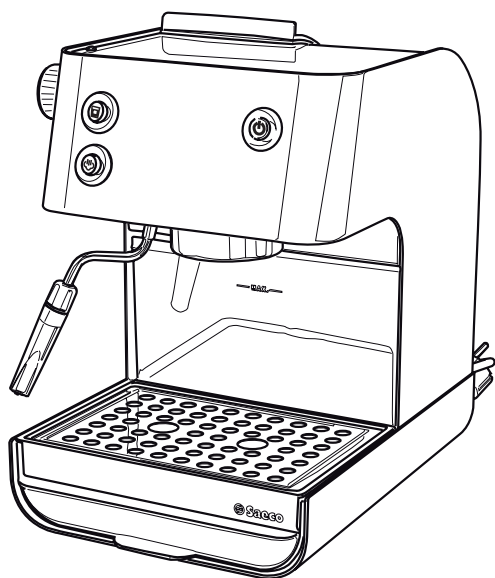


# VIA VENEZIA



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



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

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

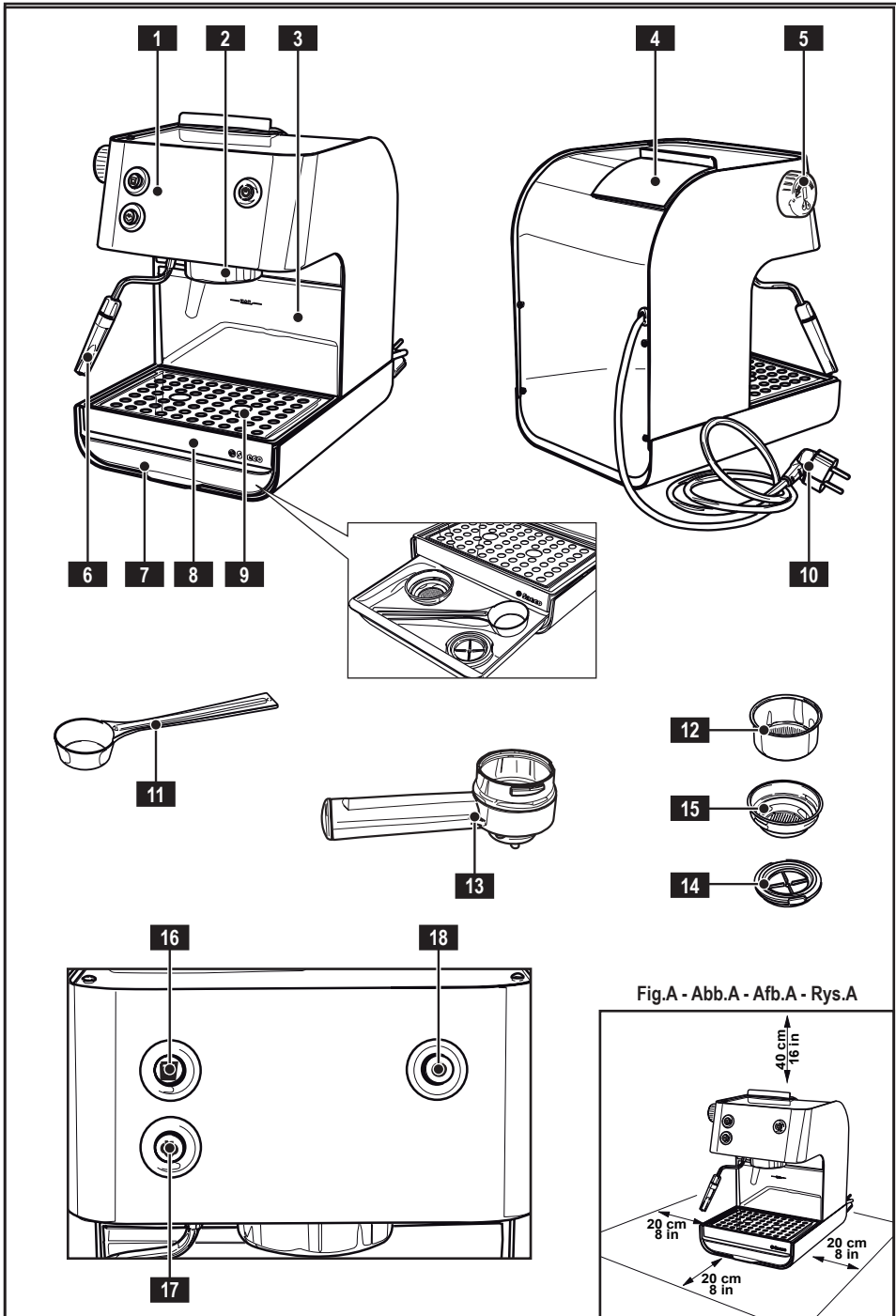
Português

Nederlands

Polski

Ideas with Passion

 **Saeco**



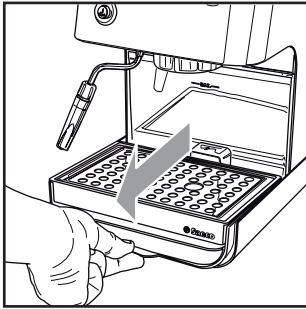


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

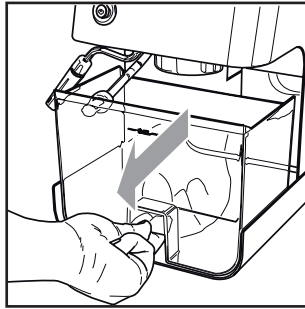


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

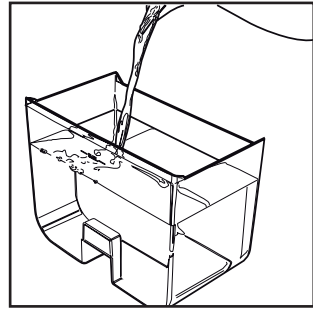


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

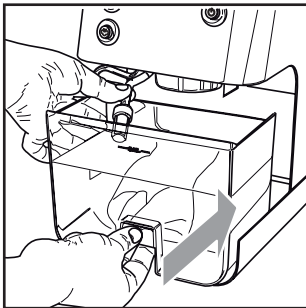


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

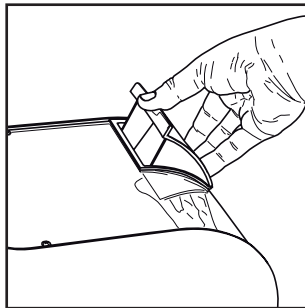


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

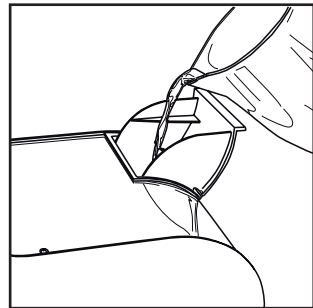


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

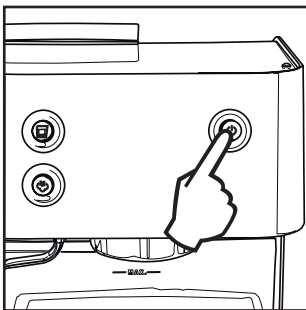


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

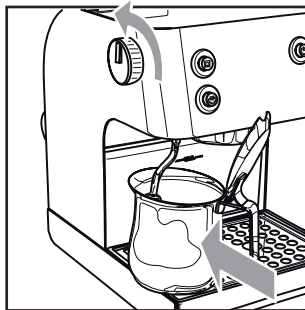


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

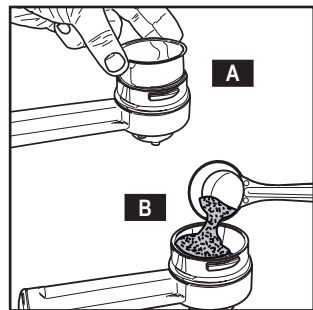


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

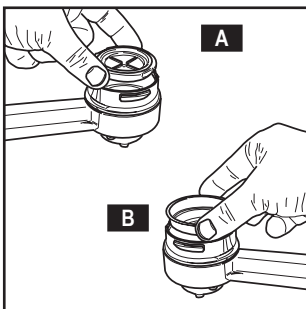


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

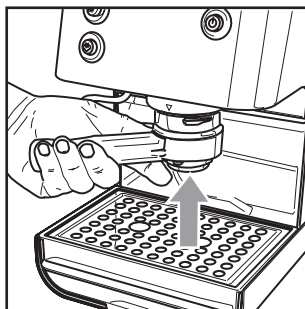


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

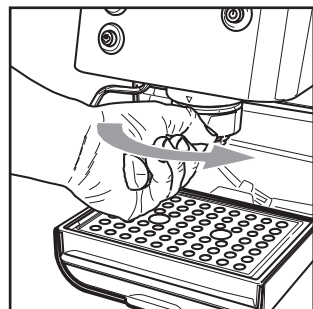


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12



Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

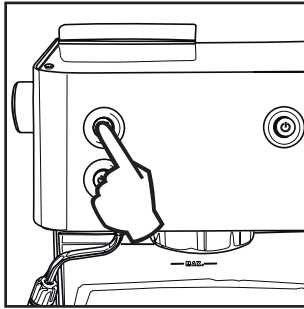


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

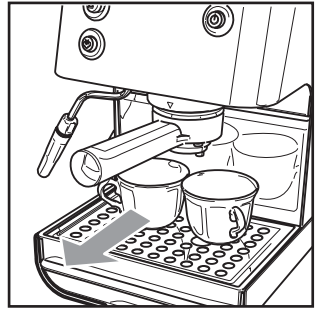


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

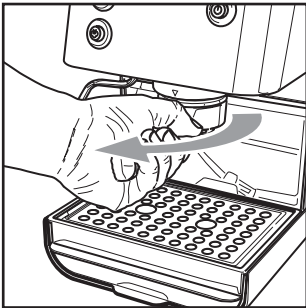


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

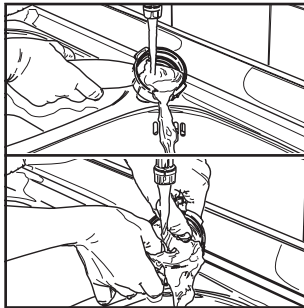


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

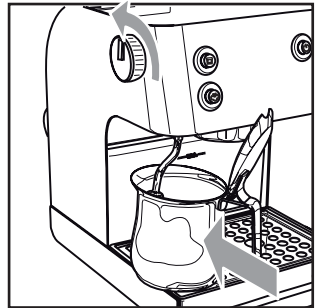


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

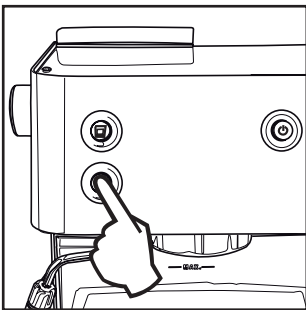


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

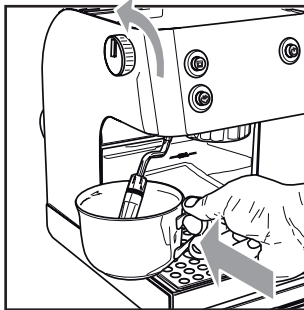


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

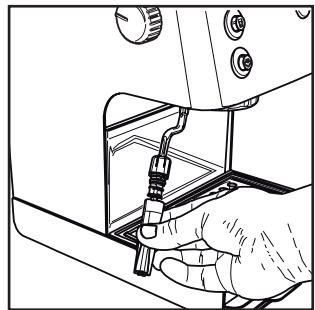


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

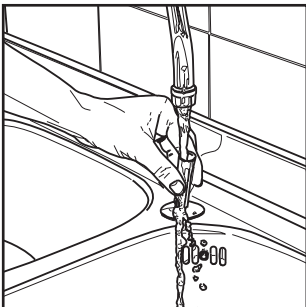


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

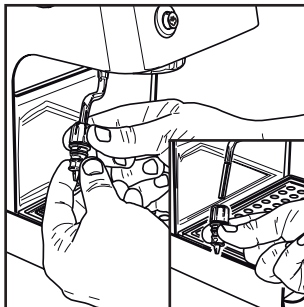


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

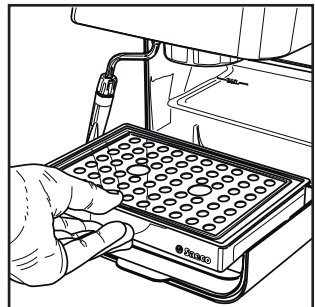


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

## 1 GENERALITÀ

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

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



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

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

In questi casi viene a decadere la garanzia.

### 1.1 Per facilitare la lettura



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi

scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

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



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

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

### 1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

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

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, rivolgetevi ai centri assistenza autorizzati.

## 2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	
Vedi targhetta posta sull'apparecchio	
Materiale corpo	
	Metallo
Dimensioni (l x a x p)	
	220 x 300 x 270 (mm)
Peso	
	4 kg
Lunghezza cavo	
	1,2 m
Pannello di comando	
	Sulla parte frontale
Portafiltro	
	Pressurizzato meccanico
Pannarello	
	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	
	2 litri - Estraibile
Pressione pompa	
	15 bar
Caldaia	
	Inox
Dispositivi di sicurezza	
	Termostato a riarmo manuale
	Termofusibile

## 3 NORME DI SICUREZZA



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

### Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

### Alimentazione di corrente

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

### Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.

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

### Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.

I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

### Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Non disinserire (togliere) mai il portafiltro "Crema" durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

### Ubicazione

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

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

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

Non usare la macchina per caffè all'aperto.

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

### Pulizia

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

Mai immergere la macchina nell'acqua!

È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

### Spazio per l'uso e la manutenzione

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

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

### Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

### Riparazioni / Manutenzione

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

### Antincendio

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

---

### Legenda componenti macchina (Pag.2)

---

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Pannello comandi   |
| 2  | Gruppo erogatore caffè   |
| 3  | Serbatoio acqua  |
| 4  | Imbuto riempimento serbatoio acqua                                   |
| 5  | Pomello acqua calda / vapore   |
| 6  | Tubo vapore (pannarello)   |
| 7  | Cassetto accessori   |
| 8  | Vasca recupero acqua   |
| 9  | Griglia in metallo   |
| 10 | Cavo alimentazione   |
| 11 | Misurino per caffè macinato  |
| 12 | Filtro per caffè macinato<br>(unico per l'erogazione di 1 o 2 caffè) |
| 13 | Portafiltro "Crema"  |
| 14 | Adattatore per filtro caffè in cialde                                |
| 15 | Filtro per caffè in cialde   |
| 16 | Interruttore luminoso erogazione caffè                               |
| 17 | Interruttore luminoso erogazione vapore                              |
| 18 | Interruttore luminoso ON/OFF   |

## 4 INSTALLAZIONE

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

### 4.1 Imballaggio

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

### 4.2 Avvertenze d'installazione

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

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

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

**i** Nota: si consiglia di lavare i componenti prima del loro primo utilizzo e/o dopo un periodo d'inutilizzo.

### 4.3 Collegamento della macchina

**!** La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza. Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore ON/OFF (18) non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- Inserire la spina in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

### 4.4 Serbatoio acqua

- (Fig.1) - Estrarre il cassetto accessori (7), la vasca recupero acqua (8) e la griglia (9).
- (Fig.2) - Estrarre il serbatoio dell'acqua (3); non danneggiare il tubo d'aspirazione dell'acqua.
- (Fig.3) - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.
- (Fig.4) - Reinserire il serbatoio nella sua sede avendo cura di riposizionare correttamente il tubo sfilato in precedenza.

**!** Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

**i** Nota: per un rabbocco rapido del serbatoio acqua si può utilizzare l'imbuto posto nella parte superiore della macchina. Aprire l'imbuto (Fig.5) e rabboccare con acqua (Fig.6). Dopo il riempimento chiudere sempre l'imbuto.

### 4.5 Caricamento del circuito

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

- (Fig.7) - Premere l'interruttore ON/OFF (18), la spia posta all'interno si accende.
- (Fig.8) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore. Aprire il pomello (5) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- Attendere che dal tubo vapore (pannarello) fuoriesca un getto regolare d'acqua.
- Chiudere il pomello (5) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario. Rimuovere il contenitore.

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

## 5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

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

- Durante questa operazione, la spia dell'interruttore caffè (16) "pronto macchina" può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (5) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità d'acqua sufficiente.
- (Fig.7) - Premere l'interruttore ON/OFF (18), la spia posta all'interno si accende
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (16) "pronto macchina" si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

### 5.1 Con caffè macinato

- (Fig.9-A) - Inserire il filtro (12) nel portafiltro "Crema" (13).
- (Fig.11) - Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione (2).
- (Fig.12) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio. Lasciare la presa dal manico del porta-

filtrò "Crema", il manico ruota leggermente verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro.

- **(Fig.14)** - Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè (16) l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro "Crema" (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l'interruttore caffè (16) per fermare l'erogazione d'acqua calda.
- **(Fig.16)** - Togliere il portafiltro dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua. Con lo speciale portafiltro (13) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.9-B)** - Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro (13) nel gruppo erogazione (2).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.13)** - Prelevare **1 o 2 tazzine preriscaldate** e posizionarle sotto al portafiltro "Crema"; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori di uscita caffè.
- **(Fig.14)** - Premere il tasto caffè (16).
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (16) per fermare l'erogazione del caffè e prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro "Crema" e vuotarlo dai fondi residui.

**i** **Nota: nel portafiltro rimane una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.**

**i** **Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro "Crema" estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.17).**

## 5.2 Con caffè in cialde

- **(Fig.9-A)** - Togliere il filtro per caffè macinato (12) dal portafiltro "Crema" (13) tirandolo verso l'alto.
- **(Fig.10)** - Inserire l'adattatore per cialde (14), con la parte bombata rivolta verso il basso, nel portafiltro "Crema" (13); successivamente inserire anche il filtro (15).
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (2).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro "Crema". Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro "Crema".
- **(Fig.14)** - Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè (16) l'acqua comincerà ad uscire dal

portafiltro "Crema" (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).

- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l'interruttore caffè (16) per fermare l'erogazione di acqua calda.
- **(Fig.16)** - Togliere il portafiltro "Crema" dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.
- Inserire la cialda nel portafiltro; **assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.**
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (2).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Prelevare **1 tazzina preriscaldata** e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto ai fori d'uscita caffè.
- **(Fig.14)** - Premere il tasto caffè (16).
- Quando è stata raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (16) per fermare l'erogazione del caffè e prelevare la tazzina con il caffè.
- **(Fig.16)** - Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.

**i** **Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro "Crema" estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.17).**

## 6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio. Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali. Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso. Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro pressurizzato senza gocciolare. La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente. Per un miglior risultato in tazza e per facilità di pulizia e preparazione, Saeco consiglia l'utilizzo di caffè in cialde monodose contrassegnate dal marchio ESE.





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

## 7 ACQUA CALDA

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

- (Fig.7) - Premere l'interruttore ON/OFF (18), la spia posta all'interno si accende.
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (16) "pronto macchina" si accenda, ora la macchina è pronta.
- (Fig.18) - Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello). Aprire il rubinetto (5) ruotandolo in senso antiorario.
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, chiudere il rubinetto (5) ruotandolo in senso orario.
- Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

## 8 VAPORE / CAPPUCCINO

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

- (Fig.7) - Premere l'interruttore ON/OFF (18), la spia posta all'interno si accende.
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (16) "pronto macchina" si accenda.
- (Fig.19) - Premere l'interruttore vapore (17). Si spegne la spia dell'interruttore caffè (16).
- Attendere che le spie dell'interruttore vapore (17) e dell'interruttore caffè (16) si accendano; a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- (Fig.18) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore e aprire il pomello (5) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (5) e togliere il contenitore.
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

**i Per garantire un miglior risultato utilizzare latte freddo.**

- (Fig.20) - Immergere il tubo vapore nel latte e aprire il pomello (5) ruotandolo in senso antiorario; far ruotare lentamente il recipiente contenente il latte, dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.
- Al termine, chiudere il rubinetto (5); prelevare la tazza con

il latte montato.

- (Fig.19) - Premere nuovamente l'interruttore vapore (17).
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.

**i Nota: la macchina è operativa quando la spia dell'interruttore (16) "pronto macchina" è accesa in modo fisso.**

**i Nota bene: se non si riesce ad erogare un cappuccino come descritto, si deve ricaricare il circuito come descritto nel par. 4.5 e successivamente ripetere le operazioni.**

**i Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.**

- Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

## 9 PULIZIA

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

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- (Fig.21-22) - Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello e lavarla con acqua potabile fresca.
- (Fig.23) - Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
  - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
  - allentare la ghiera (senza toglierla);
  - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
  - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
  - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
  - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserito);
  - serrare la ghiera precedentemente allentata.
 Rimontare la parte esterna del pannarello.
- (Fig.24) - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- (Fig.17) - Per la pulizia del portafiltro "Crema" procedere come segue:
  - estrarre il filtro, lavarlo con cura con acqua calda.

- estrarre l'adattatore (se presente), lavarlo con cura con acqua calda.
- lavare l'interno del portafiltro "Crema".
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

## 10 DECALCIFICAZIONE

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

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



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


- **(Fig.2)** - Togliere e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- **(Fig.3)** - Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.7)** - Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (18).
- **(Fig.8)** - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- Aprire il pomello (5) per prelevare ad intervalli (una tazza per volta) tutto il decalcificante; per fermare l'erogazione chiudere il pomello (5).
- **(Fig.7)** - Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore ON/OFF (18). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.2 - 3)** - Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **(Fig.4; Fig.8)** - Reinserrire il serbatoio nella macchina; aprire il pomello (5) per vuotare 2/3 dell'acqua; per fermare l'erogazione chiudere il pomello vapore (5) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua agendo come mostrato in precedenza.

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

## 11 SMALTIMENTO

INFORMAZIONE AGLI UTENTI: ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"



Il simbolo  del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
La pompa è molto rumorosa	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua.(par.4.4)
Il caffè è troppo freddo	La spia dell'interruttore (16) "pronto macchina" era spenta quando è stato premuto l'interruttore.	Attendere che la spia dell'interruttore (16) si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde	Preriscaldare le tazzine con acqua calda
Non si forma la schiuma del latte	Latte non adatto: latte in polvere, latte magro.	Utilizzare latte intero.
Non si riesce a preparare un cappuccino	<b>Pannarello</b> sporco.	Pulire il <b>pannarello</b> come descritto nel Cap.9.
	Non è più presente vapore nella caldaia.	Ricaricare il circuito (par. 4.5) e ripetere le operazioni descritte nel Cap.8.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Cialda vecchia o non adatta.	Cambiare la cialda utilizzata.
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (5) aperto.	Chiudere il pomello (5).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
Cialda non adatta	Cambiare il tipo di cialda	
Il caffè sgorga dai bordi	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	Cialda inserita in modo errato.	Inserire correttamente la cialda facendo in modo che non esca dal portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino

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

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE**  
**EC 2006/95, EC 2004/108,**  
**EC 1992/31, EC 1993/68**

Noi :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

**MACCHINA PER CAFFE' SINGOLA**  
**TIPO : SIN 006XN**

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15  
Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici  
Metodi per la valutazione e le misure  
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)  
Parte 3<sup>A</sup> Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)  
Parte 3<sup>A</sup> Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.  
Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive :

**CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.**

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
**Ing. Andrea Castellani**






---

## 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 authorised customer service centres;**
- **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 emphasizes particularly important information to take into greater account for a better use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to this page while reading the operating instructions.

---

### 1.2 How to use these operating instructions

---

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

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

---

## 2 TECHNICAL DATA

---

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

---

Nominal Voltage - Power rating - Power supply  
See label on the appliance

---

Housing material

Metal

---

Size (w x h x d)

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

---

Weight

4 kg / 9 lbs

---

Cable length

1.2 m / 47"

---

Control panel

On the front side

---

Filter holder

Mechanical pressurised

---

Pannarello

Especially for cappuccinos

---

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 aimed at being used 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.

### 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

Keep children under control to prevent them 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 filter holder "Crema" 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, disconnect all the keys 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 Customer Service Centres. 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 (CO<sub>2</sub>). Do not use water or dry-powder extinguishers.

### Key to machine components (Pag.2)

- |    |   |
|----|---|
| 1  | Control panel   |
| 2  | Coffee Brew unit  |
| 3  | Water tank  |
| 4  | Funnel for water tank filling                                 |
| 5  | Hot water/steam knob  |
| 6  | Steam spout (Pannarello)                                      |
| 7  | Accessory drawer  |
| 8  | Drip tray   |
| 9  | Metal grill   |
| 10 | Power cable   |
| 11 | Ground coffee measuring scoop                                 |
| 12 | Ground coffee filter<br>(one only for brewing 1 or 2 coffees) |
| 13 | "Crema" filter holder   |
| 14 | Adapter for coffee pods filter                                |
| 15 | Coffee pods filter  |
| 16 | Coffee brewing luminous switch                                |
| 17 | Steam ejection luminous switch                                |
| 18 | Luminous ON/OFF switch  |

---

## 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.

 **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 Customer Service Centres.**

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.**

 **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 recharged.


- **(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 spout (pannarello).
- 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 "Crema" filter holder by manually turning it clockwise, during the coffee brewing. Danger of burning.**

- During this operation, the "machine ready" coffee switch light (16) may flash on and off; this operation should be considered as 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 switch (18). The inside light turns on.
- Wait until the "machine ready" coffee switch light (16) turns up. The machine is now ready for coffee brewing.

---

### 5.1 Using ground coffee

---

- **(Fig.9-A)** - Insert the filter (12) into the "Crema" filter holder (13).
- **(Fig.11)** - Insert the filter holder in the Brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the filter holder from left to right until it locks in place. Release the grip from the "Crema" filter holder. The handle slightly turns on the left. This movement guarantees the perfect operation of the filter holder.
- **(Fig.14)** - Preheat the "Crema" filter holder by pressing the coffee switch (16). Water will spill out of the "Crema" filter holder (this operation is only necessary for the first coffee).



- After 50cc of water has flowed out, press the coffee switch (16) again to stop hot water dispensing.
- **(Fig.16)** - Remove the filter holder from the machine by turning it to the left and pour out any water left. As the machine is fitted with the special filter holder (13), 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 filter holder (13) in the brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the filter holder from left to right until it locks in place.
- **(Fig.13)** - Take **1 or 2 preheated cups** and place them under the "Crema" filter holder; check that they are correctly placed under the coffee dispensing holes.
- **(Fig. 14)** - Press the coffee button (16).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the coffee 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 "Crema" filter holder and empty the remaining coffee grounds.

**i** **Note:** If a small quantity of water remains in the portafilter; this is absolutely normal and is due to the portafilter features.

**i** **Note For cleaning:** keep the filter of the "Crema" filter holder 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 "Crema" filter holder (13) by pulling it up.
- **(Fig.10)** - Insert the coffee pod adapter (14), with the curved part facing down, into the "Crema" filter holder (13); then insert also the filter (15).
- **(Fig.11)** - Insert the "Crema" filter holder in the Brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the filter holder from left to right until it locks in place.
- Release the grip from the "Crema" filter holder. The handle is automatically turned slightly towards the left. This movement assures the perfect functioning of the "Crema" filter holder.
- **(Fig.14)** - Preheat the "Crema" filter holder by pressing the coffee switch (16). Water will spill out of the "Crema" filter holder (this operation is only necessary for the first coffee).
- After 50cc of water has flowed out, press the coffee button (16) again to stop hot water dispensing.
- **(Fig.16)** - Remove the "Crema" filter holder from the machine by turning it from right to left and emptying out the remaining water.

- Insert the pod in the filter holder; **make sure the paper from the pod does not overhang the filter holder.**
- **(Fig.11)** - Insert the "Crema" filter holder in the Brew unit from the bottom (2).
- **(Fig.12)** - Turn the filter holder from left to right until it locks in place.
- Take **1 preheated cup** and place it under the filter holder; check that it is correctly placed under the coffee dispensing holes.
- **(Fig.14)** - Press the coffee button (16).
- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the coffee button (16) again to stop coffee brewing and remove the cup of coffee.
- **(Fig.16)** - Wait a few seconds after dispensing, then remove the filter holder and dispose of the used pod.

**i** **Note for cleaning:** keep the filter of the "Crema" filter holder clean by removing it 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 flavour changes according to its origin and blend; it is therefore a good idea to try different types of coffee in order to find the most suited to your personal taste.

For optimal results, however, we recommend using espresso machine blends. As a rule, Coffee should always come out of the portafilter without any dripping.

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

Saeco recommends using single-dose coffee pods marked ESE for a tasty coffee and easier cleaning and preparing.




**!** **BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM JET, MAKE SURE THAT THE STEAM SPOUT (PANNARELLO) 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 switch (18). The inside light turns on.
- Wait until the "machine ready" coffee switch light (16) turns up. The machine is now ready.
- (Fig.18) - Place a container or a tea glass under the steam spout (pannarello). Open the tap (5) by turning it counterclockwise.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, close the tap (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 switch (18). The inside light turns on.
- Wait until the "machine ready" coffee switch light (16) turns up.
- (Fig.19) - Press the steam switch (17). The coffee switch light goes off (16).
- Wait for the steam switch (17) and coffee switch (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 spout (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.

 **Use cold milk to get better beverages.**

- (Fig.20) - Immerse the steam spout 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.
- At the end, close the tap (5); take the cup with the frothed milk.
- (Fig.19) - Press the steam switch (17) again.
- Proceed with circuit recharging as described in par. 4.5 to make the machine ready for use.

 **Note: the machine is ready when the "machine ready" switch light (16) is permanently on.**

 **N.B.: if it is not possible to dispense a cappuccino as described, prime the circuit as explained in par. 4.5 and then repeat the steps.**

 **The same system can be used to heat other beverages.**

- After this operation, clean the steam spout 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 spout 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 spout;
  - wash the upper part of the pannarello with fresh drinking water;
  - wash the steam spout with a wet cloth and remove any milk residue;
  - replace the upper part of the steam spout (make sure it is completely inserted);
  - tighten the previously loosen ring nut.Reassemble the external part of the pannarello.
- (Fig.24) - Empty and clean the drip tray every day.
- Use a soft cloth moistened with water to clean the appliance.
- (Fig.17) - To clean the "Crema" filter holder 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 "Crema" filter holder.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.

## 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 switch (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 switch (18). Empty the container.
- (Fig.2-3) - When the descaling solution is finished, extract 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.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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 (par 4.4).
The coffee is too cold.	The "machine ready" switch light (16) was off when the switch was pressed.	Wait until the "machine ready" switch light (16) turns on.
	The filter holder is not inserted for preheating (sec. 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.	Non-suitable milk powdered milk, low-fat milk.	Use whole milk.
	The Pannarello is dirty.	Clean the Pannarello as described in sec. 9.
	There is no more steam in the boiler.	Prime the circuit (par. 4.5) and repeat the operations described in sec. 8.
The coffee is dispensed too fast, no foam builds up.	Too little coffee in the filter holder.	Add coffee (sec. 5).
	The grind is too coarse.	Use a different blend (sec. 6).
	Coffee is old or not suitable.	Use a different blend (sec. 6).
	Old or not suitable pod.	Change the pod.
Coffee does not come out or drips only.	No water.	Refill with water. (par 4.4).
	The grind is too fine.	Use a different blend (sec. 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.	Descalcify the machine (sec. 10).
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (sec. 9).
The coffee comes out from the side.	Not suitable pod.	Change type of pod.
	The filter holder is incorrectly inserted in the Brew unit.	Insert the filter holder correctly (sec. 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 Centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

**EC DECLARATION OF CONFORMITY**  
EC 2006/95, EC 2004/118,  
EC 1992/31, EC 1993/68

We :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

English

declare under our responsibility that the product :

**COFFEE MAKER**  
**Type : SIN 006XN**

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements  
EN 60335-1(2002 ) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15  
Particular requirements for appliances for heating liquids  
EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement  
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus -  
Part 1 Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)  
Part. 3<sup>A</sup> Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) -  
EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)  
Part 3<sup>A</sup> : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply  
systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection  
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2.  
Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives :  
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
Ing. Andrea Castellani



## 1 ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Espresso und ist mit einer schwenkbaren Düse für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Vorderseite des Geräts sind mit einfach verständlichen Symbolen gekennzeichnet.

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



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

- Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Vorrichtung;
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen;
- Fehlende Entkalkung und Lagerung in Räumen bei Temperaturen unter 0°C.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

### 1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre



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

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



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

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf der ersten Seite des Handbuchs. Diese Seite ist beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

### 1.2 Benutzung dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Kaffeemaschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird. Für weitere Informationen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

## 2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung  
Siehe Typenschild auf dem Gerät

Material des Gerätekörpers

Metall

Abmessungen (L x H x T)

220 x 300 x 270 (mm)

Gewicht

4 kg

Kabellänge

1,2 m

Bedienfeld

Auf der Vorderseite

Filterhalter

Mechanisch druckverdichtet

Pannarello

Spezialzubehör für Cappuccinos

Wassertank

2 Liter - herausnehmbar

Pumpendruck

15 bar

Durchlauferhitzer

Rostfreier Edelstahl

Sicherheitsvorrichtungen

Thermostat mit manueller Rücksetzung

Thermosicherung

## 3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



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

### Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichender Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist

oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

### Stromversorgung

Die Kaffeemaschine darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

### Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

### Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

### Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten. Stets die entsprechenden Griffe benutzen. Der Filterhalter "Crema" darf keinesfalls während der Ausgabe des Kaffees herausgenommen (abgenommen) werden. Während der Aufheizphase der Brühgruppe besteht die Möglichkeit des Austritts von Tropfen heißen Wassers.

### Standort

Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.

Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**

Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden. Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

### Reinigung

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

Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

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

Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben

ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Wassertank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

### Platzbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Eine ebene Auflagefläche auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß der Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen (**Abb.A**).

### Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist sie auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

### Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb nehmen. Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

### Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

### Legende der Maschinenbestandteile (S.2)

1	Bedienfeld
2	Kaffeebrühgruppe
3	Wassertank
4	Einfüllöffnung zur Befüllung des Wassertanks
5	Drehknopf Heißwasser/Dampf
6	Dampfdüse (Pannarello)
7	Zubehörschubblade
8	Wasserauffangschale
9	Abtropfgitter aus Metall
10	Netzkabel
11	Messlöffel für gemahlene Kaffee
12	Filter für gemahlene Kaffee (ein Filter für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen Kaffee)
13	Filterhalter "Crema"
14	Filteradapter für Kaffeepads
15	Filter für Kaffeepads
16	Leuchtschalter Kaffeeausgabe
17	Leuchtschalter Dampfausgabe
18	Leuchtschalter EIN/AUS

---

## 4 AUFSTELLUNG

---

Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen müssen die "Sicherheitsvorschriften" im Kapitel 3 strikt eingehalten werden.

---

### 4.1 Verpackung

---

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

---

### 4.2 Installationshinweise

---

Bevor die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

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

Nun kann die Kaffeemaschine an das Stromnetz angeschlossen werden.

**i** Hinweis: Es wird empfohlen, die Komponenten vor dem ersten Gebrauch bzw. nach einer längeren Nichtbenutzung zu waschen.

---

### 4.3 Anschluss der Maschine

---

**!** Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Aus diesem Grunde müssen die Sicherheitsvorschriften stets strikt beachtet werden. Defekte Kabel dürfen keinesfalls benutzt werden! Beschädigte oder defekte Kabel und Stecker müssen umgehend von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Die Spannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt. Überprüfen, ob die Netzspannung den auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine aufgeführten Angaben entspricht.

- Sicherstellen, dass der Schalter EIN/AUS (18) nicht vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz gedrückt wurde.
- Den Stecker in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

---

### 4.4 Wassertank

---

- (Abb. 1) - Die Zubehörschublade (7), die Wasserauffangschale (8) und das Abtropfgitter (9) herausnehmen.
- (Abb. 2) - Den Wassertank (3) herausnehmen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Wasseransaugschlauch nicht beschädigt wird.
- (Abb. 3) - Den Wassertank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Dabei sollte nicht zuviel Wasser

eingefüllt werden.

- (Abb. 4) - Den Wassertank wieder in seine Aufnahme einsetzen und den vorher herausgezogenen Schlauch wieder richtig anbringen.

**!** In den Wassertank stets ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure einfüllen. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Wassertank beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Wassertank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

**i** Hinweis: um den Wassertank schnell zu füllen, kann die Einfüllöffnung, die sich im oberen Maschinenbereich befindet, verwendet werden. Die Abdeckung öffnen (Abb. 5) und Wasser einfüllen (Abb. 6). Nach der Füllung, die Abdeckung immer schließen.

---

### 4.5 Entlüftung des Systems

---

Vor jeder Inbetriebnahme, oder wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wurde, muß die Maschine entlüftet werden.

- (Abb. 7) - Den Schalter EIN/AUS (18) drücken, daraufhin leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf.
- (Abb. 8) - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen. Den Drehknopf (5) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Abwarten, bis aus der Dampfdüse (Pannarello) ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.
- Den Drehknopf (5) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird. Den Behälter entfernen und das Wasser verwerfen.

Die Maschine ist nun für die Ausgabe von Kaffee und Dampf bereit. Für die Einzelheiten zum Betrieb wird auf die entsprechenden Kapitel verwiesen.

---

## 5 KAFFEEAUSGABE

---

**!** Achtung! Das Herausnehmen des Filterhalters "Crema" während der Ausgabe des Kaffees ist verboten. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Während der Kaffeeausgabe kann sich die Kontrolllampe der Taste für die Kaffeeausgabe "Maschine bereit" (16) ein- und ausschalten. Dieser Vorgang ist völlig normal und nicht als Störung zu betrachten.
- Vor der Anwahl der Kaffeeausgabe sicherstellen, dass der Drehknopf "Heißwasser/Dampf" (5) geschlossen ist und der Wassertank der Maschine eine ausreichende Menge Frischwasser enthält.
- (Abb. 7) - Den Schalter EIN/AUS (18) drücken.
- Warten, bis die Kontrolllampe der Taste für die Kaffeeausgabe "Maschine bereit" (16) aufleuchtet. Nun ist die richtige Betriebstemperatur erreicht und die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.



## 5.1 Betrieb mit gemahlenem Kaffee

- **(Abb. 9-A)** - Den Filter (12) in den Filterhalter "Crema" (13) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Zum Vorwärmen des Filterhalters "Crema", diesen von unten in die Brühgruppe (2) einsetzen.
- **(Abb. 12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert. Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen; der Griff dreht sich leicht nach links zurück. Diese Bewegung gewährleistet die ordnungsgemäße Funktion des Filterhalters.
- **(Abb. 14)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste für die Kaffeeausgabe (16) gedrückt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm<sup>3</sup> Wasser durchgelaufen sind, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb. 16)** - Den Filterhalter durch Drehung von rechts nach links aus der Maschine herausnehmen und das Restwasser ausschütten. Mit dem speziellen Filterhalter (13), mit dem die Maschine ausgestattet ist, braucht der Filter für die Zubereitung von einem oder zwei Kaffees nicht gewechselt zu werden.
- **(Abb. 9-B)** - 1 oder 2 gestrichene Messlöffel gemahlene Kaffees in den Filter geben, um einen oder zwei Kaffees zuzubereiten. Den Kaffeesatz vom Rand des Filterhalters entfernen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter (13) von unten in die Brühgruppe (2) einsetzen.
- **(Abb. 12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb. 13)** - **1 oder 2 vorgewärmte Tassen** unter den Filterhalter "Crema" stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen stehen.
- **(Abb. 14)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen. Die Tassen mit dem Kaffee entnehmen **(Abb. 15)**.
- **(Abb. 16)** - Nach der Kaffeeausgabe einige Sekunden abwarten um den Filterhalter "Crema" herauszunehmen und den Kaffeesatz zu entsorgen.

**i** **Hinweis:** Im Filterhalter verbleibt eine geringe Menge Wasser. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.

**i** **Hinweis zur Reinigung:** Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird **(Abb. 17)**.

## 5.2 Betrieb mit Kaffeepads

- **(Abb. 9-A)** - Den Filter für den gemahlene Kaffee (12) aus dem Filterhalter "Crema" (13) herausnehmen, indem er nach oben gezogen wird.
- **(Abb. 10)** - Den Adapter für Kaffeepads (14) mit der gewölbten Seite nach unten in den Filterhalter "Crema" (13) einsetzen. Danach zusätzlich den Filter (15) einsetzen.
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (2) einsetzen.
- **(Abb. 12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- Den Griff des Filterhalters "Crema" loslassen. Ein automatisches System versetzt den Griff nun wieder leicht nach links.  
Durch diese Bewegung wird die optimale Funktion des Filterhalters "Crema" gewährleistet.
- **(Abb. 14)** - Den Filterhalter "Crema" vorwärmen, indem die Taste für die Kaffeeausgabe (16) gedrückt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Filterhalter "Crema" auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm<sup>3</sup> Wasser durchgelaufen sind, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken, um die Ausgabe des heißen Wassers zu stoppen.
- **(Abb. 16)** - Den Filterhalter "Crema" aus der Maschine nehmen, indem er von rechts nach links gedreht wird und das Restwasser entfernen.
- Den Kaffeepad in den Filterhalter einlegen. **Sicherstellen, dass das Papier des Kaffeepads nicht über den Filterhalter übersteht.**
- **(Abb. 11)** - Den Filterhalter "Crema" von unten in die Brühgruppe (2) einsetzen.
- **(Abb. 12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **1 vorgewärmte Tasse** unter den Filterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen steht.
- **(Abb. 14)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben wurde, erneut die Taste für die Kaffeeausgabe (16) drücken, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen. Die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.
- **(Abb. 16)** - Nach der Kaffeeausgabe einige Sekunden abwarten um den Filterhalter herauszunehmen und den verbrauchten Kaffeepad zu entsorgen.

**i** **Hinweis zur Reinigung:** Den Filter des Filterhalters "Crema" sauber halten, indem er aus seiner Aufnahme herausgenommen und mit Trinkwasser gereinigt wird **(Abb. 17)**.

## 6 AUSWAHL DER KAFFEESORTE - EMPFEHLUNGEN

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

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden.

Der Kaffee sollte stets gleichmäßig aus dem Druckfilterhalter austreten und dabei keine Tropfen bilden. Die Geschwindigkeit des Austritts des Kaffees kann geändert werden, indem der Umfang der Kaffeeportion im Filter leicht variiert und/oder ein Kaffee mit einem anderen Mahlgrad verwendet wird.

Um ein optimales Ergebnis in der Tasse zu gewährleisten und um die Reinigung und die Zubereitung zu erleichtern, empfiehlt Saeco die Verwendung von Einzelportionen-Kaffeepads mit dem Markenzeichen ESE.



**BEVOR DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSGEGEBEN WIRD, MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN, OB DIE DAMPFDÜSE ("PANNARELLO") AUF DIE AUFANGSCHALE GERICHTET IST.**

## 7 HEISSWASSER



**Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- **(Abb. 7)** - Den Schalter EIN/AUS (18) drücken, daraufhin leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf.
- Warten, bis die Kontrolllampe der Taste für die Kaffeerausgabe (16) "Maschine bereit" leuchtet; die Maschine ist nun einsatzbereit.
- **(Abb. 18)** - Einen Behälter oder ein Teeglas unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen. Den Drehknopf (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Nachdem die gewünschte Menge Heißwasser ausgegeben wurde, den Drehknopf (5) im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu schließen.
- Den Behälter mit dem heißen Wasser entnehmen.

## 8 DAMPF / CAPPUCCINO



**Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- **(Abb. 7)** - Den Schalter EIN/AUS (18) drücken, daraufhin leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf.
- Warten, bis die Kontrolllampe der Taste für die Kaffeerausgabe "Maschine bereit" (16) leuchtet.
- **(Abb. 19)** - Den Dampfschalter (17) drücken. Die Kontrolllampe der Taste für die Kaffeerausgabe (16) erlischt.
- Warten, bis die Kontrolllampen des Dampfschalters (17) und der Taste für die Kaffeerausgabe (16) leuchten; nun ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- **(Abb. 18)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen und den Drehknopf (5) für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (5) wieder schließen und den Behälter entfernen.
- Den Behälter, der für die Cappuccin Zubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.



**Für ein gutes Ergebnis kalte Milch verwenden.**

- **(Abb. 20)** - Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Den Behälter mit der Milch langsam von unten nach oben drehen, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Abschließend den Drehknopf (5) schließen; den Behälter mit der aufgeschäumten Milch entnehmen.
- **(Abb. 19)** - Den Dampfschalter (17) erneut drücken.
- Die Vorgehensweise für die Entlüftung des Systems, wie im Abschn. 4.5 beschrieben, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.



**Hinweis: Die Maschine ist betriebsbereit, wenn die Kontrolllampe der Taste (16) "Maschine bereit" dauerhaft leuchtet.**



**Hinweis: Wenn es nicht gelingt, den Cappuccino wie beschrieben zuzubereiten, muss das System, wie im Abschnitt 4.5. beschrieben, gefüllt und der Vorgang wiederholt werden.**



**Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.**

- Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

## 9 REINIGUNG

Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde und abgekühlt ist.

- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und mit frischem Trinkwasser zu füllen.
- **(Abb. 21-22)** - Den äußeren Bereich des Pannarellos täglich nach dem Erhitzen von Milch abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.
- **(Fig.23)** - Die Dampfdüse sollte wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren Teil des Pannarellos entfernen;
  - die Nutmutter lockern (ohne sie zu entfernen);
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser reinigen;
  - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder zurücksetzen (sicherstellen, dass er vollständig eingesetzt ist);
  - die zuvor gelockerte Nutmutter wieder festziehen.den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.
- **(Abb. 24)** - Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen.
- Für die Reinigung des Geräts ein weiches, feuchtes Tuch verwenden.
- **(Abb. 17)** - Für die Reinigung des Filterhalters "Crema" ist wie folgt vorzugehen:
  - den Filter herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser waschen.
  - den Adapter (sofern vorhanden) herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser waschen.
  - den Innenbereich des Filterhalters "Crema" waschen.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung eines Mikrowellen- oder herkömmlichen Backofens trocknen.

## 10 ENTKALKUNG

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

**i** Soll die Entkalkung selbst durchgeführt werden, so kann ein handelsüblicher Entkalker für Kaffeemaschinen benutzt werden. Dieses Produkt darf weder giftig noch schädlich sein. Es wird empfohlen, den Saeco Entkalker zu benutzen.



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

- **(Abb. 2)** - Den Wassertank entfernen und leeren.
- **(Abb. 3)** - Den Entkalker gemäß der Angaben auf der Verpackung des Produktes zur Entkalkung mit Wasser mischen und den Wassertank füllen. Den Wassertank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb. 7)** - Die Maschine durch Drücken des Schalters EIN/AUS (18) einschalten.
- **(Abb. 8)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- Den Drehknopf (5) öffnen, um nach und nach (jeweils eine Tasse) die gesamte Entkalkungsflüssigkeit auszugeben; zum Stoppen der Ausgabe den Drehknopf (5) schließen.
- **(Abb. 7)** - Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür die Maschine über den Schalter EIN/AUS (18) abschalten und Behälter leeren.
- **(Abb. 2 -3)** - Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkungslösung, den Wassertank herausnehmen, spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 4; Abb. 8)** - Den Wassertank wieder in die Maschine einsetzen. Den Drehknopf (5) öffnen, um 2/3 der Wassermenge auszugeben; zum Stoppen der Ausgabe den Dampfdrehknopf (5) durch Drehung im Uhrzeigersinn schließen.
- Die Maschine aufheizen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks wie zuvor beschrieben ausgeben.




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

## 11 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Abhilfe</b>
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Wassertank fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Kontrolllampe "Maschine bereit" (16) war nicht eingeschaltet, als die Taste gedrückt wurde.	Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe der Taste (16) aufleuchtet.
	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5).	Wärmen Sie den Filterhalter vor.
	Tassen kalt.	Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor.
Es bildet sich kein Schaum auf der Milch.	Milch nicht geeignet: Milchpulver, Magermilch.	Verwenden Sie Vollmilch.
Die Zubereitung des Cappuccinos gelingt nicht.	Der Pannarello ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Pannarello wie im Kap. 9 beschrieben.
	Es ist kein Dampf mehr im Durchlauferhitzer.	Füllen Sie den System (Abschn. 4.5) und wiederholen Sie die im Kap. 8 beschriebenen Schritte.
Der Kaffee sprudelt zu schnell heraus, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Mehr Kaffee einfüllen (Kap. 5).
	Der Mahlgrad ist zu grob.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
	Der Kaffee ist alt oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
	Alter oder ungeeigneter Kaffeepad.	Wechseln Sie den verwendeten Kaffeepad.
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus.	Wasser fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6).
	Kaffee im Filterhalter zu fest angedrückt.	Lockern Sie den gemahlene Kaffee.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterhalter.
	Drehknopf (5) offen.	Schließen Sie den Drehknopf (5).
	Maschine verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine (Kap. 10).
	Filter im Filterhalter verstopft.	Reinigen Sie den Filter (Kap. 9).
	Kaffeepad nicht geeignet.	Wechseln Sie die Kaffeepadsorte.
Der Kaffee läuft über die Ränder.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter korrekt ein (Kap. 5).
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Reinigen Sie den Rand des Filterhalters.
	Die Dichtung des Durchlauferhitzers ist verschmutzt oder abgenutzt.	Reinigen Sie die Dichtung oder wechseln Sie sie aus.
	Kaffeepad falsch eingelegt.	Legen Sie den Kaffeepad richtig ein und achten Sie darauf, dass er nicht über den Filterhalter hinausragt.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge mit einem Messlöffel.

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE  
2006/95/EG, 2004/108/EG,  
1992/31/EG, 1993/68/EG

Wir:

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

**EINZELKAFFEEEMASCHINE**  
**TYP : SIN 006XN**

auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15  
Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder  
Verfahren für die Bewertung und die Messungen EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem  
Antrieb und Elektrowärmeegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen  
Elektrogeräten -  
EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom  $\leq$  16A je Leiter) -  
EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für  
Geräte mit einem Eingangsstrom  $\leq$  16A.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Störfestigkeit von Haushaltgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.  
Produktfamilienorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:  
73/23/EG, 89/336/EG, 92/31EG, 93/68/EG.

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
Ing. Andrea Castellani  


Deutsch

## 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 les premières pages du manuel. Consulter cette page pendant la lecture du mode d'emploi.

### 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.

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 (mm)

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 plaque signalétique de l'appareil.

### Cordon d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café, si le cordon d'alimentation 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 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 (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

### Légende des composants de la machine (Page 2)

- |    |  |
|----|--|
| 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  | Tiroir des accessoires   |
| 8  | Bac de récupération de l'eau   |
| 9  | Grille en métal  |
| 10 | Cordon d'alimentation  |
| 11 | Mesure à café moulu  |
| 12 | Filtre à café moulu<br>(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   |

---

## 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 plaque signalétique placée sous 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 de remettre correctement le tuyau que l'on avait précédemment retiré.

**!** **Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non gazeuse. 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 de manque 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 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 de retirer 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 tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au porte-filtre spécial (13) 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 :** dans le porte-filtre il reste une petite quantité d'eau ; cela est normal et n'est dû qu'aux caractéristiques du porte-filtre.

**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.

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 pressurisé 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.

Pour obtenir un meilleur résultat et pour faciliter le

nettoyage et la préparation, Saeco vous conseille d'utiliser des dosettes unidose marquées ESE.



**!** 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.

**i** 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.

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

**i** 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.

**i** 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. 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.

## 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 fasse son effet. Vider le récipient.
- (Fig.2 - 3) - Lorsqu'il n'y a plus de solution détartrante, 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 res-

tant 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

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

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 Pannarello est sale.	Nettoyer le Pannarello 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.	Détartrer 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.

**DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ**  
CE 2006/95, CE 2004/108,  
CE 1992/31, CE 1993/68

Nous :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

déclarons sous notre responsabilité que le produit :

**MACHINE À CAFÉ**  
**TYPE : SIN 006XN**

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15  
Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques  
Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues  
comportant des moteurs électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques  
analogues -  
EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)  
Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A  
par phase) -  
EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)  
Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux  
d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.  
Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conformément aux dispositions des directives :

**CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.**

Gaggio Montano  
05/07/2007

**R&D**  
**Ing. Andrea Castellani**



Français

## 1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 ó 2 tazas de café exprés 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 la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar 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.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación  
Véase placa en el aparato

Estructura exterior

Metal

Dimensiones (l x a x p)

220 x 300 x 270 (mm)

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 (CO<sub>2</sub>). No usar agua ni extintores de polvo.

### Componentes de la máquina (Pág.2)

- 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 Filtro 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

---

## 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 periodo 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 (3) de su alojamiento; 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) - Precalear 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 (13) 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: en el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; esto es normal y se debe a las características del portafiltro.

**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) - Precalear 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 expés.

La salida del café del portafiltro presurizado deberá ser siempre regular y sin goteo.

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

Para asegurar un excelente resultado en taza y facilitar la limpieza y la preparación, Saeco recomienda usar pastillas de café monodosis marcadas ESE.



**⚠ 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 GOTEO.**

## 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.

## 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.




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

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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.
	Pannarello sucio.	Limpia el Pannarello 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.	Limpia 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.	Limpia el borde del portafiltro.
	Junta de la caldera sucia o desgastada.	Limpia 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.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**  
2006/95 CE, 2004/108 CE,  
1992/31 CE, 1993/68 CE

Nosotros, la empresa :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto :

**MÁQUINA DE CAFÉ**  
**TIPO : SIN 006XN**

al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas :

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15  
Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos  
Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)  
Parte 3<sup>A</sup> Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)  
Parte 3<sup>A</sup> Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.  
Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conforme a lo establecido en las directivas :

73/23 CE, 89/336 CE, 92/31 CE, 93/68 CE.

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
**Ing. Andrea Castellani**  


Español

## 1 GENERALIDADES

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

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



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

- Utilização errada e não conforme com os alvos previstos;
- Consertos não realizados em centros de assistência autorizados;
- Alteração do cabo de alimentação;
- Alteração de qualquer componente da máquina;
- Utilização de peças sobressalentes e acessórios não originais;
- Falta de descalcificação e armazenagem em lugares com temperatura abaixo de 0°C.

Estes casos invalidarão a garantia.

### 1.1 Para facilitar a leitura



O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador.

Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

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



Este símbolo evidencia as informações a ter em conta, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte esta página durante a leitura das instruções de uso.

### 1.2 Utilização destas instruções de uso

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

Para mais informações ou no caso de problemas contacte os centros de assistência autorizados.

## 2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação  
Veja plaqueta posicionada no aparelho

Material do corpo

Metal

Dimensões (c x a x p)

220 x 300 x 270 (mm)

Peso

4 kg

Comprimento do cabo

1,2 m

Painel de comando

Na parte frontal

Porta-filtro

Pressurizado mecânico

Pannarello

Especial para cappuccinos

Reservatório de água

2 litros - Extraível

Pressão da bomba

15 bar

Caldeira

Aço Inox

Dispositivos de segurança

Termóstato com rearmamento manual  
Termofusível

## 3 NORMAS DE SEGURANÇA



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

### Destinação de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica. É proibido realizar alterações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar! O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

## Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

## Cabo de alimentação

Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, por cima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.

Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.

Evite que o cabo de alimentação penda de mesas ou estantes.

## Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

## Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

Nunca tire o porta-filtro "Crema" durante a distribuição do café. Durante a fase de aquecimento podem sair gotas de água quente do grupo de distribuição do café.

## Colocação

Coloque a máquina de café num lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.

Água quente ou vapor sobreaquecido poderiam sair:

### perigo de queimaduras!

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

Não use a máquina de café em lugar aberto.

Não coloque a máquina em cima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique.

## Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina e desligar a ficha da tomada de corrente.

Além disso, aguarde a máquina se arrefecer.

Nunca mergulhe a máquina na água!

É severamente proibido realizar intervenções no interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água que restou no reservatório por alguns dias, lave o reservatório e encha-o com água fresca potável.

## Espaço para o uso e a manutenção

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

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

## Arrumação da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue a máquina e tire a ficha da tomada. Guarde-a em lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

## Consertos / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa. Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos. No caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

## Anti-incêndio

No caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores de pó.

## Legenda componentes da máquina (Pag.2)

- 1 Painel de comando
- 2 Grupo de distribuição de café
- 3 Reservatório de água
- 4 Funil de enchimento do reservatório de água
- 5 Botão água quente / vapor
- 6 Tubo de vapor (pannarello)
- 7 Gaveta de acessórios
- 8 Depósito de recuperação de água
- 9 Grelha de metal
- 10 Cabo de alimentação
- 11 Medidor para café moído
- 12 Filtro para café moído (único para a distribuição de 1 ou 2 cafés)
- 13 Porta-filtro "Crema"
- 14 Adaptador para filtro café em pastilhas
- 15 Filtro para café em pastilhas
- 16 Interruptor luminoso de distribuição café
- 17 Interruptor luminoso de distribuição vapor
- 18 Interruptor luminoso ON/OFF

---

## 4 INSTALAÇÃO

---

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no Cap. 3.

---

### 4.1 Embalagem

---

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

---

### 4.2 Advertências de instalação

---

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

- coloque a máquina num lugar seguro;
- certifique-se de que as crianças não têm a possibilidade de brincar com a máquina;
- não coloque a máquina em cima de superfícies muito quentes ou perto de chamas vivas.

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

**i** Obs.: aconselha-se a lavar os componentes antes da sua primeira utilização e/ou depois de um período de inutilização.

---

### 4.3 Ligar a máquina

---

**!** A corrente eléctrica pode ser perigosa! Por conseguinte, siga sempre escrupulosamente as normas de segurança. Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosas devem ser substituídas imediatamente pelos Centros de Assistência Autorizados.

A tensão do aparelho foi programada na fábrica.

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

- Certifique-se de que o interruptor geral ON/OFF (18) não esteja pressionado antes de ligar a máquina à rede eléctrica.
- Introduza a ficha numa tomada de parede de tensão adequada.

---

### 4.4 Reservatório de água

---

- (Fig.1) - Retire a gaveta acessórios (7), o depósito de recuperação de água (8) e a grelha (9).
- (Fig.2) - Retire o reservatório de água (3); não danifique o tubo de aspiração da água.
- (Fig.3) - Enxagúe-o e encha-o com água fresca potável

evitando introduzir uma quantidade excessiva.

- (Fig.4) - Reintroduza o reservatório no lugar com cuidado e volte a posicionar correctamente o tubo retirado anteriormente.

**!** Introduza no reservatório sempre e só água fresca potável sem gás. Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório. Não ponha a funcionar a máquina sem água: certifique-se de que haja suficiente água dentro do reservatório.

**i** Obs.: para um reabastecimento rápido do reservatório de água pode-se utilizar o funil colocado na parte superior da máquina. Abra o funil (Fig.5) e reabasteça com água (Fig.6). Depois do enchimento feche sempre o funil.

---

### 4.5 Carregamento do circuito

---

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

- (Fig.7) - Pressione o interruptor ON/OFF (18), o indicador luminoso colocado no interior acende-se.
- (Fig.8) - Introduza um recipiente debaixo do tubo do vapor. Abra o botão (5) "água quente/vapor" rodando-o no sentido anti-horário.
- Aguarde que saia um jacto regular de água do tubo de vapor (pannarello).
- Feche o botão (5) "água quente/vapor" rodando-o no sentido horário. Remova o recipiente.

Agora a máquina está pronta para a distribuição de café e vapor; consulte os capítulos que dizem respeito aos detalhes de funcionamento.

---

## 5 DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

---

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

- Durante esta operação o indicador luminoso do interruptor do café (16) de "máquina pronta" poderá acender-se e apagar-se; este funcionamento deve ser considerado normal e não uma anomalia.
- Antes do uso, certifique-se de que o botão (5) água quente/vapor esteja fechado e que o reservatório de água da máquina contenha uma quantidade suficiente de água.
- (Fig.7) - Pressione o interruptor ON/OFF (18), o indicador luminoso colocado no interior acende-se.
- Aguarde que o indicador luminoso do interruptor do café (16) de "máquina pronta" se acenda, a máquina agora está pronta para distribuir o café.



## 5.1 Com café moído

- (Fig.9-A) - Introduza o filtro (12) no porta-filtro "Crema" (13).
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro debaixo do grupo de distribuição (2).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até que este se bloqueie.  
Solte a pega do porta-filtro "Crema", a própria pega rodará levemente para a esquerda.  
Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro.
- (Fig.14) - Pré-aqueça o porta-filtro "Crema" pressionando o interruptor do café (16) a água começará a sair do porta-filtro "Crema" (esta operação é necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter feito escorrer 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (16) para parar a distribuição de água quente.
- (Fig.16) - Retire o porta-filtro da máquina rodando-o da direita para a esquerda e deite fora a água residual. Com o especial porta-filtro (13) fornecido com a máquina, não precisa trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- (Fig.9-B) - Deite 1 ou 2 medidores cheios até à borda de café moído no filtro para obter um ou dois cafés; limpe os resíduos de café da borda do porta-filtro.
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro (13) debaixo do grupo de distribuição (2)
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até que este se bloqueie.
- (Fig.13) - Coloque **1 ou 2 châvenas pré-aquecidas** debaixo do porta-filtro "Crema"; certifique-se de que estão colocadas correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- (Fig.14) - Pressione a tecla café (16).
- Depois de atingida a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (16) para parar a distribuição do café e retire as châvenas com o café (Fig.15).
- (Fig.16) - No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro "Crema" e deite fora as borras.

**i** Obs.: no porta-filtro fica uma pequena quantidade de água; isto é normal e é devido às características do porta-filtro.

**i** Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro "Crema" extraindo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.17).

## 5.2 Com café em pastilhas

- (Fig.9-A) - Tire o filtro para o café moído (12) do porta-filtro "Crema" (13) puxando-o para cima.
- (Fig.10) - Introduza o adaptador para as pastilhas (14), com a parte convexa para baixo, no porta-filtro "Crema" (13); introduza após também o filtro (15).

- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro "Crema" debaixo do grupo de distribuição (2).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até que este se bloqueie.
- Solte a pega do porta-filtro "Crema".  
Um sistema automático agora recolocará levemente a pega para esquerda.  
Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro "Crema".
- (Fig.14) - Pré-aqueça o porta-filtro "Crema" pressionando o interruptor do café (16) a água começará a sair do porta-filtro "Crema" (esta operação se tornará necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter feito escorrer 50cc de água pressione novamente o interruptor do café (16) para parar a distribuição de água quente.
- (Fig.16) - Tire o porta-filtro "Crema" da máquina rodando-o da direita para a esquerda e deite fora a água residual.
- Introduza a pastilha no porta-filtro; **certifique-se de que o papel da pastilha não sai do porta-filtro.**
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro "Crema" debaixo do grupo de distribuição (2).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até que este se bloqueie.
- Coloque **1 ou 2 châvenas pré-aquecidas** debaixo do porta-filtro; certifique-se de que está colocada correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- (Fig.14) - Pressione a tecla café (16).
- Depois de atingida a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla café (16) para parar a distribuição do café e retire a châvena com o café.
- (Fig.16) - No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro e deite fora a pastilha utilizada.

**i** Nota para a limpeza: mantenha limpo o filtro do porta-filtro "Crema" extraindo-o da própria sede e lavando-o com água potável (Fig.17).

## 6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES

Em linhas gerais é possível utilizar todos os tipos de café existentes à venda.

Todavia, o café é um produto natural e o seu gosto muda conforme a origem e a mistura; é preferível portanto experimentar vários tipos de café, para encontrar o que satisfaz da melhor maneira os gostos pessoais. Para um resultado melhor, aconselha-se a utilizar misturas preparadas expressamente para máquinas de café expresso.

O café deveria sair sempre regularmente do porta-filtro pressurizado, sem gotejar.

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

Para obter um resultado melhor na châvena e para facili-

tar a limpeza e a preparação, a Saeco aconselha a utilizar café em pastilhas monodose marcadas ESE.



**!** ANTES DE REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, CERTIFIQUE-SE DE QUE O TUBO DE VAPOR ("PANNARELLO") ESTEJA ORIENTADO POR CIMA DO DEPÓSITO DE RECUPERAÇÃO DE ÁGUA.

## 7 ÁGUA QUENTE

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

- (Fig.7) - Pressione o interruptor ON/OFF (18), o indicador luminoso colocado no interior acende-se.
- Aguarde que o indicador luminoso do interruptor do café (16) de "máquina pronta" se acenda, a máquina agora está pronta.
- (Fig.18) - Coloque um recipiente ou um copo de chá debaixo do tubo de vapor (pannarello). Abra a torneira (5) rodando-a no sentido anti-horário.
- Depois de retirada a quantidade desejada de água quente, feche a torneira (5) rodando-a no sentido horário.
- Retire o recipiente com a água quente.

## 8 VAPOR / CAPPUCCINO

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

- (Fig.7) - Pressione o interruptor ON/OFF (18), o indicador luminoso colocado no interior acende-se.
- Aguarde que o indicador luminoso do interruptor do café (16) de "máquina pronta" se acenda.
- (Fig.19) - Pressione o interruptor do vapor (17). O indicador luminoso do interruptor do café (16) apaga-se.
- Aguarde que os indicadores luminosos do interruptor do vapor (17) e do interruptor do café (16) se acendam; a máquina está agora pronta para a distribuição do vapor.
- (Fig.18) - Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor e abra o botão (5) por alguns segundos, de modo que a água residual saia do tubo de vapor (pannarello);

em breve começará a sair apenas vapor.

- Feche o botão (5) e retire o recipiente.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

**i** Para garantir um resultado melhor utilize leite frio.

- (Fig.20) - Mergulhe o tubo de vapor no leite e abra o botão (5) rodando-o no sentido anti-horário; rode lentamente o recipiente com o leite, de baixo para cima para tornar uniforme o aquecimento.
- No fim, feche a torneira (5); retire a chávena com o leite batido.
- (Fig.19) - Pressione novamente o interruptor do vapor (17).
- Providencie o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.

**i** Obs.: a máquina estará operativa quando o indicador luminoso do interruptor (16) de "máquina pronta" estiver aceso de modo fixo.

**i** Note bem: se não conseguir distribuir um cappuccino como descrito anteriormente, será preciso recarregar o circuito como descrito no par. 4.5 e sucessivamente repetir as operações.

**i** É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

- Limpe, após esta operação, o tubo de vapor com um pano molhado.

## 9 LIMPEZA

A manutenção e a limpeza deve ser efectuada quando a máquina já arrefeceu e está desligada da rede eléctrica.

- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água e a enchê-lo com água fresca.
- (Fig.21-22) - Diariamente, depois de aquecido o leite, desmonte a parte externa do pannarello e lave-a com água potável fresca.
- (Fig.23) - Semanalmente deve-se limpar o tubo de vapor. Para efectuar esta operação deve-se:
  - remover a parte externa do pannarello (para uma limpeza regular);
  - desapertar a virola (sem tirá-la);
  - retirar a parte superior do pannarello do tubo de vapor;
  - lavar a parte superior do pannarello com água fresca potável;
  - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;

- recolocar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que esteja completamente introduzida);
  - apertar a virola anteriormente desapertada.
- Remontar a parte externa do pannarello.
- (Fig.24) - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
  - Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
  - (Fig.17) - Para a limpeza do porta-filtro "Crema" proceda como em seguida:
    - retire o filtro, lave-o cuidadosamente com água quente.
    - retire o adaptador (quando presente), lave-o cuidadosamente com água quente.
    - lave o interior do porta-filtro "Crema".
  - Não seque a máquina e/ou seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.

## 10 DESCALCIFICAÇÃO

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

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



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

- (Fig.2) - Tire e esvazie o reservatório de água.
- (Fig.3) - Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água; introduza o reservatório na máquina.
- (Fig.7) - Ligue a máquina pressionando o interruptor ON/OFF (18).
- (Fig.8) - Introduza um recipiente debaixo do tubo do vapor.
- Abra o botão (5) para tirar com intervalos (uma chávena de cada vez) todo o descalcificante; para parar a distribuição feche o botão (5).
- (Fig.7) - A cada intervalo deixe agir o descalcificante durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor ON/OFF (18). Esvazie o recipiente.
- (Fig.2 - 3) - Depois de terminada a solução descalcificante, retire o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água fresca potável.
- (Fig.4; Fig.8) - Reintroduza o reservatório na máquina; abra o botão (5) para esvaziar 2/3 de água; para parar a distribuição feche o botão de vapor (5) em sentido horário.

- Deixe aquecer a máquina e deite fora o conteúdo residual do reservatório de água procedendo como mostrado anteriormente.



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

## 11 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.



O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

<b>Avaria</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>Solução</b>
A máquina não se liga.	Máquina não ligada à rede eléctrica	Ligue a máquina à rede eléctrica
A bomba é muito ruidosa.	Falta a água no reservatório	Reabasteça com água (par.4.4).
O café sai muito frio.	O indicador luminoso do interruptor (16) de "máquina pronta" estava apagado quando foi pressionado o interruptor.	Aguarde que o indicador luminoso do interruptor (16) se acenda.
	Porta-filtro não introduzido para o pré-aquecimento (Cap. 5).	Pré-aqueça o porta-filtro.
	Chávenas frias	Pré-aqueça as chávenas com água quente
Não é possível obter a espuma do leite.  Não se consegue preparar um cappuccino.	Leite inapropriado: leite em pó, leite magro.	Utilize leite inteiro.
	Pannarello sujo.	Limpe o Pannarello como descrito no Cap.9.
	Não há mais vapor na caldeira.	Recarregue o circuito (par. 4.5) e repita as operações descritas no Cap.8.
O café sai muito rápido, não é possível obter a espuma.	Pouco café no porta-filtro.	Adicione café (Cap. 5).
	Moagem demasiado grossa.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou inapropriado.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Pastilha velha ou inapropriada.	Troque a pastilha utilizada.
O café não sai ou sai só às pingas.	Falta de água.	Reabasteça com água (par.4.4).
	Moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café comprimido no porta-filtro.	Mexa o café moído.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (5) aberto.	Feche o botão (5).
	Máquina calcificada.	Descalcifique a máquina (cap.10).
	Filtro entupido no porta-filtro.	Limpe o filtro (cap.9).
Pastilha inapropriada.	Mude o tipo de pastilha.	
O café sai pelas bordas.	Porta-filtro introduzido não correctamente no grupo de distribuição do café.	Introduza correctamente o porta-filtro (cap.5).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpe a borda do porta-filtro.
	Junta da caldeira suja ou desgastada.	Limpe ou substitua a junta.
	Pastilha introduzida de modo errado.	Introduza correctamente a pastilha de modo a não sair do porta-filtro.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café utilizando o medidor

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE  
CE 2006/95, CE 2004/108,  
CE 1992/31, CE 1993/68

Nós :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

declaramos sob nossa inteira responsabilidade que o produto :

**MÁQUINA DE CAFÉ**  
**TIPO : SIN 006XN**


a que se refere esta declaração está conforme com as seguintes normas :

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15  
Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos  
Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas e dispositivos similares - Parte 1: Emissão  
Norma de família de produto - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)  
Parte 3ª Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónicas (corrente de entrada do equipamento até  
16A, inclusive, por fase) -  
EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)  
Parte 3ª Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de baixa  
tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .  
Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas :  
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
Ing. Andrea Castellani



Português

## 1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het zetten van 1 of 2 kopjes espresso en is voorzien van een zwenkbaar stoom- en heetwaterpijpje. De symbolen op de bedieningsknoppen aan de voorkant van het apparaat zijn gemakkelijk te begrijpen.

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



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

- Verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door erkende servicecentra;
- Onklaar gemaakte voedingskabel;
- Onklaar gemaakte componenten van de machine;
- Gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires;
- Wanneer het apparaat niet is ontkalkt en bij opslag in ruimten met temperaturen onder de 0°C.

In deze gevallen vervalt de garantie.

### 1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging



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

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



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

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

### 1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

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

Neem voor nadere informatie of bij problemen contact op met één van de erkende servicecentra.

## 2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding  
Zie plaatje op het apparaat

Materiaal behuizing

Metaal

Afmetingen (l x h x d)

220 x 300 x 270 (mm)

Gewicht

4 kg

Kabellengte

1,2 m

Bedieningspaneel

Op de voorkant

Filterhouder

Mechanisch onder druk

Pannarello

Speciaal voor cappuccino's

Waterreservoir

2 liter - Uitneembaar

Pompdruk

15 bar

Waterketel

Inox

Veiligheidsinrichtingen

Thermostaat met handmatige inschakeling  
Thermozekering

## 3 VEILIGHEIDSNORMEN



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

### Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie

ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

### Stroomvoeding

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

### Voedingskabel

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie.

Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

### Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.

Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

### Verbrandingsgevaar!

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

Verwijder de "Crema" filterhouder nooit terwijl de koffie uit het apparaat stroomt. Tijdens het opwarmen kan warm water uit de centrale koffie-unit druppelen.

### Plaatsing

Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.

Er kan heet water of oververhitte stoom uitkomen: **Gevaar voor brandwonden!**

Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevrozing worden beschadigd.

Gebruik de koffiemachine niet buiten.

Zet de machine niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

### Reiniging

Alvorens het apparaat schoon te maken, moeten alle toetsen worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

Wacht dan tot de machine is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit onder in water!

Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

### Ruimte voor gebruik en onderhoud

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

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

### Opslag van de machine

Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, wanneer de machine langere tijd niet wordt gebruikt. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

### Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Alleen de machine nooit in werking als deze defect is. Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

### Brandbestrijding

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

Gebruik geen water of poederblussers.

### Legenda machineonderdelen (Pag.2)

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Centrale koffie-unit
- 3 Waterreservoir
- 4 Trechter voor vullen van het waterreservoir
- 5 Draaiknop voor heet water/stoom
- 6 Stoompijpe (pannarello)
- 7 Lade voor accessoires
- 8 Wateropvangbakje
- 9 Metalen rooster
- 10 Voedingskabel
- 11 Maatlepel voor gemalen koffie
- 12 Filter voor gemalen koffie (dezelfde voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
- 13 "Crema" filterhouder
- 14 Adapter voor filter voor koffiepad
- 15 Filter voor koffiepad
- 16 Verlichte schakelaar voor koffieafgifte
- 17 Verlichte schakelaar voor stoomafgifte
- 18 Verlichte schakelaar ON/OFF

---

## 4 INSTALLATIE

---

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

---

### 4.1 Verpakking

---

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

---


### 4.2 Waarschuwingen voor de installatie

---

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

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


De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

 **Opgelet: wij raden aan om de onderdelen te wassen voor de eerste ingebruikname en/of na een periode dat deze niet zijn gebruikt.**

---

### 4.3 Aansluiting van de machine

---

 **Elektrische stroom kan gevaarlijk zijn! Houd u daarom altijd strikt aan de veiligheidsvoorschriften. Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk door erkende servicecentra worden vervangen.**

De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld.

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

- Controleer of de schakelaar ON/OFF (18) niet is ingedrukt, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- Steek de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.


---


### 4.4 Waterreservoir

---

- **(Afb.1)** - Haal de accessoires lade (7), het wateropvangbakje (8) en het rooster (9) eruit.
- **(Afb.2)** - Neem het waterreservoir (3) weg; let op dat het wateraanzuigbuisje niet wordt beschadigd.
- **(Afb.3)** - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater zonder het te vol te maken.

- **(Afb.4)** - Zet het reservoir weer op zijn plaats en let erop dat het eerder weggehaalde buisje weer op de goede plek komt.

 **Vul het reservoir altijd en alleen met vers drinkwater zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.**

 **Opgelet: voor het snel bijvullen van het waterreservoir kan men de trechter gebruiken die zich bovenop de machine bevindt. Open de trechter (Afb.5) en vul bij met water (Afb.6). Sluit na het bijvullen altijd de trechter.**

---

### 4.5 Vullen van het circuit

---

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

- **(Afb.7)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (18), het controlelampje binnenin gaat branden
- **(Afb.8)** - Plaats een bak onder het stoompijpje. Draai de heetwater-/stoomknop (5) linksom open.
- Wacht tot uit het stoompijpje (pannarello) een gelijkmatige waterstraal stroomt.
- Draai de "heetwater-/stoomknop" (5) rechtsom dicht. Haal de bak weg.

De machine is nu gereed voor de afgifte van koffie en stoom; zie de desbetreffende hoofdstukken voor meer informatie over de werking ervan.

---

## 5 KOFFIEAFGIFTE

---

 **Let op! Tijdens de koffieafgifte mag de "Crema" filterhouder niet worden verwijderd door hem met de hand rechtsom te draaien. Verbrandingsgevaar.**

- Tijdens deze handeling kan controlelampje van de koffieschakelaar (16) "klaar voor gebruik" aan en uit gaan; dit is normaal en geen storing.
- Controleer voor gebruik of de heetwater-/stoomknop (5) dichtgedraaid is en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- **(Afb.7)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (18), het controlelampje binnenin gaat branden
- Wacht tot het controlelampje van de koffieschakelaar (16) "klaar voor gebruik" aangaat, nu is de machine klaar voor de koffieafgifte.



## 5.1 Met gemalen koffie

- **(Afb.9-A)** - Plaats het filter (12) in de "Crema" filterhouder (13).
- **(Afb.11)** - Breng de filterhouder van onderen in de centrale unit (2) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.  
Laat het handvat van de "Crema" filterhouder los, het handvat draait lichtjes naar links.  
Deze beweging garandeert een perfecte werking van de filterhouder.
- **(Afb.14)** - Verwarm de "Crema" filterhouder voor.  
Als op de koffieschakelaar (16) wordt gedrukt, stroomt het water uit de "Crema" filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (16) om de afgifte van warm water te stoppen.
- **(Afb.16)** - Haal de filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg. Met de speciale filterhouder (13) waarmee de machine is uitgerust, hoeft het filter niet te worden verwisseld om één of twee kopjes koffie te verkrijgen.
- **(Afb.9-B)** - Doe 1 of 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie in het filter om één of twee kopjes koffie te bereiden; ontdoe de rand van de filterhouder van de koffieresten.
- **(Afb.11)** - Breng de filterhouder (13) van onderen in de centrale unit (2) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- **(Afb.13)** - Neem **1 of 2 voorverwarmede kopjes** en zet ze onder de onder "Crema" filterhouder; controleer of ze correct onder de gaten zijn geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.14)** - Druk op de koffietoets (16).
- Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (16) om de afgifte van de koffie te stoppen en neem de kopjes koffie weg **(Afb.15)**.
- **(Afb.16)** - Wacht enkele seconden na het beëindigen van de afgifte, neem de "Crema" filterhouder weg en gooi het koffiedik weg.

**i** **Opgelet:** in de filterhouder blijft er een kleine hoeveelheid water over; dit is normaal en is te wijten aan de eigenschappen van de filterhouder zelf.

**i** **Opmerking voor de reiniging:** houd het filter van de "Crema" filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.17).

## 5.2 Met koffiepaden

- **(Afb.9-A)** - Haal het filter voor gemalen koffie (12) uit de "Crema" filterhouder (13) door hem omhoog te trekken.
- **(Afb.10)** - Plaats de houder voor koffiepaden (14) met de bolle kant naar beneden in de "Crema" filterhouder (13); plaats daarna ook het filter (15).
- **(Afb.11)** - Breng de "Crema" filterhouder van onderen in de centrale unit (2) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Laat het handvat van de "Crema" filterhouder los.  
Een automatisch systeem brengt het handvat nu iets naar links terug.  
Deze beweging garandeert een perfecte werking van de "Crema" filterhouder.
- **(Afb.14)** - Verwarm de "Crema" filterhouder voor.  
Als op de koffieschakelaar (16) wordt gedrukt, stroomt het water uit de "Crema" filterhouder (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Laat 50cc water uit het apparaat stromen en druk opnieuw op de koffieschakelaar (16) om de afgifte van warm water te stoppen.
- **(Afb.16)** - Haal de "Crema" filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg.
- Plaats de koffiepad in de filterhouder; **controleer of het papier van de koffiepad niet uit de filterhouder steekt.**
- **(Afb.11)** - Breng de "Crema" filterhouder van onderen in de centrale unit (2) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Neem **1 voorverwarmd kopje** en zet het onder de filterhouder; controleer of het correct onder de gaten is geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.14)** - Druk op de koffietoets (16).
- Druk bij de gewenste hoeveelheid koffie opnieuw op de koffietoets (16) om de afgifte te stoppen en neem het kopje koffie weg.
- **(Afb.16)** - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de filterhouder weg en gooi de gebruikte koffiepad weg.

**i** **Opmerking voor de reiniging:** houd het filter van de "Crema" filterhouder schoon door hem uit de houder te halen en met drinkwater te wassen (Afb.17).

## 6 KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN

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

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

Toch wordt er voor een beter resultaat aangeraden om melanges te gebruiken die speciaal gemaakt zijn voor espressomachines.

De koffie moet gelijkmatig uit de onder druk staande filterhouder stromen zonder te druppelen.

De uitloopsnelheid van de koffie kan worden gewijzigd door de koffiedosis in het filter iets te veranderen en/of door koffie met een andere maalfijheid te gebruiken. Saeco raadt het gebruik van per stuk verpakte ESE koffiepaden aan om een beter resultaat in het kopje te krijgen en om de reiniging en de bereiding te vergemakkelijken.



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

## 7 WARM WATER

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

- **(Afb.7)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (18), het controlelampje binnenin gaat branden.
- Wacht tot het controlelampje van de koffieschakelaar (16) "klaar voor gebruik" aangaat, nu is de machine klaar voor gebruik.
- **(Afb.18)** - Zet een bak of een theeglas onder het stoompijpje (pannarello). Draai de kraan (5) open door deze linksom te draaien.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid heet water verkregen is, draai de kraan (5) dicht door deze rechtsom te draaien.
- Neem de bak met warm water weg.

## 8 STOOM / CAPPUCCINO

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

- **(Afb.7)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (18), het controlelampje binnenin gaat branden.
- Wacht tot het controlelampje van de koffieschakelaar (16) "klaar voor gebruik" aangaat.
- **(Afb.19)** - Druk op de stoomschakelaar (17). Het controlelampje van de koffieschakelaar (16) gaat uit.
- Wacht totdat de controlelampjes van de stoomschakelaar (17) en de koffieschakelaar (16) gaan branden. Nu is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- **(Afb.18)** - Plaats een bak onder het stoompijpje en draai de heetwater-/stoomknop (5) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.
- Draai de knop (5) dicht en neem de bak weg.
- Vul de kan die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

**i** **Gebruik koude melk om een beter resultaat te verkrijgen**

- **(Afb.20)** - Steek het stoompijpje in de melk en draai de knop (5) open door deze linksom te draaien; laat de bak met de melk langzaam draaien en beweeg het van onder naar boven om gelijkmatige opwarming te verkrijgen.
- Draai na beëindiging de kraan (5) dicht; neem de beker met de opgeschuimde melk weg.
- **(Afb.19)** - Druk opnieuw op de stoomschakelaar (17).
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operatief te maken.

**i** **Opgelet: de machine is operatief wanneer het controlelampje van de schakelaar (16) "klaar voor gebruik" continue aan is.**

**i** **Nota bene: indien het niet lukt om een cappuccino te bereiden zoals beschreven, dient men het circuit weer te laden zoals beschreven in par. 4.5 en vervolgens de handelingen te herhalen.**

**i** **Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.**

- Reinig na deze handeling het stoompijpje met een vochtige doek.

## 9 REINIGING

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

- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen ethylalcohol, oplosmiddelen en/of agressieve chemische stoffen.
- Wij raden u aan om het waterreservoir dagelijks te reinigen en met vers water te vullen.
- **(Afb.21-22)** - Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de pannarello en was deze met vers drinkwater.
- **(Afb.23)** - Het stoompijpje dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
  - verwijder de buitenkant van de pannarello (voor een juiste reiniging);
  - draai de ring los (zonder deze te verwijderen);
  - schuif het bovenste gedeelte van de pannarello van het stoompijpje af;
  - was het bovenste gedeelte van de pannarello met vers drinkwater;
  - was het stoompijpje met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
  - plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpje (verzekert u ervan dat deze er geheel ingeschoven is);
  - maak de ring weer vast.Plaats de buitenkant van de pannarello terug.
- **(Afb.24)** - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- **(Afb.17)** - Ga als volgt te werk om de "Crema" filterhouder te reinigen:
  - verwijder de filter, was deze zorgvuldig met warm water.
  - verwijder de adapter (indien aanwezig), was deze zorgvuldig met warm water.
  - was de binnenkant van de "Crema" filterhouder.
- Droog de machine en/of zijn componenten niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

## 10 ONTKALKING

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

**i** Als u de machine zelf wilt ontkalken, kunt u een niet-giftig en/of onschadelijk ontkalkingsproduct voor koffiemachines gebruiken, dat gewoon in de handel verkrijgbaar is. Wij raden u aan het ontkalkingsmiddel van Saeco te gebruiken.



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

- **(Afb.2)** - Verwijder en leeg het waterreservoir.
- **(Afb.3)** - Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul er het waterreservoir mee; plaats het reservoir in de machine.
- **(Afb.7)** - Schakel de machine in door op de schakelaar ON/OFF (18) te drukken.
- **(Afb.8)** - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- Draai de knop (5) open om met tussenpozen (één beker per keer) het gehele ontkalkingsmiddel uit het reservoir te verwijderen; om de afgifte te onderbreken, draai de knop (5) dicht.
- **(Afb.7)** - Laat het ontkalkingsmiddel tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar ON/OFF (18) uit. Maak het reservoir leeg.
- **(Afb.2 - 3)** - Als de ontkalkingsoplossing op is, neemt u het waterreservoir weg, spoelt het af en vult het met vers drinkwater.
- **(Afb.4; Afb.8)** - Plaats het reservoir weer in de machine; open de knop (5) om 2/3 van het water weg te laten lopen; draai de stoomknop (5) rechtsom om de afgifte te stoppen.
- Laat de machine opwarmen en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door te handelen zoals hierboven beschreven.



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

## 11 AFDANKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.



Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.

Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine wordt niet ingeschakeld	Machine niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan
De pomp maakt veel lawaai	Geen water in het reservoir	Voeg water toe (par.4.4).
De koffie is te koud	Het controlelampje van de schakelaar (16) "klaar voor gebruik" was uit toen de schakelaar werd ingedrukt.	Wacht tot het controlelampje van de schakelaar (16) aangaat.
	Filterhouder niet geplaatst voor voorverwarming (hst. 5).	Verwarm de filterhouder voor.
	Koude kopjes	Warm de kopjes voor met warm water.
Er wordt geen schuim gevormd met de melk  Het lukt niet om een cappuccino te bereiden	Melk is niet geschikt: poedermelk, magere melk.	Gebruik volle melk.
	Pannarello is vuil.	Reinig de Pannarello zoals beschreven in Hst.9.
	Er is geen stoom meer in de waterketel.	Laad het circuit opnieuw (par. 4.5) en herhaal de handelingen beschreven in Hst. 8.
De koffie loopt te snel over, er wordt geen room gevormd	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie oud of niet geschikt.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffiepad oud of niet geschikt.	Vervang de gebruikte koffiepad.
De koffie loopt niet over of loopt slechts druppelsgewijs over	Geen water.	Voeg water toe (par.4.4).
	Te fijne maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie aangedrukt in de filterhouder.	Maak de gemalen koffie los.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Knop (5) open.	Draai de knop (5) dicht.
	Kalkaanslag in de machine.	Ontkalk de machine (hst.10).
	Filter in filterhouder verstopt.	Maak het filter schoon (hst.9).
Koffiepad niet geschikt	Gebruik een ander type koffiepad.	
De koffie komt langs de rand naar buiten	Filterhouder slecht in de centrale koffie-unit aangebracht.	Breng de filterhouder correct aan (hst.5).
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Pakking van de waterketel vuil of versleten.	Reinig of vervang de pakking.
	Koffiepad onjuist aangebracht.	Breng de koffiepad juist aan en zorg ervoor dat deze niet uit de filterhouder steekt.
	Te veel koffie in filterhouder.	Verminder de hoeveelheid koffie met behulp van de maatlepel

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

EG CONFORMITEITSVERKLARING  
EG 2006/95, EG 2004/108,  
EG 1992/31, EG 1993/68

Wij :

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

**ENKELVOUDIGE KOFFIEMACHINE**  
Type : SIN 006XN


waarnaar deze verklaring verwijst, voldoet aan de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15 Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1 Emissie - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immunititeit - Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de bepalingen van de richtlijnen:  
EG 73/23, EG 89/336, EG 92/31, EG 93/68.

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
Ing. Andrea Castellani



Nederlands

## 1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania 1 lub 2 filiżanek kawy espresso, i jest on wyposażony w nastawną rurkę do przygotowywania pary i gorącej wody. Sterowania umieszczone na przedniej części urządzenia są oznaczone symbolami o prostej interpretacji. Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.



**Uwaga.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- Użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;
- Naprawy nie wykonane w autoryzowanych centrach serwisowych;
- Przerobienie kabla zasilającego;
- Przerobienie jakiegokolwiek części urządzenia;
- Używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów;
- Brak wykonania odpapnienia i przechowywanie w pomieszczeniach o temperaturze niższej niż 0°C.

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

### 1.1 Ułatwienie odczytu



Trójkąt ostrzegawczy wskazuje wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Zastosować się do nich skrupulatnie, by zapobiec ciężkim obrażeniom!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.



Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

### 1.2 Zastosowanie niniejszej instrukcji przy użyciu

Zachować poniższą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć ją każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

W przypadku potrzeby dodatkowych informacji lub w przypadku pojawienia się problemów, należy zwrócić się do autoryzowanych centrów serwisowych.

## 2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian we właściwościach technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie

Patrz tabliczka umieszczona na urządzeniu

Materiał obudowy

Metal

Wymiary (l x h x d)

220 x 300 x 270 (mm)

Waga

4 kg

Długość kabla

1,2 m

Panel sterowniczy

Na przedniej części

Uchwyt filtra

Pod ciśnieniem mechaniczny

Przystawka Pannarello

Specjalna do cappuccino

Pojemnik na wodę

2 litry - Wyjmowany

Ciśnienie pompy

15 barów

Bojler

Inox

Zabezpieczenia

Termostat o ręcznym kasowaniu

Bezpiecznik termiczny

## 3 NORMY BEZPIECZEŃSTWA



Nigdy nie pozwalają, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: **niebezpieczeństwo zwarcia!** Rozgrzana para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała, **dotykać z ostrożnością końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń!**

### Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jest wzbronione przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpie-

czeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.

### Zasilanie elektryczne

Podłączyć urządzenie jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

### Kabel zasilania

Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy. Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.

Nie przesuwaj i nie ciągnij ekspresu do kawy, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami.

Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

### Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem.

Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

### Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia rozgrzanej pary i/lub gorącej wody we własnym kierunku lub w kierunku innych osób. Używać zawsze przeznaczone do tego celu uchwyty lub pokręta.

Nie wyjmować (wyciągać) nigdy uchwyty filtra „Crema” podczas nalewania kawy. Podczas fazy rozgrzewania bloku zaparzającego kawę mogą wypłynąć krople gorącej wody.

### Usytuowanie

Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części.

Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód.

Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

### Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia, należy wyłączyć wszystkie przyciski i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Jest surowo wzbronione przeprowadzanie interwencji wewnątrz urządzenia.

Nie używać do celów spożywczych wody pozostalej w

pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

### Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:

- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym kontaktem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian, tak jak to pokazano na rysunku (**Rys.A**).

### Ochrona urządzenia

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

### Reparacje/Konserwacja

W przypadku awarii, usterek lub podejrzania o usterkach w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

### Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO<sub>2</sub>). Nie używać gaśnic wodnych, ani proszkowych.

### Legenda dotycząca komponentów urządzenia (Str.2)

- 1 Panel sterujący
- 2 Blok zaparzający kawę
- 3 Pojemnik na wodę
- 4 Lejek do napełniania pojemnika wody
- 5 Pokrętko gorącej wody/pary
- 6 Rurka wylotu pary (pannarello)
- 7 Kasetka na akcesoria
- 8 Zbiornik ściekowy wody
- 9 Metalowa kratka
- 10 Kabel zasilania
- 11 Miarka do kawy mielonej
- 12 Filtr do kawy mielonej (jeden do parzenia 1 lub 2 kaw)
- 13 Uchwyt filtra „Crema”
- 14 Adaptator do filtra do kawy w saszetkach
- 15 Filtr do kawy w saszetkach
- 16 Wyłącznik świetlny parzenia kawy
- 17 Wyłącznik świetlny wytwarzania pary
- 18 Wyłącznik świetlny ON/OFF

## 4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób zastosować się skrupulatnie do „Norm bezpieczeństwa” opisanych w rozdz. 3.

### 4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

### 4.2 Pouczenia dotyczące instalacji

Przed instalacją urządzenia zastosować się do następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa:

- umieścić urządzenie w bezpiecznym miejscu;
- upewnić się czy dzieci nie mają możliwości bawienia się urządzeniem;
- unikać umieszczenia urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego płomienia.

Ekspres do kawy jest gotowy do podłączenia do sieci elektrycznej.

**i** Uwaga: zaleca się umycie komponentów przed ich pierwszym użyciem i/lub po okresie, w którym nie były używane.

### 4.3 Podłączenie urządzenia

**!** Prąd elektryczny może być niebezpieczny! Z tego powodu zawsze stosować się skrupulatnie do norm bezpieczeństwa. Nie używać nigdy wadliwych kabli! Wadliwe kable i wtyczki muszą być bezzwłocznie wymienione przez Autoryzowane Centra Serwisowe.

Napięcie urządzenia zostało ustawione fabrycznie. Sprawdzić czy napięcie sieci odpowiada wskazaniom umieszczonym na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się w dolnej części urządzenia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdzić czy wyłącznik ON/OFF (18) nie jest wciśnięty.
- Włożyć wtyczkę do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.

### 4.4 Pojemnik na wodę

- (Rys.1) - Wyciągnąć kasetkę na akcesoria (7), zbiornik ściekowy wody (8) i kratkę (9).
- (Rys.2) - Wyciągnąć pojemnik wody (3); uważać by nie uszkodzić rurki zasysającej wodę.
- (Rys.3) - Wypłukać pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą, unikając nalania zbyt dużej ilości wody.

- (Rys.4) - Włożyć ponownie pojemnik do jego oprawy uważając, aby prawidłowo ustawić wcześniej wyjętą rurkę.

**!** Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę pitną nie gazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

**i** Uwaga: w celu szybkiego napełnienia pojemnika wody można używać lejka znajdującego się w górnej części urządzenia. Otworzyć lejek (Rys.5) i napełnić wodą (Rys.6). Po napełnieniu zawsze zamykać lejek.

### 4.5 Napełnianie obwodu

Przed każdorazowym włączeniem, lub jeżeli urządzenie nie było używane przez dłuższy okres czasu i po zużyciu wody, obwód urządzenia musi być napełniony.

- (Rys.7) - Wcisnąć wyłącznik ON/OFF (18), lampka kontrolna umieszczona wewnątrz zapali się.
- (Rys.8) - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary. Otworzyć pokrętko (5) „gorąca woda/para”, obracając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Zaczekać, aż z rurki wylotu pary (pannarello) wyplynie regularny strumień wody.
- Zamknąć pokrętko (5) „gorąca woda/para” obracając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wyjąć pojemnik.

Urządzenia jest teraz gotowe do parzenia kawy i wytwarzania pary; szczegóły dotyczące funkcjonowania są opisane w odpowiednich rozdziałach..

## 5 PARZENIE KAWY

**!** Uwaga! Podczas parzenia kawy jest wzbronione wyjmowanie uchwyty filtra „Crema” obracając go ręcznie w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Niebezpieczeństwo poparzeń.

- Podczas tej operacji, lampka kontrolna wyłącznika kawy (16) „maszyna gotowa” może zapalić się i zgasić, jest to normalne i nie może być uważane za anomalię.
- Przed użyciem upewnić się, że pokrętko (5) gorącej wody/pary jest zamknięte i że pojemnik wody urządzenia zawiera wystarczającą ilość wody.
- (Rys.7) - Wcisnąć wyłącznik ON/OFF (18), lampka kontrolna umieszczona wewnątrz zapali się.
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna wyłącznika kawy (16) „maszyna gotowa”, teraz urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.



## 5.1 Z kawą mieloną

- **(Rys.9-A)** - Włożyć filtr (12) do uchwytu filtra „Crema” (13).
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do bloku zaparzającego (2).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania. Wypuścić rączkę uchwytu filtra „Crema”, rączka obraca się lekko w lewym kierunku. Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra.
- **(Rys.14)** - Ogrzać wstępnie uchwyt filtra „Crema” naciskając wyłącznik kawy (16), woda zacznie wypływać z uchwytu filtra „Crema” (czynność ta jest niezbędna jedynie do parzenia pierwszej kawy).
- Po wypłynięciu 50cc wody nacisnąć ponownie wyłącznik kawy (16), aby zatrzymać nalewanie gorącej wody.
- **(Rys.16)** - Wyjąć uchwyt filtra z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę. Ze specjalnym uchwytem filtra (13), w który wyposażone jest urządzenie, nie trzeba zmieniać filtra w celu otrzymania jednej lub dwóch kaw.
- **(Rys.9-B)** - Wsypać 1 lub 2 płaskie miarki mielonej kawy do filtra, aby otrzymać jedną lub dwie kawy; wyczyścić brzeg uchwytu filtra z pozostałości kawy.
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra (13) do bloku zaparzającego (2)
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.13)** - Wziąć 1 lub 2 wstępnie ogrzane filiżanki i ustawić je pod uchwytem filtra „Crema”; sprawdzić czy są poprawnie umieszczone pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14)** - Nacisnąć przycisk kawy(16).
- Gdy została osiągnięta pożądana ilość kawy, nacisnąć ponownie przycisk kawy (16), aby zatrzymać parzenie kawy i zabrać filiżanki z kawą **(Rys.15)**.
- **(Rys.16)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra „Crema” i opróżnić go z pozostałych fusów.

**i** **Uwaga: w uchwycie filtra pozostanie niewielka ilość wody; to jest normalne zjawisko związane z właściwościami uchwytu filtra.**

**i** **Uwaga dotycząca czyszczenia: przeprowadzać czyszczenie filtra uchwytu filtra „Crema” wyciągając go ze swojej oprawy i myjąc go pitną wodą (Rys.17).**

## 5.2 Przy użyciu kawy w saszetkach

- **(Rys.9-A)** - Wyjąć filtr do kawy mielonej (12) z uchwytu filtra „Crema” (13), pociągając go w górę.
- **(Rys.10)** - Włożyć adaptator do kawy w saszetkach (14) do uchwytu filtra „Crema” (13), z częścią wypukłą zwróconą w dół, następnie włożyć także filtr (15).
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra „Crema” do bloku zaparzającego (2).

- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- Wypuścić rączkę uchwytu filtra „Crema”. System automatyczny obróci teraz rączkę lekko w lewym kierunku. Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra „Crema”.
- **(Rys.14)** - Ogrzać wstępnie uchwyt filtra „Crema” naciskając wyłącznik kawy (16), woda zacznie wypływać z uchwytu filtra „Crema” (czynność ta jest niezbędna jedynie do parzenia pierwszej kawy).
- Po wypłynięciu 50cc wody nacisnąć ponownie wyłącznik kawy, (16) aby zatrzymać nalewanie gorącej wody.
- **(Rys.16)** - Wyjąć uchwyt filtra „Crema” z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę.
- Włożyć saszetkę do uchwytu do filtra; **upewnić się czy papier saszetki nie wystaje z uchwytu.**
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra „Crema” do bloku zaparzającego (2).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- Wziąć 1 filiżankę wstępnie ogrzaną i ustawić ją pod uchwytem filtra, sprawdzić czy jest poprawnie umieszczona pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14)** - Nacisnąć przycisk kawy (16).
- Gdy została osiągnięta pożądana ilość kawy, nacisnąć ponownie przycisk kawy (16), aby zatrzymać parzenie kawy i zabrać filiżanki z kawą.
- **(Rys.16)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra i usunąć zużyty saszetkę.

**i** **Uwaga dotycząca czyszczenia: przeprowadzać czyszczenie filtra uchwytu filtra „Crema” wyciągając go ze swojej oprawy i myjąc go pitną wodą (Rys.17).**

## 6 WYBÓR TYPU KAWY - PORADY

W zasadzie możliwe jest stosowanie każdego typu kawy dostępnej w sprzedaży. Pomimo wszystko, kawa to produkt naturalny i może zmieniać smak w zależności od pochodzenia i rodzaju mieszanki; z tego powodu zaleca się spróbowanie różnych jej typów, aby znaleźć ten gatunek, który najlepiej odpowiada osobistym upodobaniom. W celu otrzymania jak najlepszych rezultatów, w każdym przypadku zaleca się stosowanie mieszanek przygotowanych wyłącznie dla ekspresów do kawy. Kawa powinna zawsze wypływać regularnie z uchwytu filtra pod ciśnieniem, bez ściekania kroplami.

Szybkość wypływania kawy może być zmodyfikowana przez niewielką zmianę dawki kawy w filtrze i/lub przez zastosowanie kawy o innym stopniu zielenia.

W celu zapewnienia lepszego wyniku w filiżance i ula-

twienia czynności czyszczenia i przygotowywania, Saeco zaleca stosować kawę w saszetkach ze znakiem ESE na opakowaniu.



**! PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ZWIĄZANEJ Z WYTWARZANIEM PARY LUB NALEWANIEM GORĄCEJ WODY, NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY RURKA WYLOTU PARY (PANNARELLO) JEST NASTAWIONA PONAD ZBIORNIKIEM ŚCIEKOWYM WODY.**

## 7 GORĄCA WODA

**! Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie spryskiwania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.**

- (Rys.7) - Wcisnąć wyłącznik ON/OFF (18), lampka kontrolna umieszczona wewnątrz zapali się.
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna wyłącznika kawy (16) „maszyna gotowa”, teraz urządzenie jest gotowe.
- (Rys.18) - Ustawić pojemnik lub szklankę pod rurką wylotu pary (pannarello). Otworzyć wylot (5) przekręcając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Gdy została pobrana żądana ilość gorącej wody, zamknąć wylot (5) przekręcając go w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Zabrać pojemnik z gorącą wodą.

## 8 PARA/CAPPUCCINO

**! Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie spryskiwania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.**

- (Rys.7) - Wcisnąć wyłącznik ON/OFF (18), lampka kontrolna umieszczona wewnątrz zapali się.
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna wyłącznika kawy (16) „maszyna gotowa”.
- (Rys.19) - Wcisnąć wyłącznik pary (17). Gaśnie lampka kontrolna wyłącznika kawy (16).
- Odczekać aż lampki kontrolne wyłącznika pary (17) i wyłącznika kawy (16) zapalą się; w tym momencie urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary.
- (Rys.18) - Umieścić pojemnik pod rurką wylotu pary i na

moment otworzyć pokrętko (5), tak by umożliwić wypływanie resztek wody z rurki wylotu pary (pannarello); w krótkim czasie zaczną wydobywać się tylko para.

- Zamknąć pokrętko (5) i zabrać pojemnik.
- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

**i Stosować zimne mleko by zapewnić jak lepsze rezultaty**

- (Rys.20) - Zanurzyć rurkę wylotu pary w mleku i otworzyć pokrętko (5) obracając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara; obracać powoli pojemnik zawierający mleko, od dołu do góry, by zapewnić równomierne ogrzanie.
- Po zakończeniu zamknąć wylot (5); zabrać filiżankę ze spienionym mlekiem.
- (Rys.19) - Nacisnąć ponownie wyłącznik pary (17).
- Przystąpić do napełnienia obwodu, tak jak to opisano w par.4.5 by urządzenie stało się operatywne.

**i Uwaga: urządzenie jest operatywne gdy lampka kontrolna wyłącznika kawy (16) „maszyna gotowa”, jest stale zapalona.**

**i Uwaga: jeżeli parzenie cappuccino zgodnie z opisem nie udaje się, należy napełnić obwód w sposób opisany w par. 4.5 a następnie powtórzyć opisane czynności.**

**i Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.**

- Oczyszczyć po tej operacji rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką.

## 9 CZYSZCZENIE

Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wkładać jego części do zmywarki do naczyń.
- Nie stosować alkoholu etylowego, rozpuszczalników i/lub agresywnych środków chemicznych.
- Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę i napełnianie go świeżą wodą.
- (Rys.21-22) - Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzną część przystawki pannarello i umyć ją świeżą pitną wodą.
- (Rys.23) - Co tydzień należy czyścić rurkę wylotu pary. Aby wykonać tę czynność, należy:
  - usunąć część zewnętrzną przystawki pannarello (do normalnego czyszczenia);
  - poluzować nakrętkę (bez jej zdjęcia);
  - wysunąć górną część przystawki pannarello z rurki wylotu pary;

- umyć górną część przystawki pannarello świeżą pitną wodą;
  - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
  - umieścić ponownie górną część w rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo włożony);
  - dokręcić poprzednio poluzowaną nakrętkę.
- Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki pannarello.
- **(Rys.24)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową.
  - Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę nawilżoną w wodzie.
  - **(Rys.17)** - By przeprowadzić czyszczenie uchwyty filtra „Crema” wykonać kolejne następujące czynności:
    - wyciągnąć filtr, umyć go dokładnie ciepłą wodą.
    - wyciągnąć adaptator (jeżeli obecny), umyć go dokładnie ciepłą wodą.
    - umyć część wewnętrzną uchwyty filtra „Crema”.
  - Nie suszyć urządzenia lub jego części w piecyku mikrofalowym lub tradycyjnym piecu.

## 10 ODWAPNIENIE

Tworzenie się kamienia następuje przy użytkowaniu urządzenia; odwapnianie konieczne jest co 3-4 miesiące użytkowania urządzenia i/lub, kiedy zauważone zostanie zmniejszenie przepływu wody.

**i** Jeżeli ma się ochotę wykonać to osobiście, można użyć środka odwapniającego przeznaczonego do ekspresów do kawy, który nie jest toksyczny i/lub szkodliwy, ogólnie dostępnego w handlu. Zaleca się stosowanie odwapniaczy Saeco.



**Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.**

- **(Rys.2)** - Wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę.
- **(Rys.3)** - Zmieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze specyfikacją na opakowaniu tego środka i napełnić pojemnik na wodę; włożyć pojemnik do urządzenia.
- **(Rys.7)** - Włączyć urządzenie przez naciśnięcie wyłącznika ON/OFF (18).
- **(Rys.8)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- Otwierać pokrętko (5), aby z przerwami wylać (jedną filiżankę na jeden raz) cały odwapniacz; aby zatrzymać nalewanie, zamknąć pokrętko (5).
- **(Rys.7)** - Podczas pojedynczych przerw należy pozostawić odwapniacz, aby mógł zadziałać, na 10-15 minut, wyłączając urządzenie poprzez wyłącznik ON/OFF (18). Opróżnić pojemnik.
- **(Rys.2-3)** - Po zużyciu roztworu odwapniającego wyjąć pojemnik na wodę, opłukać go i napełnić świeżą pitną wodą.
- **(Rys.4; Rys.8)** - Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia; otworzyć pokrętko (5), aby wypuścić 2/3 wody; aby zatrzymać wylewanie, zamknąć pokrętko pary (5)

w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.


- Po ogrzaniu się urządzenia opróżnić pojemnik na wodę z ewentualnych pozostałości działając tak jak to poprzednio pokazano.

**i** Jeżeli używany jest inny środek niż polecany, zaleca się przestrzeganie instrukcji producenta, podanych na opakowaniu środka odwapniającego.

## 11 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.



- Symbol  umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczegółniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

Usterka	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	Brakuje wody w pojemniku	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
Kawa jest zbyt zimna.	Lampka kontrolna wyłącznika (16) „maszyna gotowa” była zgaszona, gdy został naciśnięty wyłącznik.	Zaczekać na zapalenie się lampki kontrolnej wyłącznika (16).
	Uchwyt filtra nie włożony do wstępnego ogrzania (rozdz. 5).	Ogrzać wstępnie uchwyt filtra.
	Filizanki zimne.	Ogrzać filizanki gorącą wodą.
Brak pianki na mleku. Nie można przygotować cappuccino.	Nieodpowiednie mleko: mleko w proszku, mleko chude.	Stosować pełne mleko.
	Przystawka Pannarello zanieczyszczona.	Oczyścić przystawkę pannarello, jak to opisano w Rozdz.9.
	Brak pary w bojlerze.	Napełnić ponownie obwód (par. 4.5) i powtórzyć czynności opisane w Rozdz..8.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dodać kawę (rozdz. 5).
	Mielenie zbyt grube.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Kawa stara lub nieodpowiednia.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Saszetka stara lub nieodpowiednia.	Wymienić używaną saszetkę.
Kawa nie płynie lub płynie tylko kroplami.	Brakuje wody.	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
	Mielenie zbyt drobne.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Kawa zbyt dociśnięta w uchwycie filtra.	Wzruszyć mieloną kawę.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Pokrętło (5) otwarte.	Zamknąć pokrętło (5).
	Urządzenie zawapnione.	Odwapnić urządzenie (rozdz. 10).
	Filtr zatkaany wewnątrz uchwytu.	Oczyścić filtr (rozdz. 9).
	Nieodpowiednia saszetka.	zmienić typ używanej saszetki.
Kawa wypływa po brzegach uchwytu.	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzającego.	Włożyć poprawnie uchwyt filtra (rozdz. 5.)
	Góra krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Oczyścić krawędź uchwytu filtra.
	Uszczelka saszetki zanieczyszczona lub zużyta.	Oczyścić lub wymienić uszczelkę.
	Saszetka nieprawidłowo włożona.	Włożyć poprawnie saszetkę tak by nie wystawała z uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy stosując miarkę.

**W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.**

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE**  
2006/95 WE, 2004/108 WE,  
1992/31 WE, 1993/68 WE

**My:**

**Saeco International Group**  
**Via Torretta , 240**  
**40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

**EKSPRES DO KAWY POJEDYNCZY**  
**TYP : SIN 006XN**

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3<sup>A</sup> Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznego prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2000)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3<sup>A</sup> Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach:

**WE 73/23, WE 89/336, WE 92/31, WE 93/68.**

Gaggio Montano  
05/07/2007

R&D  
Ing. Andrea Castellani  


Polski





Type Sin006XN

Cod. 15001252 Rev.00 15-09-07



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>



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>