



SIRENA



READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
LEER CON ATENCIÓN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTION

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

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

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

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

1 GENERAL INFORMATION

This espresso machine is made for pulling one or two shots of espresso, and features a swivel hot water and steam wand. The controls on the front of the machine are labeled with easy-to-read symbols. The machine has been designed for domestic use and is not suitable for professional, commercial, or continuous use.



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

- **Incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **Repairs not carried out by authorized customer service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **The use of non-original spare parts and accessories;**
- **Failure to descale the machine;**
- **Failure to assemble or failure to insert portafilter correctly;**
- **Failure to clean portafilter thoroughly (see section 9).**
- **Usage of machine at temperatures below 32°F (0°C).**

In these cases, the warranty is not valid.

1.1 For ease of reading



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



This symbol is used to highlight important information to ensure optimal use of the machine.

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 espresso machine.

For further information or if you experience any problems, please contact an authorized service center, or visit our website: www.starbucks.com/sirena

2 FEATURES

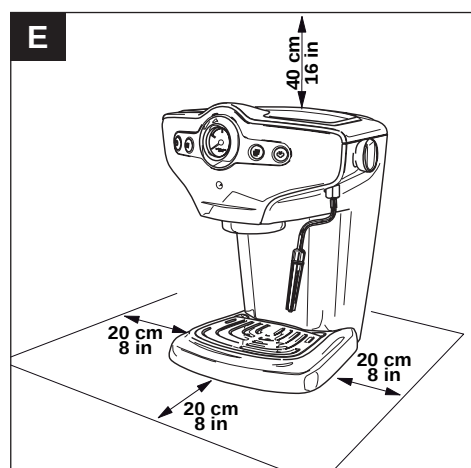
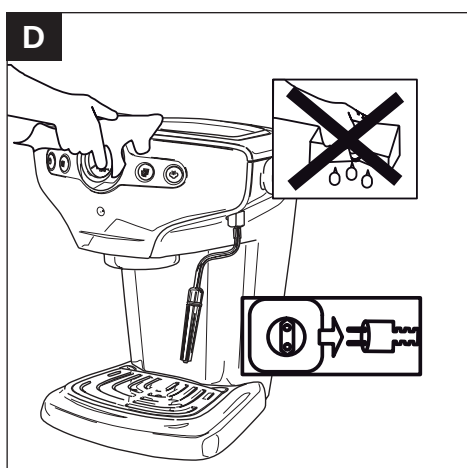
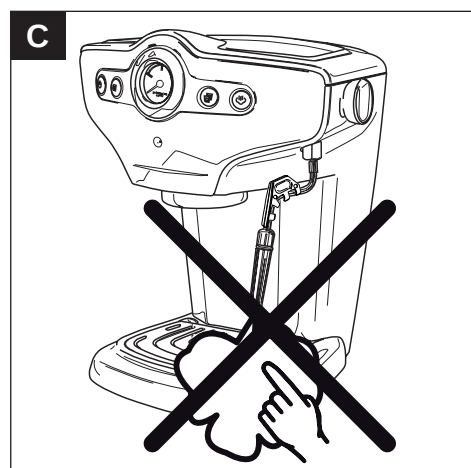
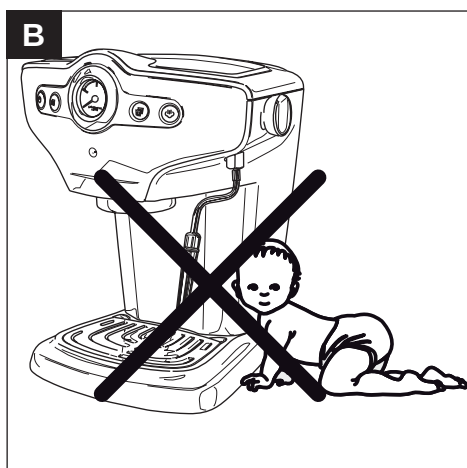
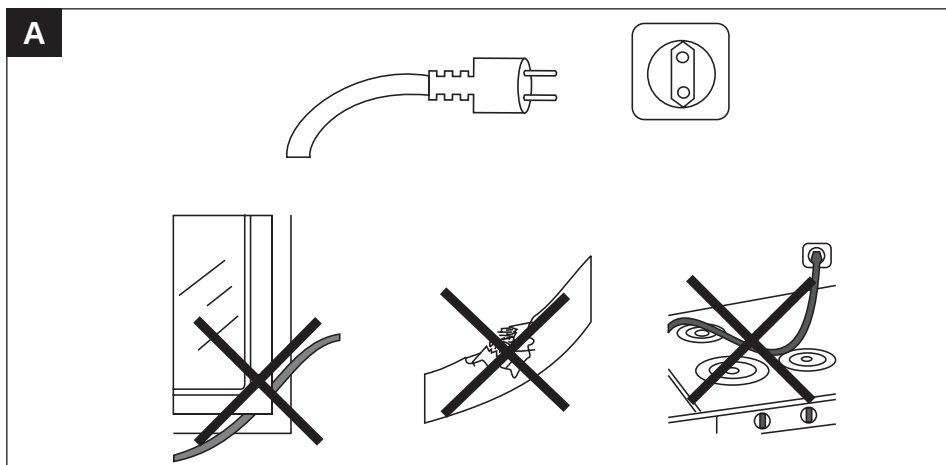
- **Commercial Quality Portafilter:** Includes a patented back pressure adapter to ensure great espresso extraction
- Dual brewing spout
- Auto shut off after 90 minutes of inactivity
- Soft grip portafilter handle
- Ground coffee filter for making single or double shots (included)
- Pod capable with ESE pods (pod filter included)
- Two user-programmable brew settings
- Easy reading status lights show when machine is ready to brew or steam
- Blue LED light indicates when water tank is empty
- Steam wand with pannarello adapter for easy frothing of milk for cappuccinos or lattes
- Rapid Steam™ boiler for quickly switching from brewing to frothing
- Temperature gauge
- Cup-warming surface
- Stainless steel coffee boiler
- 15-bar pump pressure to ensure proper extraction
- Sturdy all-metal housing
- 57.5 oz removable water tank for easy cleaning and refilling
- Adjustable and removable drip tray
- Removable power cord

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Housing material	Metal and thermoplastic
Dimensions (w x h x d)	13 in x 15 in x 12 in
Weight	21 lbs
Power cord length	47 in
Control panel	Front
Portafilter	Pressurized
Water tank capacity	57.5 oz / removable
Pump pressure	15 bar
Brewing boiler material	Stainless steel
Rapid Steam™ generator material	Die cast alloy
Safety devices	Hydraulic circuit over-pressure safety valve

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

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



3 SAFETY REGULATIONS

⚠ ⚠ Do not place machine in contact with water when plugged in: danger of short circuit!
Steam and hot water can cause scalding! Never direct the hot water/steam jet toward parts of the body;
handle the steam wand with care: danger of scalding!

Intended use

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

Power supply

Connect the espresso machine only to a suitable socket.
 The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

Power cord (Fig. A)

Never use the espresso machine if the power cord is defective.
 If any parts or components of the machine are damaged, they will be replaced by the manufacturer.
 Please call 1-800-933-7876.
 Do not pass the cord around corners, over sharp edges or over hot objects, and keep it away from oil.
 Do not use the power cord to carry or pull the espresso machine.
 Do not pull out the plug by pulling on the power cord or touch it with wet hands.
 Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Protecting other people (Fig. B)

Make sure children cannot play with the espresso machine; children do not realize the danger associated with household appliances.
 Do not leave the espresso machine packaging within the reach of children.

Danger of burning (Fig. C)

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others.
 Always use the handles or knobs provided.
 Do not disconnect (remove) the portafilter during espresso dispensing or immediately after brewing ends.
 During the warming up phase, hot water may drip from the brew unit. This is normal.

Positioning

Place the espresso machine in a safe place, where no one can overturn it or be injured.
 Do not turn over or tip machine when it has water in it, as water will leak out.
 Hot water or steam may spill out: **danger of scalding!**
Keep the machine upright when water is in the water tank.
 Do not keep the machine at a temperature below 32°F (0°C); freezing may damage the machine.
 Do not use the espresso machine outdoors.
 Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the casing from melting or being damaged.

Cleaning (Fig. D)

Before cleaning the machine, you must deselect all buttons and remove the plug from the socket. 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. There are no user serviceable parts inside the machine.

Space for use and maintenance (Fig. E)

To ensure that the espresso 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 power socket;
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, perform the following steps:

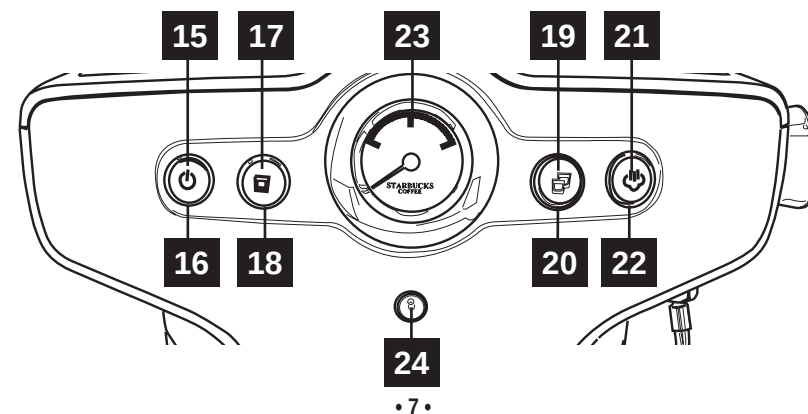
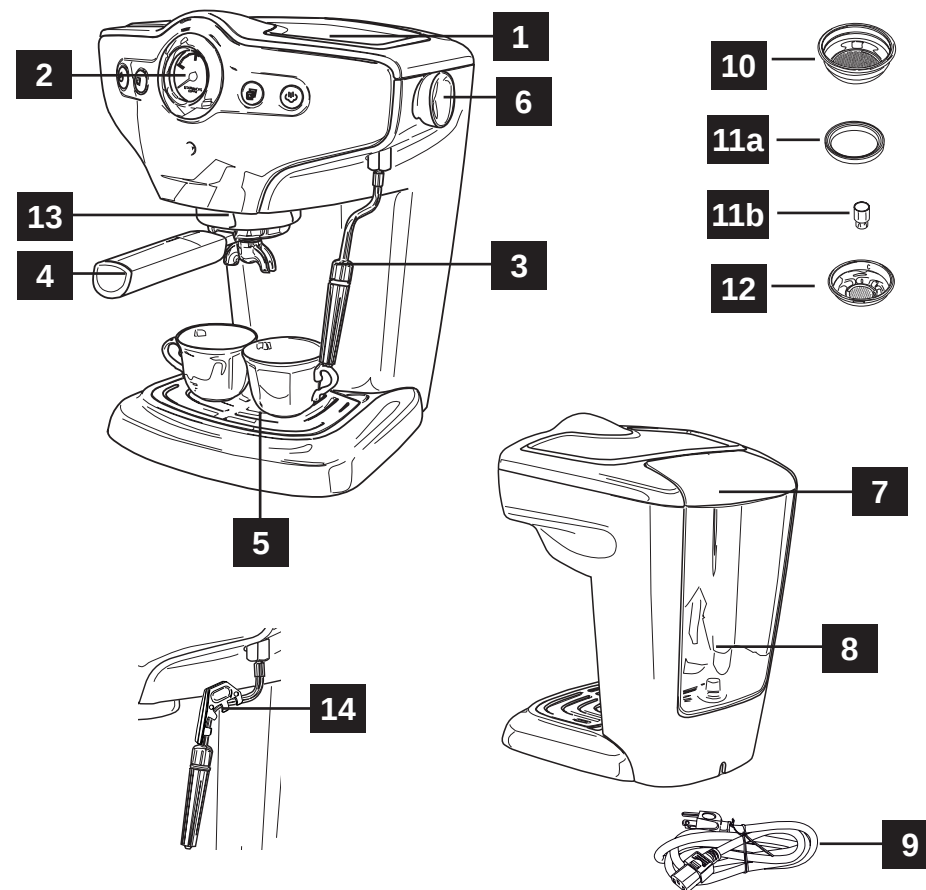
- Empty the water tank and clean surfaces that have come in contact with coffee;
- Thoroughly rinse the portafilter and its components, wipe the brew unit, and rinse the drip tray and grill;
- Turn off the machine, and unplug it from the socket;
- Store it in a clean, dry place, out of the reach of children;
- 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 centers, listed in the back of the instruction manual. All liability for damages caused by maintenance not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety

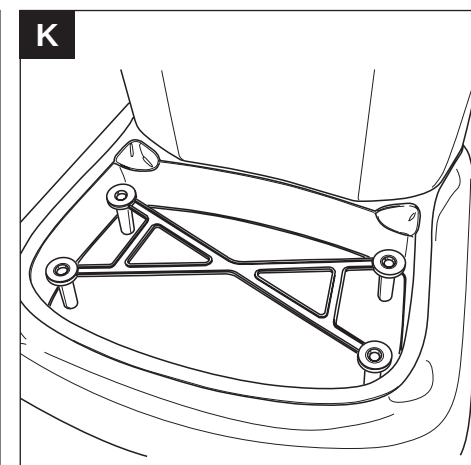
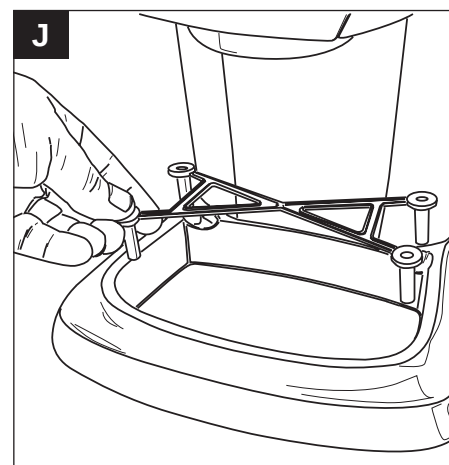
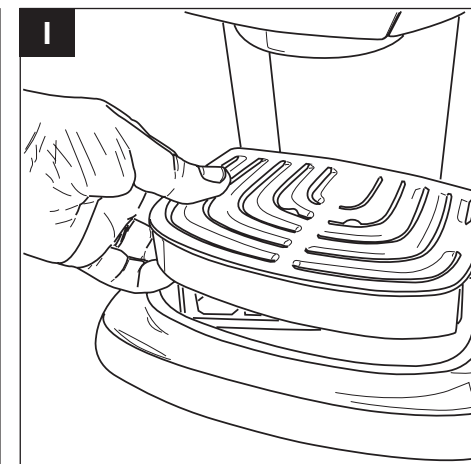
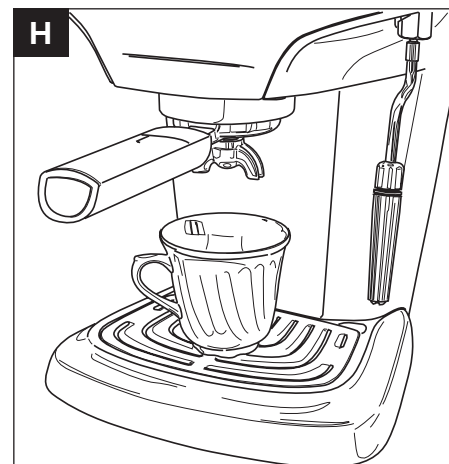
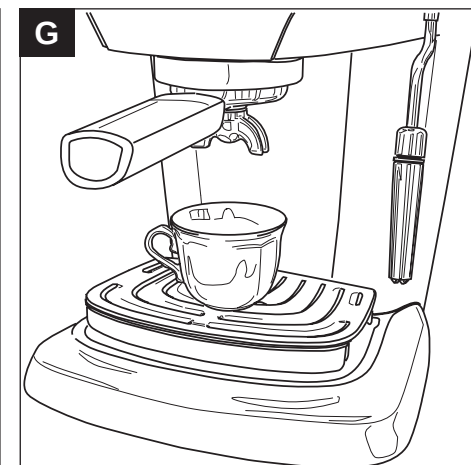
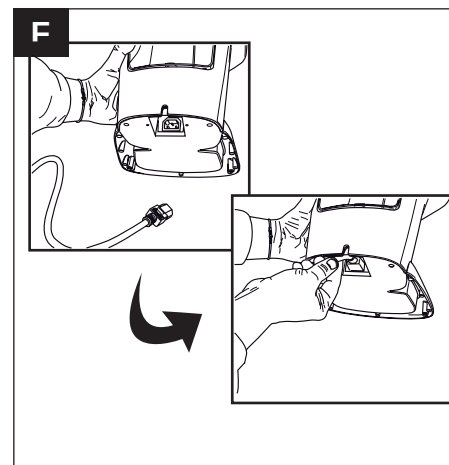
In the event of fire, use carbon dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or dry-powder extinguishers.

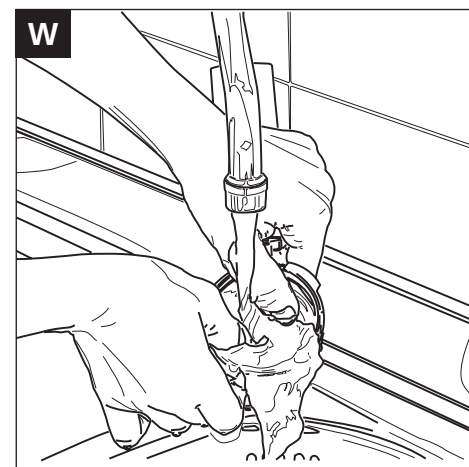
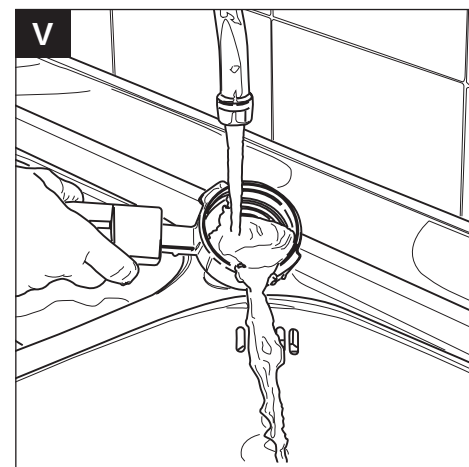
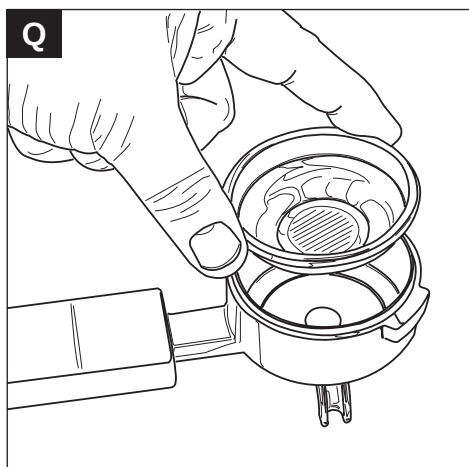
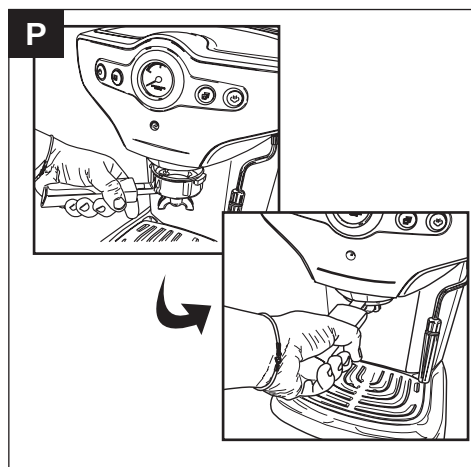
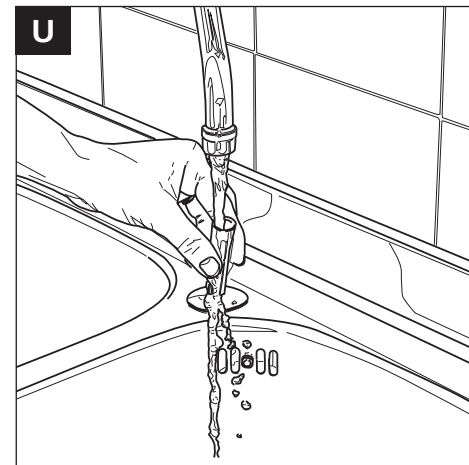
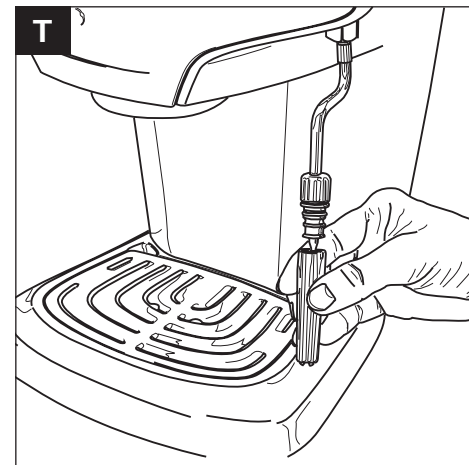
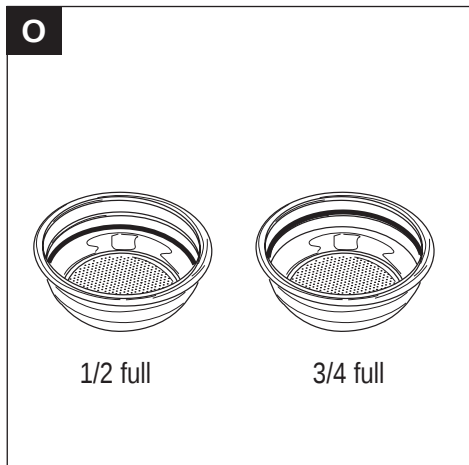
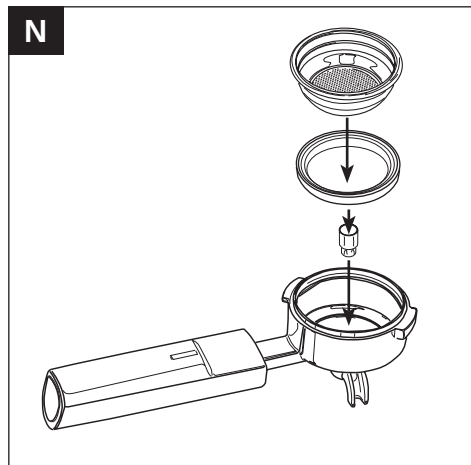
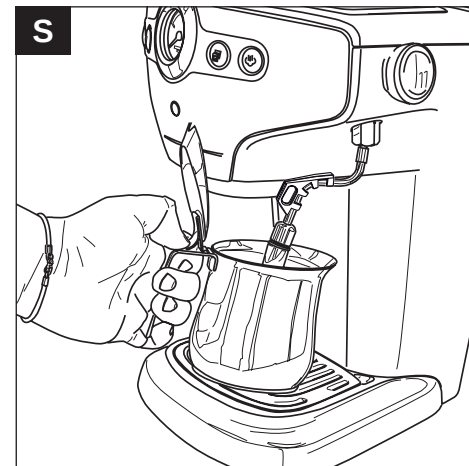
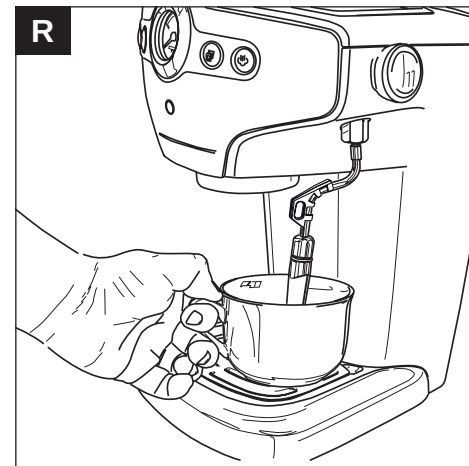
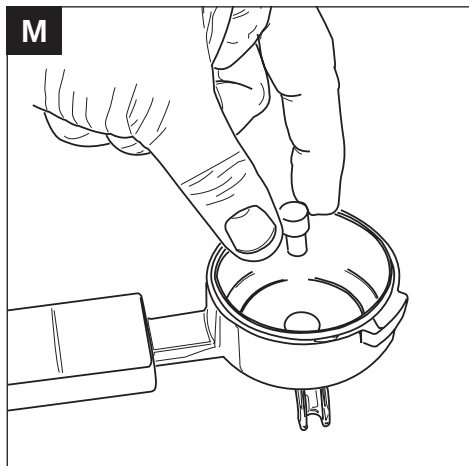
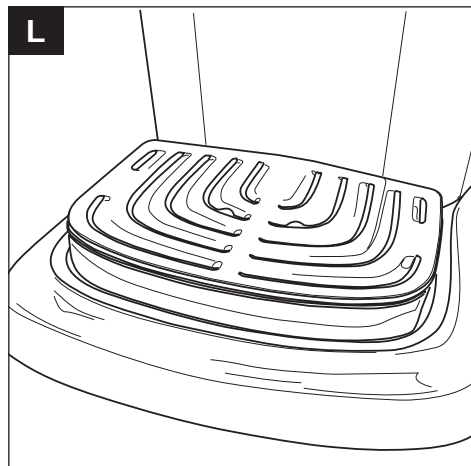


Key to machine components

- 1 Cup warming tray
- 2 Control panel
- 3 Hot water/steam wand
- 4 Pressurized portafilter
- 5 Drip tray + grill
- 6 Hot water/steam knob
- 7 Water tank lid
- 8 Water tank
- 9 Power cord
- 10 Ground coffee filter (for single or double shots)
- 11a Rubber gasket adapter (backpressure adapter)
- 11b Plastic support peg
- 12 Pod filter
- 13 Brew unit
- 14 Removable steam handle

15	ON/OFF button	Activates and deactivates the machine
16	ON/OFF light	ON: machine is turned on and able to function OFF: machine is off
17	Single espresso button	Brews one single quantity (one shot) of espresso (dispensed quantity is user programmable)
18	Single espresso light	Steady ON: machine is at the correct temperature to brew espresso or hot water Slowly blinking: machine is warming up to brew espresso or hot water Quickly blinking: machine is preparing to brew a single shot of espresso, or the machine is in programming mode
19	Double espresso button	Brews a double quantity (two shots) of espresso (dispensed quantity is user programmable)
20	Double espresso light	Steady ON: machine is at the correct temperature to brew espresso or hot water Slowly blinking: machine is warming up to brew espresso or hot water Quickly blinking: machine is preparing to brew a double shot of espresso, or the machine is in programming mode
21	Steam button	Selects the steam function
22	Steam light	Steady ON: machine is at the correct temperature to dispense steam Slowly blinking: machine is warming up to dispense steam
23	Temperature gauge	Indicates when the boiler has reached the ideal temperature for brewing (the machine is ready to brew when lights 18 and 20 are illuminated and fixed)
24	Water light	Steady ON: Indicates the water tank needs to be filled Quickly blinking: the machine's water circuit needs to be primed (see section 4.5)





4 INSTALLATION

For your own safety and that of other people, please strictly follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport. It is recommended to keep the packaging for future transport.

4.2 Installation instructions

Before installing the machine, observe the following safety precautions:

- Place the machine in a safe area: on a flat, stable surface, away from water and moisture;
- Make sure the machine is out of the reach of children;
- Avoid placing the machine on very hot surfaces or near open flames.

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

4.3 Connecting to the power supply

Before turning on the machine, make sure that the hot water / steam knob is closed.

- Electric current can be dangerous! Therefore, it is essential to follow the safety regulations carefully.
- Never use faulty electrical cords! Faulty electrical cords and plugs must be replaced immediately by authorized customer service centers.
- The voltage of the appliance has been set by the manufacturer.
- Check that the voltage supplied matches the indications on the label on the bottom of the appliance.
- Connect the power cord to the machine as shown in Figure F.
- Connect the plug end of the power cord to a socket with suitable voltage.
- You can preheat your cups by placing them on the cup warming tray. (Warm cups will help retain the espresso's crema and aroma.)

i **NOTE:** The machine is equipped with an energy saving system. The machine will automatically shut off 90 minutes after its last operation. To turn the machine on, press the power button (15).

4.4 Filling the water tank

- Lift and remove the water tank lid (7).
- Remove the water tank (8) using the handle provided on the inside.
- Rinse and fill it with filtered water, taking care not to overfill.
- Replace the tank; press down firmly. Replace the lid (7).

For best results, only use cold, filtered water to fill the tank. Never use sparkling water. The quality and filtration of the water to fill the tank will affect the final flavor of the espresso. Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not turn on the machine without water in the tank; always make sure there is enough water in the tank.

4.5 Priming the water circuit

The machine's water circuit must be primed in the following cases: before using the machine, for the first time out of the box, or after long periods of inactivity, and when the water tank becomes empty.

The machine indicates the need to prime the water circuit when the water light is blinking (24).

- Press the main power button (15). The button lights will start blinking slowly. This means the machine is warming up. The blinking will stop when the machine is warmed up and ready to use.
- Place a container below the steam wand. Open the hot water/steam wand by turning the knob (6) clockwise all the way.
- Wait until the water light (24) stops blinking.
- Close the hot water/steam wand, by rotating the knob (6) counter-clockwise all the way.
- The machine has been primed when the water light (24) shuts off.
- Remove and empty the container.

The machine will give best performance if the unit is allowed to fully heat up prior to pulling a shot of espresso. For best results when making espresso, you will need to preheat the portafilter. A preheated portafilter will result in warmer coffee and will help retain the espresso's flavourful taste.

- Insert the portafilter into the machine without coffee, and place a cup beneath the portafilter. (Fig. H)
- Press the coffee button (17). Allow the machine to dispense water through the portafilter.
- We suggest you dispense a couple of shots of water through the portafilter to heat it up to the optimal temperature.
- When not brewing a cup of espresso, leave the cleaned portafilter attached to the machine. This will ensure the portafilter remains preheated.

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

i **NOTE:** The temperature gauge is a general indicator of the machine temperature. When the machine is warming up, the coffee lights (18 and 20) will blink. The machine is warmed up and ready to use when the coffee lights remain fixed. Even if the temperature gauge is in the green area, the machine is ready to use only when the coffee lights remain fixed.

4.6 Drip tray adjustment

The drip tray can be adjusted according to the size of the cup(s) used.

When using small espresso cups or shot glasses used to prepare espresso, we recommend raising the drip tray to the higher position, for optimal crema (Fig. G). If larger cappuccino or latte cups are used, lower the drip tray. (Fig. H)

To lift the drip tray height, proceed as follows:

- Remove the drip tray grill and the drip tray. (Fig. I)
- Turn the "X" support upside down so that the hinges match up with the reference marks inside the base of the machine as shown in the figure. (Fig. J and Fig. K)
- Place the drip tray and the grill back into place. (Fig. L)

5 PULLING SHOTS

 **Warning! Do not remove the portafilter during coffee dispensing or immediately after brewing. Wait 20 seconds while pressure is relieved in the filter: Danger of burning!**

 **Warning! After pressing the coffee button(s), do not remove the portafilter immediately if coffee does not flow out. In case this occurs, switch off the machine, and wait at 2-3 minutes before removing the portafilter from the brew head.**

The machine is fitted with a special pressurized portafilter (4), which allows you to pull either one or two shots of espresso with the same filter basket for ground coffee (10).

- To brew espresso, the machine must be turned on with the ON/OFF button (15). Wait until the brew lights (18 and 20) illuminate and remain fixed.
- During brewing, the machine ready lights located on the espresso buttons (18 and 20) may flash on and off; this operation should be considered normal.
- Before use, make sure that the hot water/steam wand (6) is closed and the water tank contains enough water.
- Do not remove water tank when unit is brewing.

5.1 Brewing Espresso

Using the Pressure Adapter (rubber gasket adapter and plastic support peg)

The Sirena is equipped with a special pressure adapter (11a) and plastic support peg (11b) that assist in creating a full body espresso with crema, even if the grind is not perfect. This adapter and peg are to be used when making single and double shots, and will help you make a great shot of espresso with a high quality crema. The pressure adapter (11a) and plastic support peg (11b) are offered as replacement parts by the manufacturer. To order new parts, please call 1-800-933-7876.

- Insert the plastic support peg (11b) into the portafilter (4). Then insert the rubber gasket adapter (11a), with the curved side facing down, as shown in Figure M.
- Insert the ground coffee filter (10) into the portafilter (4). (Fig. N)
- Brew a single or double espresso as described in the sections below.

 **Note: When using pre-ground coffee, you must first insert the plastic support peg (11b) into the portafilter, along with the rubber gasket adapter (11a), and then insert the ground coffee filter (10), as shown in Figure N.**

 **Note: The Sirena utilizes a self tamping method when brewing espresso: the coffee is tamped when the portafilter is inserted into the brew head. For optimal brewing, it is better to avoid tamping the coffee in the portafilter.**

Brewing a Single Shot

For best results when making espresso, you will need to ensure the unit is fully warmed up and the portafilter is preheated. A preheated portafilter will result in a higher temperature of coffee and will help retain the espresso's flavourful taste. We suggest you dispense a couple of shots of water through the portafilter to ensure it has been heated to the optimal temperature.

- Insert the plastic support peg (11b) into the portafilter body (4) along with the rubber gasket adapter (11a). Then insert the ground coffee filter (10) into the portafilter (4) body. (Fig. N)
- Holding the handle towards the left, fit the rim of the empty portafilter into the brew unit (13), as shown in Figure P.
- Turn the portafilter from left to right until it firmly locks in place; you may have to hold the base of the machine to keep it from turning.
- Release the grip from the portafilter.
- Preheat the portafilter by pressing the brew button (17). Place a cup beneath the portafilter. Water will dispense out of the portafilter (this operation is only necessary for the first espresso during each use).
- Caution! The water will be very hot!
- To pull one shot, insert 7 grams or one scoop of espresso in the ground coffee filter basket (10). This will correspond to approximately 1/2 full portafilter. (Fig. O)
- Clean any espresso residues from the edge of the portafilter.
- Insert the portafilter into the brew unit (13) from the bottom, and turn the portafilter from left to right until it locks into place. (Fig. P)
- Take one preheated cup and place it under the portafilter; check that it is correctly placed under the dispensing holes.
- Press and release the single espresso button (17). The button light (18) will blink quickly when preparing to brew the espresso.
- The machine will dispense a single shot (1 fluid ounce) of espresso.

Brewing a Double Shot

- Preheat the portafilter, as described above in "Brewing a Single Shot".
- To pull a double shot, insert approximately 14 grams or two scoops of espresso in the ground coffee filter basket (10). This will correspond to approximately 3/4 full portafilter. (Fig. O)
- Clean any espresso residues from the edge of the portafilter.
- Insert the portafilter into the brew unit (13) from the bottom, and turn the portafilter from left to right until it locks into place. (Fig. P)
- Take one or two preheated cups and place them under the portafilter; check that they are correctly placed under the dispensing holes.
- Press and release the double espresso button (19). The button light (20) will blink quickly when preparing to brew the espresso.
- The machine will dispense a double shot (2 fluid ounces) of espresso.

The espresso quantities can be programmed according to your personal tastes (see section 5.3).

- When the programmed quantity of espresso has been reached, the brewing stops automatically.
- Remove the cup(s).
- Wait a few seconds, then remove the portafilter and empty it from remaining espresso grounds.

 **Note: Keep the ground coffee filter basket (10) clean by removing and rinsing it every time with water (see section 9). For deep cleaning, remove the filter basket (10), rubber gasket**

adapter (11a) and plastic support peg (11b). Take care not to lose the adapter or its support peg. The adapter will not function properly without the plastic support peg.

5.2 Espresso Pods

i **Note:** When preparing espresso using espresso pods, you must remove the rubber gasket adapter (11a) and plastic support peg (11b) from the portafilter. With the use of pods, only one single shot of espresso can be brewed at a time.

- Remove the ground coffee filter (10) from the portafilter (4) by pulling it out.
- **Remove the adapter (11a) and plastic support peg (11b) from the portafilter.**
- Insert the pod filter (12) into the portafilter (4). (Fig. Q)
- Holding the handle towards the left, fit the rim of the empty portafilter into the brew unit (13). (Fig.P)
- Turn the portafilter from left to right until it firmly locks in place; you may have to hold the base of the machine to keep it from turning.
- Release the grip from the portafilter.
- Place a cup beneath the portafilter. Preheat the portafilter by pressing the brew button (17).
- Water will dispense out of the portafilter (this operation is only necessary for the first espresso during each use).
- After the water dispensing has finished, wait a few seconds and remove the portafilter from the machine by turning it from right to left; empty out the remaining water.
- Insert the pod in the portafilter; make sure the paper filter of the pod does not overhang from the portafilter edge.
- Insert the portafilter in the brew unit (13) from the bottom. Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- Take one preheated cup and place it under the portafilter; check that it is correctly placed under the dispensing holes.
- Press and release the single espresso button (17).
- The brewing stops automatically when the programmed quantity of espresso has been reached. Remove the cup.
- Wait a few seconds, then remove the portafilter and dispose of the used pod.

i **Note:** Keep the pod filter (12) clean by removing and rinsing it every time with water (see section 9).

5.3 Programming the Quantity of Espresso

When using the machine for the first time, the brew buttons (17 and 19) have been programmed to brew the pre-defined quantity of espresso. These quantities are one fluid ounce for a single shot and two fluid ounces for a double shot.

This programming can be modified according to your personal tastes.

The programming of each brew button is independent from the other. To re-program the buttons, proceed as follows below. The buttons can be re-programmed at any time. The programmed quantity will be kept in the machine's memory even if it has been turned off.

- Make sure the machine is turned on.
- Insert the appropriate filter with pre-ground coffee (see section 5.1).
- Position the cup(s) that will be used beneath the dispensing holes.
- Press the desired brew button (17 or 19), and keep it pressed. The button will blink during programming.
- When the desired espresso quantity is reached, release the button. The machine is now programmed to always brew the same quantity of espresso.

6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

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

However, coffee is a natural product and its flavor changes according to its origin and blend. This machine has been specially developed by Starbucks for Starbucks espresso and decaf espresso blend, in order to produce the same flavor profile found in our cafes.

We recommend trying different varieties of beans and roasts to determine what kind of espresso taste you prefer.

Espresso should always be dispensed by the portafilter in an even flow. If the espresso does not flow out of the portafilter easily and has a "dripping" effect, it is an indication that the grind is too fine, or there is too much coffee in the portafilter, blocking the flow of water through the grinds. This will have an effect on the espresso's taste, so we recommend checking the flow of the espresso.

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

BEFORE PERFORMING ANY OPERATION RELATED TO STEAM OR HOT WATER DISPENSING, CHECK THAT THE STEAM WAND IS DIRECTED OVER THE DRIP TRAY.



Warning! Always make sure the portafilter is inserted before steaming or dispensing hot water.

7 HOT WATER DISPENSING



Danger of scalding! Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The steam wand can reach high temperatures; do not touch it with bare hands.

- Turn on the machine, if not already on, with the main power button (14); the power light (15) illuminates.
- Wait until the brew lights (18 and 20) illuminate and remain fixed.
- Place a container or a glass under the steam wand.
- Open the hot water/steam knob (6) by turning it clockwise all the way.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, rotate the hot water/steam knob counter-clockwise (6).
- Remove the container with hot water.

8 STEAM DISPENSING / STEAMING MILK



Danger of scalding! Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The steam wand can reach high temperatures; do not touch it with bare hands.



Warning! Always make sure the portafilter is inserted before steaming or dispensing hot water.



Note: If the steam function is selected, but not used for a period of 1 minute, the machine will automatically exit the steam function mode.

For best steaming results allow the unit to fully warm up before steaming.

- Turn on the machine, if not already on, with the main power button (15); the power light (16) illuminates.
- Wait until the brew lights (18 and 20) illuminate and remain fixed. Make sure the steam wand is directed over the drip tray and the portafilter is inserted into the machine.
- Press the steam button (21). The brew lights (18 and 20) turn off. The steam light (22) starts to blink.
- The machine is ready for steam dispensing when the steam light (22) remains fixed.
- Place a container below the steam wand and open the hot water/steam knob (6) by turning it clockwise all the way for a few seconds, so that residual water exits from the steam wand. Shortly after, a steady jet of steam will be dispensed. (Fig. R)
- Close the knob (6) by turning it counter-clockwise, and remove the container.

To guarantee the best results when steaming milk, always use cold milk.

- Immerse the steam wand in the milk and open the knob (6) by turning it clockwise all the way; turn the container with slow upward movements so that it is warmed evenly. (Fig. S)
- After using the steam for the desired time, close the knob (6) by turning it counter-clockwise; remove the container with the warmed milk/beverage.

- Press the steam button (21) to deselect the steam function.
- After pressing the steam button, the machine automatically returns back to its normal mode for brewing espresso and hot water.
- **IMPORTANT:** Prime the water circuit as described in section 4.5 to rinse the inside of the steam wand of any residual milk (also see section 9).

The same operation can be used to heat other beverages.

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

9 CLEANING AND MAINTENANCE



Warning! To avoid serious injury and electrical shock, it is essential to turn off and unplug the Sirena, and allow it to completely cool off before cleaning.

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

- Do not immerse the machine in water or place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Never use harsh cleaning agents, especially those containing alcohol, solvents, or abrasive materials on your Starbucks Sirena Espresso Maker.
- Wipe all external surfaces with a damp cloth; then wipe the surfaces dry to preserve the exterior of your machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- We recommend cleaning the water tank and filling it with fresh water daily.
- After heating or steaming a beverage, always dispense a small amount of hot water out of the steam wand to clean the inside of the steam wand, and clean it on the outside with a damp cloth.
 - If you notice a residue build-up on the tip of the steam wand, or if water flow out of the steam wand seems to be restricted, submerge the steam wand in a tall container of hot water. Allow the steam wand to soak in this hot water overnight. Then clean the steam wand with a damp cloth, and run some water through the steam wand to remove any internal residue. (Fig. T and Fig. U) This preventive measure can reduce or eliminate the need for more intensive cleaning; however, the machine must still be descaled on a regular basis (section 10).
- Empty and clean the drip tray daily. (The drip tray and grill are dishwasher safe, but we recommend hand-washing both parts.)
- To clean the portafilter, proceed as follows:
 - Remove the filter (10 or 12) from the portafilter. Immerse it in hot water and wash it thoroughly, making sure to remove any remaining coffee grounds from the filter basket holes. If necessary, use a small pin to clean out any clogged holes. (Fig. V)
 - If soap is used, rinse thoroughly.
 - If inserted, remove the rubber gasket adapter (11a) and plastic support peg (11b) and wash them thoroughly.
 - Rinse the internal part of the portafilter thoroughly, making sure to remove any remaining coffee grounds by pressing on the inside part of the portafilter, as shown in (Figure W).
- At least once per month, clean the brew head from any coffee grounds, using a damp towel.
- Descale your machine regularly, following the descaling instructions in section 10 of this manual.
- Turn off the machine by pressing the power button (15), and unplug the machine from the power outlet after each use.

10 DESCALING

Limescale normally forms with the use of the appliance. Descaling is necessary every 3-4 months of use of the machine, every 500 cycles, and/or if you notice a reduction in water flow.

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

i We recommend using the Starbucks Barista Cleaner or a natural citric acid based decalcifying agent. Use one packet of Starbucks Barista Cleaner mixed into one full tank of water. It is best to let the Starbucks Barista Cleaner dissolve completely in warm water prior to adding to cold water in the tank. For best results, descale every 3-4 months or every 500 cycles.



Warning! Never use vinegar as a descaler.

- Read decalcifying agent directions. Make sure the machine is turned off. Insert the correct proportion of decalcifying agent into the water tank. Fill the water tank with water, and mix thoroughly. Replace the tank. Be sure to remove the portafilter (4) from the brew head (13).
- Remove the single screw holding the flat, round screen underneath the brew head (13). The water will now be able to dispense in one solid stream. Place a container under the brew head (13) and another container under the steam wand (3).
- Turn on the machine and immediately run one cup of the solution through the steam wand by turning the hot water knob (6) clockwise. Close the knob by turning it counter-clockwise. Now dispense one cup of the solution through the brew head (13), by pressing the brew button (17 or 19). DO NOT use the steam function during the descaling process (simply let the water flow through the steam wand).
- Turn the machine off and let the solution sit for 1/2 hour (30 minutes). This allows the descaling solution to dissolve internal mineral build-up. Please note: Do not let solution sit longer than the recommended time.
- Turn the machine back on and run the majority of the solution through the machine, alternating between the brew head (13) and steam wand (3). Please note: DO NOT run the machine out of water.
- Turn the machine off (before water tank is empty), and remove the tank. Rinse and refill the water tank with fresh, filtered water and reinsert the tank.
- Turn machine on and run 3-4 tanks of fresh water through the machine to rinse. Again, alternate between dispensing water through the brew head (13) and the steam wand (3).
- Turn off the machine and unplug it from the power outlet. Let the machine cool thoroughly.
- Replace the brew head screen in the brew head (13) with the smooth side of the screen facing down. Please note: DO NOT use the machine until the brew head screen has been replaced.

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

11 REGULAR SERVICING

Regular servicing by an authorized service center prolongs the life and reliability of the machine. Keep the original packaging as a protection for future transport.

12 LEGAL INFORMATION

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

13 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.

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not turn on.	Machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The espresso is too cold.	The portafilter has not been preheated.	Preheat the portafilter (section 5.1).
	Cold cups.	Preheat the cups on the warming plate or warm with hot water.
Milk froth does not form.	The steam wand is clogged.	Ensure the steam wand is clean and the air hole at the top is clear.
	The milk is too warm.	Use cold milk.
Espresso does not brew.	The LEDs 16, 18, 20 and 22 blink rapidly at the same time.	Prime the water circuit as described in section 4.5.
The espresso is dispensed too fast; the crema does not form.	Too little espresso in the portafilter.	Add espresso (section 5).
	The grind is too coarse.	Use a finer grind of espresso; make sure you are using the back pressure adapter (rubber gasket adapter) for single and double shots.
	Espresso is old or not suitable.	Use fresh ground espresso.
Espresso is not dispensed, or dispensed only in drips.	No water.	Refill tank with water (section 4.4).
	The grind is too fine.	Use a coarser grind.
	Espresso is packed too tightly in the portafilter.	Shake the ground espresso in the portafilter.
	Too much espresso in the portafilter.	Reduce the quantity of espresso in the portafilter.
	The hot water/steam knob (6) is open.	Close the knob (6) by turning it counter-clockwise all the way.
	The machine has limescale build-up.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the portafilter is clogged.	Clean the filter (section 19) and portafilter.
	Pods not suitable.	Change type of pod (use only single pods).
Espresso is dispensed from the edges.	The rubber gasket adapter and plastic support peg is missing.	Insert the rubber gasket adapter and plastic support peg (see section 5.1).
	The portafilter is incorrectly inserted in the brew unit.	Insert the portafilter correctly (section 5).
	Upper edge of the portafilter is dirty.	Clean the rim of the portafilter.
	The gasket of the brew unit is dirty.	Clean the gasket of the brew unit.
	Too much espresso in the portafilter.	Reduce the quantity of the espresso.
The machine does not dispense water after the tank has been refilled.	Pod is not inserted correctly.	Insert the pod correctly.
	The hot water/steam knob is open.	Close the hot water/steam knob by turning it counter-clockwise. Then open the knob again, by turning it clockwise.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

GARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON COURT

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

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

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

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

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cette machine à café expresso est conçue pour la préparation d'une ou de deux doses de café expresso et est munie d'une buse d'eau chaude et de vapeur. Les commandes sur le panneau de la machine sont indiquées par des symboles faciles à comprendre. Cet appareil est à usage domestique et n'est pas indiqué pour toute autre utilisation professionnelle, commerciale ou continue.



Avertissement. On décline toute responsabilité pour tout endommagement causé par :

- Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;
- Réparations non effectuées par un centre d'assistance clients agréé ;
- Altération du cordon d'alimentation ;
- Altération d'un composant quelconque de la machine ;
- L'emploi de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;
- Défaillance pendant le détartrage de la machine ;
- Mauvais assemblage ou mauvaise introduction du porte-filtre ;
- Nettoyage incomplet du porte-filtre (voir section 9).
- Usage de la machine à moins de 32°F (0°C).

Dans ces cas-là, la garantie n'est pas valable.

1.1 Pour faciliter la lecture



Un triangle d'alerte met en évidence les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Suivre attentivement ces instructions afin d'éviter de graves blessures.



Ce symbole souligne des informations visant à assurer le fonctionnement optimal de la machine.

1.2 Comment utiliser ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr et le mettre à la disposition de toute autre personne qui pourrait utiliser la machine à café expresso.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes, contacter un centre d'assistance agréé ou bien consulter notre site web : www.starbucks.com/sirena

2 CARACTÉRISTIQUES

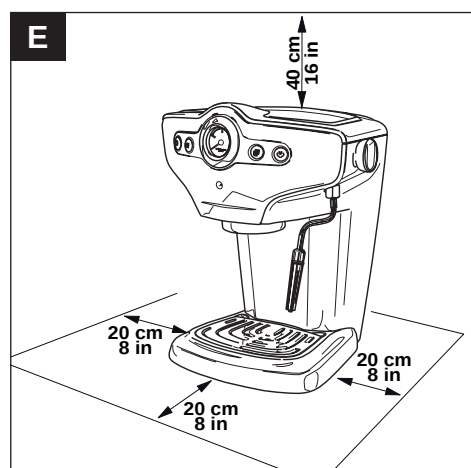
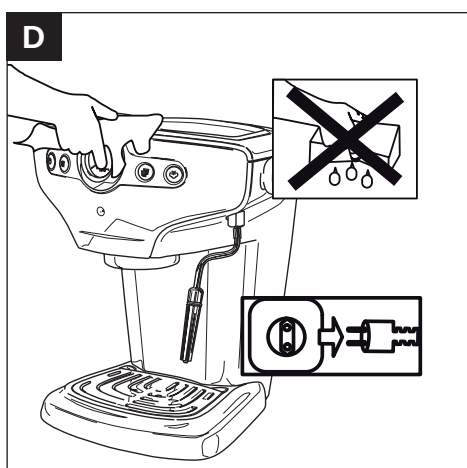
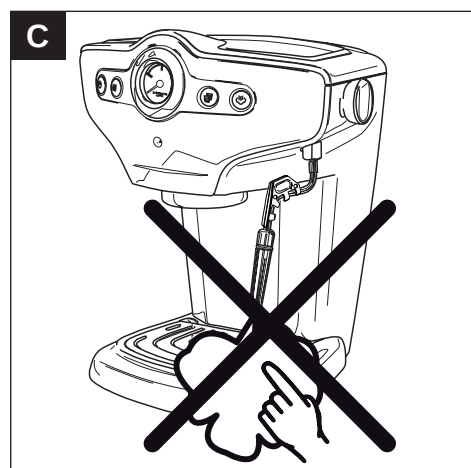
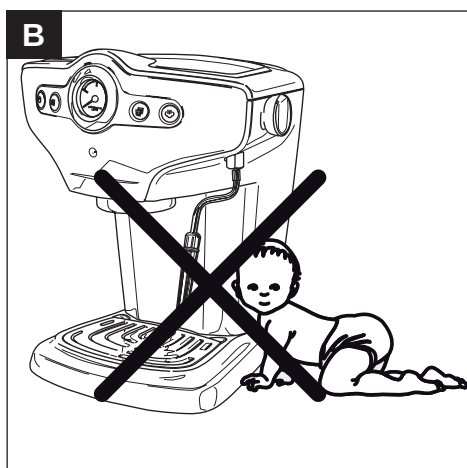
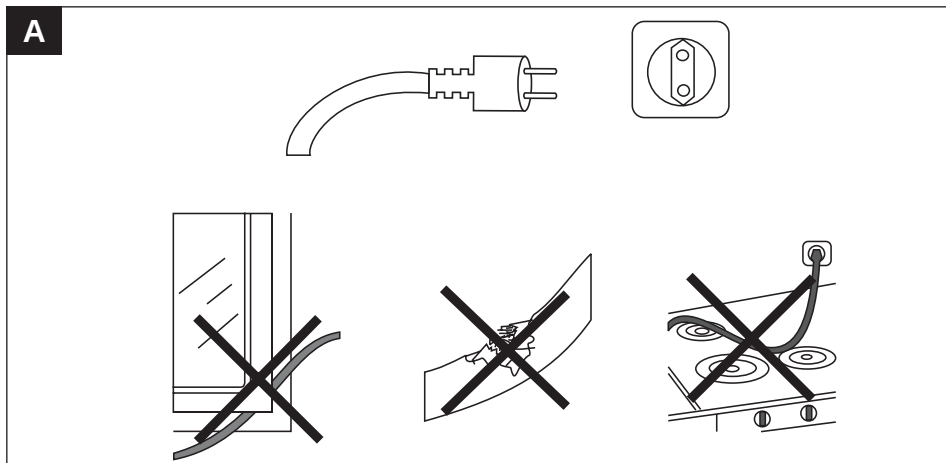
- Porte-filtre de qualité commerciale : inclut un adaptateur de la pression de retour breveté pour assurer une très bonne distribution de café expresso
- Buse de distribution double
- Arrêt automatique après 90 minutes d'inactivité
- Poignée à prise douce du porte-filtre
- Filtre à café moulu pour la préparation d'une ou de deux doses de café (inclus)
- Dosette de type ESE (filtre à dosette inclus)
- Réglages de distribution programmables par deux utilisateurs
- Indicateurs d'état faciles à comprendre qui montrent si la machine est prête à distribuer du café ou de la vapeur
- DEL à lumière bleue indiquant que le réservoir à eau est vide
- Buse de vapeur avec adaptateur pannarello qui permet d'émulsionner le lait facilement pour préparer du cappuccino ou des boissons à base de lait
- Chaudière Rapid Steam™ pour passer rapidement de la distribution à l'émulsion
- Indicateur de la température
- Plaque chauffe-tasses
- Chaudière à café en acier inoxydable
- Pression de la pompe à 15 bars pour assurer une distribution adéquate
- Châssis résistant entièrement en métal
- Réservoir à eau amovible de 57,5 onces pour faciliter le nettoyage et le remplissage
- Bac d'égouttement réglable et amovible
- Cordon d'alimentation détachable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette sur l'appareil
Puissance nominale	Voir plaquette sur l'appareil
Alimentation	Voir plaquette sur l'appareil
Matériau du châssis	Métal et thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	13 pouces x 15 pouces x 12 pouces
Poids	21 livres
Longueur du cordon d'alimentation	47 pouces
Tableau de commande	Façade
Porte-filtre	Pressurisé
Contenance du réservoir à eau	57,5 onces / amovible
Pression de la pompe	15 bars
Matériau de la chaudière de distribution	Acier inoxydable
Matériau du générateur Rapid Steam™	Alliage moulé sous pression
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité de surpression du circuit hydraulique

Cela peut faire l'objet de modifications de l'ingénierie et de la fabrication à cause des développements technologiques.

Cette machine est conforme à la directive européenne 89/336/EEC (Décret Législatif Italien 476 du 04/12/92) en matière de compatibilité électromagnétique.



3 NORMES DE SÉCURITÉ

⚠ ⚠ Ne pas mettre la machine en contact avec de l'eau lorsqu'elle est branchée : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps ; utiliser la buse de vapeur avec attention : danger de brûlures !

Utilisation prévue

La machine à café expresso est prévue exclusivement pour un usage domestique. Ne pas effectuer des changements techniques ni utiliser la machine dans des buts illégaux parce que cela pourrait entraîner de graves dangers. La machine à café expresso doit être utilisée uniquement par des adultes.

Alimentation

Ne brancher la machine à café expresso qu'à une prise appropriée. La tension doit correspondre à l'indication sur la plaquette de la machine.

Cordon d'alimentation (Figure A)

Ne jamais utiliser la machine à café expresso si le cordon d'alimentation est défectueux. Le constructeur remplacera n'importe quel composant endommagé de la machine. Appeler le numéro 1-800-933-7876. Ne pas placer le cordon autour de coins, sur des extrémités tranchantes ou sur des objets chauds et éviter tout contact avec de l'huile. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour transporter ou tirer la machine à café expresso. Ne pas débrancher en tirant le cordon d'alimentation, ni le toucher avec des mains mouillées. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes (Figure B)

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec la machine à café expresso ; les enfants ne s'aperçoivent pas des dangers liés aux appareils électroménagers. Ne pas laisser l'emballage de la machine à café expresso à portée des enfants.

Danger de brûlures (Figure C)

Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers soi ou vers d'autres. Utiliser toujours les poignées et les boutons fournis. Ne pas enlever le porte-filtre pendant la phase de distribution du café expresso ou tout de suite après sa fin. Pendant la phase de chauffage, il se peut que de l'eau chaude coule du groupe de distribution. Cela est normal.

Positionnement

Mettre la machine à café expresso dans un endroit sûr, où personne ne puisse la renverser ni se blesser avec. Ne pas tourner ou renverser la machine lorsqu'elle contient de l'eau parce que l'eau sortirait. L'eau chaude et la vapeur pourraient sortir : danger de brûlures ! Tenir la machine verticale lorsque le réservoir contient de l'eau.

Ne pas entreposer la machine à une température au-dessous de 32°F (0°C) ; le gel pourrait endommager la machine. Ne pas utiliser la machine à café expresso à l'extérieur.
Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes ou près de flammes nues afin d'éviter que le châssis ne fonde ou soit endommagé.

Nettoyage (Figure D)

Avant de nettoyer la machine, il faut désélectionner tous les boutons et enlever la fiche de la prise. Laisser refroidir la machine. Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est sévèrement interdit de modifier la partie intérieure de la machine. Il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur dans la machine.

Espace pour l'usage et l'entretien (Figure E)

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

- Choisir une surface plane ;
- Choisir un endroit bien éclairé, propre et près d'une prise électrique afin de l'atteindre facilement ;
- Prévoir une distance minimum à partir des côtés de la machine comme l'image le montre.

Entreposage de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, suivre ce procédé :

- Vider le réservoir à eau et nettoyer les surfaces qui étaient au contact du café ;
- Rincer complètement le porte-filtre et ses composants, essuyer le groupe de distribution et rincer le bac d'égouttement et la grille ;
- Éteindre la machine et la débrancher de la prise ;
- L'entreposer dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants ;
- La protéger de la poussière et des saletés.

Réparation / Entretien

En cas de pannes, défauts réels ou présumés après une chute, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise.

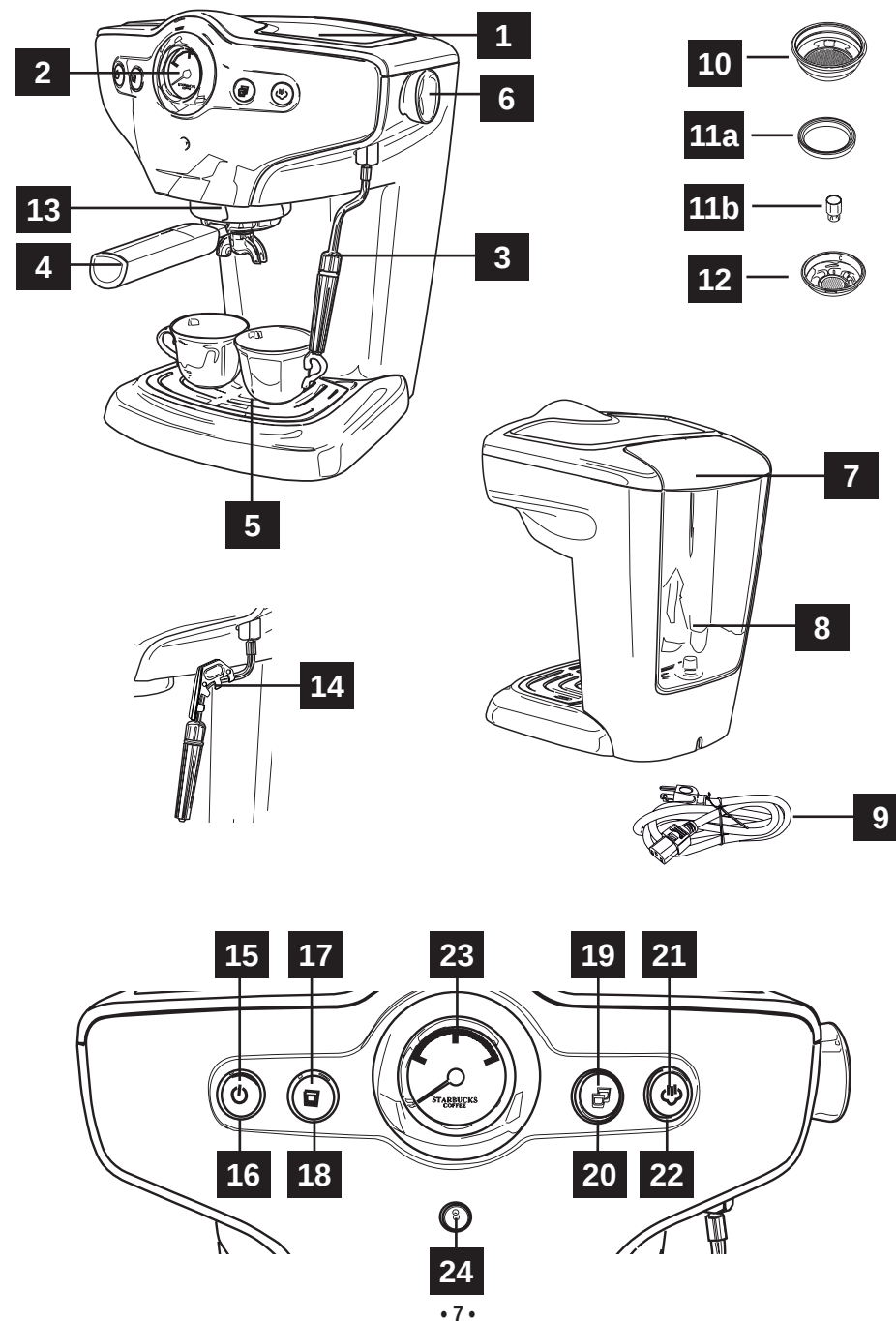
Ne jamais essayer de mettre en marche une machine défectueuse.

Les réparations et les entretiens ne peuvent être exécutés que par les Centres d'assistance agréés, dont la liste est contenue dans le manuel fourni avec la machine.

On décline toute responsabilité pour les endommagements dus aux entretiens exécutés de façon non professionnelle.

Normes en cas d'incendie

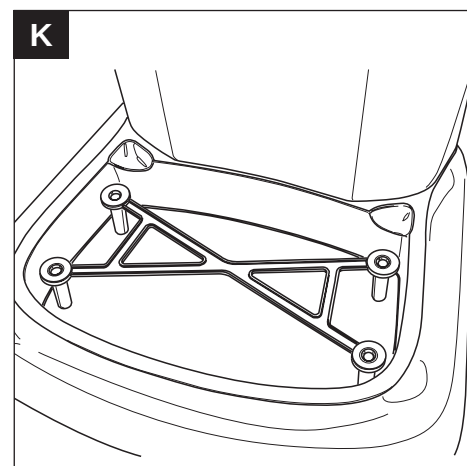
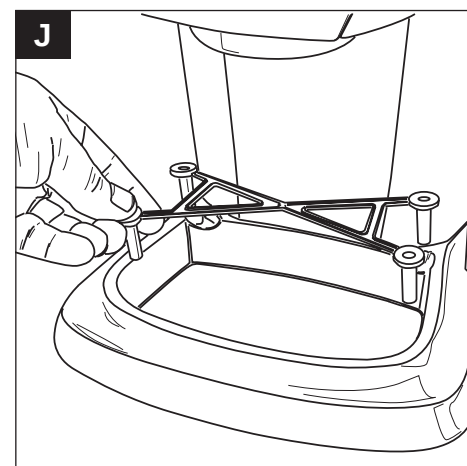
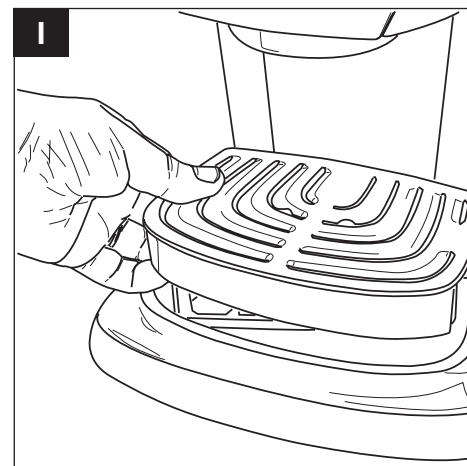
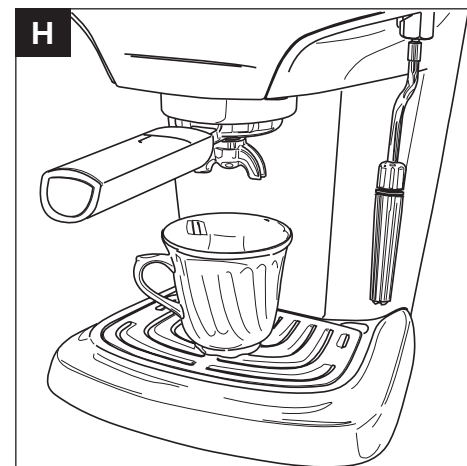
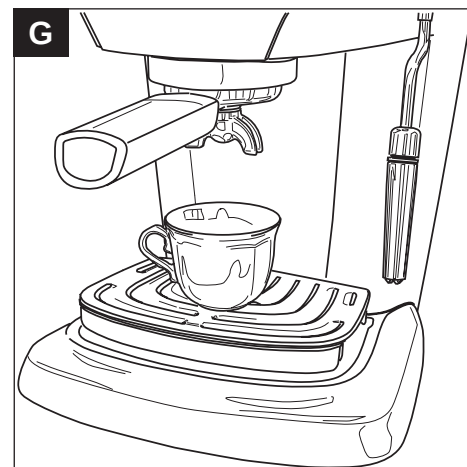
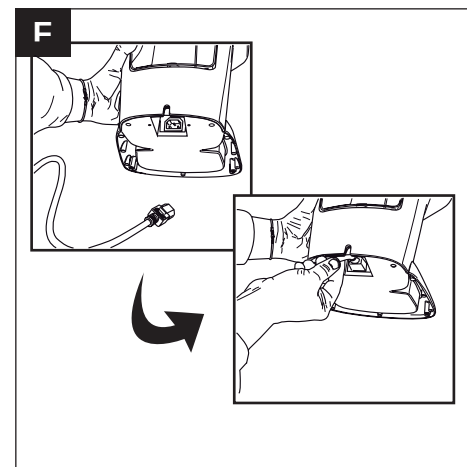
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). Ne pas utiliser des extincteurs à eau ou à poudre.

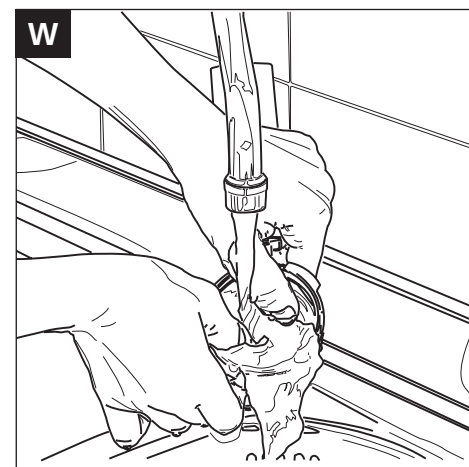
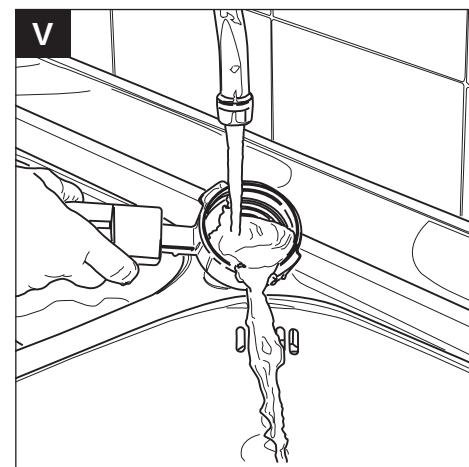
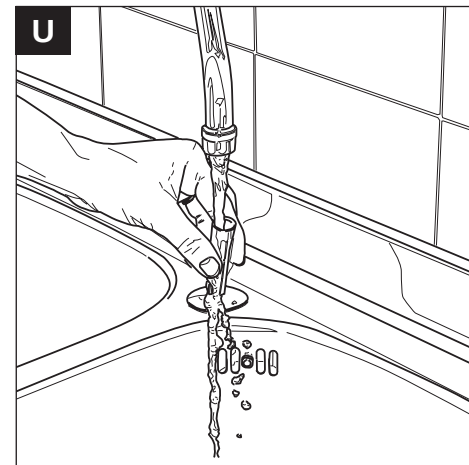
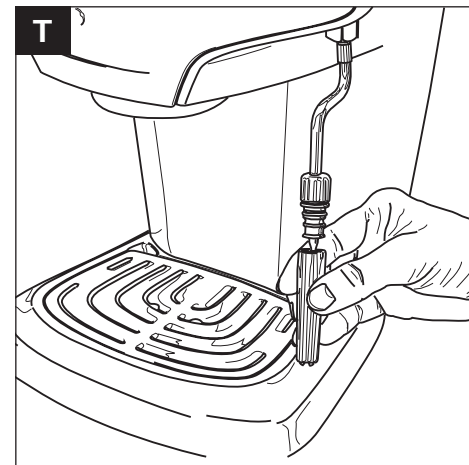
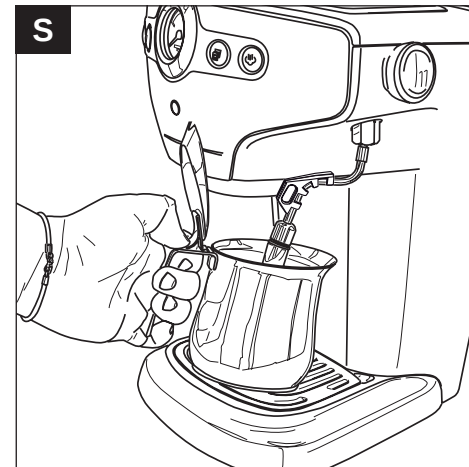
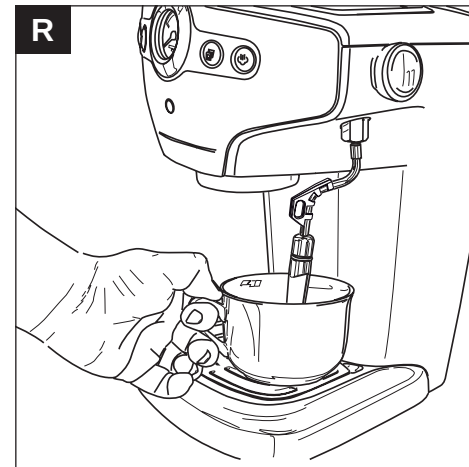
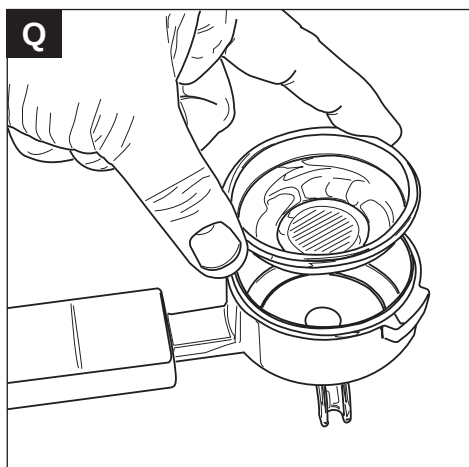
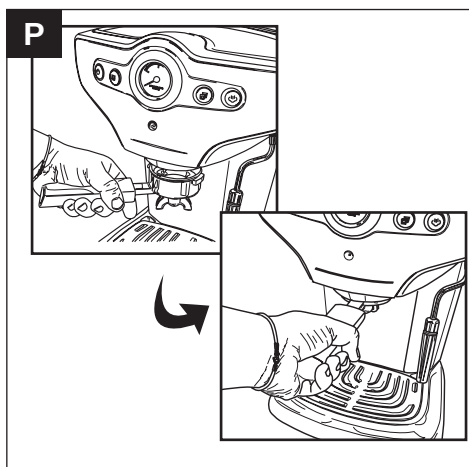
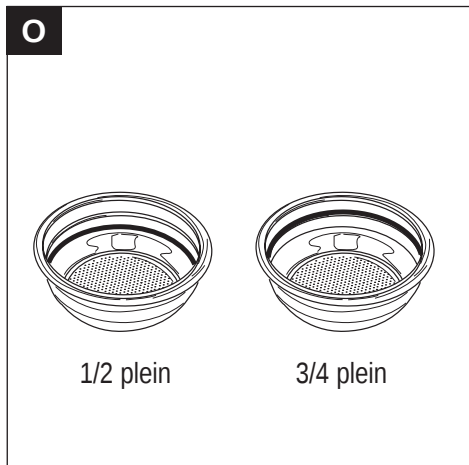
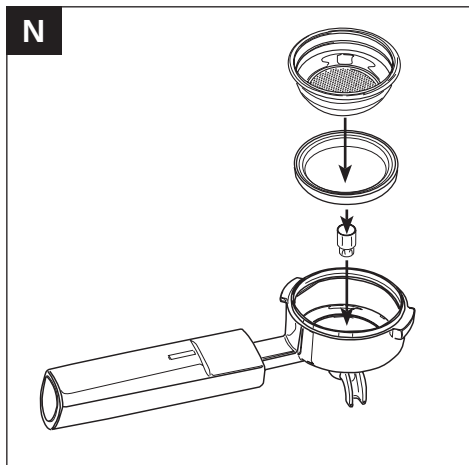
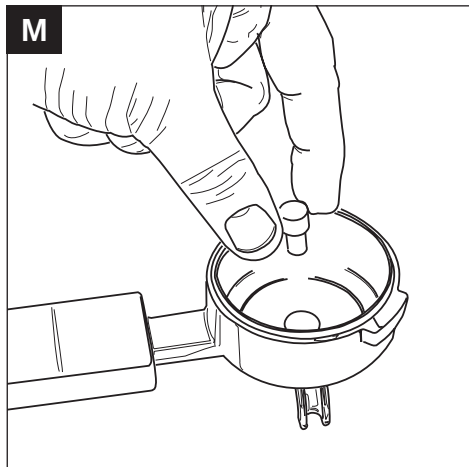
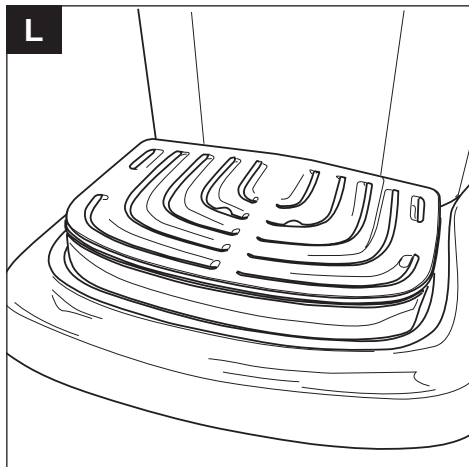


Description des composants de la machine

- | | | | |
|---|-------------------------------|-----|--|
| 1 | Plaque chauffe-tasses | 10 | Filtre à café moulu (pour la préparation d'une ou de deux doses de café) |
| 2 | Tableau de commande | 11a | Joint en caoutchouc (adaptateur de la pression de retour) |
| 3 | Buse d'eau chaude/de vapeur | 11b | Support en plastique |
| 4 | Porte-filtre pressurisé | 12 | Filtre à dosette |
| 5 | Bac d'égouttement + grille | 13 | Groupe de distribution |
| 6 | Bouton d'eau chaude/de vapeur | 14 | Poignée de la vapeur détachable |
| 7 | Couvercle du réservoir à eau | | |
| 8 | Réservoir à eau | | |
| 9 | Cordon d'alimentation | | |

15	Bouton ON/OFF	Bouton ON/OFF
16	Voyant ON/OFF	Sur ON : la machine est allumée et prête à l'emploi Sur OFF : la machine est arrêtée
17	Bouton pour une seule dose de café expresso	Cela distribue une seule quantité de café expresso (une dose). La quantité distribuée peut être programmée par l'utilisateur.
18	Voyant d'une seule dose de café expresso	ON allumé fixe : la machine est à la bonne température pour distribuer du café ou de l'eau chaude Clignotant doucement : la machine est en phase de chauffage pour la distribution de café ou d'eau chaude Clignotant rapidement : la machine est en train de se préparer à la distribution d'une dose de café expresso ou bien elle est en mode de programmation
19	Bouton pour deux doses de café expresso	Cela distribue deux quantités de café expresso (deux doses). La quantité distribuée peut être programmée par l'utilisateur.
20	Voyant de deux doses de café expresso	ON allumé fixe : la machine est à la bonne température pour distribuer du café ou de l'eau chaude Clignotant doucement : la machine est en phase de chauffage pour la distribution de café ou d'eau chaude Clignotant rapidement : la machine est en train de se préparer à la distribution de deux doses de café expresso ou bien elle est en mode de programmation
21	Bouton de la vapeur	Il sélectionne la fonction de la vapeur
22	Voyant de la vapeur	ON allumé fixe : la machine est à la bonne température pour distribuer de la vapeur Clignotant doucement : la machine est en phase de chauffage pour distribuer de la vapeur
23	Indicateur de la température	Il indique le moment où la chaudière a atteint la bonne température pour la distribution (la machine est prête à la distribution lorsque les voyants 18 et 20 sont allumés fixes)
24	Voyant de l'eau	ON allumé fixe : il indique que le réservoir à eau doit être rempli Clignotant rapidement : le circuit hydraulique de la machine doit être amorcé (voir la section 4.5)





4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres personnes, suivre attentivement les « Normes de sécurité » à la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu pour protéger la machine au cours de son transport. Il est conseillé de le conserver pour d'éventuels déplacements à venir.

4.2 Instructions d'installation

Avant d'installer la machine, suivre les précautions de sécurité ci-dessous :

- Mettre la machine dans un endroit sûr : sur une surface plane, stable, à l'abri de l'eau et de l'humidité ;
- S'assurer de mettre la machine hors de portée des enfants ;
- Ne pas placer la machine sur des surfaces très chaudes ou près des flammes nues.

Maintenant, la machine à café expresso peut être connectée au courant.

4.3 Connexion au courant électrique d'alimentation

Avant de mettre en marche la machine, vérifier que le bouton de l'eau chaude/de la vapeur soit désactivé.

- Le courant électrique peut être dangereux ! Il est donc indispensable de suivre attentivement ces normes de sécurité.
- Ne jamais utiliser des cordons d'alimentation défectueux ! Les fiches et les cordons d'alimentation défectueux doivent être immédiatement remplacés par les Centres d'assistance clients agréés.
- La tension de l'appareil a été établie par le constructeur.
- Vérifier que la tension réelle soit conforme aux indications de la plaquette se trouvant sous l'appareil.
- Brancher le cordon d'alimentation sur la machine comme la figure F l'indique.
- Brancher la fiche du cordon d'alimentation sur une prise avec une tension appropriée.
- Il est possible de préchauffer vos tasses en les mettant sur la plaque chauffe-tasses. (La crème et l'arôme du café expresso seront mieux préservés en chauffant les tasses.)

i **REMARQUE :** La machine est pourvue d'un système d'économie d'énergie. La machine s'arrêtera automatiquement après 90 minutes d'inactivité. Pour mettre en marche la machine, appuyer sur l'interrupteur d'alimentation (15).

4.4 Remplissage du réservoir à eau

- Soulever et enlever le couvercle du réservoir à eau (7).
- Retirer le réservoir à eau (8) au moyen de la poignée se trouvant à l'intérieur.
- Rincer et remplir avec de l'eau filtrée, en prenant soin de ne pas trop le remplir.
- Remettre le réservoir à sa place, enfoncer fermement. Remettre le couvercle (7) à sa place.

Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser uniquement de l'eau filtrée froide pour remplir le réservoir. Ne jamais utiliser d'eau pétillante. La qualité et la filtration de l'eau dans le réservoir vont altérer la saveur du café expresso. L'eau chaude ou tout autre liquide pourraient endommager le réservoir. Ne pas mettre en marche la machine s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir ; vérifier toujours qu'il y ait suffisamment d'eau.

4.5 Amorçage du circuit hydraulique

Le circuit hydraulique doit être amorcé dans les cas suivants : avant d'utiliser la machine la toute première fois qu'elle sort de l'emballage, après de longues périodes d'inactivité ou bien lorsque le réservoir à eau est vide.

La machine indique qu'il faut amorcer le circuit hydraulique lorsque le voyant (24) de l'eau clignote.

- Appuyer sur l'interrupteur général (15). Les voyants de l'interrupteur clignoteront doucement. La machine est donc en train de chauffer. Lorsque la machine sera prête à l'emploi, le voyant ne clignotera plus.
- Mettre un récipient sous la buse de vapeur. Ouvrir la buse d'eau chaude/de vapeur en tournant complètement le bouton (6) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attendre que le voyant de l'eau (24) cesse de clignoter.
- Fermer la buse d'eau chaude/de vapeur en tournant complètement le bouton (6) en sens contraire des aiguilles d'une montre.
- L'amorçage de la machine est complet lorsque le voyant de l'eau (24) s'éteint.
- Enlever et vider le récipient.

La machine sera plus performante si l'on attend l'achèvement du chauffage du groupe de distribution, avant de demander la distribution d'un café expresso. Pour obtenir des cafés expresso de qualité, il faudra préchauffer le porte-filtre. Un porte-filtre préchauffé permettra d'avoir un café plus chaud et contribuera à garder la saveur du café expresso.

- Introduire le porte-filtre dans la machine sans café et mettre une tasse sous le porte-filtre. (Figure H)
- Appuyer sur le bouton à café (17). Laisser que la machine distribue de l'eau à travers le porte-filtre.
- Il est conseillé d'effectuer ce procédé deux fois pour chauffer le porte-filtre à la bonne température.
- Lorsque la machine ne distribue pas de café expresso, laisser le porte-filtre propre attaché à la machine. Cela assure le préchauffage continu du porte-filtre.

Maintenant, la machine est prête à distribuer du café expresso et de la vapeur ; pour les détails de fonctionnement, voir les sections relatives.

i **REMARQUE :** L'indicateur de la température est un indicateur général de la température de la machine. Dans la phase de chauffage de la machine, les voyants du café (18 et 20) clignoteront. La machine est chauffée et prête à l'emploi lorsque les voyants du café sont allumés fixes. Même si l'indicateur de la température est sur le vert, la machine ne sera prête à l'emploi que lorsque les voyants du café seront allumés fixes.

4.6 Réglage du bac d'égouttement

Le bac d'égouttement peut être réglé en fonction de la dimension de la tasse ou des tasses utilisées. Lorsqu'on utilise de petites tasses à expresso ou des tasses à doses pour la préparation du café expresso, il est conseillé d'amener le bac d'égouttement sur la position supérieure pour avoir une meilleure crème (Figure G). Si l'on utilise des tasses à cappuccino ou à lait, baisser le bac d'égouttement. (Figure H)

Pour augmenter la hauteur du bac d'égouttement, suivre ce procédé :

- Enlever le bac d'égouttement et la grille du bac d'égouttement. (Figure I)
- Renvoyer le support « X » de manière à ce que les charnières correspondent aux points de référence se trouvant à l'intérieur de la base de la machine comme la figure le montre. (Figure J et figure K)
- Remettre le bac d'égouttement et la grille à leur place. (Figure L)

5 DISTRIBUTION DE DOSES DE CAFÉ



Avertissement ! Ne pas enlever le porte-filtre pendant la phase de distribution du café expresso ou tout de suite après sa fin. Attendre 20 secondes pour que la pression soit déchargée dans le filtre : danger de brûlures !



Avertissement ! Après avoir appuyé sur le bouton à café, ne pas enlever le porte-filtre tout de suite si le café n'a pas coulé. Si cela se vérifie, arrêter la machine et attendre pendant 2 ou 3 minutes avant de retirer le porte-filtre de la tête de distribution.

La machine est équipée d'un porte-filtre spécial pressurisé (4), qui permet de distribuer aussi bien une que deux doses de café avec le filtre à café moulu (10).

- Pour distribuer du café expresso, la machine doit être mise en marche au moyen du bouton ON/OFF (15). Attendre que les voyants de distribution (18 et 20) soient allumés fixes.
- Pendant la distribution, les voyants de machine prête à l'emploi situés sur les boutons du café expresso (18 et 20) pourraient s'allumer et s'éteindre ; cela est tout à fait normal.
- Avant l'utilisation, vérifier que la buse d'eau chaude/de vapeur (6) soit fermée et que dans le réservoir à eau il y ait suffisamment d'eau.
- Ne pas enlever le réservoir à eau pendant la distribution.

5.1 Distribution de Café Expresso

En utilisant l'adaptateur de pression (joint en caoutchouc et support en plastique)

La machine Sirena est pourvue d'un adaptateur spécial de pression (11a) et d'un support en plastique (11b) qui permettent d'avoir un café expresso crémeux et au goût rond, même si l'on a un gros degré de mouture. L'adaptateur et le support peuvent être utilisés pour la distribution d'une ou de deux doses de café et vont vous aider à obtenir de très bons cafés expresso avec une crème de qualité. L'adaptateur de pression (11a) et le support en plastique (11b) sont fournis en tant que pièces de rechange par le constructeur. Pour commander de nouvelles pièces, appeler le numéro 1-800-933-7876.

- Introduire le support en plastique (11b) dans le porte-filtre (4). Introduire ensuite le joint en caoutchouc (11a), avec le côté incurvé renversé, comme le montre la figure M.
- Introduire le filtre à café moulu (10) dans le porte-filtre (4). (Figure N)
- Distribuer une seule dose de café expresso ou bien deux selon le procédé décrit dans les sections ci-dessous.



Remarque : Lorsqu'on utilise du café prémoulu, introduire d'abord le support en plastique (11b) avec le joint en caoutchouc (11a) dans le porte-filtre, et ensuite le filtre à café moulu (10), comme la figure N l'indique.



Remarque : La machine Sirena presse automatiquement le café lorsqu'elle distribue du café expresso : le café est pressé par l'introduction du porte-filtre dans la tête de distribution. Pour une distribution optimale, il vaut mieux ne pas presser le café dans le porte-filtre.

Distribution d'une seule dose

Pour obtenir des cafés expresso de qualité, il faudra attendre que le chauffage du groupe de distribution soit achevé et que le porte-filtre soit préchauffé. Un porte-filtre préchauffé permettra d'avoir un café plus chaud et contribuera à garder la saveur du café expresso. Il est conseillé de distribuer deux doses d'eau dans le porte-filtre pour le chauffer à la bonne température.

- Introduire le support en plastique (11b) avec le joint en caoutchouc (11a) dans le corps du porte-filtre (4). Introduire ensuite le filtre à café moulu (10) dans le corps du porte-filtre (4). (Figure N)
- En tenant la poignée à gauche, emboîter les bords du porte-filtre vide dans le groupe de distribution (13), comme la figure P l'indique.
- Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque dans son enceinte ; afin d'éviter que la base de la machine ne tourne, il faut bien la tenir.
- Débloquer la poignée du porte-filtre.
- Préchauffer le porte-filtre en appuyant sur le bouton de distribution (17). Mettre une tasse sous le porte-filtre. L'eau coulera du porte-filtre (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café expresso de chaque utilisation).
- Attention ! L'eau sera brûlante !
- Pour distribuer une dose, introduire 7 grammes ou une mesure d'expresso dans le filtre à café moulu (10). Cela correspond plus ou moins à la moitié du porte-filtre (Figure O).
- Nettoyer tout résidu de café expresso se trouvant sur les bords du porte-filtre.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution (13) à partir du fond et tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à son blocage. (Figure P)
- Prendre une tasse préchauffée et la mettre sous le porte-filtre ; vérifier qu'elle soit bien placée sous les buses de distribution.
- Appuyer sur le bouton d'une seule dose de café expresso (17) et le relâcher. Le voyant du bouton (18) clignotera rapidement pendant la phase de préparation à la distribution.
- La machine distribuera une seule dose de café expresso (1 once de liquide).

Distribution de deux doses

- Préchauffer le porte-filtre, en suivant le procédé ci-dessus à la section « Distribution d'une seule dose ».
- Pour distribuer deux doses, introduire 14 grammes environ ou deux mesures d'expresso dans le filtre à café moulu (10). Cela correspond plus ou moins aux $\frac{3}{4}$ du porte-filtre (Figure O).
- Nettoyer tout résidu de café expresso se trouvant sur les bords du porte-filtre.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution (13) à partir du fond et tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à son blocage. (Figure P)
- Prendre une ou deux tasses préchauffées et les mettre sous le porte-filtre ; vérifier qu'elles soient bien placées sous les buses de distribution.
- Appuyer sur le bouton de double café expresso (19) et le relâcher. Le voyant du bouton (20) clignotera rapidement pendant la phase de préparation à la distribution.
- La machine distribuera deux doses de café expresso (2 onces de liquide).

Les quantités de café expresso peuvent être programmées selon votre goût personnel (voir la section 5.3).

- La distribution cesse automatiquement lorsque l'on atteint la quantité désirée de café expresso.
- Enlever la tasse ou les tasses.
- Attendre pendant quelques secondes, ensuite retirer le porte-filtre et le vider des résidus de café.



Remarque : Conserver le filtre à café moulu (10) propre en le retirant et en le rinçant chaque fois avec de l'eau (voir section 9). Pour un nettoyage soigné, enlever le filtre (10), le joint en

caoutchouc (11a) et le support en plastique (11b). Faire attention à ne pas perdre le joint ou le support. L'adaptateur ne marche pas convenablement sans le support en plastique.

5.2 Dosettes à café expresso

i **Remarque : Lorsqu'on prépare un café expresso en utilisant des dosettes, il faut enlever le joint en caoutchouc (11a) et le support en plastique (11b) du porte-filtre. Avec les dosettes, il n'est possible de distribuer qu'une seule dose à la fois.**

- Enlever le filtre à café moulu (10) du porte-filtre (4) en tirant.
- **Enlever le joint (11a) et le support en plastique (11b) du porte-filtre.**
- Introduire le filtre à dosette (12) dans le porte-filtre (4). (Figure Q)
- En tenant la poignée à gauche, emboîter les bords du porte-filtre vide dans le groupe de distribution (13). (Figure P)
- Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque dans son enceinte ; afin d'éviter que la base de la machine ne tourne, il faut bien la tenir.
- Débloquer la poignée du porte-filtre.
- Mettre une tasse sous le porte-filtre. Préchauffer le porte-filtre en appuyant sur le bouton de distribution (17).
- L'eau coulera du porte-filtre (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café expresso de chaque utilisation)
- Après la distribution de l'eau, attendre pendant quelques secondes et enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche ; vider l'eau qui est restée.
- Introduire la dosette dans le porte-filtre ; vérifier que le filtre en papier ne déborde pas des extrémités du porte-filtre.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution (13) à partir du bas. Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque dans son enceinte.
- Prendre une tasse préchauffée et la mettre sous le porte-filtre ; vérifier qu'elle soit bien placée sous les buses de distribution.
- Appuyer sur le bouton d'une seule dose de café expresso (17) et le relâcher.
- La distribution cesse automatiquement lorsque l'on atteint la quantité désirée de café expresso. Enlever la tasse.
- Attendre pendant quelques secondes, ensuite enlever le porte-filtre et éjecter la dosette utilisée.

i **Remarque : Conserver le filtre à dosette (12) propre en le retirant et en le rinçant chaque fois avec de l'eau (voir section 9).**

5.3 Programmation de la quantité de café expresso

Lorsqu'on utilise la machine pour la toute première fois, les boutons de distribution (17 et 19) sont programmés pour distribuer une quantité de café expresso préétablie. Ces quantités correspondent à une once de liquide pour une seule dose et à deux onces de liquide pour deux doses.

Ce réglage peut être changé selon vos goûts personnels.

La programmation de tout bouton de distribution est indépendante de celles des autres. Pour programmer à nouveau les boutons, suivre le procédé ci-dessous. Les boutons peuvent être programmés à nouveau à tout moment. La quantité programmée sera sauvegardée dans la mémoire de la machine même si elle a été arrêtée.

- S'assurer que la machine soit en marche.
- Introduire le filtre convenable pour le café prémoulu (voir à la section 5.1).
- Mettre la tasse ou les tasses à utiliser sous les buses de distribution.
- Appuyer sur le bouton de distribution désiré (17 ou 19) et le tenir enfoncé. Le bouton clignote pendant la programmation.
- Lorsque la quantité de café expresso désirée est atteinte, relâcher le bouton. Maintenant, la machine est programmée pour distribuer toujours la même quantité de café expresso.

6 CONSEILS POUR LE CHOIX DU CAFÉ

Généralement, il est possible d'utiliser n'importe quel type de mélange de café à expresso disponible sur le marché.

Cependant, le café est un produit naturel dont la saveur change d'après son origine et son mélange. Cette machine a été spécialement conçue par Starbucks pour des mélanges de café expresso et des décaféinés Starbucks afin de conserver le même standard de saveur que celui que trouve dans nos cafés.

Il est conseillé d'essayer des variétés de grains et de torréfactions différentes pour choisir votre saveur d'expresso préférée.

Le café expresso doit être toujours distribué par un porte-filtre avec un débit homogène. Si le café expresso ne coule pas facilement du porte-filtre et qu'il a un effet « goutte », cela indique que la mouture est trop fine ou bien qu'il y a trop de café dans le porte-filtre, ce qui entrave la sortie du débit d'eau à travers la mouture. Cela va beaucoup influencer la saveur du café expresso ; donc, il est conseillé de contrôler le débit du café expresso.

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

AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION CONCERNANT LA DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER QUE LA BUSE DE VAPEUR SOIT DIRIGÉE VERS LE BAC D'ÉGOUTTEMENT.



Avertissement ! Vérifier toujours que le porte-filtre soit inséré avant de distribuer de la vapeur ou de l'eau chaude.

7 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Danger de brûlures ! La distribution peut être précédée par de petites éclaboussures d'eau chaude. La buse de vapeur peut atteindre des températures élevées ; ne pas toucher à mains nues.

- Si la machine n'est pas en service, la mettre en marche avec l'interrupteur général (14) ; l'interrupteur d'alimentation (15) s'allume.
- Attendre jusqu'à ce que les voyants de distribution (18 et 20) ne soient allumés fixes.
- Mettre un récipient ou un verre sous la buse de vapeur.
- Ouvrir le bouton d'eau chaude/de vapeur (6) en le tournant complètement dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque la quantité souhaitée d'eau chaude a été distribuée, tourner le bouton d'eau chaude/de vapeur (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Enlever le récipient avec l'eau chaude.

8 DISTRIBUER LA VAPEUR / ÉMULSIONNER LE LAIT



Danger de brûlures ! La distribution peut être précédée par de petites éclaboussures d'eau chaude. La buse de vapeur peut atteindre des températures élevées ; ne pas toucher aux mains nues.



Avertissement ! Vérifier toujours que le porte-filtre soit inséré avant de distribuer de la vapeur ou de l'eau chaude.



Remarque : Lorsque la fonction de la vapeur est sélectionnée mais qu'elle n'est pas utilisée pendant plus d'une minute, la machine sort automatiquement du mode de la fonction vapeur.

Pour de meilleurs résultats, attendre que le groupe soit bien chaud avant de distribuer la vapeur.

- Si la machine n'est pas en service, la mettre en marche avec l'interrupteur général (15) ; l'interrupteur d'alimentation (16) s'allume.
- Attendre que les voyants de distribution (18 et 20) soient allumés fixes. Vérifier que la buse de vapeur soit dirigée vers le bac d'égouttement et que le porte-filtre soit inséré dans la machine.
- Appuyer sur le bouton de la vapeur (21). Les voyants de distribution (18 et 20) s'éteignent. Le voyant de la vapeur (22) commence à clignoter.
- La machine est prête à la distribution de la vapeur lorsque le voyant de la vapeur (22) est allumé fixe.
- Mettre un récipient sous la buse de vapeur et ouvrir le bouton d'eau chaude/de vapeur (6) en le tournant complètement dans le sens des aiguilles d'une montre pendant quelques secondes, de manière à ce que les résidus d'eau sortent de la buse de vapeur. Tout de suite après, un jet de vapeur sera distribué. (Figure R)
- Fermer le bouton (6) en le tournant en sens contraire des aiguilles d'une montre et enlever le récipient.

Pour de meilleurs résultats lorsqu'on émulsionne le lait, utiliser toujours du lait froid.

- Plonger la buse de vapeur dans le lait et ouvrir le bouton (6) en le tournant complètement dans le sens des aiguilles d'une montre; tourner le récipient par de petits mouvements vers le haut afin de le chauffer de façon homogène. (Figure S)
- Après avoir utilisé la vapeur pendant le temps souhaité, fermer le bouton (6) en le tournant en sens contraire des aiguilles d'une montre; enlever le récipient avec le lait chaud ou la boisson chaude.
- Appuyer sur le bouton de la vapeur (21) pour désélectionner la fonction vapeur.
- Après avoir appuyé sur le bouton de la vapeur, la machine revient automatiquement au mode normal de distribution de l'eau chaude ou du café expresso.
- **IMPORTANT :** Amorcer le circuit hydraulique comme il est décrit à la section 4.5 pour rincer l'intérieur de la buse de vapeur de tout résidu de lait (voir aussi la section 9).

Le même procédé peut être utilisé pour chauffer d'autres boissons.

- Après cette opération, nettoyer la buse de vapeur au moyen d'un chiffon mouillé.

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avertissement ! Afin d'éviter de graves blessures et chocs électriques, il est indispensable d'arrêter, de débrancher la machine Sirena et de la laisser refroidir complètement avant de la nettoyer.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne peuvent être exécutées que lorsque la machine est froide et débranchée de l'alimentation électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau, ni mettre la machine même ou ses composants dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de produits chimiques abrasifs (solvants) pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage abrasifs, notamment ceux qui contiennent de l'alcool, des solvants, ou des matériaux abrasifs sur votre machine à café expresso Sirena Starbucks.
- Nettoyer toutes les surfaces à l'extérieur avec un chiffon mouillé ; ensuite, essuyer les surfaces pour conserver l'extérieur de la machine.
- Ne pas essuyer la machine et/ou ses composants en utilisant un four à micro-ondes ou un four normal.
- On conseille de nettoyer le réservoir à eau et de le remplir d'eau fraîche chaque jour.
- Après avoir chauffé ou émulsionné une boisson, faire couler toujours une petite quantité d'eau chaude de la buse de vapeur pour nettoyer son intérieur et la nettoyer à l'extérieur avec un chiffon mouillé.
 - Si l'on remarque du tartre résiduel sur la pointe de la buse de vapeur ou si le débit d'eau qui sort de la buse est restreint, plonger la buse de vapeur dans un grand récipient plein d'eau chaude. Laisser la buse de vapeur plongée tout au long d'une nuit. Nettoyer par la suite la buse de vapeur avec un chiffon mouillé et laisser couler de l'eau dans la buse pour enlever tout résidu intérieur. (Figure T et Figure U) Cette précaution peut réduire les nettoyages plus soignés ou même les éviter ; de toute façon, la machine doit être détartrée régulièrement (section 10).
- Vider et nettoyer le bac d'égouttement une fois par jour. (Le bac d'égouttement et la grille résistent au lave-vaisselle, mais on conseille de laver les deux parties à la main.)
- Pour nettoyer le porte-filtre, suivre le procédé ci-dessous :
 - Enlever le filtre (10 ou 12) du porte-filtre. Le plonger dans l'eau chaude et le laver complètement, en prenant soin d'éliminer tout le café des trous du filtre. Si nécessaire, nettoyer les trous bouchés au moyen d'une petite épingle. (Figure V)
 - Si l'on utilise du détergent, rincer soigneusement.
 - Si le joint en caoutchouc (11a) et le support en plastique (11b) sont introduits, les enlever et les laver soigneusement.
 - Rincer complètement la partie intérieure du porte-filtre, en prenant soin d'éliminer tous les résidus de café en appuyant sur la partie intérieure du porte-filtre comme la figure W le montre.
- Nettoyer la tête de distribution de tout résidu de café au moins une fois par mois au moyen d'un chiffon mouillé.
- Détartrer régulièrement la machine, en suivant le procédé de détartrage décrit à la section 10 de ce manuel.
- Arrêter la machine en appuyant sur l'interrupteur général (15) et la débrancher de la prise de courant après chaque utilisation.

10 DÉTARTRAGE

L'entartrage se forme normalement en utilisant l'appareil. Le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois d'utilisation de la machine, au bout de 500 cycles et/ou si l'on remarque une réduction du débit d'eau.

Si l'on désire détartrer la machine tout seul, utiliser un produit détartrant non toxique et/ou non nocif pour machines à café expresso, qui peut être communément acheté dans les magasins.

i On conseille l'utilisation du détergent Starbucks Barista ou bien d'un produit détartrant naturel à base d'acide citrique. Utiliser un sachet de détergent Starbucks Barista pour un réservoir plein d'eau. Il est préférable d'attendre que le détergent se dissolve complètement dans l'eau chaude avant d'ajouter de l'eau froide dans le réservoir. Pour de meilleurs résultats, détartrer tous les 3-4 mois ou tous les 500 cycles.



Avertissement ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer !

- Lire les instructions du produit détartrant. S'assurer que la machine soit arrêtée. Introduire la quantité adéquate de produit détartrant dans le réservoir à eau. Remplir d'eau le réservoir et mélanger complètement. Remettre le réservoir à sa place. Vérifier d'avoir enlevé le porte-filtre (4) de la tête de distribution (13).
- Enlever la seule vis qui serre la surface plate et ronde se trouvant sous la tête de distribution (13). L'eau ne pourra pas couler avec un débit constant. Mettre un récipient sous la tête de distribution (13) et un autre sous la buse de vapeur (3).
- Mettre en marche la machine et faire sortir immédiatement une tasse de solution de la buse de vapeur en tournant le bouton d'eau chaude (6) en sens horaire. Fermer le bouton en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenant, distribuer une tasse de solution de la tête de distribution (13) en appuyant sur les boutons de distribution (17 ou 19). NE PAS utiliser la fonction de la vapeur pendant la phase de détartrage (laisser tout simplement l'eau couler de la buse de vapeur).
- Arrêter la machine et laisser agir la solution pendant une demi-heure (30 minutes). Cela permettra à la solution détartrante de dissoudre l'entartrage minéral à l'intérieur. Faire attention : Ne pas laisser agir la solution plus que ce qui est recommandé.
- Remettre en marche la machine et faire sortir la plupart de la solution de la machine, alternativement de la tête de distribution (13) et de la buse de vapeur (3). Faire attention : NE PAS laisser la machine sans eau.
- Arrêter la machine (avant que le réservoir à eau ne soit vide) et enlever le réservoir. Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et filtrée et introduire le réservoir à nouveau.
- Mettre en marche la machine et faire couler 3-4 récipients d'eau fraîche dans la machine pour la rincer. Alternier de nouveau la distribution de l'eau entre la tête de distribution (13) et la buse de vapeur (3).
- Arrêter la machine et la débrancher de la prise de courant. Laisser refroidir complètement la machine.
- Remettre la surface de la tête de distribution dans le groupe de distribution (13) avec le côté lisse renversé. Faire attention : NE PAS utiliser la machine avant que la surface de la tête de distribution ne soit à sa place.

Si l'on est en train d'utiliser un produit différent de celui recommandé, il est fondamental de suivre toujours les instructions du fabricant contenues dans la boîte du détartrant.

11 RÉPARATIONS ORDINAIRES

Confier toujours les réparations de votre machine aux Centres d'assistance agréés prolonge sa durée de vie et sa fiabilité. Conserver l'emballage original comme protection pour d'éventuels déplacements à l'avenir.

12 INFORMATIONS LÉGALES

- Ces instructions incluent des informations nécessaires au bon usage, au fonctionnement et à l'entretien soigné de votre appareil.
- Ces informations et leur respect sont à la base d'une utilisation sans risques, du bon fonctionnement et de l'entretien de votre appareil.
- Le constructeur ne sera en aucun cas responsable des endommagements de n'importe quelle partie de l'appareil dus aux défaillances du porte-filtre, à sa mauvaise introduction ou à son nettoyage incorrect.
- Pour plus d'informations ou pour la résolution de problèmes particuliers, contacter votre revendeur local ou bien directement le constructeur.
- Il est opportun de remarquer que le contenu de ces instructions ne fait pas partie de pactes, d'engagements ou de contrats légaux précédents ou déjà existants et que sa substance n'a pas changé.
- Toute obligation du constructeur se base sur l'accord de vente qui contient toutes les normes exclusives concernant les conditions de garantie.
- Les conditions de garantie du contrat ne peuvent être ni réduites ni élargies sur la base de ces explications.
- Ce mode d'emploi contient des informations protégées par les droits d'auteur.
- Il n'est pas permis de le photocopier ou de le traduire sans avoir préalablement obtenu l'autorisation écrite du constructeur.

13 ÉLIMINATION

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

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas connectée à l'alimentation électrique.	Connecter la machine à l'alimentation électrique.
Le café expresso est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage.	Préchauffer le porte-filtre (section 5.1).
	Tasses froides.	Préchauffer les tasses sur la plaque chauffe-tasses ou les chauffer avec de l'eau chaude.
Le lait ne s'émulsionne pas.	La buse de vapeur est bouchée.	Vérifier que la buse de vapeur soit propre et que le trou d'air à son sommet soit libre.
	Le lait est trop chaud.	Utiliser du lait froid.
Le café expresso n'est pas distribué.	Les DEL 16, 18, 20 et 22 clignotent rapidement et en même temps.	Amorcer le circuit hydraulique comme il est décrit à la section 4.5.
Le café expresso est distribué trop rapidement; la crème ne se forme pas.	Il y a trop peu de café expresso dans le porte-filtre.	Ajouter du café expresso (section 5).
	Le degré de mouture est trop gros.	Utiliser une mouture de café expresso plus fine ; vérifier d'utiliser l'adaptateur de la pression de retour (joint en caoutchouc) pour les cafés à une ou à deux doses.
	Le café expresso n'est pas frais ou n'est pas du bon type.	Utiliser du café fraîchement moulu.
Le café expresso n'est pas distribué ou qu'en gouttes.	Il n'y a pas d'eau.	Remplir le réservoir avec de l'eau (section 4.4).
	Le degré de mouture est trop fin.	Utiliser une mouture au plus gros degré.
	Le café expresso est trop pressé dans le porte-filtre.	Secouer le café expresso moulu dans le porte-filtre.
	Il y a trop de café expresso dans le porte-filtre.	Diminuer la quantité de café expresso dans le porte-filtre.
	Le bouton d'eau chaude/de vapeur (6) est ouvert.	Fermer le bouton (6) en le tournant complètement en sens anti-horaire.
	La machine est entartrée.	Détartrer la machine (section 10).
	Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (section 19) et le porte-filtre.
	Les dosettes ne sont pas convenables.	Changer le type de dosettes (utiliser seulement des dosettes simples).
	Le joint en caoutchouc et le support en plastique font défaut.	Introduire le joint en caoutchouc et le support en plastique (voir la section 5.1).
Le café expresso est distribué des extrémités.	Le porte-filtre n'est pas correctement introduit dans le groupe de distribution.	Introduire correctement le porte-filtre (section 5).
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Le joint du groupe de distribution est sale.	Nettoyer le joint du groupe de distribution.
	Il y a trop de café expresso dans le porte-filtre.	Diminuer la quantité de café expresso.
	La dosette n'est pas insérée de la bonne façon.	Introduire la dosette correctement.
La machine ne distribue pas d'eau après le remplissage du réservoir.	Le bouton d'eau chaude/de vapeur est ouvert.	Fermer le bouton d'eau chaude/de vapeur en le tournant en sens anti-horaire. Ouvrir à nouveau le bouton, en le tournant en sens horaire.

Prière de contacter le service d'assistance pour toute défaillance qui n'est pas présente dans le tableau ci-dessus ou lorsque les solutions fournies ne résolvent pas le problème.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

16. Para enchufar el cable poner primero la máquina en "OFF", conectar el cable a la máquina y luego conectar el enchufe a la toma de corriente. Para desenchufar el cable poner primero la máquina en "OFF" y luego desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. Extremar las precauciones al utilizar el valor.
18. La máquina se debe utilizar sólo conforme al uso previsto.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO CORTO

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

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

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

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

1 INFORMACIONES GENERALES

Esta máquina de café exprés prepara uno o dos cafés exprés, y consta de un tubo de vapor y agua caliente giratorio. Los mandos del frontal de la máquina tienen símbolos de fácil lectura. La máquina ha sido diseñada sólo para uso doméstico y no es adecuada para un funcionamiento profesional, comercial o continuo.



Advertencia. El fabricante no es responsable en caso de daños provocados por:

- **Uso inadecuado, no conforme con el uso previsto de la máquina;**
- **Reparaciones no efectuadas en los centros de asistencia autorizados;**
- **Alteración del cable de alimentación;**
- **Alteración de cualquier parte de la máquina;**
- **Uso de piezas de recambio y accesorios no originales;**
- **No descalcificar la máquina;**
- **No ensamblar o colocar bien el portafiltro;**
- **No limpiar bien el portafiltro (véase capítulo 9).**
- **Utilizar la máquina a temperaturas inferiores a 32°F (0°C).**

En estos casos la garantía pierde validez.

1.1 Para facilitar la lectura



Un triángulo de advertencia para llamar la atención sobre las instrucciones importantes para la seguridad. Es fundamental atenderse minuciosamente a tales indicaciones a fin de evitar heridas graves.



Este símbolo se utiliza para destacar informaciones importantes para asegurar la utilización óptima de la máquina.

1.2 Cómo utilizar este manual de instrucciones

Guardar este manual de instrucciones en un lugar seguro y ponerlo a disposición de las demás personas que utilicen la máquina de café exprés.

Para más informaciones o en caso de problemas, dirigirse a un centro de asistencia autorizado o visitar nuestro sitio web: www.starbucks.com/sirena

2 CARACTERÍSTICAS

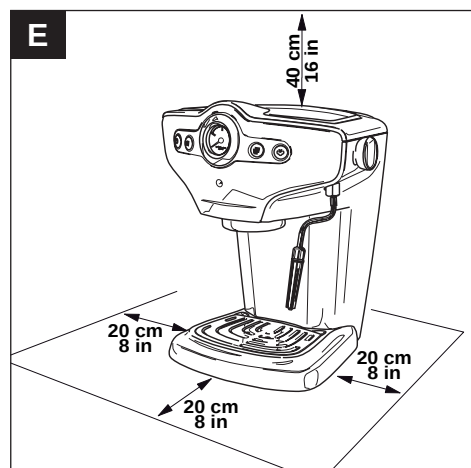
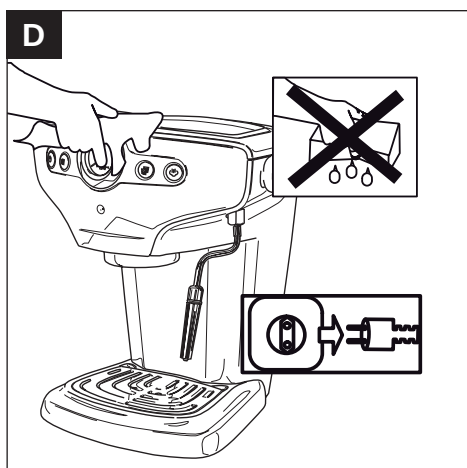
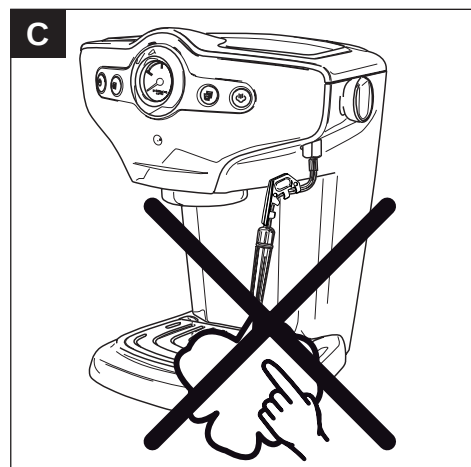
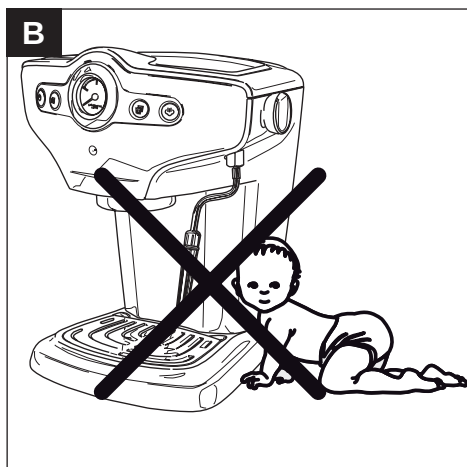
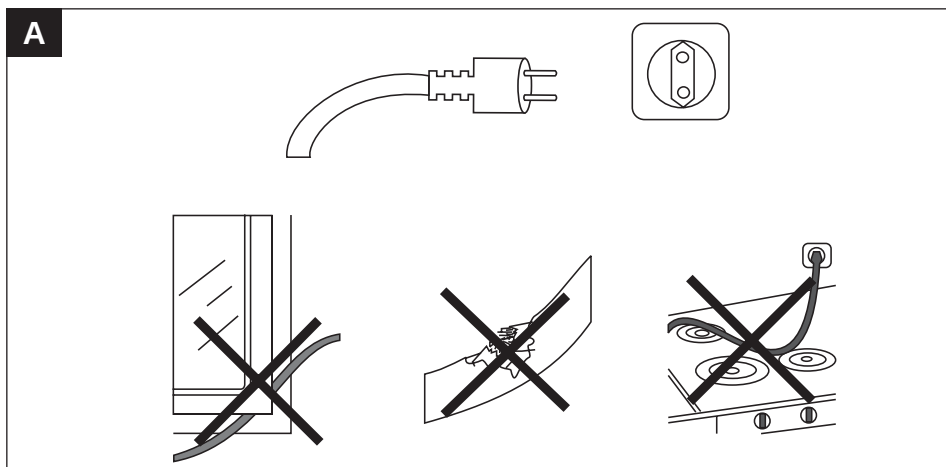
- Portafiltro de calidad comercial: Incluye un adaptador de contrapresión patentado con el que se asegura un buen suministro del café exprés.
- Boquilla de suministro doble
- Apagado automático pasados 90 minutos de inactividad
- Mango del portafiltro con superficie blanda
- Filtro de café molido para preparar uno o dos cafés (incluido)
- Se pueden utilizar las pastillas de café ESE (se incluye el filtro para pastillas de café)
- Dos tipos de suministro programables por el usuario
- Los indicadores son de fácil lectura y muestran cuando la máquina está lista para suministrar café o vapor
- El indicador azul indica cuando el depósito de agua está vacío.
- Tubo de vapor con adaptador pannarello para montar fácilmente leche para capuchinos o cafés con leche.
- Caldera tipo Rapid Steam™ para pasar rápidamente del suministro al montado de leche
- Indicador de temperatura
- Superficie calentatazas
- Caldera de café de acero inoxidable
- Bomba con presión de 15 bar para asegurar un buen suministro de café
- Cuerpo de la máquina metálico y robusto
- Depósito de agua extraíble de 57,5 oz. para facilitar la limpieza y el rellenado
- Bandeja de goteo extraíble y regulable
- Cable de alimentación removible

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	Véase la placa de la máquina
Potencia nominal	Véase la placa de la máquina
Alimentación	Véase la placa de la máquina
Material del cuerpo de la máquina	Metal y termoplástico
Dimensiones (a x h x p)	13 in. x 15 in. x 12 in.
Peso	21 lb.
Longitud del cable de alimentación	47 in.
Panel de mandos	Frontal
Portafiltro	Presurizado
Capacidad del depósito de agua	57,5 oz. / extraíble
Presión de la bomba	15 bar
Material de la caldera de suministro	Acero inoxidable
Material del generador Rapid Steam™	Aleación fundida a presión
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad de sobrepresión del circuito hídrico.

La máquina está sujeta a modificaciones de diseño y fabricación debido al desarrollo tecnológico.

La máquina es conforme a la Directiva Europea 89/336/EEC (Decreto Legislativo Italiano 476 del 04/12/92) relativa a la compatibilidad electromagnética.



3 NORMAS DE SEGURIDAD

⚠ ⚠ No mojar la máquina cuando está conectada; ¡podría producirse un cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden producir quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor y/o agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular el tubo de vapor con cuidado; ¡podrían producirse quemaduras!

Uso previsto

La máquina de café exprés ha sido diseñada sólo para uso doméstico. La máquina no debe ser modificada ni utilizada con objetivos diferentes de los previstos ya que se pueden provocar graves daños. La máquina de café exprés debe ser utilizada solamente por adultos.

Alimentación

Conectar la máquina de café exprés sólo a una toma adecuada. La tensión debe corresponder a la indicada en la placa de la máquina.

Cable de alimentación (Fig. A)

No utilizar nunca la máquina de café exprés si el cable de alimentación está defectuoso. Las partes o componentes dañados de la máquina serán sustituidos por el fabricante. Llamar al 1-800-933-7876.

No pasar el cable de alimentación por esquinas, bordes o por encima de objetos a elevada temperatura. Evitar también que se salpique de aceite.

No utilizar el cable de alimentación para transportar la máquina de café exprés o para tirar de la misma. No desconectar el enchufe tirando del cable de alimentación. No tocar el cable con las manos húmedas. No dejar que el cable cuelgue libremente de mesas o estantes.

Protección de las demás personas (Fig. B)

Asegurarse de que los niños no jueguen con la máquina de café exprés ya que ellos no se dan cuenta de los daños que pudieran ocasionar estos equipos.

Dejar el embalaje de la máquina de café exprés fuera del alcance de los niños.

Peligro de quemaduras (Fig. C)

No dirigir nunca el chorro de vapor y/o de agua caliente hacia el cuerpo o los demás.

Utilizar siempre los mangos o mandos correspondientes.

No se debe quitar nunca el portafiltro durante el suministro de café exprés o inmediatamente después de haber finalizado el suministro.

Durante la fase de calentamiento, pudieran salir gotas de agua caliente del grupo de café. Esto es normal.

Colocación

La máquina de café exprés se debe colocar en un lugar seguro, sin riesgos de tumbar la máquina o hacerse daño. La máquina no se debe virar ni inclinar cuando tenga agua ya que ésta se pudiera derramar. El agua caliente o el vapor pudieran derramarse: **¡peligro de quemaduras!** Mantener la máquina en posición vertical cuando hay agua en el depósito.

La máquina no se debe mantener a temperaturas inferiores a 32°F (0°C) ya que se pudiera congelar y dañar. No utilizar nunca la máquina de café exprés en espacios abiertos.
La máquina no se debe colocar sobre superficies calientes ni cerca de las llamas abiertas ya que el cuerpo se pudiera derretir o dañar.

Limpieza (Fig. D)

Antes de limpiar la máquina se deben deseleccionar todos los botones y retirar el enchufe de la toma de corriente. Esperar a que la máquina se enfríe. ¡No sumergir nunca la máquina en agua!

Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina. Las partes internas de la máquina no son reparables por el usuario.

Superficie para el uso y el mantenimiento (Fig. E)

Para asegurarse de que la máquina de café exprés funcione de manera correcta y eficiente se debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Colocarla sobre una superficie nivelada;
- Escoger un lugar suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso;
- Dejar una distancia mínima a los lados de la máquina como se muestra en la figura.

Almacenamiento de la máquina

Si se prevé que la máquina no será utilizada por un largo periodo de tiempo se deben seguir las siguientes instrucciones:

- Vaciar el depósito de agua y limpiar las superficies que están en contacto con el café;
- Limpiar bien el portafiltro y sus componentes, el grupo de café, la bandeja de goteo y la rejilla;
- Apagar la máquina y desconectarla de la toma de alimentación;
- Almacenar la máquina en un lugar limpio, seco y fuera del alcance de los niños;
- Proteger la máquina del polvo y la suciedad.

Mantenimiento

En caso de fallos, desperfectos o presunto desperfecto tras la caída de la máquina se debe desconectar el cable de alimentación.

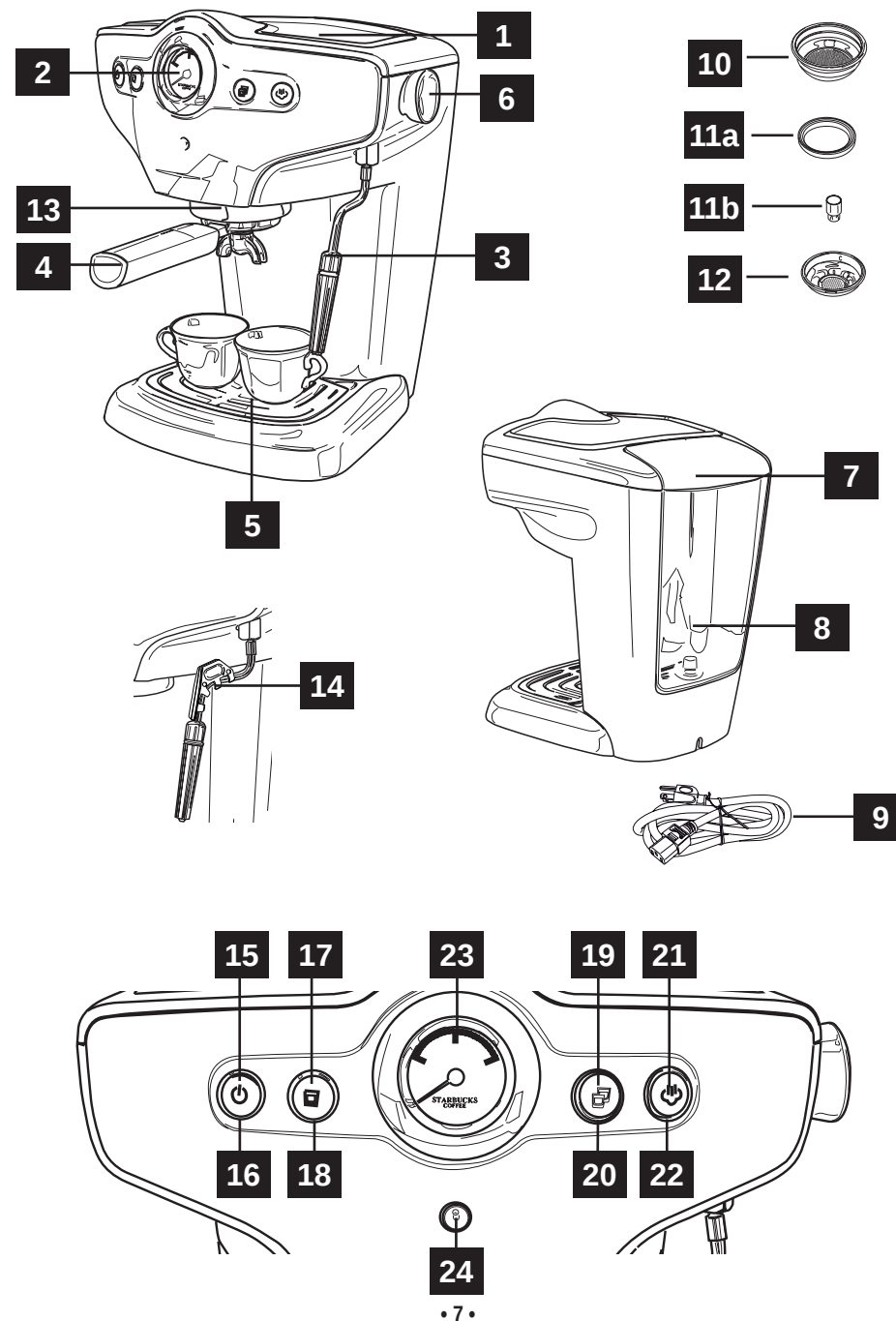
No tratar nunca de poner a funcionar una máquina defectuosa.

Las reparaciones pueden ser efectuadas sólo en los Centros de asistencia autorizados que se listan en el folleto de asistencia incluido con la máquina.

Se declara cualquier tipo de responsabilidad si se provocan daños por no haber efectuado el mantenimiento en un centro autorizado.

Seguridad contra incendios

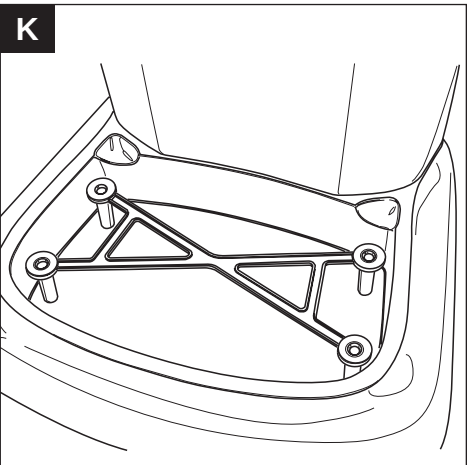
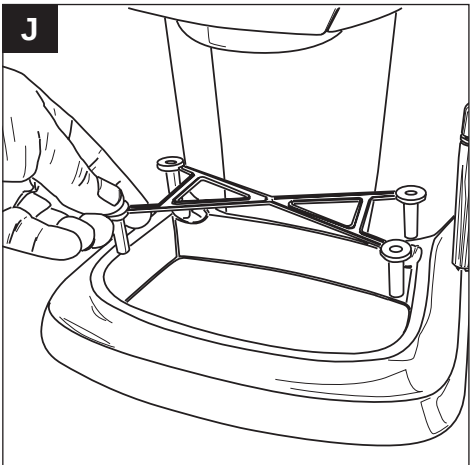
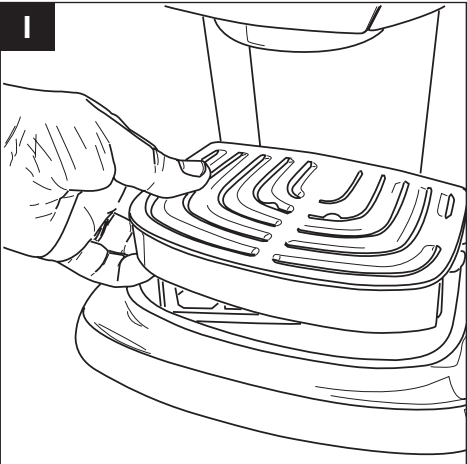
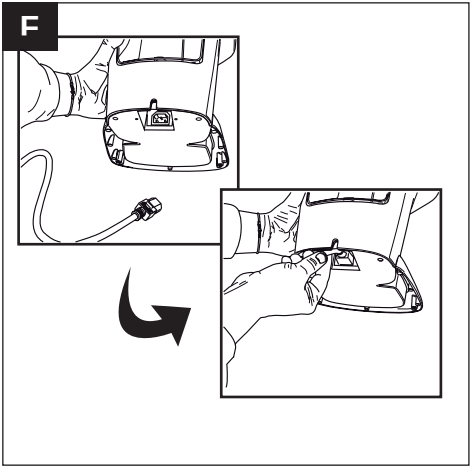
En caso de incendios, utilizar extintores de dióxido de carbono (CO₂). No utilizar extintores de agua o de polvo seco.



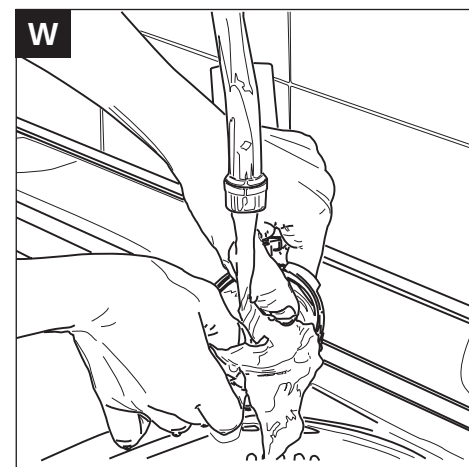
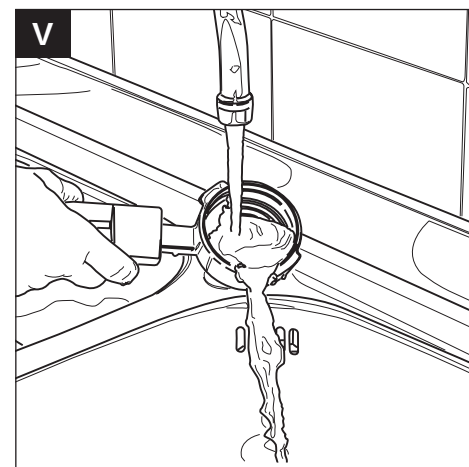
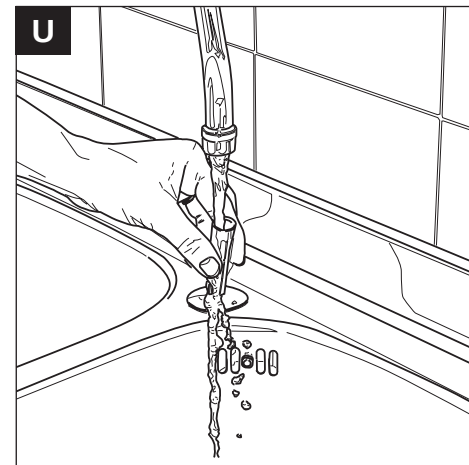
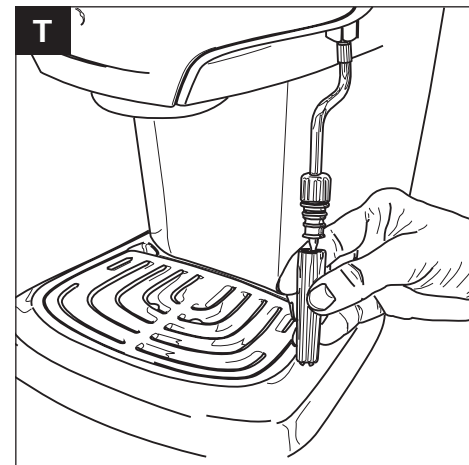
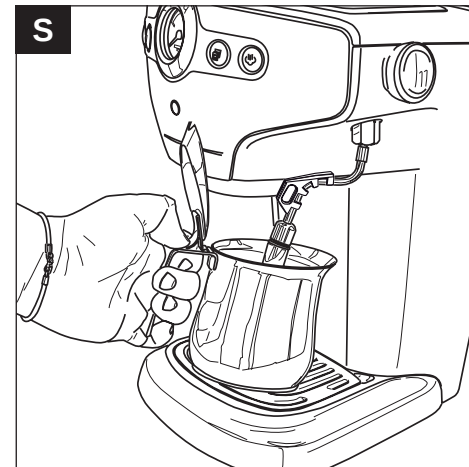
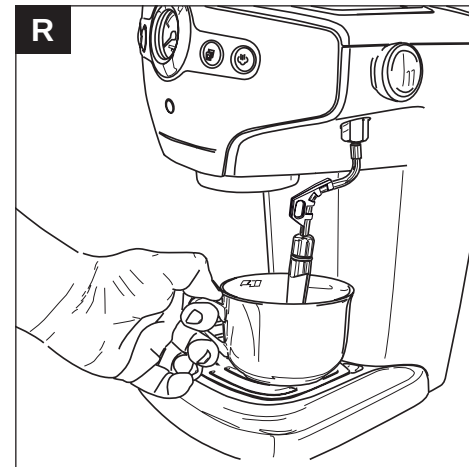
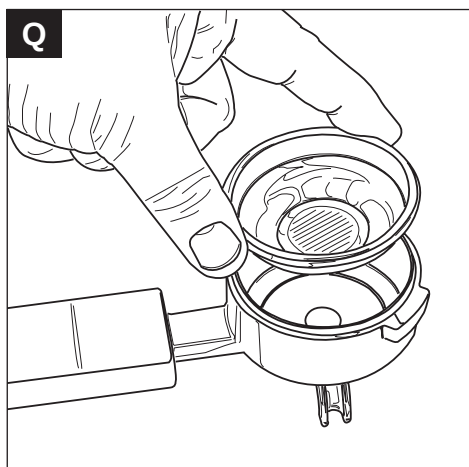
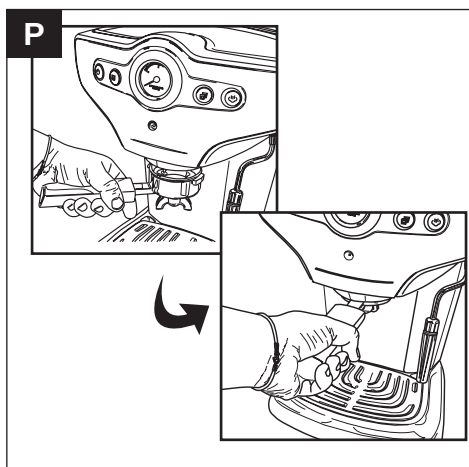
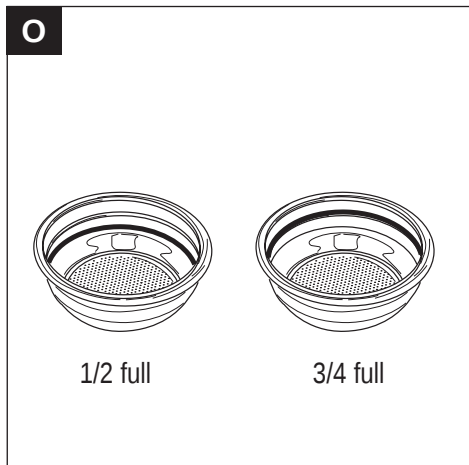
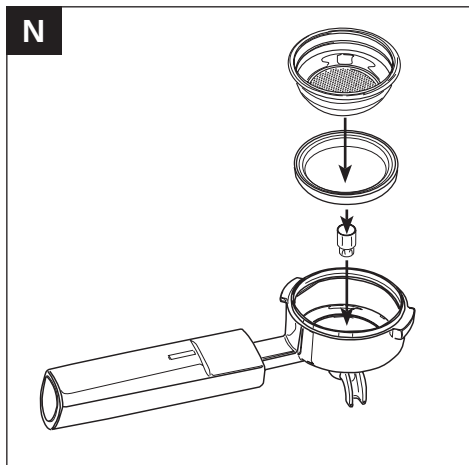
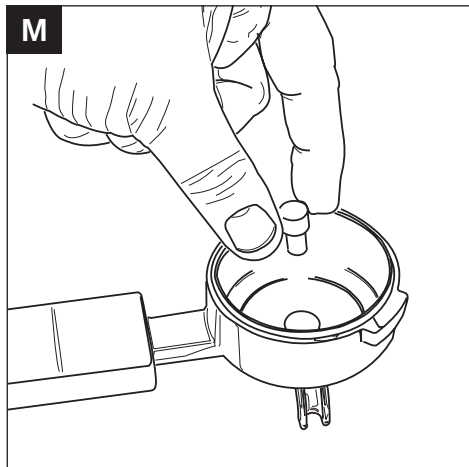
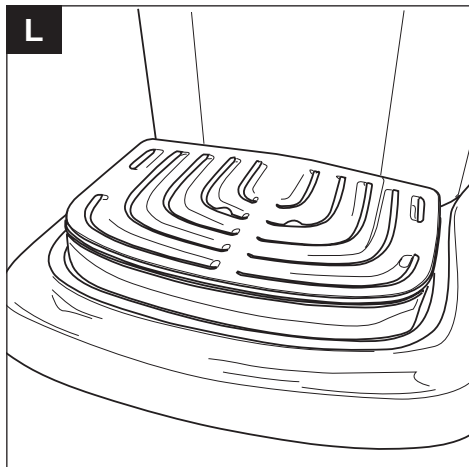
Componentes de la máquina

- 1 Superficie calentatazas
- 2 Panel de mandos
- 3 Tubo de vapor/agua caliente
- 4 Portafiltro presurizado
- 5 Bandeja de goteo + rejilla
- 6 Mando de vapor/agua caliente
- 7 Tapa del depósito de agua
- 8 Depósito de agua
- 9 Cable de alimentación
- 10 Filtro de café molido (para preparar uno o dos café)
- 11a Adaptador con junta de goma (adaptador de contrapresión)
- 11b Clavija plástica de soporte
- 12 Filtro para pastillas de café
- 13 Grupo de café
- 14 Manilla removible del tubo de vapor

15	Botón ON/OFF	Para encender y apagar la máquina
16	Indicador ON/OFF	ON: para encender la máquina y prepararla para funcionar OFF: para apagar la máquina
17	Botón para un café exprés	Para preparar un café exprés (el usuario puede programar la cantidad suministrada)
18	Indicador de un café exprés	Encendido fijo: la temperatura de la máquina es la correcta para suministrar café exprés o agua caliente Parpadeo lento: la máquina está en fase de calentamiento para suministrar café exprés o agua caliente Parpadeo rápido: la máquina se está preparando para suministrar un café exprés o agua caliente o se encuentra en modo de programación.
19	Botón para dos cafés exprés	Para preparar dos cafés exprés (el usuario puede programar la cantidad suministrada)
20	Indicador de dos cafés exprés	Encendido fijo: la temperatura de la máquina es la correcta para suministrar café exprés o agua caliente Parpadeo lento: la máquina está en fase de calentamiento para suministrar café exprés o agua caliente Parpadeo rápido: la máquina se está preparando para suministrar dos cafés exprés, o se encuentra en modo de programación
21	Botón vapor	Para seleccionar la función vapor
22	Indicador vapor	Encendido fijo: la temperatura de la máquina es la correcta para suministrar vapor Parpadeo lento: la máquina está en fase de calentamiento para suministrar vapor
23	Indicador de temperatura	Indica cuando la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para el suministro (la máquina está lista para el suministro cuando los indicadores 18 y 20 están encendidos fijos)
24	Indicador agua	Encendido fijo: indica que se debe llenar el depósito de agua Parpadeo rápido: indica que se debe cargar el circuito de agua de la máquina (véase capítulo 4.5)



ESPAÑOL



4 INSTALACIÓN

Para garantizar su seguridad y la de las demás personas se deben respetar estrictamente las "Disposiciones de seguridad" del capítulo 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado para proteger la máquina durante el transporte. Se recomienda mantener el embalaje para el transporte futuro de la máquina.

4.2 Instrucciones de instalación

Antes de instalar la máquina se deben respetar las siguientes precauciones de seguridad:

- Colocar la máquina en una zona segura: en una superficie plana, estable y lejos del agua y la humedad;
- Asegurarse de que la máquina esté lejos del alcance de los niños;
- Evitar colocar la máquina en superficies muy calientes o cerca de las llamas abiertas

La máquina de café exprés ahora está lista para ser conectada a la alimentación eléctrica.

4.3 Conexión a la alimentación eléctrica

Antes de encender la máquina es necesario que el mando de agua caliente/vapor esté cerrado.

- ¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, es de extrema importancia respetar atentamente las disposiciones de seguridad.
- ¡Nunca utilizar cables de alimentación dañados! Los cables de alimentación dañados deben ser sustituidos inmediatamente en los Centros de asistencia autorizados.
- La tensión de la máquina ha sido definida por el fabricante.
- Comprobar que la tensión de alimentación coincida con la indicada en la placa situada en el fondo de la máquina.
- Conectar el cable de alimentación a la máquina como se muestra en la Figura F.
- Conectar el enchufe del cable de alimentación a una toma de alimentación con tensión adecuada.
- Es posible precalentar las tazas colocándolas en la superficie calentatazas. (El calentamiento de las tazas ayuda a mantener la crema y el aroma del café exprés).

i **NOTA:** Esta máquina está equipada con un sistema de ahorro de energía. La misma se apaga automáticamente después de 90 minutos sin funcionar. Para encender la máquina, presionar el botón (15).

4.4 Llenado del depósito de agua

- Alzar y quitar la tapa del depósito de agua (7).
- Extraer el depósito de agua (8) utilizando la manilla situada en su interior.
- Enjuagar el depósito y llenarlo con agua filtrada, prestando atención a no llenarlo demasiado.
- Volver a colocar el depósito presionando firmemente. Volver a colocar la tapa (7).

Para obtener mejores resultados se debe llenar el depósito sólo con agua fresca filtrada. No utilizar nunca agua con gas. La calidad y el filtrado del agua con que se llena el depósito influye en el sabor final del café exprés. El agua caliente y cualquier otro líquido diferente del agua fresca pudieran dañar el depósito. No encender la máquina sin agua en el depósito; asegurarse siempre de que haya suficiente agua en el depósito.

4.5 Carga del circuito de agua

El circuito de agua de la máquina se debe cargar en los siguientes casos: antes de utilizar la máquina por primera vez, después de largos períodos de inactividad o cuando se vacía el depósito de agua.

La máquina indica que es necesario cargar el circuito de agua mediante el parpadeo del indicador agua (24).

- Presionar el botón de alimentación (15). Las luces de los botones comienzan a parpadear lentamente. Esto significa que la máquina se está calentando. El parpadeo termina cuando la máquina está caliente y lista para el uso.
- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor. Abrir el tubo de agua caliente/vapor girando completamente el mando (6) en sentido horario.
- Esperar a que el indicador agua (24) termine de parpadear.
- Cerrar el tubo de agua caliente/vapor girando completamente el mando (6) en sentido antihorario.
- El circuito de agua de la máquina está cargado cuando el indicador agua (24) se apaga.
- Retirar y vaciar el recipiente.

Las mejores prestaciones de la máquina se obtienen si se deja terminar la fase de calentamiento antes de comenzar a suministrar el café exprés. Para obtener mejores resultados al preparar un café exprés es necesario precalentar el portafiltro. El portafiltro precalentado garantiza un café más caliente, lo que ayuda a mantener todo el sabor del café exprés.

- Colocar el portafiltro en la máquina sin café y colocar una taza debajo del portafiltro. (Fig. H)
- Presionar el botón café (17). Dejar que la máquina haga pasar agua a través del portafiltro.
- Sugerimos que deje pasar un par de suministros de agua a través del portafiltro para que éste se caliente a la temperatura óptima.
- Si no se va a suministrar una taza de café exprés se debe dejar el portafiltro limpio colocado en la máquina. Así se asegura que el portafiltro permanezca precalentado.

Ahora la máquina está lista para suministrar café exprés y vapor; consultar en los capítulos siguientes los detalles operativos.

i **NOTAS:** El indicador de temperatura es un indicador general de la temperatura de la máquina. Cuando la máquina se está calentando, los indicadores café (18 y 20) parpadean. La máquina está caliente y lista para el uso cuando los indicadores café están encendidos fijos. Aunque el indicador de temperatura esté en la zona verde, la máquina está lista para el uso sólo cuando los indicadores café están encendidos fijos.

4.6 Ajuste de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo se puede ajustar según el tamaño de la taza o las tazas utilizadas. Si se utilizan tazas de café pequeñas o vasos pequeños para preparar café exprés, recomendamos poner la bandeja de goteo en posición alta para obtener una crema óptima (Fig. G). Si se utilizan tazas de capuchino o leche, que son más grandes, se debe bajar la bandeja de goteo. (Fig. H)

Proceder como sigue para alzar la bandeja de goteo:

- Quitar la rejilla de la bandeja de goteo y la bandeja de goteo. (Fig. I)
- Girar el soporte "X" al revés de manera que las bisagras coincidan con las marcas de referencia situadas en la base de la máquina, como se muestra en la figura. (Fig. J y Fig. K)
- Colocar la bandeja de goteo y la rejilla de la bandeja de goteo en su lugar. (Fig. L)

5 SUMINISTRO DE CAFÉ



¡Advertencia! No retirar el portafiltro durante el suministro de café o inmediatamente después del suministro. Esperar 20 segundos hasta que se descargue la presión en el filtro: ¡Peligro de quemaduras!



¡Advertencia! Después de presionar el botón o los botones café, no retirar el portafiltro inmediatamente si el café no sale. Si esto sucede, apagar la máquina y esperar 2-3 minutos antes de retirar el portafiltro del grupo de café.

La máquina está equipada con un portafiltro presurizado especial (4), que permite suministrar uno o dos cafés exprés con el mismo filtro de café molido (10).

- Para suministrar café exprés, la máquina se debe encender mediante el botón ON/OFF (15). Esperar a que los indicadores de suministro (18 y 20) se enciendan fijos.
- Durante el suministro, los indicadores de máquina lista situados en los botones de café exprés (18 y 20) pudieran parpadear; este funcionamiento es normal.
- Antes de utilizar la máquina, comprobar que el tubo de agua caliente/vapor (6) esté cerrado y que el depósito de agua contenga suficiente agua.
- No quitar el depósito de agua cuando la máquina está en fase de suministro.

5.1 Suministro de café exprés

Utilización del adaptador de presión (adaptador con junta de goma y clavija plástica de soporte)

La máquina de café exprés Sirena está equipada con un adaptador especial de presión (11a) y una clavija plástica de soporte (11b) para ayudar a preparar un café exprés de gran cuerpo con crema, aunque el molido no sea perfecto. El adaptador y la clavija se debe utilizar al preparar uno o dos cafés exprés, y ayudan a obtener un sabroso café exprés con crema de alta calidad. El fabricante suministra el adaptador de presión (11a) y la clavija plástica de soporte (11b) como piezas de repuesto. Para pedir nuevas piezas, llamar al 1-800-933-7876.

- Colocar la clavija plástica de soporte (11b) en el portafiltro (4). Luego, colocar el adaptador con junta de goma (11a) con la parte curva hacia abajo, como se muestra en la Figura M.
- Colocar el filtro de café molido (10) en el portafiltro (4). (Fig. N)
- Preparar uno o dos cafés exprés como se describe en los capítulos siguientes.



Nota: Cuando se utiliza el café premolido, primero se debe colocar la clavija plástica de soporte (11b) en el portafiltro, junto con el adaptador con junta de goma (11a) y luego colocar el filtro de café molido (10) como se muestra en la Figura N.



Nota: La máquina de café exprés Sirena utiliza un método de auto-prensado cuando suministra café exprés: el café es prensado cuando se coloca el portafiltro en el grupo de café. Para garantizar un suministro óptimo, es mejor no pensar el café en el portafiltro.

Suministro de un café

Para obtener mejores resultados al preparar un café exprés es necesario que la máquina se haya calentado bien y que el portafiltro se haya precalentado. Un portafiltro precalentado garantiza un café más caliente y ayuda a mantener todo el sabor del café exprés. Sugerimos que deje pasar un par de suministros de agua a través del portafiltro para asegurar que éste se caliente a la temperatura óptima.

- Colocar la clavija plástica de soporte (11b) en el portafiltro (4) junto con el adaptador con junta de goma (11a). Luego, colocar el filtro de café molido (10) en el portafiltro (4). (Fig. N)
- Introducir el portafiltro por la parte inferior en el grupo de café (13), haciéndolo girar hacia la izquierda como se muestra en la Figura P.
- Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee completamente; pudiera ser necesario sostener la máquina por la base para evitar que gire.
- Dejar libre el portafiltro.
- Presionar el botón de suministro (17) para precalentar el portafiltro. Colocar una taza debajo del portafiltro. El agua comenzará a salir del portafiltro (esta operación se hace necesaria solamente para el primer café).
- ¡Cuidado! ¡El agua está muy caliente!
- Verter 7 gramos o una dosis rasa de café exprés en el filtro de café molido (10). Esto corresponde aproximadamente a la mitad del portafiltro (Fig. O).
- Eliminar todos los residuos de café del borde del portafiltro.
- Introducir el portafiltro por la parte inferior en el grupo de café (13), haciéndolo girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee. (Fig. P)
- Coger una taza precalentada y colocarla debajo del portafiltro; comprobar que esté correctamente situada debajo de los orificios de suministro de café.
- Presionar y soltar el botón de un café exprés (17). La luz del botón (18) parpadea rápidamente cuando la máquina se está preparando para suministrar el café exprés.
- La máquina suministra un café exprés (1 onza líquida).

Suministro de dos cafés

- Precalentar el portafiltro como ya descrito en "Suministro de un café".
- Para obtener dos cafés, verter aproximadamente 14 gramos o dos dosis rasas de café exprés en el filtro de café molido (10). Esto corresponde aproximadamente a 3/4 del portafiltro (Fig. O).
- Eliminar todos los residuos de café del borde del portafiltro.
- Introducir el portafiltro por la parte inferior en el grupo de café (13), haciéndolo girar de izquierda a derecha hasta que se bloquee. (Fig. P)
- Coger una o dos tazas precalentadas y colocarlas debajo del portafiltro; comprobar que estén correctamente situadas debajo de los orificios de suministro de café.
- Presionar y soltar el botón de dos cafés exprés (19). La luz del botón (20) parpadea rápidamente cuando la máquina se está preparando para suministrar el café exprés.
- La máquina suministra dos cafés exprés (2 onzas líquidas).

La cantidad de café exprés se puede programar de acuerdo con los gustos personales (véase capítulo 5.3).

- Cuando la máquina suministra la cantidad de café exprés programada, el suministro se detiene automáticamente.
- Retirar la o las tazas.
- Al término del suministro, esperar algunos segundos, extraer el portafiltro y vaciarlo de los posos.



Nota: Mantener limpio el filtro de café molido (10) extrayéndolo de su alojamiento y lavándolo con agua (véase el capítulo 9). Para una limpieza profunda, extraer el filtro (10), el adapta-

dor con junta de goma (11a) y la clavija plástica de soporte (11b). Tenga cuidado con no perder el adaptador o la clavija de soporte. El adaptador no funciona correctamente sin la clavija plástica de soporte.

5.2 Pastillas de café exprés

i Nota: Para preparar café exprés utilizando pastillas de café exprés se debe quitar del portafiltro el adaptador con junta de goma (11a) y la clavija plástica de soporte (11b). Cuando se utilizan las pastillas de café, se puede suministrar un café exprés cada vez.

- Quitar el filtro de café molido (10) del portafiltro (4).
- **Quitar del portafiltro el adaptador (11a) y la clavija plástica de soporte (11b).**
- Colocar el filtro para pastillas de café (12) en el portafiltro (4). (Fig. Q)
- Introducir el portafiltro por la parte inferior en el grupo de café (13), haciéndolo girar hacia la izquierda. (Fig. P)
- Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee completamente; pudiera ser necesario sostener la máquina por la base para evitar que gire.
- Dejar libre el portafiltro.
- Colocar una taza debajo del portafiltro. Presionar el botón de suministro para precalentar el portafiltro (17).
- El agua comenzará a salir del portafiltro (esta operación se hace necesaria solamente para el primer café).
- Cuando termine de salir el agua, esperar algunos segundos, quitar el portafiltro girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- Colocar la pastilla de café en el portafiltro; comprobar que el filtro de papel de la pastilla de café no se salga del borde del portafiltro.
- Introducir el portafiltro por la parte inferior en el grupo de café (13). Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Coger una taza precalentada y colocarla debajo del portafiltro; comprobar que esté correctamente situada debajo de los orificios de suministro de café.
- Presionar y soltar el botón de un café exprés (17).
- Cuando la máquina suministra la cantidad de café exprés programada, el suministro se detiene automáticamente. Retirar la taza.
- Al término del suministro, esperar algunos segundos, extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café.

i Nota: El filtro para pastillas de café (12) se debe mantener limpio quitándolo y enjuagándolo con agua cada vez que se utiliza (véase el capítulo 9).

5.3 Programación de la cantidad de café exprés

Cuando se utiliza la máquina por primera vez, los botones de suministro (17 y 19) han sido programados para suministrar una cantidad predefinida de café exprés. Las cantidades son: una onza líquida en caso de un café y dos onzas líquidas en caso de dos cafés.

Esta cantidad de café exprés se puede modificar de acuerdo con los gustos personales.

La programación de los dos botones de suministro es independiente. Proceder como sigue para reprogramar los botones. Los botones se pueden reprogramar en cualquier momento. La cantidad programada

permanece en la memoria de la máquina aunque ésta se apague.

- Comprobar que la máquina esté encendida.
- Colocar el filtro con café premolido (véase el capítulo 5.1).
- Colocar la o las tazas debajo de los orificios de suministro.
- Presionar el botón de suministro deseado (17 o 19) y mantenerlo presionado. Los botones parpadean durante la programación.
- Soltar el botón cuando se alcanza la cantidad de café exprés deseada. Ahora la máquina ha quedado programada para suministrar siempre la misma cantidad de café exprés.

6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

Por regla general puede utilizarse cualquier tipo de mezcla para café exprés existente en comercio.

Sin embargo, el café es un producto natural y sus gusto cambia en función de sus orígenes y de la mezcla. Esta máquina ha sido diseñada por Starbucks para utilizar las mezclas Starbucks Café Exprés y Starbucks Café Exprés Descafeinado para obtener el mismo sabor que se encuentra en nuestras cafeterías.

Es preferible probar diferentes tipos de granos y tostados con el fin de encontrar el café exprés que se ajusta al gusto personal.

El café exprés debe salir siempre del portafiltro con un flujo constante. Si el café exprés no sale del portafiltro de manera fluida sino que gotea, entonces el molido es demasiado fino, o hay demasiado café en el portafiltro, con lo que se bloquea el flujo de agua a través del molido. Esto afecta el sabor del café exprés así que recomendamos comprobar el flujo de salida del mismo.

La velocidad de suministro de café exprés se puede modificar cambiando ligeramente la cantidad de café exprés en el portafiltro y/o utilizando otro molido de café exprés.

COMPROBAR QUE EL TUBO DE VAPOR ESTÉ DIRIGIDO HACIA LA BANDEJA DE GOTEO ANTES DE LLEVAR A CABO CUALQUIER OPERACIÓN RELACIONADA CON EL SUMINISTRO DE VAPOR O AGUA CALIENTE.

 ¡Advertencia! Comprobar siempre que el portafiltro esté colocado antes del suministro de vapor o agua caliente.

7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

 ¡Peligro de quemaduras! Al inicio del suministro pudieran producirse breves rociados de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas; no se debe tocar con las manos.

- Encender la máquina, si no está encendida, mediante el botón de alimentación (14); el indicador de alimentación (15) se enciende.
- Esperar a que los indicadores de suministro (18 y 20) se enciendan fijos.
- Colocar una recipiente o un vaso debajo del tubo de vapor.
- Abrir el mando de agua caliente/vapor (6) girándolo completamente en sentido horario.
- Girar en sentido antihorario el mando de agua caliente/vapor (6) cuando se haya suministrado la cantidad de agua caliente deseada.
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 SUMINISTRO DE VAPOR / LECHE MONTADA



¡Peligro de quemaduras! Al inicio del suministro pudieran producirse breves rociados de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas; no se debe tocar con las manos.



¡Advertencia! Comprobar siempre que el portafiltro esté colocado antes del suministro de vapor o agua caliente.



Nota: Si al seleccionar la función vapor ésta no se utiliza pasado 1 minuto, la máquina desactiva automáticamente dicha función.

Para obtener mejores resultados al suministrar vapor se debe dejar que la máquina se caliente bien.

- Encender la máquina, si no está encendida, mediante el botón de alimentación (15); el indicador de alimentación (16) se enciende.
- Esperar a que los indicadores de suministro (18 y 20) se enciendan fijos. Comprobar que el tubo de vapor esté dirigido hacia la bandeja de goteo y que el portafiltro esté colocado en la máquina.
- Presionar el botón vapor (21). Los indicadores de suministro (18 y 20) se apagan. El indicador vapor (22) comienza a parpadear.
- La máquina está lista para suministrar vapor cuando el indicador vapor (22) permanece encendido fijo.
- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor y abrir el mando de agua caliente/vapor (6) girándolo completamente en sentido horario durante algunos segundos, así el agua residual sale por el tubo de vapor. Un instante después, la máquina suministra un chorro constante de vapor. (Fig. R)
- Cerrar el mando (6) girándolo en sentido antihorario y retirar el recipiente.

Para garantizar los mejores resultados al montar leche, utilizar siempre leche fría.

- Sumergir el tubo de vapor en la leche y abrir el mando (6) girándolo completamente en sentido horario; girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba para que el calentamiento sea uniforme. (Fig. S)
- Una vez utilizado el vapor durante el tiempo deseado, cerrar el mando (6) girándolo en sentido antihorario y retirar el recipiente con la leche o la bebida caliente.
- Presionar el botón vapor (21) para desactivar la función vapor.
- Cuando se pulsa el botón vapor, la máquina retorna automáticamente al funcionamiento normal para suministrar café exprés y agua caliente.
- **IMPORTANTE:** Cargar el circuito de agua como se describe en el capítulo 4.5 para limpiar los residuos de leche del tubo de vapor (véase también el capítulo 9).

Este mismo método se debe aplicar para calentar otras bebidas.

- Después de esta operación, limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo.

9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



¡Advertencia! Para evitar serios daños y sacudidas eléctricas es fundamental apagar y desconectar de la alimentación eléctrica la máquina de café exprés Sirena y dejar que se enfríe antes de limpiarla.

La limpieza y el mantenimiento se deben llevar a cabo solamente cuando la máquina se ha enfriado y desconectado de la alimentación eléctrica.

- No sumergir la máquina en agua ni lavar sus componentes en lavavajillas.
- No utilizar objetos afilados ni productos químicos agresivos (disolventes) para limpiar la máquina.
- No utilizar productos de limpieza agresivos, especialmente los que contienen alcohol, disolventes ni materiales abrasivos para limpiar la Máquina de café exprés Sirena Starbucks.
- Limpiar las superficies externas con un paño húmedo y luego secarlas para preservar el exterior de la máquina.
- No secar la máquina ni sus componentes en el microondas o en el horno convencional.
- Se recomienda lavar el depósito de agua y llenarlo con agua fresca diariamente.
- Después de calentar una bebida, dejar salir siempre una pequeña cantidad de agua caliente del tubo de vapor para limpiar el interior del mismo. Limpiar su exterior con un paño húmedo.
 - Si se han acumulado residuos en la punta del tubo de vapor o si el flujo de agua que sale del tubo de vapor se ha reducido, sumergir el tubo de vapor en un recipiente alto con agua caliente. Dejar en remojo el tubo de vapor en esta agua caliente toda la noche. Luego, limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo y deje pasar agua a través del mismo para eliminar los residuos internos. (Fig. T y Fig. U) Con esta medida de prevención se reduce o se elimina la necesidad de limpieza profunda. No obstante, la máquina se debe descalcificar regularmente (capítulo 10).
- Vaciar y limpiar la bandeja de goteo diariamente. (La bandeja de goteo y la rejilla se pudieran lavar en lavavajillas pero recomendamos lavarlas a mano).
- Proceder como sigue para limpiar el portafiltro:
 - Extraer el filtro (10 o 12) del portafiltro. Sumergirlo en agua caliente y lavarlo bien, comprobando que no queden residuos de café en los orificios del filtro. Si es necesario utilizar un pequeño alfiler para limpiarlo. (Fig. V)
 - Enjuagarlo bien si se utiliza detergente.
 - Si están colocados, extraer el adaptador con junta de goma (11a) y la clavija plástica de soporte (11b) y lavarlos bien.
 - Enjuagar bien la parte interna del portafiltro; comprobando que no hayan quedado residuos de café presionando la parte interior del portafiltro, como se muestra en la Figura W.
- Por lo menos una vez al mes, limpiar de residuos de café el grupo de café utilizando un paño húmedo.
- Descalcificar la máquina regularmente siguiendo las instrucciones para la descalcificación en el capítulo 10 de este manual.
- Apagar la máquina presionando el botón de alimentación (15) y desconectar la máquina de la toma de alimentación después del uso.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso de la máquina. La descalcificación se debe llevar a cabo cada 3-4 meses de utilización de la máquina, cada 500 ciclos y/o si se nota una reducción del flujo de agua.

Si se desea efectuar la descalcificación personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante para máquina de café exprés de tipo atóxico y/o no dañino de los diversos que ofrece el mercado.

i Se recomienda utilizar Starbucks Barista Cleaner o un agente descalcificante natural a base de ácido cítrico. Utilizar un paquete de Starbucks Barista Cleaner en un depósito lleno de agua. Es mejor dejar que Starbucks Barista Cleaner se disuelva completamente en agua caliente antes de añadirlo al agua fresca del depósito. Para lograr mejores resultados, descalcificar cada 3-4 meses o cada 500 ciclos.



¡Advertencia! No utilizar nunca vinagre como producto descalcificante.

- Leer las instrucciones del agente descalcificante. Comprobar que la máquina esté apagada. Poner la cantidad correcta de agente descalcificante en el depósito de agua. Llenar el depósito de agua con agua y mezclar bien. Volver a colocar el depósito. Asegurarse de quitar el portafiltro (4) del grupo de café (13).
- Quitar el tornillo de soporte de la pantalla redondeada y plana situada debajo del grupo de café (13). Después de esta operación saldrá un chorro fuerte de agua. Colocar un recipiente debajo del grupo de café (13) y otro recipiente debajo del tubo de vapor (3).
- Encender la máquina y dejar pasar inmediatamente una taza de solución por el tubo de vapor girando el mando de agua caliente (6) en sentido horario. Cerrar el mando girándolo en sentido antihorario. Ahora se debe dejar pasar una taza de solución a través del grupo de café (13), presionando el botón de suministro (17 o 19). NO utilizar la función vapor durante el proceso de descalcificación, deje sólo fluir el agua por el tubo de vapor).
- Apagar la máquina y dejar que la solución se asiente durante ½ hora (30 minutos). Así la solución descalcificante disuelve la acumulación mineral interna. Nota: No dejar asentar la solución más tiempo del recomendado.
- Volver a encender la máquina y dejar pasar la mayoría de la solución a través de la máquina, alternando entre el grupo de café (13) y el tubo de vapor (3). Nota: NO dejar la máquina sin agua.
- Apagar la máquina (antes de que se vacíe el depósito), y extraer el depósito. Enjuagar el depósito, volverlo a llenar con agua fresca filtrada y volverlo a colocar en su posición.
- Encender la máquina y dejar pasar el contenido de 3-4 depósitos de agua fresca a través de la máquina para enjuagarla. Alternar de nuevo el paso del agua entre el grupo de café (13) y el tubo de vapor (3).
- Apagar la máquina y desconectarla de la toma de alimentación. Dejar que la máquina se enfríe bien.
- Volver a colocar la pantalla del grupo de café en el grupo de café (13) con el lado liso de la pantalla orientado hacia abajo. Nota: NO usar la máquina si no se ha vuelto a colocar la pantalla del grupo de café.

Si se utiliza un producto diferente del recomendado, es importante respetar siempre las instrucciones del fabricante que se muestran en el envase del producto descalcificante.

11 MANTENIMIENTO A INTERVALOS REGULARES

El mantenimiento a intervalos regulares por parte de un Centro de Asistencia Autorizado prolonga la duración y la fiabilidad de la máquina. Conservar el embalaje original de la máquina ya que podrá ser útil como protección durante el transporte.

12 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- El presente manual de instrucciones contiene la información necesaria para el uso correcto, el funcionamiento y el mantenimiento correcto de la máquina.
- Estas informaciones y la aplicación de las mismas representan el punto de partida para un uso seguro y sin riesgos de la máquina, para su funcionamiento y su mantenimiento.
- El fabricante no se responsabiliza en ningún caso por los daños causados a las personas debido a defectos del portafiltro, colocación o limpieza incorrecta del mismo.
- Si se desea más información, o en caso de problemas específicos, ponerse en contacto con el distribuidor local o con el fabricante directamente.
- Además, queremos subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo o de un contrato legal, y que no ha cambiado su sentido.
- Cada una de las obligaciones del fabricante se basan en el contrato de compraventa, que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne las condiciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- El manual de instrucciones contiene información protegida por derechos de autor.
- No está permitido fotocopiarlo ni traducirlo a otro idioma sin previo acuerdo escrito por parte del fabricante.

13 DESGUACE

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

Problema	Causas posibles	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la toma de alimentación.	Conectar la máquina a la toma de alimentación.
El café exprés sale demasiado frío	No se ha precalentado el portafiltro.	Precalentar el portafiltro (capítulo 5.1).
	Tazas frías.	Precalentar las tazas en la superficie calentatazas o con agua caliente.
No se forma la espuma.	Tubo de vapor obstruido	Comprobar que el tubo de vapor esté limpio y que el orificio no esté obstruido.
	Leche demasiado caliente.	Utilizar sólo leche fría.
No se suministra café exprés.	Los indicadores 16, 18, 20 y 22 parpadean rápidamente al mismo tiempo.	Cargar el circuito de agua como se describe en el capítulo 4.5.
El café exprés se suministra demasiado rápido; no se forma la crema.	Demasiado poco café en el portafiltro.	Añadir café exprés (capítulo 5).
	Molido demasiado grueso.	Utilizar un molido más fino; asegurarse de utilizar el adaptador de contrapresión (adaptador con junta de goma) para suministrar uno o dos cafés.
	Café exprés viejo o inadecuado.	Usar café exprés molido fresco.
El café exprés no sale o sale gota a gota.	Falta agua.	Rellenar el depósito con agua (capítulo 4.4).
	Molido demasiado fino.	Utilizar un molido más grueso.
	Café exprés demasiado prensado en el portafiltro.	Remover el café exprés molido en el portafiltro
	Demasiado café exprés en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café exprés en el portafiltro.
	Mando de agua caliente/vapor (6) abierto.	Cerrar el mando (6) girándolo completamente en sentido antihorario.
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (capítulo 10).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (capítulo 19) y el portafiltro.
	Pastillas de café inadecuadas.	Cambiar el tipo de pastillas de café (utilizar sólo una pastilla de café).
	El adaptador con junta de goma y la clavija plástica de soporte no están colocados.	Colocar el adaptador con junta de goma y la clavija plástica de soporte (véase capítulo 5.1).
El café exprés se sale por los bordes.	Portafiltro mal colocado en el grupo de café.	Colocar correctamente el portafiltro (véase capítulo 5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde el portafiltro.
	Junta del grupo de café sucia.	Limpiar la junta del grupo de café.
	Demasiado café exprés en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café exprés.
	Pastilla de café no colocada correctamente.	Colocar correctamente la pastilla de café.
La máquina no suministra agua después de haber rellenado el depósito.	Mando de agua caliente/vapor abierto.	Cerrar el mando de agua caliente/vapor girándolo completamente en sentido antihorario. Luego, abrir de nuevo el mando girándolo en sentido horario.

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

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

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

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

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

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

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

