

# Magic cappuccino



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



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

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

**Ideas with Passion**

 **Saeco**

**Congratulazioni!**

*Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina da caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.*

**Congratulations!**

*We congratulate you for purchasing this superior quality espresso coffee machine and thank you for placing your confidence in us. Before starting the machine, we recommend that you carefully read these operating instructions, as they explain how to use it, clean it and keep it in perfect working order. If you have any further questions, contact your dealer or our office directly. We will be happy to provide you any information you need.*

**Félicitations!**

*Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso, de qualité supérieure et vous remercions pour votre confiance. Avant de mettre votre machine en service, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions d'utilisation qui expliquent comment utiliser correctement la machine, la nettoyer et en effectuer la maintenance. Si vous avez des questions, vous êtes priés de vous adresser au revendeur ou directement au fabricant. Nous serons heureux de vous donner toutes les explications nécessaires.*

**Herzlichen Glückwunsch!**

*Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine erstklassiger Qualität und danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen. Lesen Sie die mitgelieferte Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig durch. Sie erfahren hier wie sie installiert, betrieben und einwandfrei instandgehalten wird. Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt n uns. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen alle gewünschten Erläuterungen zu geben.*

**¡Felicitaciones!**

*Nos congratulamos con ustedes por la compra de esta máquina de café expreso de calidad superior, y les agradecemos la confianza que nos han otorgado. Antes de poner en funcionamiento la máquina, lean atentamente las presentes instrucciones de uso en las que se explica cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones de funcionamiento. Si desean efectuar alguna consulta, dirijanse al revendedor o directamente a nuestra Empresa. Tendremos mucho gusto en facilitarles todas las aclaraciones que nos soliciten.*

**Parabéns!**

*Os nossos parabéns por ter comprado esta máquina de café expresso de qualidade superior e um agradecimento pela confiança demonstrada. Antes de colocar a máquina para funcionar aconselhamos ler atentamente o manual de instruções que explica como usá-la, limpá-la e mantê-la funcionando de maneira eficiente. No caso de dúvidas, dirija-se ao revendedor ou diretamente ao fabricante; teremos imenso prazer em lhe fornecer todos os esclarecimentos necessários.*

**Gefeliciteerd!**

*Wij feliciteren u met de aanschaf van dit koffiezetapparaat voor de bereiding van espressokoffie van hoge kwaliteit en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Er wordt uitgelegd hoe het apparaat gebruikt en gereinigd moet worden en hoe u de perfecte werking kunt handhaven. Heeft u dan nog vragen dan kunt u zich tot de verkoper of rechtstreeks tot ons bedrijf richten. Wij verstrekken u graag alle gewenste informatie.*





Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1



Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4



Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5



Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

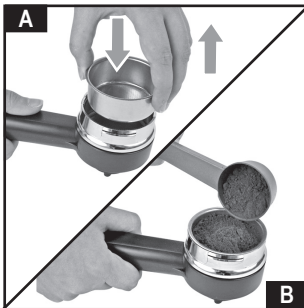


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

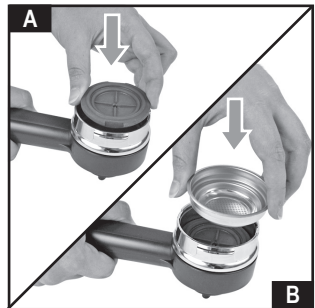


Fig. 9 - Abb. 9 - Afb. 9



Fig. 10 - Abb. 10 - Afb. 10



Fig. 11 - Abb. 11 - Afb. 11



Fig. 12 - Abb. 12 - Afb. 12



Fig.13 - Abb.13 - Afb.13



Fig.14 - Abb.14 - Afb.14



Fig.15 - Abb.15 - Afb.15

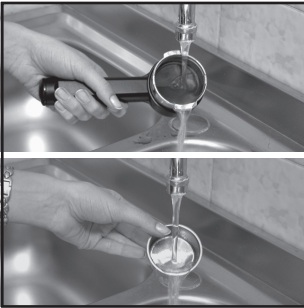


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16



Fig.17 - Abb.17 - Afb.17



Fig.18 - Abb.18 - Afb.18



Fig.19 - Abb.19 - Afb.19



Fig.20 - Abb.20 - Afb.20



Fig.21 - Abb.21 - Afb.21



Fig.22 - Abb.22 - Afb.22



Fig.23 - Abb.23 - Afb.23



Fig.24 - Abb.24 - Afb.24

1	GENERALITÀ.....	6	5.1	CON CAFFÈ MACINATO .....	11
1.1	PER FACILITARE LA LETTURA.....	6	5.2	CON CAFFÈ IN CIALDE.....	12
1.2	IMPIEGO DI QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO .....	7	6	SCelta DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI.....	12
2	DATI TECNICI .....	7	7	EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA.....	13
3	NORME DI SICUREZZA.....	9	8	EROGAZIONE DEL VAPORE.....	13
4	INSTALLAZIONE.....	10	9	PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO .....	14
4.1	IMBALLAGGIO .....	10	10	PULIZIA .....	15
4.2	AVVERTENZE DI INSTALLAZIONE .....	10	11	DECALCIFICAZIONE .....	15
4.3	COLLEGAMENTO ALLA CORRENTE ELETTRICA .....	10	12	SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI .....	16
4.4	RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA.....	11	13	INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO .....	16
4.5	CARICAMENTO DEL CIRCUITO.....	11	14	SMALTIMENTO .....	16
5	EROGAZIONE DEL CAFFÈ .....	11	15	GUASTI - CAUSE - RIMEDI .....	17

## 1 GENERALITÀ

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

La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.



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

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

In questi casi viene a decadere la garanzia.

### 1.1 Per facilitare la lettura

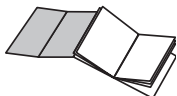


Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

**Fig.1**

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

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



Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina.  
Tenere queste pagine aperte durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

## 1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

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

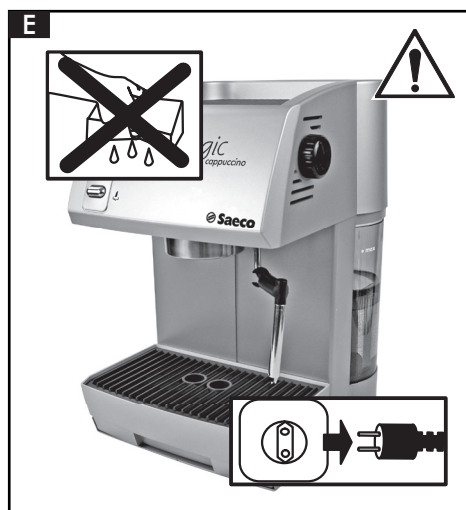
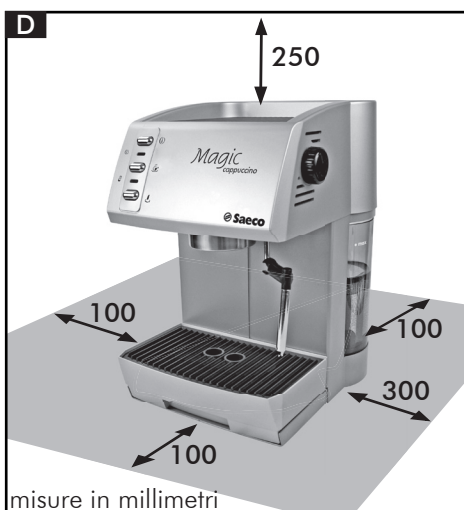
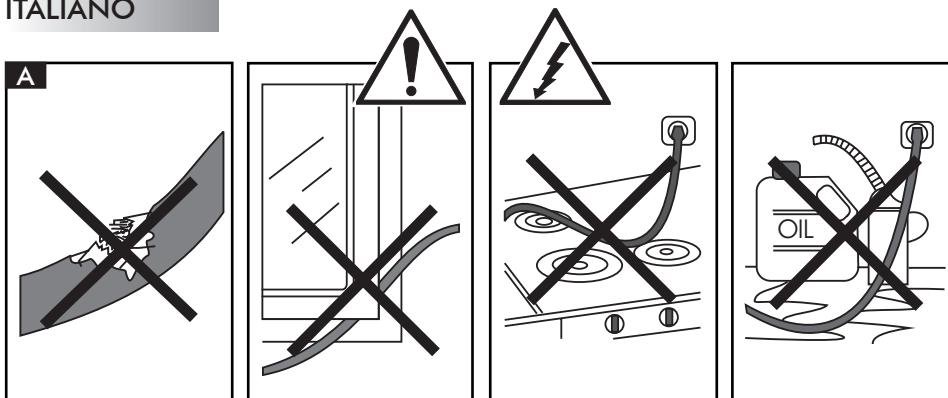
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi agli specialisti competenti.

## 2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Metallo e Termoplastico
Dimensioni (l x a x p)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale
Portafiltro	Crema
Serbatoio	Estraibile
Serbatoio acqua	2 l
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Acciaio Inox
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia - Termofusibile di sicurezza

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.

Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.





### 3 NORME DI SICUREZZA



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

#### Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico.

È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti.

#### Alimentazione di corrente

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

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

#### Cavo d'alimentazione (Fig.A)

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

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.

Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.

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

#### Protezione d'altre persone (Fig.B)

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè; i bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

#### Pericolo d'ustioni (Fig.C)

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda.

Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Non disinserire (togliere) mai il portafiltro "Crema" durante l'erogazione del caffè.

Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

#### Ubicazione (Fig.D)

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

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

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

Non usare la macchina per caffè all'aperto.

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

#### Pulizia (Fig.E)

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua! È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

#### Spazio per l'uso e la manutenzione (Fig.D)

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

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

#### Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e

staccare la spina dalla presa.  
Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.  
Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

### Riparazioni / Manutenzione

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

### Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

### Legenda componenti macchina (Pag.3)

- 1 Serbatoio acqua
- 2 Interruttore generale
- 3 Spia macchina accesa
- 4 Interruttore caffè
- 5 Spia pronto macchina
- 6 Interruttore vapore
- 7 Pomello rubinetto acqua calda/vapore
- 8 Gruppo erogatore caffè
- 9 Tubo vapore (pannarello)
- 10 Cavo alimentazione
- 11 Vasca recupero acqua + griglia
- 12 Piastra scaldatazze
- 13 Portafiltro "Crema"
- 14 Filtro per portafiltro "Crema"  
(unico per l'erogazione di 1 o 2 caffè)
- 15 Misurino per caffè
- 16 Filtro per cialde
- 17 Adattatore per cialde
- 18 Cappuccinatore

## 4 INSTALLAZIONE

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

### 4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.

Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

### 4.2 Avvertenze d'installazione

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

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

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

### 4.3 Collegamento alla corrente elettrica



**La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza.**



**Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.**

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

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

#### 4.4 Riempimento del serbatoio acqua

- (Fig.1) - Estrarre il serbatoio dell'acqua (1), un dispositivo automatico solleva il tubo d'aspirazione dell'acqua.
- (Fig.2) - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando d'immetterne una quantità eccessiva.
- (Fig.3) - Reinsere il serbatoio nella sua sede; premere con decisione per azionare il dispositivo automatico che immerge il tubo d'aspirazione nell'acqua.



**Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata.**



**Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.**

#### 4.5 Caricamento del circuito

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

- (Fig.4) - Premere l'interruttore generale (2), la spia (3) s'accende.
- (Fig.5) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore. Aprire il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- (Fig.6) - Premere l'interruttore caffè (4).
- Attendere che dal tubo vapore (pannarello) fuoriesca un getto regolare d'acqua.
- Premere nuovamente l'interruttore caffè (4). Chiudere il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario (Fig.7).
- Rimuovere il contenitore.

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



**Potete riscaldare le tazzine sul piano scaldatasse (12).**

## 5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ



**Attenzione!**

**Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro "Crema" ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.**

- Durante questa operazione la spia di pronto macchina (5) può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (7) "Acqua calda/vapore" sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità d'acqua sufficiente.
- (Fig.4) - Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'accende.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

### 5.1 Con caffè macinato

- (Fig.8A) - Inserire il filtro (14) nel portafiltro "Crema" (13).
- (Fig.10) - Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (8).
- (Fig.11) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro "Crema".  
Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro "Crema".
- (Fig.13) - Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè (4) l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro "Crema" (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc d'acqua premere nuovamente l'interruttore caffè (4) per fermare l'erogazione d'acqua calda.

- **(Fig.15)** - Togliere il portafiltro “Crema” dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l’acqua residua.
- Con lo speciale portafiltro “Crema” (13) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.8B)** - Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.10)** - Inserire dal basso il portafiltro “Crema” nel gruppo erogazione (8)
- **(Fig.11)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.12)** - Prelevare 1 o 2 tazzine preriscaldate e posizionarle sotto al portafiltro “Crema”; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori d’uscita caffè.
- **(Fig.13)** - Premere il tasto caffè (4).
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (4) per fermare l’erogazione del caffè e prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Al termine dell’erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro “Crema” e vuotarlo dai fondi residui.

**i** **Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro “Crema” estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.16).**

### 5.2 Con caffè in cialde

- **(Fig.8A)** - Togliere il filtro per caffè macinato (14) dal portafiltro “Crema” (13) tirandolo verso l’alto.
- **(Fig.9)** - Inserire l’adattatore per cialde (17), con la parte bombata rivolta verso il basso, nel portafiltro “Crema” (13); successivamente inserire anche il filtro (16).
- **(Fig.10)** - Inserire dal basso il portafiltro “Crema” nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro “Crema”.

Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra.

Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro “Crema”.

- **(Fig.13)** - Preriscaldare il portafiltro “Crema” premendo l’interruttore caffè (4) l’acqua comincerà ad uscire dal portafiltro “Crema” (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l’interruttore caffè (4) per fermare l’erogazione di acqua calda.
- **(Fig.15)** - Togliere il portafiltro “Crema” dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l’acqua residua.
- Inserire la cialda nel portafiltro; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.
- **(Fig.10)** - Inserire dal basso il portafiltro “Crema” nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.12)** - Prelevare 1 tazzina preriscaldata e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto ai fori d’uscita caffè.
- **(Fig.13)** - Premere il tasto caffè (4).
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (4) per fermare l’erogazione del caffè e prelevare la tazzina con il caffè **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Al termine dell’erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.

**i** **Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro “Crema” estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.16).**

## 6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio.

Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali.

Per migliori risultati si consiglia comunque d'utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso.

Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro "Crema" senza gocciolare.

La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente.

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

## 7 EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA

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

- (Fig.4) - Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'accende.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- (Fig.17) - Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello).
- Aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- (Fig.18) - Premere il tasto caffè (4) per la fuoriuscita dell'acqua fino alla quantità desiderata.
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata d'acqua calda, premere nuovamente il tasto caffè (4).

- (Fig.19) - Ruotare il pomello (7) in senso orario per chiudere il rubinetto.
- Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

## 8 EROGAZIONE DEL VAPORE

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

- (Fig.4) - Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'accende.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- (Fig.20) - Premere l'interruttore (6) vapore. Si spegne la spia di pronto macchina (5).
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si riaccenda, a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- (Fig.17) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore e aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- (Fig.19) - Chiudere il pomello (7) e togliere il contenitore.
- (Fig.21) - Immergere il tubo vapore nel bevanda da riscaldare e aprire il pomello (7); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.
- (Fig.22) - Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (7); prelevare il contenitore con la bevanda riscaldata.
- (Fig.20) - Premere nuovamente l'interruttore (6) vapore.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.
- (Fig.23) - Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

## 9 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

- (Fig.4) - Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'accende.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- (Fig.20) - Premere l'interruttore (6) vapore. Si spegne la spia di pronto macchina (5).
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si riaccenda, a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- Ruotare il pannello in senso orario di 90° ed estrarlo dalla propria sede.



- Inserire il cappuccinatore fino a battuta.

**⚠ Attenzione: è vietato utilizzare il vapore quando il cappuccinatore o il pannello sono smontati. Pericolo d'ustioni!**



- Dirigere il cappuccinatore sulla vasca raccogli

gocce; aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal cappuccinatore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.

- Chiudere il pomello (7) "Acqua calda/vapore"

**i Nota: dal tubo di pescaggio potrebbe uscire qualche spruzzo d'acqua calda; se necessario dirigere il tubo sulla vasca raccogli gocce.**

- Inserire il tubo di pescaggio nel contenitore del latte.



- Posizionare una tazza sotto al cappuccinatore, assicurandosi che questa non possa cadere.



- Aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" ed erogare il latte nella tazza.



- Regolare la schiuma agendo sul pomello; più in alto = schiuma più densa.



- Quando finito chiudere il pomello (7) "Acqua calda/vapore".

Si possono preparare tutti i cappuccini che volete, al termine della preparazione procedete con la pulizia del cappuccinatore.

**i** Per la pulizia inserite il tubo d'aspirazione in un contenitore d'acqua ed erogate vapore. Lasciate scorrere l'acqua in un contenitore fino a far uscire solo acqua chiara.

- (Fig.20) - Premere nuovamente l'interruttore (6) vapore.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.

## 10 PULIZIA

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

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- Dopo aver riscaldato la bevanda, prelevare una piccola quantità d'acqua calda per la pulizia del tubo e pulirlo esternamente con un panno umido.
- Dopo aver montato il latte, lavare il cappuccinatore con acqua tiepida.

- (Fig.24) - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- (Fig.16) - Per la pulizia del portafiltro "Crema" procedere come segue:
  - Estrarre il filtro, immergerlo in acqua calda e lavarlo con cura.
  - Lavare l'interno del portafiltro "Crema".
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

## 11 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

**i** Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Si consiglia d'utilizzare il decalcificante Saeco.

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

Assicurarsi che sia installato il pannarello.

- Togliere il serbatoio dell'acqua e vuotarlo dall'acqua residua.
- (Fig.2) - Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- (Fig.4) - Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (2).
- (Fig.5) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e

ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.

- **(Fig.4)** - Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore generale (2). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.2)** - Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Reinscrivere il serbatoio nella macchina; vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.

**i** Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

## 12 SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI

Il servizio ad intervalli regolari da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato prolunga la durata e l'affidabilità della macchina.

Conservare l'imballo originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.

## 13 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso

senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.

- Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore locale o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

## 14 SMALTIMENTO

- Rendere inutilizzabile gli apparecchi non più in uso.
- Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.
- Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.



<b>Guasto</b>	<b>Cause possibili</b>	<b>Rimedio</b>
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio .	Rabboccare con acqua.(par.4.4).
Il caffè è troppo freddo.	La spia pronto temperatura (5) era spenta quando è stato premuto l'interruttore (4).	Attendere che la spia si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde	Preriscaldare le tazzine sulla piastra scaldatazze.
Non si forma la schiuma del latte.	Latte non adatto.	Controllare il tenore del grasso.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce.	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (7) "Acqua calda/vapore" aperto.	Chiudere il pomello (7).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.11).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.10).
	Cialda non idonea	Cambiare tipo di cialda.
Il caffè sgorga dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino.
	Cialda inserita in modo errato	Inserire correttamente la cialda.

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces (i.e. steam tube, filter holder).
3. To protect against electric shock, do not place cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance must be kept out of the reach of 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 remove the filter holder during the brewing cycles: danger of burns.
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. This machine was designed to process normal household quantities only. Not suitable for continuous operation.
12. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
13. Do not use if the water tank is not filled.
14. Always use cold water. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SHORT CORD INSTRUCTION

A Short power cord supply is provided to reduce your risk of tripping over or otherwise becoming entangled with, a longer cord.

Longer extension cords are available, and may be utilized if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it may be pulled on by children or accidentally tripped over.

## ENGLISH

- IMPORTANT SAFEGUARDS .....	18	5 COFFEE DISPENSING .....	25
- SHORT CORD INSTRUCTION .....	19	5.1 USING GROUND COFFEE .....	25
1 GENERAL INFORMATION .....	20	5.2 COFFEE PODS .....	26
1.1 FOR EASE OF READING.....	20	6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE .....	26
1.2 HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.....	21	7 HOT WATER DISPENSING .....	27
2 TECHNICAL DATA .....	21	8 STEAM DISPENSING .....	27
3 SAFETY REGULATIONS .....	23	9 PREPARING CAPPUCCINO.....	27
4 INSTALLATION.....	24	10 CLEANING .....	28
4.1 PACKAGING .....	24	11 DESCALING .....	29
4.2 INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	24	12 REGULAR SERVICING .....	29
4.3 CONNECTING TO THE ELECTRICITY SUPPLY .....	24	13 LEGAL INFORMATION .....	29
4.4 FILLING THE WATER TANK .....	24	14 DISPOSAL .....	30
4.5 PRIMING THE WATER CIRCUIT .....	25	15 FAULT - POSSIBLE CAUSE - SOLUTION .....	31

### 1 GENERAL INFORMATION

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

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



**Warning.** No liability is assumed for any damage caused by:

- Incorrect use not in accordance with the intended uses;
- Repairs not carried out at authorised customer service centres;
- Tampering with the power cord;
- Tampering with any part of the machine;
- The use of non-original spare parts and accessories;
- Failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C.

In these cases, the warranty is not valid.

#### 1.1 For ease of reading

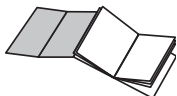


A warning triangle draws attention to all the instructions that are important for user safety. Please follow these instructions carefully to avoid serious injury!

**Fig.1**

The reference to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. is indicated by numbers or letters; in this case please refer to the illustration.

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



Illustrations corresponding to the text can be found on the inside cover.  
Keep these pages open while reading the operating instructions.

## 1.2 How to use these operating instructions

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

For further information or if you experience problems not completely or sufficiently addressed in these instructions, please contact an authorised specialist.

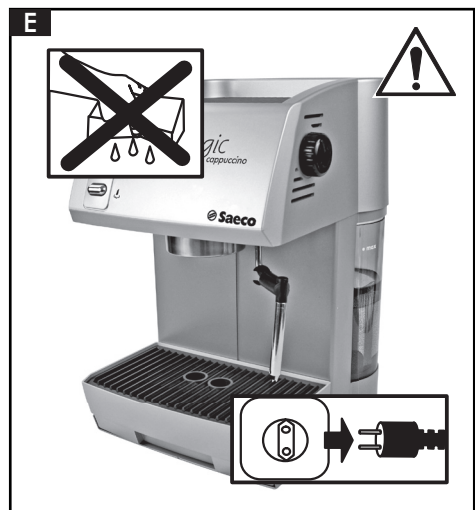
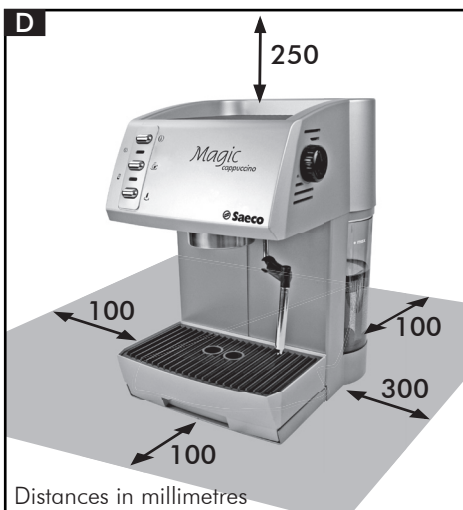
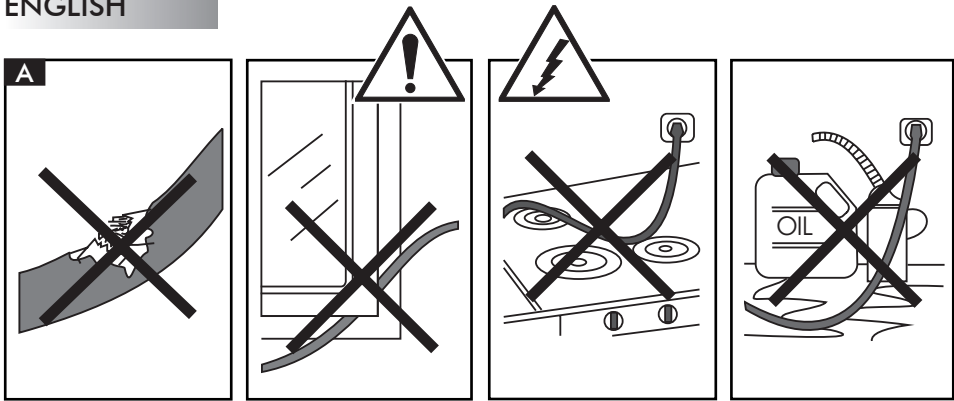
## 2 TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	Metal and thermoplastic
Size (w x h x d)	235 x 350 x 270
Weight	5.3 kg
Cable length	1.2 m
Control panel	Front
Filter holder	Cream
Tank	Removable type
Water tank	2 l
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Boiler pressure safety valve - Safety thermal fuse

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

ENGLISH



### 3 SAFETY REGULATIONS



Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Steam and hot water can cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet toward parts of the body; handle the steam/hot water pipe with care: danger of scalding!

#### Intended use

The coffee machine is intended only for domestic use. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The coffee machine must only be used by adults.

#### Power supply

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

#### Power cord (Fig.A)

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

If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or its customer service department.

Do not pass the cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by pulling on the power cord or touch it with wet hands.

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

#### Protecting other people (Fig.B)

Make sure children cannot play with the coffee machine; children do not realise the danger associated with household appliances.

Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

#### Danger of burning (Fig.C)

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others.

Always use the handles or knobs provided.

Do not disconnect (remove) the filter-holder "Crema" during coffee dispensing.

Hot water drips may spill out from the coffee brew unit during the warming phase.

#### Positioning (Fig.D)

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

Hot water or steam may spill out: **danger of scalding!**

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

Do not use the coffee machine outdoors.

Do not place the machine on hot surfaces and close to naked flames to prevent the casing from melting or being damaged.

#### Cleaning (Fig.E)

Before cleaning the machine, you must deselect all buttons and remove the plug from the socket.

Then wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine.

#### Space for use and maintenance (Fig.D)

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:

- Choose an even surface;
- select a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration.

#### Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, switch it off and unplug it from the socket.

Store it in a dry place out of the reach of children.

Keep it protected from dust and dirt.

#### Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, immediately remove the plug from the socket.

Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by Authorized Customer Service Centres.

All liability for damages caused by works not carried

out in a professional manner is declined.

### Fire safety

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

### Key to machine components (Pag.3)

- 1 Water tank
- 2 Main switch
- 3 Machine-on LED
- 4 Coffee button
- 5 Machine ready LED
- 6 Steam button
- 7 Hot water / steam dispenser knob
- 8 Coffee brew unit
- 9 Steam nozzle (Pannarello)
- 10 Power cord
- 11 Drip tray + grille
- 12 Cup warming plate
- 13 "Crema" filter holder
- 14 Filter for "Crema" filter holder  
(one only for brewing 1 or 2 coffees)
- 15 Coffee measuring scoop
- 16 Pods filter
- 17 Pods adapter
- 18 Cappuccinatore

## 4 INSTALLATION

**For your own safety and that of other people please strictly follow the "Safety regulations" at chap. 3.**

### 4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport.

It is recommended to keep the packaging for future transport.


### 4.2 Installation instructions


Before installing the machine, observe the following safety precautions:

- place the machine in a safe place;
- make sure children cannot play with the machine;
- avoid placing the machine on very hot surfaces or near naked flames.

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

### 4.3 Connecting to the electricity supply

 **Electric current can be dangerous! It is therefore essential to follow the safety regulations carefully.**

 **Never use faulty cables! Faulty cables and plugs must be replaced immediately by Authorized Customer Service Centres.**

The voltage of the appliance has been set by the manufacturer.

Check that the voltage supplied matches the indications on the label on the bottom of the appliance.

- Check that the main switch (2) is not pressed before connecting the machine to the power supply.
- Connect the plug to a socket with suitable voltage.

### 4.4 Filling the water tank

- (Fig.1) - Remove the water tank (1), an automatic



device lifts the water suction pipe.

- **(Fig.2)** - Rinse and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill.
- **(Fig.3)** - Replace the tank; press down firmly to activate the automatic device which immerses the suction pipe in the water.



**Only use fresh, non-sparkling drinking water to fill the tank.**



**Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not switch the machine on without water: make sure there is enough water in the tank.**

#### 4.5 Priming the water circuit

Before starting up the machine, after long storage and when the water has been used up, the machine's water circuit must be recharged.

- **(Fig.4)** - Press the main switch (2), the LED (3) lights up.
- **(Fig.5)** - Insert a container below the steam spout. Open the "hot water/steam" knob (7) by turning it anti-clockwise.
- **(Fig.6)** - Press the coffee button (4).
- Wait until a steady jet of water is emitted from the steam spot (pannarello).
- Press the coffee button again (4). Close the "hot water/steam" knob (7) by turning it clockwise **(Fig.7)**.
- Remove the container.

The machine is now ready to dispense coffee and steam; please see related chapters for operating details.



**Cups can be warmed on the cup warming plate (12).**

## 5 COFFEE DISPENSING



**Warning!**

**Do not remove the "Crema" filter-holder by manually turning it clockwise, during the coffee dispensing. Danger of burning.**

- During this operation the machine ready LED (5)

may flash on and off; this operation should be considered as normal and not as a fault.

- Before use make sure that the "Hot water/steam" knob is closed and the water tank of the machine contains enough water.
- **(Fig.4)** - Turn on the machine, if not already on, with the main switch (2), the LED (3) lights up.
- Wait until the ready machine LED (5) lights up. The machine is now ready for coffee dispensing.

### 5.1 Using ground coffee

- **(Fig.8A)** - Insert the filter (14) into the "Crema" filter-holder (13).
- **(Fig.10)** - Insert the "Crema" filter-holder into the brew unit from the bottom. (8).
- **(Fig.11)** - Turn the filter-holder from left to right until it locks in place.
- Release the grip from the "Crema" filter-holder. The handle is automatically turned slightly towards the left. This movement assures the perfect functioning of the "Crema" filter-holder.
- **(Fig.13)** - Preheat the "Crema" filter-holder by pressing the coffee button (4). Water will spill out of the "Crema" filter-holder (this operation is only necessary for the first coffee).
- After 50cc has flowed out, press the coffee button (4) again to stop hot water being dispensed.
- **(Fig.15)** - Remove the "Crema" filter-holder from the machine by turning it from right to left and emptying out the remaining water.
- As the machine is fitted with the special "Crema" filter-holder, there is no need to change the filter to make one or two coffees.
- **(Fig.8B)** - Add 1 or 2 level coffee measuring scoops to the filter for one or two coffees; clean any coffee residues from the edge of the filter-holder.
- **(Fig.10)** - Insert the "Crema" filter-holder into the brew unit from the bottom (8).

## ENGLISH

- **(Fig.11)** - Turn the filter-holder from left to right until it locks in place.
- **(Fig.12)** - Take 1 or 2 preheated cups and place them under the "Crema" filter-holder; check that they are correctly placed under the coffee dispensing holes.
- **(Fig.13)** - Press the coffee button (4).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the coffee button again (4) to stop the dispensing of the coffee and remove the cups of coffee **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Wait a few seconds after dispensing, then remove the "Crema" filter-holder and empty the remaining coffee grounds.

**i** **Note for cleaning: Keep the filter of the "Crema" filter-holder clean by removing it and washing it with drinking water (Fig.16).**

### 5.2 Coffee pods

- **(Fig.8A)** - Remove the ground coffee filter (14) from the "Crema" filter-holder (13) by pulling it up.
- **(Fig.9)** - Insert the coffee pod adapter (17), with the curved part facing down, into the "Crema" filter-holder (13); then insert also the filter (16).
- **(Fig.10)** - Insert the "Crema" filter-holder in the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the filter-holder from left to right until it locks in place.
- Release the grip from the "Crema" filter-holder. The handle is automatically turned slightly towards the left.  
This movement assures the perfect functioning of the "Crema" filter-holder.
- **(Fig.13)** - Preheat the "Crema" filter-holder by pressing the coffee button (4). Water will spill out of the "Crema" filter-holder (this operation is only necessary for the first coffee).
- After 50cc of water has flowed out, press the coffee button (4) again to stop hot water dispensing.

- **(Fig.15)** - Remove the "Crema" filter-holder from the machine by turning it from right to left and emptying out the remaining water.
- Insert the pod in the filter-holder; make sure the paper from the pod does not overhang the filter-holder.
- **(Fig.10)** - Insert the "Crema" filter-holder in the brew unit from the bottom (8).
- **(Fig.11)** - Turn the filter-holder from left to right until it locks in place.
- **(Fig.12)** - Take **1 preheated cup** and place it under the filter-holder; check that it is correctly placed under the coffee dispensing holes .
- **(Fig.13)** - Press the coffee button (4).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the coffee button again (4) to stop dispensing and remove the cup of coffee **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Wait a few seconds after dispensing, then remove the filter-holder and dispose of the used pod.

**i** **Note for cleaning: keep the filter of the "Crema" filter-holder clean by removing it and washing with drinking water (Fig.16).**

## 6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

As a general rule any type of coffee available on the market can be used.

However, coffee is a natural product and its flavour changes according to its origin and blending; it is therefore a good idea to try different types, in order to find the most suited to your personal taste.

For best results we recommend using blends which are specially prepared for espresso machines.

Coffee should always be dispensed by the "Crema" filter-holder without dripping.

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



**BEFORE PERFORMING ANY OPERATION  
CONNECTED TO STEAM OR HOT WATER**

**DISPENSING, CHECK THAT THE STEAM NOZZLE (PANNARELLO OR CAPPUCCINATORE) IS DIRECTED OVER THE DRIP TRAY.**

## 7 HOT WATER DISPENSING



**Danger of scalding!**

**Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The dispensing nozzle can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.**

- (Fig.4) - Turn on the machine, if not already on, with the main switch (2); the LED (3) lights up.
- Wait until the machine ready LED (5) lights up.
- (Fig.17) - Place a container or a tea glass under the steam nozzle (pannarello).
- Open the "hot water/steam" knob (7) by turning it anti-clockwise.
- (Fig.18) - Press the coffee button (4) to dispense water until the desired quantity is reached.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, press the coffee button again (4).
- (Fig.19) - Turn the knob (7) clockwise to close the tap.
- Remove the container with hot water.

## 8 STEAM DISPENSING



**Danger of scalding!**

**Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The brewing nozzle can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.**

- (Fig.4) - Turn on the machine, if not already on, with the main switch (2); the LED (3) lights up.
- Wait until the machine ready LED (5) lights up.
- (Fig.20) - Press the steam switch (6). The machine ready LED (5) switches off.
- Wait until the ready machine LED (5) lights up again. The machine is now ready for steam dispensing.
- (Fig.17) - Insert a container below the steam nozzle and open the "Hot water/steam" knob (7) for a few seconds, so that remaining water exits

from the steam nozzle (pannarello); in a short time only steam will come out.

- (Fig.19) Close the knob (7) and remove the container.
- (Fig.21) - Immerse the steam nozzle in the drink to be warmed and open the knob (7); turn the container with slow upward movements so that it is warmed evenly.
- (Fig.22) - After using the steam for the desired time, close the knob (7); remove the container with the warmed beverage.
- (Fig.20) - Press the steam switch again (6).
- Proceed with circuit recharging as described in par. 4.5 to make the machine ready for use.
- (Fig.23) After this operation, clean the steam nozzle with a damp cloth.

## 9 PREPARING CAPPUCCINO



**Danger of scalding!**

**When starting dispensing short sprays of hot water may come out. The brewing nozzle can reach high temperatures: Do not touch it with bare hands.**

- (Fig.4) - Turn on the machine, if not already on, with the main switch (2); the LED (3) lights up.
- Wait until the machine ready LED (5) lights up.
- (Fig.20) - Press the steam switch (6). The machine ready LED (5) switches off.
- Wait until the ready machine LED (5) lights up again. The machine is now ready for steam dispensing.
- Turn the pannarello 90° clockwise and extract it.



## ENGLISH

- Insert the cappuccinatore until the limit stop.

**!** Warning: do not use steam when the cappuccinatore or the pannarello have been removed. Danger of burning!



- Direct the cappuccinatore towards the drip tray; open the “Hot water/steam” knob (7) for a few seconds, so that remaining water exits from the cappuccinatore; in a short time only steam will come out.

- Close the “Hot water/Steam” knob (7)

**i** Note: Sprays of hot water may come out from the suction pipe; if necessary direct the pipe towards the drip tray.

- Insert the suction pipe into the milk container.



- Place a cup below the cappuccinatore, ensuring that it cannot fall.



- Open the “Hot water/steam” knob (7) and dispense milk into the cup.



- Set the desired foam level by adjusting the knob; higher = thicker foam.



- When finished, close the “Hot water/steam” knob (7).

You can make as many cappuccinos as you like. Clean the cappuccinatore after the last dispensing.

**i** To clean, insert the suction pipe into a water container and dispense steam. Let the water flow into a container until only clean water comes out.

- (Fig.20) - Press the steam switch again (6).
- Proceed with circuit recharging as described in par. 4.5 to make the machine ready for use.

## 10 CLEANING

Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.

- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- We recommend cleaning the water tank and filling it up with fresh water daily.
- After heating the drink, use a small quantity of hot water for cleaning the pipe and clean it on the outside with a damp cloth.
- After frothing up the milk, clean the cappuccinatore using lukewarm water.
- **(Fig.24)** - Empty and clean the drip tray daily.
- Use a soft cloth moistened with water to clean the appliance.
- **(Fig.16)** - To clean the "Crema" filter-holder proceed as follows:
  - Extract the filter, immerse it in hot water and wash it thoroughly.
  - Wash the internal part of the "Crema" filter-holder.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.

## 11 DESCALING

Scale normally forms with the use of the appliance; Descaling is necessary every 3 - 4 months of use of the machine and/or if you notice a reduction in water flow.

**i** If you want to descale the machine yourself, you can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available in the shops.

We recommend using Saeco descaling solution.



**Warning!** Never use vinegar as a descaler.

Make sure the pannarello is installed.

- Remove the water tank and empty out the remaining water.
- **(Fig.2)** - Mix the descaling solution with water as specified on the pack of the descaling product and fill the water tank; insert the tank into the machine.

- **(Fig.4)** - Turn on the machine by pressing the main switch (2).
- **(Fig.5)** - Place a container below the steam nozzle.
- Remove (one cup at a time) the whole content of the water tank at intervals by turning the steam knob (7) counter clockwise and pressing the coffee button (4); to stop the dispensing press the coffee button again (4) and turn the steam knob (7) clockwise.
- **(Fig.4)** - During each interval allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes, disconnecting the main switch (2). Empty the container.
- **(Fig.2)** - When the descaling solution is finished, extract the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Replace the water tank in the machine; empty 2/3 of its contents by turning the steam knob (7) anti-clockwise and pressing the coffee button (4); to stop the dispensing press the coffee button again (4) and turn the steam knob (7) clockwise.
- Allow the machine to warm up and empty the remaining content of the water tank by turning the steam knob (7) anti-clockwise and pressing the coffee button (4). To stop dispensing press the coffee button again (4) and turn the steam knob (7) clockwise.

**i** If you are using a product other than the recommended one it is important to always follow the manufacturer's instructions shown on the pack of the descaling product.

## 12 REGULAR SERVICING

Regular servicing by an Authorized Service Centre prolongs the life and reliability of the machine.

Keep the original packaging as a protection for future transport.

## 13 LEGAL INFORMATION

- These instructions for use contain the information necessary for the correct use, operations and

## ENGLISH

accurate maintenance of the appliance.

- This information and the observation of the instructions form the basis for safe, risk-free use, operation and maintenance of the appliance.
- For further information, or should particular problems arise which are not explained clearly in these instructions, please contact your local dealer or the manufacturer directly.
- Please note that the contents of these instructions for use are not part of a previous or already existing covenant, agreement or legal contract and that the substance has not been changed.
- All the manufacturer's obligations are based on the relative purchase agreement which also contains full, exclusive regulations concerning the warranty procedures.
- The contractual warranty regulations are neither reduced nor extended on the basis of these explanations.
- These instructions for use contain information protected by Copyright.
- Photocopy or translation into another language is not permitted without the manufacturer's prior written consent.

## 14 DISPOSAL

- Putting disused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electric cable.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

Fault	Possible cause	Solution
The machine does not turn on	Machine is not connected to the mains.	Connect the machine to the mains.
The pump is very noisy.	No water in the tank.	Refill with water. (par 4.4).
The coffee is too cold.	The temperature ready LED (5) was switched off when the switch (4) was pressed.	Wait until the LED lights up.
	The filter-holder is not inserted for preheating (chap. 5).	Preheat the filter-holder.
	Cold cups	Preheat the cups on the warming plate
Milk froth does not form.	The milk is not suitable.	Check fat content.
The coffee is dispensed too fast, the cream does not form.	Too little coffee in the filter-holder.	Add coffee (chap.5).
	The blend is too coarse.	Use a different blend (chap.6).
	Coffee is old or not suitable.	Use a different blend (chap.6).
Coffee is not dispensed or dispensed only in drips.	No water.	Refill with water. (par 4.4).
	The blend is too fine.	Use a different blend (chap.6).
	Coffee pressed in the filter-holder.	Shake the ground coffee.
	Too much coffee in the filter-holder.	Reduce the quantity of coffee in the filter-holder.
	“Hot water/Steam” knob open (7).	Close the knob (7).
	Calcified machine.	Descalc the machine (chap.11).
	The filter in the filter-holder is clogged.	Clean the filter (chap. 10).
Pods not suitable.	Change type of pod.	
Coffee is dispensed from the edges	The filter-holder is incorrectly inserted in the brew unit.	Insert the filter-holder correctly (chap. 5).
	Upper edge of the filter-holder is dirty.	Clean the rim of the filter-holder.
	The gasket of the boiler is dirty or worn.	Clean or replace the gasket.
	Too much coffee in the filter-holder.	Reduce the quantity of coffee using the doser.
	Pod wrongly inserted.	Insert the pod correctly.

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

## MESURES DE PRECAUTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre les mesures de précautions suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les parois chaudes (ex. la buse vapeur, le porte filtre).
3. Par mesure de protection contre l'incendie, les chocs électriques et les dommages corporels : ne plongez pas l'appareil, le cordon électrique ni les broches des prises dans l'eau ou autres liquides.
4. L'utilisation des appareils électriques devrait être interdite aux enfants. En cas d'utilisation près des enfants, assurez une surveillance en règle.
5. Débranchez le conducteur du connecteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et laissez refroidir avant de le nettoyer.
6. Ne touchez pas le porte-filtre pendant la préparation du café.  
Attention : risque de brûlures.
7. L'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner un court-circuit, un incendie, un choc électrique et des blessures.
8. N'utilisez pas à l'extérieur.
9. Veillez à ce que le conducteur ne dépasse pas le bord de la table ou le plan de travail et qu'il ne soit pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique, ni dans un four chaud.
11. L'appareil a été conçu pour fonctionner selon une normale utilisation domestique. Il ne convient pas à une utilisation continue.
12. N'utilisez pas un appareil dont le conducteur ou la prise est endommagé, ni à la suite d'un mauvais fonctionnement ou d'une chute ou d'un accident quel qu'il soit. Envoyez l'appareil au centre de révision agréée, pour être examiné, réparé et ajusté selon le besoin.
13. N'utilisez pas l'appareil avec le conteneur d'eau vide.
14. Utilisez toujours de l'eau froide. L'utilisation de l'eau chaude ou autres liquides peuvent entraîner des dégâts à l'appareil.

**CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT  
CES DIRECTIVES**



## MODE D'EMPLOI DU COURT CORDON

Un court cordon électrique réduit le risque de chute ou d'autres problèmes liés à longueur. Néanmoins une extension peut être fournie si désirée.

Certaines précautions doivent être appliquées pendant l'usage de l'extension du cordon :

- Le voltage indiqué sur l'extension du cordon doit être au moins aussi grand que le voltage de l'appareil.
- L'extension ne doit pas tomber du comptoir ou de table où elle peut être tirée par des enfants ou provoquer un chute.

- MESURES DE PRECAUTION IMPORTANTES .....	32	5 DISTRIBUTION DU CAFÉ.....	39
- MODE D'EMPLOI DU COURT CORDON .....	33	5.1 AVEC DU CAFÉ MOULU .....	39
1 GÉNÉRALITÉS .....	34	5.2 AVEC DOSETTES DE CAFÉ.....	40
1.1 POUR FACILITER LA LECTURE .....	34	6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS.....	40
1.2 UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	35	7 DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE .....	41
2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	35	8 SORTIE DE LA VAPEUR.....	41
3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	37	9 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO.....	42
4 MISE EN PLACE.....	38	10 NETTOYAGE.....	43
4.1 EMBALLAGE.....	38	11 DÉTARTRAGE.....	43
4.2 CONSIGNES DE MONTAGE .....	38	12 SERVICE PAR INTERVALLES RÉGULIERS .....	44
4.3 BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	38	13 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE .....	44
4.4 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU.....	39	14 DÉMOLITION .....	44
4.5 AMORÇAGE DU CIRCUIT .....	39	15 PANNE - CAUSES POSSIBLES - REMÈDES.....	45

## 1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est indiquée pour la préparation de 1 ou 2 tasses de café expresso. Elle a été dotée d'un petit tube orientable pour la sortie de la vapeur et l'écoulement de l'eau chaude. Les commandes sur la partie avant de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à reconnaître.

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



**Attention. La société décline toute responsabilité en cas de :**

- utilisation inappropriée et non conforme aux emplois prévus ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires non originaux ;
- défaut de détartrage de la machine ou fonctionnement à des températures en dessous de 0°C.

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

### 1.1 Pour faciliter la lecture

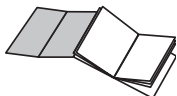


Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications pour éviter le risque de blessures graves !

**Fig.1**

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

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



Les illustrations correspondant au texte se trouvent dans le volet de couverture. Ces pages doivent rester ouvertes pendant la lecture du mode d'emploi.

## 1.2 Utiliser ces instructions pour l'utilisation

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café en cas de changement de propriétaire.

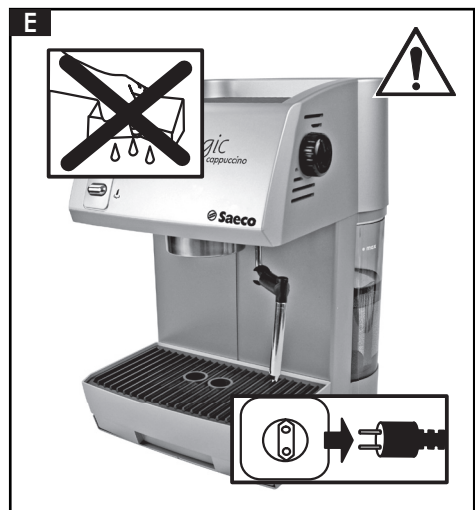
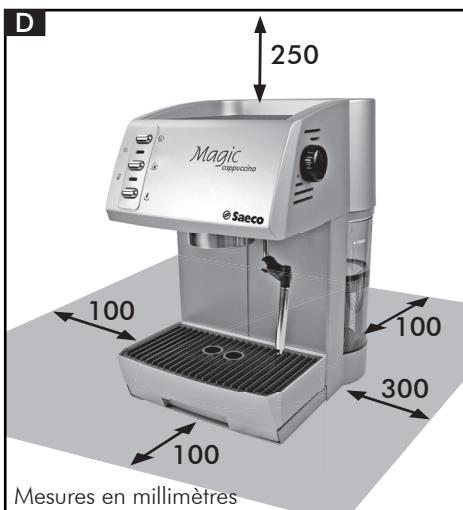
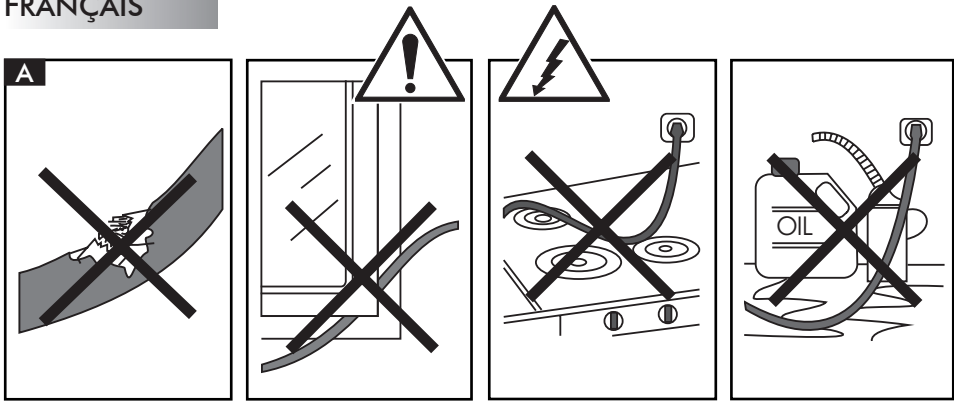
Pour plus d'infos ou en cas de problèmes qui n'auraient été abordés qu'en partie par ce mode d'emploi, prière de s'adresser à des spécialistes compétents.

## 2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette placée sur l'appareil.
Puissance nominale	Voir plaquette placée sur l'appareil.
Alimentation	Voir plaquette placée sur l'appareil.
Matériau du corps	Métal et Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	235 x 350 x 270
Poids	5,3 kg
Longueur du câble	1,2 m
Tableau de commande	Avant
Porte-filtre	Crema
Réservoir	Amovible
Réservoir d'eau	2 l
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier Inox
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière - thermofusible 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 radio et TV.



### 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

#### Emploi prévu

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique.

Toute modification technique de la machine et toute utilisation inappropriée sont interdites car elles comportent des risques ! La machine à café ne doit être utilisée que par des adultes.

#### Alimentation secteur

La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

#### Câble d'alimentation (Fig. A)

Ne jamais utiliser la machine à café, si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est abîmé, celui-ci doit être remplacé par le constructeur ou par son service clients.

Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine par le câble.

Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble.

Ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés.

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

#### Protection des personnes (Fig. B)

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine : les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers.

Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

#### Danger de brûlures (Fig. C)

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes.

Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

Ne jamais ôter le porte-filtre « Crema » pendant la distribution du café.

Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

#### Emplacement (Fig. D)

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

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

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

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

#### Nettoyage (Fig. E)

Avant de nettoyer la machine, déconnecter tous les boutons et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais immerger la machine dans l'eau ! Il est sévèrement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

#### Espace pour l'utilisation et l'entretien (Fig. D)

Pour un bon fonctionnement de la machine à café, il convient de :

- choisir une surface d'appui plate et nivelée ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, hygiénique et avec prise de courant facilement accessible.
- prévoir une distance min. des parois de la machine, conformément à la figure.

#### Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise.

La conserver dans un lieu sec et non accessible aux enfants.

La protéger contre la poussière et les saletés.

### Réparations / Entretien

En cas de dommages, de panne ou en cas de doutes à la suite d'une chute, retirer immédiatement la prise de courant.

Ne jamais mettre en service une machine défectueuse.

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

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

### En cas d'incendie

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

### Les composants de la machine (Pag.3)

- 1 Réservoir d'eau
- 2 Interrupteur général
- 3 Voyant machine allumée
- 4 Touche café
- 5 Voyant machine prête
- 6 Interrupteur vapeur
- 7 Bouton robinet eau-chaude/vapeur
- 8 Groupe de distribution de café
- 9 Buse de vapeur (pannarello)
- 10 Câble d'alimentation
- 11 Bac récupération d'eau + grille
- 12 Plaque chauffe-tasses
- 13 Porte-filtre « Crème »
- 14 Filtre pour porte-filtre « Crème »  
(pour la préparation de 1 ou 2 cafés)
- 15 Mesure à café
- 16 Filtre pour dosettes
- 17 Adaptateur pour dosettes
- 18 Cappuccinatore

## 4 MISE EN PLACE

**Pour votre sécurité et pour celle des autres, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » figurant au chapitre 3.**

### 4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de sa livraison.

Nous conseillons de le garder pour toutes nécessités futures de transport.

### 4.2 Consignes de montage

Avant le montage de la machine, respecter les consignes de sécurité données ci-dessous :

- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s'assurer que les enfants n'ont pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- éviter de placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité d'une flamme nue.

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

### 4.3 Branchement au réseau électrique



**Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les Consignes de sécurité.**



**Ne jamais employer de câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des Centres d'Assistance Agréés.**

La tension de l'appareil a été configurée à l'usine.


Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification située sur le fond de l'appareil.

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

#### 4.4 Remplissage du réservoir d'eau

- (Fig.1) - Retirer le réservoir d'eau (1), un dispositif automatique soulève le tuyau d'aspiration de l'eau.
- (Fig.2) - Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, en évitant d'en introduire une quantité excessive.
- (Fig.3) - Replacer le réservoir dans son logement; appuyer avec force pour mettre en service le dispositif automatique qui introduit le tuyau d'aspiration dans l'eau.

 Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante.

 L'emploi d'eau chaude ou d'autres liquides peut endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, si celle-ci ne contient pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

#### 4.5 Amorçage du circuit


Après tout arrêt prolongé de la machine ou en cas d'épuisement d'eau, le circuit de la machine doit être re-amorcé avant sa mise en service.

- (Fig.4) - Appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- (Fig.5) - Placer un bac sous la buse de vapeur. Ouvrir le bouton (7) «eau chaude/vapeur» en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.6) - Appuyer sur la touche café (4).
- Attendre jusqu'à ce que un jet d'eau régulier sorte de la buse de vapeur (pannarello).
- Appuyer à nouveau sur la touche café (4). Fermer le bouton (7) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig.7).
- Retirer le bac.

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

 Vous pouvez réchauffer vos tasses sur la plaque chauffe-tasses (12).

## 5 DISTRIBUTION DU CAFÉ

 **Attention ! Il est interdit d'ôter le porte-filtre « Crema » pendant la distribution du café, en le tournant manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre. Danger de brûlures.**

- Pendant cette opération, le voyant machine prête (5) peut s'allumer et s'éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant l'emploi, s'assurer que le bouton (7) « Eau chaude/vapeur » est fermé et que le réservoir de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- (Fig.4) - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.

### 5.1 Avec du café moulu

- (Fig.8A) - Introduire le filtre (14) dans le porte-filtre « Crema » (13).
- (Fig.10) - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- (Fig.11) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Laisser la prise de la poignée porte-filtre «Crema». Un système automatique ramènera la poignée vers la gauche. Ce mouvement assure le fonctionnement optimal du porte-filtre «Crema».
- (Fig.13) - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur la touche « café » (4). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir laissé l'eau s'écouler (50cc), appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la sortie d'eau chaude.
- (Fig.15) - Retirer le porte-filtre « Crema » en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.

- Grâce au porte-filtre spécial « Crema » (13) dont la machine est dotée, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir un ou deux cafés.
- **(Fig.8B)** - Verser 1 ou 2 mesures de café moulu à ras bord dans le filtre pour obtenir un ou deux cafés. Nettoyer le bord du porte-filtre et éliminer les résidus de café.
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- **(Fig.12)** - Mettre 1 ou 2 tasses préchauffées sous le porte-filtre « Crema » et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les trous de distribution du café.
- **(Fig.13)** - Appuyer sur la touche café (4).
- Quand la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter l'écoulement du café et retirer les tasses **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - La distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre « Crema » et d'évacuer les résidus liquides du café.

**i** **Consignes de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer avec de l'eau potable (Fig.16).**

### 5.2 Avec dosettes de café

- **(Fig.8A)** - Retirer le filtre de café moulu (14) du porte-filtre « Crème » (13) en le tirant vers le haut.
- **(Fig.9)** - Introduire l'adaptateur pour des dosettes (17) dans le porte-filtre « Crème » (13) la partie bombée tournée vers le bas. Introduire ensuite le filtre (16).
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Laisser la prise de la poignée porte-filtre « Crema ». Un système automatique ramènera la poignée

vers la gauche. Ce mouvement assure le fonctionnement optimal du porte-filtre « Crema ».

- **(Fig.13)** - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur la touche « café » (4). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir laissé l'eau s'écouler (50cc), appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.
- **(Fig.15)** - Retirer le porte-filtre « Crema » en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- **(Fig.10)** - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.11)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- **(Fig.12)** - Mettre 1 tasse préchauffée sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous les trous de distribution du café.
- **(Fig.13)** - Appuyer sur la touche café (4).
- Quand la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter l'écoulement du café et retirer la tasse **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - La distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre et d'évacuer la dosette utilisée.

**i** **Consignes de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer avec de l'eau potable (Fig.16).**

## 6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

En ligne générale, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés.

Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et des mélanges



réalisés. Il est donc conseillé d'essayer plusieurs types de café, afin de trouver celui qui s'adapte le mieux à vos goûts personnels.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des mélanges ad hoc pour les machines à café expresso.

Le café devrait toujours sortir régulièrement du porte-filtre « Crema » sans égoutter.

La vitesse de distribution du café peut être modifiée, en changeant légèrement la dose de café dans le filtre et/ou en utilisant une mouture différente.

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

## 7 DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE

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

- (Fig.4) - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume.
- (Fig.17) - Placer un bac ou un verre à thé sous la buse de vapeur (pannarello).
- Ouvrir le bouton (7) « Eau chaude/vapeur », en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.18) - Appuyer sur la touche café (4) pour prélever la quantité d'eau désirée.
- Après avoir prélevé la quantité d'eau chaude désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (4).
- (Fig.19) - Tourner le bouton (7) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet.

- Retirer le bac contenant l'eau chaude.

## 8 SORTIE DE LA VAPEUR

**⚠ Danger de brûlure !**  
**Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude.**

**Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec vos mains.**

- (Fig.4) - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume.
- (Fig.20) - Appuyer sur l'interrupteur (6) vapeur. Le voyant machine prête (5) s'éteint.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume à nouveau. La machine est prête pour la sortie de la vapeur.
- (Fig.17) - Placer un bac sous la buse de vapeur et ouvrir le bouton (7) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour laisser s'écouler l'eau résiduelle contenue dans la buse de la vapeur (pannarello). Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- (Fig.19) - Fermer le bouton (7) et retirer le bac.
- (Fig.21) - Immerger la buse de vapeur dans la boisson à réchauffer et ouvrir le bouton (7). Déplacer lentement le bac du bas vers le haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.
- (Fig.22) - Après avoir utilisé la vapeur autant que nécessaire, fermer le bouton (7). Retirer le bac avec la boisson chauffée.
- (Fig.20) - Appuyer à nouveau sur l'interrupteur (6) vapeur.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément au paragraphe 4.5.
- (Fig.23) - Après cette opération, il faut nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

## 9 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

- (Fig.4) - Si la machine n'est pas en service, appuyer sur l'interrupteur général (2), le voyant (3) s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume.
- (Fig.20) - Appuyer sur l'interrupteur (6) vapeur. Le voyant machine prête (5) s'éteint.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant machine prête (5) s'allume à nouveau. La machine est prête pour la sortie de la vapeur.
- Tourner le pannarello de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre et sortir celui-ci de son logement.



- Introduire le cappuccinatore jusqu'à la butée.

**⚠ Attention : il est interdit d'utiliser la vapeur, si le cappuccinatore ou le pannarello sont démontés. Danger de brûlures !**



- Diriger le cappuccinatore vers le bac d'égouttement et ouvrir le bouton (7) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour laisser s'écouler l'eau résiduelle contenue dans le cappuccinatore. Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (7) « Eau chaude/vapeur ».

**i Nota bene : des jets d'eau chaude peuvent gicler du tuyau d'aspiration. Diriger, si nécessaire, la buse de vapeur vers le bac d'égouttement.**

- Mettre le tuyau d'aspiration dans le réservoir à lait.



- Placer une tasse sous le cappuccinatore, en veillant à ce qu'elle ne tombe pas.



- Ouvrir le bouton (7) « Eau chaude/vapeur » et verser le lait dans la tasse.



- Régler la crème au niveau du bouton ; vers le haut = crème plus dense.



- Cette opération terminée, fermer le bouton (7) « Eau chaude/vapeur ».

Vous pourrez préparer autant de cappuccinos que vous désirez. La préparation terminée, effectuer le nettoyage du cappuccinateur.

**i** Pour le nettoyer, mettre le tuyau d'aspiration dans un récipient à eau et libérer la vapeur. Laisser l'eau s'écouler dans un bac, jusqu'à ce que l'eau qui sort ne soit parfaitement propre.

- (Fig.20) - Appuyer à nouveau sur l'interrupteur (6) vapeur.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément au paragraphe 4.5.

## 10 NETTOYAGE

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

- Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Nous conseillons de rincer quotidiennement le réservoir d'eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
- La boisson chauffée, prélever une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- Après avoir monté le lait, nettoyer le cappuccinateur avec de l'eau tiède.

- (Fig.24) - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.

- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon mou et légèrement imbibé d'eau.

- (Fig.16) - Pour nettoyer le porte-filtre « Crema », procéder comme suit :
  - Retirer et laver soigneusement le filtre dans de l'eau chaude.
  - Laver le porte-filtre « Crema » à l'intérieur.

- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

## 11 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est liée à l'emploi de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 3 à 4 mois d'utilisation de la machine et/ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

**i** Si vous souhaitez effectuer cette opération personnellement, il existe dans le commerce une solution détartrante pour machines à café de type non toxique et/ou non nocive.

Nous recommandons l'emploi de la solution détartrante Saeco.

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

S'assurer que pannarello est bien installé.

- Enlever le réservoir d'eau et vider l'eau résiduelle.
- (Fig.2) - Mélanger la solution détartrante avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir d'eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- (Fig.4) - Mettre la machine en service, en appuyant sur l'interrupteur général (2).
- (Fig.5) - Placer un bac sous la buse de vapeur.
- Prélever tout le contenu du réservoir d'eau par intervalles (une tasse à la fois), en tournant le bouton vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur la

touche « café » (4). Appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- **(Fig.4)** - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur général (2) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le bac.
- **(Fig.2)** - Quand la machine a terminé la solution détartrante, extraire le réservoir d'eau, rincer et remplir celui-ci avec de l'eau froide potable.
- **(Fig.3; Fig.5)** Replacer le réservoir dans la machine. Vider les 2/3 du contenu du réservoir d'eau, en tournant le bouton vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur la touche « café » (4). Appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Faire chauffer la machine et vider le contenu résiduel du réservoir d'eau, en tournant le bouton vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur la touche « café » (4). Appuyer à nouveau sur la touche café (4) pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

**i** Si vous utilisez un produit autre que celui qui a été conseillé, nous vous prions de toujours respecter les instructions de la maison constructrice figurant sur l'emballage de la solution détartrante.

## 12 SERVICE PAR INTERVALLES RÉGULIERS

Le service par intervalles réguliers par un Centre d'Assistance Agréé assure la fiabilité et une plus longue durée de vie de la machine.

Garder l'emballage d'origine, qui pourra être utilisé pour protéger la machine pendant son transport.

## 13 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les instructions

nécessaires détaillant l'utilisation correcte de la machine, les fonctions opérationnelles et l'entretien soigné de l'appareil.

- Ces connaissances et le respect des instructions données ici constituent les prémisses d'une utilisation sûre de l'appareil, dans le respect de la sécurité de l'appareil en cas de fonctionnement et d'entretien.
- Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes qui n'auraient pas été suffisamment illustrés dans ce mode d'emploi, adressez-vous au revendeur local ou directement à la maison constructrice.
- Nous tenons à souligner que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie intégrante d'une convention précédente ou déjà existante, d'un accord ou d'un tout contact légal modifiant son contenu.
- Toutes les obligations du constructeur reposent sur le contrat d'achat et vente correspondant, qui contient également le règlement complet et exclusif concernant les prestations d'interventions sous garantie.
- Les règles de garantie contractuelles ne sont ni limitées ni étendues sur la base de ces explications.
- Ce mode d'emploi contient des instructions protégées par le droit d'auteur.
- Elles ne peuvent être ni photocopiées, ni traduites dans une autre langue sans l'accord écrit préalable du Constructeur.

## 14 DÉMOLITION

- Mettre hors service les appareils qui ne sont plus utilisés.
- Oter la fiche de la prise de courant et couper le câble électrique.
- Livrer les appareils hors service à un centre de triage approprié.

Panne	Causes possibles	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir d'eau (par.4.4)
Le café est trop froid.	Le voyant « température atteinte » (5) était éteint quand l'on a appuyé sur la touche (4).	Attendre que le voyant s'allume.
	Porte-filtre non inséré pour le préchauffage (chap. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides.	Préchauffer les tasses sur la plaque chauffe-tasses.
La crème de lait ne se forme pas.	Lait inapproprié.	Contrôler son contenu en matière grasse.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (chap. 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange (chap.6).
	Café vieux ou inadapté.	Changer de mélange (chap.6).
Le café ne coule pas ou il coule en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (par.4.4).
	Mouture trop fine.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pressé dans le porte-filtre.	Remuer le café moulu.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Bouton (7) « Eau-chaude / vapeur » ouvert.	Fermer le bouton (7).
	Machine entartrée.	Détartrer la machine (chap.11).
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est engorgé.	Nettoyer le filtre (chap.10).
	Dosette inappropriée.	Changer le type de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre non correctement inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (chap.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Garniture de la chaudière encrassée ou usée.	Nettoyer ou remplacer la garniture.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café à l'aide de la mesure.
	Dosette introduite de manière incorrecte.	Insérer correctement la dosette.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

# DEUTSCH

1	ALLGEMEINES .....	46	5.1	BETRIEB MIT GEMAHLENEM KAFFEE .....	52
1.1	HINWEISE ZUR EINFACHEREN LEKTÜRE.....	46	5.2	BETRIEB MIT KAFFEE IN PADS .....	52
1.2	GEBRAUCH DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.....	47	6	AUSWAHL DER KAFFEESORTE - EMPFEHLUNGEN.....	53
2	TECHNISCHE DATEN .....	47	7	HEISSWASSERENTNAHME .....	53
3	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN .....	49	8	DAMPFAUSGABE .....	54
4	INSTALLATION.....	51	9	ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINO.....	54
4.1	VERPACKUNG .....	51	10	REINIGUNG .....	56
4.2	INSTALLATIONSHINWEISE .....	51	11	ENTKALKUNG.....	56
4.3	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	51	12	REGELMÄSSIGER SERVICE .....	57
4.4	FÜLLUNG DES WASSERTANKS .....	51	13	RECHTLICHE INFORMATIONEN .....	57
4.5	AUFLADEN DES KREISLAUFS.....	51	14	ENTSORGUNG .....	57
5	KAFFEEAUSGABE.....	52	15	STÖRUNG - MÖGLICHE URSACHEN - ABHILFE .....	58

## 1 ALLGEMEINES

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

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



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

- Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Einsätze;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
- Verwendungen von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen;
- Nicht durchgeführte Entkalkung der Maschine oder bei Betrieb der Maschine bei Temperaturen von unter 0°C.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

### 1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre

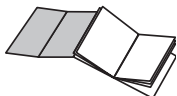


Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden !

#### Abb.1

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

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



Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich in der Umschlagklappe der Deckblattes. Diese Seiten sollten während der Lektüre der Bedienungsanleitung aufgeschlagen werden.

## 1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

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

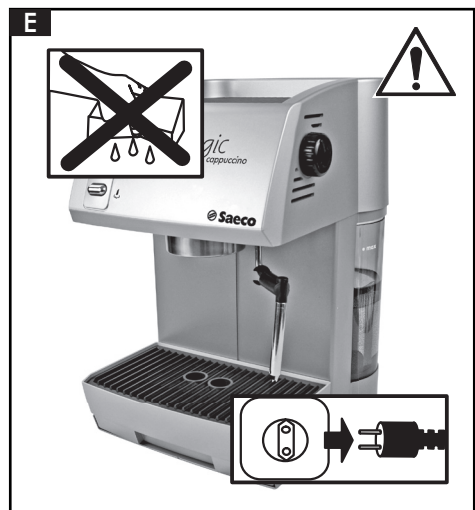
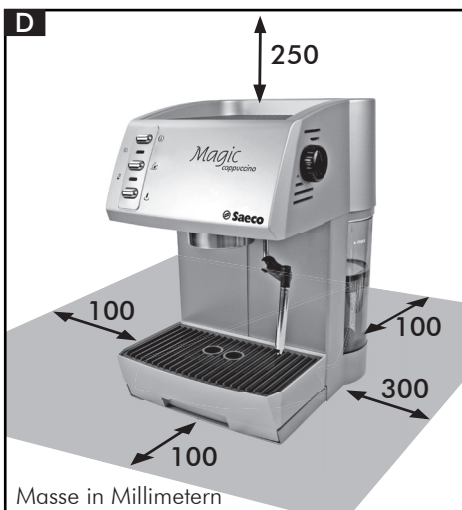
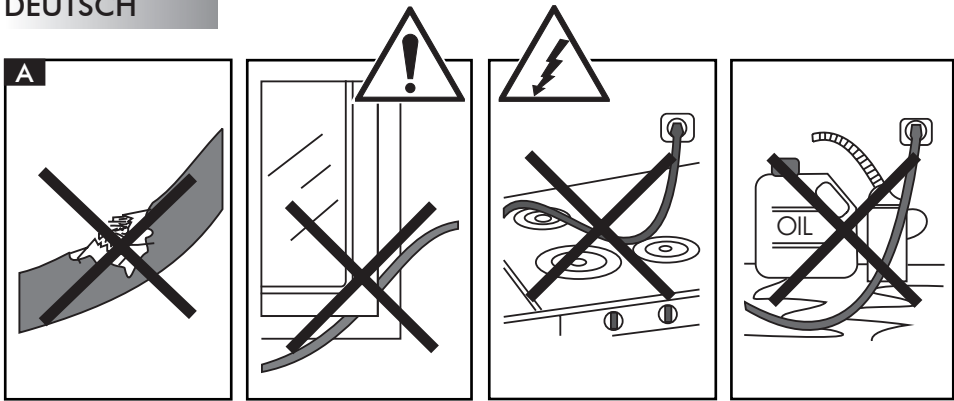
Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an zuständiges Fachpersonal.

## 2 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Nennleistung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Versorgung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Material Gerätekörper	Metall und Thermoplast
Abmessungen (L x H x T)	235 x 350 x 270
Gewicht	5,3 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Frontal
Filterhalter	Crema
Tank	abnehmbar
Wassertank	2 l
Pumpendruck	15 bar
Boiler	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Kesseldruck - Thermosicherung

Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten.

Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/EWG (Gesetzesverordnung 476 vom 04.12.92) hinsichtlich der Funkentstörung.





### 3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



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

#### Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen.

Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Kaffeemaschine darf ausschließlich durch Erwachsene betrieben werden.

#### Stromversorgung

Die Kaffeemaschine darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

#### Netzkabel (Abb.A)

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.

Bei Schäden am Versorgungskabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden.

Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden.

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

Der freie Fall des Versorgungskabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

#### Schutz anderer Personen (Abb.B)

Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit der Kaffeemaschine spielen können. Kinder sind sich der

Gefahren von Haushaltsgeräten nicht bewusst. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

#### Verbrennungsgefahr (Abb.C)

Der Heißwasser- oder der Dampfstrahl sollte keinesfalls auf Personen gerichtet werden.

Die entsprechenden Handgriffe oder Kurbeln sind stets zu benutzen.

Der Filterhalter "Crema" darf keinesfalls während der Ausgabe des Kaffees herausgenommen (abgenommen) werden.

Während der Aufheizphase der Brühgruppe besteht die Möglichkeit des Austritts von Tropfen heißen Wassers.

#### Standort (Abb.D)

Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht. Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**

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

Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden.

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

#### Reinigung (Abb.E)

Bevor die Maschine gereinigt wird, müssen alle Tasten ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden.

Darüber hinaus ist abzuwarten, bis die Maschine abkühlt.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen! Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.

#### Erforderlicher Freiraum für den Betrieb und die Wartung (Abb.D)

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen

## DEUTSCH

berücksichtigt werden:

- Eine ebene Auflagefläche auswählen;
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich, sowie die Steckdose leicht zugänglich sein.
- Gemäß der Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

### Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist die Maschine auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen.

Sie sollte an einem trockenen und Kindern unzugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Vor Staub und Schmutz schützen.

### Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen.

Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

Ausschließlich die autorisierten Kundendienststellen dürfen Eingriffe und Reparaturen vornehmen.

Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

### Brandschutz

Im Fall eines Brandes muss ein Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) verwendet werden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

### Legende der Maschinenbestandteile (S.3)

- 1 Wassertank
- 2 Hauptschalter
- 3 Kontrolllampe Maschine ein
- 4 Taste Kaffee
- 5 Kontrolllampe Maschine bereit
- 6 Dampftaste
- 7 Verschlussknopf Heißwasser-/Dampfventil
- 8 Kaffeebrühgruppe
- 9 Dampfrohr (Pannarello)
- 10 Netzkabel
- 11 Wasserauffangschale + Rost
- 12 Wärmeplatte
- 13 Filterhalter "Crema"
- 14 Filter für Filterhalter "Crema"  
(ein Filter für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen Kaffee)
- 15 Messlöffel für Kaffee
- 16 Filter für Kaffeepads
- 17 Adapter für Pads
- 18 Cappuccinatore

## 4 INSTALLATION

Für die eigene und für die Sicherheit Dritter sind die im Kapitel 3 aufgeführten "Sicherheitsvorschriften" strikt zu beachten.

### 4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt.

Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

### 4.2 Installationshinweise


Vor der Installation der Maschine sind die folgenden Sicherheitsvorschriften zu beachten:

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

Nun kann die Kaffeemaschine an das Stromnetz angeschlossen werden.

### 4.3 Elektrischer Anschluss

 **Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Aus diesem Grunde sollten die Sicherheitsvorschriften stets strikt beachtet werden.**

 **Defekte Kabel dürfen keinesfalls benutzt werden! Beschädigte oder defekte Kabel und Stecker müssen umgehend von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.**

Die Spannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt.


Überprüfen, ob die Netzspannung den auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine aufgeführten Angaben entspricht.


- Sicherstellen, dass der Hauptschalter (2) nicht vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz gedrückt wurde.
- Den Stecker in eine Steckdose mit geeigneter

Spannung einstecken.

### 4.4 Füllung des Wassertanks

- **(Abb.1)** - Den Wassertank (1) herausnehmen, eine automatische Vorrichtung fährt den Wasseransaugschlauch nach oben.
- **(Abb.2)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Dabei sollte nicht zuviel Wasser eingefüllt werden.
- **(Abb.3)** - Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen. Kräftig drücken, um die automatische Vorrichtung einzuschalten, die den Ansaugschlauch in das Wasser eintaucht.

 **In den Tank sollte stets ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden.**

 **Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Inneren des Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.**

### 4.5 Aufladen des Kreislaufs

Vor jeder Inbetriebnahme muss der Kreislauf der Maschine neu gefüllt werden, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde und kein Wasser mehr vorhanden ist.


- **(Abb.4)** - Den Hauptschalter (2) drücken, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- **(Abb.5)** - Einen Behälter unter das Dampfrohr stellen. Den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird.
- **(Abb.6)** - Die Taste Kaffee (4) drücken.
- Abwarten, bis aus dem Dampfrohr (Pannarello) ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.
- Erneut die Taste Kaffee (4) drücken. Den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird **(Abb.7)**.
- Den Behälter entfernen.

Die Maschine ist nun für die Ausgabe von Kaffee und Dampf bereit. Für die Einzelheiten zum Betrieb

wird auf die entsprechenden Kapitel verwiesen.

 Die Tassen können auf der Wärmeplatte (12) vorgewärmt werden.

### 5 KAFFEEAUSGABE


 **Achtung!**  
Die Herausnahme des Filterhalters "Crema" durch Drehung im Uhrzeigersinn von Hand während der Ausgabe des Kaffees ist verboten. Verbrennungsgefahr.

- Während dieses Vorgangs kann sich die Kontrolllampe Maschine bereit (5) ein- und ausschalten. Dieser Betrieb ist völlig normal und nicht als Störung zu betrachten.
- Vor dem Betrieb sicherstellen, dass der Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" geschlossen ist und dass der Wassertank der Maschine eine ausreichende Wassermenge enthält.
- **(Abb.4)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) aufleuchtet. Nun ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.

#### 5.1 Betrieb mit gemahlenem Kaffee

- **(Abb.8A)** - Den Filter (14) in den Filterhalter "Crema" (13) einsetzen.
- **(Abb.10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen. Ein automatisches System versetzt den Griff nun wieder leicht nach links. Durch diese Bewegung wird ein optimaler Betrieb des Filterhalters "Crema" gewährleistet.
- **(Abb.13)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste Kaffee (4) gedrückt wird. Das Wasser beginnt aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).

- Nachdem 50 cm<sup>3</sup> Wasser durchgelaufen sind, wird erneut die Taste Kaffee (4) gedrückt, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb.15)** - Den Filterhalter "Crema" aus der Maschine nehmen, indem er von rechts nach links gedreht wird, und das Restwasser entfernen.
- Mit dem speziellen Filterhalter "Crema" (13), mit dem die Maschine ausgestattet ist, muss der Filter für die Zubereitung von einem oder zwei Kaffees nicht gewechselt werden.
- **(Abb.8B)** - 1 oder 2 gestrichene Messlöffel gemahlene Kaffee in den Filter geben, um einen oder zwei Kaffees zuzubereiten. Die Kaffeereste vom Rand des Filterträgers entfernen.
- **(Abb.10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb.12)** - 1 oder 2 vorgewärmte Tassen entnehmen und unter den Filterhalter "Crema" stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen stehen.
- **(Abb.13)** - Die Taste Kaffee (4) drücken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste Kaffee (4) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen und die Tassen mit dem Kaffee entnehmen **(Abb.14)**.
- **(Abb.15)** - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter "Crema" herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.

 **Hinweis zur Reinigung: Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird (Abb.16).**

#### 5.2 Betrieb mit Kaffee in Pads

- **(Abb.8A)** - Den Filter für den gemahlene Kaffee (14) aus dem Filterhalter "Crema" (13) herausnehmen, indem er nach oben gezogen wird.
- **(Abb.9)** - Den Adapter für Pads (17) mit der gewölbten Seite nach unten in den Filterhalter "Crema" (13) einsetzen. Nachfolgend auch den Filter (16) einsetzen.

- **(Abb.10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen. Ein automatisches System versetzt den Griff nun wieder leicht nach links. Durch diese Bewegung wird ein optimaler Betrieb des Filterhalters "Crema" gewährleistet.
- **(Abb.13)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste Kaffee (4) gedrückt wird. Das Wasser beginnt aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm<sup>3</sup> Wasser durchgelaufen sind, wird erneut die Taste Kaffee (4) gedrückt, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb.15)** - Den Filterhalter "Crema" aus der Maschine nehmen, indem er von rechts nach links gedreht wird, und das Restwasser entfernen.
- Den Pad in den Filterhalter einlegen. Sicherstellen, dass das Papier des Pads nicht über den Filterhalter übersteht.
- **(Abb.10)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb.12)** - 1 vorgewärmte Tasse entnehmen und unter den Filterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen steht.
- **(Abb.13)** - Die Taste Kaffee (4) drücken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste Kaffee (4) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen und die Tasse mit dem Kaffee entnehmen **(Abb.14)**.
- **(Abb.15)** - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter herausnehmen und den verbrauchten Pad entfernen.

**i Hinweis zur Reinigung: Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird (Abb.16).**

## 6 AUSWAHL DER KAFFEESORTE - EMPFEHLUNGEN

Im Allgemeinen können alle handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden.

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

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, Mischungen zu verwenden, die ausdrücklich für Espresso-Maschinen geeignet sind.

Der Kaffee sollte stets gleichmäßig aus dem Filterhalter "Crema" austreten und dabei keine Tropfen bilden.

Die Geschwindigkeit des Austritts des Kaffees kann geändert werden, indem der Umfang der Kaffeeportion im Filter leicht variiert und/oder ein Kaffee mit einem anderen Mahlggrad verwendet wird.

**! VOR DER AUSFÜHRUNG VON EINGRIFFEN JEDER ART HINSICHTLICH DER AUSGABE VON DAMPF ODER HEISSEM WASSER IST ZU ÜBERPRÜFEN, OB DAS DAMPFROHR (PANNARELLO ODER CAPPUCCINATORE) AUF DIE AUFFANGSCHALE GERICHTET IST.**

## 7 HEISSWASERENTNAHME

**! Verbrennungsgefahr !  
Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: die direkte Berührung mit den Händen sollte vermieden werden.**

- **(Abb.4)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) aufleuchtet.
- **(Abb.17)** - Einen Behälter oder ein Teeglas unter das Dampfrohr (Pannarello) stellen.
- Den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird.

## DEUTSCH

- **(Abb.18)** - Die Taste Kaffee (4) für die Ausgabe des Wassers bis zum Erreichen der gewünschten Menge drücken.
- Nach der Entnahme der gewünschten Menge heißen Wassers erneut die Taste Kaffee (4) drücken.
- **(Abb.19)** - Den Verschlussknopf (7) im Uhrzeigersinn drehen, um das Ventil zu schließen.
- Den Behälter mit dem heißen Wasser entnehmen.

### 8 DAMPFAUSGABE



#### Verbrennungsgefahr !

Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten.

Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: die direkte Berührung mit den Händen sollte vermieden werden.

- **(Abb.4)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) aufleuchtet.
- **(Abb.20)** - Die Taste Dampf (6) drücken. Die Kontrolllampe Maschine bereit (5) schaltet sich aus.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) erneut aufleuchtet. Nun ist die Maschine ist für die Dampfausgabe bereit.
- **(Abb.17)** - Einen Behälter unter das Dampfrohr stellen und den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/ Dampf" für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus dem Dampfrohr (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.
- **(Abb.19)** - Den Verschlussknopf (7) schließen und den Behälter entfernen.
- **(Abb.21)** - Das Dampfrohr in das aufzuwärmende Getränk eintauchen und den Verschlussknopf (7) öffnen.  
Den Behälter mit langsamen Bewegungen von unten nach oben drehen, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

- **(Abb.22)** - Nachdem der Dampf für den gewünschten Zeitraum benutzt wurde, den Verschlussknopf (7) schließen. Den Behälter mit dem aufgewärmten Getränk entfernen.
- **(Abb.20)** - Erneut die Taste Dampf (6) drücken.
- Die Vorgehensweise für die Ladung des Kreislaufs, die im Abschn. 4.5 beschrieben wird, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.
- **(Abb.23)** - Nach diesem Vorgang das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen.

### 9 ZUBEREITUNG EINES CAPPUCINO



#### Verbrennungsgefahr !

Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten.

Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: die direkte Berührung mit den Händen sollte vermieden werden.

- **(Abb.4)** - Ist die Maschine nicht bereits aktiv, so wird sie mit dem Hauptschalter (2) eingeschaltet, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) aufleuchtet.
- **(Abb.20)** - Die Taste Dampf (6) drücken. Die Kontrolllampe Maschine bereit (5) schaltet sich aus.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe Maschine bereit (5) erneut aufleuchtet. Nun ist die Maschine ist für die Dampfausgabe bereit.
- Den Pannarello im Uhrzeigersinn um 90° drehen und aus seiner Aufnahme herausnehmen.





- Den Cappuccinatore bis zum Anschlag einstecken.

**! Achtung: Wurden der Cappuccinatore oder der Pannarello ausgebaut, ist die Benutzung des Dampfs verboten. Verbrennungsgefahr !**

- Den Cappuccinatore auf die Auffangschale richten und den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus dem Cappuccinatore abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.

- Der Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" schließen.

**i Hinweis: aus dem Saugschlauch können Spritzer mit heißem Wasser austreten. Sollte dies erforderlich sein, den Schlauch auf die Auffangschale richten.**

- Den Saugschlauch in den Milchbehälter einstecken.



- Eine Tasse unter den Cappuccinatore stellen und sicherstellen, dass diese nicht herunterfallen kann.



- Den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" öffnen und die Milch in die Tasse ausgeben.



- Die Schaumbildung über den Verschlussknopf einstellen. Weiter oben = dichter Schaum.



- Nach Abschluss des Vorgangs den Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" schließen.

Nach Zubereitung der gewünschten Anzahl an Cappuccini wird der Cappuccinatore gereinigt.

**i Für die Reinigung den Ansaugschlauch in einen Wasserbehälter einstecken und Dampf ausgeben. Das Wasser in einen Behälter**

abfließen lassen, bis nur noch klares Wasser austritt.

- **(Abb.20)** - Erneut die Taste Dampf (6) drücken.
- Die Vorgehensweise für die Ladung des Kreislaufs, die im Abschn. 4.5 beschrieben wird, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.

## 10 REINIGUNG

Die Wartung und die Reinigung dürfen ausschließlich durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.

- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung sollten keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und mit frischem Trinkwasser zu füllen.
- Nach dem Aufwärmen des Getränks eine kleine Menge heißes Wasser für die innere Reinigung des Schlauchs ausgeben.  
Von außen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach dem Schäumen der Milch den Cappuccinatore mit lauwarmem Wasser waschen.
- **(Abb.24)** - Die Auffangschale täglich entleeren und reinigen.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- **(Abb.16)** - Für die Reinigung des Filterhalters "Crema" ist wie folgt vorzugehen:
  - Den Filter herausnehmen, in heißes Wasser einlegen und sorgfältig reinigen.
  - Den Innenbereich des Filterhalters "Crema" reinigen.
- Die Maschine und/oder deren Bestandteile sollten nicht unter Verwendung einer Mikrowelle und/oder eines normalen Ofens getrocknet werden.

## 11 ENTKALKUNG

Beim Gebrauch der Maschine bildet sich Kalk. Die Entkalkung ist nach jeweils 3-4 Betriebsmonaten der Maschine und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

**i** Soll die Entkalkung selbst durchgeführt werden, so kann ein handelsüblicher Entkalker für Kaffeemaschinen benutzt werden. Dieses Produkt sollte weder giftig noch schädlich sein.

**Es wird empfohlen, den Entkalker Saeco zu benutzen.**



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

Sicherstellen, dass der Pannarello installiert ist.

- Den Wassertank herausnehmen und das Restwasser entleeren.
- **(Abb.2)** - Den Entkalker gemäß der Angaben auf der Verpackung des Produktes zur Entkalkung mit Wasser mischen und den Wassertank füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb.4)** - Die Maschine durch Druck des Hauptschalters (2) einschalten.
- **(Abb.5)** - Einen Behälter unter das Dampfrohr stellen.
- In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Verschlussknopf Dampf (7) im Gegenuhrzeigersinn gedreht und die Taste Kaffee (4) gedrückt wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird erneut die Taste Kaffee (4) gedrückt und der Verschlussknopf Dampf (7) im Uhrzeigersinn gedreht.
- **(Abb.4)** - Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker für ca. 10-15 Minuten einwirken. Hierfür wird die Maschine über den Hauptschalter (2) abgeschaltet. Den Behälter leeren.
- **(Abb.2)** - Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank herausnehmen, spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.



- **(Abb.3; Abb.5)** - Den Tank wieder in die Maschine einsetzen. Zwei Drittel des Inhaltes des Wassertanks entleeren, indem der Verschlussknopf Dampf (7) im Gegenuhrzeigersinn gedreht und die Taste Kaffee (4) gedrückt wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird erneut die Taste Kaffee (4) gedrückt und der Verschlussknopf Dampf (7) im Uhrzeigersinn gedreht.
- Die Maschine aufheizen und den verbliebenen Inhalt des Wassertanks entleeren, indem der Verschlussknopf Dampf (7) im Gegenuhrzeigersinn gedreht und die Taste Kaffee (4) gedrückt wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird erneut die Taste Kaffee (4) gedrückt und der Verschlussknopf Dampf (7) im Uhrzeigersinn gedreht.

**i** Sollten andere als die empfohlenen Produkte verwendet werden, so wird empfohlen, in jedem Falle die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.

## 12 REGELMÄSSIGER SERVICE

Ein regelmäßiger Service durch eine autorisierte Kundendienststelle gewährleistet eine längere Lebensdauer und eine höhere Zuverlässigkeit der Maschine.

Die Original-Verpackung sollte aufbewahrt werden, sie kann als Schutz während des Transport wieder verwendet werden.

## 13 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Die vorliegenden Bedienungsanleitungen enthalten die für einen korrekten Betrieb, für die Betriebsfunktionen und die sorgfältige Wartung des Geräts erforderlichen Informationen.
- Diese Kenntnisse und die Beachtung der vorliegenden Hinweise stellen die Voraussetzung für einen gefahrenfreien Einsatz unter umfassender Beachtung der Sicherheitsanforderungen beim Betrieb und bei der Wartung des Geräts dar.
- Sollten weitere Informationen gewünscht werden oder sollten besondere Probleme auftreten, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht ausreichend und verständlich behandelt werden,

so bitten wir Sie, sich an den Händler vor Ort oder direkt an die Herstellerfirma zu wenden.

- Darüber hinaus weisen wir darauf hin, dass der Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht Teil eines vorherigen oder bereits bestehenden Übereinkommens, einer Vereinbarung oder eines rechtlichen Vertrages ist und dass diese deren Wesen nicht verändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers basieren auf dem entsprechenden Verkaufsvertrag, der auch die vollständigen und ausschließlichen Bestimmungen hinsichtlich der Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantievorschriften werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschränkt noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitungen enthalten Informationen, die durch das Urheberrecht geschützt sind.
- Aus diesem Grunde dürfen sie nicht photokopiert oder in andere Sprachen übersetzt werden, soweit nicht vorab eine schriftliche Zustimmung von Seiten des Herstellers vorliegt.

## 14 ENTSORGUNG

- Die Benutzung von außer Betrieb genommenen Geräten sollte entsprechend unterbunden werden.
- Den Stecker von der Steckdose abziehen und das Stromkabel zerschneiden.
- Die außer Betrieb genommenen Geräte bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Tank fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Kontrolllampe Temperatur bereit (5) war nicht eingeschaltet, als die Taste (4) gedrückt wurde.	Warten Sie, bis die Kontrolllampe aufleuchtet.
	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5).	Wärmen Sie den Filterhalter vor.
	Tassen kalt.	Wärmen Sie die Tassen auf der Wärmeplatte vor.
Es bildet sich kein Schaum auf der Milch.	Die Milch ist nicht geeignet.	Überprüfen Sie den Fettgehalt.
Der Kaffee sprudelt zu schnell heraus, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Mehr Kaffee einfüllen (Kap. 5).
	Der Mahlgrad ist zu grob.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
	Der Kaffee ist alt oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus.	Wasser fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
	Kaffee im Filterhalter zu fest angedrückt.	Entfernen Sie den gemahlene Kaffee.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterhalter.
	Der Verschlussknopf (7) "Heißwasser/Dampf" ist offen.	Schließen Sie den Verschlussknopf (7).
	Maschine verkalkt.	Die Maschine entkalken (Kap. 11).
	Filter im Filterhalter verstopft.	Reinigen Sie den Filter (Kap. 10).
	Pad nicht geeignet.	Wechseln Sie den Typ der Kaffeepads.
Der Kaffee läuft über die Ränder.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter korrekt ein (Kap. 5).
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Reinigen Sie den Rand des Filterhalters.
	Die Dichtung des Kessels ist verschmutzt oder abgenutzt.	Reinigen Sie die Dichtung oder wechseln Sie sie aus.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge mit einem Messlöffel.
	Pad falsch eingelegt.	Legen Sie den Pad korrekt ein.

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



1	INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL.....	60	5.1	CON CAFÉ MOLIDO .....	65
1.1	PARA FACILITAR LA LECTURA .....	60	5.2	CON PASTILLAS DE CAFÉ .....	66
1.2	CÓMO UTILIZAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES .....	61	6	SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS .....	66
2	DATOS TÉCNICOS.....	61	7	EROGACIÓN DEL AGUA CALIENTE.....	67
3	NORMAS DE SEGURIDAD .....	63	8	EROGACIÓN DEL VAPOR.....	67
4	INSTALACIÓN.....	64	9	PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO.....	68
4.1	EMBALAJE.....	64	10	LIMPIEZA.....	69
4.2	ADVERTENCIA PARA LA INSTALACIÓN .....	64	11	DESCALCIFICACIÓN .....	69
4.3	CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA .....	64	12	SERVICIO DE ASISTENCIA A INTERVALOS REGULARES .	70
4.4	LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA.....	65	13	INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO .....	70
4.5	CARGA DEL CIRCUITO .....	65	14	DESGUACE DEL APARATO .....	70
5	EROGACIÓN DEL CAFÉ.....	65	15	AVERÍA - POSIBLES CAUSAS - SOLUCIÓN .....	71

## 1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

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

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



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

- Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;
- Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- Alteración del cable de alimentación;
- Alteración de cualquier pieza de la máquina;
- Utilización de repuestos y accesorios no originales;
- Descalcificación de la máquina no efectuada o en caso de uso a temperatura inferior a 0°C.

En estos casos la garantía pierde su valor.

### 1.1 Para facilitar la lectura

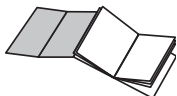


El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observe atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

**Fig.1**

La remisión a ilustraciones, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso se remite a la ilustración.

**i** Este símbolo señala las informaciones más importantes para asegurar un mejor uso de la máquina.



Las ilustraciones que remiten al texto están en la solapa de cubierta.  
Mantener abierta la solapa durante la lectura de las instrucciones de uso.

## 1.2 Cómo utilizar el manual de instrucciones

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

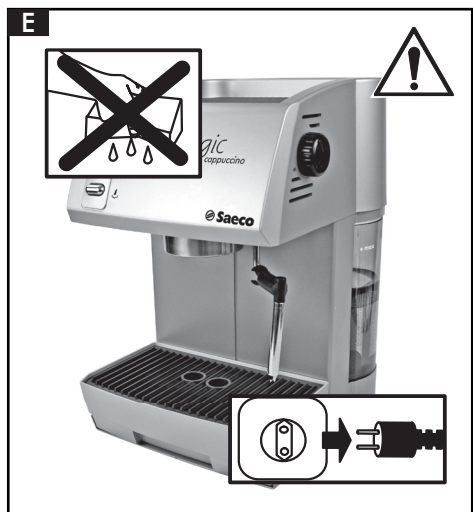
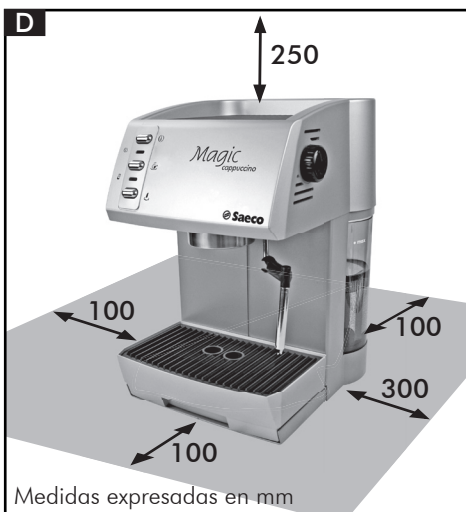
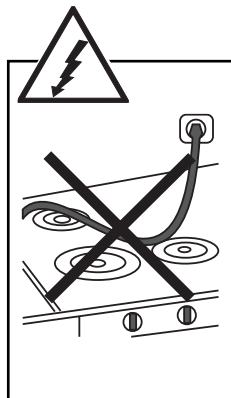
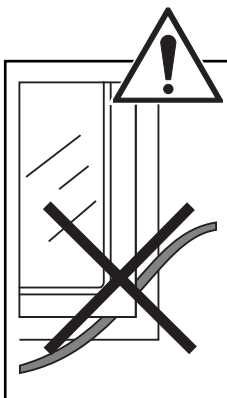
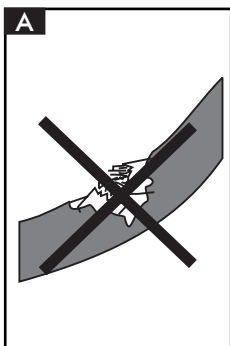
En caso de problemas que el presente manual no mencione o que trate de manera poco exhaustiva y para más información, contactar con los especialistas competentes.

## 2 DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	Véase placa en el aparato
Potencia nominal	Véase placa en el aparato
Alimentación	Véase placa en el aparato
Material cuerpo	Metal y Termoplástico
Dimensiones (a x a x p)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	Frontal
Portafiltro	Crema
Depósito	Extraíble
Depósito del agua	2 l
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad:	Válvula de seguridad presión caldera - Termofusible de seguridad

Con reserva de modificaciones de construcción y ejecución debidas al progreso tecnológico.

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



### 3 NORMAS DE SEGURIDAD



**Nunca dejar que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! Nunca dirigir el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo, manipular con cuidado la boquilla de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!**

#### Uso previsto

Usar la máquina de café sólo en ámbito doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan!  
La máquina de café debe ser usada sólo por personas adultas.

#### Alimentación de corriente eléctrica

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

#### Cable de alimentación (Fig.A)

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.  
Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo.  
Procurar que el cable de alimentación no pase por equinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.  
No arrastrar la máquina de café tirándola del cable.  
No desenchufar la máquina tirando del cable o tocar la toma con manos mojadas.  
Procurar que el cable de alimentación no caiga libremente de mesas o estantes.

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

Comprobar que ningún niño tenga la posibilidad de jugar con la máquina de café; los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico.  
No dejar al alcance de los niños los materiales usados para empaquetar la máquina.

#### Riesgo de quemaduras (Fig.C)

No dirigir contra si mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado y/o de agua caliente.  
Usar siempre las manillas o los pomos colocados para ello.  
Nunca quitar el portafiltro “Crema” durante la erogación del café.  
Durante la fase de calentamiento del grupo de erogación café pueden salir unas unas gotas de agua caliente.

#### Ubicación (Fig.D)

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, de donde nadie la puede volcar o quedar herido.  
Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los grifos: **¡Riesgo de quemaduras!**  
No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; se corre el riesgo de que las bajas temperaturas estropeen la máquina.  
No usar la máquina de café en lugares abiertos.  
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

#### Limpieza (Fig.E)

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar todas las teclas y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente.  
Esperar a que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua! Queda prohibido tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

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

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

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

#### Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y

desconectarse de la toma de corriente.  
Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.  
Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

## Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente.

Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos.

Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar intervenciones y reparaciones en la máquina.

En caso de intervenciones mal hechas, se rechaza toda responsabilidad por posibles daños.

## Antiincendio

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

## Componentes de la máquina (Pág.3)

- 1 Depósito del agua
- 2 Interruptor general
- 3 Piloto luminoso máquina encendida
- 4 Selector café
- 5 Piloto luminoso máquina lista
- 6 Selector vapor
- 7 Pomo grifo agua caliente/vapor
- 8 Grupo erogador de café
- 9 Grifo de vapor (pannarello)
- 10 Cable de alimentación
- 11 Cubeta de goteo + rejilla
- 12 Superficie caliente tazas
- 13 Portafiltro "Crema"
- 14 Filtro para portafiltro "Crema"  
(único para la erogación de 1 o 2 cafés)
- 15 Dosificador para café
- 16 Filtro para pastillas de café
- 17 Adaptador para pastillas de café
- 18 Cappuccinatore

## 4 INSTALACIÓN

**Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las "Normas de seguridad" descritas en cap. 3.**

### 4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el transporte.

Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

### 4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, cumplir con las siguientes normas de seguridad:

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

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

### 4.3 Conexión a la corriente eléctrica



**¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad.**



**¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y las tomas defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los Centros de Asistencia Autorizados.**

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica.


Comprobar que la tensión de la red corresponda a las indicaciones inscritas en la placa identificadora situada en la parte de abajo del aparato.


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



#### 4.4 Llenado del depósito de agua

- (Fig.1) - Extraer el depósito de agua de su alojamiento (1); un dispositivo automático levanta el tubo de aspiración del agua.
- (Fig.2) - Aclarar y llenar con agua fresca potable evitando añadir líquido hasta el tope.
- (Fig.3) - Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento; empujarlo con decisión para accionar el dispositivo automático que sumerge el tubo de aspiración en el agua.

 **Introducir en el depósito siempre y sólo agua fresca potable sin gas.**

 **El agua caliente y otros líquidos pueden estropear el depósito.**

**No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.**

#### 4.5 Carga del circuito


Antes de la puesta en funcionamiento del aparato, tras un largo periodo sin usarlo y después de haber agotado el agua, hay que recargar el circuito del mismo.

- (Fig.4) - Pulsar el interruptor general (2), el piloto (3) se enciende.
- (Fig.5) - Introducir un recipiente debajo del grifo de vapor. Abrir el pomo (7) "agua caliente/vapor" girándolo en sentido antihorario.
- (Fig.6) - Pulsar el selector café (4).
- Esperar que del grifo de vapor (pannarello) salga un chorro de agua regular.
- Pulsar de nuevo el selector café (4). Cerrar el pomo (7) "agua caliente/vapor" girándolo en sentido horario (Fig.7).
- Retirar el recipiente.

Ahora la máquina está lista para la erogación de café y de vapor; consultar los capítulos sobre el funcionamiento de la máquina.

 **Es posible calentar las tazas apoyándolas sobre la superficie caliente tazas (12).**

## 5 EROGACIÓN DEL CAFÉ

 **¡Atención!**  
**Nunca quitar el portafiltro "Crema" girándolo manualmente en sentido horario durante la erogación del café. Riesgo de quemaduras.**

- Durante esta operación el piloto luminoso máquina lista (5) se puede encender y apagar; tal funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el pomo (7) "Agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda; a continuación la máquina está lista para la erogación de café.

### 5.1 Con café molido

- (Fig.8A) - Introducir el filtro (14) en el portafiltro "Crema" (13).
- (Fig.10) - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo erogación (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.11) - Girar el portafiltro de izquierda hacia derecha hasta que se bloquee.
- Soltar el mango del portafiltro "Crema". A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro "Crema".
- (Fig.13) - Precalentar el portafiltro "Crema" pulsando el selector café (4); empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el selector café (4) para detener la erogación de agua caliente.
- (Fig.15) - Sacar el portafiltro "Crema" de la máquina girándolo de derecha hacia izquierda y verter el agua restante.

- Gracias al especial portafiltro “Crema” (13) de la máquina, no es necesario cambiar filtro para obtener uno o dos cafés.
- **(Fig.8B)** - Añadir 1 o 2 medidas rasas de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro “Crema” en el grupo erogación (8) introduciéndolo debajo del grupo
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda hacia derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.12)** - Coger 1 o 2 tazas precalentadas y apoyarlas debajo del portafiltro “Crema”; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de erogación del café.
- **(Fig.13)** - Pulsar el selector café (4).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el selector café (4) para detener la erogación del café y retirar las tazas con café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Finalizada la erogación esperar unos segundos, luego extraer portafiltro “Crema” y vaciarlo de los posos.

**i** **Nota de limpieza: mantener el portafiltro “Crema” limpio, sacándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.16).**

## 5.2 Con pastillas de café

- **(Fig.8A)** - Extraer el filtro para café molido (14) del portafiltro “Crema” (13) tirándolo hacia arriba.
- **(Fig.9)** - Introducir el adaptador para pastillas de café (17), con la parte convexa orientada hacia abajo, en el portafiltro “Crema” (13); luego introducir el también el filtro (16).
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro “Crema” en el grupo erogación (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda hacia derecha hasta que se bloquee.
- Soltar el mango del portafiltro “Crema”.  
A continuación, un sistema automático mueve

el mango levemente hacia izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro “Crema”.

- **(Fig.13)** - Precalentar el portafiltro “Crema” pulsando el selector café (4); empezará a salir agua del portafiltro “Crema” (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el selector café (4) para detener la erogación de agua caliente.
- **(Fig.15)** - Sacar el portafiltro “Crema” de la máquina girándolo de derecha hacia izquierda y verter el agua restante.
- Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- **(Fig.10)** - Fijar el portafiltro “Crema” en el grupo erogación (8) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.11)** - Girar el portafiltro de izquierda hacia derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.12)** - Coger 1 taza precalentada y apoyarla debajo del portafiltro “Crema”; asegurarse de que la taza esté debajo de los orificios de erogación del café.
- **(Fig.13)** - Pulsar el selector café (4).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el selector café (4) para detener la erogación del café y retirar la taza con café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - Finalizada la erogación esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla usada.

**i** **Nota de limpieza: mantener el portafiltro “Crema” limpio, sacándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.16).**

## 6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general es posible utilizar cualquier tipo de café que se encuentra en venta.


Sin embargo, el café es un producto natural y su

sabor cambia en función del origen y de la mezcla; por tanto es aconsejable probar varios tipos hasta encontrar el café que nos agrada más.


De todas formas, para obtener mejores resultados se aconseja utilizar mezclas preparadas especialmente para las máquinas de café exprés.

La salida del café del portafiltro "Crema" tendría que ser siempre regular y sin goteo.

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

 **ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE EROGACIÓN DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL GRIFO DE VAPOR (PANNARELLO O CAPPUCCINATORE) ESTÉ ARRIBA DE LA CUBETA DE GOTEO.**


## 7 EROGACIÓN DEL AGUA CALIENTE

 **¡Riesgo de quemaduras! Al empezar la erogación pueden producirse breves chorros de agua caliente. El grifo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: No tocarlo directamente con las manos.**

- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (4) se encienda.
- (Fig.17) - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del grifo de vapor (pannarello).
- Abrir el pomo (7) "Agua caliente/vapor" girándolo en sentido antihorario.
- (Fig.18) - Pulsar el selector café (4) para obtener la erogación de agua hasta la cantidad deseada.
- Una vez obtenida la cantidad de agua deseada, pulsar de nuevo el selector café (4).
- (Fig.19) - Girar el pomo (7) en sentido horario para cerrar el grifo.

- Retirar el recipiente con el agua caliente.

## 8 EROGACIÓN DEL VAPOR

 **¡Riesgo de quemaduras! Al empezar la erogación pueden producirse breves chorros de agua caliente. El grifo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: No tocarlo directamente con las manos.**

- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda.
- (Fig.20) - Pulsar el selector vapor (6). El piloto luminoso máquina lista se apaga (5).
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda de nuevo; a continuación la máquina está lista para la erogación del vapor.
- (Fig.17) - Colocar un recipiente debajo del grifo de vapor y abrir el pomo (7) "Agua caliente/vapor" por unos segundos, para que salga el agua que queda en el grifo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- (Fig.19) - Cerrar el pomo (7) y retirar el recipiente.
- (Fig.21) - Sumergir el grifo de vapor en la bebida que se desea calentar y abrir el pomo (7); mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la operación de calentamiento sea uniforme.
- (Fig.22) - Una vez usado el vapor durante el tiempo deseado, cerrar el pomo (7); retirar el recipiente con la bebida recalentada.
- (Fig.20) - Pulsar de nuevo el selector vapor (6).
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el párr. 4.5 para que la máquina sea operativa.
- (Fig.23) - Tras la erogación, limpiar el grifo de vapor con un paño humedecido.

## 9 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

**⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar la erogación pueden producirse breves chorros de agua caliente. El grifo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: No tocarlo directamente con las manos.**

- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general (2) y el piloto (3) se encenderá.
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda.
- (Fig.20) - Pulsar el selector vapor (6). El piloto luminoso máquina lista se apaga (5).
- Esperar a que el piloto luminoso máquina lista (5) se encienda de nuevo; a continuación la máquina está lista para la erogación del vapor.
- Girar el pannarello de 90° en sentido horario y moverlo de su sitio.



- Ajustar el cappuccinatore hasta el tope.

**⚠ ¡Atención! Nunca usar el vapor cuando el cappuccinatore o el pannarello están desmontados. ¡Riesgo de quemaduras!**



- Dirigir el cappuccinatore arriba de la cubeta de goteo; abrir el pomo (7) "Agua caliente/vapor" por unos segundos, para que salgan los residuos de agua que quedan en el cappuccinatore; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el pomo (7) "Agua caliente/vapor"

**i Nota: podrían salir unos chorros de agua caliente del tubo de inmersión; si es necesario, dirigir el tubo arriba de la cubeta de goteo.**

- Introducir el tubo de inmersión el recipiente de la leche.



- Colocar una taza debajo del cappuccinatore, asegurándose de que ésta no se pueda volcar.



- Abrir el pomo (7) "Agua caliente/vapor" y añadir leche en la taza.



- Regular la calidad de la espuma girando el pomo; hacia arriba = espuma más densa.



- Finalizada la operación, cerrar el pomo (7) "Agua caliente/vapor".

Se pueden preparar todos los capuchinos que se desean; finalizada la preparación proceder con la limpieza del cappuccinatore.

**i** Para la limpieza, introducir el tubo de aspiración en un recipiente con agua y erogar vapor. Dejar correr el agua en un recipiente hasta que salga sólo agua clara.

- (Fig.20) - Pulsar de nuevo el selector vapor (6).
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el párr. 4.5 para que la máquina sea operativa.

## 10 LIMPIEZA

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

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No usar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para limpiar.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- Una vez recalentada la bebida, usar un poco de agua caliente para limpiar el grifo exteriormente con un paño humedecido.
- Una vez batida la leche, lavar el cappuccinatore con agua tibia.

- (Fig.24) - Vaciar y lavar la cubeta de goteo diariamente.

- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.

- (Fig.16) - Para limpiar el portafiltro "Crema" observar las siguientes indicaciones:
  - Extraer el filtro, sumergirlo en agua caliente y lavarlo atentamente.
  - Lavar el interior del portafiltro "Crema".

- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno microondas y/o un horno convencional.

## 11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 3 o 4 meses y/o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

**i** Si se desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante para máquinas de café de tipo atóxico que se encuentra normalmente en venta.

Se aconseja el uso del líquido descalcificante Saeco.

**!** ¡Atención! Nunca usar el vinagre como producto descalcificante.

Asegurarse de que el pannarello esté montado.

- Extraer el depósito de agua y vaciarlo del agua restante.

- (Fig.2) - Mezclar el líquido descalcificante con acqua como indicado en el embalaje del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.

- (Fig.4) - Encender la máquina pulsando el interruptor general (2).

- (Fig.5) - Introducir un recipiente debajo del grifo de vapor.

- Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el pomo del vapor (7) en sentido antihorario y pulsando el selector café (4); para detener la erogación, pulsar

de nuevo el selector café (4) y girar el pomo del vapor (7) en sentido horario.

- **(Fig.4)** - Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada erogación, desconectando la máquina a través del interruptor general (2), para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- **(Fig.2)** - Una vez consumida la solución descalcificante, extraer el depósito del agua, aclararlo y llenarlo con agua fresca potable.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Introducir de nuevo el depósito en la máquina; vaciar 2/3 del contenido del depósito de agua girando el pomo del vapor (7) en sentido antihorario y pulsando el selector café (4); para detener la erogación, pulsar de nuevo el selector café (4) y girar el pomo del vapor (7) en sentido horario.
- Dejar que la máquina se recaliente y vaciar el contenido restante del depósito de agua girando el pomo del vapor (7) en sentido antihorario y pulsando el selector café (4); para detener la erogación, pulsar de nuevo el selector café (4) y girar el pomo del vapor (7) en sentido horario.

**i** Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones de la casa productora indicadas en el envase del producto descalcificante.

## 12 SERVICIO DE ASISTENCIA A INTERVALOS REGULARES

El servicio de asistencia a intervalos regulares por parte de un Centro de Asistencia Autorizado prolonga la duración y la fiabilidad de la máquina.

Guardar el embalaje original que podrá servir de protección a la máquina durante el transporte.

## 13 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- Las instrucciones de uso contienen información útil sobre el empleo correcto del aparato con sus funciones operativas y sobre su mantenimiento.
- Tales instrucciones y el cumplimiento de las mismas representan un punto de partida para un uso responsable del aparato respetando las

normas de seguridad durante el funcionamiento y el mantenimiento del aparato.

- Para más información, o en caso de particulares problemas que no se consiguen resolver a través de este manual, contactar con el proveedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Además, se desea subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo o de un contrato legal y que no cambian su sentido.
- Todas las obligaciones del fabricante se basan en el contrato de compraventa que contiene también el reglamento completo y exclusivo relativo a las condiciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- Las instrucciones de uso contienen información protegida por los derechos de autor.
- No está permitido fotocopiar ni traducir a otro idioma el presente manual sin autorización previa por parte del Fabricante.

## 14 DESGUACE DEL APARATO

- Inutilizar los aparatos que no se usan más.
- Desconectar la máquina de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación.
- Entregar los aparatos ya fuera de uso a un centro de recogida idóneo.

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito.	Llenar con agua (párr. 4.4).
El café sale frío.	El piloto luminoso temperatura lista (5) estaba apagado cuando se ha presionado el selector café (4).	Esperar a que el piloto luminoso se encienda.
	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías	Precalentar las tazas en la superficie caliente tazas.
No se forma la espuma de la leche.	Leche no adecuada.	Controlar el contenido de grasa.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay poco café en el portafiltro.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café viejo o no adecuado.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta de agua.	Llenar con agua (párr. 4.4).
	Molido demasiado fino.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café comprimido en el portafiltro.	Mover el café molido.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Pomo (7) "Agua caliente / vapor" abierto.	Cerrar el pomo (7).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.11).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (cap.10).
	Pastilla de café no adecuada	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo erogador.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Junta de la caldera sucia o desgastada.	Limpiar o sustituir la junta.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando el dosificador.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta	Colocar la pastilla de forma correcta.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no las resuelvan, dirigirse a un centro de asistencia.

## PORTUGUÊS

1	GENERALIDADES .....	72	5.1	COM CAFÉ MOÍDO .....	77
1.1	PARA FACILITAR A LEITURA .....	72	5.2	COM CAFÉ EM PASTILHAS .....	78
1.2	UTILIZAÇÃO DESSAS INSTRUÇÕES DE USO.....	73	6	ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES .....	78
2	DADOS TÉCNICOS .....	73	7	DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE.....	79
3	NORMAS DE SEGURANÇA .....	75	8	DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR .....	79
4	INSTALAÇÃO .....	76	9	PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO.....	80
4.1	EMBALAGEM .....	76	10	LIMPEZA .....	81
4.2	ADVERTÊNCIAS DE INSTALAÇÃO .....	76	11	DESCALCIFICAÇÃO .....	81
4.3	LIGAÇÃO À CORRENTE ELÉCTRICA.....	76	12	SERVIÇO POR INTERVALOS REGULARES.....	82
4.4	ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.....	77	13	INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO .....	82
4.5	CARREGAMENTO DO CIRCUITO .....	77	14	DESMANTELAMENTO.....	82
5	DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ .....	77	15	AVARIA - CAUSAS POSSÍVEIS - REMÉDIO .....	83

### 1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para o preparo de 1 ou 2 chávenas de café expresso e é equipada com um tubo orientável para a distribuição de vapor e água quente. Os comandos na parte frontal do aparelho são marcados com símbolos de fácil interpretação.

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



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

- Utilização errada e não conforme aos alvos previstos;
- Consertos não executados em centros de assistência autorizados;
- Alteração do cabo de alimentação;
- Alteração de qualquer componente da máquina;
- Utilização de peças sobresselentes e acessórios não originais;
- Falta de descalcificação da máquina ou utilização com temperaturas abaixo de 0°C.

Esses casos invalidarão a garantia.

#### 1.1 Para facilitar a leitura



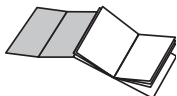
O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

Fig.1

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



**i** Este símbolo evidencia as informações a serem mais consideradas, a fim de uma melhor utilização da máquina.



As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se no interior da capa. Mantenha essas páginas abertas durante a leitura das instruções de uso.

## 1.2 Utilização dessas instruções de uso

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

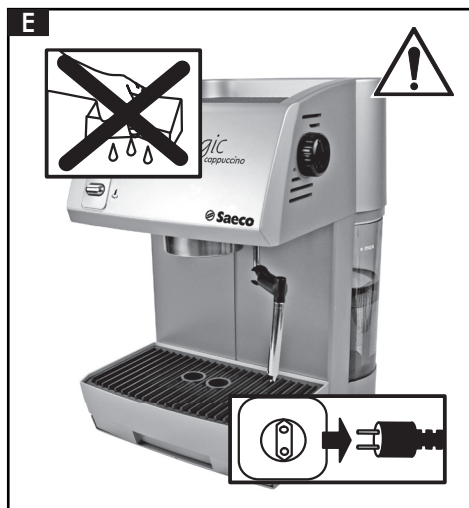
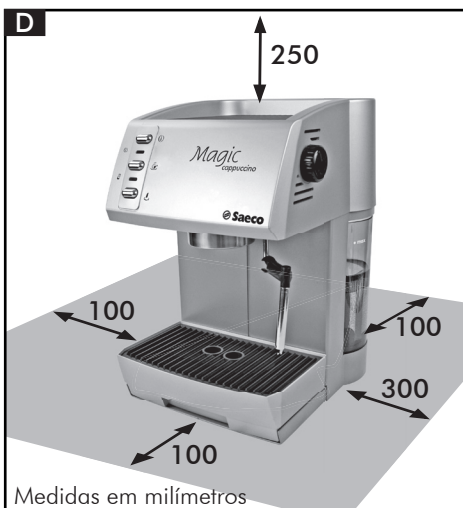
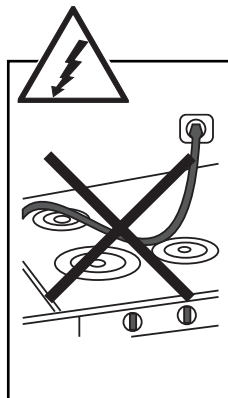
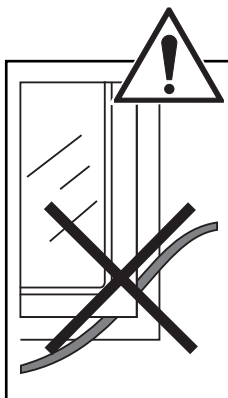
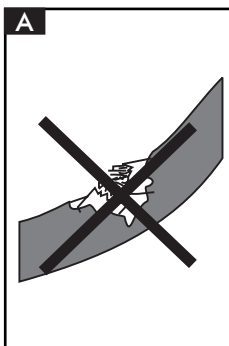
Para mais informações ou em caso de problemas, não tratados totalmente ou só insuficientemente nas presentes instruções, dirija-se a especialistas competentes.

## 2 DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Potência nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Alimentação	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo	Metal e Termoplástico
Dimensões (c x a x p)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Frontal
Porta-filtro	Crema
Reservatório	Extraível
Reservatório de água	2 l
Pressão da bomba	15 bares
Caldeira	Aço Inox
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão caldeira - Termofusível de segurança

Sob reserva de modificações de construção e execução devidas ao progresso tecnológico.

Máquina conforme a Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação das rádio-interferências.



### 3 NORMAS DE SEGURANÇA



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

#### Destino de uso

A máquina de café é prevista exclusivamente para a utilização doméstica.

É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que poderiam comportar! A máquina de café deve ser utilizada apenas por adultos.

#### Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só em uma tomada de corrente adequada.

A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

#### Cabo de alimentação (Fig.A)

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes.

Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.

Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo.

Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.

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

#### Protecção de outras pessoas (Fig.B)

Assegure-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina de café; as crianças não se dão conta do perigo ligado aos electrodomésticos.

Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

#### Perigo de queimaduras (Fig.C)

Evite de dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente.

Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

Nunca tire o porta-filtro "Creme" durante a distribuição do café.

Durante a fase de aquecimento podem sair gotas de água quente do grupo de distribuição do café.

#### Colocação (Fig.D)

Coloque a máquina de café em um lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa dela.

Poderia sair água quente ou vapor sobreaquecido: **perigo de queimaduras!**

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

Não use a máquina de café em lugar aberto.

Não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que o chassi funda ou de qualquer maneira se danifique.

#### Limpeza (Fig.E)

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar todas as teclas e desligar após a ficha da tomada de corrente.

Além disso, aguarde a máquina se arrefecer. Nunca mergulhe a máquina na água! É severamente proibido procurar intervir no interior da máquina.

#### Espaço para o uso e a manutenção (Fig.D)

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

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

#### Custódia da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue a máquina e tire a ficha da tomada.

Guarde-a em um lugar seco e fora do alcance das crianças.

Proteja-a contra o pó e a sujeira.

### Consertos / Manutenção

Em caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, tire logo a ficha da tomada.

Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Somente os Centros de Assistência Autorizados poderão efectuar intervenções e consertos.

Em caso de intervenções não executadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

### Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilize extintores de anidrido carbónico (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores de pó.

### Legenda componentes da máquina (Pag.3)

- 1 Reservatório de água
- 2 Interruptor geral
- 3 Indicador luminoso de máquina ligada
- 4 Interruptor do café
- 5 Indicador luminoso de máquina pronta
- 6 Interruptor do vapor
- 7 Botão torneira água quente/vapor
- 8 Grupo de distribuição de café
- 9 Tubo do vapor (pannarello)
- 10 Cabo de alimentação
- 11 Depósito de recuperação da água + grelha
- 12 Placa aquecedora de chávenas
- 13 Porta-filtro "Crema"
- 14 Filtro para porta-filtro "Crema"  
(único para a distribuição de 1 ou 2 cafés)
- 15 Medidor para café
- 16 Filtro para pastilhas
- 17 Adaptador para pastilhas
- 18 Cappuccinatore

## 4 INSTALAÇÃO

**Para a própria segurança e aquela de terceiros siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap. 3.**

### 4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.

Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

### 4.2 Advertências de instalação

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

- coloque a máquina em um lugar seguro;
- assegure-se de que as crianças não tenham a possibilidade de brincar com a máquina;
- não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes ou perto de chamas vivas.

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

### 4.3 Ligação à corrente eléctrica



**A corrente eléctrica pode ser perigosa!  
Por conseguinte, siga sempre escrupulosamente as normas de segurança.**



**Nunca utilize cabos defeituosos!  
Os cabos e as fichas defeituosas devem ser substituídas imediatamente pelos Centros de Assistência Autorizados.**

A tensão do aparelho foi ajustada na fábrica.

Verifique que a tensão de rede corresponda às indicações indicadas na plaqueta de identificação posicionada no fundo do aparelho.

- Verifique que o interruptor geral (2) não esteja pressionado antes de ligar a máquina à rede eléctrica.
- Introduza a ficha em uma tomada de corrente de tensão adequada.

#### 4.4 Enchimento do reservatório de água

- **(Fig.1)** - Extraia o reservatório da água (1), um dispositivo automático elevará o tubo de aspiração da água.
- **(Fig.2)** - Enxagúe-o e encha-o com água fresca potável evitando de introduzir uma quantidade excessiva.
- **(Fig.3)** - Reintroduza o reservatório na própria sede; pressione com decisão para accionar o dispositivo automático que mergulha o tubo de aspiração na água.



**Introduza no reservatório sempre e só água fresca potável sem gás.**



**Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório. Não coloque a funcionar a máquina sem água: assegure-se de que haja suficiente água no interior do reservatório.**

#### 4.5 Carregamento do circuito

Antes de cada colocação em funcionamento, se a máquina não for utilizada por muito tempo e depois de ter esgotado a água, recarregue o circuito da máquina.

- **(Fig.4)** - Pressione o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) acender-se-á.
- **(Fig.5)** - Introduza um recipiente debaixo do tubo do vapor. Abra o botão (7) "água quente/vapor" virando-o no sentido anti-horário.
- **(Fig.6)** - Pressione o interruptor do café (4).
- Aguarde sair um jacto regular de água do tubo do vapor (pannarello).
- Pressione novamente o interruptor do café (4). Feche o botão (7) "água quente/vapor" virando-o no sentido horário **(Fig.7)**.
- Tire o recipiente.

Agora a máquina está pronta para a distribuição do café e do vapor; consulte os capítulos relativos aos detalhes de funcionamento.



**É possível aquecer as chávenas no plano aquecedor de chávenas (12).**

## 5 DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ



**Atenção!**  
**Durante a distribuição do café é proibido desligar o porta-filtro "Crema" virando-o manualmente no sentido horário. Perigo de queimaduras.**

- Durante esta operação o indicador luminoso de máquina pronta (5) poderá acender-se e apagar-se; este funcionamento deve ser considerado normal e não uma anomalia.
- Assegure-se, antes do uso, de que o botão (7) "Água quente/vapor" esteja fechado e que o reservatório de água da máquina contenha uma quantidade de água suficiente.
- **(Fig.4)** - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) acender-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender, agora a máquina está pronta para distribuir o café.

### 5.1 Com café moído

- **(Fig.8A)** - Introduza o filtro (14) no porta-filtro "Crema" (13).
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro "Crema" debaixo do grupo de distribuição (8).
- **(Fig.11)** - Vire o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- Solte a pega do porta-filtro "Crema". Um sistema automático agora recolocará levemente a pega para esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro "Crema".
- **(Fig.13)** - Pré-aqueça o porta-filtro "Crema" pressionando o interruptor do café (4), a água começará a sair do porta-filtro "Crema" (esta operação se tornará necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter feito correr 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (4) para parar a distribuição de água quente.
- **(Fig.15)** - Tire o porta-filtro "Crema" da máquina

virando-o de direita para esquerda e esvazie a água restante.

- Graças ao especial porta-filtro “Crema” (13) fornecido com à máquina, não precisa trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- **(Fig.8B)** - Deite 1 ou 2 medidores cheios até à borda de café moído no filtro para obter um ou dois cafés; limpe os resíduos de café da borda do porta-filtro.
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro “Crema” debaixo do grupo de distribuição (8).
- **(Fig.11)** - Vire o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- **(Fig.12)** - Pegue 1 ou 2 chávenas pré-aquecidas e posicione-as debaixo do porta-filtro “Crema”; verifique que estejam colocadas correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.13)** - Pressione a tecla café (4).
- Quando atingir a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (4) para parar a distribuição do café e pegue as chávenas com o café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15)** - No fim da distribuição aguarde uns segundos, extraia o porta-filtro “Crema” e elimine as borras.

**i** **Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro “Crema” extraíndo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.16).**

### 5.2 Com café em pastilhas

- **(Fig.8A)** - Tire o filtro para o café moído (14) do porta-filtro “Crema” (13) puxando-o para cima.
- **(Fig.9)** - Introduza o adaptador para as pastilhas (17), com a parte convexa para baixo, no porta-filtro “Crema” (13); introduza após também o filtro (16).
- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro “Crema” debaixo do grupo de distribuição (8).
- **(Fig.11)** - Vire o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.

- Solte a pega do porta-filtro “Crema”. Um sistema automático agora recolocará levemente a pega para esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro “Crema”.

- **(Fig.13)** - Pré-aqueça o porta-filtro “Crema” pressionando o interruptor do café (4) a água começará a sair do porta-filtro “Crema” (esta operação se tornará necessária apenas para o primeiro café).

- Depois de ter feito correr 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (4) para parar a distribuição de água quente.

- **(Fig.15)** - Tire o porta-filtro “Crema” da máquina virando-o de direita para esquerda e esvazie a água restante.

- Introduza a pastilha no porta-filtro; assegure-se de que o papel da pastilha não saia do porta-filtro.

- **(Fig.10)** - Introduza o porta-filtro “Crema” debaixo do grupo de distribuição (8).

- **(Fig.11)** - Vire o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.

- **(Fig.12)** - Pegue 1 **chávena** pré-aquecida e posicione-a debaixo do porta-filtro; verifique que esteja colocada correctamente debaixo dos furos de saída do café.

- **(Fig.13)** - Pressione a tecla café (4).

- Quando atingir a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (4) para parar a distribuição do café e pegue a chávena com o café **(Fig.14)**.

- **(Fig.15)** - No fim da distribuição aguarde uns segundos, extraia o porta-filtro e elimine a pastilha utilizada.

**i** **Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro “Crema” extraíndo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.16).**

## 6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES

Em linhas gerais é possível utilizar todos os tipos de


café existentes à venda.

Todavia, o café é um produto natural e o seu gosto muda conforme a origem e a mistura; é preferível portanto experimentar vários tipos de café, para encontrar o que satisfaz da melhor maneira os gostos pessoais.


Para obter resultados melhores aconselha-se de qualquer maneira a utilizar misturas expressamente preparadas para máquinas de café expresso.

O café deveria sempre sair regularmente do porta-filtro "Crema" sem pingar.

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

** ANTES DE EXECUTAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR OU DE ÁGUA QUENTE VERIFIQUE QUE O TUBO DO VAPOR (PANNARELLO OU CAPPUCCINATORE) ESTEJA ORIENTADO ACIMA DO DEPÓSITO DE RECUPERAÇÃO DA ÁGUA.**

## 7 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE


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

- (Fig.4) - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) acender-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender.
- (Fig.17) - Coloque um recipiente ou um copo (chá) debaixo do tubo do vapor (pannarello).
- Abra o botão (7) "Água quente/vapor" virando-o no sentido anti-horário.
- (Fig.18) - Pressione a tecla café (4) para a água sair até a quantidade desejada.
- Depois de distribuída a quantidade desejada de água quente, pressione novamente a tecla café (4).

- (Fig.19) - Vire o botão (7) no sentido horário para fechar a torneira.

- Tire o recipiente com a água quente.

## 8 DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR

** Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem se verificar breves salpicos de água quente.**

**O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.**

- (Fig.4) - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) acender-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender.
- (Fig.20) - Pressione o interruptor do café (6). O indicador luminoso de máquina pronta (5) apagar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender de novo, agora a máquina está pronta para distribuir o vapor.
- (Fig.17) - Introduza um recipiente debaixo do tubo do vapor e abra o botão (7) "Água quente/vapor" por uns segundos, para fazer sair a água restante do tubo do vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair apenas vapor.
- (Fig.19) - Feche o botão (7) e tire o recipiente.
- (Fig.21) - Mergulhe o tubo do vapor na bebida a aquecer e abra o botão (7); esvazie o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima para tornar uniforme o aquecimento.
- (Fig.22) - Após ter utilizado o vapor pelo tempo desejado feche o botão (7); tire o recipiente com a bebida aquecida.
- (Fig.20) - Pressione novamente o interruptor do vapor (6).
- Prossiga com o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.
- (Fig.23) - Limpe, após esta operação, o tubo do vapor com um pano molhado.

## 9 PREPARAÇÃO DO CAFÉ C/LEITE TIPO “CAPPUCCINO” À ITALIANA

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

- (Fig.4) - Ligue a máquina, se esta não estiver activa, com o interruptor geral (2), o indicador luminoso (3) acender-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender.
- (Fig.20) - Pressione o interruptor do café (6). O indicador luminoso de máquina pronta (5) apagar-se-á.
- Aguarde o indicador luminoso de máquina pronta (5) se acender de novo, agora a máquina está pronta para distribuir o vapor.
- Vire de 90° o pannarello no sentido horário e extraia-o da própria sede.



- Introduza completamente o cappuccinatore.

**⚠ Atenção: é proibido utilizar o vapor quando o cappuccinatore ou o pannarello estiverem desmontados. Perigo de queimaduras!**



- Dirija o cappuccinatore na bandeja de limpeza; abra o botão (7) “Água quente/vapor” por uns segundos, para fazer sair a água restante do cappuccinatore; em pouco tempo começará a sair apenas vapor.
- Feche o botão (7) “Água quente/vapor”

**i Nota: do tubo de aspiração poderiam sair uns salpicos de água quente; se precisar dirija o tubo para a bandeja de limpeza.**

- Introduza o tubo de aspiração no recipiente do leite.



- Coloque uma chávena debaixo do cappuccinatore, assegurando-se de que não possa cair.



- Abra o botão (7) “Água quente/vapor” e distribua o leite na chávena.





- Adense a espuma agindo no botão; para cima = espuma mais densa.



- Depois de acabado feche o botão (7) “Água quente/vapor”

É possível preparar todos os cappuccinos que quiser, no fim do preparo prossiga com a limpeza do cappuccinatore.

**i** Para a limpeza introduza o tubo de aspiração em um recipiente de água e distribua o vapor. Deixe correr a água em um recipiente até sair apenas água clara.

- (Fig.20) - Pressione novamente o interruptor do vapor (6).
- Prossiga com o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.

## 10 LIMPEZA

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

- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório da água e a enchê-lo com água fresca.
- Depois de aquecido a bebida, utilize uma pequena quantidade de água quente para a limpeza do tubo e limpe-o externamente com um pano húmido.
- Depois de batido o leite, lave o cappuccinatore com água morna.

- (Fig.24) - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- (Fig.16) - Para a limpeza do porta-filtro “Crema” proceda como em seguida:
  - Extraia o filtro, mergulhe-o em água quente e lave-o com cuidado.
  - Lave o interior do porta-filtro “Crema”.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.

## 11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; é preciso executar a descalcificação cada 3-4 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.

**i** Se quiser executá-la pessoalmente, será possível utilizar um produto descalcificante para máquinas de café de tipo não tóxico e/ou não nocivo, fácil de se encontrar à venda.

**Aconselha-se a utilizar o descalcificante da Saeco.**

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

Assegure-se de que esteja presente o pannello.

- Tire o reservatório da água e esvazie a água restante.
- (Fig.2) - Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório da água; introduza o reservatório na máquina.
- (Fig.4) - Ligue a máquina pressionando o interruptor geral (2).
- (Fig.5) - Introduza um recipiente debaixo do tubo do vapor.
- Tire por intervalos (uma chávena de cada vez) todo o conteúdo do reservatório da água virando o botão do vapor (7) no sentido anti-horário e pressionando o interruptor do café (4); para parar

a distribuição pressione novamente o interruptor do café (4) e vire o botão do vapor (7) no sentido horário.

- **(Fig.4)** - Durante cada intervalo deixe agir o descalcificante por cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor geral (2). Esvazie o recipiente.
- **(Fig.2)** - Depois de terminada a solução descalcificante, extraia o reservatório da água, enxagúe-o e encha-o com água fresca potável.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Reintroduza o reservatório na máquina; tire 2/3 do conteúdo do reservatório da água virando o botão do vapor (7) no sentido anti-horário e pressionando o interruptor do café (4); para parar a distribuição pressione novamente o interruptor do café (4) e vire o botão do vapor (7) no sentido horário.
- Deixe aquecer a máquina e esvazie o conteúdo restante do reservatório da água virando o botão do vapor (7) no sentido anti-horário e pressionando o interruptor do café (4); para parar a distribuição pressione novamente o interruptor do café (4) e vire o botão do vapor (7) no sentido horário.

**i** Se utilizar um produto diferente daquele recomendado aconselha-se a respeitar de qualquer maneira as instruções do fabricante indicadas na embalagem do produto descalcificante.

## 12 SERVIÇO POR INTERVALOS REGULARES

O serviço por intervalos regulares por parte de um Centro de Assistência Autorizado prolongará a duração e a fiabilidade da máquina.

Guarde a embalagem original que poderá ser utilizada como protecção durante o transporte.

## 13 INFORMAÇÕES DE CARÁCTER JURÍDICO

- As presentes instruções de uso contêm as informações necessárias para uma utilização correcta, para as funções operativas e a manutenção cuidadosa do aparelho.

- Esses conhecimentos e a observância das presentes instruções, representam a premissa para um uso sem perigo respeitando totalmente a segurança em caso de funcionamento e manutenção do aparelho.
- Se desejar ulteriores informações, ou se surgirem problemas particulares que acha que não foram explicados com suficiente clareza nas presentes instruções de uso, por favor contacte o revendedor local ou directamente o fabricante.
- Além disso note-se que o conteúdo dessas instruções de uso não faz parte de uma convenção anterior ou já existente, de um acordo ou de um contracto legal e que não vão mudar a substância delas.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no relativo contracto de compra e venda que contém também o regulamento completo e exclusivo no que diz respeito às prestações da garantia.
- As normas de garantia contratuais não são limitadas e nem ampliadas conforme as presentes explicações.
- As instruções de uso contêm informações protegidas pelo direito de autor.
- Não é permitido fotocopiá-las ou traduzi-las para um outro idioma sem acordo prévio escrito por parte do Fabricante.

## 14 DESMANTELAMENTO

- Torne inutilizáveis os aparelhos desnecessários.
- Desligue a ficha da tomada e corte o cabo eléctrico.
- Entregue os aparelhos fora de uso a um centro de recolha idóneo.

Avaria	Causas possíveis	Remédio
A máquina não se liga.	Máquina não ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
A bomba é muito ruidosa.	Falta a água no reservatório.	Abasteça com água (par.4.4).
O café é muito frio.	O indicador luminoso de temperatura pronta (5) estava apagado quando foi pressionado o interruptor (4).	Aguarde o indicador luminoso se acender.
	Porta-filtro não introduzido para o pré-aquecimento (cap. 5).	Pré-aqueça o porta-filtro.
	Chávenas frias.	Pré-aqueça as chávenas na placa aquecedora de chávenas.
Não é possível obter a espuma do leite.	Leite não apropriado.	Controle o teor da gordura.
O café sai demasiado rapidamente, não é possível obter a espuma.	Pouco café no porta-filtro.	Adicione o café (cap. 5).
	Moagem muito grossa.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou não apropriado.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
O café não sai ou sai só às pingas.	Falta de água.	Abasteça com água (par.4.4).
	Moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café pressionado no porta-filtro.	Mexa o café moído.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (7) "Água quente/vapor" aberto.	Feche o botão (7).
	Máquina calcificada.	Descalcifique a máquina (cap.11).
	Filtro entupido no porta-filtro.	Limpe o filtro (cap.10).
	Pastilha não apropriada.	Mude o tipo de pastilha.
O café jorra das bordas.	Porta-filtro introduzido não correctamente no grupo de distribuição do café.	Introduza correctamente o porta-filtro (cap.5).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpe a borda do porta-filtro.
	Guarnição da caldeira suja ou desgastada.	Limpe ou substitua a guarnição.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café utilizando o medidor.
	Pastilha introduzida de uma maneira errada.	Introduza correctamente a pastilha.

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

1	ALGEMEEN .....	84	5.1	MET GEMALEN KOFFIE .....	89
1.1	VOOR EEN GEMAKKELIJKE RAADPLEGING.....	84	5.2	MET KOFFIE IN SERVINGS.....	90
1.2	GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING.....	85	6	KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN .....	90
2	TECHNISCHE GEGEVENS.....	85	7	HEET WATER.....	91
3	VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN .....	87	8	STOOM .....	91
4	INSTALLATIE.....	88	9	BEREIDING VAN EEN CAPPUCCINO .....	92
4.1	VERPAKKING .....	88	10	REINIGING .....	93
4.2	WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE .....	88	11	ONTKALKING .....	93
4.3	ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	88	12	REGELMATIGE SERVICE.....	94
4.4	VULLEN VAN HET WATERRESERVOIR.....	89	13	INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD.....	94
4.5	VULLEN VAN HET CIRCUIT .....	89	14	AFDANKEN .....	94
5	KOFFIEBEREIDING .....	89	15	STORING - MOGELIJKE OORZAKEN - OPLOSSING.....	95

## 1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is geschikt voor het zetten van 1 of 2 kopjes espresso en is voorzien van een zwenkbaar uitlooppijpje voor stoom en heet water. De symbolen op de bedieningsknoppen aan de voorkant van het apparaat zijn gemakkelijk te begrijpen.

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



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

- Verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door erkende servicecentra;
- Onklaar gemaakte voedingskabel;
- Onklaar gemaakte componenten van de machine;
- Gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires;
- Het niet ontkalken van het apparaat of bij gebruik bij een temperatuur van minder dan 0°C.

In deze gevallen vervalt de garantie.

### 1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging

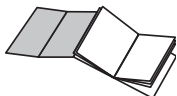


De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

#### Afb.1

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

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



De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de flap van de kaft. Houd deze pagina's open tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

## 1.2 Gebruik van deze handleiding

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

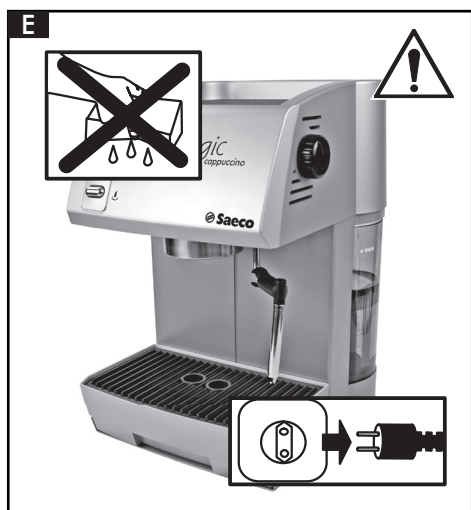
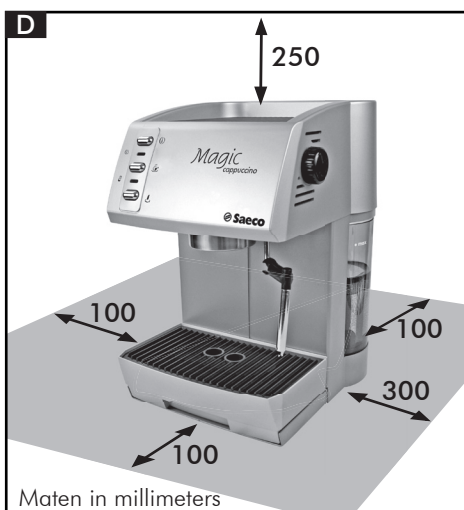
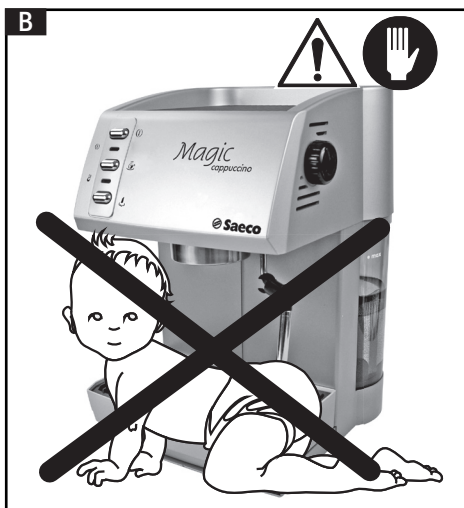
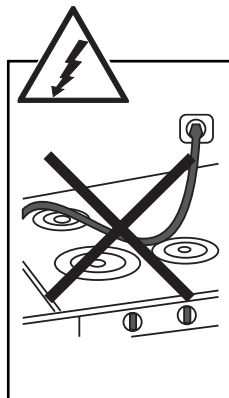
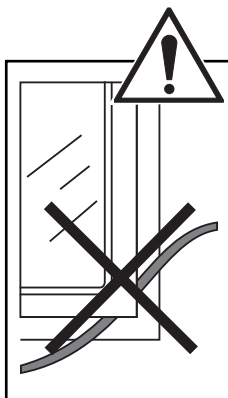
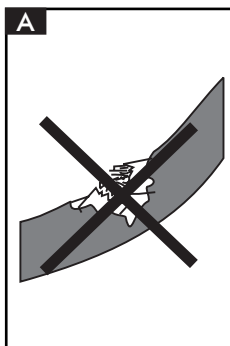
Wend u voor nadere informatie of bij problemen die niet of onvoldoende in deze uitgave zijn behandeld tot vakspecialisten.

## 2 TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	Zie plaatje op het apparaat
Nominaal vermogen	Zie plaatje op het apparaat
Voeding	Zie plaatje op het apparaat
Materiaal behuizing	Metaal en thermoplast
Afmetingen (l x h x d)	235 x 350 x 270
Gewicht	5.3 kg
Kabellengte	1.2 m
Bedieningspaneel	Frontaal
Filterhouder	Crema
Reservoir	Uitneembaar
Waterreservoir	2 l
Pompdruk	15 bar
Waterketel	Roestvrij staal
Veiligheidsinrichtingen	Drukveiligheidsklep waterketel - Veiligheidsthermostaat

Wijzigingen in de constructie en de uitvoering, ingegeven door de technologische vooruitgang, voorbehouden.

Machine in overeenstemming met de Europese richtlijn 89/336/EEG (Wetsbesluit 476 van 04/12/92) betreffende de opheffing van radio- en televisiestoringen.



### 3 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



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

#### Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.  
 Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt!  
 De koffiemachine mag alleen door volwassenen worden gebruikt.

#### Stroomvoeding

Sluit de koffiemachine alleen aan op een geschikt stopcontact.  
 De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

#### Voedingskabel (Afb.A)

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

#### Bescherming van andere personen (Afb.B)

Verzeker u ervan dat kinderen niet met de koffiemachine kunnen spelen; kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die samenhangen met elektrische apparaten.

Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

#### Verbrandingsgevaar (Afb.C)

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

#### Plaatsing (Afb.D)

Zet het koffiezetapparaat op een veilige plek waar niemand het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.  
 Er kan heet water of oververhitte stroom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**  
 Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd.  
 Gebruik de koffiemachine niet buiten.  
 Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

#### Reiniging (Afb.E)

Alvorens het apparaat schoon te maken, moeten alle toetsen worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.  
 Wacht bovendien tot het apparaat is afgekoeld.  
 Dompel het apparaat nooit onder in water!  
 Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

#### Ruimte voor gebruik en onderhoud (Afb.D)

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

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

#### Opslag van de machine

Schakel de machine uit en haal de stekker uit het

stopcontact, wanneer de machine langere tijd niet wordt gebruikt.

Bewaar het apparaat in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen.

Bescherm het tegen stof en vuil.

### Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet een defecte machine nooit aan.

Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren.

Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

### Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO<sub>2</sub>).

Gebruik geen water of poederblussers.

### Legenda machineonderdelen (Pag.3)

- 1 Waterreservoir
- 2 Hoofdschakelaar
- 3 Controlelampje apparaat aan
- 4 Koffieschakelaar
- 5 Controlelampje 'klaar voor gebruik'
- 6 Stoomschakelaar
- 7 Knop heet water-/stoomkraan
- 8 Centrale koffie-unit
- 9 Stoompijpje (pannarello)
- 10 Voedingskabel
- 11 Wateropvangbakje + rooster
- 12 Verwarmingsplaat
- 13 "Crema" filterhouder
- 14 Filter voor "Crema" filterhouder (één voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
- 15 Maatlepel voor koffie
- 16 Filter voor servings
- 17 Houder voor servings
- 18 Cappuccino-bereider

## 4 INSTALLATIE

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

### 4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen.

Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

### 4.2 Waarschuwingen voor de installatie

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

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

De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

### 4.3 Elektrische aansluiting



**Elektrische stroom kan gevaarlijk zijn! Houd u daarom altijd strikt aan de veiligheidsvoorschriften.**



**Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk door een erkend servicecentrum worden vervangen.**

De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld.

Controleer of de netspanning overeenstemt met de aanwijzingen op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

- Controleer of de hoofdschakelaar (2) niet is ingedrukt, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- Steek de stekker in een stopcontact met de juiste spanning.



#### 4.4 Vullen van het waterreservoir

- **(Afb.1)** - Neem het waterreservoir (1) weg, een automatisch systeem tilt het wateraanzuigbuisje op.
- **(Afb.2)** - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater zonder het te vol te maken.
- **(Afb.3)** - Zet het reservoir weer op zijn plaats; druk het stevig aan om het automatische systeem in te schakelen dat het aanzuigbuisje onder water dompelt.



**Vul het reservoir altijd en alleen met vers drinkwater zonder koolzuur.**



**Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.**

#### 4.5 Vullen van het circuit

Nadat het apparaat lange tijd niet gebruikt is en het water verbruikt is, moet het circuit van het apparaat worden gevuld, voordat het apparaat wordt ingeschakeld.

- **(Afb.4)** - Druk op de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- **(Afb.5)** - Plaats een bak onder het stoompijpje. Draai de "heet water/stoom" knop (7) linksom open.
- **(Afb.6)** - Druk op de koffieschakelaar (4).
- Wacht tot uit het stoompijpje (pannarello) een gelijkmatige waterstraal stroomt.
- Druk opnieuw op de koffieschakelaar (4). Draai de "heet water/stoom" knop (7) rechtsom dicht **(Afb.7)**.
- Haal de bak weg.

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



**De kopjes kunnen op de verwarmingsplaat (12) worden voorverwarmd.**

## 5 KOFFIEBEREIDING



**Let op!**

**Tijdens de koffiebereiding mag de "Crema" filterhouder niet worden verwijderd door hem met de hand rechtsom te draaien. Verbrandingsgevaar.**

- Tijdens de afgifte kan het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) aan en uit gaan; dit is normaal en geen storing.
- Controleer voor gebruik of de "heet water/stoom" knop (7) dicht gedraaid is en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- **(Afb.4)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat branden. Nu is de machine klaar voor de koffieafgifte.

### 5.1 Met gemalen koffie

- **(Afb.8A)** - Plaats het filter (14) in de "Crema" filterhouder (13).
- **(Afb.10)** - Breng de "Crema" filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Laat het handvat van de "Crema" filterhouder los. Een automatisch systeem brengt het handvat nu iets naar links terug. Deze beweging garandeert een perfecte werking van de "Crema" filterhouder.
- **(Afb.13)** - Verwarm de "Crema" filterhouder voor. Als op de koffieschakelaar (4) wordt gedrukt, stroomt het water uit de "Crema" filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) om de afgifte van warm water te stoppen.
- **(Afb.15)** - Haal de "Crema" filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien

en gooi het restwater weg.

- Met de speciale “Crema” filterhouder (13) waarmee de machine is uitgerust hoeft het filter niet te worden verwisseld om één of twee kopjes koffie te verkrijgen.
- **(Afb.8B)** - Doe 1 of 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie in het filter om één of twee kopjes koffie te bereiden; ontdoe de rand van de filterhouder van de koffieresten.
- **(Afb.10)** - Breng de “Crema” filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- **(Afb.12)** - Neem 1 of 2 voorverwarmde kopjes en zet ze onder de “Crema” filterhouder; controleer of ze correct onder de gaten zijn geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.13)** - Druk op de koffietoets (4).
- Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (4) om de afgifte te stoppen en neem de kopjes koffie weg **(Afb.14)**.
- **(Afb.15)** - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de “Crema” filterhouder weg en gooi het koffiedik weg.

**i** **Opmerking voor de reiniging: houd het filter van de “Crema” filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.16).**

### 5.2 Met koffie in servings

- **(Afb.8A)** - Haal het filter voor gemalen koffie (14) uit de “Crema” filterhouder (13) door hem omhoog te trekken.
- **(Afb.9)** - Plaats de houder voor servings (17) met de bolle kant naar beneden in de “Crema” filterhouder (13); plaats daarna ook het filter (16).
- **(Afb.10)** - Breng de “Crema” filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
- **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.

- Laat het handvat van de “Crema” filterhouder los. Een automatisch systeem brengt het handvat nu iets naar links terug. Deze beweging garandeert een perfecte werking van de “Crema” filterhouder.
  - **(Afb.13)** - Verwarm de “Crema” filterhouder voor. Als op de koffieschakelaar (4) wordt gedrukt, stroomt het water uit de “Crema” filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
  - Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) om de afgifte van warm water te stoppen.
  - **(Afb.15)** - Haal de “Crema” filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg.
  - Plaats de serving in de filterhouder; controleer of het papier van de serving niet uit de filterhouder steekt.
  - **(Afb.10)** - Breng de “Crema” filterhouder van onderen in de centrale unit (8) aan.
  - **(Afb.11)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
  - **(Afb.12)** - Neem 1 voorverwarmd kopje en zet het onder de filterhouder; controleer of het correct onder de gaten is geplaatst waar de koffie uitstroomt.
  - **(Afb.13)** - Druk op de koffietoets (4).
  - Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (4) om de afgifte te stoppen en neem het kopje koffie weg **(Afb.14)**.
  - **(Afb.15)** - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de filterhouder weg en gooi de gebruikte serving weg.
- i** **Opmerking voor de reiniging: houd het filter van de “Crema” filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.16).**

## 6 KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN


In principe kunnen alle in de handel verkrijgbare koffiesoorten worden gebruikt.

Koffie is echter een natuurlijk product en de smaak ervan verandert naar gelang de herkomst en de melange; het verdient dus de voorkeur om verschillende soorten te proberen om het type koffie te vinden dat het meest naar uw smaak is.


Voor de beste resultaten raden wij u echter aan speciaal voor espressoapparaten bereide melanges te gebruiken.

De koffie moet gelijkmatig uit de "Crema" filterhouder stromen zonder te druppelen.

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

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

## 7 HEET WATER

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

- **(Afb.4)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat branden.
- **(Afb.17)** - Zet een bak of een theeglas onder het stoompijpje (pannarello).
- Draai de "heet water/stoom" knop (7) linksom open.
- **(Afb.18)** - Druk op de koffietoets (4) voor de afgifte van water tot de gewenste hoeveelheid.
- Als de gewenste hoeveelheid is bereikt, drukt u opnieuw op de koffietoets (4).
- **(Afb.19)** - Draai de knop (7) rechtsom om het

kraantje dicht te draaien.

- Neem de bak met warm water weg.

## 8 STOOM

 **Verbrandingsgevaar!**  
**Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen.**

**Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.**

- **(Afb.4)** - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat branden.
- **(Afb.20)** - Druk op de stoomschakelaar (6). Het lampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat uit.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) weer gaat branden.  
Nu is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- **(Afb.17)** - Plaats een bak onder het stoompijpje en draai de "heet water/stoom" knop (7) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.
- **(Afb.19)** - Draai de knop (7) dicht en neem de bak weg.
- **(Afb.21)** - Dompel het stoompijpje in de op te warmen drank en draai de knop (7) open; draai de beker langzaam van beneden naar boven om de vloeistof gelijkmatig te verwarmen.
- **(Afb.22)** - Draai de knop (7) dicht als u de stoom gedurende de gewenste tijd hebt gebruikt; neem de beker met de opgewarmde drank weg.
- **(Afb.20)** - Druk opnieuw op de stoomschakelaar (6).
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operatief te maken.
- **(Afb.23)** - Reinig hierna het stoompijpje met een vochtige doek.

## 9 BEREIDING VAN EEN CAPPUCINO

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

- (Afb.4) - Schakel de uitgeschakelde machine in met de hoofdschakelaar (2). Het controlelampje (3) gaat branden.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat branden.
- (Afb.20) - Druk op de stoomschakelaar (6). Het lampje 'klaar voor gebruik' (5) gaat uit.
- Wacht totdat het controlelampje 'klaar voor gebruik' (5) weer gaat branden. Nu is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- Draai de pannarello 90° linksom en haal hem uit zijn behuizing.



- Plaats de cappuccino-bereider tot hij niet verder kan.

**!** **Opgelet: het is niet toegestaan de stoom te gebruiken als de cappuccino-bereider of pannarello gedemonteerd zijn. Verbrandingsgevaar!**



- Richt de cappuccino-bereider op het lekbakje; draai de "heet water/stoom" knop (7) even open, zodat het restwater uit de cappuccino-bereider kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.

- Draai de "heet water/stoom" knop (7) dicht

**i** **Opmerking: er kan heet water uit de zuigleiding komen; richt de leiding zo nodig op het lekbakje.**

- Steek de zuigleiding in het melkpak.



- Zet een kopje onder de cappuccino-bereider en zorg ervoor dat het niet kan vallen.



- Draai de "heet water/stoom" knop (7) open en schenk de melk in het kopje.



- Stel het schuim af met de knop; hoger = dikker schuim.



- Draai de “heet water/stoom” knop (7) dicht, als u klaar bent.

U kunt zoveel cappuccino's bereiden als u wilt, waarna de cappuccino-bereider moet worden schoongemaakt.

**i** Plaats voor de reiniging het aanzuigbuisje in een waterhouder en geef stoom af. Laat het water in een houder stromen totdat er slechts helder water uitkomt.

- (Afb.20) - Druk opnieuw op de stoomschakelaar (6).
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operationeel te maken.

## 10 REINIGING

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

- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Wij raden u aan om het waterreservoir dagelijks te reinigen en met vers water te vullen.
- Laat na het verwarmen van de drank een kleine hoeveelheid warm water uit het pijpje stromen om het te reinigen en neem het aan de buitenkant met een vochtige doek af.
- Was de cappuccino-bereider na het kloppen van

de melk met lauw water.

- (Afb.24) - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- (Afb.16) - Ga als volgt te werk om de “Crema” filterhouder schoon te maken:
  - Neem het filter weg, vul het met water en was het zorgvuldig af.
  - Was de binnenkant van de “Crema” filterhouder.
- Droog de machine en/of onderdelen ervan niet in een magnetron en/of een conventionele oven.

## 11 ONTKALKING

Tijdens het gebruik van het apparaat wordt kalk gevormd; de machine moet om de 3-4 maanden ontkalkt worden en/of als er minder water uit de machine stroomt.

**i** Als u de machine zelf wilt ontkalken, kunt u een niet-giftig en/of onschadelijk ontcalcingsproduct voor koffiemachines gebruiken, dat gewoon in de handel verkrijgbaar is.

Wij raden u aan het ontcalcingsmiddel van Saeco te gebruiken.

**!** Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontcalcingsmiddel.

Controleer of de pannarello is gemonteerd.

- Neem het waterreservoir weg en gooi het restwater weg.
- (Afb.2) - Meng het ontcalcingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontcalcingsproduct staat vermeld, en vul er het waterreservoir mee; plaats het reservoir in de machine.
- (Afb.4) - Schakel de machine in door op de hoofdschakelaar (2) te drukken.
- (Afb.5) - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- Laat met tussenpozen (een kopje per keer) de hele inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (7) linksom te

## NEDERLAND

draaien en op de koffieschakelaar (4) te drukken; druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draai de stoomknop (7) rechtsom om de afgifte te stoppen.

- **(Afb.4)** - Laat het ontkalkingsmiddel tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de hoofdschakelaar (2) uit. Maak het reservoir leeg.
- **(Afb.2)** - Als de ontkalkingsoplossing op is, neemt u het waterreservoir weg, spoelt het af en vult het met vers drinkwater.
- **(Afb.3; Afb.5)** - Plaats het reservoir weer in de machine; laat 2/3 van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (7) linksom te draaien en op de koffieschakelaar (4) te drukken; druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draai de stoomknop (7) rechtsom om de afgifte te stoppen.
- Laat het apparaat opwarmen en laat de overige inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (7) linksom te draaien en op de koffieschakelaar (4) te drukken; druk opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draai de stoomknop (7) rechtsom om de afgifte te stoppen.

**i** Als u een ander product gebruikt dan het geadviseerde product, is het hoe dan ook aanbevolen de aanwijzingen van de producent op de verpakking van het ontkalkingsproduct op te volgen.

## 12 REGELMATIGE SERVICE

De regelmatig door een erkend servicecentrum uit te voeren servicebeurten verlengt de levensduur en de betrouwbaarheid van de machine.

Bewaar de originele verpakking die tijdens het transport als bescherming kan dienen.

## 13 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze gebruiksaanwijzing bevat de benodigde informatie voor een correct gebruik, voor de bediening en een zorgvuldig onderhoud van het apparaat.

- Deze kennis en de inachtneming van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico's onder volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden.
- Wend u voor meer informatie of bij bijzondere problemen die volgens u niet duidelijk genoeg in deze gebruiksaanwijzing zijn behandeld tot de plaatselijke verkoper of rechtstreeks tot de fabrikant.
- We wijzen er verder op dat de inhoud van deze gebruiksinstructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze de inhoud ervan niet wijzigen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op de betreffende verkoopovereenkomst die ook het volledige en exclusieve reglement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De gebruiksaanwijzing bevat door het auteursrecht beschermde informatie.
- Het is niet toegestaan de gebruiksaanwijzing te kopiëren of naar een andere taal te vertalen zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## 14 AFDANKEN

- Maak de apparaten die niet meer in gebruik zijn onklaar.
- Haal de stekker uit het stopcontact en snijd het snoer door.
- Lever de buiten bedrijf gestelde apparaten af bij een bevoegd verzamelcentrum.

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Apparaat niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
De pomp maakt veel lawaai.	Geen water in het reservoir.	Voeg water toe (par.4.4).
De koffie is te koud.	Het controlelampje temperatuur klaar (5) was gedoofd toen op de schakelaar (4) werd gedrukt	Wacht tot het controlelampje gaat branden.
	Filterhouder niet aangebracht voor voorverwarming (hst. 5).	Verwarm de filterhouder voor.
	Koude kopjes	Verwarm de kopjes voor op de verwarmingsplaat.
Er komt geen schuim.	Melk niet geschikt.	Controleer het vetgehalte.
De koffie komt te snel naar buiten, er ontstaat geen crème	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie oud of niet geschikt.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
De koffie komt niet of slechts druppelsgewijs naar buiten.	Geen water.	Voeg water toe (par.4.4).
	Te fijne maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie aangedrukt in de filterhouder.	Maak de gemalen koffie los.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Knop (7) "Heet water/stoom" open	Draai de knop (7) dicht.
	Kalkaanslag in apparaat.	Ontkalk het apparaat (hst. 11).
	Filter in filterhouder verstopt.	Maak het filter schoon (hst.10).
	Ongeschikte serving	Gebruik een andere serving.
De koffie komt langs de rand naar buiten.	Filterhouder slecht in de centrale koffie-unit aangebracht.	Breng de filterhouder correct aan (hst.5).
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Pakking van de waterketel vuil of versleten.	Reinig of vervang de pakking.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder. Gebruik de maatlepel.
	Serving onjuist aangebracht	Breng de serving correct aan.

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

Type Sin017XN

COD. 1.6.588.11.00 REV. 00 DEL 01-02-05



**Saeco International Group S.p.A.**  
**Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano**  
**Bologna - Italy**  
**Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025**  
**<http://www.saeco.com>**