (25); cuando la función está activada se enciende el led (29).

## 13 INFORMACIONES DE CARÁCTER JURÍDICO

- Las siguientes informaciones de uso contienen las informaciones necesarias para una

utilización correcta, para las funciones operativas y el mantenimiento necesario del aparato.

- Estos conocimientos y la observación de éstas instrucciones, representan la premisa para un uso sin peligro respetando totalmente la seguridad en caso de funcionamiento y mantenimiento del aparato. Si se desea información adicional o si debiesen subintrar problemas particulares que se consideran que no están explicados en éstas instrucciones de uso con la suficiente claridad, le rogamos se ponga en contacto con el vendedor o directamente con el fabricante.
- Además, resaltamos que el contenido de estas instrucciones de uso no forman parte de un convenio precedente o ya existente, de un acuerdo o de un contrato legal y que no le cambian la sustancia.
- Todas las obligaciones del fabricante se basan en el respectivo contrato de compraventa que contiene también el reglamento completo y exclusivo referente a las prestaciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se extienden en base a las presentes explicaciones.
- Las instrucciones de uso contienen información protegida por el derecho de autor.
- No está permitido fotocopiarlas o traducirlas en otro idioma sin el previo acuerdo escrito por parte del Fabricante.

## 14 SUPRESIÓN

- Inutilizar los aparatos que no se vayan a usar más.
- Quitar el enchufe de la toma y cortar el cable eléctrico.
- Entregar los aparatos fuera de uso a un centro de recogida apropiado.

## 15 TESTIGOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

---

### LUZ VERDE (22)

- Máquina en erogación con café molido
- 

### LUZ VERDE (23) FIJA

#### LUZ VERDE (24) FIJA CONTEMPORÁNEAMENTE

- Máquina con temperatura a punto:  
para la erogación de café;  
para la erogación de agua caliente / vapor. (depende de la función seleccionada - ver LUZ (25)).
- 

### LUZ VERDE (23) PARPADEANTE

#### LUZ VERDE (24) PARPADEANTE CONTEMPORANEAMENTE

- Máquina de café en fase de calentamiento para la erogación de café, agua caliente y vapor.
- 

### LUZ VERDE (23) PARPADEANTE EN MODO LENTO

- Máquina en erogación de 1 café espresso.
- 

### LUZ VERDE (23) PARPADEANTE EN MODO RÁPIDO

- Máquina en erogación de 2 cafés espressos.
- 

### LUZ VERDE (24) PARPADEANTE EN MODO LENTO

- Máquina en erogación de 1 café.
- 

### LUZ VERDE (24) PARPADEANTE EN MODO RÁPIDO

- Máquina en erogación de 2 cafés.
- 

### LUZ VERDE (25) FIJA

- Función agua caliente seleccionada.
- 

### LUZ VERDE (25) APAGADA

- Función vapor seleccionada.
- 

### LUZ VERDE (26) PARPADEANTE

- La máquina necesita un ciclo de descalcificación

Realizar la descalcificación como se describe en el Apdo.11.

Para cancelar la preselección presionar otro botón manteniendo el pomo de erogación agua caliente cerrado (16)

---



---

**LUZ ROJA (26) FIJA**

- Ha sido seleccionada la función de descalcificación.

Para realizar la descalcificación como se describe en el Apdo. 11. abrir el pomo de erogación de agua caliente (16).

La función de descalcificación ha de ser completada antes de poder continuar con el uso normal del aparato.

---

**LED ROJO (27) FIJO**

- Cantidad de agua insuficiente en el recipiente.

Llenar el recipiente con agua fresca potable, cargar el circuito e iniciar nuevamente el procedimiento.

Si la luz fija no desaparece, controlen el indicador gris que se encuentra al interior del recipiente de agua. Si no está en su posición o no flota, contacten el Centro de Asistencia más cercano para obtener un indicador nuevo.

---

**LED ROJO (27) PARPADEANTE**

- Circuito de agua sin cargar

Cargar el circuito

---

**LED ROJO (28) FIJO**

- Recipiente café en grano vacío

Llenar el recipiente con café en grano e iniciar nuevamente el procedimiento.

---

**LED ROJO (28) PARPADEANTE**

- Cajón de posos lleno

\*\*Para obtener el apagamiento de la luz roja intermitente es necesario vaciar el cajón de los residuos de café mientras que la máquina esté encendida.

---

**LED ROJO (29) FIJO**

- Grupo erogador, vasija recogedora de gotas, puertecilla anterior en posición incorrecta para el funcionamiento de la máquina.

Para obtener el apagamiento de la luz roja fija verificar que todos los componentes estén instalados o cerrados de modo correcto.

---

**LUZ ROJA (29) PARPADEANTE**

- Motor de molido bloqueado
- Motor del grupo suministrador bloqueado

Póngase en contacto con el centro de asistencia

---

**i** \*\* Nota importante: el cajón recogedor de posos se debe vaciar solo cuando la máquina está encendida. El cajón se debe extraer durante al menos 5 segundos. El vaciado del cajón con la máquina apagada no permite la erogación del café cuando se vuelva a encender la misma.

## 16 ANOMALÍAS, CAUSAS Y REMEDIOS

<b>Problemas</b>	<b>Causas</b>	<b>Remedios</b>
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica	<i>Conectar la máquina a la red eléctrica y asegurarse que el enchufe esté en posición "I".</i>
El café no está lo suficientemente caliente	Las tazas de café están frías	<i>Calentar las tazas de café</i>
No sale agua caliente o vapor	El orificio del tubo de vapor está obturado.	<i>Limpiar el orificio del tubo de vapor con un alfiler</i>
El café sale lentamente	Café demasiado fino	<i>Cambiar la mezcla de café o regular el molido (Apdo.5). Disminuir la dosis (Apdo. 6)</i>
	Grupo erogador sucio	<i>Limpiar el grupo erogador (Apdo. 10)</i>
El café tiene poca crema	La mezcla no es la adecuada o el café no es fresco de torrefacción o bien el molido es muy grueso	<i>Cambiar la mezcla de café o regular el molido como en el Apdo. 5. Aumentar la dosis (Apdo. 6)</i>
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo está limitada	El circuito de la máquina está atascado de cal	<i>Descalcificar la máquina</i>
El grupo erogador no se puede extraer	Grupo erogador fuera de posición	<i>Encender la máquina. Cerrar la puertecilla de servicio. El grupo erogador vuelve automáticamente a la posición inicial</i>
	Cajón recogedor de fondos introducido	<i>Sacar el cajón recogedor de fondos antes de sacar el grupo de erogación</i>
El café no sale	Falta agua	<i>Llenar el recipiente de agua y calentar el circuito</i>
	Grupo sucio	<i>Limpiar el grupo</i>
	Dosis alta	<i>Disminuir la dosis</i>
	Circuito sin carga	<i>Recargar el circuito</i>
	Café demasiado fino	<i>Regular el molido y/o disminuir la dosis</i>
	Regulación de la cantidad de café por taza demasiado baja	<i>Programar el botón café a una cantidad más alta</i>
El café sale por el exterior del erogador	Erogador en posición incorrecta	<i>Volver a colocar el erogador</i>
	Erogador obstruido	<i>Limpiar el erogador y sus orificios de salida</i>
El café sale muy rápidamente	Poco café en el interior del contenedor	<i>Rellenar el contenedor con café molido no liofilizado</i>
	Mezcla de café gruesa	<i>Cambiar el tipo de mezcla</i>
	Dosis baja	<i>Aumentar la dosis</i>
Sale agua por el depósito de agua	Depósito de agua demasiado lleno	<i>Verificar posición del flotador y vaciar el depósito de agua</i>



**COD. 1.6.589.59.00 REV. 00 DEL 15/06/02**