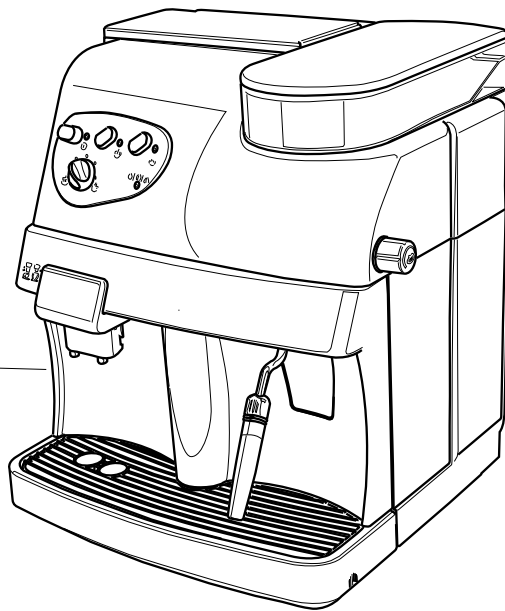


Vienna plus



English

Français

Español

Português

TYPE SUP 018M

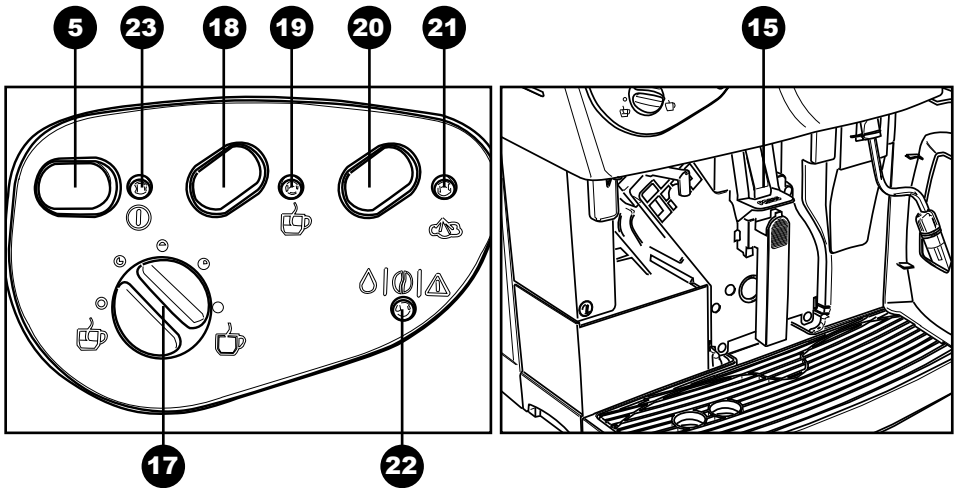
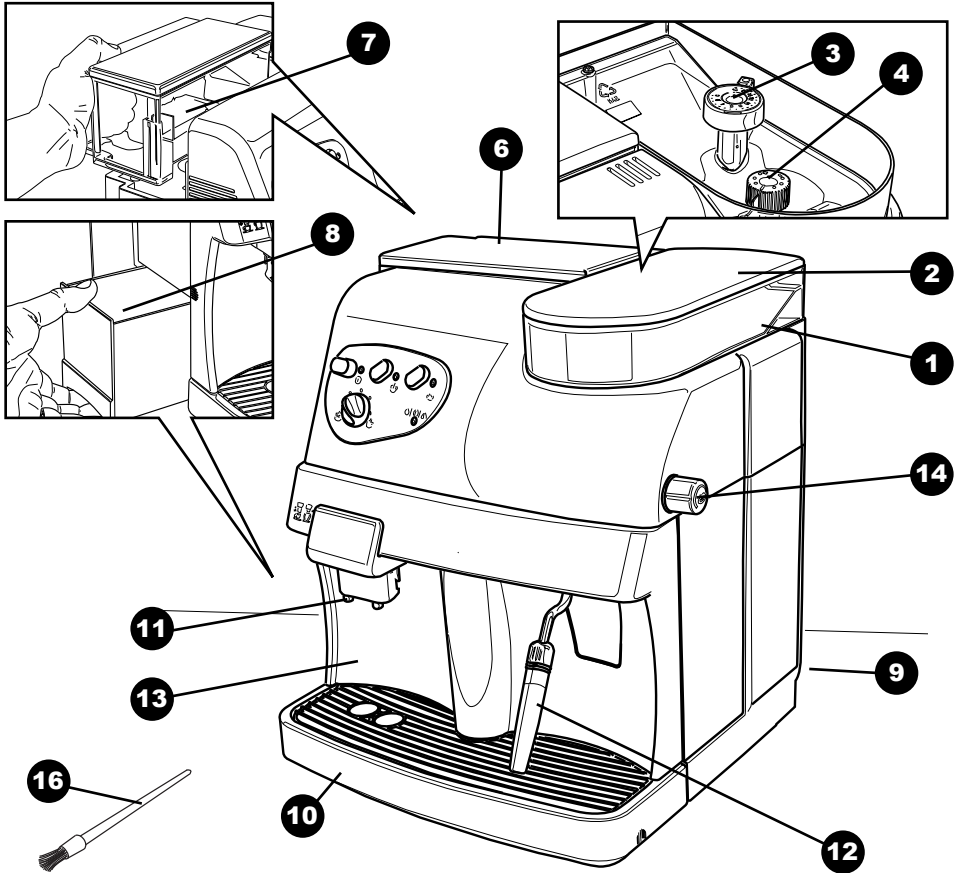
OPERATING INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

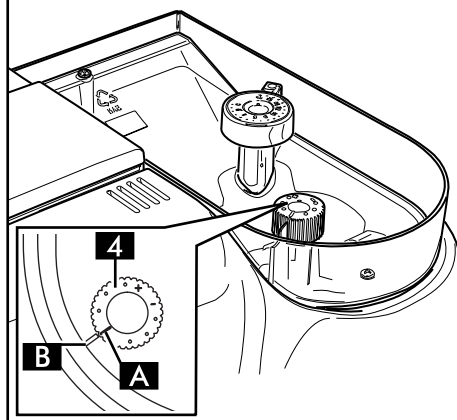
INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES E MODO DE EMPREGO

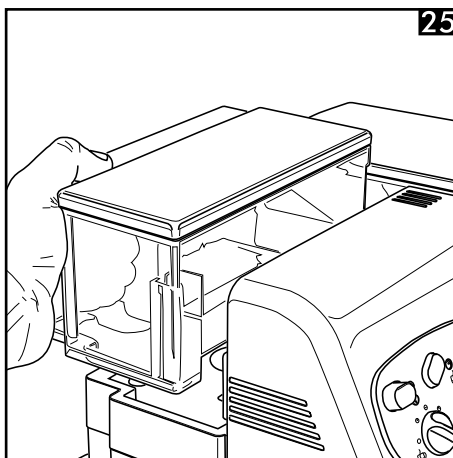




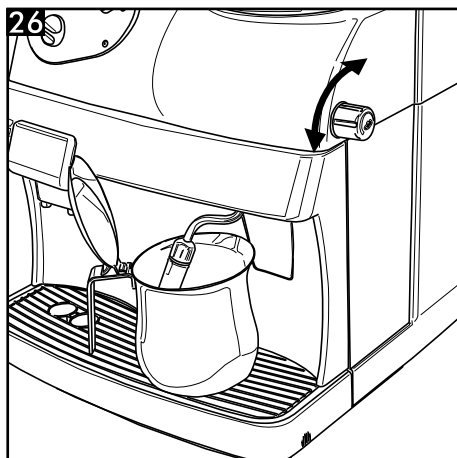
24



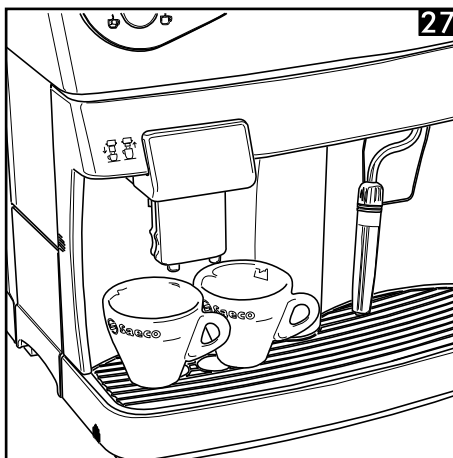
25



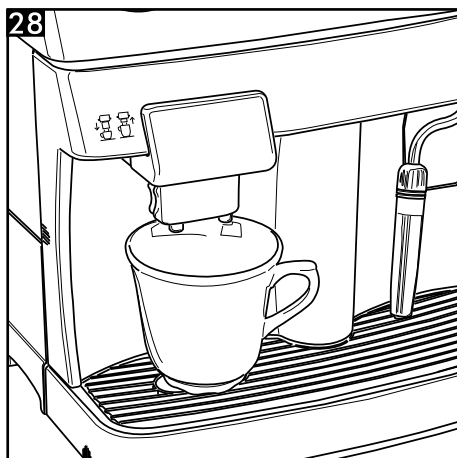
26



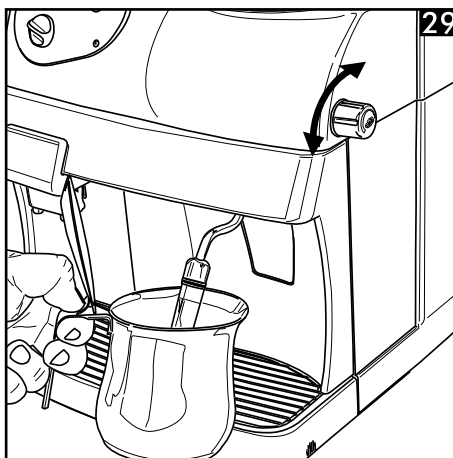
27

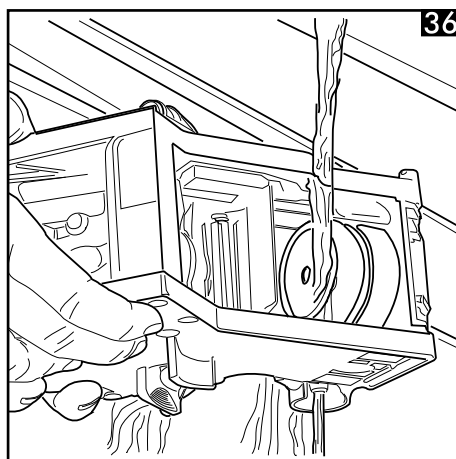
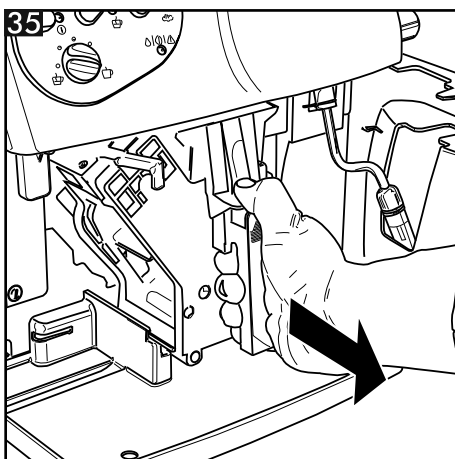
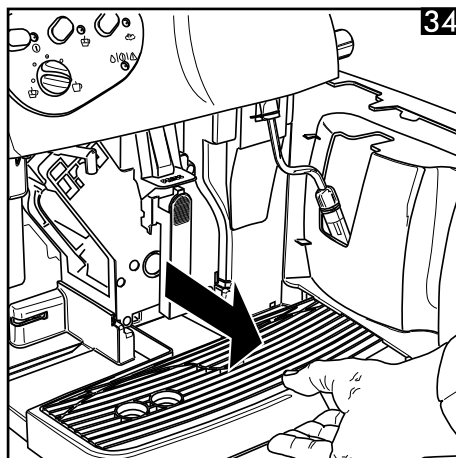
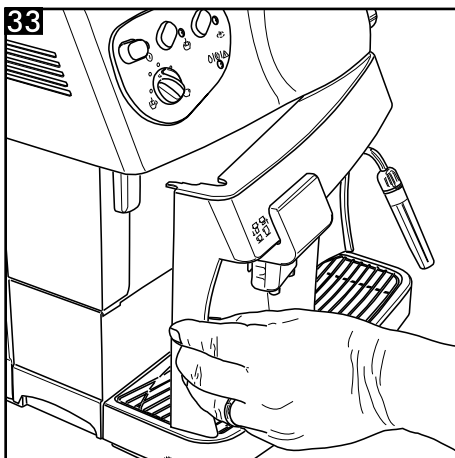
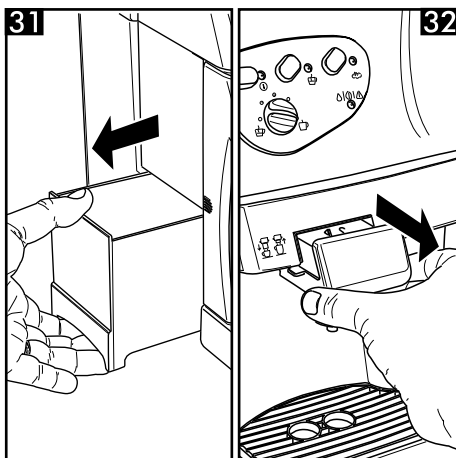
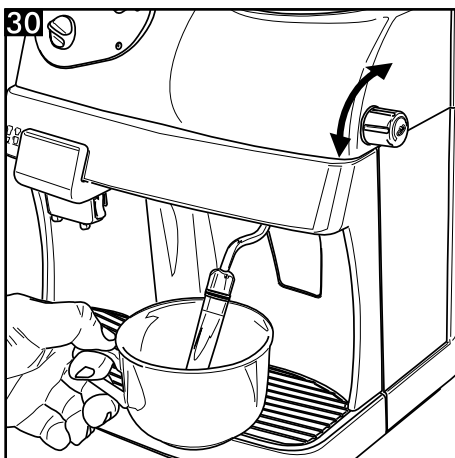


28



29





1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable to make espresso coffee using coffee beans and is equipped with a device for the distribution of steam and hot water.



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

- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by Authorized Service Centres;
- tampering with the power cable;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories.

In these cases, the warranty is not valid.

1.1 To facilitate reading



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

Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

(Fig. 2) - Reference to figures, parts of the machine and controls is indicated by numbers or letters, like the reference to figure 2 in this section.



This symbol is used to highlight the information that is particularly important for ensuring an 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 would use the coffee machine.

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact the Authorized Service Centres.

2 TECHNICAL DATA

• Nominal voltage - Power rating - Power supply
See label on the appliance

• Shell material

Thermoplastic

• Size (mm)

337 x 325 x 377

• Weight (kg)

8,5

• Cable length (mm)

1200

• Control panel

Front

• Water tank

1,7 (l) - Removable

• Coffee bean hopper capacity (g)

350 g of coffee beans

• Pump pressure (bar)

15

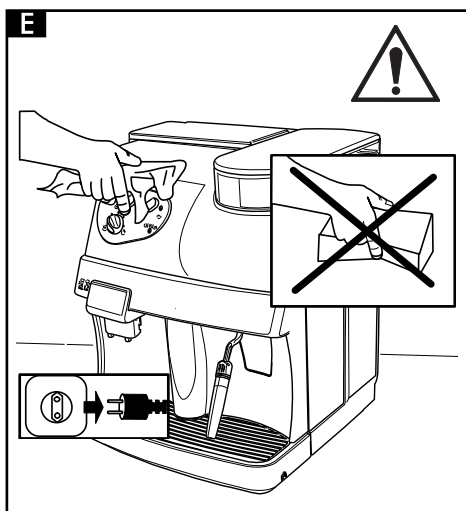
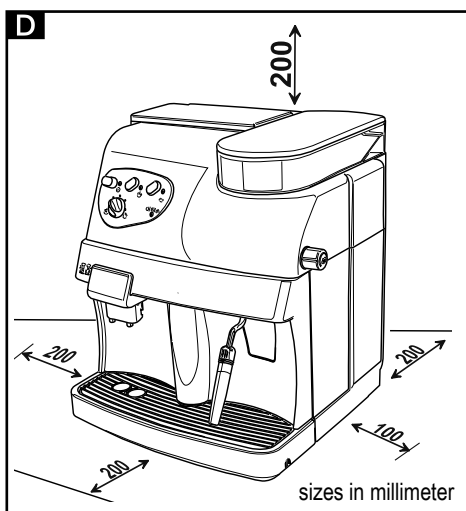
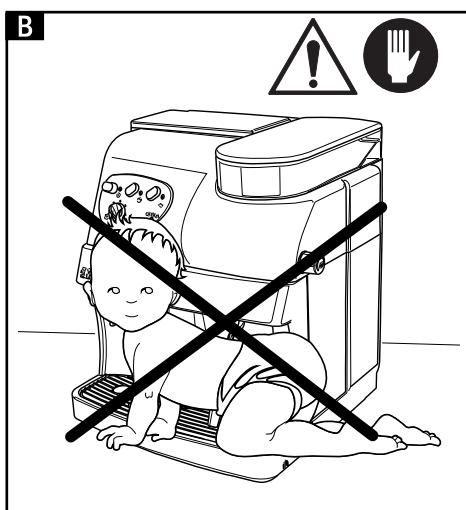
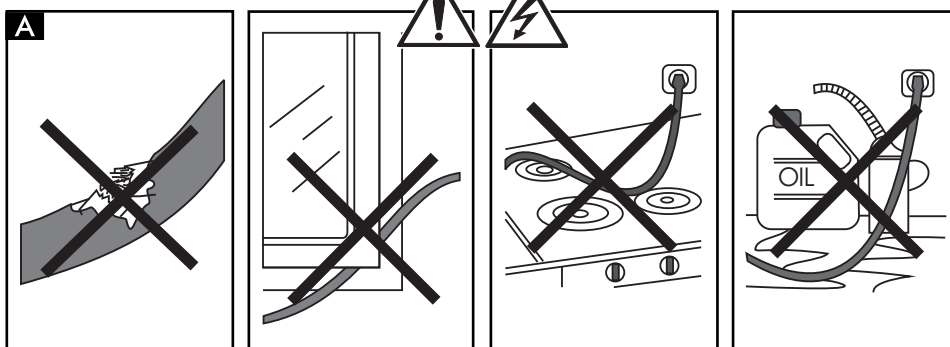
• Boiler

Stainless steel

• Safety devices

Boiler pressure safety valve;
safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.



3 SAFETY REGULATIONS



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

Intended use

Do not make any technical changes or use the machine for unauthorized purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.

Power supply

Only connect the coffee machine to a suitable power socket.

The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective.

If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department.

Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.

Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by pulling on the power cable or touch it with wet hands.

Do not let the power cable hang freely from tables or shelves.

B Protecting others

Make sure that the coffee machine is out of children's reach. Children are not aware of the risks linked with electrical appliances.

C Danger of burning

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself and/or others: **danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

D Location

Position the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured.

Do not use the coffee machine outdoors.

Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the body from melting or being damaged.

E Cleaning

Before cleaning the machine, the main power button (5) must be switched to the -0- position and the plug must be removed from the socket.

Then wait for the machine to cool down.

Never immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine.

D Space for use and maintenance

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

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

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place out of children's reach. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by Authorized Service Centres. Repairs must only be carried out by an Authorised Service Centre.

All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety

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

Key to machine components

- 1** Coffee bean hopper
- 2** Coffee bean hopper cover
- 3** Grinder adjustment knob
- 4** Coffee dose adjustment knob
- 5** Main power button (ON/OFF)
- 6** Water tank cover
- 7** Water tank
- 8** Grounds drawer
- 9** Power cable
- 10** Drip tray + grill
- 11** Height-adjustable dispensing spout
- 12** Steam/hot water spout with pannarello
- 13** Front door
- 14** Steam knob
- 15** Coffee Brew Group
- 16** Cleaning brush

Control panel

- 17** Coffee dose per cup adjustment knob
- 18** Coffee button
- 19** Temperature ready / coffee function light
- 20** Steam function button
- 21** Steam temperature light
- 22** Alarm light
- 23** Machine on light

4 INSTALLATION

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

4.1 Packaging

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

4.2. Preliminary Operations

- Remove the drip tray (10) with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a proper place in compliance with the requirements described in the safety regulations (section 3).
- Insert the drip tray (10) into the appropriate seat. Make sure that the drip tray, the coffee grounds drawer (8) and the coffee brew unit (15) are correctly placed and that the front door (13) is closed.
- Fit the cover of the coffee bean hopper (2) onto the coffee bean hopper (1). Keep the cleaning brush (16) to hand.
- Before plugging in the machine, make sure that the power button (5) is switched to -0-.

If the red light (22) flashes when the machine is turned on, it means that one of the above mentioned parts is not placed correctly.

i Important Note: Carefully read the explanation of all the warnings displayed by the machine to the user by means of the lights on the control panel (section 13).

- **(Fig.25)** - Lift and extract the water tank (7) and remove the cover (6). Rinse and fill it with fresh water taking care not to overflow it. Reinsert the water tank into the appropriate seat and replace the cover (6) on top of it.



Always use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (7). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine.

Do not turn on the machine without water: make sure there is enough water in the tank.

- **(Fig.24)** - Remove the cover (2) and add the coffee beans.

 **Always add only coffee beans in the coffee bean hopper (1). Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.**

- Replace the cover (2) on the coffee bean hopper (1).
- Insert the plug into a suitable socket.

4.3 Circuit Priming

In the beginning, after dispensing steam or when the water tank is empty, the machine's water circuit must be primed.

- The power button (5) is switched to -0-. Press button (5) to turn on the machine. The light (23) on the control panel will turn on.
- **(Fig.26)** - Place a container beneath the steam wand (Pannarello)(12) to prime the circuit. Turn the knob (14) counter-clockwise and wait until water flows steadily out of the steam wand (Pannarello). Turn the knob (14) clockwise to stop water dispensing.
- The circuit is now primed.

4.4 Using the machine for the first time or after a period of inactivity

This simple operation ensures optimum brewing and must be performed:

- At first start-up;
- When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

 **Dispensed water must be emptied into an adequate drain. It is not suitable for food use. If the container fills up, stop dispensing water during the cycle and empty it before resuming the operation.**

- 1 **(Fig.25)** - Make sure that the water tank (7) is filled with drinking water; otherwise, empty the tank and replace with fresh water.
- 2 Place a container beneath the steam wand (Pannarello) (12) and turn the knob (14) counter-clockwise.
- 3 After 30 seconds (or when the container is full) stop dispensing water by turning the knob (14) clockwise.
- 4 Wait about 60 seconds. Repeat the operations from step 2 until emptying out the tank.
- 5 **(Fig.25)** - Once run out of water, fill the tank again (7) and carry out a new cycle from step (2) as previously mentioned.
- 6 Once emptied the tank for the second time, fill it again with water; the machine is now ready for use.

 **Note: if required, prime the circuit.**

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

5 COFFEE GRINDER

 **Caution! The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the bean hopper.**

 **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Turn the main power button to off and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the bean hopper. Do not pour coffee beans when the grinder is working.**

The quality and flavour of coffee depend on the grind, as well as on the blend used. The machine has a knob (3) to adjust the coffee grind. Turn the knob when the grinder is working to adjust the grind. The digits on the knob indicate the grind.

The manufacturer configures each appliance on an intermediate grind setting: if the grind is too fine, rotate the knob to a higher setting; if the grind is too coarse, turn the knob to a lower setting.

The variation in grind will only be seen when three/ four coffees have been brewed.

i **Note:** If the value has been changed excessively - by turning the knob to very low settings - the "no coffee" alarm might be activated. Press the coffee brew button again to reactivate the machine and to complete the coffee grinding cycle.

Use coffee bean blends for espresso machines. Try not to use very high or very low grind settings (e.g. 1 - 16). Use different coffee blends for different settings. Keep coffee in a fresh place in a sealed, airtight container.

The grind must only be regulated if coffee is not brewed properly:

Too fast brewing = too coarse grind > Rotate the knob to a lower setting;

Drip and/or absent brewing = too fine grind > Rotate the knob to a higher setting.

6 COFFEE DOSE ADJUSTMENT KNOB

(Fig. 24) - The desired coffee quantity (dose) to be ground may be set in the machine.

The dose is set by the manufacturer to a medium value that meets all tastes. Reference (A) in correspondence with reference (B). By turning the knob (4) inside the coffee bean hopper counterclockwise the quantity of ground coffee is increased; by turning the knob clockwise the quantity of ground coffee is decreased.

The dose adjustment must be performed before pressing the coffee button.

This system allows an optimal brewing with any kind of coffee on the market.

7 COFFEE BREWING



Note: If the machine does not brew coffee, make sure that the water tank contains enough water by verifying the water level on the left side of the machine.



Before brewing coffee, make sure that the green temperature ready light (19) is permanently on and that the water tank and the coffee hopper are full.

- (Fig. 27 - 28) - Place 1 or 2 cups beneath the dispensing spout (11). You may adjust the height of the dispensing spout to your cups.
- Adjust the desired quantity of coffee to be brewed by means of the knob (17): by turning the knob clockwise the quantity of coffee to be brewed is increased; by turning the knob counterclockwise the quantity of coffee to be brewed is decreased.
- Press the button (18) to brew coffee. The brewing cycle starts: press the button (18) once to brew 1 coffee. Press it twice to brew 2 coffees.



In this operation mode, the machine grinds and measures automatically the right quantity of coffee. Two coffees require two grinding and brewing cycles that are automatically managed by the machine.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout (11).
- On reaching the dose programmed with the knob (17), the machine will automatically stop brewing. It is nevertheless possible to interrupt coffee brewing by pressing the button (18).

8 HOT WATER DISPENSING



Warning: at the beginning, short spurts of hot water may come out: danger of scalding. The hot water spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (19) is on.

When the machine is ready to brew coffee, proceed as follows:

- Place a cup and/or a container beneath the hot water/steam spout (12).
- **(Fig. 29)** - Open the knob (14) by turning it counterclockwise.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, turn the knob (14) clockwise to stop dispensing. The machine returns to the normal operating mode.

9 STEAM EJECTION / PREPARING A CAPPUCINO

Steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat beverages.



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

- When the machine is ready to brew coffee, press the button (20). The machine needs a heating phase.
- Before steam ejection, wait until the green temperature ready light (21) is permanently on.
- **(Fig. 26)** - Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12) and open the "hot water/steam" knob (14) for a few seconds so as to let the remaining water come out of the steam spout (pannarello). In a short time, only steam will come out of the spout.

- Close the knob (14).
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.



Use cold milk and a cold cup for better results when preparing a cappuccino.

- **(Fig. 30)** - Immerse the steam spout (pannarello) in the milk to be heated and open the knob (14). Move the container gently up and down to level the foam formation.
- After using the steam for the desired time, close the knob (14).
- The same system may be used to heat other beverages.

After using the steam spout (pannarello), clean it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

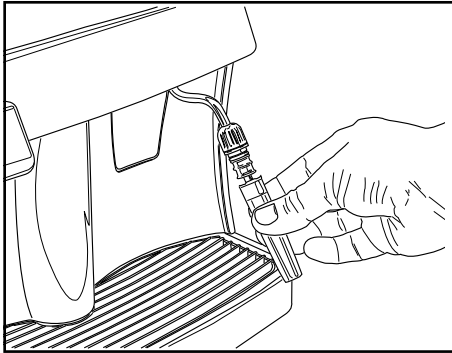
9.1 Steam/coffee switchover

- Press the button (20) to brew coffee.
- During the switchover from steam to coffee brewing, the lights (19) and (21) flash simultaneously showing the machine's overtemperature. Coffee may not be brewed.
- Discharge water to brew coffee. Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12). Turn the steam knob (14) counterclockwise and wait until only the green temperature ready light (19) is permanently on. Then close the knob by turning it clockwise.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

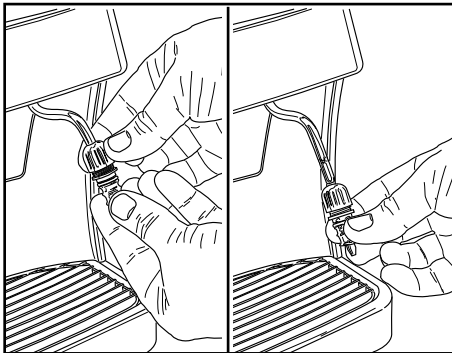
General cleaning

- Maintenance and cleaning operations may only be carried out when the machine has cooled down and has been disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Clean the pannarello after every use. Remove the external part of the pannarello.



Wash the external part of the pannarello under running water.

- For a thorough cleaning, remove the pannarello from the steam spout.



Loosen the ring nut and remove the internal part of the pannarello. After washing it thoroughly, reassemble it taking care to position it as shown in the

figure.

(Fig. 25) - Clean the water tank on a daily basis.

- Remove the filter in the water tank and wash it under drinking running water.
- Reinsert the filter into its seat by gently pressing and turning it.
- Fill the tank with fresh drinking water.
- Use a soft cloth moistened with water to clean the appliance.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- (Fig.32) - Remove the dispensing spout by pulling it outwards and wash it with lukewarm water. After washing it, fit it back in its seat by pushing it to its limit stop.
- (Fig.31-34) - Clean the dispensing outlet. We recommend emptying and cleaning (on a daily basis):
 - the grounds drawer (8)
 - the drip tray (10)

10.1 Brew Group

- The Brew Group (15) must be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the main power button (5) to -0- and remove the plug from the socket.
- (Fig.31-34) - Open the service door (13) and remove the coffee grounds drawer (8), and then remove the drip tray (12) as well.
- (Fig. 35) - Remove the Brew Group (15) by the handle and press the «PRESS» key. The Brew Group must be cleaned only with warm water and no detergents.
- (Fig. 36) - Wash the Brew Group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the Brew Group.
- Thoroughly clean the dispensing outlet.
- Reinsert the Brew Group in the dispensing outlet clicking it into place without pressing the "PRESS" key.

- Close the door, insert the grounds drawer and the drip tray.

11 DESCALING

Limescale normally forms with the use of the appliance. Descaling is necessary every 1 - 2 months or if you notice a reduction in water flow.

i In case of conflict, priority must be given to what is indicated in the operation and maintenance manual over the instructions provided on separately sold accessories and materials.

i Use the Saeco descaling product. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.



Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.

Before descaling, remove the Pannarello from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

- 1 Pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank (7), and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.
- 2 Turn on the machine at the main power button (5).
- 3 (Fig.26) - Using the steam wand, (12) brew 2 cups of descaling solution (approx. 150 ml each) as described in section 8 "HOT WATER DISPENSING".
- 4 Disconnect the machine at the main power button (5).
- 5 Allow the descaling solution to take effect for about 15-20 minutes.

- 6 Repeat steps 2, 3 and 4 at intervals of 3 minutes, until there is no descaling solution left in the water tank.

- 7 Make sure the machine is on.

- 8 (Fig.25) - Rinse the water tank (7) and fill it with fresh water.

- 9 (Fig.26) - Rinse the appliance circuits with fresh water until the tank (7) is empty, by dispensing the water through the steam wand (12) as described in section 8 "HOT WATER DISPENSING".

- 10 Repeat the rinse cycle (step 8 and 9) twice consecutively.

Only once reached this step, the descaling cycle is complete.

i Note: if required, prime the circuit (Section 4.3).

The descaling solution must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

12 DISPOSAL

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



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

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

13 CONTROL PANEL LIGHTS

Warnings	Causes	Solutions
Green light (23)	The machine is on.	
Fixed green light (19)	The machine has reached the right temperature and is now ready: - for coffee brewing; - for hot water dispensing.	
Flashing green light (19)	The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water.	
Fixed green light (21)	The machine has reached the right temperature to eject steam.	
Flashing green light (21)	The machine is warming up to eject steam.	
Green light (19) and green light (21) are flashing simultaneously	Machine's overtemperature: coffee may not be brewed.	Discharge water into the drip tray by turning the steam knob (14) until the green temperature ready light (19) is permanently on and green light (21) turns off.
Fixed red light (22)	The water in the tank is insufficient.	Fill the tank with fresh drinking water, prime the circuit and start the procedure again.
	The coffee bean hopper is empty.	Fill the hopper with coffee beans and start the procedure again.
Flashing red light (22)	The Brew Group, the grounds drawer, the drip tray and the front door are in a wrong position for the machine's operation.	Make sure that all components have been correctly inserted and closed. The fixed red light will now turn off.

Problems	Causes	Solutions
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
	The service door is open.	Close the service door.
Coffee is not hot enough	The cups are cold.	Warm the cups.
No hot water or steam is dispensed	The hole of the steam spout is clogged.	Clean the hole of the steam spout using a pin.
Coffee has little foam	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Increase the dose (section 6).
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the spout is too little.	The machine's circuit is obstructed by limescale.	Descale the machine.
The Brew Group does not come out.	The Brew Group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The Brew Group is automatically placed in the correct position.
	The grounds drawer is inserted.	Remove the grounds drawer before removing the Brew Group.
Coffee is not brewed	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
Coffee is brewed slowly	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The coffee is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
Coffee leaks out of the dispensing spout	The dispensing spout is in a wrong position.	Replace the dispensing spout in its correct position.
	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

Please contact an Authorized Service Centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café espresso à partir de café en grains; elle est équipée avec un dispositif pour la distribution de vapeur et d'eau chaude.

 **Attention. La société décline toute responsabilité en cas de :**

- emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;

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

1.1 Pour faciliter la lecture



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

Respecter attentivement ces indications pour éviter le risque de blessures graves !

(Fig.2) - Les chiffres et les lettres font référence à des illustrations, des pièces de la machine et à des éléments de commande, exemple, la référence à l'illustration 2 de cette section.

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

1.2 Utiliser ces instructions pour l'utilisation

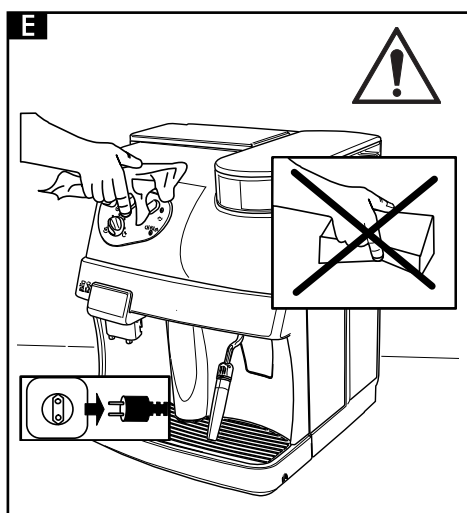
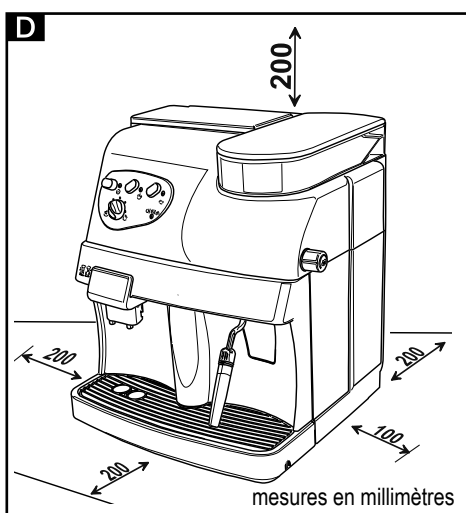
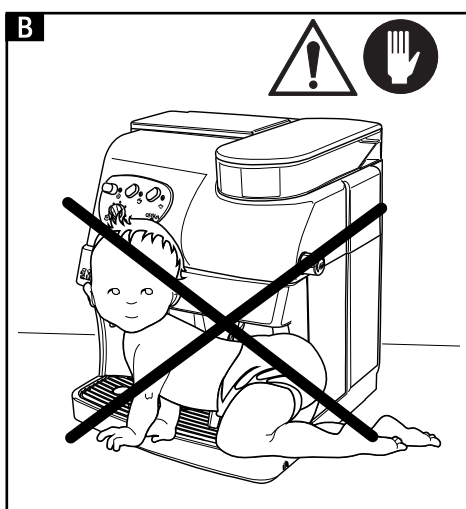
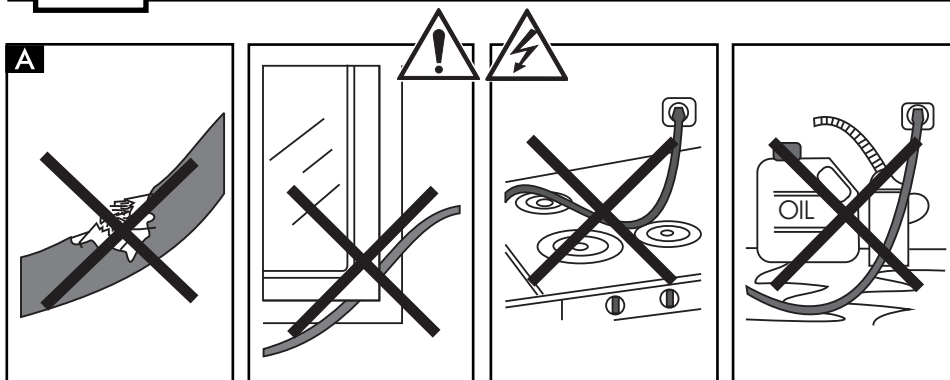
Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance agréés.

2 DONNEES TECHNIQUES

• Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	
	Voir plaquette placée sur l'appareil
• Matériau du corps	
	Thermoplastique
• Dimensions (mm)	
	337 x 325 x 377
• Poids (kg)	
	8,5
• Longueur du câble (mm)	
	1200
• Bandeau de commande	
	Avant
• Réservoir à eau	
	1,7 (l) - Amovible
• Capacité du réservoir à café (g)	
	350 de café en grains
• Pression de la pompe (bar)	
	15
• Chaudière	
	Acier inox
• Dispositifs de sécurité	
	Soupape de sécurité pression chaudière ; thermostat de sécurité.

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.



3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

Emploi prévu

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

Alimentation secteur

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

A Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café, si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, celui-ci doit être remplacé par le constructeur ou par son service clients.

Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains ou les pieds mouillés. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou étagères.

B Protection des personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine à café. En effet, les enfants ne se

rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers.

C Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlure !**

Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

D Emplacement

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

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas placer la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

E Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général (5) sur -0-. Ôter ensuite la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais immerger la machine dans l'eau !

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

D Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un bon fonctionnement de la machine à café, il convient de :

- choisir une surface d'appui plate et nivelée ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, hygiénique et avec une prise de courant facilement accessible.
- prévoir une distance min. des parois de la machine, conformément à la figure

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La conserver dans un lieu sec et non accessible aux enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de dommages, de panne ou en cas de défaut à la suite d'une chute, retirer immédiatement la prise de courant. Ne jamais mettre en service une machine

défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Les réparations ne doivent être effectuées que par un Centre d'Assistance agréé.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

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

Les composants de la machine

- 1** Réservoir à café en grains
- 2** Couvercle du réservoir à café en grains
- 3** Bouton de réglage du degré de mouture
- 4** Bouton de réglage de la dose
- 5** Interrupteur général (ON/OFF)
- 6** Couvercle du réservoir à eau
- 7** Réservoir à eau
- 8** Tiroir à marc
- 9** Câble d'alimentation
- 10** Bac d'égouttement + grille
- 11** Distributeur de café réglable en hauteur
- 12** Buse de vapeur/eau chaude avec pannarello
- 13** Porte avant
- 14** Bouton de distribution de la vapeur
- 15** Groupe de distribution de café
- 16** Brosse pour le nettoyage

Bandeau de commande

- 17** Bouton de réglage de la quantité de café dans la tasse
- 18** Bouton de distribution de café
- 19** DEL de température atteinte / fonction café
- 20** Bouton de sélection de la fonction vapeur
- 21** DEL température fonction vapeur
- 22** DEL de signalisation des alarmes
- 23** DEL machine allumée

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » indiquées au chap. 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison.

Il est conseillé de le conserver pour tout éventuel transport à venir.

4.2 Opérations préliminaires

- Retirer le bac d'égouttement (10) et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité (chap.3).
- Insérer le bac d'égouttement (10) dans le logement prévu à cet effet situé sur la machine ; s'assurer que le bac, le tiroir à marc (8) et le groupe de distribution du café (15) sont correctement insérés et que la porte avant (13) est fermée.
- Positionner le couvercle du réservoir à café en grains (2) sur le réservoir à café en grains (1). Conserver la brosse pour le nettoyage (16) à portée de main.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier que l'interrupteur général (5) est sur -0-.

Si lors de la mise en marche de la machine la DEL rouge (22) clignote, cela signifie que l'un des composants décrits ci-dessus n'a pas été correctement positionné.

i Remarque importante : Il est important de lire le contenu du chapitre 13 qui explique en détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par l'intermédiaire de voyants positionnés sur le bandeau de commande.

- (Fig.25) - Retirer le réservoir à eau (7) en le soulevant et retirer ensuite le couvercle (6). Rincer et remplir celui-ci avec de l'eau fraîche ; il est recommandé de ne pas remplir le réservoir de façon excessive. Réinsérer le réservoir dans son logement et remplacer le couvercle (6) au-dessus de celui-ci.

 **Ne remplir le réservoir (7) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude, tout comme les autres liquides, peut abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en marche s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.**

- (Fig.24) - Retirer le couvercle (2) verser le café en grains.

 **Ne verser que du café en grains dans le réservoir (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.**

- Remplacer le couvercle (2) sur le réservoir à café (1).
- Brancher la fiche sur une prise adaptée.

4.3 Amorçage du circuit

Au début, après avoir distribué de la vapeur ou après avoir épuisé l'eau contenue dans le réservoir, le circuit de la machine doit être réamorcé.

- La machine se présente avec l'interrupteur général (5) sur -0- ; pour l'allumer il suffit d'appuyer sur l'interrupteur (5) : la DEL (23) du bandeau de commande s'allume.
- (Fig.26) - Pour amorcer le circuit, placer un bac sous la buse de vapeur (Pannarello) (12) ; tourner le bouton (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre que l'eau contenue dans la buse de vapeur (Pannarello) s'écoule de façon régulière ; pour interrompre la distribution d'eau, tourner le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Le circuit a été amorcé.

4.4 Première utilisation ou après une période d'inactivité

Cette simple opération vous garantit une distribution optimale et est à effectuer :

- lors du premier démarrage ;
- lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

 **L'eau distribuée doit être vidée dans une vidange spéciale et ne peut plus être destinée à la consommation humaine. Si le récipient se remplit, pendant le cycle, arrêter la distribution et le vider avant de recommencer l'opération.**

- 1 (Fig.25) - Veiller à ce que le réservoir à eau (7) soit plein d'eau fraîche potable ; dans le cas contraire, vider l'eau résiduelle et remplir avec de l'eau fraîche.
- 2 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (12) et tourner le sélecteur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3 Attendre 30 secondes environ ou jusqu'au remplissage du réservoir et interrompre la distribution de l'eau en tournant le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4 Attendre 60 secondes environ. Répéter les opérations en partant du point 2 jusqu'à vider complètement le réservoir.
- 5 (Fig.25) - Une fois l'eau terminée, remplir à nouveau le réservoir (7) et effectuer un nouveau cycle à partir du point (2) comme indiqué plus haut.
- 6 Après le deuxième réservoir, le remplir à nouveau avec de l'eau. La machine est prête à l'emploi.

 **Remarque : si nécessaire, effectuer l'amorçage du circuit.**

- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

5 MOULIN À CAFÉ



Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.



Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Désactiver l'interrupteur général et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La qualité et le goût du café dépendent du mélange utilisé mais aussi du degré de mouture. La machine est équipée d'un bouton (3) pour régler le degré de mouture. Pour modifier le degré de mouture, tourner le bouton gradué lorsque le moulin à café est en marche ; les chiffres reportés sur le bouton indiquent le degré de mouture. Chaque machine est réglée en usine sur un degré de mouture moyen : si la mouture est trop fine, tourner le bouton vers des valeurs plus hautes ; si la mouture est au contraire trop grosse, tourner le bouton vers des valeurs plus basses.

On ne remarque la variation du degré de mouture qu'après avoir distribué trois ou quatre cafés.



Remarque : au cas où la valeur serait modifiée de façon excessive, en tournant le bouton vers un numéro trop bas, il est possible que l'alarme d'absence café s'active. Pour réactiver la machine et terminer le cycle de mouture du café il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche café.

Utiliser des mélanges de café en grains pour machines expresso. Éviter d'utiliser des degrés de mouture extrêmes (Ex : 1 -16) ; dans ce cas, utiliser d'autres

mélanges de café. Conserver le café au frais, dans un récipient fermé hermétiquement.

Régler le degré de mouture uniquement si le café n'est pas distribué de façon optimale.

Distribution trop rapide = mouture trop grosse > tourner le bouton vers des valeurs plus basses ;

Distribution goutte à goutte et/ou inexistante = mouture trop fine > tourner le bouton vers des valeurs plus hautes.

6 RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ

(Fig.24) - La machine permet de régler la quantité de café (dose) que l'on souhaite mouler. La dose est réglée par le fabricant sur une valeur moyenne en mesure de satisfaire la plupart des exigences ; référence (A) en regard de la référence (B). En tournant le bouton (4) situé à l'intérieur du réservoir à café, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre on augmente la dose de café moulu ; en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre on diminue la dose de café moulu. Le réglage de la dose doit être effectué avant d'appuyer sur le bouton de distribution de café. Ce système permet d'obtenir une distribution optimale avec tous les types de café que l'on trouve dans le commerce.

7 DISTRIBUTION DU CAFÉ



Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir d'eau est rempli ; il est possible de contrôler le niveau d'eau du réservoir sur le côté gauche de la machine.



Avant de distribuer le café, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) reste fixe, que le réservoir d'eau et que le réservoir à café sont pleins.

- **(Fig.27 - 28)** - Placer une ou deux tasses sous les buses du distributeur (11); ce dernier peut être réglé en hauteur afin qu'il s'adapte aux tasses.
- Régler la quantité de café souhaitée à l'aide du bouton (17) : en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la quantité de café distribuée augmente ; en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la quantité de café distribuée diminue.
- Pour distribuer le café il faut appuyer sur le bouton (18), le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer une seule fois sur le bouton (18) ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur le bouton (18).



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

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler depuis la buse de distribution (11) ;
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau fixé à l'aide du bouton (17) sera atteint ; il est néanmoins possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur le bouton (18).

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : risque de brûlures. La buse de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer l'eau chaude vérifier que la lumière verte de température atteinte (19) est allumée.

Procéder comme suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse eau chaude/vapeur (12).
- **(Fig.29)** - Tourner le bouton (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (14) dans le sens des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

9 DISTRIBUTION DE VAPEUR/PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour monter du lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer les boissons.

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

- Lorsque la machine est prête à distribuer le café, appuyer sur le bouton (20). La machine nécessite un temps de préchauffage.
- Avant de distribuer la vapeur, attendre que la lumière verte de température atteinte (21) reste fixe.
- (Fig.26) - Placer un bac sous la buse de vapeur (pannarello) (12) ; ouvrir le bouton (14) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour laisser s'écouler l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (pannarello). Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (14).
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino de lait froid.

 **Pour avoir un meilleur résultat lors de la préparation du cappuccino, le lait et la tasse utilisée doivent être froids.**

- (Fig.30) - Plonger la buse de vapeur (pannarello) dans le lait à chauffer et ouvrir le bouton (14) ; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir terminé d'utiliser la vapeur, fermer le bouton (14).
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (pannarello), nettoyer cette dernière comme décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

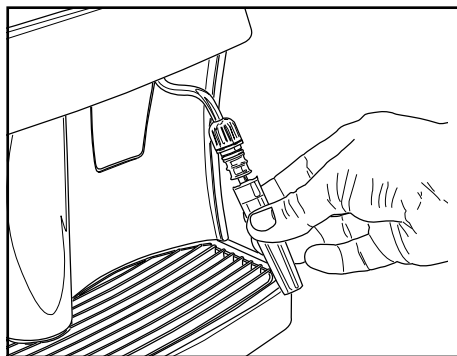
9.1 Passage de vapeur à café

- Pour distribuer du café, appuyer sur le bouton (20).
- Lors du passage de distribution de vapeur à distribution de café, les DELs (19) et (21) clignotent simultanément, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café il faut enlever de l'eau. Placer un bac sous la buse de vapeur (pannarello) (12) et tourner le bouton vapeur (14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; attendre jusqu'à ce la DEL de température atteinte (19) reste fixe. Enfin, fermer le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

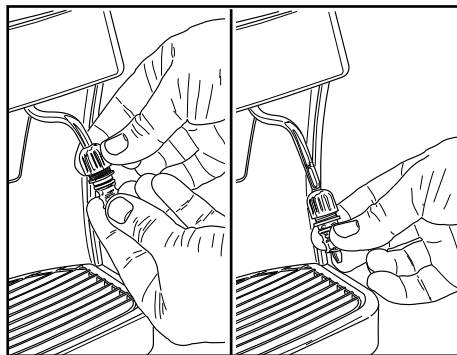
Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Nettoyer le pannarello après chaque utilisation ; retirer la partie externe du pannarello.



Nettoyer la partie externe du pannarello avec de l'eau courante.

- Pour un nettoyage plus en profondeur, extraire le pannarello de la buse de vapeur.



Desserrer la bague et retirer la partie interne du pannarello. Après l'avoir soigneusement nettoyée,

remonter la bague en prenant soin de l'insérer conformément à la figure.

(Fig.25) - Il est conseillé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau :

- Extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
- Replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une légère rotation.
- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.
- **(Fig.32)** - Enlever le groupe de distribution en le tirant vers l'extérieur et le laver à l'eau tiède. Après le nettoyage, remettre le groupe de distribution en place en le poussant jusqu'à la butée.
- **(Fig.31-34)** - Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de nettoyer et de vider chaque jour :
 - le tiroir à marc (8)
 - le bac d'égouttement (10)

10.1 Groupe de distribution

- Nettoyer le groupe de distribution (15) chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Eteindre la machine en positionnant l'interrupteur (5) sur -0- et ôter la fiche de la prise de courant.
- **(Fig.31-34)** - Ouvrir la porte de service (13) et enlever le tiroir à marc (8) ; ensuite, enlever le bac d'égouttement aussi (12).
- **(Fig.35)** - Enlever le groupe de distribution (15) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche «PRESS». Ne laver le groupe de distribution qu'à l'eau chaude, sans détergent.
- **(Fig.36)** - Nettoyer le groupe de distribution avec de l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

- Nettoyer et essuyer soigneusement tous les éléments du groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement.
- Introduire à nouveau le groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur la touche « PRESS ».
- Fermer la porte, insérer le tiroir à marc et le bac d'égouttement.

11 DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 à 2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

i S'il y a du conflit, le contenu du mode d'emploi et d'entretien est prioritaire par rapport aux indications figurant sur les accessoires et/ou sur les matériaux d'usage vendus séparément.

i Utiliser le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.



⚠ Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Avant de procéder au détartrage, extraire le Panarello de la buse de vapeur comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

- 1 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau (7) de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué.

- 2 Mettre en marche la machine au moyen de l'interrupteur général (5).

- 3 (Fig.26) - Se servir de la buse de vapeur (12) pour distribuer 2 tasses de solution détartrante (environ 150 ml chacune) comme indiqué au chapitre 8 « DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE ».

- 4 Arrêter la machine au moyen de l'interrupteur général (5).

- 5 Laisser agir le détartrant pendant 15-20 minutes.

- 6 Ensuite, répéter la procédure indiquée aux points 2, 3 et 4 toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que la solution dans le réservoir à eau soit terminée.

- 7 Veiller à ce que la machine soit allumée.

- 8 (Fig.25) - Rincer le réservoir (7) avec de l'eau propre et le remplir complètement.

- 9 (Fig.26) - Rincer les circuits de l'appareil avec de l'eau fraîche jusqu'à épuisement du contenu du réservoir (7) au moyen de la buse de vapeur (12) comme indiqué au chapitre 8 « DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE ».

- 10 Répéter l'opération de rinçage (point 8 et 9) pendant deux fois consécutives.

Uniquement à la fin de cette procédure, le cycle de détartrage est terminé.

i Remarque : si nécessaire, effectuer l'amorçage du circuit (sect. 4.3).

La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

12 DÉMOLITION

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



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

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

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

13 VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
Lumière verte (23)	Machine activée	
Lumière verte (19) fixe	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution d'eau chaude	
Lumière verte (19) clignotante	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café et d'eau chaude	
Lumière verte (21) fixe	La machine a atteint la température nécessaire pour la distribution de la vapeur	
Lumière verte (21) clignotante	Machine en phase de chauffage pour la distribution de vapeur	
Lumière verte (19) clignotante	La température de la machine est trop élevée ; dans cette modalité la machine ne peut pas distribuer de café.	Il est nécessaire de purger l'eau dans le bac d'égouttement en tournant le bouton Vapeur (14) jusqu'à ce que la lumière verte de température atteinte (19) reste fixe et que la lumière verte (21) s'éteigne.
Lumière verte (21) clignotante simultanément		
Lumière rouge (22) fixe	Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.	Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable, réamorcer le circuit et recommencer la procédure
	Réservoir à café vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer la procédure.
Lumière rouge (22) clignotante	Le groupe de distribution, le bac d'égouttement, la porte avant ne se trouvent pas dans la position correcte, nécessaire au fonctionnement de la machine.	Pour que la lumière rouge fixe s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou bien serré de façon correcte.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas .	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La porte de service est ouverte.	Fermer la porte.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
Le café ne mousse pas	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la sec.5. Augmenter la dose sec. 5.
La machine se chauffe lentement ou bien très peu d'eau s'écoule du tuyau	Le circuit de la machine est engorgé par du calcaire.	Détartrer la machine.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Groupe de distribution mal positionné.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Extraire le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.
Le café ne coule pas.	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Sec.4.3).
	Le groupe est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution (Sec.10.1).
	Dose excessive.	Diminuer la dose (Sec.6).
	Circuit non amorcé.	Réamorcer le circuit (Sec.4.3).
Le café coule lentement.	Dose excessive.	Diminuer la dose (Sec.6).
	Café trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5. Diminuer la dose (sec 6).
	Circuit non amorcé	Réamorcer le circuit (Sec. 4.3).
	Le groupe de distribution est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution (Sec.10.1).
Le café coule en dehors du distributeur.	Le distributeur est mal positionné.	Remettre le distributeur dans sa position correcte.
	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous.

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

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café es indicada para la preparación de café expreso con empleo de café en granos y está equipada con un dispositivo para el suministro de vapor y de agua caliente.

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

- uso indebido y no conforme con el previsto;
- reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de cualquier pieza de la máquina;
- utilización de repuestos y accesorios no originales;

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



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

¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

(Fig. 2) - La referencia a las ilustraciones, las partes de la máquina y los dispositivos de mando se indica con números y letras como se muestra, por ejemplo, en la referencia a la ilustración 2 del presente apartado.

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

1.2 Cómo utilizar el manual de instrucciones

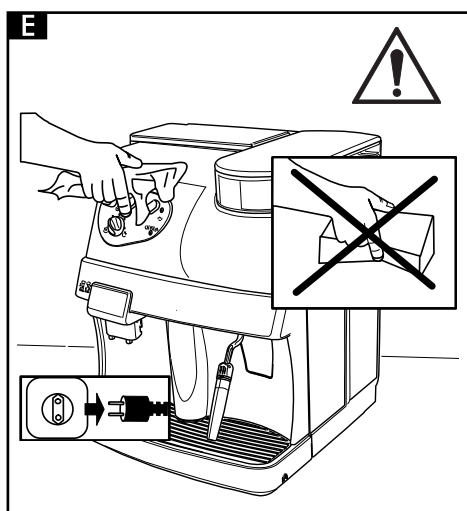
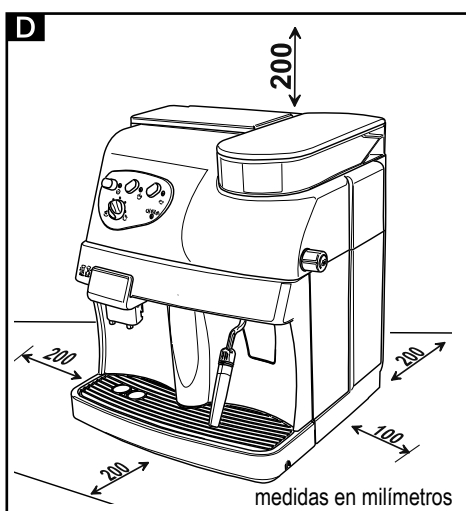
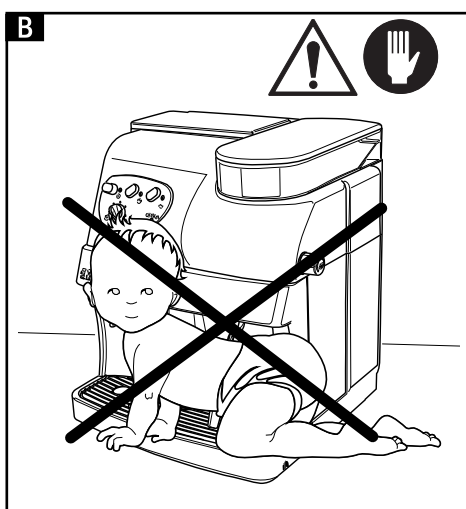
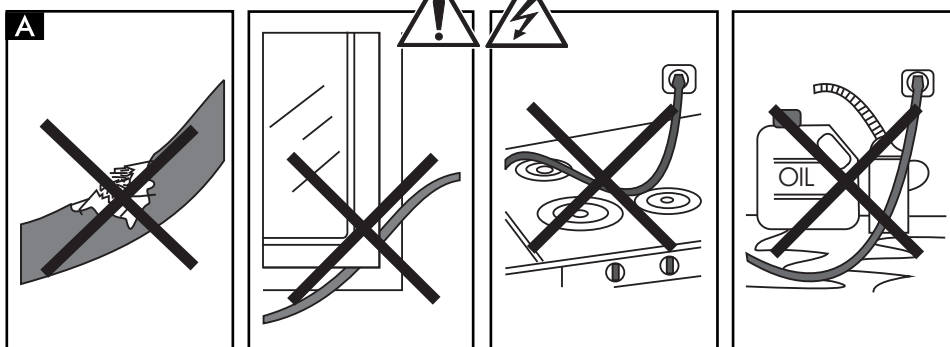
Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

• Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el aparato
• Estructura exterior	Termoplástico
• Dimensiones (mm)	337 x 325 x 377
• Peso (Kg)	8,5
• Longitud cable (mm)	1200
• Panel de mandos	Frontal
• Depósito de agua	1,7 (l) - Extraíble
• Capacidad del contenedor de café (gr)	350 de café en grano
• Presión bomba (bar)	15
• Caldera	Acero inoxidable
• Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera; termostato de seguridad.

Con reserva de modificaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.



3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

Uso previsto

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

Alimentación de corriente eléctrica

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

A Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite. No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar la toma con manos mojadas. Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

B Protección de otras personas

Asegurarse de que ningún niño use la máquina de café como un juego. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico.

C Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente.

¡Riesgo de quemaduras!

Usar siempre las empuñaduras o los mandos colocados para ello.

D Colocación

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

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

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

E Limpieza

Antes de proceder con la limpieza, es necesario llevar el interruptor general (5) a la posición -0- y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente. Esperar a que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

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

D Espacio para el uso y el mantenimiento

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

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso.
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura.

Conservación de la máquina

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

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente

desperfectos.

Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar intervenciones y reparaciones a la máquina. Las reparaciones se efectúan únicamente en centros de asistencia autorizados.

En caso de intervenciones mal hechas, se rechaza toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

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

Componentes de la máquina

- 1** Contenedor de café en grano
- 2** Tapa del contenedor de café en grano
- 3** Mando de regulación del grado de molido
- 4** Mando de regulación de la dosis
- 5** Interruptor general (ON/OFF)
- 6** Tapa del depósito de agua
- 7** Depósito de agua
- 8** Cajón de recogida de posos
- 9** Cable de alimentación
- 10** Bandeja de goteo + rejilla
- 11** Suministrador de café regulable en altura
- 12** Tubo de vapor/agua caliente con pannarello
- 13** Puerta delantera
- 14** Mando del suministro de vapor
- 15** Grupo suministrador de café
- 16** Cepillo de limpieza

Panel de mandos

- 17** Mando de regulación de la cantidad de café en taza
- 18** Botón de suministro de café
- 19** Piloto luminoso de temperatura lista/ función de café
- 20** Botón de selección función de vapor
- 21** Piloto luminoso de temperatura de la función de vapor
- 22** Piloto luminoso señal de alarmas
- 23** Piloto luminoso máquina encendida

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte.

Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Operaciones previas

- Extraer del embalaje la bandeja de goteo (10) con la rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- Introducir la bandeja de goteo (10) en el alojamiento correspondiente en la máquina de café; asegurarse de que la bandeja de goteo, el cajón de recogida de posos (8) y el grupo suministrador de café (15) se hayan introducido correctamente y de que se haya cerrado la puerta delantera (13).
- Colocar la tapa del contenedor de café en grano (2) en el contenedor de café en grano (1). Dejar a mano el cepillo de limpieza (16).
- Antes de conectar la máquina a la toma de corriente comprobar que el interruptor general (5) esté posicionado en -0-.

Si cuando se enciende la máquina el piloto luminoso rojo (22) parpadea, indica que una de las partes arriba mencionadas no se ha colocado correctamente.

i **Nota importante: es importante leer el Capítulo 13 donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos presentes en el panel de mandos.**

- (Fig.25) - Extraer el depósito de agua (7) levantándolo y quitar la tapa (6). Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar el depósito

en exceso. Volver a introducir el depósito en su alojamiento y colocar la tapa (6) encima.

 **Introducir siempre en el depósito (7) sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.**

- (Fig.24) - Extraer la tapa (2) y echar el café en grano.

 **Introducir siempre en el contenedor (1) sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.**

- Volver a colocar la tapa (2) sobre el contenedor de café (1).
- Introducir el enchufe en una toma de corriente adecuada.

4.3 Carga del circuito

Al principio, después de suministrar vapor o terminar el agua en el depósito, se debe recargar el circuito de la máquina.

- La máquina se entrega con el interruptor general (5) en posición -0-; para encenderla, basta pulsar el interruptor (5) y se encenderá el piloto luminoso (23) del panel de mandos.
- (Fig.26) - Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello) (12); girar el mando (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj y esperar hasta que salga agua del tubo de vapor de forma regular (Pannarello); para interrumpir el suministro de agua, girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.
- Ahora el circuito está cargado.

4.4 Primer uso o después de un período de inactividad

Esta simple operación asegura un suministro óptimo y debe ser realizada:

- en la primera puesta en marcha;
- cuando la máquina permanece un largo período sin usarse (más de 2 semanas).

Se debe vaciar el agua suministrada en un desagüe apropiado y no se la puede utilizar para la alimentación. Si durante el ciclo el recipiente se llena, detener el suministro y vaciarlo antes de reiniciar la operación.

- 1 (Fig.25) - Asegurarse de que el depósito de agua (7) esté lleno con agua potable fresca; de lo contrario vaciarlo y sustituir con agua fresca.
- 2 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello) (12) y girar el mando (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3 Esperar aproximadamente 30 segundos o hasta que el recipiente esté lleno e interrumpir el suministro de agua girando el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj.
- 4 Esperar aproximadamente 60 segundos. Repetir las operaciones desde el punto 2 hasta que el depósito quede completamente vacío.
- 5 (Fig.25) - Una vez terminada el agua, llenar nuevamente el depósito (7) y efectuar un nuevo ciclo partiendo desde el punto (2) como se ha efectuado anteriormente.
- 6 Una vez terminado el segundo depósito, llenarlo nuevamente con agua; ahora la máquina está lista para el uso.

 **Nota: si es necesario proceder a la carga del circuito.**

- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

5 MOLINILLO DE CAFÉ

 **¡Atención!** El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

 No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La calidad y el sabor del café dependen, además de la mezcla utilizada, del grado de molido. La máquina está dotada de un mando (3) para la regulación del grado de molido. Para cambiar el grado de molido, girar el mando graduado cuando el molinillo de café esté en funcionamiento; las cifras grabadas en el mando indican el grado de molido.

Todos los aparatos se regulan en fábrica con un grado de molido medio: si el molido resulta ser demasiado fino, girar el mando hacia valores más altos; si el molido resulta ser demasiado grueso, girar el mando hacia valores más bajos.

La variación del grado de molido se notará únicamente tras el suministro de tres o cuatro cafés.

 **Nota:** si el valor se modifica de manera demasiado excesiva, girando el mando hacia números demasiado bajos, puede que se active la alarma de falta de café; para volver a activar la máquina y completar el ciclo de molido de café basta con volver a pulsar el botón café.

Utilizar mezclas de café en grano para máquinas de café expés. Evitar el uso de grados de molido en posiciones extremas (ej. 1 – 16); en estos casos, utilizar mezclas de café diferentes. Conservar el café en un lugar fresco, en un contenedor cerrado herméticamente.

El molido se debe regular cuando el café no se suministre de forma ideal:

Suministro demasiado rápido = molido demasiado grueso > Posicionar el mando en números más bajos;
Suministro a gotas o falta de suministro = molido demasiado fino > Posicionar el mando en números más altos.

6 REGULACIÓN DOSIS DE CAFÉ

(Fig.24) – En la máquina se puede regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler. La dosis se configura en fábrica con un valor medio que satisface a la mayoría de los gustos; la referencia (A) debe corresponder con la referencia (B). Girando el mando (4), que se encuentra en el interior del contenedor de café, en el sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la dosis de café molido; en cambio, girándolo en el sentido a las agujas del reloj se reduce la dosis de café molido. La regulación de la dosis se debe realizar antes de pulsar el botón de suministro de café. Este sistema permite obtener un suministro óptimo con todos los tipos de café del mercado.

7 SUMINISTRO DE CAFÉ

 **Nota:** En el caso en que la máquina no suministre café, comprobar que el depósito de agua contenga agua observando el nivel de agua del depósito presente en el lateral izquierdo de la máquina.

 **Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.**

- (Fig.27 - 28) - Colocar 1 ó 2 tazas bajo las boquillas del suministrador (11); es posible ajustar la altura del suministrador para adaptarlo a las tazas utilizadas.
- Regular la cantidad de café que se desea verter en la taza con el mando (17): para aumentar la cantidad de café a suministrar, girarlo en el sentido de las agujas del reloj; para reducirla, en cambio, girar el mando en el sentido contrario a las agujas

del reloj.

- Para suministrar café es necesario pulsar el botón (18); posteriormente se activará el ciclo de suministro: para suministrar 1 café pulsar el botón (18) una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón (18).

i En este modo de funcionamiento la máquina muele y dosifica automáticamente la cantidad justa de café; la preparación de dos cafés necesita dos ciclos de molido y dos de suministro que controla automáticamente la máquina.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empezará a salir por la boquilla de salida de café (11).
- El suministro de café se interrumpirá automáticamente cuando se alcance el nivel programado con el mando (17); en cualquier momento se podrá interrumpir el suministro de café pulsando el botón (18).

8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

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

- Antes de suministrar agua caliente comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) esté encendido.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- Colocar una taza o un recipiente bajo el tubo de agua caliente/vapor (12).
- **(Fig.29)** - Girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj (14).
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando (14) en el sentido de las agujas del reloj. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

9 SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche del capuchino o bien para calentar bebidas.

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

- Cuando la máquina esté lista para suministrar café, pulsar el botón (20). La máquina necesita una fase de precalentamiento.
- Antes de suministrar vapor esperar a que el piloto luminoso verde de temperatura lista (21) permanezca fijo.
- **(Fig.26)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (pannarello) (12) y abrir el mando (14) "Agua caliente/vapor" durante algunos segundos para que salga el agua que se ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (14).
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

i Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizadas deben estar frías.

- **(Fig.30)** - Sumergir el tubo de vapor (pannarello) en la leche que se desea calentar y girar el mando (14); mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Después de haber suministrado el vapor deseado cerrar el mando (14).
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (pannarello), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

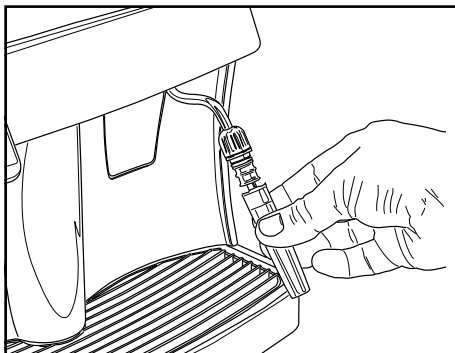
9.1 Paso de vapor a café

- Para poder suministrar café es necesario pulsar el botón (20).
- En el paso del suministro de vapor a suministro de café, los pilotos luminosos (19) y (21) parpadean contemporáneamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar el agua. Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (pannarello) (12) y girar el mando del vapor (14) en el sentido contrario a las agujas del reloj; esperar hasta que permanezca encendido sólo el piloto luminoso de temperatura lista (19) de forma fija. Posteriormente, cerrar el mando en el sentido de las agujas del reloj.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

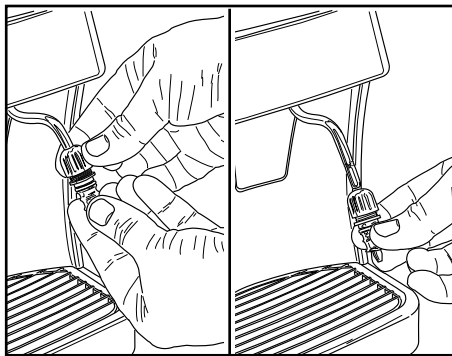
Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No usar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para limpiar.
- Limpiar el pannarello cada vez que se utilice; extraer la parte exterior del mismo.



Lavar la parte exterior del pannarello con agua corriente.

- Para una limpieza más completa mejor desmontar el pannarello del tubo de vapor.



Aflojar la abrazadera y extraer la parte interior del pannarello. Después de haberlo lavado con cuidado, volverlo a montar como se muestra en la figura.

(Fig.25) – Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:

- Extraer el filtro presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
- Volver a colocar el filtro en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
- Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno microondas o un horno convencional.
- (Fig.32) - Extraer la salida de café, tirando de ella hacia el exterior y lavarla con agua tibia. Tras lavarla, volver a montarla en su alojamiento empujándola hasta el tope.
- (Fig.31-34) - Limpiar la zona de servicio; se aconseja vaciar y limpiar cada día:
 - el cajón de recogida de posos (8)
 - la bandeja de goteo (10)

10.1 Grupo suministrador

- El grupo suministrador (15) se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor (5) en la posición -0- y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- **(Fig.31-34)** - Abrir la puerta de servicio (13) y retirar el cajón de recogida de posos (8); posteriormente retirar también la bandeja de goteo (12).
- **(Fig.35)** - Extraer el grupo suministrador (15) sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PRESS». El grupo suministrador sólo se puede lavar con agua caliente sin detergente.
- **(Fig.36)** - Lavar el grupo suministrador con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo suministrador.
- Lavar el compartimento con cuidado.
- Volver a introducir correctamente el grupo suministrador en su compartimento sin pulsar el botón "PRESS".
- Cerrar la puerta e introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.

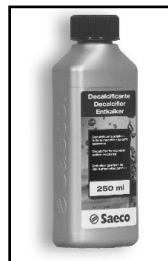
11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse cada 1 ó 2 meses o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

i En caso de conflicto, las instrucciones presentes en el manual de uso y mantenimiento tienen prioridad respecto a las indicaciones relativas a accesorios y/o materiales de uso vendidos por separado.

i Utilizar el producto descalcificante Saeco.

Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si se utiliza correctamente, alteraciones de los productos suministrados.



⚠ ¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados, hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

- 1 Verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado Saeco en el depósito de agua (7) del aparato y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MÁX.
- 2 Encender la máquina pulsando el interruptor general (5).
- 3 **(Fig.26)** - A través del tubo de vapor (12) suministrar 2 tazas de solución descalcificante (aproximadamente 150 ml cada una) como se describe en el capítulo 8 "SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE".
- 4 Apagar la máquina pulsando el interruptor general (5).

- 5 Dejar que el producto descalcificante actúe durante 15-20 minutos.
- 6 Repetir a continuación el procedimiento indicado en los puntos 2, 3 y 4 cada 3 minutos, hasta que la solución contenida en el depósito de agua se agote completamente.
- 7 Asegurarse de que la máquina esté encendida.
- 8 **(Fig.25)** - Enjuagar el depósito (7) con agua limpia y llenarlo completamente.
- 9 **(Fig.26)** - Realizar el enjuague de los circuitos del aparato con agua fresca agotando el contenido del depósito (7), a través del tubo de vapor (12) como se describe en el capítulo 8 **"SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE"**.
- 10 Repetir la operación de enjuague (punto 8 y 9) dos veces consecutivas.

Sólo entonces se ha terminado el ciclo de descalcificación.

i **Nota: si es necesario proceder a la carga del circuito (Apart. 4.3)**

La solución descalcificante se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.

12 DESGUACE DEL APARATO

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



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

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

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

13 PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
Luz verde (23)	Máquina encendida	
Luz verde (19) fija	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente.	
Luz verde (19) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café y el suministro de agua caliente	
Luz verde (21) fija	La máquina tiene la temperatura adecuada para comenzar el suministro de vapor	
Luz verde (21) intermitente	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de vapor	
Luz verde (19) intermitente	Temperatura elevada de la máquina; en esta condición la máquina no puede suministrar café	Hay que descargar agua en la bandeja de goteo girando el mando del vapor (14) hasta que la luz verde de temperatura lista (19) permanezca fija y se apague la luz verde (21).
Luz verde (21) intermitente contemporáneamente		
Luz roja (22) fija	Cantidad de agua insuficiente en el depósito.	Llenar el depósito con agua potable fresca; cargar el circuito y volver a iniciar el procedimiento.
	Contenedor de café vacío.	Echar café en grano al contenedor y volver a iniciar el procedimiento.
Luz roja (22) intermitente	Grupo suministrador, cajón de recogida de posos, bandeja de goteo, puerta delantera en posición incorrecta para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja fija, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
	La puerta de servicio está abierta.	Cerrar la puerta.
El café no está suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja.
El café tiene poca crema	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado 5. Aumentar la dosis como se indica en el apartado 6.
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es reducida.	El circuito de la máquina está atascado por cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo suministrador no se puede extraer,	El grupo suministrador no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo suministrador vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo suministrador.
No sale café	Falta de agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (Apartado 4.3).
	Grupo suministrador sucio.	Limpiar el grupo suministrador (Apartado 10.1).
	Dosis elevada.	Reducir la dosis (Apartado 6).
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apartado 4.3).
El café sale lentamente	Dosis elevada.	Reducir la dosis (Apartado 6).
	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado 5. Reducir la dosis como se indica en el apartado 6.
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apartado 4.3).
	Grupo suministrador sucio.	Limpiar el grupo suministrador (Apartado 10.1).
El café sale por fuera del suministrador	Suministrador en posición incorrecta	Volver a colocar el suministrador
	Suministrador obstruido	Limpiar el suministrador y los orificios de salida

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, llamar al teléfono de atención al cliente.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos e possui um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente.



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

- uso errado ou não conforme com as finalidades previstas;
- consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;
- alteração do cabo de alimentação;
- alteração de qualquer componente da máquina;
- uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.

Esses casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura



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



Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

(Fig.2) - A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando acontece através de números e letras, como, por exemplo, a referência à ilustração 2 deste parágrafo.



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

1.2 Utilização dessas instruções de uso

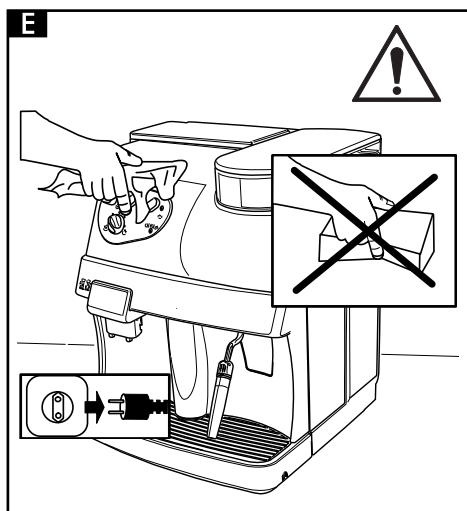
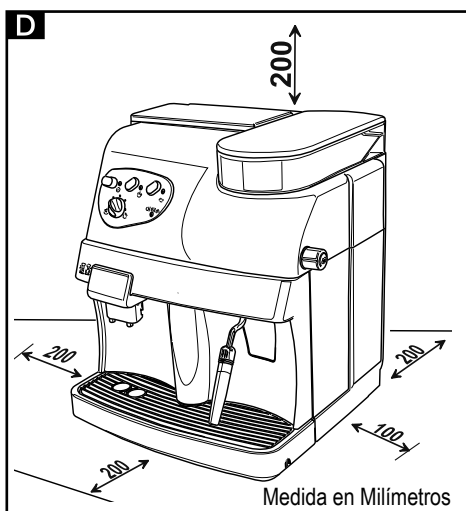
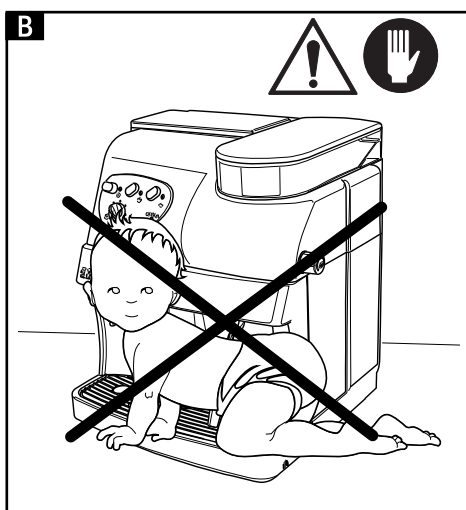
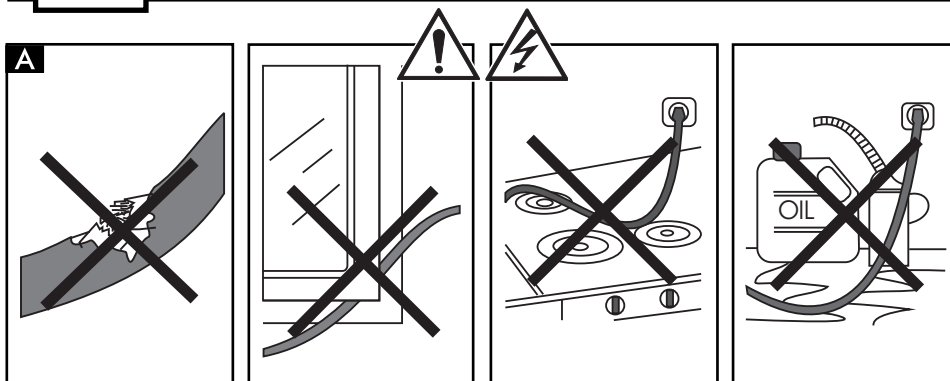
Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.

Para mais informações ou em caso de problemas não tratados totalmente ou apenas insuficientemente nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	
Veja plaqueta posicionada no aparelho	
• Material do corpo	Termoplástico
• Dimensões (mm)	337 x 325 x 377
• Peso (Kg)	8,5
• Comprimento do cabo (mm)	1200
• Painel de comando	Frontal
• Reservatório de água	1,7 (l) - Extraível
• Capacidade do recipiente de café (g)	350 de café em grãos
• Pressão da bomba (bares)	15
• Caldeira	Aço inox
• Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira; termóstato de segurança

Sob reserva de alterações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.



3 NORMAS DE SEGURANÇA



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

Destino de uso

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.

Alimentação de corrente

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

A Cabo de alimentação

Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes.

Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.

Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas. Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

B Protecção de outras pessoas

Certifique-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina de café. As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso

dos electrodomésticos.

C Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. **Perigo de queimaduras!**

Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

D Colocação

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

Não use a máquina de café em lugar aberto.

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

E Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral (5) sobre -0- e desligar após a ficha da tomada de corrente.

Além disso, aguarde a máquina se arrefecer.

Nunca mergulhe a máquina na água!

É severamente proibido procurar intervir no interior da máquina.

D Espaço para o uso e a manutenção

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

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

Custódia da máquina

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

Consertos / Manutenção

Em caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, tire logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados poderão

realizar intervenções e consertos. Os consertos devem ser realizados exclusivamente em um centro de assistência autorizado. Em caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina

- 1** Recipiente de café em grãos
- 2** Tampa recipiente de café em grãos
- 3** Botão de ajuste da moagem
- 4** Botão de ajuste da dose
- 5** Interruptor geral (ON/OFF)
- 6** Tampa do reservatório de água
- 7** Reservatório de água
- 8** Gaveta de recolha das borras
- 9** Cabo de alimentação
- 10** Bandeja de limpeza + grade
- 11** Sistema de distribuição de café ajustável em altura
- 12** Tubo de vapor/água quente com pannarello
- 13** Portinhola anterior
- 14** Botão de distribuição de vapor
- 15** Grupo de distribuição de café
- 16** Pincel de limpeza

Painel de comando

- 17** Botão de ajuste da quantidade de café na chávena
- 18** Botão de distribuição de café
- 19** Indicador luminoso led de temperatura pronta / função café
- 20** Botão de selecção função vapor
- 21** Indicador luminoso led de temperatura função vapor
- 22** Indicador luminoso led de sinalização alarmes
- 23** Indicador luminoso led de máquina ligada

4 INSTALAÇÃO

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

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.

Aconselha-se conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Operações preliminares

- Retire da embalagem a bandeja de limpeza (10) com grade.
- Retire da embalagem a máquina de café e posicione-a em um lugar apropriado de acordo com os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap.3).
- Introduza a bandeja de limpeza (10) na sede apropriada na máquina; certifique-se de que a própria bandeja, a gaveta de recolha das borras (8) e o grupo de distribuição de café (15) estejam introduzidos correctamente e que a portinhola dianteira (13) esteja encerrada.
- Posicione a tampa do recipiente de café em grãos (2) no recipiente de café em grãos (1). Guarde ao alcance da mão o pincel de limpeza (16).
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente assegure-se de que o interruptor geral (5) esteja sobre a posição -0-.

Se durante a ligação da máquina o indicador luminoso led vermelho (22) piscar, significa que uma das partes acima descritas não foi posicionada correctamente.

i **Nota importante:** É importante ler quanto indicado no Capítulo 13, onde é explicado pormenorizadamente o significado de todos os avisos que a máquina mostra ao utilizador, mediante as luzes posicionadas no painel de comando.

- (Fig.25) - Retire o reservatório de água (7) levantando-o e tire a tampa (6). Lave-o e encha-o com água fresca; aconselha-se a não encher o reservatório de maneira excessiva. Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa (6) sobre ele.

 **Deite no reservatório (7) sempre e só água fresca sem gás. Água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se de que há água suficiente dentro do reservatório.**

- (Fig.24) - Tire a tampa (2) e deite o café em grãos.

 **Deite no recipiente (1) sempre e só café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros produtos danificam a máquina.**

- Reposicione a tampa (2) no recipiente de café (1).
- Introduza a ficha numa tomada apropriada.

4.3 Carregamento do circuito

No início, depois de ter distribuído vapor ou após a finalização da água no reservatório, o circuito da máquina deve ser recarregado.

- A máquina encontra-se com o interruptor geral (5) sobre a posição -0-; para ligá-la é suficiente pressionar o botão (5); o indicador luminoso led (23) do painel de comando iluminar-se-á.
- (Fig.26) - Para carregar o circuito, ponha um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello) (12); vire o botão (14) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e aguarde até sair água de maneira regular pelo tubo de vapor (Pannarello); para interromper a distribuição de água, vire o botão (14) no sentido dos ponteiros do relógio.
- A este ponto o circuito é carregado.

4.4 Primeira utilização ou após um período de inutilização

Esta simples operação assegura-lhe uma ótima distribuição e deve ser realizada:

- na primeira utilização;
- quando a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).

 **A água distribuída deve ser esvaziada em uma apropriada descarga e não pode ser utilizada para a alimentação. Se o recipiente se enche, durante o ciclo, pare a distribuição e esvazie-o antes de recomeçar a operação.**

- 1 (Fig.25) - Certifique-se de que o reservatório de água (7) esteja cheio de água fresca potável; no caso contrário deite a água presente e substitua-a por água fresca.
- 2 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello)(12) e vire o botão (14) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- 3 Aguarde cerca de 30 segundos ou o enchimento do recipiente e interrompa a distribuição de água ao virar o botão (14) no sentido dos ponteiros do relógio.
- 4 Aguarde cerca de 60 segundos. Repita as operações desde o ponto 2 até o completo esvaziamento do reservatório.
- 5 (Fig.25) - Depois de terminada a água, encha novamente o reservatório (7) e realize um novo ciclo partindo do ponto (2), conforme realizado precedentemente.
- 6 Depois de terminado o segundo reservatório, encha-o novamente com água; a este ponto a máquina está pronta para o uso.

 **Obs.: se necessário proceda com o carregamento do circuito.**

- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções a seguir.

5 MOINHO DE CAFÉ

 **Atenção!** O botão de ajuste da moagem, posicionado dentro do recipiente de café, deverá ser virado só quando o moinho de café estiver a funcionar. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

 É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Antes de trabalhar, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue o interruptor geral e desligue a ficha da tomada de corrente. Não deite café em grãos quando o moinho de café está a funcionar.

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem. A máquina está equipada com um botão (3) para o ajuste do grau de moagem. Para variar o grau de moagem vire o botão graduado quando o moinho de café está a funcionar; os algarismos imprimidos no botão indicam o grau de moagem.

Cada aparelho é programado, na fábrica, para um grau de moagem médio: se a moagem for muito fina será necessário virar o botão para valores maiores; se a moagem for muito grossa será necessário virar o botão para valores menores.

A variação do grau de moagem notar-se-á só depois da distribuição de três/quatro cafés.

 **Obs.:** Se o valor for modificado de forma demasiado excessiva, ao rodar a alavanca para números demasiado baixos, é possível ocorrer o alarme de falta de café; para reactivar a máquina e completar o ciclo de moagem do café é suficiente pressionar de novo a tecla de café.

Utilize misturas de café em grãos para máquinas expresso. Evite de utilizar grãos de moagem sobre posições extremas (Es.1 – 16); nesses casos utilize misturas de café diferentes. Guarde o café em lugar fresco, num recipiente fechado hermeticamente.

A moagem deve ser ajustada quando o café é distribuído de uma forma não óptima:

Distribuição demasiado rápida = moagem demasiado grossa > Vire o botão para números menores;
Distribuição às pingas e/ou ausente = moagem demasiado fina > Vire o botão para números maiores.

6 AJUSTE DA DOSE DE CAFÉ

(Fig.24) - Na máquina é possível ajustar a quantidade desejada de café (dose) a ser moído.

A dose é programada, pelo fabricante, sobre um valor médio que satisfaz a maioria das exigências; referência (A) em correspondência da marca (B). Ao virar o botão (4), posicionado no interior do recipiente de café, no sentido anti-horário será aumentada a dose de café moído; ao virar o botão no sentido horário será diminuída a dose de café moído.

O ajuste da dose deve ser realizada antes de pressionar o botão de distribuição de café.

Este sistema permite obter uma distribuição óptima com todos os tipos de cafés presentes à venda.

7 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

 **Nota:** Se a máquina não distribuir café, certifique-se de que o reservatório de água contenha água; no lado esquerdo da máquina é possível verificar o nível de água no reservatório.

 Antes de distribuir café certifique-se de que o indicador luminoso led verde de temperatura pronta (19) esteja aceso e fixo, que o reservatório de água e o do café estejam cheios.

- (Fig.27 - 28) - Posicione 1 ou 2 chávenas por baixo dos bicos do grupo de distribuição (11); é possível ajustar a altura do grupo de distribuição de maneira a se adaptar às suas chávenas.
- Ajuste a quantidade de café desejado na chávina mediante o botão (17): ao virá-lo no sentido horário será aumentada a quantidade de café a ser distribuído; ao virá-lo no sentido anti-horário será

diminuída a quantidade de café a ser distribuído.

- Para distribuir o café será preciso pressionar o botão (18), sucessivamente iniciará o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione uma vez o botão (18); para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes o botão (18).

i Nesta modalidade de funcionamento, a máquina providenciará automaticamente a moagem e a dosagem da quantidade certa de café; a preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

- Depois de concluído o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair do bico de distribuição (11).
- A distribuição de café parará automaticamente quando for alcançado o nível programado com o botão (17); de qualquer maneira é possível interromper a distribuição de café pressionando o botão (18).

8 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

! **Atenção:** no começo podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- Antes de distribuir água quente certifique-se de que a luz verde de temperatura pronta (19) esteja acesa.

Com a máquina pronta para distribuir café, prossiga da maneira seguinte:

- Ponha uma chávena e/ou um recipiente por baixo do tubo de água quente/vapor (12).
- **(Fig.29)** – Abra no sentido anti-horário o botão (14).
- Distribua a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente vire no sentido horário o botão (14). A máquina voltará ao funcionamento normal.

9 DISTRIBUIÇÃO DE VA- POR / PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

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

- Com a máquina pronta para distribuir café, pressione o botão (20). A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.
- Antes de distribuir vapor aguarde a luz verde de temperatura pronta (21) se acender de forma fixa.
- **(Fig.26)** - Introduza um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12); abra o botão (14) "Água quente/vapor" por uns segundos, para fazer sair a água restante do tubo vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair apenas vapor.
- Feche o botão (14).
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente desejado a ser utilizado para preparar o cappuccino.

i Para garantir um resultado melhor na preparação do cappuccino, o leite e a chávena utilizada devem estar frios.

- **(Fig.30)** - Mergulhe o tubo vapor (pannarello) no leite a ser aquecido e abra a torneira (14); rode lentamente o recipiente e, ao mesmo tempo, mexa-o com movimentos verticais para tornar uniforme a formação de espuma.
- Depois de utilizado o vapor para o tempo desejado, feche o botão (14).
- É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

Depois de utilizado o tubo vapor (pannarello), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

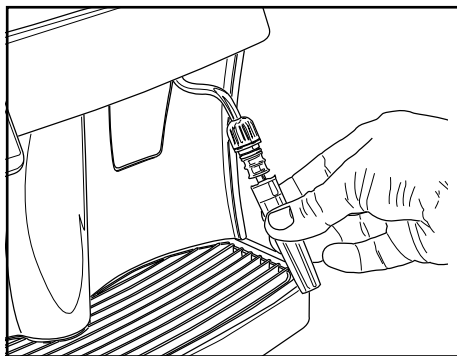
9.1 Passar de vapor para café

- Para poder distribuir café é necessário pressionar o botão (20).
- Durante a passagem da distribuição de vapor para a distribuição de café, os indicadores luminosos led (19) e (21) piscarão ao mesmo tempo, indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.
- Para poder distribuir café, será necessário descarregar uma quantidade de água. Ponha um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12) e vire o botão Vapor (14) no sentido anti-horário; aguarde até o indicador luminoso led de temperatura pronta (19) estiver aceso e fixo. Feche após o botão virando-o no sentido horário.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

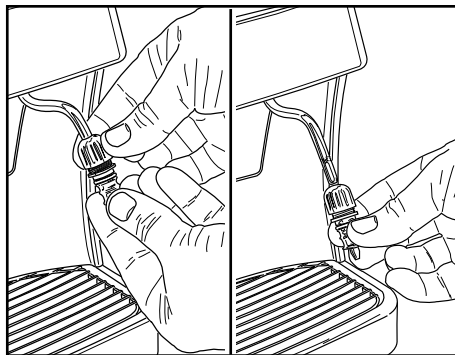
Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Limpe o pannarello depois de cada utilização; retire a parte externa do pannarello



Lave a parte externa do pannarello com água corrente.

- Para uma limpeza mais cuidadosa desmonte o pannarello do tubo vapor.



Afrouxe a virola e retire a parte interna do pannarello. Depois de lavado cuidadosamente, volte a montá-lo cuidando de introduzi-lo como mostrado na figura.

(Fig.25) – Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:

- Retire o filtro posicionado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
- Reposicione o filtro no seu compartimento pressionando levemente e, ao mesmo tempo, realizando uma leve rotação.
- Encha o reservatório com água fresca potável.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **(Fig.32)** - Retire o distribuidor de café, puxando-o para o exterior, e lave-o com água morna. Depois da lavagem monte-o novamente no seu local empurrando-o até ao final.
- **(Fig.31-34)** - Limpe o compartimento de serviço; aconselha-se, a cada dia, a esvaziar e limpar:
 - a gaveta de recolha das borras (8)
 - a bandeja de limpeza (10)

10.1 Grupo de distribuição

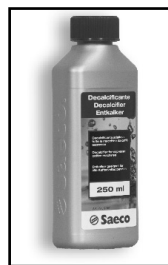
- O grupo de distribuição (15) deve ser limpo toda vez que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer maneira, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor (5) sobre a posição -0- e tire a ficha da tomada de corrente.
- **(Fig.31-34)** - Abra a portinhola de serviço (13) e retire a gaveta de recolha das borras (8); de seguida remova também a bandeja de limpeza (12).
- **(Fig.35)** - Retire o grupo de distribuição (15) segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». Lave o grupo de distribuição só com água quente sem detergente.
- **(Fig.36)** - Lave o grupo de distribuição com água morna; lave com cuidado o filtro superior.
- Lave e seque cuidadosamente todas as partes do grupo de distribuição.
- Limpe cuidadosamente o compartimento.
- Introduza de novo o grupo de distribuição no compartimento apropriado até engatá-lo sem pressionar a tecla "PRESS".
- Feche após a portinhola, introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando se verifica uma redução da capacidade de água.

i O indicado no manual de uso e manutenção tem prioridade com relação às indicações descritas nos acessórios e/ou materiais de uso vendidos separadamente, onde exista um problema.

i Utilize o produto descalcificante Saeco. Ele foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e o funcionamento da máquina durante toda a sua vida, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.



⚠ **Atenção!** Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

Antes de realizar a descalcificação remova o Panarello do tubo vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

- 1 Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água (7) do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX.
- 2 Ligue a máquina pressionando o interruptor geral (5).
- 3 **(Fig.26)** - Através do tubo de vapor (12) distribua 2 chávenas de solução descalcificante (aproximadamente 150 ml cada uma) como descrito no capítulo 8 "DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE".
- 4 Desligue a máquina pressionando o interruptor geral (5).

- 5 Deixe o descalcificante actuar por aproximadamente 15-20 minutos.
- 6 Repita o procedimento indicado nos pontos 2, 3 e 4 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.
- 7 Certifique-se que a máquina esteja ligada.
- 8 **(Fig.25)** - Enxágue o reservatório (7) com água limpa e encha-o completamente.
- 9 **(Fig.26)** - Realize o enxágue dos circuitos do aparelho com água fresca esgotando o conteúdo do reservatório (7) através do tubo de vapor (12), como descrito no capítulo 8 "**DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE**".
- 10 Repita a operação de enxágue (ponto 8 e 9) duas vezes consecutivas.

Somente a este ponto o ciclo de descalcificação é concluído.

i **Obs.:** se necessário proceda com o carregamento do circuito (Par.4.3)

A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

12 DESMANTELAMENTO

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



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

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

13 INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
Luz verde (23)	Máquina ligada	
Luz verde (19) fixa	Máquina a temperatura pronta: - para distribuir café; - para distribuir água quente.	
Luz verde (19) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café e água quente.	
Luz verde (21) fixa	Máquina em temperatura pronta para a distribuição de vapor	
Luz verde (21) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de vapor	
Luz verde (19) a piscar	Máquina em superaquecimento; nesta modalidade a máquina não pode distribuir o café.	É necessário descarregar água na bandeja de limpeza virando o botão Vapor (14) até a luz verde de temperatura pronta (19) se tornar fixa e a luz verde (21) se apagar.
Luz verde (21) a piscar ao mesmo tempo		
Luz vermelha (22) fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório.	Encha o reservatório com água fresca potável, carregue o circuito e inicie novamente o processo.
	Recipiente de café vazio.	Encha o recipiente com café em grãos e inicie novamente o processo.
Luz vermelha (22) a piscar	Grupo de distribuição, gaveta de recolha das borras, bandeja de limpeza, portinhola anterior em posição incorrecta para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha, certifique-se de que todos os componentes estejam introduzidos ou fechados de maneira correcta.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não se liga	A máquina não está ligada à rede eléctrica	Ligue a máquina à rede eléctrica
	A portinhola de serviço está aberta	Feche a portinhola
O café não é bastante quente	As chávenas estão frias	Aqueça as chávenas
Não sai água quente ou vapor	O furo do tubo vapor está entupido	Limpe o furo do tubo vapor com um alfinete
O café tem pouca espuma	A mistura não é apropriada ou o café não é fresco de torrefacção ou é moído demasiado grosso	Troque a mistura de café ou ajuste a moagem como no par. 5 Aumente a dose par. 6
A máquina precisa de muito tempo para se aquecer ou a quantidade de água a sair pelo tubo é limitada	O circuito da máquina está entupido pelo calcário	Descalcifique a máquina
O grupo de distribuição não pode ser extraído	Grupo de distribuição fora da posição	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição voltará automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida	Retire a gaveta de recolha das borras antes de tirar o grupo de distribuição
O café não sai	Falta a água	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
O café sai lentamente	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Café demasiado fino	Troque a mistura de café ou seleccione a moagem como no par. 5. Diminua a dose par. 6
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo de distribuição sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
O café sai fora do grupo de distribuição	Grupo de distribuição em posição incorrecta	Coloque de novo em posição o grupo de distribuição
	Grupo de distribuição entupido	Limpe o grupo de distribuição e os seus furos de saída

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

The manufacturer reserves the right to make changes without prior notice.
Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.
El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.
O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.

www.saeco.com