

LA MISS DI CASA TUA

"MISS RANCILIO": YOUR HOME COFFEE-MACHINE

"MISS RANCILIO": LA MACHINE À CAFÉ DE CHEZ VOUS

"MISS RANCILIO": IHRE KAFFEEMASCHINE ZUHAUSE

LA MISS DE TU CASA

HOUSEHOLD TYPE
APPAREIL MENAGER

AUDREY



RANCILIO
MACCHINE PER CAFFÈ

LINEA CASA

Gentile Cliente,

grazie per averci accordato la Sua fiducia.

Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione RANCILIO. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla Rancilio per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina la aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni. Con l'augurio di averLa sempre come nostro cliente, Le auguriamo una buona lettura.

Cher Client,

Nous Vous remercions pour Votre confiance.

Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production RANCILIO. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par Rancilio afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,

Zuerst möchten wir Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.

Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von Rancilio Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leistungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf dem Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anweisungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihrem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass wir Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.

Mit freundlichen Grüßen.

Dear Customer,

First of all, thank you for choosing RANCILIO.

We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests, carried out by Rancilio to make quite sure that the equipment we have supplied you with is the most functional, safe, and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficiency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and that we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

Muy estimado Cliente:

muchas gracias por habernos acordado Su confianza.

Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderá seguramente a Sus esperanzas, así como es por todos los demás artículos RANCILIO fabrica. El producto que Ud. se presta a utilizar es el resultado de particulares estudios y pruebas meticolosas hechas por la firma Rancilio para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, también por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuestro, le deseamos una provechosa lectura.

USO E MANUTENZIONE
USAGE ET MANUTENTION
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
UTILISATION AND MAINTENANCE
UTILIZO Y MANUTENCIÓN

Miss Rancilio



RANCILIO
MACCHINE PER CAFFÈ

LINEA CASA

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or part with electric components inside, in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury
- 8 Do not use it outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated-oven.
- 11 To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use the appliance for other than intended use.

13 SAVE THESE INSTRUCTIONS.

"To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally".

"Do not put the appliance into the water or in any other liquid."

CARATTERISTICHE TECNICHE / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE / RATINGS / CARACTERISTICAS TECNICAS

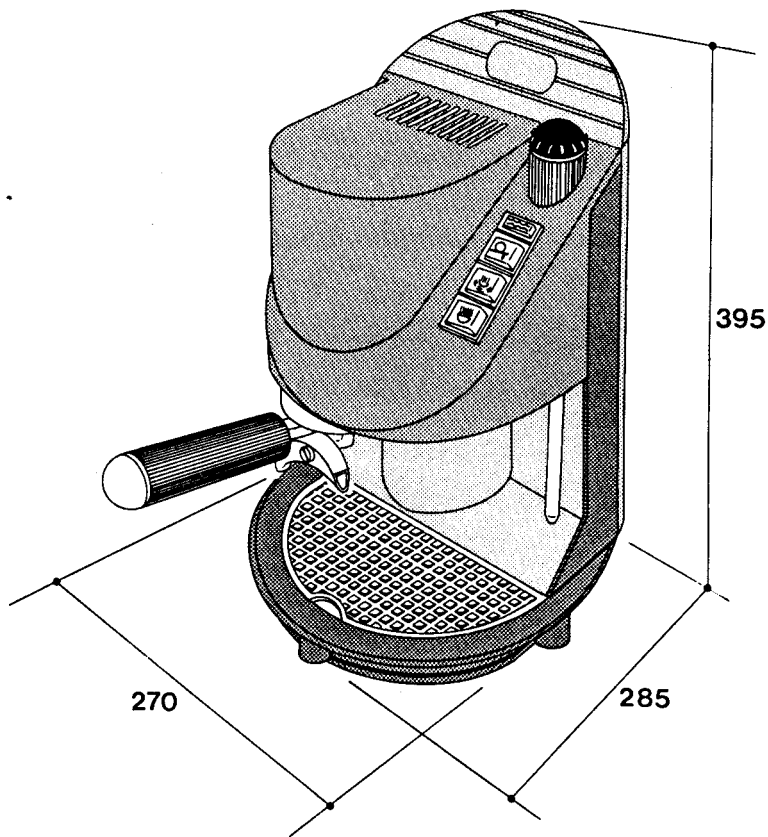
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220V. - 50Hz 240V. - 50Hz 110V. - 60Hz
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	1100W.a 220V. 1100W.a 240V. 1100W.a 120V.
CAPACITÀ SERBATOIO	1,5 l ca.

ALIMENTATION ELECTRIQUE	220V. - 50Hz 240V. - 50Hz 110V. - 60Hz
MAXIMALE PUISSANCE ABSORBÉE	1100W.a 220V. 1100W.a 240V. 1100W.a 120V.
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	1,5 l env.

NETZSPANNUNG	220V. - 50Hz 240V. - 50Hz 110V. - 60Hz
MAX. STROMAUFNAHME	1100W. bei 220V. 1100W. bei 240V. 1100W. bei 120V.
INHALT DES WASSERBEHÄLTERS	ca. 1,5 l

MAINS SUPPLY	220V. - 50Hz 240V. - 50Hz 110V. - 60Hz
MAX. ABSORBED POWER	1100W. at 220V. 1100W. at 240V. 1100W. at 120V.
TANK CAPACITY	1.5 l approx.

ALIMENTACIÒN ELÈCTRICA	220V. - 50Hz 240V. - 50Hz 110V. - 60Hz
POTENCIA MÀXIMA ABSORBIDA	1100W.a 220V. 1100W.a 240V. 1100W.a 120V.
CABIDA ESTANQUE	1,5 litros

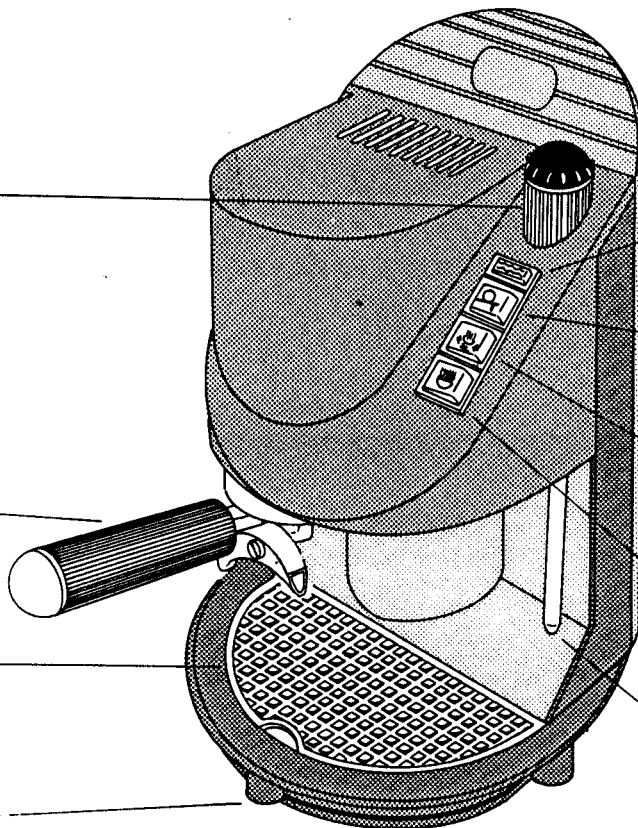


RUBINETTO VAPORE
ROBINET VAPEUR
DAMPFAHN
STEAM TAP
GRIFO DEL VAPOR

PORTAFILTRO
PORTE-FILTRE
FILTERHALTER
FILTER-HOLDER
PORTA-FILTRO

GRIGLIA
GRILLE
GITTER
GRATING
PARILLA

BACINELLA DI SCARICO
BAC DE VIDANGE
ABTROPFSCHALE
DRIP-TRAY
BACINILLA DE DESCARGUE



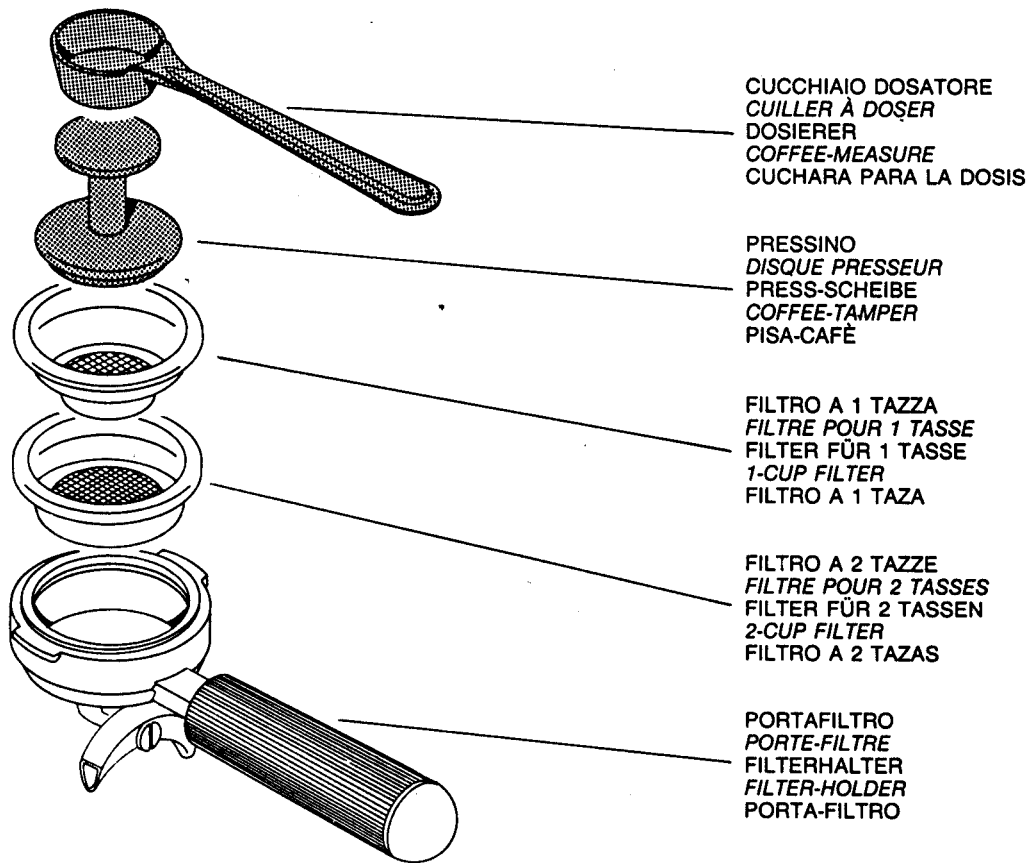
1 SPIA MANCANZA ACQUA
VOYANT MANQUE D'EAU
WASSERMANGEL-KONTROLLAMPE
"NO WATER" WARNING LIGHT
TRAMPILLA DE FALTA DE AGUA

2 INTERRUPTORE GENERALE
INTERRUPTEUR GENERAL
HAUPTSCHALTER
MAIN SWITCH
INTERRUPTOR GENERAL

3 INTERRUPTORE VAPORE
INTERRUPTEUR VAPEUR
DAMPFSCHALTER
STEAM SWITCH
INTERRUPTOR DEL VAPOR

4 INTERRUPTORE CAFFÈ
INTERRUPTEUR CAFÉ
KAFFEEESCHALTER
COFFEE SWITCH
INTERRUPTOR DEL CAFÉ

TUBETTO VAPORE
TUBE VAPEUR
DAMPFROHR
STEAM PIPE
TUBITO DEL VAPOR



HOW TO SET UP THE MACHINE

Ensure that the voltage of the machine is the same as that of the mains.

Check that the level-sensor (A) is properly inserted and connected to the small pipe. If the sensor is not in position, the machine will not work.

Remove the bag from the water-softener (B), disconnect the water-softener from the rubber tube, and put it in soak for a few minutes. Then fill the water-tank with water, reconnect the water-softener to the shortest rubber tube and insert it in the tank (C)

Plug in to a properly-earthed socket.

Without fitting on the filter-holder, open the steam tap. Then switch on main switch (2) and, at the same time, press the coffee-switch (4).

When water begins to come out of the steam pipe, close the steam-tap and allow water to flow from the coffee outlet for a few seconds, after which the coffee-switch (4) should be switched off.

If, after 30 secs, no water comes out, repeat the operation as above.

Fit on the filter-holder, with a filter inside, and wait for the machine to heat up to the right temperature.

When the machine is used for the first time let flow about 0.5 liters of water while the machine is warm to rinse the group.

N.B.

The above operations should be repeated whenever the machine has not been used for a long time, or when the water-tank is removed for cleaning.

The machine must be earthed.

The makers will not accept any responsibility for accidents due to failure to observe the aforementioned safety precaution.

PUESTA EN MARCHA

Controlar que el voltaje de la máquina corresponda al de la red de enlazarmento.

Verificar que el sensor de nivel (A) haya sido inserido en su alojamiento y conectado al tubito pequeño; si el sensor no está en posición la máquina no funciona.

Quitar el saquete que envuelve el suavizador (B); descolgar el suavizador del tubo en goma y sumergirlo para algunos minutos; llenar con agua el estanque, enlazar nuevamente el suavizador al tubito en goma mas corto e inserirlo en el estanque (C).

Insertar el enchufe en una toma de corriente que lleve una toma de tierra eficientemente.

Cuando el porta-filtro es desenganchado abrir el grifo del vapor, comprimir el interruptor general (2) y al mismo tiempo el interruptor para la erogación de café (4)..

Cuando el agua sale del tubito del vapor, cerrar el grifo del vapor y dejar que el agua salga del grupo para algunos segundos, luego a pagar el interruptor de erogación del café (4). Si después de 30 s. no sale agua, repetir la operación.

Enganchar el "porta-filtro" con el filtro y esperar para que la máquina se caliente y llegue a su justa temperatura.

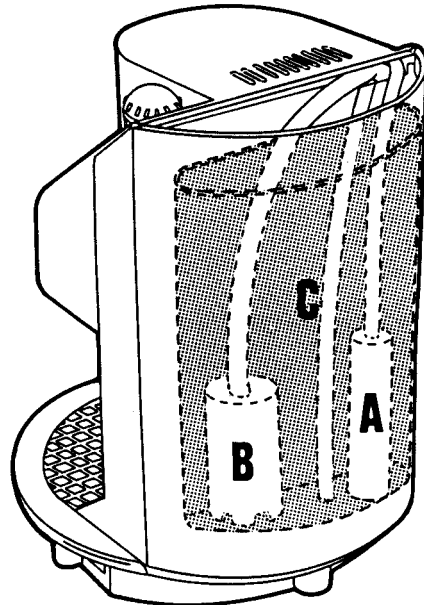
Cuando se utiliza la máquina por primera vez dejar pasar aproximadamente 0,5 litros de agua cuando la máquina está caliente para efectuar el enjuage del grupo.

IMPORTANTE:

Las operaciones indicadas arriba tienen que ser repetidas tras un largo periodo de parada de la máquina, y cuando se quita el estanque para limpiarla.

La lieve de tierra de la toma de corriente es obligatoria

La casa constructora no sera responsable de posibles accidentes de trabajo si ésta norma no será respectada.



HOW TO MAKE COFFEE

BEFORE MAKING YOUR COFFEE, REMEMBER TO:

- Switch on the machine at least 10 minutes before use, to allow it to reach the right temperature.
- Use "Espresso Bar"-type coffee. The coffee must be ground just right - not too fine and not too coarse - so that it takes between 25 and 30 s. to come through. If the grounds are too coarse, the coffee will be watery and have no froth; if they are too fine, the coffee will be dark, strong, and have no creamy froth.

NOW PROCEED AS FOLLOWS:

- Ensure you have water in the tank.
- Switch on main switch (2)
- Remove the filter-holder by turning the handle clockwise:
- Fill the filter with one or two measures of coffee (depending on which filter you insert), using the special measure supplied.
- Press the coffee down with the tamper
- Replace the filter-holder by turning anti-clockwise.
- Press down the coffee-switch (4), which will light up. After a few seconds, the coffee will begin to run out. When you have the desired quantity and concentration, switch off the coffee-switch (4)

N.B.

The machine has a safety device that switches it off when the water level is down to the minimum, to prevent the pump from emptying. When this happens, the "no water" warning light goes on (1). As soon as the tank is filled up, the machine will work again.

PREPARACION DEL CAFE

PARA OBTENER UN BUEN CAFE SE ACONSEJA:

- encender la máquina por lo menos 10 minutos antes del uso, de tal manera que pueda llegar a la justa temperatura de régimen.
- Usar cafés hechos a propósito del tipo "ESPRESSO BAR". La molidura tiene que ser tal de manera que l'erogación del café siga de 25 a 30 segundos. En efecto con una molidura demasiado gruesa se obtendrán cafés claros y sin crema, al contrario una molidura demasiado fina se obtendrán cafés fuertes y sin crema.

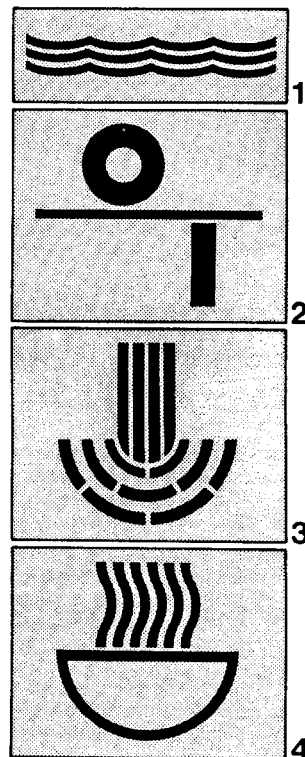
OPERACIONES:

- Verificar que el agua estea en el estanque.
- Comptimir el interruptor general (2).
- Desenganchar el "porta-filtro" desde su propio alojamiento, girándolo en sentido horario.
- Llenar el filtro con una o dos dosis de café (ellas dependen del filtro inserito) usando la cuchara apòsita para la dosis.
- Comprimir el café con el pisa-café.
- Enganchar nuevamente y cerrar el "porta-filtro" en su propio alojamiento girándolo en sentido antihorario.
- Comprimir el botón de erogación del café (4) que se ilumina; tras algunos segundos empieza la erogación. Cuando se ha llegado a la dosis querida apagar el botón (4).

IMPORTANTE:

La máquina tiene un dispositivo de seguridad que la apaga cuando el agua en el estanque es a nivel minimo, ésto para evitar que la bomba quede vaia.

La parada es señalada por la trampilla de falta de agua (1) que se ilumina; para poner en marcha nuevamente la máquina llenar el estanque.



GENERATING STEAM TO MAKE HOT DRINKS

Press the steam-switch (3), wait a few seconds, and then open the tap to allow any condensed water to be expelled from the pipe. Close the tap again. (Fig. 1)

Wait about 30 seconds, after which the pipe can be immersed in the liquid you wish to heat up (milk, or a rum punch, etc...). Turn the tap, and the steam that comes out will heat the liquid to the desired temperature.

Don't make use of steam longer than 4 - 5 minutes if water is not replaced in tank, as shown below under the indication "IMPORTANT".

After heating the drink, release some steam through the pipe in order to clean the holes in the nozzle.

Switch off the steam-switch (3) and clean the pipe with a damp cloth.

HOW TO MAKE "CAPPUCCINO".

To make cappuccino, add to your coffee some milk that has been steam-heated until frothy. To ensure you get plenty of froth, you should use a narrow receptacle and fresh milk.

N.B.

After using the steam outlet, or, at least, 4 - 5 minutes after making use of steam and turning off the relative steam switch (3), you should fit on the filter-holder and press the coffee-switch (4), until water comes out of the filter-holder, after which you can switch off the coffee-switch (4) - this operation serves to replenish the boiler with water.

PRODUCCION DE VAPOR PARA LAS BEBIDAS CALIENTES

Comprimir el interruptor del vapor (3), esperar algunos segundos y descargar el agua de condensada del tubito abriendo el grifo, luego cerrarlo. (Fig. 1)

Esperar aproximadamente 30 s. luego sumergir el tubito del vapor en el liquido que se tendrá que calentar (agua, etc...), girar la manivela apropiada, el vapor saliendo calentará el liquido hasta que llegue a la temperatura querida.

No tomar vapor por mas de 4 - 5 minutos sin restablecer el nivel de agua en la caldera, como dicho en el siguiente "IMPORTANTE"

Cuando la bebida se ha calentado, erogar un poquito de vapor para limpiar los agujeros del rociador.

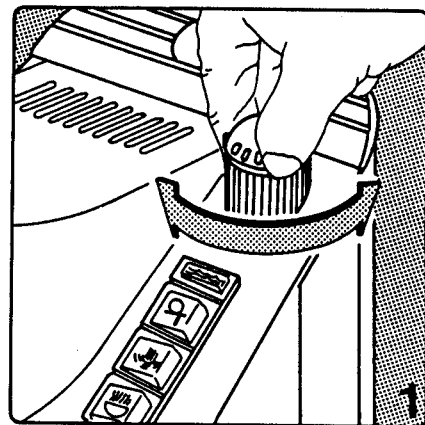
Apagar el interruptor del vapor (3) y limpiar con un paño húmedo el tubito del vapor.

CAPUCHINO

Para obtener el capuchino añadir al café caliente la leche calentada y batida; con vapor para obtener una crema abundante, se aconseja usar un recipiente estrecho y leche fresca.

IMPORTANTE:

terminada la erogación del vapor o de cualquier modo despues de 4 - 5 minutos de uso, despues de haber interrumpido la corriente por medio del relativo interruptor de vapor (3), con el filtro enganchado, comprimir el interruptor de erogación del café (4) hasta que no se vea salir agua del grupo erogador, luego apagar el interruptor (4) (esta operación sirve para restablecir el agua en la caldera).



CLEANING AND MAINTENANCE (AFTER REMOVING PLUG FROM THE MAINS)

Clean the outside of the machine with a non-abrasive damp cloth.

Clean the steam-pipe, using a sponge or damp cloth, immediately after use.

Now and again, it will be necessary to clean the shower-type outlet and washer under which the filter fits, using a damp sponge. (Fig. 1)

Rinse the filters and filter-holders in boiling water in order to dissolve any greasy deposits. Do not use any metal cleaning implements, such as needles or steel wool, etc.

Periodically inspect the drip-tray empty it and clean it out. (Fig. 2)

ATTENTION: IT CANNOT STAND FROST

Don't leave the machine with the boiler full of water in rooms which can have a temperature lower than 0°C, because - as known - when water freezes, its volume increases, which causes irreparable damages to the machine.

As precautionary measure, in case of frost, provide with making steam (see paragraph "Generating steam to make hot drinks"), then turn off steam-switch (3) and the main one (2) and open at once the steam tap, letting steam come out until there is nothing more left.

It is clear that, when the machine is used again, water is to be replaced in the boiler (see paragraph "How to set up the machine").

The machine leaves factory with a boiler able to stand frost, so the above mentioned precautions are to be taken only if the machine has already been used.

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

**(EFECTUARLAS CON EL ENCHUFE
DESCONECTADO)**

Limpiar la carrocería con un paño húmedo que no sea abrasivo.

Limpiar el tubito del vapor con una esponja o con un paño húmedo, inmediatamente después de usarlo.

De vez en cuando se tiene que limpiar la ducha y guarnición que están debajo de la copa del grupo erogador con una esponja húmeda. (Fig. 1)

Enjuagar los filtros y los "porta-filtros" con agua hirviendo para disolver los residuos grasos; no usar herramientas metálicas (agujeros, pajitas, etc...).

Controlar periódicamente la bacinilla de descarga (Fig. 2), vaciarla y lavarla.

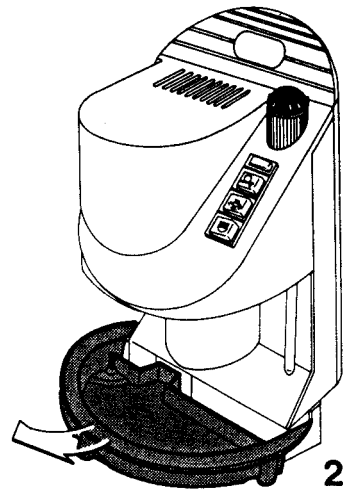
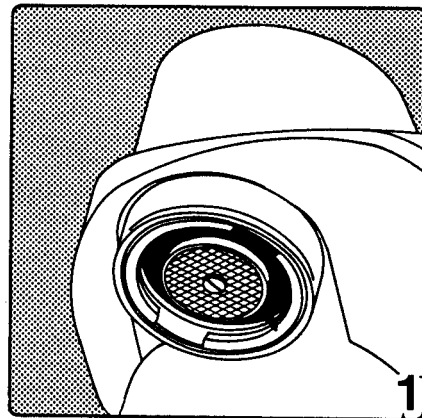
ATENCIÓN TEME EL HIELO

No dejen la máquina con la caldera llena de agua en lugares en donde la temperatura puede bajar hasta menos de 0°C porque, como se sabe, el agua helando aumenta de volumen, esto causaría daños irreparables a la máquina misma.

Por precaución, en caso de peligro de hielo tendrán que producir vapor (vease parrafo "Producción vapor para bebidas calientes") luego tendrán que apagar el interruptor del vapor (3) así como el interruptor general (2) y abrir inmediatamente el chorro del vapor dejando que el mismo salga libremente hasta su agotamiento.

Naturalmente al momento del reutilizo de la máquina sera necesario volver a llenar la caldera (vease parrafo correspondiente a la "Puesta en marcha").

La máquina sale de la fabrica con la caldera apropiada para soportar el hielo, por lo tanto las precauciones antes elencadas se deberan tomar unicamente si la máquina habra sido utilizada.



**OPERATIONS TO BE PERFORMED MONTHLY
(AFTER FIRST REMOVING PLUG FROM MAINS)**

At least once a month or when the machine has been out of use for some time, proceed as follows:

Remove the level-sensor (A) and also the water-softener (B). Then also remove the tank (C), empty it, and clean it. (page 7)

Replace the tank and also the sensor, and fill the tank with water.

Regenerate the resins present in the water-softener as follows:

- a) Dissolve 3 teaspoons full of fine salt in a glass of water.
- b) Disconnect the water-softener from the rubber tube (Fig. 1), turn it upside down, and pour the salt water you have prepared through the filter, allowing it to run out (Fig. 2).
- c) Wait about 5 minutes, hold the water-softener under the tap, and rinse (Fig. 3). When the water flowing through the softener is no longer salt, that means that the resins have been regenerated and the water-softener is ready for use.
- d) Reconnect the water-softener to the shortest rubber tube and insert it in the tank.

N.B.

After you have completed these operations, you should repeat the instructions given under the heading "How to set up the Machine" before using the machine again.

**OPERACIONES
(EFECTUARLAS CON EL ENCHUFE
DESCONECTADO)**

Por lo menos una vez al mes o después de un largo periodo de inactividad:

Quitar de su alojamiento el sensor de nivel (A), quitar el suavizador (B), luego quitar el estanque, (C) vaciarlo y limpiarlo. (pag. 7)

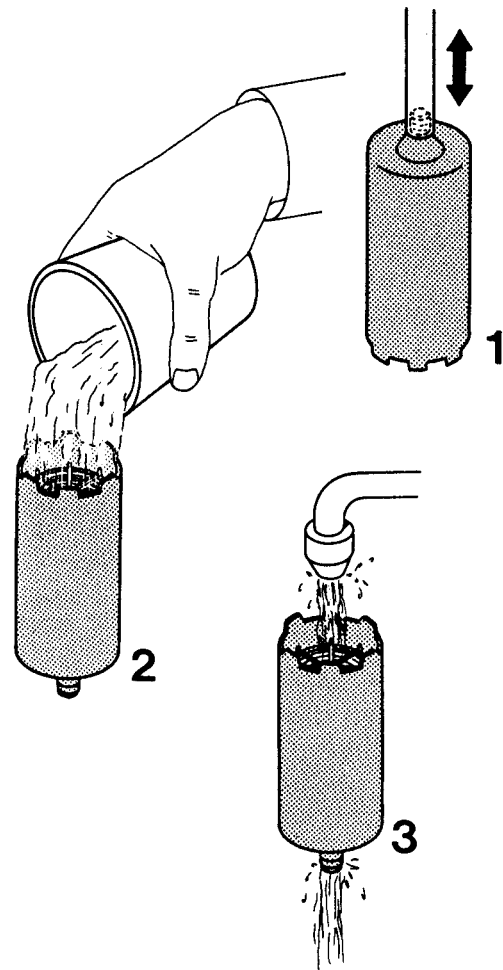
Poner de nuevo en su alojamiento el estanque, colocar el sensor y llenar el estanque con agua.

Regenar las resinas del suavizador de la siguiente manera:

- a) desleir 3 cucharillas de sal fino en un vaso de agua
- b) quitar el suavizador del tubito en goma (Fig. 1), volcarlo y versar el agua y sal preparada a través del filtro dejándola salir libremente. (Fig.2)
- c) esperar aproximadamente 5 minutos, luego poner el suavizador bajo el grifo del agua y enjuagarlo. (Fig. 3) Cuando el agua que sale del suavizador ya no será salada, las resinas se habrán regenerado y el suavizador estará pronto;
- d) enlazar nuevamente el suavizador al tubito en goma mas corto e insertarlo en el estanque.

IMPORTANTE:

Después de efectuar estas operaciones, para poner en marcha de nuevo la maquina, repetir las operaciones indicadas al punto "Puesta en marcha".



Il prodotto è conforme alla Direttiva CEE 87/308 - D.M. 13/4/1989

La ditta RANCILIO si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

La maison RANCILIO se réserve le droit d'apporter à n'importe quel moment les modifications quelle estimera nécessaires.

Die Fa. RANCILIO behält sich das Recht vor, notwendige Änderungen jederzeit durchzuführen.

RANCILIO reserves the right to make such alterations as may be considered necessary

RANCILIO se reserva el derecho de aportar eventuales modificaciones que reputará necesarias en cualquier momento.



RANCILIO MACCHINE PER CAFFÈ S.p.A.

Stabilimento e Sede Centrale - 20010 Villastanza di Parabiago - MI (Italy) - viale della Repubblica, 40
tel.: 0331/553123 (5 linee) - telex: 340526 RANCAF I - telefax: 0331/551437