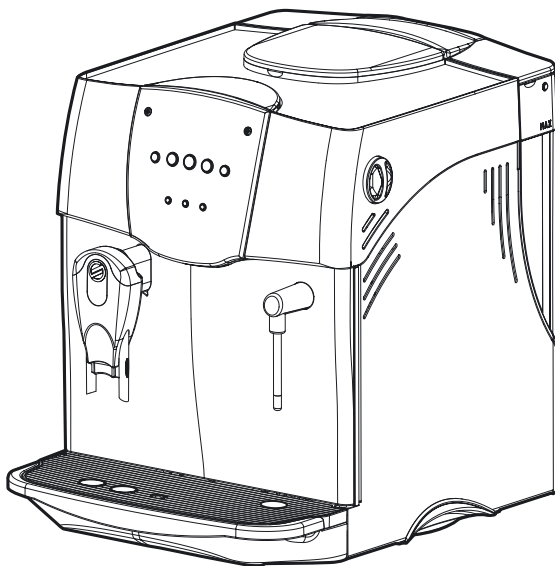


ITALIA



Type SUP021 YR

OPERATING INSTRUCTIONS MODE D'EMPLOI INSTRUCCIONES DE USO

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

 **Saeco®**
FOR HOUSEHOLD USE ONLY 

Congratulations on your choice!

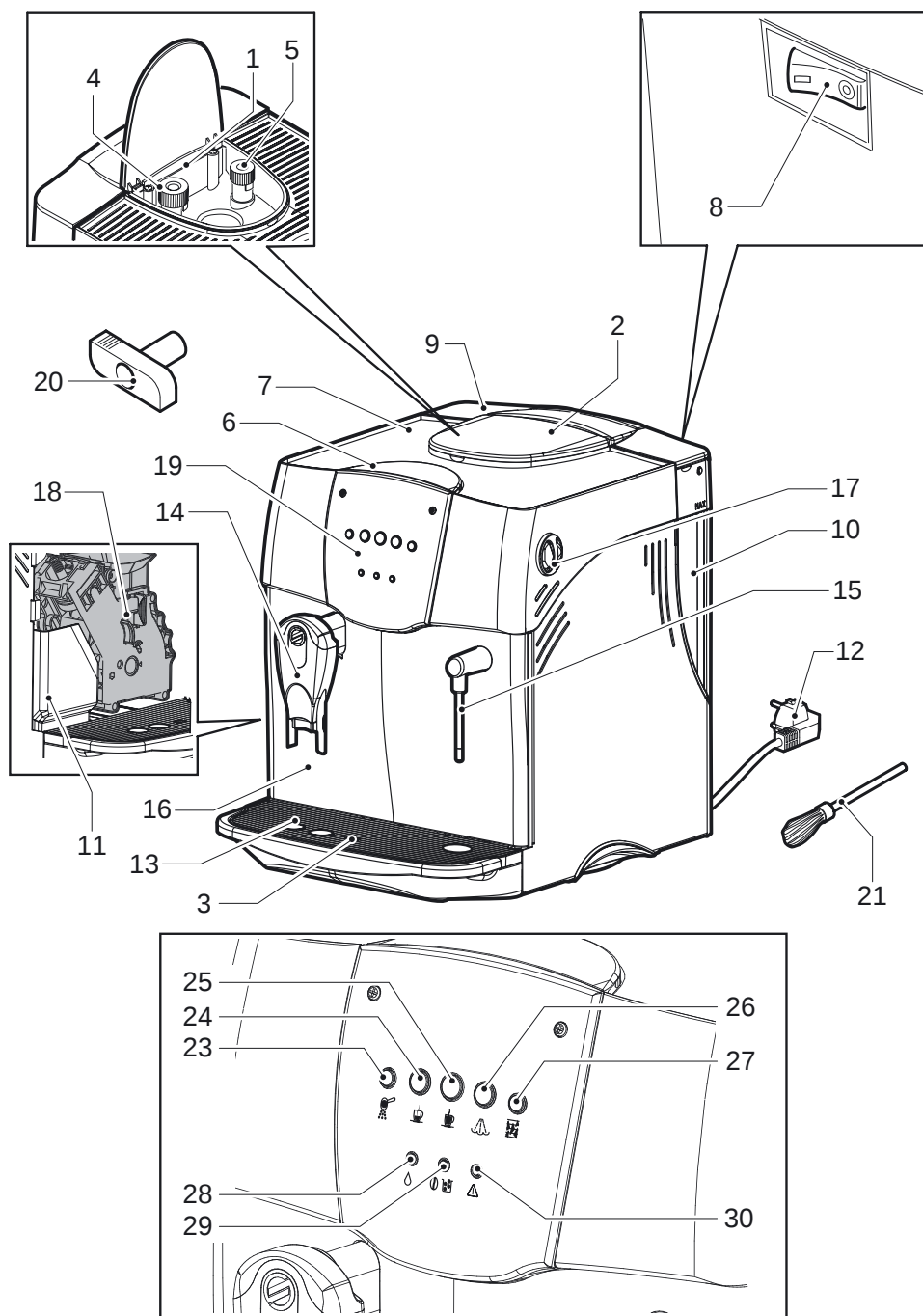
As the proud owner of the machine, you can now experience the taste of a delicious cup of espresso or cappuccino in the comfort of your own home.

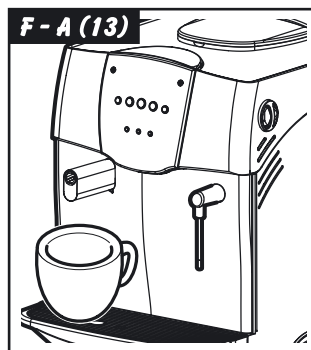
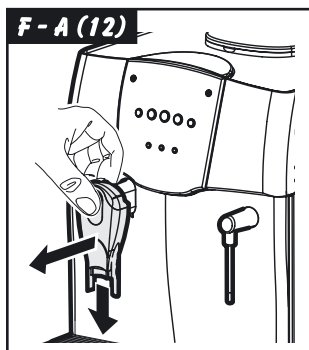
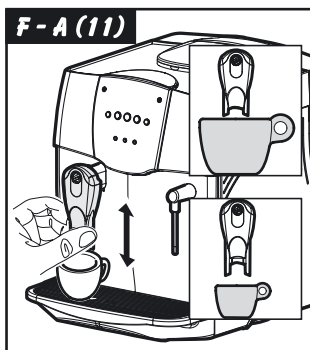
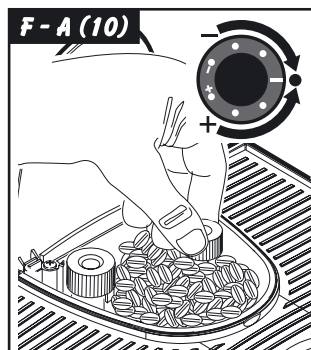
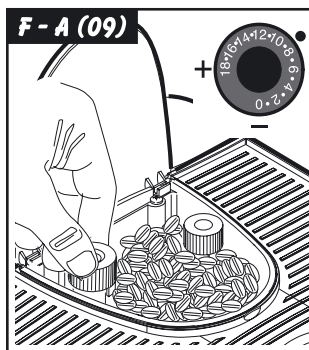
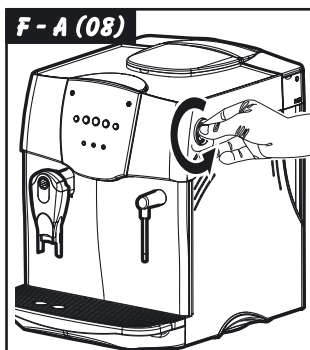
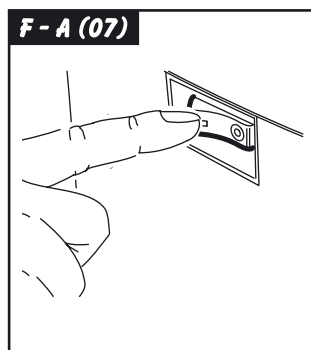
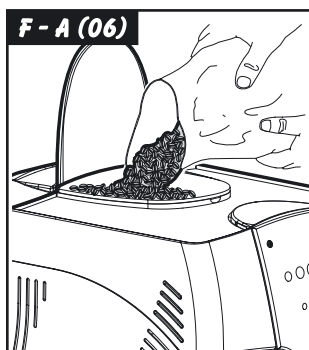
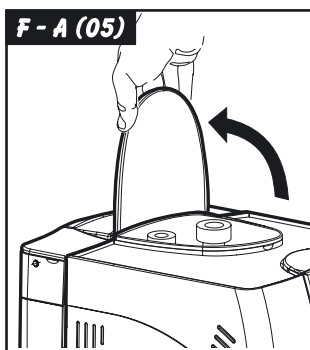
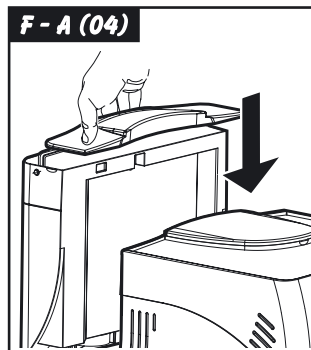
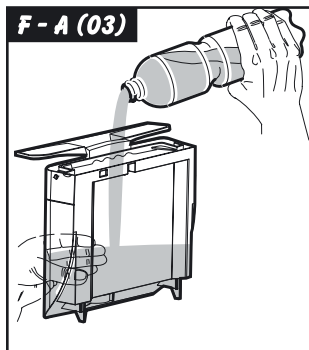
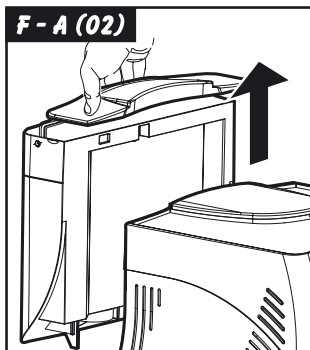
Félicitations pour votre choix.

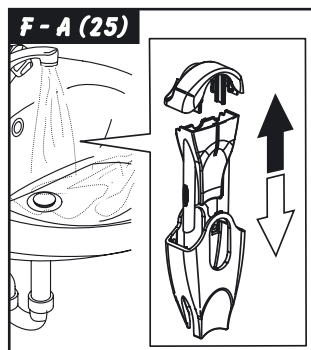
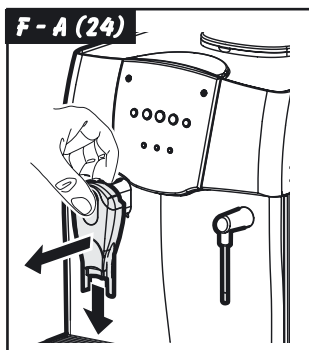
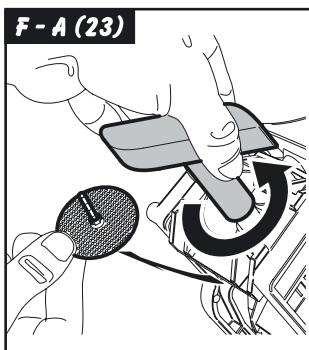
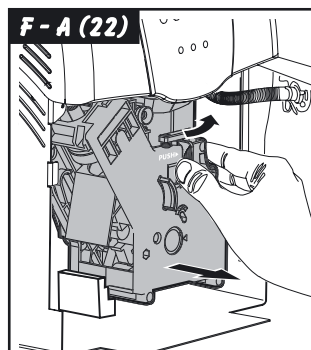
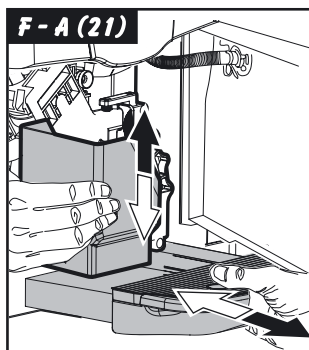
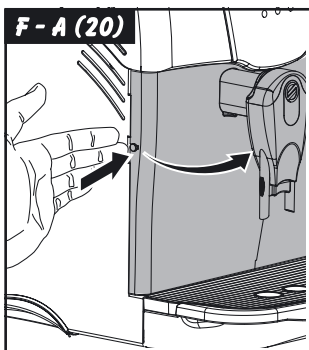
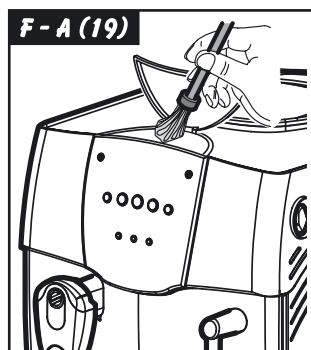
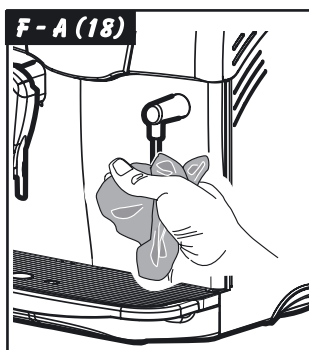
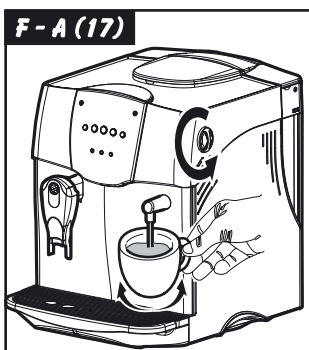
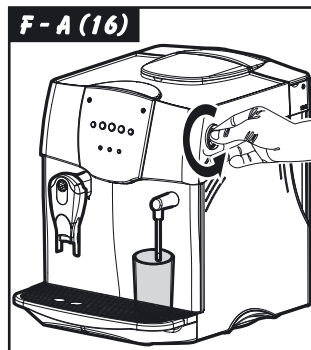
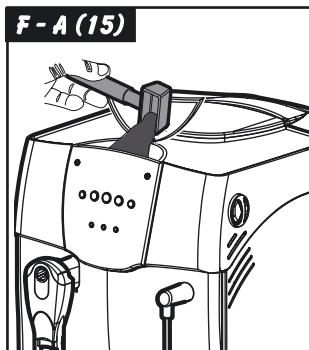
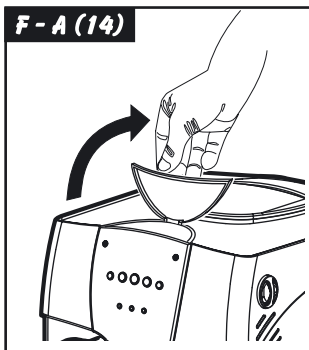
Grâce à cette machine, vous pouvez maintenant déguster chez vous un délicieux espresso ou un cappuccino.

¡Les felicitamos por su decisión!

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







IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance **"OFF"**, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to **"OFF"**, then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use appliance for other than intended household use.
- 13 Use extreme caution when using hot steam.

CAUTION

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

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1 GENERALITIES

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

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

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

- Incorrect use and not in keeping with the indented use.
- Repairs not carried out by authorized service centres.
- Tampering with the supply cord.
- Tampering with any machine part.
- Use of not original spare parts and accessory attachments.

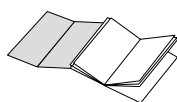
In these cases, the guarantee is invalidated.

1.1 Reading this instruction book

 The following symbols have been used to facilitate reading.

 The caution triangle denotes all instructions important for the safety of the user. Follow these instructions scrupulously to avoid serious injury!

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



The figures referred to in the text can be found on the cover flap.

Keep these pages open when reading the instructions.

1.2 Using this instruction book

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

Questions? Call us at 1.866.723.2648

For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this book, contact Saeco directly at 1.866.723.2648.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Nominal Voltage

120 V - 60 Hz

- Rated Output

1250 W

- Material of Body

Thermoplastic (ABS)

- Dimensions (l x h x d) (mm / Inches)

265 x 360 x 400 / 10.5 x 14.2 x 15.75

- Weight (Kg / pounds)

10 / 22

- Cord Length (mm / Inches)

1200 / 47

- Water Tank

Removable

- Water Tank (l / oz)

1.8 L / 60 oz

- Coffee Container Capacity (g / pounds)

180g of coffee beans / 1/3lb. of coffee beans

- Pump Pressure (bar)

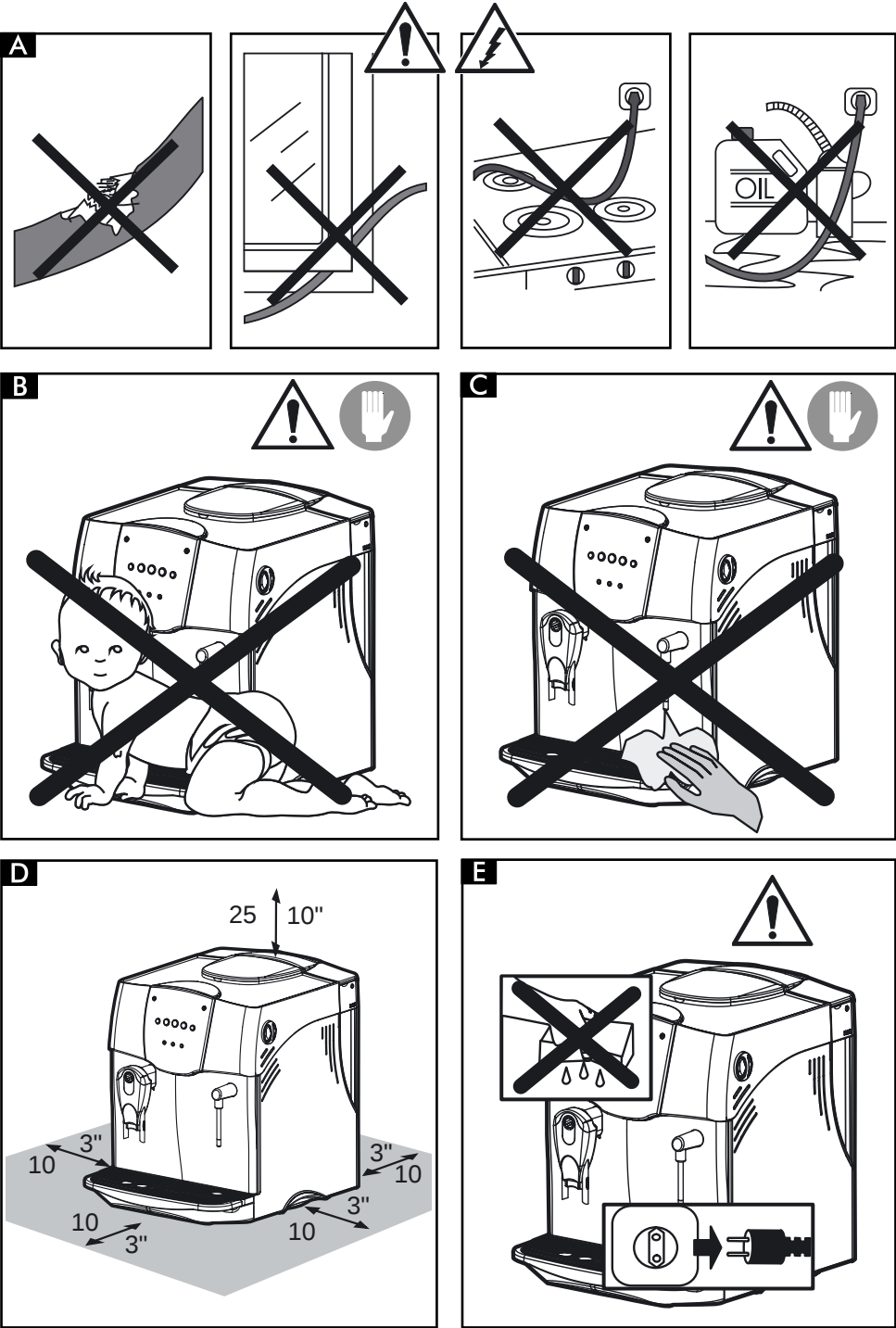
15

- Safety Devices

Boiler pressure safety valve

Safety thermostat

The manufacturer reserves the right to change the make up of the machine in the light of any technological breakthrough. If you have any questions about the technical specifications, please contact Saeco directly at 1.866.723.2648.



3 SAFETY STANDARDS



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

Intended Use

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

Power Supply

- Connect the espresso maker to a suitable outlet only.
- The voltage must match the one specified on the nameplate of the appliance (120V), located on the bottom of the machine.

Power Supply Cord (Fig.A)

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

Preventing Injury (Fig.B)

- Ensure that the machine is out of the reach of

children.

Children are not aware of the risks involved in electrical appliances.

- Do not leave packing material near children.

Scalding Hazard (Fig.C)

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

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

- Place the machine on a flat, even surface.
- The machine must be positioned in a safe place where it cannot be knocked over or cause injury.
- Choose a position that is well-lit, clean and where a wall socket is easily accessible.
- To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on very hot surfaces or near open flames.
- Place the espresso maker 3 inches/10 cm away from walls and cooking tops.
- Do not keep the machine at a temperature below 32° degrees fahrenheit/0° Celsius; frost may damage the machine.
- The wall outlet must be reachable at all times.
- Do not use the espresso maker outdoors.

Cleaning (Fig.E)

- Before cleaning the espresso maker, switch the ON/OFF switch (8) to OFF; then, remove the plug from the wall outlet.
- Wait for the machine to cool down.
- Never immerse the appliance in water! Avoid splashes.
- Never tamper with the machine inside parts.

Storing the Italia

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

Maintenance

- If the espresso maker falls and you see or suspect damages or malfunctions, immediately remove the plug from the wall. Never use faulty machines.
- Repairs must be made by an authorized service center only. Call Saeco at 1.866.723.2648 for a list of authorized service center's.
- If an authorized service center does not carry out maintenance work and/or repairs, the manufacturer is not liable for any damages.

Fire

- In the event of a fire, use carbon dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or powder extinguishers.

DESCRIPTION OF PARTS

See Fig.01

- 1 Coffee bean container
- 2 Coffee bean container cover
- 3 Full tray indicator (located on Drip Tray)
- 4 Grind control knob
- 5 Dose control knob
- 6 Ground coffee doser cover
- 7 Cup-warmer plate
- 8 ON-OFF switch, located on back of machine
(ON = position "I" – OFF = position "O")
- 9 Water tank cover
- 10 Water tank
- 11 Coffee grounds drawer
- 12 Power cord
- 13 Drip tray
- 14 Height adjustable coffee dispenser
- 15 Steam wand
- 16 Access Door
- 17 Steam knob
- 18 Coffee dispenser
- 19 Control panel
- 20 Key of coffee dispenser
- 21 Cleaning brush

Control panel

- 23 Ground coffee Button
- 24 Espresso Shot Button
- 25 Long Shot Button
- 26 Steam Ready Button
- 27 Descale Button
- 28 Water warning light
- 29 Empty Coffee Bean Container / Full Coffee Grounds Drawer Light
- 30 Malfunction warning light

4 INSTALLING THE ESPRESSO MAKER

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

4.1 Packaging

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

4.2 Getting Started

- Remove the espresso maker from the packaging and position it in a suitable location that meets the requirements specified and described in the safety standards (chap.3).
- Make sure that the drip tray (Fig.01, pos. 13), the coffee grounds drawer (11) and the coffee dispenser (18) are fitted correctly and that the front cover (16) is closed.
- Keep the cleaning brush (21) and the key of the coffee dispenser (20) handy, which were supplied with the appliance.

If the red light (30) is still on when the machine is started, it means that one of the parts described above is positioned incorrectly. Review each piece to ensure all parts are securely in place.

i Caution: You must read chapter 14. This chapter explains in detail the meaning of all the visual signals displayed to the user through the lights found on the control panel.

4.3 Preparing the Italia for use

- Open the water tank cover and remove the tank (Fig.02) using the built-in handle. Rinse and fill the tank with fresh, cold water (Fig.03); we recommend that you do not exceed the "MAX" level mark. Replace the water tank in its housing (Fig.04) and reposition the cover on its original position.

! Always fill the tank (10) with fresh, cold water. Hot water and other liquids can damage the tank and/or the appliance. Do not operate the appliance without water: make sure that there is enough water inside the tank.

- Lift the coffee bean container cover (Fig.05).
- Pour whole bean coffee in the container (Fig.06).

! Use whole bean coffee only. Ground and instant coffee, as well as other items, cause damage to the appliance.

- Close the container cover.
- Insert the plug into a suitable wall outlet after making sure that the ON/OFF switch (8) is in the OFF position.
- When not in use, keep the ON/OFF switch of the appliance in the OFF position. To switch ON the espresso maker, simply press the switch (Fig.07) located on the back of the machine. The brew buttons (24) & (25) start flashing on the control panel.

4.4 Priming the Pump

- To prime the pump, direct the steam wand (Fig.01, item 15) towards the drip tray or place a cup under the steam wand.
- Turn the knob counter clockwise (Fig.08). Wait for water to flow regularly from the steam wand. Shut off the flow by turning the steam knob clockwise.

i Note: You must prime the pump of the espresso maker if the machine is switched ON for the first time, the machine has not been used for a long time, the water tank has been emptied completely or the warning light (28) flashes.

- After switching ON the espresso maker, the espresso shot & long shot buttons flash simultaneously during the heating phase. Once the heating phase is finished, they will emit a fixed light. This takes about 2 minutes.
- The Italia is ready for use.

5 THE COFFEE BURR GRINDER (FIG.09)



Caution! Only turn the grind control knob, found inside the coffee bean container (Fig.09), when the coffee grinder is working. Do not insert ground and/or instant coffee in the coffee bean container. Do not insert anything other than whole bean coffee in the container. The coffee burr grinder contains dangerous moving parts; keep fingers and/or other objects away. Before carrying out any operations in the coffee bean container, switch OFF the ON/OFF switch (8) and remove the plug from the wall outlet. Do not insert coffee beans when the coffee burr grinder is working.

The quality and the taste of the drinks you can make on the Saeco Italia depend on 3 things; the quality of the coffee you use, the quality of the water you use and on the size grind you use.

The Saeco Italia was designed using Starbucks Coffee. We recommend using Starbucks Coffee to achieve a superior drink when using the Saeco Italia.

The Saeco Italia comes with a grind adjusting knob (Fig.09). To use this feature, turn the adjustable knob when the coffee burr grinder is working; the numbers displayed on the knob indicate the grind coarseness.

The manufacturer has set the knob to achieve a single shot based on the standards Starbucks uses in their stores; if the ground coffee is too fine, turn the knob toward the higher values; if the ground coffee is too coarse, turn the knob toward the lower values.

You will note the change only after pulling three to four shots.

You should change the grind position if the espresso does not outflow optimally, specifically: If your shot pours too fast; then the grind is too coarse and you should adjust the grind to make it finer.

If your shot pours too slow then the grind is too fine and you should adjust the grind to make it coarser.

• 12 •

6 ADJUSTING THE COFFEE DOSE (FIG.10)

You may select the quantity of coffee (dose) that you wish to grind. The manufacturer has set the dose system to achieve a single shot of espresso based on the standards Starbucks uses in their stores.

To change the dose, simply turn the knob (Fig.10) found inside the coffee container. Turn it counter clockwise to increase the dose and clockwise to decrease the dose.

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

This system allows you to obtain a shot of espresso to your personal liking.

7 THE COFFEE DISPENSER



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

- Before making coffee, make sure that the espresso shot & long shot bottoms are lit and emit a fixed light and that the water tank and the coffee container are full.
- Place the empty coffee cups on the cup-warmer plate for pre-heating.



Note: the cups to be pre-heated must be empty; pre-heating the coffee cups will allow you to keep your coffee warmer.

- Place 1 or 2 coffee cups under the coffee dispenser spouts; you can adjust the height of the dispenser by moving it up or down manually (Fig.11) until it suits your cups.
- It is possible to use big cups by lowering the dispensing unit nozzles and by moving the dispensing unit body towards the machine (Fig.12 & 13).

It can also be removed completely.

Questions? Call us at 1.866.723.2648

7.1 Making espresso shots with whole bean coffee

- To dispense the brewed espresso, press the correct brewing button (24) or (25). The selected button starts flashing (see chap.14), while the other switches off.

To make 1 coffee, position a single coffee cup under the coffee dispenser spouts and press the button (24) or (25) only once; to make 2 coffees, position two coffee cups under the spouts and press the button (24) or (25) twice. In this operating mode, the appliance automatically grinds and doses the right quantity of coffee; making a double shot requires two grinding and dispensing cycles, which are automatically managed by the machine.

The coffee will stop flowing automatically when the preset level is reached (see par.7.3).

- You can stop the flow by pressing the brew button during the brew cycle.

7.2 Making shots with ground coffee

i In this operating mode, you must add ground coffee to the ground coffee doser.

! **Note:** At each coffee dispensing, it is possible to put a maximum quantity of 1 scoop ground coffee into the ground coffee doser; higher quantities may cause machine malfunction.

1 scoop = 7 grams / ¼ oz. of ground coffee.

! Only use ground coffee suitable for the ground coffee doser (6); placing whole bean coffee, instant coffee and other materials inside the doser causes damage to the espresso maker.

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

Measure the right quantity of ground coffee to place in the doser for one shot.

Questions? Call us at 1.866.723.2648

To make two shots, you must go through the entire process twice.

- Press the ground coffee button (23) to select the function; the button will light up.
- Lift the cover of the ground coffee doser (Fig.14).
- Draw a maximum quantity of 1 scoop (7grams / ¼ oz.) of ground coffee.
- Fill the doser with 1 scoop (Max) of the ground coffee (Fig.15).
- Close the cover of the ground coffee doser.
- To make the shot, press the desired brew button (24) or (25); the selected button starts flashing (see chapter 14), while the other switches off.
- The dispensing cycle begins.
- The shot will start to come out of the spout (14).
- The shot will stop flowing automatically when the preset level is reached (see par. 7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing the button (24) or (25).
- Then the machine automatically returns to the normal operating mode (see para. 7.1).

7.3 Adjusting the quantity of coffee per cup

Your espresso maker has been programmed to make either an espresso shot (24) or a long shot (25). You can adjust the machine to make any kind of shot you prefer; single, double, long, tall, short ~ the decision is yours. To adjust the programmed values, place a cup under the coffee dispenser (14), press the button of the desired type of coffee (24) or (25) and keep it pressed. Do not let go! Once the machine has ground the beans, tamped the coffee, and begins to pull the shot, wait for the machine to fill the cup up to the desired level and, then, release the button. Once you release the button, the machine is now programmed to always pull that same amount every time.

i **Note:** keep the button (24) or (25) pressed during the entire coffee dispensing process.

In this way, the espresso is programmed to supply the quantity of coffee you selected.

8 GETTING HOT WATER FROM THE STEAM WAND



Caution: splashing may occur at the start – scalding hazard! The steam wand can reach high temperatures: avoid touching directly with your hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature-ready lights (24 and 25) emit a fixed light.
Proceed as follows when the espresso maker is ready to dispense hot water:
- Place a cup and/or pitcher under the steam wand (Fig.16).
- Turn the knob counter clockwise as shown in Fig.16.
- When you have obtained the desired quantity of hot water, turn the knob clockwise to shut off the flow.

9 MAKING STEAM



Steam can be used to froth the milk for your favorite espresso beverage.



Scalding hazard! Splashing may occur at the start – scalding hazard! The steam wand can reach high temperatures: avoid touching directly with your hands.

- Before dispensing steam, wait for the green temperature-ready lights (24 and 25) to light up in a fixed way; the appliance is immediately ready to dispense steam.
- Press the button (26).
- Direct the steam wand (15) towards the drip tray and turn the steam knob (17) for a few seconds so that any residual water comes out of the steam wand. Continue until only steam is dispensed.
- Turn the knob (17) to OFF.



Fill a frothing pitcher with milk. For best results when steam, the milk should be cold.

- Immerse the steam wand into the milk to be frothed and turn the knob (17); turn the

container slowly with up-down movements to make uniform frothing (Fig.17).

- After using the steam for the desired time, shut off the steam by closing the steam knob.
- Press the button (26) again to bring the machine back to its standard operation mode.
- Clean the steam wand with a damp cloth (Fig.18)

10 CARE & CLEANING

General Cleaning

- Maintenance and cleaning should only be carried out when the appliance is OFF, cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the appliance in water and do not wash the parts in the dishwasher.
- Do not use abrasives or aggressive chemicals (solvents) for cleaning.
- Do not dry the machine and/or any of its parts using a microwave and/or conventional oven.
- We recommend you clean the water tank and change the water daily.
- Clean the ground coffee doser daily.
 - Use the supplied brush to clean the doser (Fig.19).
- To clean the appliance, use a soft cloth dampened with water.
- Clean the service area and the coffee dispenser.
- We recommend you empty and clean the drip tray (13) and the coffee grounds drawer (11) daily; to carry out this operation you must open the front cover (Fig.20) and remove the drip tray (Fig.21); then, you can empty and clean all the components.



When the red indicator (3) rises, the drip tray shall be emptied.

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

Questions? Call us at 1.866.723.2648

10.1 The coffee dispenser

i The coffee dispenser (18) must be cleaned each time you fill the coffee bean container or at least once a week.

- Switch off the espresso maker by pressing the ON/OFF switch (8) to the OFF position and remove the plug from the wall outlet.
- Open the access door (16). Remove the drip tray (13) and the coffee grounds drawer.
- Remove the coffee dispenser by holding it by its handle and pressing the "PUSH" button (Fig.22)
- Make sure that the two steel filters are free from any coffee residues. The top filter can be removed by unscrewing the plastic pin counter clockwise using the specific supplied key (Fig.23).
- Wash the coffee dispenser only with hot water: do not use detergents. Then accurately wash and dry all its components. NEVER PUT INTO A DISHWASHER.
- Refit the filter and carefully screw the plastic pin back on using the specific key.
- Clean the compartment inside the appliance.
- Holding it by its handle, insert the coffee dispenser into its housing until it snaps into place.
- Insert the coffee grounds drawer, the drip tray plate and the drip tray.
- Close the access door (16).

11 DESCALING

Scaling occurs naturally when the appliance is used. Approximately every 3-4 months you should descale it; it is ready for descaling when you notice a reduction in the water flow or when the descale button (27) flashes.

i If you wish to carry this out at home, you can use a descaling product for coffee makers that is non toxic and/or not harmful and commonly available on the market.

We recommend the Starbucks Barista Cleaner and Descaler.



Caution! Never use vinegar.

To descale the appliance proceed as follows:

- Mix the descaler with water as specified on the package and fill the water tank.
- Switch ON the appliance.
- Press the descale button (27) for at least 5 seconds to select the descaling operating mode; the button emits a fixed light.
- Direct the steam wand (15) towards the drip tray.
- Position a cup of adequate capacity under the steam wand and turn the steam knob counter clockwise (17). The espresso maker starts an automatic descaling cycle with pauses preset by the manufacturer and managed automatically by the machine.
- At the end of the cycle, the flow of the descaling solution is shut off and the 5 buttons start flashing simultaneously.
- Turn the knob of the hot water wand (17) clockwise to OFF. In this case, also the warning light (28) flashes.
- Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water.
- Position a cup of adequate capacity under the steam wand and empty 2/3 of the contents of the water tank by turning the steam knob (17) counter clockwise; to shut off the flow, turn the knob (17) clockwise.
- Let the espresso maker heat up and empty the remaining contents of the water tank by turning the steam knob (17) counter clockwise; to stop the flow, turn it clockwise.

i If you use a different product from the recommended one, we recommend you follow the instructions of the descaler manufacturer as specified on the package.

i If the descaling cycle is interrupted by switching the machine OFF, this is restarted when the machine is switched back ON.

12 LEGAL INFORMATION

- This instruction book contains the necessary information to use and upkeep your appliance correctly.
- The information should be viewed as a

guideline to use and upkeep your coffee maker in safety. The information is not exhaustive. For additional information or for information on topics not covered or inadequately covered in this book, please contact the authorized service centres or the manufacturer directly.

- In addition, we should mention that these instructions are not a part of a previous or existing agreement, legal contract or similar and that the information is not changed by any other document.
- All the manufacturer's obligations and liabilities are based on the relative sale contract that also specifies all warranty terms and conditions.
- The contractual warrantee terms and conditions are not limited or extended based on this instruction book.
- This instruction book contains information protected by copyright.
- This instruction book cannot be photocopied or translated into other languages without the explicit written consent of the manufacturer.

13 SCRAPPING

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

14 CONTROL PANEL LEDS

GREEN LED (23)

- Appliance dispensing ground coffee
-

GREEN LED (24), FIXED

GREEN LED (25), FIXED SIMULTANEOUSLY

- Temperature-ready:
 - To dispense coffee
 - To dispense hot water
-

GREEN LED (24), FLASHING

GREEN LED (25), FLASHING SIMULTANEOUSLY

- Appliance is heating up to dispense coffee and hot water
-

GREEN LED (24), SLOW FLASHING

- Appliance dispensing 1 espresso coffee
-

GREEN LED (24), FAST FLASHING

- Appliance dispensing 2 espresso coffees
-

GREEN LED (25), SLOW FLASHING

- Appliance dispensing 1 weak coffee
-

GREEN LED (25), FAST FLASHING

- Appliance dispensing 2 weak coffees
-

GREEN LED (26), FIXED

- Machine ready to dispense steam
-

RED LED (27), FLASHING

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

RED LED (27), FIXED

- The descaling function was selected
 - To descale as described in par. 11, turn the hot water knob to ON (17)
-

RED WARNING LIGHT (28), FIXED

- Inadequate quantity of water in the tank

Fill the tank with fresh potable water, fill the circuit and start the procedure again.

RED WARNING LIGHT (28), FLASHING

- The water circuit is empty
Fill the circuit
-

RED WARNING LIGHT (29), FIXED

- The coffee bean container is empty

Fill the container with coffee beans and start the procedure again.

RED WARNING LIGHT (29), FLASHING

- The coffee grounds drawer is full

**The flashing red light goes off when the dregs box is emptied.

RED WARNING LIGHT (30), FIXED

- Incorrectly positioned coffee dispenser, drip tray and/or front cover.

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

RED WARNING LIGHT (30), FLASHING

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

Contact an authorized service centre

i ** Caution: The coffee grounds drawer must only be emptied when the appliance is ON. The drawer must be removed for at least 5 seconds. If the drawer is emptied with the appliance OFF, coffee will not be dispensed when the machine is switched back ON.

15 TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Troubleshooting
The appliance does not switch ON	The appliance is not connected to the mains	<i>Connect the appliance to the mains</i>
The coffee is too cold	The cups are cold	<i>Heat the cups</i>
No hot water or steam	The hole of the steam nozzle is clogged	<i>Clean the steam nozzle hole with a pin.</i>
Coffee is dispensed slowly	Coffee is too fine	<i>Change the coffee blend or adjust grinding as specified in Par. 5. Decrease the dose (Par. 6)</i>
	Dirty coffee dispenser	<i>Clean the coffee dispenser (Par. 10)</i>
The coffee has little "crema" (cream - froth layer)	The blend is not suitable or the coffee is not freshly ground or is ground too coarsely	<i>Change the coffee blend or adjust grinding as described in Par. 5. Increase the dose (Par. 6)</i>
The appliance takes too long to heat up or a limited volume of water comes out of the nozzle	The circuit of the appliance is clogged by scaling	<i>Descale the appliance</i>
The coffee dispenser is jammed	The coffee dispenser is not snapped into its housing	<i>Switch ON the appliance. Close the service cover. The coffee dispenser automatically returns to its initial position</i>
	Coffee grounds drawer in place	<i>Remove the coffee grounds drawer before removing the coffee dispenser</i>
No coffee is dispensed	No water	<i>Fill the tank with water and fill the circuit</i>
	Dirty coffee dispenser	<i>Clean the coffee dispenser</i>
	Large dose	<i>Decrease the dose</i>
	Circuit not filled	<i>Refill the circuit</i>
Coffee is dispensed outside the dispenser	The coffee dispenser is not fitted correctly	<i>Refit the coffee dispenser</i>
	The coffee dispenser is clogged	<i>Clean the coffee dispenser and its spouts</i>
Coffee comes out too quickly	Coarse coffee blend	<i>Change the type of blend</i>
	Small dose	<i>Increase the dose</i>
Water comes out of the container	The container is too full	<i>Check the position of the float and empty the container.</i>

IMPORTANT

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

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

GARDER CES ISTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
- 4 Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

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

1 GÉNÉRALITÉS

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

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

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

- **Emploi erroné et non conforme aux buts prévus;**
- **Réparations effectuées en dehors des services après-vente autorisés;**
- **Manipulation frauduleuse du cordon d'alimentation;**
- **Manipulation frauduleuse d'un composant de la machine;**
- **Emploi de pièces de rechange et d'accessoires non originaux.**

Dans les cas ci-dessus, la garantie déchoit.

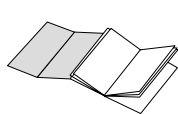
1.1 Le mode d'emploi

 Les symboles suivants sont conçus pour faciliter la lecture.

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

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

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



Vous trouverez les illustrations correspondant au texte de la présente brochure dans le volet de la

jaquette. Tenir ces pages ouvertes pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation du mode d'emploi

Conservez cette brochure dans un endroit sûr et

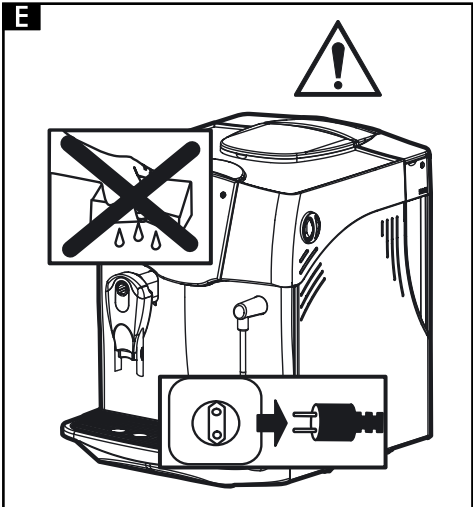
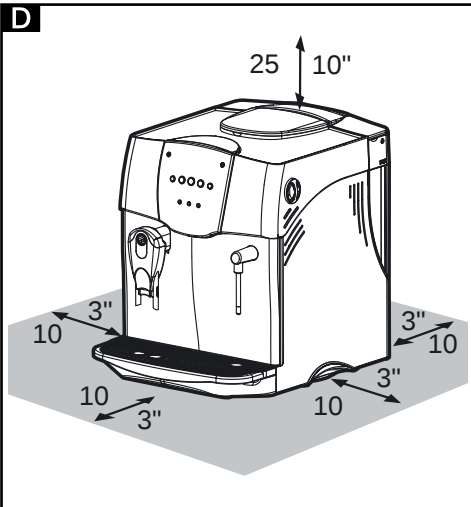
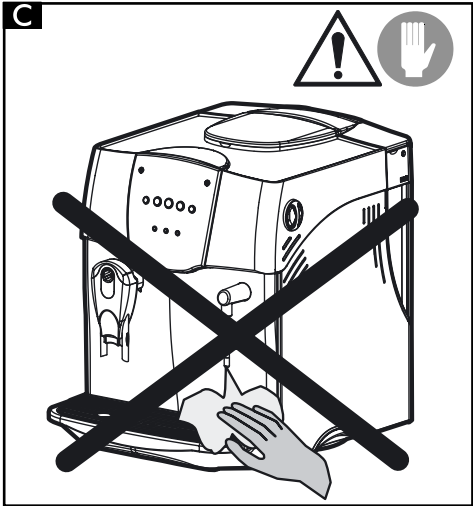
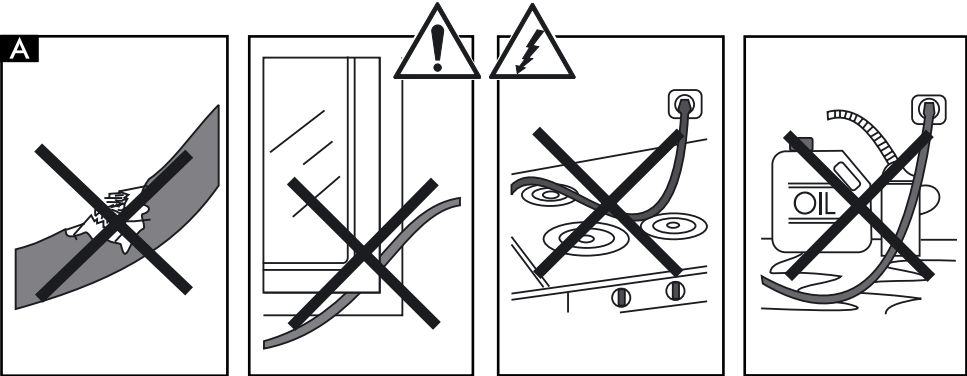
donnez-la à toute autre personne devant utiliser cette machine espresso.

Pour tout renseignement supplémentaire ou en cas de problèmes non traités ou insuffisamment traités dans la présente brochure, veuillez contacter directement Saeco au 1.866.723.2648.

2 DONNÉES TECHNIQUES

• Tension nominale	120 V - 60 Hz
• Puissance nominale	1250 W
• Matériau du corps de la machine	Thermoplastique (ABS)
• Dimensions (l x a x p) (mm/ Pouces)	265x360x400 / 10.5 x 14.2 x 15.75
• Poids (Kg/ livres)	10 / 22
• Longueur du cordon (mm/ Pouces)	1200 / 47
• Réservoir à eau	Amovible
• Réservoir à eau (lit./ onces)	1.8 lit. / 60 onces
• Capacité du récipient à café (g./ livres)	180 g de café en grains/ 1/3 livres de café en grains
• Pression pompe (bars)	15
• Dispositifs de sécurité	Valve de sécurité pression chaudière; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de construction dues au progrès technologique. Si vous avez des questions concernant les données techniques, veuillez contacter directement Saeco au 1.866.723.2648.



3. NORMES DE SÉCURITÉ



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

Emploi prévu

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

Courant électrique

- Branchez la machine à une prise de courant appropriée.
- La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil (120V), placée sur le fond de la machine.

Cordon d'alimentation (Fig.A)

- N'utilisez jamais cette machine si le cordon d'alimentation est défectueux.
- Le cordon défectueux doit être remplacé immédiatement.
- Faites tout de suite remplacer les prises et les cordons défectueux par un service après-vente autorisé.
- Ne faites pas passer le cordon d'alimentation par des arêtes vives et sur des objets très chauds, et protégez-le de l'huile.
- Ne portez pas ni tirez la machine en la tenant par le cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation; ne touchez pas la fiche avec des mains et des pieds mouillés.

- Évitez que le cordon d'alimentation pende librement d'une table ou d'une étagère.

Protection d'autres personnes (Fig.B)

- Assurez-vous que la machine est hors de la portée des enfants.
Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers.
- Ne laissez pas les matériaux employés pour emballer la machine à la portée des enfants.

Danger de brûlures (Fig.C)

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

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

- Choisissez un plan d'appui bien nivelé.
- Positionnez la machine dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser.
- Choisissez un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant d'accès facile;
- Ne posez pas la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.
- Placez la machine à 3 pouces/10 cm de distance des murs et des plaques de cuisson.
- Ne laissez pas la machine à une température inférieure à 0°C (32° fahrenheit): le gel risque de l'endommager.
- La prise de courant doit pouvoir être atteinte à tout moment.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.

Nettoyage (Fig.E)

- Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de mettre l'interrupteur ON/OFF (8) sur «OFF», puis de débrancher le cordon électrique de la prise de courant.
- Attendez que la machine refroidisse.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau! Évitez toute éclaboussure.

- Évitez toute manipulation frauduleuse des parties intérieures de la machine.

Rangement d'Italia

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

Entretien

- En cas de pannes, de défauts ou d'apparences défectueuses après une chute, débranchez tout de suite le cordon électrique de la prise de courant. Ne mettez jamais en marche une machine défectueuse.
- Seuls les services après-vente autorisés peuvent effectuer des réparations. Contactez Saeco au 1.866.723.2648 pour obtenir la liste des services après-vente autorisés.
- En cas d'interventions et/ou réparations non exécutées par des services après-vente autorisés, le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant en découler.

Dispositif ignifugé

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

DESCRIPTION DES COMPOSANTS:

Fig.01

- 1 Récipient à café en grains
- 2 Couvercle du récipient à café en grains
- 3 Indicateur de remplissage (placé sur la cuvette d'égouttoir)
- 4 Pommeau de réglage de la mouture
- 5 Pommeau de réglage de la dose
- 6 Couvercle doseur café moulu
- 7 Plan d'appui des tasses
- 8 Interrupteur général (ON/OFF), placé à l'arrière de la machine
(ON = position "I" – OFF = position "O")
- 9 Couvercle du réservoir à eau
- 10 Réservoir à eau
- 11 Réceptacle
- 12 Cordon d'alimentation
- 13 Cuvette d'égouttoir
- 14 Distributeur de café réglable en hauteur
- 15 Bec à vapeur
- 16 Panneau avant
- 17 Pommeau sélection vapeur
- 18 Groupe de distribution
- 19 Tableau de commande
- 20 Clé de l'élément percolateur
- 21 Brosse pour le nettoyage

Tableau de commande

- 23 Bouton de sélection café moulu
- 24 Bouton d'écoulement café espresso
- 25 Bouton d'écoulement café allongé
- 26 Bouton de sélection fonction vapeur
- 27 Bouton de sélection fonction détartrage
- 28 Voyant lumineux indiquant qu'il n'y a plus d'eau
- 29 Voyant lumineux indiquant qu'il n'y a plus de café en grains ou qu'il faut vider le réceptacle
- 30 Voyant lumineux indiquant un dysfonctionnement

4 INSTALLATION

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

4.1 Emballage

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

4.2 Opérations préliminaires

- Retirez la machine de son emballage et l'installer dans un endroit approprié répondant aux caractéristiques requises et décrites dans les normes de sécurité (chap.3).
- Assurez-vous que la cuvette d'égouttoir (Fig.01 - pos.13), le réceptacle (11) et le groupe de distribution (18) soient bien enclenchés et que le panneau avant (16) soit bien fermé.
- Conservez sous la main la brosse pour le nettoyage (21) ainsi que la clé de l'élément percolateur (20) qui sont fournies avec la machine.

Si, à la mise sous tension de la machine, la LED rouge (30) reste allumée, cela veut dire qu'une des pièces citées supra n'est pas bien installée. Passez en revue chaque pièce pour vous assurer que toutes les pièces sont bien à leur place.

i **Note importante: Il est important de lire le contenu du Chapitre 14, dans lequel il est expliqué en détail le sens de tous les signaux que la machine fournit à l'utilisateur, par l'intermédiaire des voyants lumineux situés sur le tableau de commande.**

4.3 Première utilisation d'Italia

- Ouvrez le couvercle du réservoir à eau (Fig.02) à l'aide de la poignée encastrée. Rincez et remplissez le couvercle d'eau froide (Fig.03); il est recommandé de ne pas dépasser la ligne MAX. Réinsérez le réservoir à eau dans son logement (Fig. 04) et remplacez le couvercle dans sa position initiale.

⚠ Remplissez le réservoir (10) exclusivement avec de l'eau froide. L'eau chaude, de même que les autres liquides, risquerait d'endommager le réservoir et/ou la machine. Ne mettez jamais la machine en marche sans eau: vérifiez si le réservoir en contient suffisamment.

- Soulevez le couvercle (Fig.05).
- Versez du café en grains dans le récipient (Fig.06).

⚠ Utilisez exclusivement du café en grains. Le café en poudre, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Fermez le couvercle du récipient à café.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant murale adaptée, après vous être assurés que l'interrupteur ON/OFF (8) est bien en position OFF.
- L'interrupteur de la machine doit normalement être sur la position OFF. Pour l'allumer, il suffit d'appuyer sur le bouton (Fig.07) placé à l'arrière de la machine. Les voyants (24) et (25) du tableau de commande commencent alors à clignoter.

4.4 Activation de la pompe

- Pour activer la pompe, dirigez le bec à vapeur (Fig.01, pos.15) sur la cuvette d'égouttoir, mettez ensuite une tasse ou un récipient adapté sous le bec à vapeur.
- Tournez le pommeau (Fig.08) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et attendez que l'eau s'écoule, régulièrement, du bec à vapeur. Pour interrompre l'écoulement de l'eau, tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.

i **Note: Si la machine est allumée pour la première fois ou si elle n'a pas été utilisée pendant longtemps, si le réservoir à eau a été complètement vidé ou si le voyant lumineux (28) clignote, il faut activer la pompe de la machine.**

- Après l'allumage, pendant la phase de

chauffage de la machine, les voyants d'écoulement café espresso et café allongé clignotent simultanément. Lorsque la phase de chauffage est terminée, ces voyants restent allumés de manière fixe. Cela prend environ 2 minutes.

- La machine est prête à l'emploi.

5 MOULIN À CAFÉ (FIG.09)



Attention! Le bouton de réglage de la mouture, situé à l'intérieur du récipient à café (Fig.09), doit être tourné uniquement lorsque le moulin à café est en marche. Ne mettez pas de café moulu et/ou soluble dans le récipient à café en grains. Il est interdit d'introduire autre chose que du café en grains. Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux; il est interdit d'y introduire les doigts et/ou d'autres objets. Avant d'intervenir, pour quelque raison que ce soit, à l'intérieur du récipient à café, éteignez l'interrupteur général (8) et débranchez le cordon électrique de la prise de courant. N'ajoutez pas de café en grains quand le moulin à café est en marche.

La qualité et le goût des boissons préparées par Saeco Italia dépendent de la qualité du café utilisé, de la qualité de l'eau et du type de mouture.

Saeco Italia a été conçue en utilisant du Starbucks Coffee. Il est recommandé d'utiliser le Starbucks Coffee pour obtenir une boisson de qualité supérieure.

La machine est dotée d'un pommeau (Fig.09) qui permet de régler la mouture du café. Pour changer de type de mouture, tournez le pommeau de réglage lorsque le moulin à café est en marche; les chiffres indiqués sur le bouton indiquent le degré de mouture.

Chaque appareil est réglé, en usine, sur le degré de mouture conforme aux standards utilisés par Starbucks dans ses cafés: si la mouture est trop fine, il faut tourner le bouton vers des valeurs plus élevées; si la mouture est trop grosse, il faut tourner le bouton vers des valeurs plus basses.

- 26 •

Le changement de type de mouture ne se remarquera qu'après l'écoulement de trois/quatre cafés.

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

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

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

6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ (FIG.10)

Cette machine permet de régler la quantité de café (dose) que l'on souhaite moudre. La dose est réglée par le fabricant sur une dose d'espresso qui répond aux standards appliqués par Starbucks dans ses cafés.

En tournant le pommeau (Fig.10), situé à l'intérieur du récipient à café, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, on augmente la dose de café, tandis qu'en tournant le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre on diminue la dose de café.

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

Ce système vous permettra d'obtenir un espresso à votre goût.

7 DISTRIBUTION DU CAFÉ



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

- Avant de distribuer le café, vérifiez si les voyants d'écoulement café espresso et café allongé restent allumés, et si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins.
- Placez les tasses sur le plan d'appui pour les préchauffer.



Note: pour être préchauffées, les tasses doivent être vides. Les tasses

préchauffées permettent de maintenir le café plus chaud.

- Placez 1 ou 2 tasses sous les becs de distribution; vous pouvez régler la hauteur du distributeur en le déplaçant manuellement vers le haut ou vers le bas (Fig.11), afin qu'il s'adapte à vos tasses.
- Vous pouvez utiliser des tasses de grandes dimensions en baissant les becs verseurs du distributeur et en déplaçant le corps du distributeur vers la machine (Fig.12 & 13). Celui-ci peut être enlevé complètement.

7.1 Préparation du café espresso par du café en grains

- Pour que le café s'écoule, il faut appuyer sur le bouton de distribution du café (24) ou (25); la touche sélectionnée commence à clignoter (voir chapitre 14) et l'autre s'éteint.

Pour obtenir 1 café, placez une seule tasse sous les becs de distribution de café et appuyez une seule fois sur le bouton (24) ou (25); pour obtenir 2 cafés, placez deux tasses sous les becs de distribution de café et appuyez 2 fois de suite sur le bouton (24) ou (25).

Dans ce mode de fonctionnement, la machine se charge automatiquement de moudre et de doser la bonne quantité de café; la préparation de deux cafés nécessite deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau préalablement sélectionné (voir par.7.3) sera atteint.

- Il est possible d'interrompre l'écoulement du café en appuyant sur le bouton prévu à cet effet.

7.2 Distribution avec du café moulu

i Pour utiliser cette fonction, il faut mettre du café moulu dans le doseur prévu à cet effet.

 **Note: à chaque distribution, il est possible de verser un cuiller de café moulu (au maximum) dans le doseur prévu à cet effet; des quantités plus élevées peuvent causer un mauvais fonctionnement de la machine.**

1 cuiller = 7 grammes / ¼ once de café moulu.

 **N'insérez dans le doseur (6) que du café moulu; le café en grains, soluble ou autre risquerait d'endommager votre machine.**

 **Il est interdit d'introduire les doigts à l'intérieur du doseur de café moulu car il contient des organes en mouvements.**

Mettez une seule mesure de café moulu à la fois; pour obtenir deux cafés, il faut effectuer deux cycles séparés l'un après l'autre.

- Appuyer sur le bouton (23) pour sélectionner la fonction désirée; le voyant lumineux du bouton s'allume.
- Soulevez le couvercle du doseur de café moulu (Fig.14).
- Prenez une dose de café d'un cuiller (7grammes / ¼ once);
- Remplissez le doseur avec 1 cuiller (Max) de café moulu (Fig.15).
- Refermez le couvercle du doseur à café moulu.
- Pour obtenir un café, appuyez sur la touche de distribution de café (24) ou (25): la touche sélectionnée commence à clignoter (voir chap.14), et l'autre s'éteint.
- Le cycle de distribution démarre.
- Le café commencera à sortir du bec de distribution (14).
- L'écoulement du café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau préalablement sélectionné (voir par.7.3) sera atteint; il est néanmoins possible d'interrompre l'écoulement du café en appuyant sur le bouton (24) ou (25).
- Ensuite, la machine retourne automatiquement à son fonctionnement normal (voir par. 7.1).

7.3 Réglage de la quantité de café par tasse

Cette machine a été conçue pour distribuer 2 types de café : café espresso - touche (24) ou café allongé - touche (25). La machine peut être réglée pour obtenir toutes sortes de café : simple, double, long, haut, espresso ~ à vous de décider.

Pour adapter les valeurs programmées, placez une tasse sous le distributeur (14), appuyez sur la touche de distribution du type de café désiré (24) ou (25) et la maintenir pressée.

Il faut continuer d'appuyer sur la touche !

Une fois que la machine a moulu les grains, tassé le café et commence à le distribuer, attendez que la tasse se remplisse avec la quantité de café désirée, puis relâchez la touche.

Une fois que vous avez relâché la touche, la machine est programmée pour distribuer toujours la même quantité de café.

i **Précautions: maintenez la touche (24) ou (25) appuyée pendant toute la distribution du café.**

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

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE PAR LE BEC A VAPEUR

⚠ Attention: Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine: faites attention à ne pas vous brûler.

Le bec à vapeur peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.

- Avant de distribuer l'eau chaude, vérifiez si les voyants lumineux verts de bonne température (24 et 25) restent allumés. Lorsque la machine est prête à distribuer le café, suivez les instructions suivantes:
- Placez une tasse et/ou un récipient sous le conduit d'eau chaude/vapeur (Fig.16).

- Ouvrez, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le pommeau comme indiqué à la Fig.16.
- Prenez la quantité d'eau chaude désirée; pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.

9 DISTRIBUTION DE VAPEUR

i **Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait de votre espresso.**

⚠ Risques de brûlures!
Au début, il est possible qu'un peu d'eau s'échappe de la machine. Le bec à vapeur peut atteindre des températures élevées: évitez de le toucher directement avec les mains.

- Avant de distribuer la vapeur, attendez que le voyant vert de température (24 et 25) se soit allumé et reste allumé sans clignoter, ce qui indique que la machine est prête.
- Appuyez sur la touche (26).
- Dirigez le bec à vapeur (15) sur l'égouttoir, ouvrez le pommeau sélection vapeur (17) pendant quelques instants, afin de faire sortir toute l'eau du conduit à vapeur; très vite, il ne commencera plus à sortir que de la vapeur.
- Fermez le pommeau (17).

i **Remplissez un récipient à mousse avec du lait.**

Pour obtenir des résultats excellents, le lait utilisé doit être froid.

- Plongez le bec à vapeur dans le lait à mousser et ouvrez le pommeau (17); faites tourner le récipient avec des mouvements lents de bas en haut afin de former une mousse uniforme (Fig.17).
- Lorsque vous aurez terminé d'utiliser la vapeur, fermez le pommeau.
- Appuyez de nouveau sur le bouton (26) pour remettre la machine dans son mode de fonctionnement standard.
- Nettoyez le bec à vapeur à l'aide d'un chiffon humide (Fig.18).

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que lorsque la machine est éteinte, froide et qu'elle est débranchée.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau et ne mettez pas ses composants au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour la nettoyer.
- N'utilisez pas de four à micro-ondes et/ou un four traditionnel pour sécher la machine et/ou ses composants
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de changer l'eau qu'il contient.
- Nettoyez quotidiennement le doseur à café moulu.
 - Prenez le pinceau fourni avec la machine et nettoyez le doseur (Fig.19).
- Pour nettoyer le corps de la machine, utilisez un chiffon humide.
- Nettoyez le corps de la machine et le groupe de distribution.
- Il est recommandé de vider et de nettoyer tous les jours la cuvette d'égouttoir (13) ainsi que le réceptacle (11); pour effectuer cette opération il faut ouvrir le panneau avant (Fig.20) et sortir la cuvette d'égouttoir (Fig.21), après quoi, il est possible de la vider et de nettoyer tous ses composants.

i Lorsque l'indicateur rouge s'allume (3), il faut vider le réceptacle.

- Le groupe de distribution peut être enlevé pour être nettoyé (Fig.24):
 - Baissez les becs verseurs du distributeur.
 - Saisissez le distributeur comme l'indique la Fig.24 et sortez-le de son logement.
 - Lavez le tout avec de l'eau chaude.

10.1 Groupe de distribution

i Le groupe de distribution (18) doit être nettoyé à chaque fois que l'on remplit le récipient à café en grains ou au moins une fois par semaine.

- Eteignez la machine espresso en mettant

l'interrupteur général (8) en position OFF et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale.

- Ouvrez le panneau de service (16), puis ôtez la cuvette d'égouttoir (13) et le réceptacle.
- Retirez le groupe de distribution en le tenant par le pommeau et en appuyant sur la touche «PUSH» (Fig.22).
- Vérifiez si les deux filtres en acier ne contiennent pas de résidus de café. Le filtre supérieur peut être ôté en dévissant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre le pivot en plastique à l'aide de la clé fournie avec la machine (Fig.23).
- Le groupe de distribution ne peut être lavé qu'avec de l'eau chaude sans détergent. Tous ses composants doivent être lavés et séchés soigneusement. **NE LE METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.**
- Remontez le filtre et vissez à nouveau, avec soin, le pivot en plastique à l'aide de la clé prévue à cet effet.
- Nettoyez soigneusement le compartiment interne de la machine.
- En le tenant par le pommeau, introduisez à nouveau le groupe de distribution dans son logement et veillez à ce qu'il soit bien enclenché.
- Insérez le réceptacle, l'appui de la cuvette d'égouttoir et cette dernière dans la machine.
- Refermez le panneau de service (16).

11 DETARTRAGE

La formation de tartre est liée à la fréquence d'utilisation de la machine; détartrez celle-ci tous les 3-4 mois si vous observez une réduction du débit d'eau ou lorsque le voyant (27) clignote.

i Si vous voulez effectuer vous-même le détartrage de votre machine, utilisez un détartrant pour machines à café de type non toxique et/ou nocif, que vous trouverez facilement dans le commerce. Il est recommandé d'utiliser le Starbucks Barista Cleaner et Descaler.



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

Pour détartrer la machine, suivez les instructions suivantes:

- Mélangez le détartrant avec de l'eau comme il est indiqué sur l'emballage du produit et remplissez-en le réservoir à eau.
- Appuyez sur l'interrupteur pour allumer la machine.
- Appuyez sur la touche (27) pendant au moins 5 secondes pour sélectionner la fonction; le voyant restera allumé sans intermittence.
- Dirigez le bec à vapeur (15) sur la cuvette d'égouttoir.
- Placez un récipient d'une contenance adaptée sous le bec à vapeur et ouvrez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre le pommeau sélection vapeur (17). La machine commence un cycle automatique de détartrage avec des pauses préétablies par le fabricant et gérées automatiquement par la machine.
- A la fin du cycle, la solution détartrante ne s'écoule plus et les 5 touches commencent à clignoter simultanément.
- Refermez le pommeau d'écoulement d'eau chaude (17) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant (28) clignote également.
- Rincez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau froide potable.
- Placez un récipient d'une capacité adaptée sous le bec à vapeur et videz les 2/3 du contenu du réservoir à eau en tournant le pommeau sélection vapeur (17) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre; pour arrêter l'écoulement d'eau, tournez le pommeau (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Laissez chauffer la machine et videz le contenu restant du réservoir à eau en tournant le pommeau sélection vapeur (17) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre ; pour arrêter l'écoulement d'eau, tournez le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

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

12 INFORMATIONS A CARACTERE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations permettant d'employer et d'entretenir correctement la machine.
- Ces informations doivent être considérées comme des lignes directrices pour l'utilisation et l'entretien de votre machine à café en toute sécurité. Ces informations ne sont pas exhaustives. Si vous désirez d'ultérieures informations ou en cas de problèmes particuliers n'étant pas clairement expliqués dans le présent mode d'emploi, veuillez vous adresser aux services après-vente autorisés ou directement au fabricant de la machine.
- Nous vous faisons en outre remarquer que le contenu du présent mode d'emploi ne fait partie d'aucune convention précédente ou déjà existante, d'aucun accord ou contrat légal et qu'aucun document n'en change la substance.
- Toutes les obligations du fabricant sont basées sur le contrat de vente correspondant qui contient toutes les modalités de la garantie.
- Les normes de garantie contractuelles ne sont ni limitées ni étendues en fonction des présentes explications.
- Ce mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de photocopier ce mode d'emploi et de le traduire dans une autre langue sans l'accord écrit du fabricant.

13 DESTRUCTION

- Rendez inutilisables les machines qui ne sont plus employées.
- Débranchez le cordon électrique de la prise de courant et coupez le cordon.
- Livrez les machines cassées à un centre de collecte prévu à cet effet.

14 VOYANTS DU TABLEAU DE COMMANDE

LED VERTE (23)

- Machine prête pour la distribution de café moulu
-

LED VERTE (24) FIXE

LED VERTE (25) FIXE SIMULTANÉMENT

- Machine à la bonne température:
Prête à verser le café
Prête à verser l'eau chaude
-

LED VERTE (24) CLIGNOTANTE

LED VERTE (25) CLIGNOTANT SIMULTANÉMENT

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

LED VERTE (24) CLIGNOTANT LENTEMENT

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

LED VERTE (24) CLIGNOTANT RAPIDEMENT

- Machine en cours de distribution de 2 cafés espresso
-

LED VERTE (25) CLIGNOTANT LENTEMENT

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

LED VERTE (25) CLIGNOTANT RAPIDEMENT

- Machine en cours de distribution de 2 cafés légers
-

LED VERTE (26) FIXE

- Machine prête à verser la vapeur
-

LED ROUGE (27) CLIGNOTANTE

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

LED ROUGE (27) FIXE

- La fonction de détartrage a été sélectionnée.
Pour effectuer le détartrage comme le décrit le paragraphe 11, ouvrez le pommeau eau chaude (17).
-

VOYANT ROUGE (28) FIXE

- Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.

Remplissez le réservoir avec de l'eau froide potable, chargez le circuit et recommencez la procédure.

VOYANT ROUGE (28) CLIGNOTANT

- Circuit d'eau vide

Remplissez le circuit

VOYANT ROUGE (29) FIXE

- Réservoir à café en grains vide

Remplissez le réservoir à café en grains et recommencez la procédure.

VOYANT ROUGE (29) CLIGNOTANT

- Réceptacle plein

**Pour éteindre le témoin rouge qui clignote, videz le bac à marc.

VOYANT ROUGE (30) FIXE

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

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

VOYANT ROUGE (30) CLIGNOTANT

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

Adressez-vous au service après-vente autorisé.



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

15 ANOMALIES, CAUSES ET REMÈDES

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

No sumergir la máquina en agua.

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

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

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

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

1 GENERALIDADES

La máquina de café espresso está indicada para preparar café solo utilizando café en grano o café molido y está dotada de un dispositivo para la erogación de vapor y de agua caliente. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y no está indicado para el funcionamiento continuo de tipo profesional.



ATENCIÓN.

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

- uso incorrecto y no conforme con los objetivos previstos.
- reparaciones no realizadas en centros de asistencia autorizados.
- dañar el cable de alimentación.
- dañar cualquier componente de la máquina.
- utilización de piezas de recambio y accesorios no originales.

En estos casos se pierde la garantía.

1.1 Para facilitar la lectura



Los símbolos siguientes han sido empleados para facilitar la lectura: El triángulo de advertencia indica

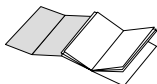


todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario.

¡Atenerse minuciosamente a dichas indicaciones para evitar heridas graves!



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



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en la solapa de la tapa.

Mantener estas páginas abiertas durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Utilización del manual de instrucciones

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

persona vaya a utilizarla.

Para información adicional o en el caso de problemas, no tratados en su totalidad o insuficientemente en éstas instrucciones, póngase en contacto con Saeco directamente al 1.8766.723.2648.

2 DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal

120 V - 60 Hz

Potencia nominal

1250 W

Material del cuerpo

Termoplástico (ABS)

Dimensiones (ancho x largo x alt.) (mm / pulgadas)

265x360x400 / 10,5x14,2x15,75

Peso (Kg / libras)

10 / 22

Longitud del cable (mm / pulgadas)

1200 / 47

Recipiente del agua

Extraíble

Recipiente del agua (Lt / onzas)

1.8 Lt / 60 oz

Capacidad del contenedor de café (gr / libras)

180 g. de café en grano / 1/3 libras de café en grano

Presión de la bomba (bar)

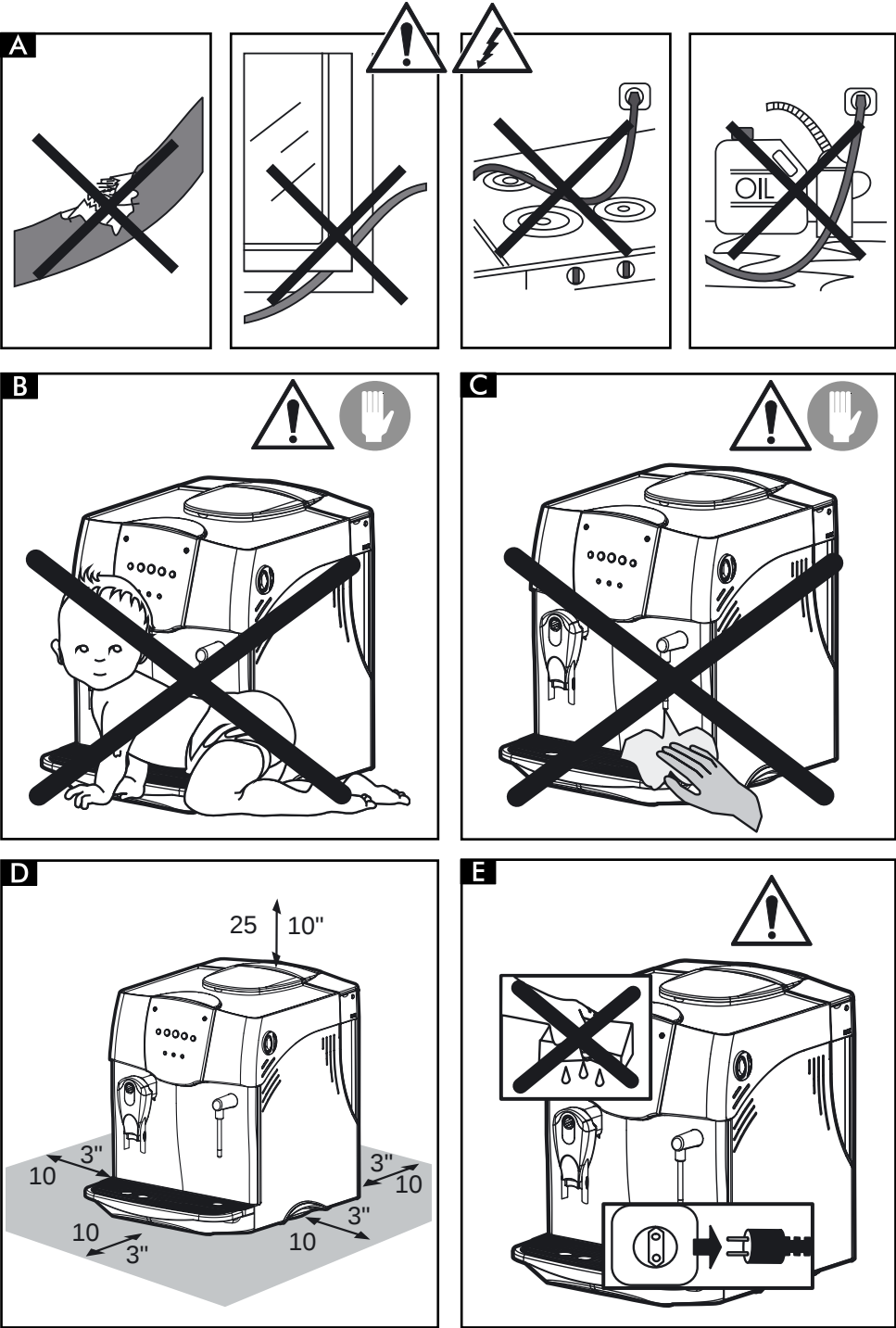
15

Dispositivos de seguridad

Válvula de seguridad presión caldera;

Termostato de seguridad.

Se reserva la facultad de eventuales cambios debido a los avances del progreso tecnológico. Si tiene alguna pregunta sobre las características técnicas, le rogamos que se ponga en contacto con Saeco directamente al 1.866.723.2648.



3 NORMAS DE SEGURIDAD



Nunca poner en contacto con agua las partes bajo corriente: ¡peligro de cortocircuito!

¡El vapor recalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! Nunca dirija el chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo, tocar con precaución la boquilla vapor / agua caliente: ¡peligro de quemaduras!

Destino de uso

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

Alimentación de corriente

- Conectar la máquina de espresso sólo a una toma de corriente adecuada.
- La tensión debe corresponder con la indicada en la placa del aparato (120V), colocada en la base de la máquina.

Cable de alimentación (Fig.A)

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

libremente por mesas o estanterías.

Protección de heridas (Fig.B)

- Mantener la máquina de café fuera del alcance de los niños.
Los niños no se dan cuenta de los peligros que entrañan los electrodomésticos.
- No dejar los materiales utilizados en el embalaje de la máquina al alcance de los niños.

Peligro de ignición (Fig.C)

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

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

- Escoger una base de apoyo bien nivelada.
- Colocar la máquina en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla ni hacerse daño.
- Escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso.
- No colocar la máquina sobre superficies demasiado calientes ni cerca de llamas abiertas con el fin de evitar que la parte exterior de la máquina se funda o se dañe.
- Colocar a 3 pulgadas/10 cm de distancia de paredes y placas de cocina.
- No exponer la máquina a temperaturas inferiores a 0°C/32° grados Fahrenheit; existe peligro de que el hielo pueda dañarla.
- La toma de corriente debe estar accesible en todo momento.
- No utilizar la máquina de espresso en espacios abiertos.

Limpieza (Fig.E)

- Antes de limpiar la máquina, es indispensable colocar el interruptor general ON/OFF (8) en posición OFF y después desenchufar el enchufe de la toma de corriente.

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

Guardar la máquina Italia

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

Mantenimiento

- En caso de roturas, defectos o sospecha de defecto después de una caída, sacar rápidamente el enchufe de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina defectuosa.
- Sólo en Centros de Asistencia Autorizados pueden efectuar intervenciones y reparaciones. Ponerse en contacto con Saeco al 1.866.723.2648 para una lista de los centros de asistencia autorizados.
- En caso de intervenciones y/o reparaciones no realizadas en centros de asistencia autorizados, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua o extintores de agua.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

Fig.01

- 1 Contenedor café en grano
- 2 Tapa contenedor café en grano
- 3 Indicador vasija llena (posicionado sobre la vasija recogedora de gotas)
- 4 Pomo regulación moledura.
- 5 Pomo regulación dosis.
- 6 Tapa dosificación café molido.
- 7 Base apoya-tazas
- 8 Interruptor general (ON/OFF), posicionado en la parte trasera de la máquina
(ON = posición "I" – OFF = posición "0")
- 9 Tapa recipiente agua
- 10 Recipiente del agua
- 11 Cajón recogedor de posos
- 12 Cable de alimentación
- 13 Vasija recogedora de gotas
- 14 Erogador de café regulable en altura
- 15 Tubo vapor
- 16 Puertecilla de servicio
- 17 Pomo erogación vapor
- 18 Grupo erogación café
- 19 Panel de mandos
- 20 Llave grupo erogador café
- 21 Cepillito de limpieza

Panel de mandos

- 23 Pulsador café molido
- 24 Pulsador erogación café solo
- 25 Pulsador erogación café largo
- 26 Pulsador vapor a punto
- 27 Pulsador descalcificación
- 28 Luz alarma agua
- 29 Luz alarma falta de café en grano o vaciar cajón recoge posos.
- 30 Luz señalización mal funcionamiento.

4 INSTALACIÓN

Por su seguridad y por la de terceros atenerse totalmente a las "Normas de seguridad" (véase capítulo 3).

4.1 Embalaje

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

4.2 Operaciones preliminares

- Sacar del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar idóneo correspondiente con los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- Asegurarse que la vasija recogedora de gotas (Fig.01 - pos.13), el cajón de posos (11) y el grupo erogador de café (18) estén colocados correctamente y que la puertecilla delantera (16) esté cerrada.
- Conservar a mano el cepillito de limpieza (21) y la llave del grupo erogador de café (20) que se suministran con la máquina.

Si al encender la máquina la luz roja (30) permanece encendida, significa que una de las partes antedichas no ha sido correctamente instalada. Controlar cada pieza para asegurarse que todas las partes estén correctamente colocadas.

i **Atención:** Es importante que lea todo lo que se describe en el Capítulo 14, donde se explica con detalle el significado de todas las señalizaciones que la máquina proporciona a usuario, a través de las luces situadas en el panel de mandos.

4.3 Preparación de la máquina Italia para el empleo

- Abrir la tapa del recipiente del agua y sacar el recipiente (Fig.02). Enjuagar y llenar, con agua fresca potable (Fig.03), el recipiente; es aconsejable no superar la marca señalada con la palabra "MAX". Volver a meter el recipiente del agua en su lugar correspondiente (Fig.04) y volver a colocar la tapa encima del mismo.

! Siempre poner en el recipiente (10) sólo agua fresca potable. El agua caliente, al igual que otros líquidos, pueden dañar el recipiente y/o a la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse que hay la suficiente en el interior del recipiente.

- Levantar la tapa del contenedor de granos (Fig.05)
- Poner café en grano en el contenedor (Fig.06).

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

- Volver a poner la tapa en el contenedor.
- Meter el enchufe en una toma de corriente adecuada, después de haberse asegurado que el interruptor general ON/OFF (8) esté en posición OFF.
- Cuando no se utiliza la máquina, tener el interruptor general ON/OFF en posición OFF; para encenderla es suficiente presionar el interruptor (Fig.07), colocado en la parte trasera de la máquina. Los pulsadores de erogación (24) y (25) empiezan a parpadear en el panel de mandos.

4.4 Activación de la bomba

- Para activar la bomba, dirigir el tubo de vapor (Fig.01-pos.15) hacia la vasija recogedora de gotas o poner una taza debajo de la boquilla del tubo de vapor
- Girar el pomo (Fig.08) en sentido contrario a las agujas del reloj y esperar hasta que salga agua, de forma regular, del tubo de vapor; para interrumpir la erogación de agua, girar el pomo en sentido de las agujas del reloj.

i **Nota:** si la máquina es puesta en función por la primera vez, en el caso de inactividad prolongada, si el recipiente de agua se ha vaciado completamente o si la luz (28) parpadea, es obligatorio activar la bomba de la máquina espresso.

- Después de encenderla, durante la fase de

calentamiento de la máquina, las luces de erogación café solo y café largo parpadearán simultáneamente. Finalizada la fase de calentamiento las luces se encienden en modo fijo. Esta fase dura aproximadamente 2 minutos.

- La máquina Italia está preparada para el uso.

5 MOLEDOR DE CAFÉ (FIG.09)



¡Atención! El manubrio de regulación de la molidura, situado dentro del contenedor de café (Fig.09), se debe girar sólo cuando el molidor de café está en funcionamiento. No introducir café molido y/o liofilizado en el contenedor de café en grano. Está prohibido introducir cualquier material que no sea café en grano. El molidor de café contiene órganos en movimiento que pueden ser peligrosos; prohibido introducir los dedos y/u otros objetos. Antes de intervenir, por cualquier motivo, en el interior del contenedor de café, desenchufar el interruptor general ON/OFF (8) y sacar el enchufe de la toma de corriente. No poner café en grano cuando el molidor de café esté funcionando.

La calidad y el gusto del café que se hace con la Saeco Italia dependen de 3 cosas: la calidad del café empleada, la calidad del agua empleada y el grado de molido.

La Saeco Italia ha sido proyectada para utilizar café Starbucks, que aconsejamos emplear para obtener un café de calidad superior.

La Saeco Italia dispone de un pomo (Fig.09) para regular el grado de molido. Para variar el grado de molido girar el pomo graduado cuando el molidor de café esté en funcionamiento; las cifras reportadas en el pomo indican el grado de molido.

Cada aparato está regulado para obtener un café que se basa en los estándares empleados por Starbucks en sus tiendas; si el molido resulta ser demasiado fino se tendrá que girar el pomo hacia valores superiores; si el molido resulta ser demasiado grueso se tendrá que girar el pomo

hacia valores inferiores.

La variación del grado de molido se notará sólo después de la erogación de tres/cuatro cafés.

Se puede cambiar la posición de molido si el café no sale de manera óptima, en particular: si el café sale demasiado velozmente, el molido es demasiado grueso y se tendrá que regularlo para volverlo más fino;

si el café sale demasiado lentamente, el molido es demasiado fino y se tendrá que regularlo para volverlo más grueso.

6 REGULACIÓN DOSIS DE CAFÉ (FIG.10)

En la máquina es posible regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler. La dosis está establecida, por el fabricante, para obtener un café que se basa en los estándares empleados por Starbucks en sus tiendas.

Girando el pomo (Fig.10), situado en el interior del contenedor de café, en sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la dosis de café molido; girando el pomo en sentido de las agujas del reloj se disminuye la dosis de café molido.

La regulación de la dosis se debe efectuar antes de presionar el pulsador de erogación de café.

Este sistema permite obtener una erogación de café según sus propios gustos.

7 EROGACIÓN DE CAFÉ



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

- Antes de erogar café comprobar que las luces de café solo y café largo están encendidas en modo fijo, y que el recipiente de agua y el recipiente de café estén llenos.
- Colocar las tazas de café vacías sobre la base apoya-tazas para el precalentamiento



Nota: las tazas para ser precalentadas deben ser vacías. El

precalentamiento de las tazas permite mantener el café caliente.

- Colocar 1 o 2 tazas debajo de las boquillas del erogador; se puede regular la altura del erogador desplazándolo manualmente hacia arriba o hacia abajo (Fig.11), de forma que se adapte a sus tazas.
- Se pueden utilizar tazas de grandes dimensiones si se bajan las boquillas del suministrador y se aparta hacia atrás el cuerpo del distribuidor (Fig. 12 y 13). Se puede también quitar completamente.

7.1 Erogación con café en grano

- Para erogar el café es necesario pulsar el botón de erogación café (24) y (25); el botón seleccionado comienza a parpadear (véase Cap.14), mientras que el que no está seleccionado está apagado.

Para erogar 1 café, colocar una sola taza de café debajo de las boquillas de erogación de café y presionar el pulsador (24) o (25) una sola vez; para erogar 2 cafés, colocar dos tazas de café debajo de las boquillas de erogación de café y presionar dos veces el pulsador (24) o (25).

En esta modalidad de funcionamiento, la máquina proporciona automáticamente el molido y la justa cantidad de café; la preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de erogación gestionados automáticamente por la máquina.

La erogación del café se parará automáticamente cuando se alcance el nivel preseleccionado (véase apdo.7.3)

- Es posible interrumpir la erogación del café presionando el pulsador de erogación durante el ciclo de erogación.

7.2 Erogación con café molido

i En esta modalidad de funcionamiento, se debe añadir café molido al dosificador de café molido.

⚠ Nota: A cada erogación de café, es posible poner una cantidad máxima de una cuchara de café molido en el dosificador; cantidades más altas pueden causar mal funcionamiento de la máquina. 1 cuchara = 7 gramos / ¼ onzas de café molido

⚠ Introducir en el dosificador (6) solo café molido para máquinas espresso; la introducción de café en grano, liofilizado, u otros materiales, en este dosificador, daña la máquina espresso.

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

Para hacer un café, poner la justa cantidad, de café molido, en el dosificador.

Para obtener dos cafés es obligatorio efectuar dos ciclos separados en sucesión uno después de otro.

- Presionar el pulsador (23) para seleccionar la función; la luz situada en el pulsador se enciende.
- Levantar la tapa del dosificador de café molido (Fig.14).
- Poner una cantidad máxima de café de 1 cuchara (7 gramos / ¼ onzas) de café molido.
- Llenar el dosificador con una cuchara (máx.) de café molido (Fig.15).
- Cerrar la tapa del dosificador de café molido.
- Para erogar el café es necesario presionar el botón (24) o (25); el botón seleccionado comienza a parpadear (véase Cap.14), mientras que el que no se ha seleccionado permanece apagado.
- Se pone en funcionamiento el ciclo de erogación.
- El café comenzará a salir por la boquilla del erogador (14)
- La erogación se interrumpe automáticamente al alcanzar el nivel preseleccionado (véase apdo. 7.3).

Es posible interrumpir la erogación de café presionando el pulsador (24) o (25).

- Luego la máquina se vuelve automáticamente en funcionamiento normal (véase apdo. 7.1).

7.3 Regulación de la cantidad de café por taza

La máquina ha sido programada para erogar café solo (24) y café largo (25). Puede adaptar la máquina al tipo de erogación que prefiere: una taza o dos, café largo, alto o corto, la decisión es suya. Para adaptar los valores programados a las dimensiones de las tazas, colocar la taza debajo del erogador de café (14), presionar el botón de erogación del tipo de café deseado (24) o (25) y mantenerlo presionado. ¡No dejarlo! Después que la máquina ha molido los granos y presionado el café, empieza la erogación, esperar hasta que la taza se llene con la cantidad deseada y en ese momento soltar el botón. Después de haber dejado el pulsador, la máquina está programada para erogar siempre la misma cantidad en el tiempo.

i **Nota: mantener el botón (24) o (25) presionado durante todo el proceso de erogación del café.**

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

8 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE DEL TUBO

⚠ **Atención: al inicio se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: ¡peligro de quemaduras!**

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

- Antes de erogar agua caliente comprobar que las luces verdes de temperatura a punto (24) y (25) estén encendidas en modo fijo. Con la máquina preparada para la erogación del agua caliente, proceda del modo siguiente:
- Poner una taza y/o un recipiente debajo del tubo del vapor (Fig.16).
- Abrir, en sentido contrario a las agujas del reloj, el pomo como se indica en la Fig.16.
- Poner la cantidad deseada de agua caliente; para detener la erogación de agua caliente

girar el pomo en sentido de las agujas del reloj.

9 EROGACIÓN DE VAPOR

i **El vapor se puede utilizar para montar la leche para su café preferido.**

⚠ **¡Peligro de quemaduras!** **Al inicio de la erogación se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente - ¡Peligro de quemaduras! El tubo de erogación puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar tocarlo directamente con las manos.**

- Antes de erogar vapor, esperar a que las luces verdes de temperatura a punto (24) y (25) se enciendan en modo fijo; la máquina está lista para erogar vapor.
- Presionar el botón (26).
- Dirigir el tubo de vapor (15) sobre la vasija recogedora de gotas, abrir el pomo vapor (17) durante unos instantes, de forma que salga el agua residual del tubo de vapor; en poco tiempo comenzará a salir poco vapor.
- Cerrar el pomo (17).

i **Llenar con leche un recipiente donde hacer la espuma. Para garantizar un mejor resultado durante la erogación del vapor, la leche debe estar fría.**

- Sumergir el tubo de vapor en la leche a calentar y abrir el pomo (17); girar el recipiente con movimientos lentos de abajo a arriba para que la formación de espuma sea uniforme (Fig.17).
- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo deseado cerrar el pomo.
- Presionar el pulsador (26) otra vez para llevar la máquina nuevamente a su modalidad operativa estándar.
- Limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo (Fig.18).

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza se deben realizar sólo cuando la máquina esté fría y

desenchufada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en agua y no meter los componentes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos abrasivos o productos químicos agresivos (disolventes) para realizar la limpieza.
- No secar la máquina y/o sus componentes utilizando un horno microondas y/o un horno convencional.
- Se aconseja limpiar diariamente el recipiente de agua, realizando el recambio del agua.
- Limpiar el dosificador de café molido diariamente:
 - Coger el pincel que se suministra y limpiar el dosificador (Fig.19)
- Para la limpieza del aparato utilizar un paño suave humedecido con agua.
- Limpiar la cavidad de servicio y el grupo erogador.
- Recomendamos vaciar y limpiar cada día la vasija recogedora de gotas (13) y el cajón recogedor de posos (11); para realizar ésta operación es necesario abrir la puertecilla delantera (Fig.20) y extraer la vasija recogedora de gotas (Fig.21); sucesivamente se puede proceder con el vaciado y con la limpieza de todos los componentes.

i Cuando el indicador rojo (3) se enciende, la vasija recogedora de gotas debe ser vaciada.

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

10.1 Grupo erogador

i El grupo erogador (18) se debe limpiar cada vez que se llena el contenedor de café en grano o, en todo caso, al menos una vez a la semana.

- Apagar la máquina espresso presionando el interruptor ON/OFF (8) en posición OFF y extraer el enchufe de la toma de corriente de

la pared.

- Abrir la puertecilla de servicio (16), sucesivamente quitar la vasija recogedora de gotas (13) y en consecuencia el cajón recogedor de posos.
- Extraer el grupo erogador manteniéndolo por la manecilla adecuada presionando sobre el botón indicado con la palabra "PUSH" (Fig.22).
- Asegurarse que los dos filtros en acero no tengan residuos de café. Para sacar el filtro superior, destornillar hacia izquierda el eje en plástico por medio de la llave suministrada con la máquina (Fig.23).
- El grupo erogador se puede lavar sólo con agua caliente sin detergente. Después, lavar y secar perfectamente todos sus componentes. **NUNCA PONER EN LAVAVAJILLAS**
- Volver a montar el filtro y apretar nuevamente, con cuidado, el perno de plástico con la llave correspondiente.
- Limpiar perfectamente el vano interior de la máquina.
- Sujetándolo por la manecilla debida, introducir de nuevo el grupo erogador en el vano adecuado hasta que se enganche.
- Introducir el cajón recogedor de posos, la rejilla y la vasija recogedora de gotas.
- Cerrar la puertecilla (16).

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce por el uso de la máquina; la descalcificación es necesaria cada 3-4 meses, cuando se observa una reducción de la cantidad de agua o cuando parpadea la luz del pulsador (27).

i Siempre que se quiera realizarla personalmente, se puede utilizar un producto descalcificador para máquinas de café del tipo no tóxico y/o nocivo, que se encuentran normalmente en las tiendas. Recomendamos el Starbucks Barista Cleaner and Descaler



¡Atención! No utilizar en ningún caso vinagre.

Para proceder con la descalcificación de la

máquina realizar las siguientes instrucciones:

- Mezclar el descalcificante con agua como se especifica en la etiqueta del producto descalcificante y llenar el recipiente del agua.
- Encender la máquina.
- Presionar el pulsador de descalcificación (27), durante al menos 5 segundos, para seleccionar la función de descalcificación; la luz permanece encendida en modo fijo.
- Dirigir el tubo del vapor (15) hacia la vasija recogedora de gotas.
- Colocar una taza de adecuada capacidad debajo del tubo de vapor y abrir en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo de vapor (17). La máquina espresso inicia un ciclo automático de descalcificación intercalado con pausas preestablecidas por el fabricante y gestionadas automáticamente por la máquina.
- Al final del ciclo se detiene la erogación de la solución descalcificante y los 5 botones inician a parpadear simultáneamente.
- Cerrar el pomo de erogación de agua caliente (17) girándolo en sentido de las agujas del reloj. En este caso parpadea también la luz de alarma (28).
- Escurrir el recipiente del agua y llenarlo con agua fresca potable.
- Colocar una taza de adecuada capacidad debajo del tubo de vapor y vaciar 2/3 el contenido del recipiente del agua girando el pomo de vapor (17) en sentido contrario a las agujas del reloj; para detener la erogación girar el pomo (17) en el sentido de las agujas del reloj.
- Dejar que se caliente la máquina y vaciar el contenido remanente en el recipiente de agua girando el pomo de vapor (17) en sentido contrario a las agujas del reloj; para detener la erogación girarlo en el sentido de las agujas del reloj.

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

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

12 INFORMACIONES DE CARÁCTER JURÍDICO

- Las siguientes informaciones de uso contienen las informaciones necesarias para una utilización correcta, para las funciones operativas y el mantenimiento necesario del aparato.
- Estos conocimientos y la observación de éstas instrucciones, representan la premisa para un uso sin peligro y mantenimiento del aparato. Las informaciones no son exhaustivas. Si se desea información adicional o si debiesen subentrar problemas particulares que se consideran que no están explicados en éstas instrucciones de uso con la suficiente claridad, le rogamos se ponga en contacto con el vendedor o directamente con el fabricante.
- Además, resaltamos que el contenido de estas instrucciones de uso no forman parte de un convenio precedente o ya existente, de un acuerdo o de un contrato legal y que no le cambian la sustancia.
- Todas las obligaciones y responsabilidades del fabricante se basan en el respectivo contrato de compraventa que contiene también todos los términos y condiciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se extienden en base a las presentes explicaciones.
- Las instrucciones de uso contienen información protegida por el derecho de autor.
- No está permitido fotocopiarlas o traducirlas en otro idioma sin el previo acuerdo escrito por parte del Fabricante.

13 SUPRESIÓN

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

14 LUCES DEL PANEL DE MANDOS

LUZ VERDE (23)

- Máquina en erogación con café molido
-

LUZ VERDE (24) FIJA

LUZ VERDE (25) FIJA CONTEMPORÁNEAMENTE

- Máquina con temperatura a punto:
para la erogación de café;
para la erogación de agua caliente.
-

LUZ VERDE (24) PARPADEANTE

LUZ VERDE (25) PARPADEANTE CONTEMPORÁNEAMENTE

- Máquina en fase de calentamiento para la erogación de café con agua caliente
-

LUZ VERDE (24) PARPADEANTE EN MODO LENTO

- Máquina en erogación de 1 café solo.
-

LUZ VERDE (24) PARPADEANTE EN MODO RÁPIDO

- Máquina en erogación de 2 cafés solos.
-

LUZ VERDE (25) PARPADEANTE EN MODO LENTO

- Máquina en erogación de 1 café suave.
-

LUZ VERDE (25) PARPADEANTE EN MODO RÁPIDO

- Máquina en erogación de 2 cafés suaves.
-

LUZ VERDE (26) FIJA

- Máquina a temperatura a punto para la erogación de vapor.
-

LUZ ROJA (27) PARPADEANTE

- La máquina necesita un ciclo de descalcificación
Realizar la descalcificación como se describe el Apdo.11.
Para cancelar la preselección presionar otro botón manteniendo el pomo cerrado.
-

LUZ ROJA (27) FIJA

- Ha sido seleccionada la función de descalcificación.
Para realizar la descalcificación como se describe en el Apdo. 11. abrir el pomo de erogación de agua caliente (17).
-

LUZ DE ALARMA ROJA (28) FIJA

- Cantidad de agua insuficiente en el recipiente.
Llenar el recipiente con agua fresca potable, cargar el circuito e iniciar nuevamente el procedimiento.
-

LUZ DE ALARMA ROJA (28) PARPADEANTE

- Circuito de agua vacío
Cargar el circuito
-

LUZ DE ALARMA ROJA (29) FIJA

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

LUZ DE ALARMA ROJA (29) PARPADEANTE

- Cajón de posos lleno
**Para obtener el apagamiento de la luz roja intermitente es necesario vaciar el cajón de los residuos de café.
-

LUZ DE ALARMA ROJA (30) FIJA

- Grupo erogador, vasija recogedora de gotas y/o puertecilla anterior en posición incorrecta.
Para obtener el apagamiento de la luz roja fija verificar que todos los componentes estén instalados o cerrados de modo correcto.
-

LUZ DE ALARMA ROJA (30) PARPADEANTE

- Motor de molido bloqueado
 - Motor del grupo suministrador bloqueado
Póngase en contacto con el centro de asistencia
-

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

15 ANOMALÍAS, CAUSAS Y REMEDIOS

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

