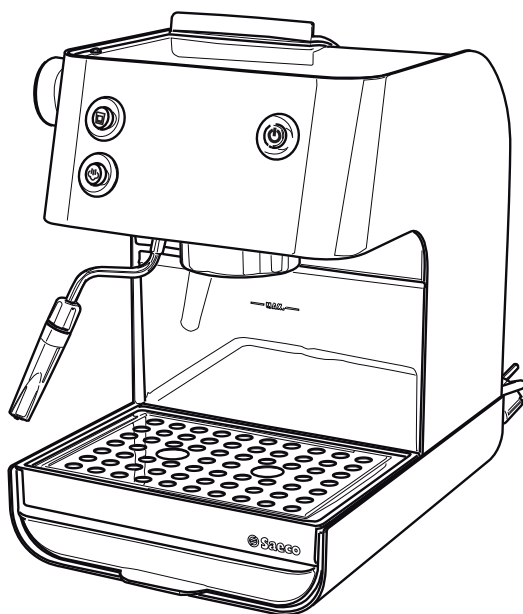


VIA VENEZIA



OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO



READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Ideas with Passion

 **Saeco**

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 the carton referring to this product before operating or using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces (i.e. steam wand, portafilter). Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not place cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance must be kept out of the reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not remove the portafilter during brewing cycles as there is a danger of burns.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. This machine was designed to process normal household quantities only. Not suitable for continuous operation or commercial use.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, if the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
14. Do not use if the water tank is not filled.
15. Always use cold water. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.
16. When plugging in the machine, always turn appliance "OFF", attach power cord to the machine first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, always turn appliance "OFF", then remove plug from wall outlet.
17. Use extreme caution when using hot steam.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

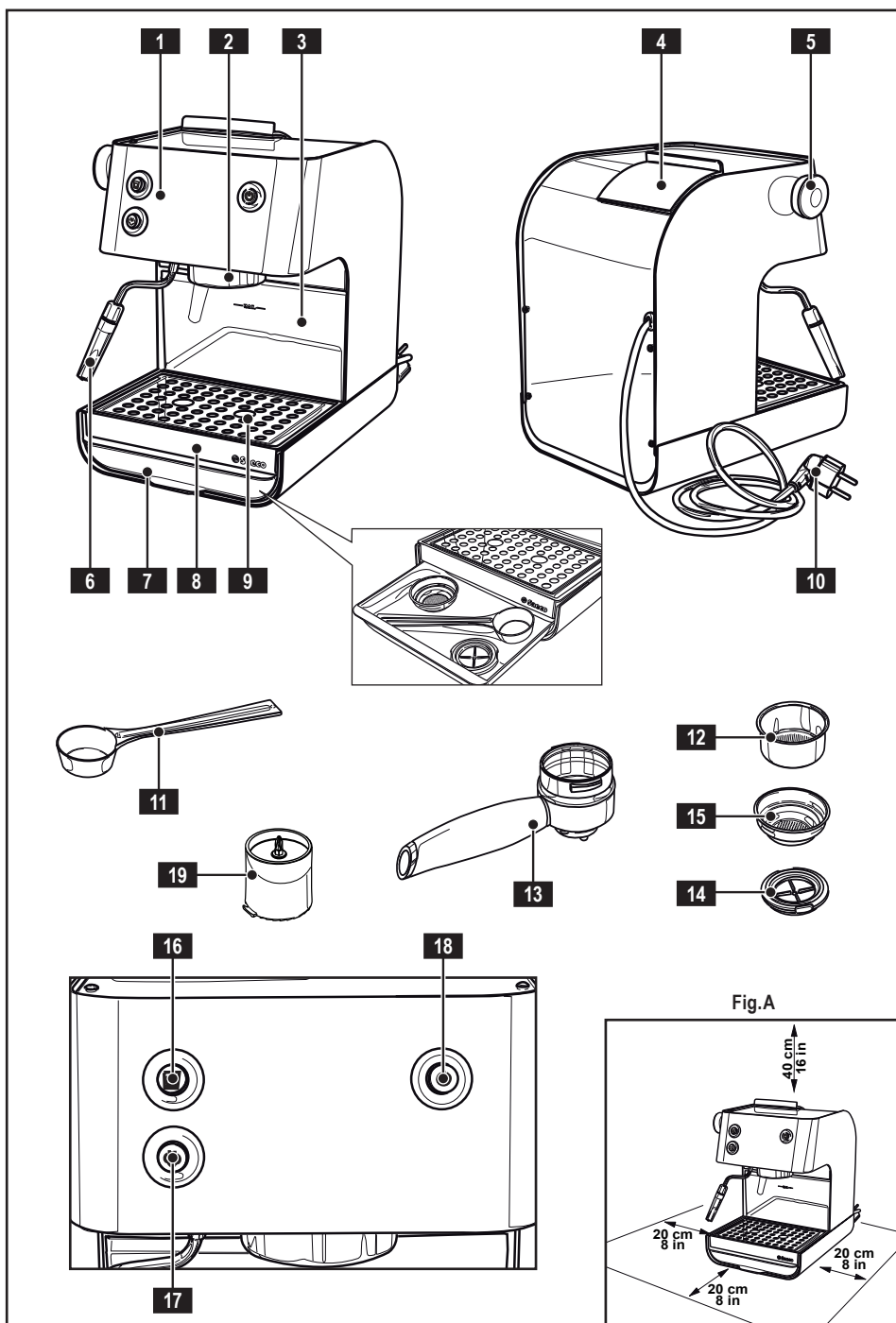
SHORT CORD INSTRUCTION

A short power supply cord is provided to reduce the risk of tripping over or becoming entangled with a longer cord.

The cord should be accessible after installation of the machine in order to disconnect it at any moment if necessary.

Longer extension cords are available at retailers authorized to sell electrical accessories, and may be utilized if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- If the appliance plug is grounded, the extension cord should be a 3-wire grounded extension cord.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it may be pulled on by children or accidentally tripped over.



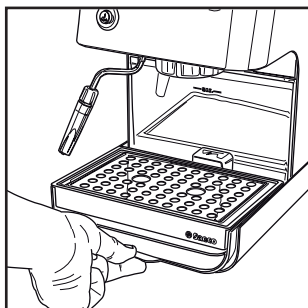


Fig.1

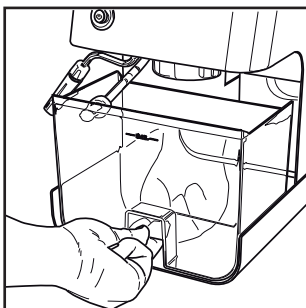


Fig.2

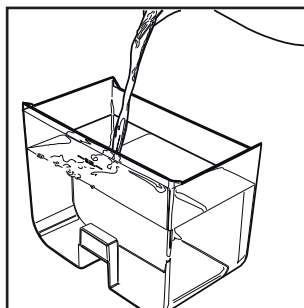


Fig.3

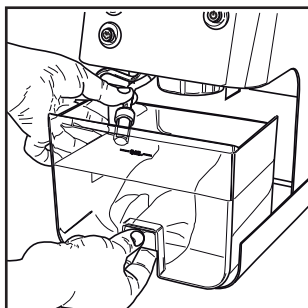


Fig.4

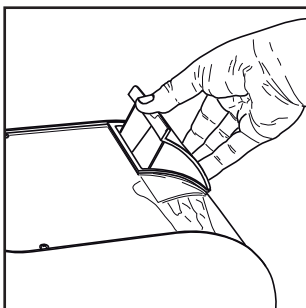


Fig.5

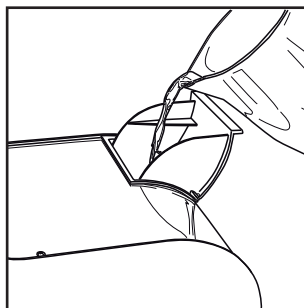


Fig.6

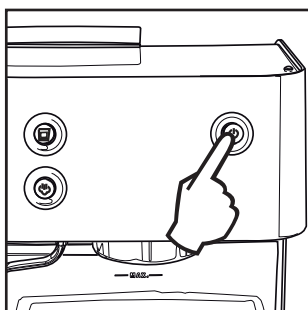


Fig.7

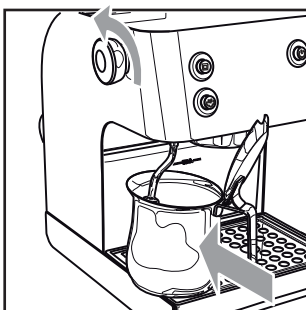


Fig.8

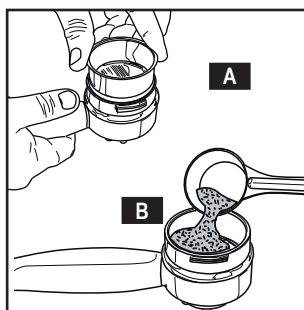


Fig.9

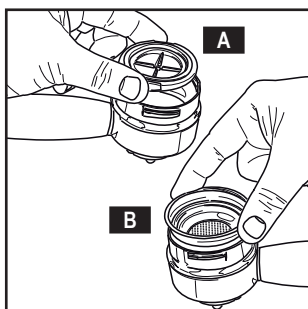


Fig.10

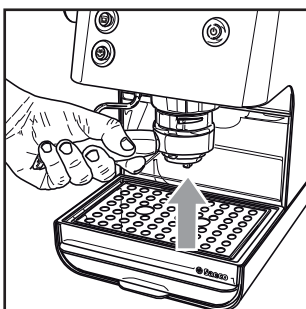


Fig.11

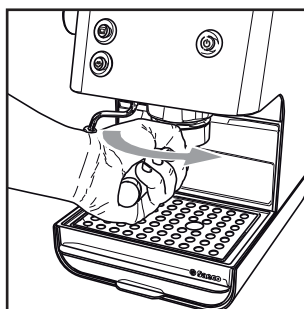


Fig.12

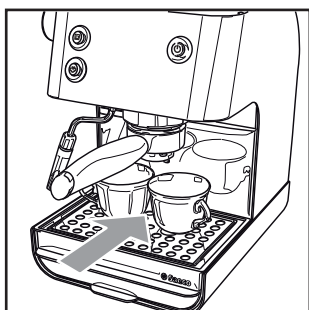


Fig.13

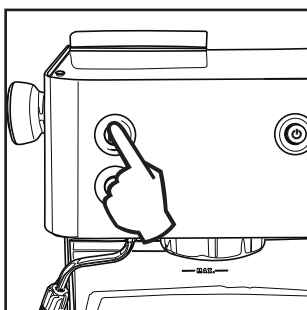


Fig.14



Fig.15

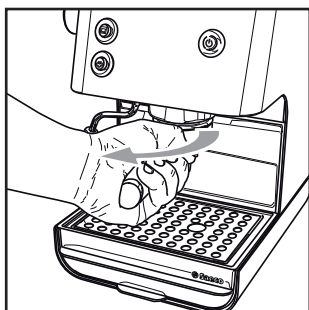


Fig.16

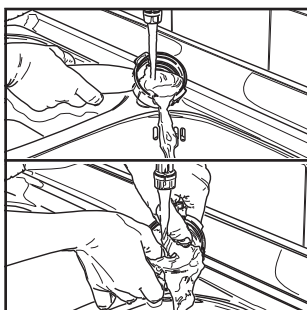


Fig.17

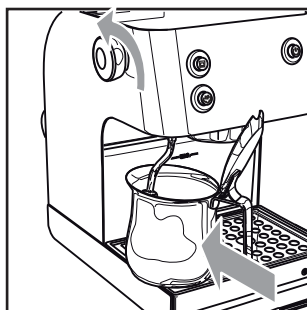


Fig.18

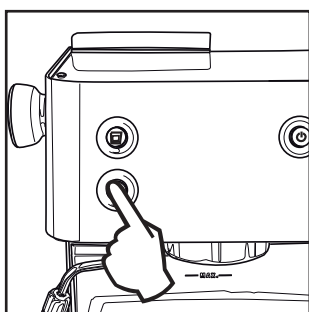


Fig.19

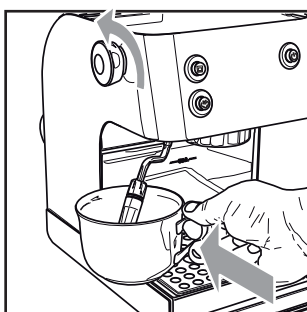


Fig.20

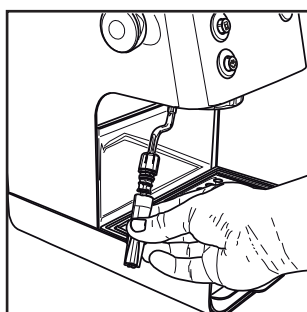


Fig.21

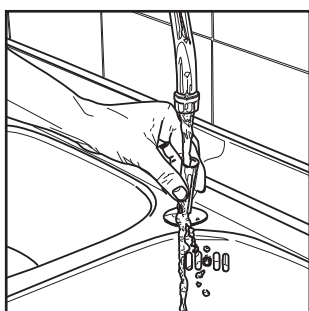


Fig.22

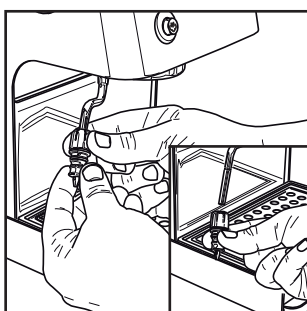


Fig.23

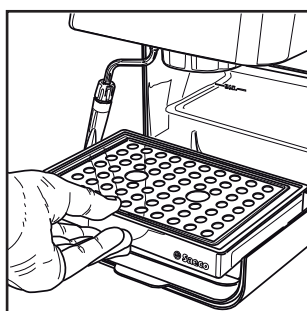


Fig.24

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is made for brewing 1 or 2 cups of espresso coffee and features a swivel steam and hot water spout. The controls on the front of the machine are labeled with easy-to-read symbols.

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



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

- **Incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cable;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **The use of non-original spare parts and accessories;**
- **Failure to descale the machine and storage at temperatures below 0°C.**

In these cases, the warranty is not valid.

1.1 To facilitate reading



A warning triangle draws the attention to all the instructions that are important for the user's safety.

Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

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



This symbol is used to highlight the information that is particularly important for ensuring optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover. Keep this page open while reading the instructions.

1.2 How to use these operating instructions

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

For further information or in case of problems, please refer to any authorized service center.

2 TECHNICAL DATA

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

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

Nominal Voltage - Power rating - Power supply

See label on the appliance

Housing material

Metal

Size (w x h x d)

220mm x 300mm x 270mm - 9" x 12" x 11"

Weight

4 kg - 9 lbs

Cable length

1.2 m - 47"

Control panel

Front

Filter holder

Pressurized portafilter

Pannarello

Plastic

Water tank (removable)

2 litres - 68 oz

Pump pressure

15 bar

Boiler

Stainless steel

Safety devices

Manual reset thermostat
Thermofuse

3 SAFETY REGULATIONS



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

Intended use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The appliance is not for use by persons (included children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or competences, unless they are under supervision of a person in charge of their safety or they are informed by him/her on the use of the appliance.

Power supply

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

ENGLISH

Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective. If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine. Do not pull out the plug by pulling on the power cable or touch it with wet hands. Do not let the power cable hang freely from tables or shelves.

Protecting others

Prevent children from playing with the appliance. Children are not aware of the risks linked with electrical appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

Danger of burning

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others. Always use the handles or knobs provided. Do not disconnect (remove) the portafilter during coffee brewing. Hot water drips may spill out from the coffee brew unit during the warming phase.

Location

Position the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured. Hot water or steam may spill out: **danger of scalding!** Do not keep the machine at a temperature below 0°C; freezing may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors. Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the housing from melting or being damaged.

Cleaning

Before cleaning the machine, deselect all buttons and then remove the plug from the socket. Then wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine. Any water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Space for use and maintenance

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

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

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, turn it off and unplug it from the socket. Store it in a dry place

out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine. Servicing and repairs may only be carried out by authorized service center. All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or dry-powder extinguishers.

Key to machine components (Pag.4)

- 1 Control panel
- 2 Brew unit
- 3 Water tank
- 4 Funnel for water tank filling
- 5 Hot water/steam knob
- 6 Steam/hot water wand (Pannarello)
- 7 Accessory drawer
- 8 Drip tray
- 9 Metal grill
- 10 Power cord
- 11 Ground coffee measuring scoop
- 12 Ground coffee filter holder
(one only for brewing 1 or 2 coffees)
- 13 Pressurized portafilter
- 14 Pod filter adapter
- 15 Pod filter
- 16 Brew button
- 17 Steam button
- 18 ON/OFF button
- 19 Scraper

4 INSTALLATION

For your own and for other people's safety, carefully follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Packaging

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

4.2 Installation instructions

Before installing the machine, read the following safety instructions carefully:

- Place the machine in a safe place;
- Make sure children cannot play with the machine;
- Do not place the machine on hot surfaces or near open flames.

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

i Note: It is recommended to wash the parts before their first use and/or after they have not been used for a certain period of time.

4.3 Machine connection

! Electric current can be dangerous! It is therefore essential to follow the safety regulations carefully. Never use faulty cords! Faulty cords and plugs must be replaced immediately by authorized service centers.

The voltage of the appliance has been set by the manufacturer. Check that the voltage supplied matches the indications on the identification label on the bottom of the appliance.

- Check that the ON/OFF switch (18) is not pressed before connecting the machine to the power supply.
- Connect the plug to a wall socket with suitable voltage.

4.4 Water tank

- (Fig.1) - Remove the accessory drawer (7), the drip tray (8) and the grill (9).
- (Fig.2) - Remove the water tank (3). Be careful not to damage the water suction pipe.
- (Fig.3) - Rinse and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill.
- (Fig.4) - Reinsert the tank into its seat. Take care to correctly replace the previously extracted pipe

! Only use fresh, non-sparkling drinking water to fill the tank. Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not turn on the machine without water: make sure there is enough water in the tank.

i Note: For a quick water tank refill, the funnel placed in the upper part of the machine can be used. Open the funnel (Fig.5) and refill with water (Fig.6). After refilling, always close the funnel.

4.5 Priming the water circuit

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

- (Fig.7) - Press the ON/OFF switch (18). The inside light turns on.
- (Fig.8) - Place a container below the steam spout. Open the hot water/steam knob (5) by turning it counter-clockwise.
- Wait until a steady jet of water is emitted from the steam/hot water wand.
- Close the hot water/steam knob (5) by turning it clockwise. Remove the container.

The machine is now ready to brew coffee and dispense steam. Please see related sections for operating details.

5 COFFEE BREWING



Caution! Do not remove the portafilter during the coffee brewing. Danger of burning.

- During this operation, the brew button light (16) may flash on and off; this operation should be considered normal and not as a fault.
- Before using the machine, make sure that the hot water/steam knob (5) is closed and that there is sufficient water in the tank.
- (Fig.7) - Press the ON/OFF button (18). The inside light turns on.
- Wait until the brew button light (16) turns on. The machine is now ready for coffee brewing.

5.1 Using ground coffee

- (Fig.9-A) - Insert the ground coffee filter (12) into the portafilter (13).
- (Fig.11) - Insert the portafilter in the brew unit from the bottom (2).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place. Release the grip from the portafilter. The handle slightly turns on the left. This movement guarantees the perfect operation of the portafilter.
- (Fig.14) - Preheat the portafilter by pressing the brew button (16). Water will spill out of the portafilter (this operation is only necessary for the first coffee).
- After 4 oz (50cc) of water has flowed out, press the brew button (16) again to stop hot water dispensing.
- (Fig.16) - Remove the portafilter from the machine by turning it to the left and pour out any water left. As the machine is fitted with the ground coffee filter (12), there is no need to change the filter to make one or two coffees.
- (Fig.9-B) - Add 1 or 2 level measuring scoops of ground coffee to the filter for one or two coffees; clean any coffee residues from the edge of the filter holder.
- (Fig.11) - Insert the portafilter (13) in the brew unit from the bottom (2).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- (Fig.13) - Take 1 or 2 preheated cups and place them under the portafilter; check that they are correctly placed under the coffee dispensing holes.
- (Fig. 14) - Press the brew button (16).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the brew button again (16) to stop the coffee brewing and remove the cups of coffee (Fig.15).
- (Fig.16) - Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and empty the remaining coffee grounds.



Note: Keep the filter of the portafilter clean by removing it from its seat and washing with drinking water (Fig. 17).

5.2 Coffee pods

- **(Fig.9-A)** - Remove the ground coffee filter (12) from the portafilter (13) by pulling it up.
- **(Fig.10)** - Insert the coffee pod adapter (14), with the curved part facing down, into the portafilter (13); then insert the pod filter (15).
- **(Fig.11)** - Insert the portafilter in the brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
Release the grip from the portafilter. The handle is automatically turned slightly towards the left.
This movement assures the perfect functioning of the portafilter.
- **(Fig.14)** - Preheat the portafilter by pressing the brew button (16). Water will spill out of the portafilter (this operation is only necessary for the first coffee).
- After 4 oz. (50cc) of water has flowed out, press the brew button (16) again to stop hot water dispensing.
- **(Fig.16)** - Remove the portafilter from the machine by turning it from right to left and emptying out the remaining water.
- Insert the pod in the portafilter; make sure the paper from the pod does not overhang the portafilter.
- **(Fig.11)** - Insert the portafilter in the brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- Take **1 preheated cup** and place it under the portafilter; check that it is correctly placed under the coffee dispensing holes.
- **(Fig.14)** - Press the brew button (16).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the brew button (16) again to stop coffee brewing and remove the cup of coffee.
- **(Fig.16)** - Wait a few seconds after dispensing, then remove the portafilter and dispose of the used pod.

i **Note:** Keep the filter of the portafilter clean by removing it from its seat and washing with drinking water (Fig. 17).

6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

As a general rule any type of coffee available on the market can be used. However, coffee is a natural product and its flavor changes according to its origin and blending. It is therefore a good idea to try different types, in order to find the most suited to your personal taste. For best results, we recommend using blends which are expressly indicated for espresso coffee machines. Coffee should always be dispensed by the portafilter without dripping. The speed of coffee dispensing can be modified by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or using a different coffee grind.

! **BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM WAND, MAKE SURE THAT THE WAND IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.**

7 HOT WATER

! **Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The brewing spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.**

- **(Fig.7)** - Press the ON/OFF button (18). The inside light turns on.
- Wait until the brew button light (16) turns up. The machine is now ready.
- **(Fig.18)** - Place a container or glass under the steam/hot water wand (Pannarello). Open the knob (5) by turning it counterclockwise.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, close the knob (5) by turning it clockwise.
- Remove the container with hot water.

8 STEAM / CAPPUCCINO

! **Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The brewing spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.**

- **(Fig.7)** - Press the ON/OFF button (18). The inside light turns on.
- Wait until the brew button light (16) turns on.
- **(Fig.19)** - Press the steam button (17). The brew button light goes off (16).
- Wait for the steam button (17) and brew button (16) lights to turn on. Now the machine is ready to eject steam.
- **(Fig.18)** - Insert a container below the steam spout and open the knob (5) for a few seconds, so that remaining water exits from the steam/hot water wand (Pannarello); in a short time only steam will come out.
- Close the knob (5) and put the container away.
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

i **Use cold milk to get a better froth.**

- **(Fig.20)** - Immerse the steam wand in the milk and open the knob (5) by turning it counterclockwise; turn the milk container with slow upward movements so that it is warmed evenly.
- Close the knob (5); take the cup with the frothed milk.
- **(Fig.19)** - Press the steam button (17) again.
- Proceed with circuit priming as described in section 4.5 to make the machine ready for use.

i Note: The machine is ready when the brew button light (16) is permanently on.

i Note: If it is not possible to dispense a cappuccino as described, prime the circuit as explained in section 4.5 and then repeat the steps.

i The same process can be used to heat other beverages.

- After this operation, clean the steam wand with a wet cloth.

9 CLEANING

Maintenance and cleaning operations may only be carried out when the machine has cooled down and has been disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use spirit, solvents and/or aggressive chemical agents.
- We recommend cleaning the water tank and filling it up with fresh water daily.
- (Fig.21-22) - Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello and wash it with fresh drinking water.
- (Fig.23) - The steam wand should be cleaned every week. In order to do this operation, you have to:
 - remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
 - loosen the ring nut (without removing it);
 - remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
 - wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
 - replace the upper part of the steam wand (make sure it is completely inserted);
 - tighten the ring nut.

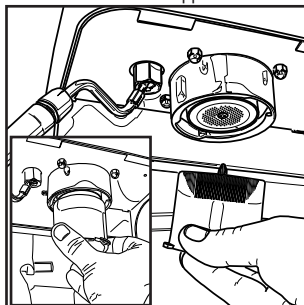
Reassemble the external part of the Pannarello.

- (Fig.24) - Empty and clean the drip tray every day.
- Use a soft cloth damp cloth to clean the appliance.
- (Fig.17) - To clean the portafilter proceed as follows:
 - remove the filter, wash it thoroughly with hot water.
 - remove the adapter (if fitted), wash it thoroughly with hot water.
 - wash the internal part of the portafilter.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.

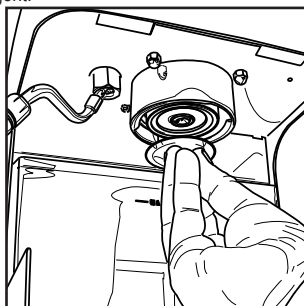
Once descaling has been performed (see section 10), the brew unit filter and the gasket should be cleaned.

To clean the filter, proceed as follows:

- Loosen the screw fixing the filter to the brew unit by means of the screwdriver which is supplied with the scraper.



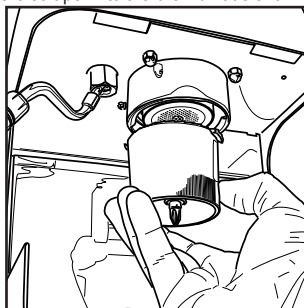
- Remove the filter and wash it thoroughly with a neutral detergent.



- Rinse and reinstall the filter; fasten the screw by means of the screwdriver which is supplied with the scraper.

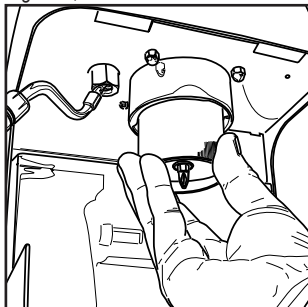
To clean the gasket, proceed as follows:

- insert the scraper into the brew unit as shown;



ENGLISH

- Gently turn the scraper to remove any coffee residues from the gasket;



- Finally remove the scraper and clean with a wet cloth to eliminate any coffee traces.

10 DESCALING CYCLE

The formation of limescale inside the appliance is inevitable. It is necessary to descale the machine every 3-4 months of use and/or when you notice a reduction in the water capacity of the appliance.

i If you want to descale the machine yourself, you can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines (commercially available). We recommend using Saeco descaling solution.



Caution! Do not use vinegar as a descaler.

- (Fig.2) - Remove and empty the water tank.
- (Fig.3) - Mix the descaling solution with water as specified on the pack of the descaling product and fill the water tank; insert the tank into the machine.
- (Fig.7) - Turn on the machine by pressing the ON/OFF button (18).
- (Fig.8) - Place a container below the steam spout.
- Open the knob (5) to remove, at intervals and one cup at a time, the whole descaling product. Close the knob (5) to stop the dispensing.
- (Fig.7) - During each interval allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes, disconnecting the ON/OFF button (18). Empty the container.
- (Fig.2-3) - When the descaling solution is finished, remove the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- (Fig.4; Fig.8) - Reinsert the tank in the machine. Open the knob (5) to empty 2/3 of the water. Close the steam knob (5) clockwise to stop dispensing.
- Let the machine warm up and empty the water tank as described above.

i If you are using a product other than the recommended one it is important to always

follow the manufacturer's instructions shown on the pack of the descaling product.

11 DISPOSAL

- Put unused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electrical cord.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

Fault	Possible cause	Solution
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	No water in the tank.	Refill with water (section 4.4).
The coffee is too cold.	The brew button light (16) was off when the button was pressed.	Wait until the brew button light (16) turns on.
	The filter holder is not inserted for preheating (section 5).	Preheat the filter holder.
	Cold cups.	Preheat the cups with hot water.
The milk does not froth. It is not possible to prepare a cappuccino.	Milk is not suitable.	Use cold, whole milk.
	The steam wand is dirty.	Clean the steam wand as described in section 9.
	There is no more steam in the boiler.	Prime the circuit (section 4.5) and repeat the operations described in section 8.
The coffee is dispensed too fast, no crema builds up.	Too little coffee in the filter holder.	Add coffee (section 5).
	The grind is too coarse.	Use a different blend (section 6).
	Coffee is old or not suitable.	Use a different blend (section 6).
	Old or not suitable pod.	Change the pod.
Coffee does not come out or drips only.	No water.	Refill with water. (section 4.4).
	The grind is too fine.	Use a different blend (section 6).
	Coffee pressed in the filter holder.	Shake the ground coffee.
	Too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee in the filter holder.
	Knob (5) is open.	Close the knob (5).
	Calcified machine.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (section 9).
	Not suitable pod.	Change type of pod.
The coffee comes out from the side.	The filter holder is incorrectly inserted in the brew unit.	Insert the filter holder correctly (section 5).
	Upper edge of the filter holder is dirty.	Clean the rim of the filter holder.
	The gasket of the boiler is dirty or worn.	Clean or replace the gasket.
	Pod wrongly inserted.	Insert the pod correctly. Make sure it doesn't come out of the filter holder.
	Too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee by means of the measuring scoop.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire les risques d'incendies, de chocs électriques et/ou de blessures, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions et les informations dans ce manuel et dans tout autre document contenu dans l'emballage concernant le produit avant de mettre en marche ou d'utiliser cet appareil.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes (par exemple la buse de vapeur, le porte-filtre). Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Cet appareil doit être conservé hors de portée des enfants.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage.
6. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
7. Ne pas enlever le porte-filtre pendant les cycles de distribution puisque cela pourrait causer des brûlures.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
12. Cette machine n'a été conçue que pour gérer des quantités à usage domestique. Cet appareil n'est pas adéquat pour une utilisation continue ou à usage commercial.
13. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, en cas de mauvais fonctionnement de l'appareil ou après son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil à un centre d'assistance agréé pour tout contrôle, réparation et réglage.
14. Ne pas utiliser si le réservoir à eau n'est pas rempli.

15. Utiliser toujours de l'eau froide. L'utilisation d'eau chaude ou d'autres liquides pourrait endommager l'appareil.
16. Lorsqu'on branche la machine, éteindre toujours l'appareil en appuyant sur « OFF », brancher le cordon d'alimentation tout d'abord à la machine et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toujours l'appareil en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
17. Agir avec prudence lorsqu'on utilise de la vapeur chaude.
18. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.

GARDER CES INSTRUCTIONS

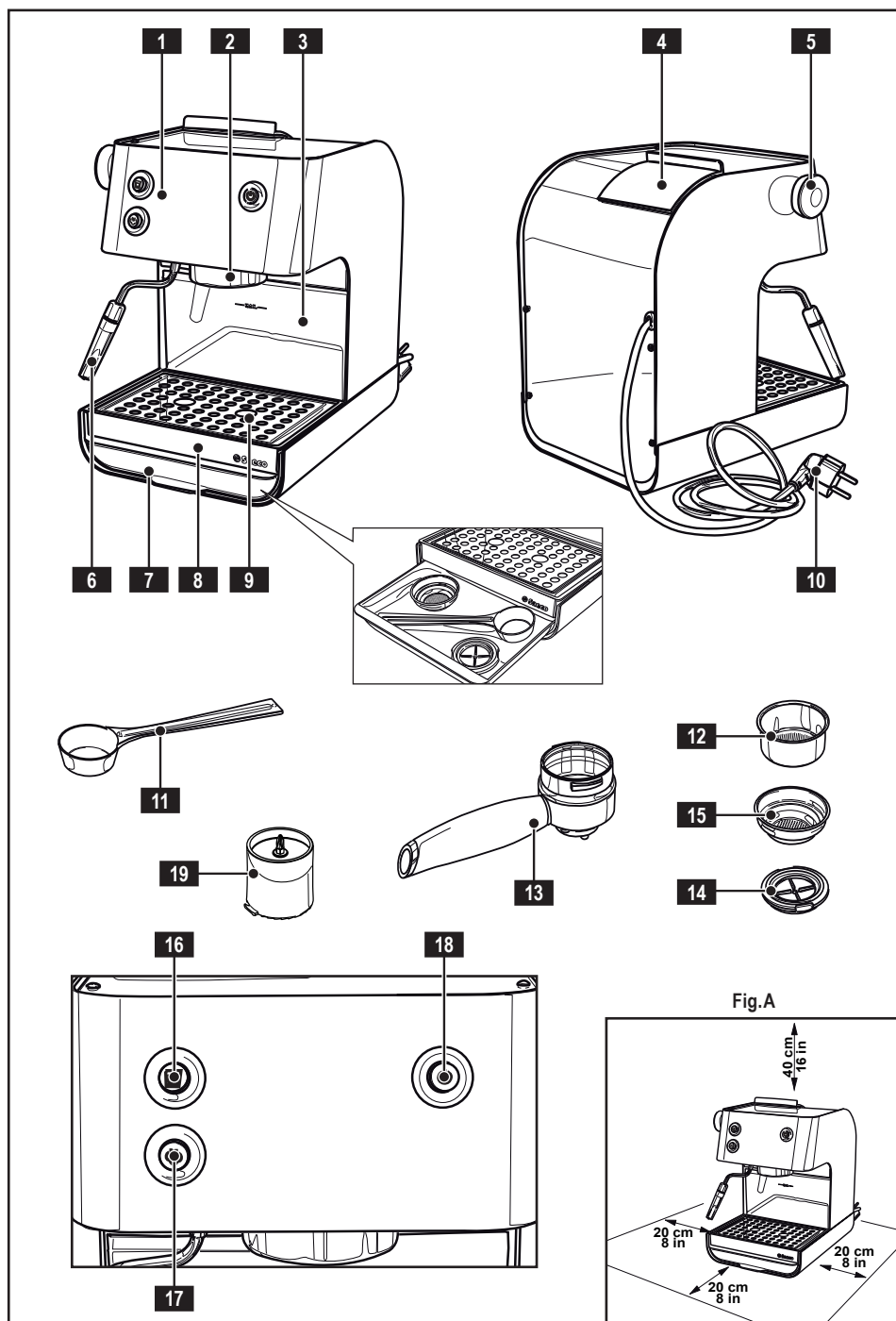
INSTRUCTIONS SUR LE CORDON COURT

Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

Après l'installation de la machine, le cordon doit être toujours accessible afin de pouvoir la débrancher à tout moment, le cas échéant.

Des cordons plus longs sont disponibles chez les revendeurs autorisés à la vente de matériel électrique et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage. Si on utilise une rallonge :

- La tension électrique de fonctionnement marquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils.
- La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.



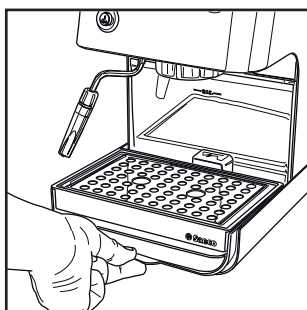


Fig.1

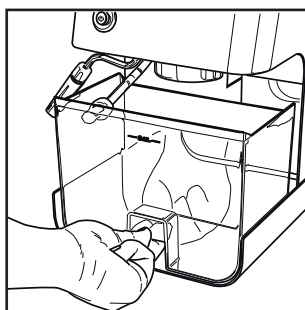


Fig.2

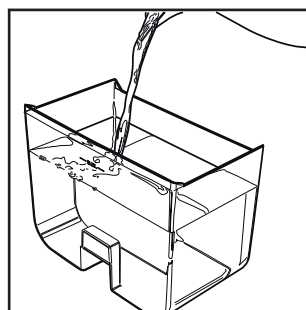


Fig.3

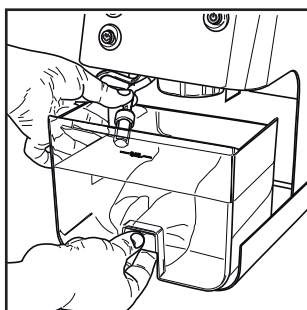


Fig.4

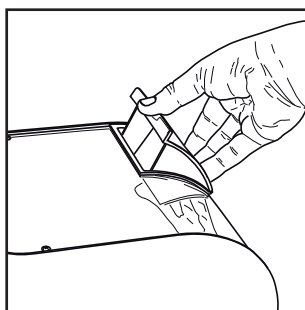


Fig.5

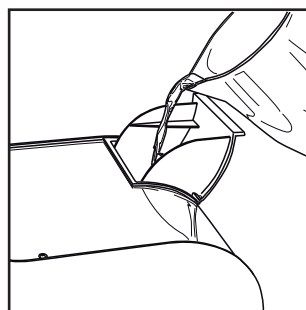


Fig.6

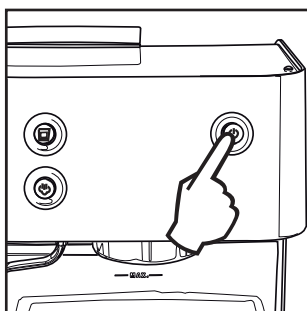


Fig.7

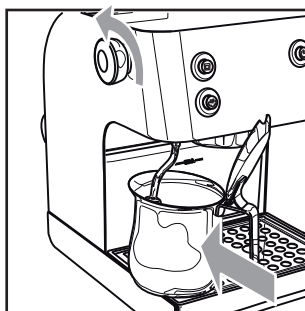


Fig.8

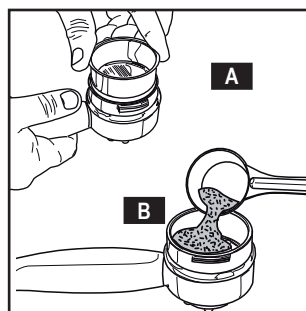


Fig.9

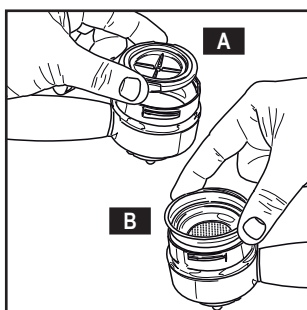


Fig.10

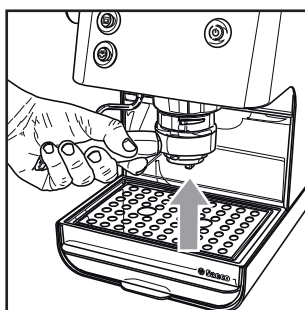


Fig.11

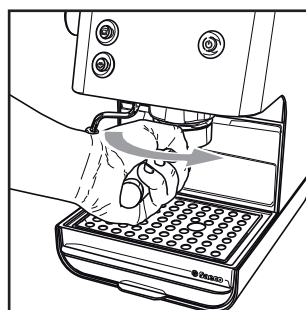


Fig.12



Fig.13

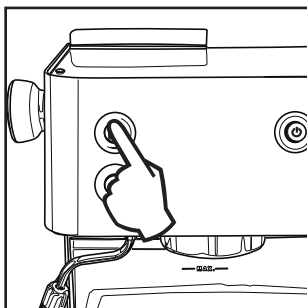


Fig.14



Fig.15

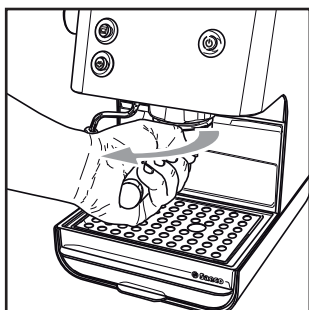


Fig.16

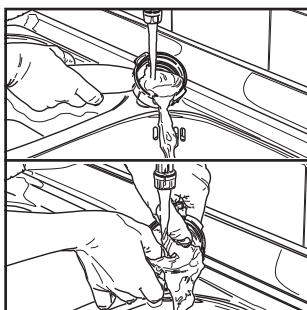


Fig.17

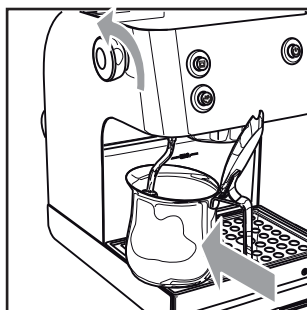


Fig.18

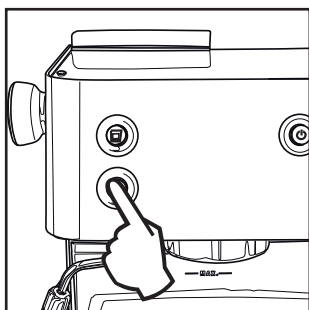


Fig.19

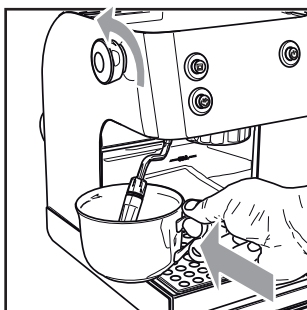


Fig.20

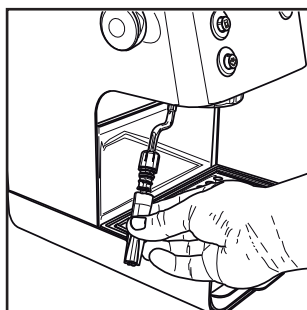


Fig.21

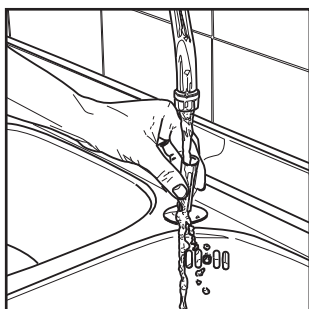


Fig.22

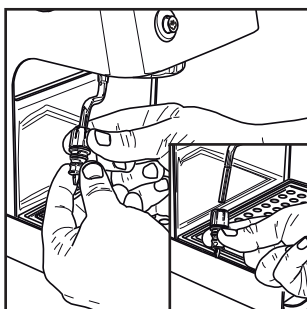


Fig.23

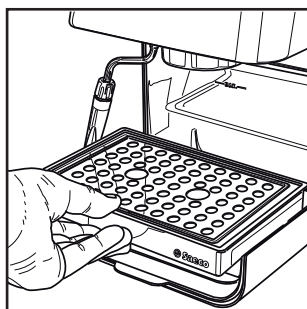


Fig.24

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est appropriée pour la préparation d'une ou de deux tasses de café expresso. Elle est équipée d'une buse orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes sur la façade de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à comprendre.

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



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

- Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;
- Réparations non effectuées auprès des centres d'assistance agréés ;
- Altération du cordon d'alimentation ;
- Altération de n'importe quel composant de la machine ;
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;
- Défaut de détartrage et stockage au-dessous de 0°C.

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

1.1 Pour faciliter la lecture



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

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas-là, consulter les images.



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

Les images correspondant au texte se trouvent dans le volet de couverture. Lire ce mode d'emploi avec les images sous les yeux.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Le joindre à la machine à café pour tout éventuel changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit. Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif italien 476 du 04/12/92), afférant à l'élimination des brouillages radiotélévisés.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation

Voir plaquette placée sur l'appareil

Matériau du châssis

Métal

Dimensions (l x h x p)

220 x 300 x 270

Poids

4 kg

Longueur du cordon

1,2 m

Bandeau de commande

En façade

Porte-filtre

Pressurisé mécanique

Pannarello

Spécial pour le cappuccino

Réservoir à eau

2 litres - Amovible

Pression de la pompe

15 bars

Chaudière

Acier inoxydable

Dispositifs de sécurité

Thermostat à réenclenchement manuel

Coupe-circuit thermique

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur

La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Cordon d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café, si le cordon d'alimentation est endommagé.

mentation est défectueux. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le cordon d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine par le cordon. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le cordon. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.

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

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur surchauffée vers soi et/ou vers d'autres personnes. Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet. Ne jamais ôter le porte-filtre « Crema » pendant la distribution du café. Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

Emplacement

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

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

Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur une surface trop chaude ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

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

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

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

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

Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :

- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure (Fig.A).

Rangement de la machine

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

ranger dans un lieu sec et hors de portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en service une machine défectueuse. Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

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

Légende des composants de la machine (Page 4)

- 1 Bandeau de commande
- 2 Groupe de distribution de café
- 3 Réservoir à eau
- 4 Entonnoir de remplissage du réservoir à eau
- 5 Bouton eau chaude/vapeur
- 6 Buse de vapeur (pannarello)
- 7 Tiror des accessoires
- 8 Bac de récupération de l'eau
- 9 Grille en métal
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Mesure à café moulu
- 12 Porte-filtre à café moulu
(pour la préparation de 1 ou 2 doses de café)
- 13 Porte-filtre « Crema »
- 14 Adaptateur du filtre à dosettes de café
- 15 Filtre à dosettes de café
- 16 Touche lumineuse de distribution du café
- 17 Touche lumineuse de distribution de la vapeur
- 18 Interrupteur lumineux ON/OFF
- 19 Gratteur

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, s'en tenir scrupuleusement aux « Consignes de sécurité » indiquées au chapitre 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de son expédition. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Avertissements de mise en place

Avant d'installer la machine, s'en tenir aux consignes de sécurité suivantes :

- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s'assurer que les enfants n'ont pas la possibilité de jouer

- avec la machine ;
- éviter de placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues.
- La machine à café est prête pour être branchée sur le réseau électrique.

i **Remarque : il est recommandé de laver les composants avant la toute première utilisation et/ou après des périodes d'inactivité.**

4.3 Raccordement de la machine

! Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les consignes de sécurité. Ne jamais utiliser de câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des Centres d'Assistance Agréés.

La tension de l'appareil a été configurée à l'usine. Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification placée au fond de l'appareil.

- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, s'assurer que l'interrupteur ON/OFF (18) n'a pas été appuyé.
- Brancher la fiche sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

4.4 Réservoir à eau

- (Fig.1) - Retirer le tiroir à accessoires (7), le bac de récupération de l'eau (8) et la grille (9).
- (Fig.2) - Retirer le réservoir à eau (3), faire attention à ne pas endommager le tuyau d'aspiration de l'eau.
- (Fig.3) - Le rincer et le remplir d'eau fraîche potable ; éviter d'en verser une quantité excessive.
- (Fig.4) - Réintroduire le réservoir dans son logement en prenant soin à remettre correctement le tuyau que l'on avait précédemment retiré.

! Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante. L'eau chaude ou toute autre liquide peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

i **Remarque : pour remplir rapidement le réservoir à eau, il est possible d'utiliser l'entonnoir se trouvant dans la partie supérieure de la machine. Ouvrir l'entonnoir (Fig.5) et remplir avec de l'eau (Fig.6). Refermer toujours l'entonnoir, une fois le remplissage terminé.**

4.5 Amorçage du circuit

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

- (Fig.7) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (18) ; le voyant à l'intérieur s'allume.
- (Fig.8) - Placer un récipient sous la buse de vapeur. Ouvrir le bouton (5) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Attendre jusqu'à ce que un jet d'eau régulier ne sorte de la buse de vapeur (pannarello).
- Fermer le bouton (5) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Enlever le récipient.

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

5 DISTRIBUTION DU CAFÉ

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

- Pendant cette opération, le voyant de la touche café « machine prête » (16) peut s'allumer et s'éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant d'utiliser la machine, vérifier que le bouton « eau chaude/vapeur » (5) est fermé et que le réservoir à eau de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- (Fig.7) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (18) ; le voyant à l'intérieur s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant de la touche café « machine prête » (16) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.

5.1 Avec du café moulu

- (Fig.9-A) - Introduire le filtre (12) dans le porte-filtre « Crema » (13).
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution (2).
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre « Crema » ; la poignée tourne légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre :
- (Fig.14) - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur la touche café (16). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir laissé l'eau s'écouler (50 ml), appuyer à nouveau sur la touche café (16) pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude.
- (Fig.16) - Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au porte-filtre spécial (12) dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir une ou deux doses de café.
- (Fig.9-B) - Verser 1 ou 2 mesures de café moulu à ras

bord dans le filtre pour obtenir une ou deux doses de café. Nettoyer le bord du porte-filtre et éliminer les résidus de café.

- **(Fig.11)** - Introduire le porte-filtre (13) par le bas dans le groupe de distribution (2).
- **(Fig.12)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- **(Fig.13)** - Mettre 1 ou 2 tasses préchauffées sous le porte-filtre « Crema » et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.14)** - Appuyer sur la touche café (16).
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (16) pour arrêter la distribution du café et retirer les tasses **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre « Crema » et d'évacuer le marc du café.

i **Remarque de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer avec de l'eau potable (Fig.17).**

5.2 Avec des dosettes de café

- **(Fig.9-A)** - Retirer le filtre à café moulu (12) du porte-filtre « Crema » (13) en le tirant vers le haut.
- **(Fig.10)** - Introduire l'adaptateur à dosettes (14) dans le porte-filtre « Crema » (13) la partie bombée tournée vers le bas. Introduire ensuite le filtre (15).
- **(Fig.11)** - Introduire le porte-filtre « Crema » à partir du bas dans le groupe de distribution (2).
- **(Fig.12)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Laisser la prise de la poignée du porte-filtre « Crema ». Un système automatique va ramener légèrement la poignée vers la gauche. Ce mouvement assure le fonctionnement optimal du porte-filtre « Crema ».
- **(Fig.14)** - Préchauffer le porte-filtre « Crema », en appuyant sur la touche café (16). L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir laissé l'eau s'écouler (50ml), appuyer à nouveau sur la touche café (16) pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- **(Fig.16)** - Retirer le porte-filtre « Crema » en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- **(Fig.11)** - Introduire le porte-filtre « Crema » à partir du bas dans le groupe de distribution (2).
- **(Fig.12)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Mettre 1 tasse préchauffée sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.14)** - Appuyer sur la touche café (16).
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café (16) pour arrêter la

distribution de café et retirer la tasse.

- **(Fig.16)** - Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre et d'évacuer la dosette utilisée.

i **Remarque de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et rincer avec de l'eau potable (Fig.17).**

6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

Généralement, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et des mélanges réalisés. Il est donc conseillé d'essayer plusieurs types de café, afin de trouver celui qui s'adapte le mieux à vos goûts personnels.

Pour des résultats optimaux, il est quand même conseillé d'utiliser des mélanges préparés spécialement pour les machines à expresso. Le café est toujours censé sortir régulièrement du porte-filtre « Crema » sans qu'il s'égoutte.

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

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

7 EAU CHAUDE

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

- **(Fig.7)** - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (18) ; le voyant à l'intérieur s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant de la touche café « machine prête » (16) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.
- **(Fig.18)** - Placer un récipient ou un verre à thé sous la buse de vapeur (pannarello). Ouvrir le robinet (5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Une fois que la quantité d'eau désirée a été distribuée, fermer le robinet (5) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer le récipient contenant l'eau chaude.

8 VAPEUR / CAPPUCCINO



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

- (Fig.7) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (18) ; le voyant à l'intérieur s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que le voyant de la touche café « machine prête » (16) s'allume.
- (Fig.19) - Appuyer sur la touche (17) vapeur. Le voyant de la touche café (16) s'éteint.
- Attendre jusqu'à ce que les voyants de la touche vapeur (17) et de la touche café (16) s'allument ; maintenant, la machine est prête à distribuer de la vapeur.
- (Fig.18) - Placer un récipient sous la buse de vapeur et ouvrir le bouton (5) pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse de la vapeur (pannarello) s'écoule. Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (5) et retirer le récipient.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino de lait froid.



Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait froid.

- (Fig.20) - Plonger la buse de vapeur dans le lait et ouvrir le bouton (5) en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre. Déplacer lentement le récipient du bas vers le haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.
- Une fois ce procédé terminé, fermer le robinet (5) et prendre la tasse avec le lait émulsionné.
- (Fig.19) - Appuyer à nouveau sur la touche vapeur (17).
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.



Remarque : la machine est prête lorsque le voyant de la touche (16) « machine prête » est allumé fixe.



Nota bene : s'il n'est pas possible de distribuer du cappuccino comme il a été décrit, il faut réamorcer le circuit selon ce qui est prévu à la section 4.5 et répéter par la suite toutes les opérations.



Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

- Il faut ensuite nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

9 NETTOYAGE

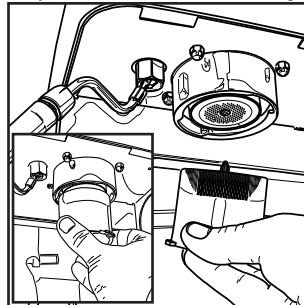
L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
- (Fig.21-22) - Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du pannarello et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- (Fig.23) - Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur une fois par semaine. Pour ce faire, il faut :
 - enlever la partie extérieure du pannarello (pour le nettoyage normal) ;
 - desserrer le collier (ne pas l'enlever) ;
 - retirer la partie supérieure du pannarello depuis la buse de vapeur ;
 - laver la partie supérieure du pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
 - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
 - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement) ;
 - serrer le collier que l'on avait précédemment relâché.
- (Fig.24) - Monter à nouveau la partie extérieure du pannarello.
- (Fig.24) - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux et légèrement imbibé d'eau.
- (Fig.17) - Pour nettoyer le porte-filtre « Crema », procéder comme il suit :
 - retirer le filtre, le laver soigneusement avec de l'eau chaude.
 - retirer l'adaptateur (s'il est présent), le laver soigneusement avec de l'eau chaude.
 - laver le porte-filtre « Crema » à l'intérieur.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

Une fois le détartrage effectué (voir Chap. 10), procéder avec le nettoyage du filtre du groupe de distribution et le nettoyage de la garniture.

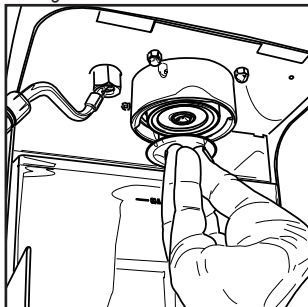
Lors du nettoyage du filtre, il faut :

- dévisser la vis connectant le filtre au groupe de distribution au moyen du tournevis inclus dans le gratteur.



FRANÇAIS

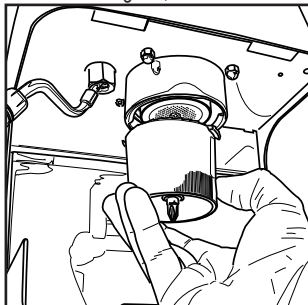
- Ôter le filtre et le nettoyer soigneusement à l'aide d'un produit détergent neutre.



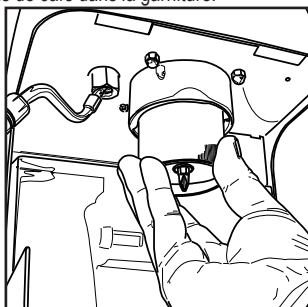
- rincer et réinstaller le filtre ; visser la vis au moyen du tournevis inclus dans le grateur.

Lors du nettoyage de la garniture, il faut :

- introduire le gratteur dans le groupe de distribution comme le montre la figure ;



- tourner doucement le gratteur pour enlever les éventuels résidus de café dans la garniture.



- Enfin, ôter le gratteur et nettoyer à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute trace de café.

10 DÉTARTRAGE

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

i Si vous souhaitez effectuer cette opération personnellement, il existe dans le commerce une solution détartrante pour machines à café de type non toxique et/ou non nocive. Nous recommandons l'emploi de la solution détartrante Saeco.

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

- (Fig.2) - Enlever et vider le réservoir à eau.
- (Fig.3) - Mélanger la solution détartrante avec de l'eau comme il est indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir à eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- (Fig.7) - Mettre en marche la machine, en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (18).
- (Fig.8) - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- Ouvrir le bouton (5) pour prendre tout le détartrant par intervalles (une tasse à la fois) ; pour arrêter la distribution, fermer le bouton (5).
- (Fig.7) - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (18) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- (Fig.2 - 3) - Une fois la solution détartrante terminée, extraire le réservoir à eau, rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable.
- (Fig.4; Fig.8) - Réintroduire le réservoir dans la machine ; ouvrir le bouton (5) pour vider 2/3 de l'eau. Pour arrêter la distribution, fermer le bouton de la vapeur (5) dans le sens inverse.
- Laisser que la machine se chauffe et vider le contenu restant du réservoir à eau en suivant le procédé ci-dessus.

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

11 ÉLIMINATION

- Mettre hors service les appareils inutilisés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant et couper le cordon d'alimentation électrique.
- En fin de vie du produit, l'amener.

Panne	Causes possibles	Remède
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe est très bruyante.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir d'eau (sect.4.4).
Le café est trop froid.	Le voyant de la touche « machine prête » (16) était éteint lorsqu'on a appuyé sur la touche.	Attendre jusqu'à ce que le voyant de la touche (16) ne s'allume.
	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage (chap. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides.	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La crème du lait ne se forme pas.	Lait inapproprié : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
Il n'est pas possible de préparer du cappuccino.	Le Cappuccinatore est sale.	Nettoyer le cappuccinatore comme il a été décrit au Chap.9.
	Il n'y a plus de vapeur dans la chaudière.	Réamorcer le circuit (sect. 4.5) et répéter les opérations décrites au Chap. 8.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (chap. 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pas frais ou inapproprié.	Changer de mélange (chap.6).
	La dosette n'est pas fraîche ou adéquate.	Changer de dosette.
Le café ne coule pas ou bien il ne coule qu'en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (sect.4.4).
	Mouture trop fine.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pressé dans le porte-filtre.	Remuer le café moulu.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Bouton (5) ouvert.	Fermer le bouton (5).
	Machine entartrée.	Détartre la machine (chap.10).
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (chap.9)
	La dosette n'est pas adéquate.	Changer de type de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (chap.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Garniture de la chaudière encrassée ou usée.	Nettoyer ou remplacer la garniture.
	Dosette introduite de manière incorrecte.	Introduire correctement la dosette en prenant soin à ce qu'elle ne sorte pas du porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café à l'aide de la mesure

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, sacudidas eléctricas y/o daños a personas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Leer las instrucciones e informaciones contenidas en este manual de instrucciones y las demás indicaciones presentes en el embalaje del producto antes de encender o utilizar la máquina.
2. No tocar las superficies calientes (ej. tubo de vapor y portafiltro). Utilizar los mangos o mandos.
3. No sumergir el cable, los enchufes o la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o daños a personas.
4. Mantener la máquina fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando y antes de empezar a limpiarla.
6. Dejarla enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
7. El portafiltro no se debe quitar durante los ciclos de suministro ya que hay peligro de quemaduras.
8. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podría causar incendios, sacudidas eléctricas o daños a personas.
9. No utilizar la máquina en espacios abiertos.
10. Evitar que el cable cuelgue de la mesa o la superficie de trabajo, o que toque superficies calientes.
11. Mantener la máquina lejos de fuentes de calor.
12. La máquina ha sido diseñada sólo para uso doméstico. La máquina no es adecuada para un funcionamiento continuo o de tipo comercial.
13. No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Hacer que controlen, reparen o ajusten la máquina en un centro de asistencia autorizado.
14. La máquina no se debe utilizar con el depósito de agua vacío.
15. Utilizar sólo agua fresca. La máquina se podría dañar si se utiliza agua caliente u otros líquidos.
16. Para enchufar el cable poner primero la máquina en "OFF", conectar el cable a la

máquina y luego conectar el enchufe a la toma de corriente. Para desenchufar el cable poner primero la máquina en "OFF" y luego desconectar el enchufe de la toma de corriente.

17. Extremar las precauciones al utilizar el valor.
18. La máquina se debe utilizar sólo conforme al uso previsto.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO CORTO

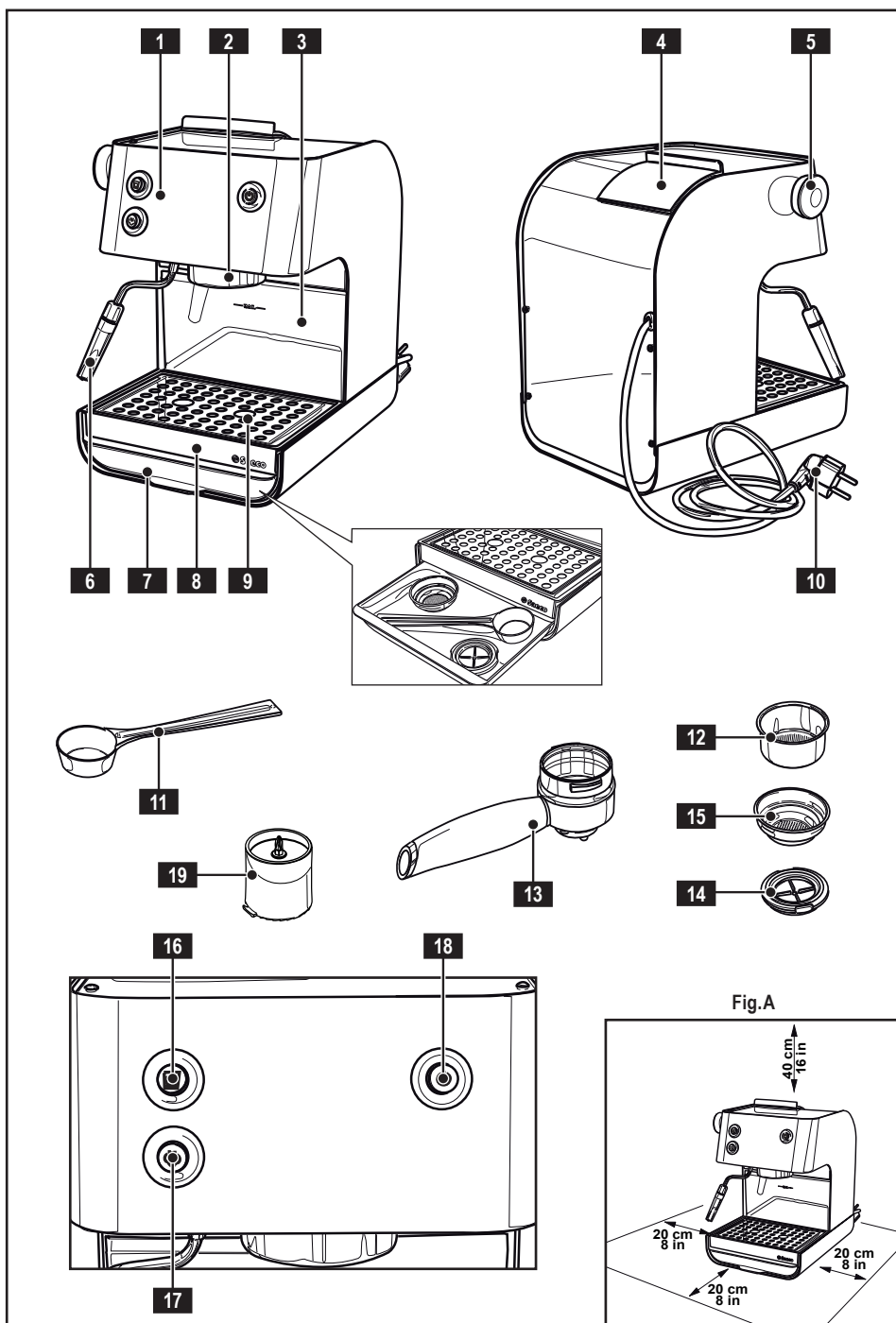
ESPAÑOL

Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.

Después de la instalación de la máquina el cable debe quedar accesible para poderlo desconectar cuando sea necesario.

Los alargadores están disponibles en los distribuidores autorizados a la venta de accesorios eléctricos, pero se aconseja utilizarlos con mucha atención. En caso de utilizar un alargador se debe comprobar:

- Que los valores eléctricos nominales anotados en el alargador sean por lo menos iguales a los de la máquina.
- Si el enchufe de la máquina tiene una conexión de tierra, se debe utilizar un alargador de 3 cables con cable de tierra.
- El alargador se debe colocar de manera que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa, ya que pudiera ser tirado por los niños o causar tropiezos accidentales.



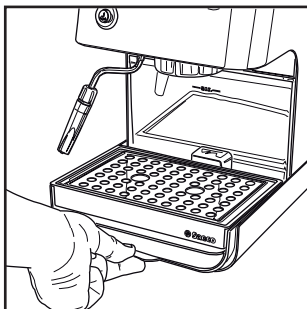


Fig.1

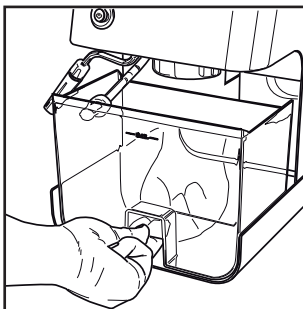


Fig.2

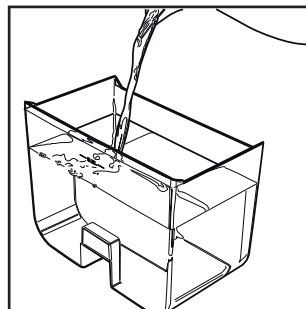


Fig.3

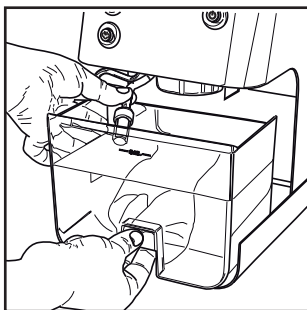


Fig.4

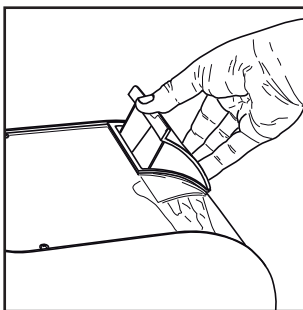


Fig.5

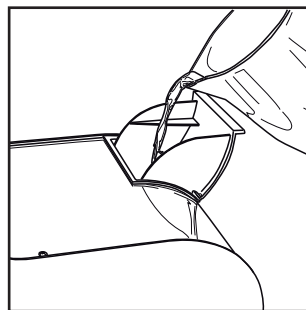


Fig.6

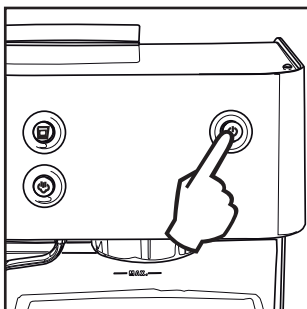


Fig.7

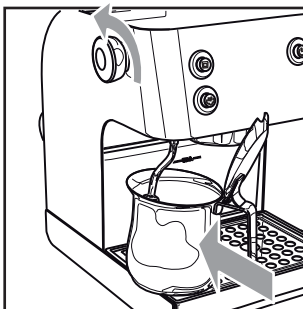


Fig.8

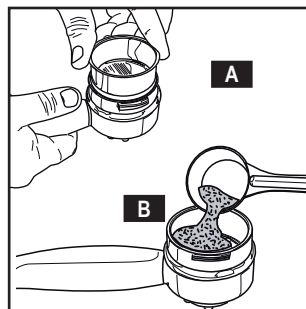


Fig.9

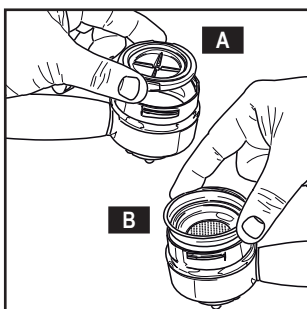


Fig.10

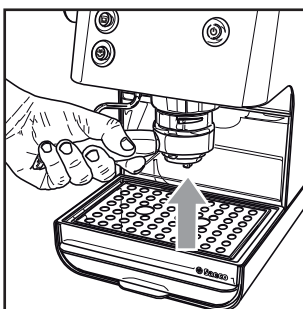


Fig.11

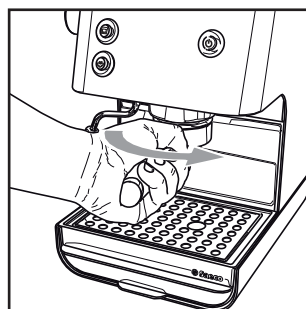


Fig.12



Fig.13

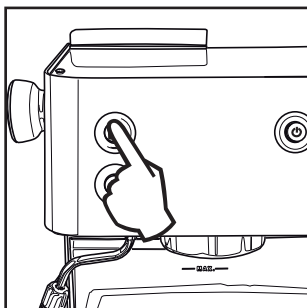


Fig.14



Fig.15

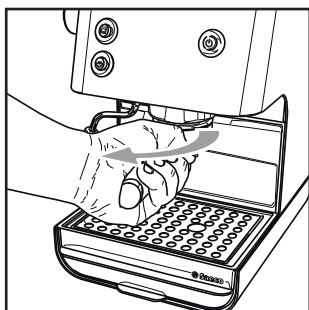


Fig.16

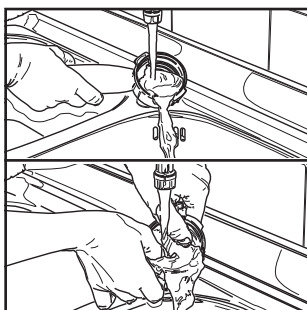


Fig.17

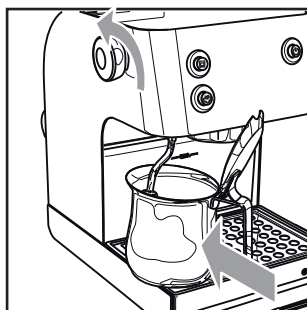


Fig.18

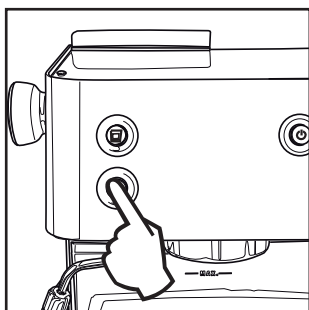


Fig.19

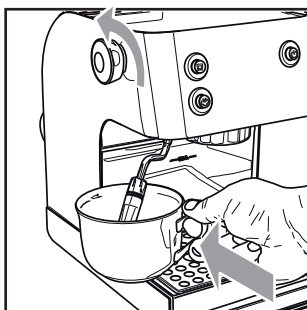


Fig.20

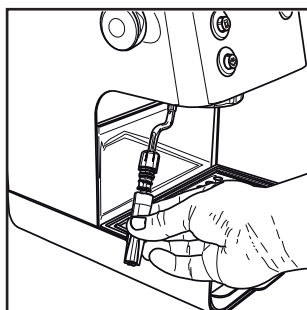


Fig.21

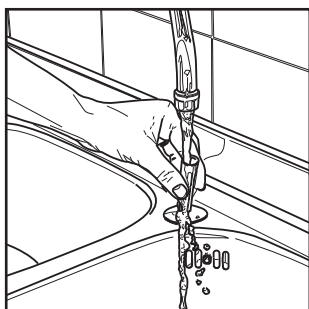


Fig.22

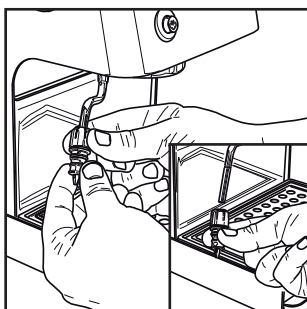


Fig.23

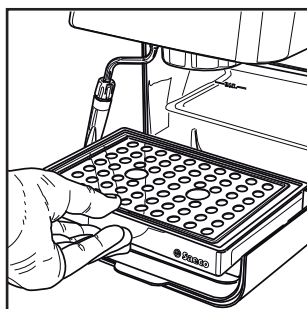


Fig.24

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 ó 2 tazas de café expés y dispone de un tubo orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Los mandos situados en la parte delantera del aparato llevan iconos de fácil interpretación.

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



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

- Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;
- Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- Alteración del cable de alimentación;
- Alteración de cualquier pieza de la máquina;
- Utilización de repuestos y accesorios no originales;
- Descalcificación de la máquina no realizada y almacenamiento en locales con temperatura por debajo de 0°C.

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



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

¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso hacer referencia a las figuras.



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

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

1.2 Cómo utilizar el manual de instrucciones

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

Para información más detallada o en caso de algún problema, dirigirse a centros de asistencia autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

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

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

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación

Véase placa en el aparato

Estructura exterior

Metal

Dimensiones (l x a x p)

220 x 300 x 270

Peso

4 kg

Longitud cable

1,2 m

Panel de mandos

En la parte delantera

Portafiltro

Presurizado mecánico

Pannarello

Especial para capuchinos

Depósito de agua

2 litros - Extraíble

Presión bomba

15 bar

Caldera

Acero inoxidable

Dispositivos de seguridad

Termostato de rearme manual

Termofusible

3 NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

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

Alimentación de corriente eléctrica

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

Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.

No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar la toma con manos mojadas.

Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente. Usar siempre las empuñaduras o los mandos colocados para ello. Nunca quitar el portafiltro "Crema" durante el suministro de café. Durante la fase de calentamiento del grupo de café pueden salir unas gotas de agua caliente.

Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie la puede volcar o quedar herido.

Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡Riesgo de quemaduras!**

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; se corre el riesgo de que las bajas temperaturas estropeen la máquina.

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar todos los botones y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente.

Esperar a que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

Queda prohibido tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.

Espacio para el uso y el mantenimiento

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

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico.

La toma de corriente debe ser de fácil acceso;

- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura (Fig.A).

Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños. Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar intervenciones y reparaciones a la máquina. En caso de intervenciones mal hechas, se rechaza toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina (Pág.4)

- 1 Panel de mandos
- 2 Grupo de café
- 3 Depósito de agua
- 4 Embudo de llenado del depósito de agua
- 5 Mando de agua caliente / vapor
- 6 Tubo de vapor (pannarello)
- 7 Cajón de accesorios
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Rejilla de metal
- 10 Cable de alimentación
- 11 Cuchara dosificadora para café molido
- 12 Portafiltro para café molido (único para el suministro de 1 ó 2 cafés)
- 13 Portafiltro "Crema"
- 14 Adaptador de filtro para pastillas de café
- 15 Filtro para pastillas de café
- 16 Botón luminoso de suministro de café
- 17 Botón luminoso de suministro de vapor
- 18 Botón luminoso ON/OFF
- 19 Raspador

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Embalaje

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

4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, respetar las siguientes normas de seguridad:

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

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

i Nota: se aconseja lavar los componentes antes de utilizarlos por primera vez y/o después de un largo período de inutilización.

4.3 Conexión de la máquina

! ¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad. ¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y las tomas defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los Centros de Asistencia Autorizados.

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica. Comprobar que la tensión de la red corresponda a las indicaciones inscritas en la placa de identificación situada en la parte de abajo del aparato.

- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que el botón ON/OFF (18) no esté en la posición de encendido.
- Introducir el enchufe en una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

4.4 Depósito de agua

- (Fig.1) - Extraer el cajón de accesorios (7), la bandeja de goteo (8) y la rejilla (9).
- (Fig.2) - Extraer el depósito de agua de su alojamiento (3); no dañar el tubo de aspiración del agua.
- (Fig.3) - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando añadir líquido hasta el tope.
- (Fig.4) - Volver a colocar el depósito en su alojamiento prestando atención a la introducción correcta del tubo previamente extraído.

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

i Nota: para rellenar rápidamente el depósito de agua se puede utilizar el embudo colocado en la parte superior de la máquina. Abrir el embudo (Fig.5) y rellenar con agua (Fig.6). Al final de la operación, cerrar siempre el embudo.

4.5 Carga del circuito

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

- (Fig.7) - Pulsar el botón ON/OFF (18). El piloto luminoso colocado en el interior se enciende.
- (Fig.8) - Introducir un recipiente debajo del tubo de vapor. Abrir el mando (5) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Esperar a que desde el tubo de vapor (pannarello) salga un chorro de agua regular.
- Cerrar el mando (5) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Retirar el recipiente.

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

5 SUMINISTRO DE CAFÉ

! ¡Atención! Nunca quitar el portafiltro "Crema" girándolo manualmente en el sentido de las agujas del reloj durante el suministro de café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación el piloto luminoso del botón café (16) "máquina lista" se puede encender y apagar; dicho funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el mando (5) "Agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- (Fig.7) - Pulsar el botón ON/OFF (18). El piloto luminoso colocado en el interior se enciende.
- Esperar a que el piloto luminoso del botón café (16) "máquina lista" se encienda; a continuación la máquina está lista para el suministro de café.

5.1 Con café molido

- (Fig.9-A) - Introducir el filtro (12) en el portafiltro "Crema" (13).
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro en el grupo suministro (2) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro "Crema", el mango gira levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro.
- (Fig.14) - Precalentar el portafiltro "Crema" presionando el botón café (16); empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el botón café (16) para detener el suministro de agua caliente.
- (Fig.16) - Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante. Gracias al especial portafiltro (12) de la máquina, no es necesario cambiar filtro para obtener uno o dos cafés.

- **(Fig.9-B)** - Añadir 1 ó 2 medidas rasas de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- **(Fig.11)** - Fijar el portafiltro (13) en el grupo suministro (2) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.13)** - Colocar 1 ó 2 tazas precalentadas debajo del portafiltro "Crema"; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- **(Fig.14)** - Pulsar el botón café (16).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el botón café (16) para detener el suministro de café y retirar las tazas con café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro "Crema" y vaciarlo de los posos.

i **Nota de limpieza: mantener el filtro del portafiltro "Crema" limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.17).**

5.2 Con pastillas de café

- **(Fig.9-A)** - Extraer el filtro para café molido (12) del portafiltro "Crema" (13) tirándolo hacia arriba.
- **(Fig.10)** - Introducir el adaptador para pastillas de café (14), con la parte convexa orientada hacia abajo, en el portafiltro "Crema" (13); luego introducir también el filtro (15).
- **(Fig.11)** - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo suministro (2) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Soltar el mango del portafiltro "Crema". A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro "Crema".
- **(Fig.14)** - Precalentar el portafiltro "Crema" presionando el botón café (16); empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el botón café (16) para detener el suministro de agua caliente.
- **(Fig.16)** - Retirar el portafiltro "Crema" de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- **(Fig.11)** - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo suministro (2) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Colocar 1 taza precalentada debajo del portafiltro; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.

- **(Fig.14)** - Pulsar el botón café (16).
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el botón café (16) para detener el suministro de café y retirar las tazas con café.
- **(Fig.16)** - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.

i **Nota de limpieza: mantener el filtro del portafiltro "Crema" limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.17).**

6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general es posible utilizar cualquier tipo de café que se encuentra en venta. Sin embargo, el café es un producto natural y su sabor cambia en función del origen y de la mezcla; por tanto es aconsejable probar varios tipos hasta encontrar el café que nos agrada más. De todas formas, para obtener mejores resultados se aconseja utilizar mezclas preparadas especialmente para las máquinas de café exprés. El café debiera salir regularmente del portafiltro "Crema" sin gotear. Es posible modificar la velocidad de salida del café cambiando levemente la cantidad de café del filtro y/o usando un café que tiene un grado de molido diferente.

⚠ ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL TUBO DE VAPOR (PANNARELLO) ESTÉ ORIENTADO HACIA LA BANDEJA DE GOTE.

7 AGUA CALIENTE

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

- **(Fig.7)** - Pulsar el botón ON/OFF (18). El piloto luminoso colocado en el interior se enciende.
- Esperar a que el piloto luminoso del botón café (16) "máquina lista" se encienda; a continuación la máquina está lista.
- **(Fig.18)** - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (pannarello). Abrir el mando (5) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, cerrar el mando (5) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 VAPOR / CAPUCHINO

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

- (Fig.7) - Pulsar el botón ON/OFF (18). El piloto luminoso colocado en el interior se enciende.
- Esperar a que el piloto luminoso del botón café (16) "máquina lista" se encienda.
- (Fig.19) - Pulsar el botón vapor (17). El piloto luminoso del botón café (16) se apaga.
- Esperar a que el piloto luminoso del botón vapor (17) y del botón café (16) se enciendan; a continuación la máquina está lista para el suministro de vapor.
- (Fig.18) - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor y abrir el mando (5) durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (5) y retirar el recipiente.
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

i Para garantizar un mejor resultado usar leche fría

- (Fig.20) - Sumergir el tubo de vapor en la leche y abrir el mando (5); girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj; mover lentamente el recipiente que contiene la leche de abajo para arriba para que la operación de calentamiento sea uniforme.
- Al final, cerrar el mando (5) y retirar la taza con la leche montada.
- (Fig.19) - Pulsar de nuevo el botón vapor (17).
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.

i Nota: la máquina está funcionando cuando el piloto luminoso del botón (16) "máquina lista" está encendido fijo.

i Nota: si no se puede preparar un capuchino como se describe se debe recargar el circuito como se describe en el apartado 4.5 y luego repetir las operaciones.

i El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

- Tras el uso, limpiar el tubo de vapor con un paño humedecido.

9 LIMPIEZA

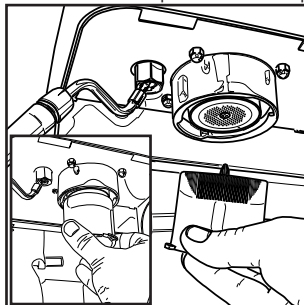
El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No use alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- (Fig.21-22) - Diariamente, después de haber calentado la leche, desmontar la parte exterior del pannarello y lavarla con agua potable fresca.
- (Fig.23) - Una vez a la semana hay que limpiar el tubo de vapor. Para esto es necesario:
 - desmontar la parte exterior del pannarello (para la limpieza habitual);
 - aflojar la abrazadera (sin quitarla);
 - retirar la parte superior del pannarello del tubo de vapor;
 - lavar la parte superior del pannarello con agua potable fresca;
 - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
 - volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente);
 - apretar la abrazadera aflojada anteriormente.
- Volver a montar la parte exterior del pannarello.
- (Fig.24) - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- (Fig.17) - Para limpiar el portafiltro "Crema" observar las siguientes indicaciones:
 - extraer el filtro y lavarlo bien con agua caliente.
 - extraer el adaptador (si está instalado) y lavarlo bien con agua caliente.
 - lavar el interior del portafiltro "Crema".
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno microondas o un horno convencional.

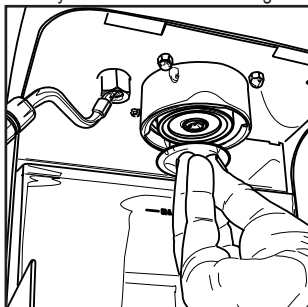
Después de efectuar la descalcificación (ver Cap. 10) es necesario limpiar el filtro del grupo de café y la junta.

Para limpiar el filtro es necesario:

- desenroscar el tornillo que fija el filtro al grupo de café utilizando el destornillador presente en el raspador.



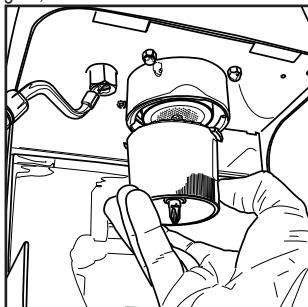
- quitar el filtro y lavarlo bien con un detergente neutro.



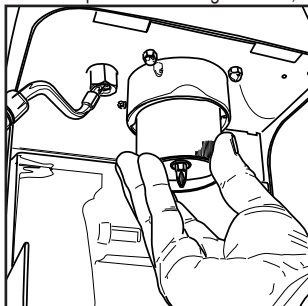
- aclarar y volver a montar el filtro; apretar el tornillo utilizando el destornillador presente en el raspador.

Para limpiar la junta es necesario:

- introducir el raspador en el grupo de café como se muestra en la figura;



- girar delicadamente el raspador para quitar los eventuales residuos de café presentes en la guarnición;



- al final, extraer el raspador y pasar un paño húmedo para eliminar las eventuales trazas de café.

10 DESCALCIFICACIÓN

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

i Si se desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante no tóxico ni nocivo para máquinas de café que se encuentra normalmente de venta en establecimientos. Se aconseja el uso del líquido descalcificante Saeco.

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

- (Fig.2) - Retirar y vaciar el depósito de agua.
- (Fig.3) - Mezclar el líquido descalcificante con agua como indicado en el embalaje del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.
- (Fig.7) - Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (18).
- (Fig.8) - Introducir un recipiente debajo del tubo de vapor.
- Abrir el mando (5) para retirar a intervalos (una taza cada vez) todo el líquido descalcificante; cerrar el mando (5) para detener el suministro.
- (Fig.7) - Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del botón ON/OFF (18), para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el depósito.
- (Fig.2 - 3) - Una vez consumido el líquido descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua potable fresca.
- (Fig.4; Fig.8) - Volver a colocar el depósito en la máquina; abrir el mando (5) para vaciar 2/3 del agua; cerrar el mando (5) en el sentido de las agujas del reloj para detener el suministro.
- Dejar calentar la máquina y vaciar el contenido residual del depósito de agua como ya explicado.

i Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones del fabricante indicadas en el envase del producto descalcificante.

11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

- Inutilizar los aparatos en desuso.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y cortar el cable eléctrico.
- Al final de su vida útil, entregar el aparato a un centro de recogida idóneo.

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende.	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito .	Llenar con agua (apartado 4.4).
El café sale demasiado frío.	El piloto luminoso del botón (16) "máquina lista" estaba apagado cuando se ha presionado el botón.	Esperar a que el piloto luminoso del botón (16) se encienda.
	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.
No se forma la crema de la leche. No es posible preparar el capuchino.	Leche no adecuada: leche en polvo, leche desnatada.	Utilizar leche entera.
	Cappuccinatore sucio.	Limpiar el cappuccinatore como se describe en el Cap.9.
	No hay más vapor en la caldera.	Cargar el circuito (apartado 4.5) y repetir las operaciones descritas en el Cap. 8.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay poco café en el portafiltro.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café viejo o no adecuado.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Pastilla de café vieja o inadecuada.	Cambiar la pastilla de café usada.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta de agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Molido demasiado fino.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café comprimido en el portafiltro.	Mover el café molido.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Mando (5) abierto.	Cerrar el mando (5).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (cap.9).
	Pastilla de café inadecuada.	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Junta de la caldera sucia o desgastada.	Limpiar o sustituir la junta.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de café correctamente de manera que no salga del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.

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

Limited Warranty & Descaling your Espresso Coffee Machine

Limited Warranty

This warranty covers all defects in workmanship or materials in the mechanical and electrical parts, arising under normal usage and care, in this Saeco USA product for a period of 1 (one) year from the date of purchase.

A valid proof-of-purchase must be provided prior to any warranty service being rendered. A valid proof-of-purchase is an authorized retailer receipt specifying item, date purchased, and cost of item. An authorized retailer gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof-of-purchase. Product is intended for household use only. Any commercial use voids the warranty. Exception: Royal machines are sold by Saeco USA for commercial use and will be covered by a 1 (one) year warranty on parts and labor both for household and commercial applications.

Who is covered?

The original purchaser or gift recipient who can provide proof-of-purchase from an authorized Saeco USA dealer.

What is not covered?

Improper usage and care can result in mineral buildup that damages the product. Saeco USA is not responsible for any expense resulting from such damage including transportation, shipping, and repairs resulting from mineral buildup, also known as calcium deposits, scale and lime scale.

What will be done?

During the applicable warranty period under normal household usage and care, Saeco USA will repair or replace, at their discretion, any mechanical or electrical part which proves defective, or replace product with a comparable model. The repaired or replacement product is warranted for one year from the original date of purchase or 90 days, whichever is greater.

How can you receive service?

Call 1-800-933-7876 to request service. A Return Authorization will be issued, when necessary. All warranty service must be performed by Saeco USA or an authorized Saeco USA Service Center or dealer. Please contact Saeco USA for details. Repair or attempted repair by unauthorized persons voids the warranty.

Unauthorized returned products will not be accepted and will be returned to sender at sender's expense.

In the event service is required:

- To obtain warranty service, a valid proof-of-purchase must be submitted to Saeco USA before returning product.

Maintain a copy of proof-of-purchase for your records.

- Return Authorization number issued by Saeco USA is necessary to obtain warranty service and must be clearly labeled on box.
- Saeco USA is not responsible for loss or damage during incoming shipment.
- Be sure to enclose any accessories or components related to the product's problem.
- Carefully package product. Saeco USA is not responsible for any transportation and shipping expense.
- Retain tracking information for your protection in case of loss or damage in shipment.

THIS LIMITED WARRANTY COVERS PRODUCTS PURCHASED AND USED WITHIN THE UNITED STATES AND DOES NOT COVER:

- Damages from improper installation.
- Damages in shipping.
- Defects other than manufacturing defects.
- Damages from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Damage from service by other than a Saeco USA authorized dealer or service center. Contact Saeco USA for details.
- Any transportation and shipping charges.

Manufacturer makes no warranty, express or implied, including without limitation, any warranties of fitness or merchantability, except as expressly set forth above with respect to such products or parts therefor. Nor shall manufacturer have incurred any other obligations or liabilities on its part or be liable for any anticipated or lost profits, incidental damages, consequential damages, time charges, or any other losses incurred in connection with the purchase, installation, replacement, or repair of such products or any parts therefor whether original equipment or installed as a replacement covered by this warranty or otherwise; & manufacturer does not authorize any person to assume for manufacturer any other liability in connection with the products or parts therefor. Manufacturer assumes no liability for delay in performing its obligations hereunder if failure results, directly or indirectly, from any cause beyond its control, including but not limited to acts of god, acts of government, floods, fires, shortages of materials, strikes and other labor difficulties, or delays, or failures of transportation facilities. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

DESCALING YOUR ESPRESSO COFFEE MACHINE

As part of normal preventative maintenance, espresso makers should be descaled approx. every 2-3 months, depending on the volume of use and hardness of your local water supply.

WARNINGS

Do not swallow. Avoid eye contact. Wash hands after use. Do not expose to heat.

- Keep out of reach of children.
- This product is non-toxic.

To descale your espresso coffee machine, please follow these steps:

MANUAL FILTER HOLDER MACHINES (ie: VIA VENEZIA, GRAN CREMA, AROMA, MAGIC CAPPUCCINO, SIRENA):

1. Fill the water tank with the descaling solution. (1 packet of Saeco descaling solution to one full tank of water.)
2. Turn on the machine and remove filter holder.
3. Run approximately 8 oz. of solution through the brew head. Turn machine off and let the machine sit for 15 minutes.
4. Run approximately 8 oz. through the steam wand, and again, turn machine off and let sit for 15 minutes.
5. Repeat this procedure, alternating between the brew head and steam wand until the water tank is empty. Then rinse water tank thoroughly and run two tanks of clear water through the machine, alternating between the brew head and steam wand.

Should be bold, just like other headers.

1. Fill the water tank with the descaling solution. (1 packet of Saeco descaling solution to 4 cups of water.)
2. Turn on the machine.
3. Run approximately 8 oz. through the steam wand, turn machine off and let sit for 15 minutes.
4. Repeat this procedure until the water tank is empty. Then rinse water tank thoroughly and flush the machine by running two tanks of clear water through the steam wand.

PRIMEA / TALEA / ODEA / INCANTO / MAGIC / ROYAL / V'ESPRESSO AUTOMATIC MACHINES:

1. Fill the water tank with the descaling solution. (1 packet of Saeco descaling solution to 4 cups of water.)
2. Follow automatic descaling instructions as described in manual.

This procedure, when performed as necessary, should help avoid any major descaling requirements and related expenses.

We always recommend the use of bottled or filtered water to extend the longevity of your espresso machine. Distilled water should not be used, as too many of the necessary minerals are missing to make a good tasting espresso.

To cancel the descale message upon completion of the descaling cycle:

- Primea, Talea, Odea, Incanto or V'spresso: See individual

machine manuals.

- Magic Deluxe or Royal Digital: Press and hold the steam button for 5-10 seconds.
- Royal Exclusive or Royal Professional: Enter programming mode by pressing and holding the ENT (preground) button. Scroll to the sub-menu 'Sign.Descal'. Press the enter button, scroll to yes, press the enter button. Scroll to the 'Exit' sub-menu and press enter.

There are many good descaling agents on the market today including Saeco's own product: Part number 524000, 3 packets, MSRP \$7.00 plus \$5.90 shipping & handling. Any descaling product used for our machines should be citric based. Do not use vinegar or lemon juice as this will cause damage to the machine.

This product is non-toxic, biodegradable & odorless. FIRST AID: If ingested, drink 2-3 glasses of water. In case of eye contact, flush thoroughly with cool running water for 15 minutes. Remove any contact lenses. Contact physician in either case, then get prompt medical attention. For skin contact, flush with water.

If you have any questions or comments, please call

Customer Service 1-800-933-7876

or visit: www.saecooutlet.com

UNITED STATES SERVICE CENTER LISTING - LISTE DES CENTRES D'ASSISTANCE - LISTA DE CENTROS DE ASISTENCIA

State Pays Estado	City Ville Ciudad	Service Center Centre d'assistance Centro de asistencia	Telephone Numéro de téléphone Teléfono
AZ	Phoenix	Kitchen Classics/Kitchen Store	602-954-8141
CA	Burlingame	Espresso Equip Engineering LLC	650-375-8480
CA	Escondido	Mart's Appliance Service	760-745-7711
CA	Gardena	A Latte Hotte	310-294-9744
CA	San Jose	Appliance Repair Express	408-371-8853
CA	Signal Hill	Swiss Systems, Inc.	310-689-2372
CA	Woodland Hills	Speedy Appliance Service	818-225-7774
CO	Colorado Springs	Maric Beverage Systems	719-380-1610
FL	Boca Raton	SmArt Deco	561-620-0287
FL	Sarasota	Beanz, Inc. (The Beanz Man)	941-359-8916
IL	Bensenville	The Espresso Shoppe	630-350-0066
IL	Chicago	Longo & Siefer, Inc. (Coffee Exchange)	773-745-9295
IN	Indianapolis	Pro Tech Beverage Service	317-271-8515
MA	Everett	TC's Repair Service, Inc.	800-381-5001
MI	Utica (Shelby Township)	Espresso Machine Experts MI	586-739-9500
MN	Minneapolis	Kitchen Window / Alternative Con	612-824-4417
NC	Cornelius	The Coffeeboss, LLC	704-987-3310
NC	Wilmington	Personal Systems, Ltd	877-286-2833
NJ	Berkeley Heights	The Repair Shack	908-464-0797
NJ	Somerville	Butensky Services Co.	908-707-0912
NY	Bronx	Cerini Coffee Services Inc	718-584-6120
NY	Brooklyn	Solomon's Appliance Center	718-236-5065
NY	Mount Kisco	Ensrybe, Inc. (The Java Fix)	914-514-8042
OH	Rocky River	River Espresso	216-544-4954
OR	Elmira	Stefano's Espresso Care	541-935-1212
OR	Medford	Cafe West Distribution	877-701-2020
PA	Bethel Park	Espresso D'Milan, LLC	412-663-0125
PA	Lansdale	Services Unlimited, Inc.	215-361-7000
SC	Myrtle Beach	Coffee Joe's Repair	843-293-2886
TX	Richardson	Espresso RMI, Inc.	972-690-6969
UT	Salt Lake City	Rimini Coffee / Shea Service	801-539-1210
WA	Seattle	Home Espresso Repair Service	206-789-9513
WA	Spokane	Tech One Services	509-536-0524
WA	Vancouver	Espresso Resource NW	503-251-2970

**CANADA SERVICE CENTER LISTING - LISTE DES CENTRES D'ASSISTANCE -
LISTA DE CENTROS DE ASISTENCIA**

State Pays Estado	City Ville Ciudad	Service Center Centre d'assistance Centro de asistencia	Telephone Numéro de téléphone Teléfono
Quebec	Montreal	Saeco Canada Itée	514-385-5551
Quebec	Québec	Importation Mi-Ra	418-682-3878
Quebec	Ste-Foy	Café en grains	418-653-6265
Quebec	Québec	Importation Nuava	418-649-7858
Quebec	Montreal	Centre du Rasoir Fairview Pointe Claire	514-697-6343
Quebec	Montreal	Centre du Rasoir fine Lame Carré Phillips	514-842-2921
Quebec	Baie Comeau	Centre du Rasoir Centre Comm. Manicouagan	418-295-2161
Quebec	Québec	Centre du Rasoir Galerie de la Capitale	418-627-2378
Quebec	Repentigny	Centre du Rasoir Fine Lame Rive Nord	450-585-9895
Quebec	Rimouski	Centre du Rasoir Carrefour Rimouski	418-722-0419
Quebec	Shawinigan	Centre du Rasoir Fine Lame Plaza de la Mauricie	819-539-4382
Quebec	Sherbrooke	Centre du Rasoir Carrefour de L'Estrie	819-346-8979
Quebec	St.Jean sur le Richelieu	Centre du Rasoir Carrefour Richelieu	450-349-1605
Quebec	Ste-Foy	Centre du Rasoir Place Ste-Foy	418-653-1710
Quebec	Ville d'Anjou	Centre du Rasoir Galeries d'Anjou	514-493-0922
Quebec	Drummondville	Boutik Elektrik / Drummondville	819-472-4244
Quebec	Gatineau	Boutik Elektrik / Promenades de l'Outaouais	819-246-8400
Quebec	Hull	Boutik Elektrik / Galeries de Hull	819-771-2434
Quebec	Rivière-du-Loup	Boutik Elektrik / Centre Commerciale Rivière-du-Loup	418-867-8508
Quebec	Rosemère	Boutik Elektrik Place Rosemère	450-437-9178
Quebec	Rouyn-Noranda	Boutik Elektrik	819-762-1152
Quebec	Sherbrooke	Boutik Elektrik Galeries Quatres Saisons	819-820-7890
Quebec	St-Antoine des Laurentides	Boutik Elektrik Galeries de Laurentides	418-277-2884
Quebec	Trois-Rivières	Boutik Elektrik	819-691-4125
Quebec	Trois-Rivières	Boutik ElektrikCentre Commercial Les Rivières	819-374-2545
Quebec	Victoriaville	Boutik Elektrik Carrefour des Bois Francs	819-751-2321
Ontario	Toronto	Saeco Ontario Ltd.	416-256-9191
Ontario	London	Personal Edge / White Oaks Mall	519-681-0990
Ontario	Hamilton	Personal Edge / Lime Ridge Mall	905-318-6023
Ontario	Kitchener	Personal Edge / Fairview Park Mall	519-895-1328
Ontario	Carlingwood	Personal Edge / Carlingwood	613-725-0173
Ontario	Kingston	Personal Edge / Cataraqui Town Center)	613-634-9605
Ontario	London	Personal Edge / Masonville Place	519-672-7894
Ontario	Oshawa	Personal Edge	905-728-3503

**CANADA SERVICE CENTER LISTING - LISTE DES CENTRES D'ASSISTANCE -
LISTA DE CENTROS DE ASISTENCIA**

State Pays Estado	City Ville Ciudad	Service Center Centre d'assistance Centro de asistencia	Telephone Numéro de téléphone Teléfono
Ontario	Thornhill	Personal Edge	905-764-7190
British Columbia	Vancouver	Saeco West Ltd	604-299-7555
British Columbia	Kelowna	Pioneer Coffee	250-861-3308
British Columbia	Victoria	ABC Electric	250-382-7221
Alberta	Calgary	Espuccino	403-263-3224
Alberta	Calgary	National Cappuccino	403-571-8555
Alberta	Edmonton	Bilotta Food Equipment & Commercial Cappuccino Co. LTD	800-475-4656
Manitoba	Winnipeg	DeLuca Foods	204-775-8605
Nova Scotia	Halifax	Walkers Electronic	902-454-0291
Saskatchewan	Saskatoon	Bosch/Miele Kitchen Center	306-242-3744



Customer Service 1-800-933-7876
or visit: www.saecooutlet.com

Type Sin006XN

Cod. 15001163 Rev.00 15-05-07



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