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.



# Manual de uso y mantenimiento Consultar las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina.

Leer con atención las normas de seguridad.

# Manual de uso e manutenção Antes de utilizar a máquina consulte estas instruções.

Leia atentamente as normas de segurança.



### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE AÑO 09 2006/95/CE, 2004/108/CE.

#### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A.

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

#### SUP 032BR

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

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos Requisitos generales
   EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos Parte 2-15 Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos -Métodos de evaluación y medición EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos.

EN 55014-1 (2006).

- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites Sección 3:
   Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal ≤ 16A.

EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).

Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos.
 Norma para familia de productos - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

de conformidad con las disposiciones de las directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE.

Gaggio Montano li, 28/04/2009 R & D Manager Ing. Andrea Castellani

# ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES	2
APARATO	4
ACCESORIOS	
INSTALACIÓN	5
PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA	
CONFIGURAR EL IDIOMA.	
MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA	
PRIMER USO - DESPUÉS DE UN LARGO PERÍODO DE INACTIVIDAD	
FILTRO DE AGUA INTENZA	8
PANTALLA	o
AJUSTES	
INDICACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO POR TAZA (SISTEMA OPTI-DOSE)	10
DENSIDAD DEL CAFÉ	
AJUSTE DE LA ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO	
SAECO ADAPTING SYSTEM.	
REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ	
PREPARACIÓN DE BEBIDAS	
CAFÉ EXPRÉS / CAFÉ / CAFÉ LARGO	13
Preparación de Bebidas con Café Molido	
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	
SUMINISTRO DE VAPOR	
PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO	
MILK ISLAND (OPCIONAL)	
PROGRAMACIÓN DE BEBIDAS	
1. PROGRAMACIÓN CON AUTOAPRENDIZAJE	
2. PROGRAMACIÓN EN EL MENÚ "PROGRAMACIÓN BEBIDAS"	19
PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA	
CONFIGURACIÓN MÁQUINA.	22
MENÚ "IDIOMA"	
MENÚ "DUREZA AGUA"	
MENÚ "ALARMAS ACÚSTICAS"	
menú "Alarma filtro"	
MENÚ "ENJUAGUE"	
MENÚ "SUPERFICIE CALIENTATAZAS"	
MENÚ "CONFIGURACIÓN RELOJ"	
MANTENIMIENTO	23
MENÚ "FILTRO AGUA"	
MENÚ "DESCALCIFICACIÓN"	
LAVADO DEL GRUPO AHORRO DE ENERGÍA (STAND-BY)	0.4
	Z4
RETRASO APAGADO CONFIG. TEMPORIZADOR	
FUNCIONES EXTRAS	2/
MANTENIMIENTO	
LAVADO DEL GRUPO	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	
LIMPIEZA GENERAL DE LA MAQUINA	
LIMPIEZA DEL GRUPO DE CAFÉ	
CÓDIGOS DE AVERÍA	
PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUCIONES	32
NORMAS DE SEGURIDAD	33
DATOS TÉCNICOS	

### PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o accidentes.

- Leer con atención todas las instrucciones e informaciones que se indican en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de activar o utilizar la máquina de café exprés.
- · No tocar las superficies calientes.
- No sumergir el cable, el enchufe ni el cuerpo de la máquina en agua u otro líquido para evitar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
- Prestar una atención especial a la utilización de la máquina de café exprés en presencia de niños.
- Desconectar el enchufe de la toma si la máquina no se utiliza o durante la limpieza de la misma. Dejarla enfriar antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarla.
- No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Hacer que revisen o reparen el aparato en el centro de asistencia autorizado.
- La utilización de accesorios no aconsejados por el fabricante podría causar daños a cosas y / o personas.
- · No utilizar la máquina de café exprés en espacios abiertos.
- Evitar que el cable cuelque de la mesa o que toque superficies calientes.
- Mantener la máquina de café exprés lejos de fuentes de calor.
- Controlar que en la máquina de café exprés el interruptor general esté en la posición "Apagado" antes de conectar el enchufe a la toma. Para apagarla, poner el interruptor en "Apagado" y luego desconectar el enchufe de la toma.
- Utilizar la máguina sólo para uso doméstico.
- Prestar mucha atención durante la utilización de la función vapor.

#### **ADVERTENCIA**

La máquina de café exprés ha sido diseñada sólo para uso doméstico. Las actividades de reparación y/o asistencia, exceptuando las operaciones habituales de limpieza y mantenimiento, deben ser realizadas por un centro de asistencia autorizado. No sumergir la máquina en agua.

- Comprobar que el voltaje indicado en la placa corresponda con el de la instalación eléctrica del emplazamiento.
- No utilizar nunca agua tibia ni caliente para llenar el depósito de agua. Utilizar sólo agua fresca.
- No tocar con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante su funcionamiento.
- No limpiar nunca con detergentes corrosivos ni con productos que puedan rayar. Es suficiente utilizar un paño suave humedecido con agua.
- Se recomienda el uso de café 100% natural.

### INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO

- Se suministra un cable eléctrico bastante corto para evitar que se enrosque o que se produzcan tropiezos.
- También se pueden utilizar alargadores, pero se debe tener mucho cuidado.
   Si se utiliza un alargador se debe comprobar que:
  - a. el voltaje indicado en el mismo corresponda con el del electrodoméstico;
  - b. tenga un enchufe de dos terminales y puesta a tierra (si el cable del electrodoméstico es de este tipo);
  - c. el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropiezos.
- · No utilizar tomas múltiples

#### **GENERALIDADES**

La máquina de café está indicada para la preparación de café exprés usando café en grano y contiene un dispositivo para el suministro del vapor y de agua caliente.

La elegante estructura de la máquina ha sido diseñado para uso doméstico y no está indicado para uso continuo de tipo profesional.

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;
- descalcificación de la máquina no efectuada o en caso de uso a temperatura inferior a 0°C.

EN ESTOS CASOS LA GARANTÍA PIERDE SU VALOR.



EL TRIÁNGULO DE ADVERTENCIA INDICA TODAS LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO. ¡OBSERVAR ATENTAMENTE DICHAS INDICACIONES PARA EVITAR MERIDAS GRAVES!

#### COMO UTILIZAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Guardar este manual de instrucciones en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina. Para información más detallada o en caso de algún problema, dirigirse a un Centro De Asistencia Técnica Autorizado.

CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

### **APARATO**



### **ACCESORIOS**



Cuchara dosificadora de café molido y llave para la regulación del grado de molido



Filtro de agua Intenza



Grasa para el grupo de café



Tira de test de dureza del agua



Cable de alimentación

### PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

Asegurarse de que el interruptor general no esté pulsado.



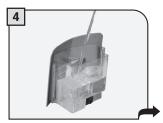
Retirar la tapa del contenedor de café. Llenar el contenedor de café en grano.



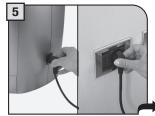
Cerrar la tapa empujándola bien.



Extraer el depósito de agua. Se aconseja instalar el filtro de agua (véase pág. 8).



Llenar el depósito con agua potable fresca; no superar nunca el nivel máximo indicado en el depósito. Al final, volver a colocar el depósito.



Conectar el enchufe a la toma situada en la parte trasera de la máquina y el otro extremo a una toma de corriente apropiada (véase placa de datos).



Colocar un recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente.



Poner el interruptor general en la posición "Encendido".

La máquina efectúa la carga automática del circuito hídrico. La máquina está lista para funcionar.

Puede ser que no se suministre agua en el recipiente.

Este comportamiento no se debe considerar anómalo.

### **INSTALACIÓN**

### **CONFIGURAR EL IDIOMA**

Al encender por primera vez la máquina, será necesario seleccionar el idioma deseado; esto permite ajustar los parámetros de las bebidas al gusto del país donde se utiliza la máquina. Por este motivo, algunos idiomas están diferenciados también por país.



Seleccionar el idioma deseado deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Cuando se muestre el idioma deseado, pulsar ...



La máquina se pone en marcha y permite visualizar todos los mensajes en el idioma seleccionado.



Esperar hasta que la máquina termine la fase de calentamiento.



Cuando termina el calentamiento, la máquina suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que acabe el ciclo de forma automática. Para habilitar/deshabilitar la función véase la pág.22.



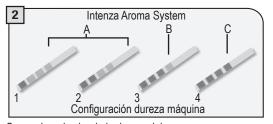
Posteriormente se visualizará la pantalla para el suministro de los productos.

### MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

La tira de test se puede utilizar solamente para una medición.



Sumergir en agua durante 1 segundo la tira de test que se suministra con la máquina para la prueba de la dureza del agua.



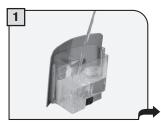
Comprobar el valor de la dureza del agua y programar:

- el grado de dureza del agua en la máquina (pág.22);
- el Intenza Aroma System (pág.8).

### PRIMER USO - DESPUÉS DE UN LARGO PERÍODO DE INACTIVIDAD

Estas operaciones aseguran un suministro óptimo y deben ser realizadas:

- 1) en la primera puesta en marcha
- 2) cuando la máquina permanece inactiva durante un largo período (más de 2 semanas).



Llenar el depósito con agua potable fresca; no superar nunca el nivel MÁX. indicado en el depósito. Al final, volver a colocar el depósito.



Ajustar la bandeja de goteo (véase pág.11) y colocar una taza debajo de la salida de café.



Seleccionar la función pulsando la tecla **000** hasta que aparezca la opción "premolido". Pulsar la tecla **2** veces SIN añadir café premolido.



Una vez terminado el suministro, vaciar la taza. Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 2. Luego, pasar al punto 5.



Colocar un recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente.



Pulsar la tecla para seleccionar la función de agua caliente.



Girar el mando hasta los iconos ∭, ∆ para iniciar el suministro de agua.



Suministrar agua hasta llenar el recipiente.



Para terminar el suministro, girar el mando hasta llevarlo a la posición de reposo (●). Vaciar el recipiente y repetir las operaciones desde el punto 5 hasta vaciar el depósito. La máquina está lista.

### **INSTALACIÓN**

### FILTRO DE AGUA INTENZA

Para mejorar la calidad del agua utilizada y para garantizar al mismo tiempo una vida más duradera al aparato, se aconseja instalar el filtro de agua. Después de la instalación se debe proceder con el programa de activación del filtro (véase programación); así la máquina avisa al usuario de cuándo es necesario

Sacar el filtro de su envase y sumergirlo verticalmente (con la abertura hacia arriba) en aqua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



Retirar el filtro blanco instalado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegiéndolo del polvo.

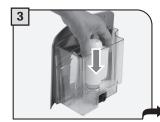


Programar el Intenza Aroma System:

A = Agua blanda

B = Agua media (estándar)

C = Agua dura



Colocar el filtro en el espacio habilitado dentro del depósito vacío (véase figura); Presionar hasta el tope.



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina.



Colocar un recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente/vapor.



Pulsar MENU. Seleccionar "mantenimiento" y pulsar la tecla



Pulsar V de nuevo.



Seleccionar y pulsar la tecla



Girar el mando hasta los iconos الري) . Comienza el suministro de agua.

Cuando haya terminado, girar el mando hasta la posición de reposo (•).

Sucesivamente, pulsar **MENU** varias veces hasta que aparezca el mensaje "salida". Pulsar **Deservica de la companya de la compa** De esta forma la máquina está lista para ser utilizada.



NOTA: cuando el filtro de agua no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente (véase punto 1).



Pulsar 2 veces la tecla para obtener 2 tazas.
 Se puede realizar esta operación hasta que termine el molido de la primera selección.



 Para preparar 2 tazas la máquina suministra la mitad de la cantidad configurada e interrumpe brevemente el suministro para moler la segunda dosis de café.
 Luego reinicia y termina el suministro de café.

### **REGULACIONES**

### INDICACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO POR TAZA (SISTEMA OPTI-DOSE)

Pulsando la tecla **000** existen tres selecciones (fuerte, medio, suave) que indican la cantidad de café que la máquina muele para la preparación de la bebida. Con esta tecla se selecciona también la función de café premolido.



SELECCIONAR LA CANTIDAD DE CAFÉ A MOLER ANTES DE SUMINISTRAR LA BEBIDA.

### **DENSIDAD DEL CAFÉ**

El dispositivo SBS ha sido diseñado específicamente para permitir darle al café la densidad y la intensidad de sabor deseados. Basta girar el mando para notar cómo el café cambia de carácter de acuerdo con vuestro gusto.

#### SBS - SAECO BREWING SYSTEM

Para regular la densidad e intensidad del café suministrado. La regulación se puede realizar incluso durante el suministro del café. Esta regulación produce un efecto inmediato en el suministro seleccionado.



### AJUSTE DE LA ALTURA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Ajustar la bandeja de goteo antes del suministro de las bebidas para poder usar cualquier tipo de taza.

Para subirla, pulsar ligeramente la parte inferior del botón, para bajarla pulsar ligeramente la parte superior del botón; soltar el botón cuando se alcance la altura deseada.



#### SAECO ADAPTING SYSTEM

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y tueste. La máquina de café Saeco está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano a la venta. (no caramelizado).

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café exprés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieran la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase pág.12).

### **REGULACIONES**

### REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café. Esto le permitirá optimizar el suministro de café según sus gustos personales.

Realizar la regulación mediante el tornillo situado en el interior del contenedor de café; presionar y girar el tornillo sólo usando la llave suministrada con la máquina.

Presionar y girar el tornillo una posición cada vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible comprobar la variación del grado de molido.

Las referencias presentes dentro del contenedor indican la configuración del grado de molido.





**MOLIDO GRUESO** 



**MOLIDO MEDIO** 



**MOLIDO FINO** 

### PREPARACIÓN DE BEBIDAS



SE PUEDE INTERRUMPIR EL SUMINISTRO DE CAFÉ CADA VEZ QUE SE DESEE VOLVIENDO A PULSAR LA TECLA

EL VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: SE CORRE EL RIESGO DE SUFRIR QUEMADURAS. NO TOCARLO DIRECTAMENTE CON LAS MANOS.

Comprobar que todos los contenedores estén limpios; para realizar esta operación se deben seguir las instrucciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento" (véase pág.29).

Para preparar 2 tazas la máquina suministra el primer café e interrumpe brevemente el suministro para moler la segunda dosis de café. Luego reinicia y termina el suministro de café.

### CAFÉ EXPRÉS / CAFÉ / CAFÉ LARGO

Este procedimiento muestra cómo elaborar un café exprés. Para preparar otro tipo de café, seleccionarlo deslizando un dedo sobre el disco. Utilizar tazas de tamaño adecuado para evitar que se derrame el café.



Colocar 1 ó 2 tazas pequeñas para suministrar un café exprés.



Colocar 1 ó 2 tazas para suministrar un café o un café largo.



Deslizar un dedo sobre el disco táctil para seleccionar la bebida deseada



Si se desea, seleccionar la cantidad de café a moler pulsando el botón **0 0 0** una o más veces.



Pulsar la tecla :: una vez para 1 taza y dos veces para dos tazas. Comienza el suministro de la bebida seleccionada.

La máquina termina el suministro de café automáticamente según las cantidades configuradas en la fábrica. Se pueden personalizar las cantidades (véase pág.19).

### PREPARACIÓN DE BEBIDAS

### PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ MOLIDO

La máquina permite usar café molido y descafeinado.

El café molido se debe colocar en el compartimento situado al lado del contenedor de café en grano. Colocar sólo café molido para máquinas de café exprés y nunca café en grano o soluble.

¡ATENCIÓN! SÓLO CUANDO SE DESEE UNA BEBIDA CON CAFÉMOLIDO SE DEBE COLOCAR EN EL COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

INTRODUCIR UNA SOLA CUCHARA DOSIFICADORA DE CAFÉ MOLIDO A LA VEZ. NO SE PUEDEN SUMINISTRAR DOS CAFÉS SIMULTÁNEAMENTE.

En el ejemplo de abajo se muestra la preparación de un café exprés utilizando café molido. La elección personalizada de utilizar el café molido se visualiza en la pantalla.



Seleccionar la bebida deseada deslizando un dedo sobre el disco táctil.



Seleccionar la función pulsando la tecla **0 0 0** hasta que aparezca la opción "premolido".

Pulsar para confirmar.



En la pantalla se visualiza un mensaje para recordarle al usuario que debe colocar el café molido en el compartimento correcto.



Colocar el café molido en el compartimento correcto utilizando la cuchara dosificadora que se suministra.



Pulsar la tecla ; comienza el suministro.

#### Nota:

- Pasados 30 segundos desde que aparece el mensaje (3), si no comienza el suministro la máquina vuelve al menú principal y descarga el café en el cajón de recogida de posos;
- Si no se introduce el café molido en el compartimento se suministrará sólo agua.
- Si la dosis es excesiva o si se añaden 2 ó más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra la bebida y el café se descarga en el cajón de recogida de posos.

### SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE AGUA CALIENTE QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. EL TUBO DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE/VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS, USAR SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE LA EMPUÑADURA DISEÑADA A TAL EFECTO.



Colocar un recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente.



Pulsar la tecla 3



Girar el mando hasta los iconos  $\{I\}_{S}$ .



En el display aparece:



Esperar hasta que se haya suministrado la cantidad de agua deseada.



Cuando se haya suministrado la cantidad deseada, girar el mando hasta la posición de reposo (•).

7

Para suministrar otra taza de agua caliente se debe repetir la misma operación.

### PREPARACIÓN DE BEBIDAS

### SUMINISTRO DE VAPOR



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE AGUA CALIENTE QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. EL TUBO DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE/VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS, USAR SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE LA EMPUÑADURA DISEÑADA A TAL EFECTO.



Colocar un recipiente con la bebida a calentar bajo el tubo de vapor.



Pulsar la tecla



Girar el mando hasta los iconos  $\{1, \}$ .



En el display aparece:



Calentar la bebida y mover el recipiente mientras se calienta.



Una vez terminado, girar el mando hasta la posición de reposo (●).

7

Para calentar otra bebida repetir la misma operación.

Después de haber suministrado vapor, limpiar el tubo como se describe en la pág.29.

### **SUMINISTRO DE CAPUCHINO**



AL PRINCIPIO DEL SUMINISTRO SE PUEDEN PRODUCIR PEQUEÑAS SALPICADURAS DE AGUA CALIENTE QUE PODRÍAN PROVOCAR QUEMADURAS. EL TUBO DE SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE/VAPOR PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS, USAR SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE LA EMPUÑADURA DISEÑADA A TAL EFECTO.



Llenar 1/3 de la taza con leche fría.



Pulsar la tecla



Colocar la taza debajo del tubo de vapor.



Girar el mando hasta los iconos (أل) .



Montar la leche; mover la taza mientras se calienta.



Una vez terminado, girar el mando hasta la posición de reposo (•).



colocar la taza debajo de la salida de café.



Pulsar la tecla : una vez: comienza el suministro de café.

Después de haber suministrado la bebida, limpiar el tubo del vapor como se describe en la pág.29. Para suministrar 2 capuchinos:

- montar dos tazas de leche como se explica en los puntos del 1 al 6;
- suministrar dos cafés siguiendo los puntos del 7 al 8 (en este caso pulsar dos veces la tecla \



### **MILK ISLAND (OPCIONAL)**

Este dispositivo, que podréis comprar de forma separada, os permite preparar óptimos capuchinos con suma facilidad y comodidad.



¡Atención! antes de usar el Milk Island, consultar su manual donde se a indican todas las precauciones para un uso correcto.

Nota importante: la cantidad de leche en la jarra no tiene que ser inferior al nivel mínimo "MÍN" y nunca debe superar el nivel máximo "MÁX". Después de haber utilizado el Milk Island, limpiar todos sus componentes con mucho cuidado.

Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, se aconseja utilizar leche semidesnatada fría (0-8°C).



Milk Island - 04 Type MK1001



Milk Island - 08 Type MK1002



Llenar la jarra con la cantidad de leche deseada.



Colocar la jarra sobre la base del Milk Island. Comprobar que el piloto luminoso de la base esté de color verde.



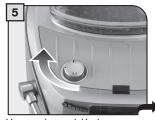
Girar el mando hasta la posición .



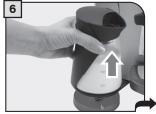
Esperar hasta que se monte la leche.

Después de 2 minutos de suministro continuo de vapor, la máquina se para de forma automática.

Para suministrar más vapor llevar el mando a la posición (•) y de nuevo a la posición (•)



Una vez la emulsión haya finalizado, girar el ando hasta la posición de reposo (•).



Retirar la jarra agarrándola de la empuñadura.



Después de haber agitado la leche con pequeños movimientos circulares, verterla en la taza.



Colocar la taza con la leche montada bajo la salida de café. Suministrar el café en la taza.

### PROGRAMACIÓN DE BEBIDAS

Las bebidas se pueden programar según los gustos personales.

#### 1. PROGRAMACIÓN CON AUTOAPRENDIZAJE

Para todas las bebidas se puede programar de forma rápida la cantidad de café que se suministra en la taza cada vez que se pulsa la tecla.

Después de haber seleccionado el tipo de bebida a programar se debe mantener pulsada la tecla hasta que en la pantalla aparezca (por ejemento



La máquina suministra el café.

Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulsar de nuevo la tecla .

En la pantalla aparece:

memorizado café exprés

La cantidad de café que se suministra se memoriza y sustituye a las demás programaciones.

### 2. PROGRAMACIÓN EN EL MENÚ "PROGRAMACIÓN BEBIDAS"

Para ajustar los parámetros de preparación de las bebidas: pulsar la tecla MENU y deslizar un dedo sobre el disco para seleccionar "programación bebidas":

#### En esta fase se puede:



seleccionar la cantidad de café a moler (sistema opti-dose)

seleccionar la función que se desea configurar:

- temperatura del café;
- preinfusión del café.

Para completar la información suministrada se muestra cómo programar la elaboración de una bebida con café; los parámetros a configurar para la programación de las bebidas pueden ser diferentes según el tipo de bebida.

### PROGRAMACIÓN DE BEBIDAS



Comprobar que el depósito de agua y el contenedor de café en grano estén llenos; colocar la taza debajo de la salida de café.



Pulsar la tecla MENU.



Seleccionar "programación bebidas".

Pulsar la tecla para confirmar.



Seleccionar la bebida a programar. Pulsar para confirmar.

Cuando se modifica la configuración, el mensaje en la pantalla empieza a parpadear. El parpadeo se interrumpe una vez memorizados los cambios.



Pulsar la tecla **0 0 0** una o varias veces para ajustar la cantidad de café a moler o para seleccionar el empleo de café molido.

Pulsar para memorizar.



Deslizar el dedo sobre el disco táctil para modificar la cantidad de café; pulsar para confirmar.



Pulsar la tecla durante más de dos segundos para acceder a los demás parámetros a programar.



Deslizar el dedo sobre el disco para cambiar el valor de la temperatura (alta, media, baja). Pulsar para memorizar.



Pulsar la tecla **0 0 0** para seleccionar el parámetro preinfusión.



Deslizar el dedo sobre el disco para cambiar el valor de la preinfusión (normal, larga, desact.). Pulsar para memorizar. Salir pulsando la tecla **MENU**.

La preinfusión: el café recién molido se humedece previamente a la erogación, a fin de potenciar su gusto y aroma.

### PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

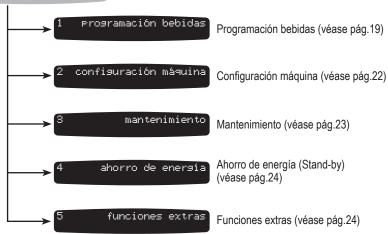
Algunas funciones de la máquina se pueden programar para personalizar el funcionamiento según las exigencias.



- 1 Pulsar la tecla **MENU**.
- 2 Deslizar el dedo sobre el disco para:
  - seleccionar las funciones
  - cambiar los parámetros de las funciones.

#### Pulsar la tecla para:

- confirmar la selección;
- guardar la nueva configuración

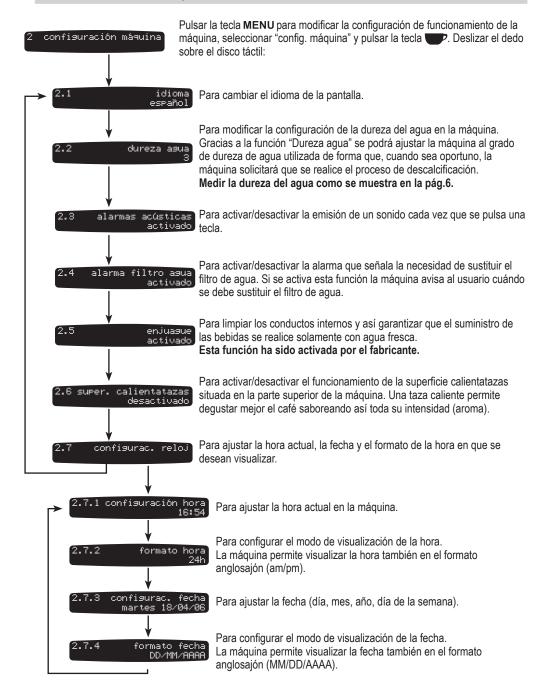


#### Para salir de la programación:

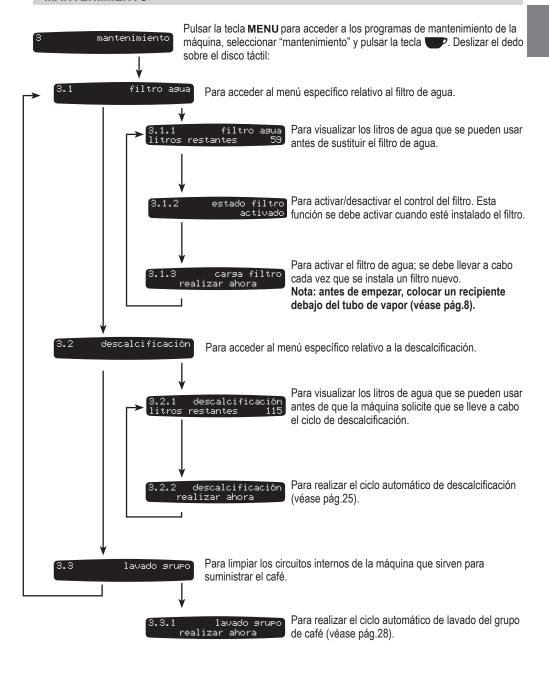


### PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

### **CONFIGURACIÓN MÁQUINA**

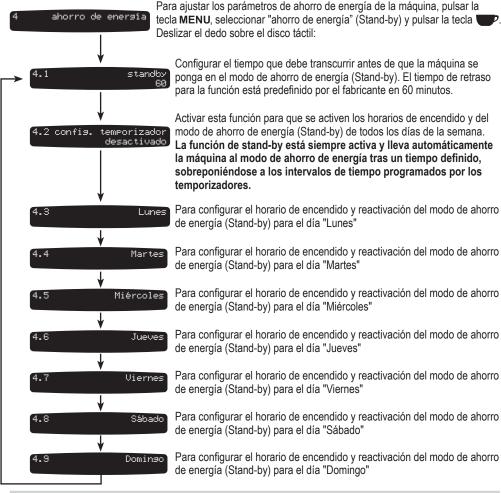


#### **MANTENIMIENTO**

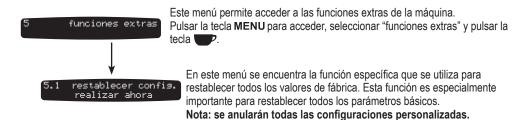


### PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

### **AHORRO DE ENERGÍA - (STAND-BY)**



#### **FUNCIONES EXTRAS**



#### Ciclo de descalcificación

MENU>mantenimiento>descalcificación > realizar ahora

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

Para realizar el ciclo automático de descalcificación. El ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 1-2 meses, cuando el agua salga más lentamente que lo normal o cuando lo señale la máquina. La máquina, que debe estar encendida, controla automáticamente la distribución del producto descalcificante.

¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante. Cuando se realiza la descalcificación, se debe estar presente hasta la finalización del proceso (alrededor de 40 minutos).

Utilizar sólo el producto descalcificante Saeco, que ha sido formulado para respetar las características técnicas de la máquina y mantener su rendimiento en el tiempo, garantizando la seguridad del consumidor. La solución descalcificante que se utilice se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.

Nota. Antes de iniciar el ciclo de descalcificación asegurarse de que:

- se haya colocado un recipiente de dimensiones adecuadas debajo del tubo de agua;
- 2. SE HAYA EXTRAÍDO EL FILTRO DE AGUA "INTENZA".







La temperatura del ciclo de descalcificación está controlada por la máquina. Si la máquina está fría, es necesario esperar a que alcance la temperatura adecuada; de lo contrario, es necesario que se enfríe la caldera de la siguiente forma:

En caso de que se necesitara calentar la caldera, la máquina realizará este procedimiento de forma automática; cuando termine la fase de calentamiento se visualizará el mensaje "abrir grifo agua/vapor". Posteriormente, continuar como se describe en el punto 5.

### **MANTENIMIENTO**





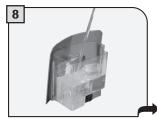
Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor.



Girar el mando hasta los iconos  $\{I\}_{3}$ .



Cuando aparezca el siguiente mensaje la caldera habrá alcanzado la temperatura adecuada.



Verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado Saeco en el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MÁX. Volver a colocar el depósito en la máquina.



Pulsar la tecla para comenzar.



La máquina comienza a suministrar la solución descalcificante a través del tubo de suministro de agua caliente. El suministro se produce siguiendo intervalos preestablecidos para permitir que la solución trabaje de modo eficaz.



Los intervalos se visualizan para poder comprobar el desarrollo del procedimiento.

Cuando la solución termina en la pantalla aparece:



Extraer el depósito de agua, llenarlo de agua potable fresca para eliminar los restos de solución descalcificante y luego llenarlo con agua potable fresca.

Introducir el depósito que contiene el agua potable fresca.



Pulsar la tecla para llevar a cabo el enjuague de los circuitos de la máquina.



La máquina realiza el enjuague. Durante el enjuague, la máquina puede pedir que se llene el depósito de agua.



Cuando termina el enjuague aparece el siguiente mensaje. Posteriormente, en la pantalla aparece el mensaje de mantenimiento.



Girar el mando hasta la posición de reposo (•).

Comprobar la cantidad de agua presente en el depósito e instalar de nuevo, si se desea, el filtro de agua o volver a introducir el filtro blanco (véase pág.8).

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, volver al menú principal para la preparación de bebidas.



Ajustar la bandeja de goteo (véase pág.11) y colocar una taza debajo de la salida de café.



Seleccionar la función pulsando el botón **0 0 0** hasta que aparezca la opción "premolido". Pulsar la tecla 2 veces SIN añadir café premolido.



Una vez terminado el suministro, vaciar la taza. Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 17 antes de suministrar los productos.

Después de efectuar la descalcificación, lavar el grupo de café como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

### **MANTENIMIENTO**

### Lavado del grupo

MENU>mantenimiento>lavado grupo

Para limpiar los circuitos internos de la máquina que sirven para suministrar el café.

Para lavar el grupo de café basta lavarlo con agua como se muestra en la pág.30. Este lavado completa el mantenimiento del grupo de café.

Se aconseja realizar este ciclo cada mes o cada 500 cafés suministrados usando las pastillas Saeco; éstas se venden de forma separada en vuestro establecimiento habitual.

Nota: antes de realizar esta función asegurarse de que:

- se haya colocado un recipiente de dimensiones adecuadas debajo del grupo de café;
- 2. en el grupo de café se haya introducido la pastilla de limpieza específica;
- 3. el depósito de agua contenga una cantidad de agua suficiente.



## EL CICLO DE LAVADO NO SE PUEDE INTERRUMPIR. DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.



Consultar pág.23.
Confirmar con la tecla



Introducir la pastilla en el recipiente para café molido Pulsar para comenzar.



Esperar a que el ciclo termine.



Se puede comprobar el desarrollo del lavado.





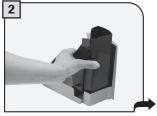
El grupo se ha lavado. Salir de la programación (véase pág.21).

### MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Durante el funcionamiento normal puede que aparezca el mensaje "vaciar posos". Esta operación se debe realizar cuando la máquina está encendida.



Extraer el cajón de recogida de posos.



Vaciarlo y lavarlo.

Si se eliminan los posos cuando la máquina esté apagada o cuando no se indique en el display, el contador de posos no se pondrá a cero. Por este motivo, el piloto luminoso de "vaciar posos" se podría encender incluso después de haber preparado pocos cafés.

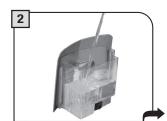
### LIMPIEZA GENERAL DE LA MAQUINA

La limpieza que se describe a continuación se debe realizar por lo menos una vez a la semana. Nota: si el agua permanece varios días en el depósito no se debe utilizar.

¡ATENCIÓN! No sumergir nunca la máquina en el agua.



Apagar la máquina y desconectar el enchufe.



Lavar la tapa y el depósito.



Extraer la bandeja de goteo, vaciarla y lavarla.



Extraer la parte final del tubo de vapor; después volverla a introducir.



Extraer y lavar el soporte del tubo de vapor; luego volver a introducirlo.



Limpiar con un paño seco el compartimento de café premolido. Limpiar la pantalla.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### LIMPIEZA DEL GRUPO DE CAFÉ

El grupo de café se debe limpiar al menos una vez a la semana. Antes de extraer el grupo se debe extraer el cajón de recogida de posos como se muestra en la figura 1 de la pág.29. Lavar el grupo de café con agua tibia.

Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

¡ATENCIÓN! No lavar el grupo de café con detergentes que pudieran afectar a su funcionamiento. No lavarlo en lavavajillas.



Presionar el botón PUSH para extraer el grupo de café.



Lavar el grupo y el filtro; secarlo.



Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.



Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa indicada a tal efecto.



Asegurarse de que el grupo esté en posición de reposo; los dos triángulos de referencia deben coincidir.



Asegurarse de que los componentes estén en la posición correcta. El gancho que se muestra tiene que estar en la posición correcta; para comprobarlo presionar el botón "PUSH".



La palanca que se encuentra en la parte posterior del grupo tiene que estar en contacto con la base.



¡Volver a montar el grupo sin presionar el botón PUSH!



Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

MENSAJE GUÍA QUE APARECE	CÓMO RESTABLECER EL MENSAJE
fuera servicio (xx) reiniciar para resolver	Donde (xx) señala un código de error. Apagar y después de 30" volver a encender la máquina para restablecer el funcionamiento normal. Si persiste el problema, llamar al teléfono de atención al cliente y comunicar el código (xx) que aparece en la pantalla
cerrar tapa granos de café	Cerrar la tapa del contenedor de café en grano para poder suministrar las bebidas.
introducir café en el contenedor	Introducir el café en grano en su contenedor.
introducir grupo de café	Introducir el grupo de café en el espacio habilitado.
introducir el cajón de recos. Posos	Introducir el cajón de recogida de posos.
vaciar posos	Vaciar el cajón de posos. Este aviso no bloquea la máquina.
vaciar el cajón de recos. Posos	Extraer el cajón de recogida de posos y eliminar los posos en un contenedor adecuado (véase pág.29 puntos 1 y 2).  Nota: el cajón de recogida de posos se debe vaciar sólo cuando la máquina lo pide y con la máquina encendida.  El vaciado del cajón con la máquina apagada no permite que la máquina registre el vaciado.
cerrar puerta	Para que la máquina pueda funcionar se debe cerrar la puerta lateral.
llenar el depósito agua	Se debe extraer el depósito y llenarlo con agua potable fresca.
vaciar la bandeja de goteo	Abrir la puerta lateral y vaciar la bandeja de goteo que se encuentra debajo del grupo de café. ¡Atención! Realizando esta operación con la máquina encendida, la misma registra el vaciado del cajón de recogida de posos poniendo a cero el contador correspondiente; por este motivo es necesario también vaciar los posos de café.
sustituir filtro	El filtro de agua se debe cambiar en los siguientes casos:  1. se han suministrado 60 litros de agua;  2. han pasado 60 días desde su instalación:  3. han pasado 20 días en los que la máquina no se ha utilizado.  Nota: este mensaje aparece sólo si se ha seleccionado "activado" en la función filtro agua (véase pág.22).
falta jarra falta milk island	Se ha girado el mando del vapor a la posición y no se ha instalado el Milk Island o la jarra no se ha introducido correctamente. Instalar el Milk Island o introducir correctamente la jarra.De lo contrario, poner el mando en la posición de reposo (•).

## **PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUCIONES**

MENSAJE GUÍA QUE APARECE	CÓMO RESTABLECER EL MENSAJE
descalcificar	Se debe realizar un ciclo de descalcificación de los circuitos internos de la máquina.
standby	Pulsar la tecla .

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
	No se ha conectado el enchufe a la toma situada en la parte posterior de la máquina.	Introducir el enchufe en la toma de la máquina.
La máquina no suministra agua 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 el café no es fresco.	Cambiar la mezcla de café.
	El pomo del sistema SBS está girado hacia la izquierda.	Girar el pomo del sistema SBS hacia la derecha.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. (Véase nota).	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y recargar el circuito.
	Grupo sucio.	Limpiar el grupo de café.
	Raramente se puede producir cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Efectuar algunos servicios de café como se ha descrito en el manual.
Café demasiado aguado. (Véase nota).	Raramente se puede producir cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Efectuar algunos servicios de café como se ha descrito en el manual.
El café sale lentamente.	Café demasiado fino.	Regular el molinillo de café (pág.12).
(Véase nota).	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café.
El café sale por fuera la salida de café.	Salida de café obstruido.	Limpiar la salida de café y los orificios de salida con un bastoncillo de algodón.
La máquina muele el café pero no se suministra café en la taza.	Regulación "Opti-dose" no adecuada.	Configurar la regulación "Opti-dose" (véase pág.10).

Nota: tanto para la primera puesta en funcionamiento de la máquina como si se ha cambiado la mezcla de café, se debe suministrar un determinado número de cafés para que la máquina optimice los parámetros.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado.

### **NORMAS DE SEGURIDAD**

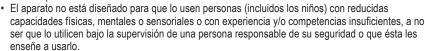
## SOS

#### **EN CASO DE EMERGENCIA**

Desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación.

#### UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE EL APARATO

- En un lugar cerrado.
   Para la proparación.
  - Para la preparación de café, agua caliente y para montar leche.
  - · Para empleo doméstico.



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



### PRECAUCIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

- Para evitar peligros no se debe utilizar la máquina con objetivos diferentes de los indicados arriba.
- No introducir en los contenedores sustancias diferentes de las indicadas en el manual de instrucciones.
- Durante el llenado de los contenedores es obligatorio cerrar el resto de contenedores.
- Llenar el depósito sólo con agua potable fresca: el agua caliente y/u otros líquidos pueden dañar la máquina.
- · No utilizar agua carbonatada.
- Está prohibido introducir los dedos o materiales diferentes del café en grano en el molinillo de café.
- Antes de trabajar en el interior del molinillo de café se debe apagar la máquina mediante el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- · No introducir café soluble ni en grano en el contenedor de café molido.
- · La máquina se controla sólo haciendo pasar un dedo de la mano sobre el display.



### CONEXIÓN A LA RED DE ALIMENTACIÓN

La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada en conformidad con las normas de seguridad vigentes en el país del usuario.

La toma, a la cual se conecte la máguina, debe:

- · ser adecuada para el tipo de enchufe instalado en la máquina;
- ser adecuada para cumplir con los datos de la placa ubicada en la base de la máquina.
- estar conectada a una eficiente instalación de toma de tierra.

El cable de alimentación no debe:

- entrar en contacto con ningún tipo de líquido; riesgo de descarga eléctrica y/o incendio;
- · ser aplastado y/o entrar en contacto con superficies cortantes;
- utilizarse para arrastrar la máguina;
- usarse si está dañado;
- · tocarse con las manos humedecidas o mojadas;
- estar enredado cuando la máquina está funcionando.
- · ser alterado.



#### INSTALACIÓN

- Seleccionar un plano de apoyo bien nivelado (no debe superar los 2º de inclinación), sólido y bien fijo.
- No instalar la máquina en lugares en que puede que se usen chorros de agua.
- Temperatura óptima de funcionamiento: de 10°C a 40°C
- Humedad máxima: 90%.
- El lugar debe estar bien iluminado, ventilado, higiénico y se debe llegar fácilmente a la toma de corriente.
- · ¡No colocar la máquina sobre superficies incandescentes!
- Situarla a más de 10 cm de distancia de paredes y placas de cocción.
- No usar la máquina en ambientes que puedan alcanzar temperaturas iguales y/o inferiores a 0°C; en caso de que la máquina haya alcanzado dichas condiciones se recomienda contactar con un centro de asistencia para que inspeccione la máquina y compruebe su seguridad.
- No usar la máquina cerca de sustancias inflamables y/o explosivas;

### **NORMAS DE SEGURIDAD**

- · Queda prohibido el uso de la máquina en atmósfera explosiva, agresiva o con alta concentración de polvos y sustancias oleosas en suspensión;
- No instalar la máquina encima de otros aparatos.

#### PELIGROS

- El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas no informadas sobre su funcionamiento.
- El aparato es peligroso para los niños. Si se deja solo se debe desconectar de la toma de
- No dejar al alcance de los niños los materiales usados para empaquetar la máquina.
- No dirigir contra si mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente: riesgo de quemaduras.
- No introducir objetos a través de las aberturas del aparato (¡Peligro! ¡Corriente eléctrica!).
- No tocar el enchufe con las manos y los pies mojados, no extraerlo de la toma tirando el cable.
- Atención: riesgo de quemaduras al contacto con agua caliente, vapor y la boquilla de agua caliente.



- No utilizar el aparato en caso de avería comprobada o si se sospecha una avería, por ejemplo después de la caída de la máquina.
- Las reparaciones necesarias las debe efectuar el servicio de asistencia autorizado.
- · No utilizar un aparato que tenga el cable de alimentación defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. (¡Peligro! ¡Corriente eléctrica!).
- Apagar el aparato antes de abrir la puerta de servicio. ¡Peligro de quemaduras!

#### LIMPIEZA / DESCALCIFICACION



- · Para limpiar los circuitos de leche y café se deben utilizar sólo los detergentes aconsejados y suministrados con la máquina. Estos detergentes no pueden ser utilizados con otros objetivos.
- Antes de limpiar la máquina es indispensable poner el interruptor general en APAGADO (0); desconectar el enchufe de la toma de alimentación y esperar a que la máquina se enfríe.
- · Evitar mojar el aparato o sumergirlo en agua.
- · No secar las partes de la máquina en hornos tradicionales ni en microondas.
- El aparato y sus componentes se deben limpiar y lavar después de un período de inutilización del aparato.

#### PIEZAS DE REPUESTO

Por razones de seguridad se deben utilizar solamente piezas de repuesto y accesorios originales.

#### **ELIMINACIÓN**



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

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

Este producto se debe entregar al punto de recogida 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 podria 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.



#### ANTIINCENDIO

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No usar agua ni extintores de polvo.









## NORMAS DE SEGURIDAD - DATOS TÉCNICOS

### INFORMACIÓN ADICIONAL PARA EL USO CORRECTO DEL FILTRO INTENZA

Para utilizar correctamente el filtro de agua Intenza, se recomienda cumplir con las siguientes advertencias:

- Guardar el filtro de agua Intenza en un lugar fresco protegiéndolo de la luz solar; la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +1°C y +50°C.
- 2. Leer atentamente las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad que acompañan cada filtro.
- 3. Guardar las instrucciones que acompañan el filtro junto con el manual.
- 4. Estas instrucciones completan las instrucciones contenidas en el manual, ya que tratan específicamente sobre la aplicación del filtro a la máquina.

#### **DATOS TÉCNICOS**

Tensión nominal	Véase placa en el aparato
Potencia nominal	Véase placa en el aparato
Alimentación	Véase placa en el aparato
Estructura exterior	Plástico
Dimensiones (I x a x p)	313 X 426 X 372 mm
Peso	9 Kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Frontal (display 2 x 24 caracteres)
Depósito de agua	1,7 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café	250 gramos de café en grano
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Molinillo de café	Con muelas de cerámica
Dosis de café por taza	7-10,5 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	14
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera – doble termostato de seguridad.

Con reserva de modificaciones de construcción y ejecución debidas al progreso tecnológico. Máquina conforme con la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de las interferencias radiotelevisivas.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE ANO 09 2006/95/CE, 2004/108/CE.

#### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A.

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

#### **SUP 032BR**

#### ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos Requisitos gerais EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos Parte 2-15 Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos Métodos de avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhagens eléctricas análogas - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
   Parte 3 Limites Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até ≤ 16A por fase)
   EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
   Parte 3 Limites Secção 3 : Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até ≤ 16A.
   EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos.
   Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas: 2006/95/CE, 2004/108/CE.

Gaggio Montano li, 28/04/2009 R & D Manager Ing. Andrea Castellani

# ÍNDICE

PRECAUÇÕES IMPORTANTES	2
APARELHO	
ACESSÓRIOS	
INSTALAÇÃO	
LIGAR A MÁQUINA	
SELECCIONE O IDIOMA.	
Medição da dureza da água	
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - APÓS UM LONGO PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO	
FILTRO ÁGUA INTENZA	
VISOR	
AJUSTES	10
(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO	
CONSISTÊNCIA DO CAFÉ	
AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA	
SAECO ADAPTING SYSTEM	
AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ	
DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO	13
EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO	13
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO	14
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	15
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR	
DISTRIBUIÇÃO DE CAPPUCCINO	11
MILK ISLAND (OPCIONAL)	
PROGRAMAÇÃO DE BEBIDA	
1. PROGRAMAR POR AUTO-APRENDIZAGEM	19
2. PROGRAMAÇÃO DO MENU "PROGRAMAÇÃO BEBIDAS"	19
PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA	21
PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA	22
MENU "IDIOMA"	
MENU "DUREZA ÁGUA"	
MENU "ALARMES ACÚSTICOS"	
MENU "ALARME FILTRO"	
MENU "ENXÁGÜE"	
MENU "AQUECEDOR CHÁVENAS"	
MENU "AJUSTE RELÓGIO"	0.0
MANUTENÇÃO	
	Z3
MENU "FILTRO ÁGUA"	Z3
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»	Zč
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO	
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)	
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO	
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR	24
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR  USOS ESPECIAIS	24
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR  USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO	24 24 25
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR  USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO  CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO.	24 24 25 25
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR  USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO  CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO  LAVAGEM DO GRUPO	24 25 25 25
MENU «DESCALCIFICAÇÃO»  LAVAGEM DO GRUPO  POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY)  ATRASO DESLIGAMENTO  PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR  USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO  CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO  LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO	24 25 25 28
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO. LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO	
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO. LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	24 25 25 28 28 29 29
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO	24 25 25 28 29 29 29
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO. LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	24 25 25 28 29 29 29
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO  CÓDIGOS DE AVARIAS.	
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO  CÓDIGOS DE AVARIAS PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUÇÕES.	24 25 25 28 29 29 29 30 31
MENU «DESCALCIFICAÇÃO» LAVAGEM DO GRUPO POUPANÇA ENERGIA (STAND-BY) ATRASO DESLIGAMENTO PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADOR USOS ESPECIAIS  MANUTENÇÃO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO LAVAGEM DO GRUPO  LIMPEZA E MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO  CÓDIGOS DE AVARIAS.	24 25 25 26 28 29 29 30 31 31

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Durante a utilização de electrodomésticos, aconselha-se a tomar algumas precauções a fim de limitar o risco de incêndios, choques eléctricos e/ou acidentes.

- Leia atentamente todas as instruções e informações indicadas neste manual e em qualquer outro folheto contido na embalagem antes de ligar ou utilizar a máquina de café expresso.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Não mergulhe o cabo, a ficha ou o corpo da máquina na água ou outro líquido a fim de evitar incêndios, choques eléctricos ou acidentes.
- Preste particular atenção em utilizar a máquina de café expresso na presença de crianças.
- Tire a ficha da tomada se a máquina não for utilizada ou durante a limpeza. Deixe arrefecê-la antes de introduzir ou remover peças e antes de realizar a sua limpeza.
- Não utilize a máquina com o cabo ou a ficha danificados ou em caso de avarias ou rupturas. Faça controlar ou consertar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
- A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode causar danos a coisas e pessoas.
- Não utilize a máquina de café expresso ao ar livre.
- Evite que o cabo penda da mesa ou que toque em superfícies quentes.
- · Ponha a máguna de café expresso longe de fontes de calor.
- Certifique-se de que a máquina de café expresso tenha o interruptor geral sobre a posição "Desligado" antes de introduzir a ficha na tomada. Para desligá-la, posicione-a sobre "Desligado" e tire após a ficha da tomada.
- Utilize a máquina unicamente para uso doméstico.
- Preste extrema atenção durante a utilização do vapor.

#### **ADVERTÊNCIA**

A máquina de café expresso foi realizada unicamente para uso doméstico. Qualquer intervenção de conserto e/ou assistência, excepto as operações de normal limpeza e manutenção, deverão ser realizadas unicamente por um centro de assistência autorizado. Não mergulhe a máquina na água.

- Controle que a voltagem indicada na plaqueta corresponda àquela da instalação eléctrica da sua residência.
- Nunca utilize água morna ou quente para encher o recipiente de água. Utilize apenas água fria.
- Não toque com as mãos nas partes quentes da máquina e no cabo de alimentação durante o funcionamento.
- Nunca utilize detergentes corrosivos para a limpeza ou ferramentas que arranham. É suficiente um pano macio humedecido com água.
- · Não utilize café caramelizado.

### INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELÉCTRICO

- É fornecido um cabo eléctrico bastante curto para evitar enrolamentos ou tropeçar nele.
- É possível utilizar, com muito cuidado, extensões.

Quando for utilizada uma extensão, certifique-se de que:

- a. a voltagem indicada na extensão corresponda à voltagem eléctrica do electrodoméstico;
- esteja equipada com uma ficha de três pinos e com ligação à terra (se o cabo do electrodoméstico for deste tipo);
- c. o cabo não penda da mesa para evitar tropeçar nele.
- · Não utilize tomadas múltiplas

### **GENERALIDADES**

A máquina de café é indicada para o preparação de café expresso utilizando café em grãos e está equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente.

O corpo da máquina, com design elegante, foi projectado para um uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção: não se assume qualquer responsabilidade por eventuais danos ocorridos por:

- uso errado ou n\u00e3o 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;
- não descalcificação da máquina ou utilização com temperaturas debaixo de 0°C.

NESTES CASOS A GARANTIA PERDERÁ A SUA VALIDADE.



O TRIÂNGULO DE ADVERTÊNCIA INDICA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA DO UTILIZADOR. SIGA ESCRUPULOSAMENTE ESTAS INDICAÇÕES PARA EVITAR FERIMENTOS GRAVES!

## **USO DESTAS INSTRUÇÕES**

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e coloque-as junto da máquina de café se por acaso for utilizada por terceiros. Para mais informações ou no caso de problemas contacte os Centros de Assistência Autorizados.

**GUARDE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.** 

## **APARELHO**



## **ACESSÓRIOS**



Medidor de café pré-moído e chave para a regulação da moagem



Filtro água Intenza



Graxa para grupo de distribuição



Papel para teste de dureza água



Cabo de alimentação

### LIGAR A MÁQUINA

Assegure-se de que o interruptor geral não esteja pressionado.



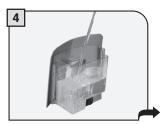
Tire a tampa do recipiente de café.Encha o recipiente com café em grãos.



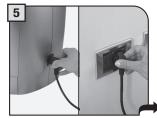
Feche a tampa pressionando-a até o fundo.



Retire o reservatório da água. Aconselhamos que instale o filtro da água (veja pág. 8).



Encha o reservatório com água fresca potável; nunca ultrapasse o nível máximo indicado no próprio reservatório. Por fim recoloque o reservatório.



Introduza a ficha na tomada posicionada na parte traseira da máquina, e a outra extremidade numa tomada de corrente apropriada (veja plaqueta dados).



Posicione um recipiente por baixo do tubo de distribuição de água quente.



Pressione o interruptor geral sobre a posição "Ligado".

A máquina realizará automaticamente o carregamento do circuito hidráulico.

A máquina está pronta para funcionar.

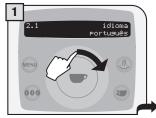
É possível que não aconteça a distribuição de água no recipiente.

Isto não será considerado como uma anomalia.

## **INSTALAÇÃO**

#### SELECCIONE O IDIOMA

Ao ligar a máquina pela primeira vez será pedida a selecção do idioma desejado; isto permitirá adaptar os parâmetros das bebidas ao gosto do próprio País de utilização. Eis porque alguns idiomas estão diferenciados também por País.



Seleccione o idioma desejado virando o disco de selecção com um dedo.





A máquina põe-se a funcionar permitindo visualizar todas as mensagens com o idioma seleccionado.



Aguarde a máquina terminar a fase de aquecimento.



Terminado o aquecimento, é distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde que este ciclo termine automaticamente. Para habilitar/desabilitar a função veja pág. 22.



Sucessivamente será visualizado o ecrã para a distribuição dos produtos.

## MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O teste só pode ser usado para uma medição.



Mergulhe, por 1 segundo na água, o papel para o teste da dureza da água, presente na máquina.



Verifique o valor da dureza da água e programe:

- o grau de dureza da água na máquina (pág.22);
- o Intenza Aroma System (pág.8).

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - APÓS UM LONGO PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO

Estas operações asseguram-lhe uma óptima distribuição e devem ser realizadas:

- 1) Na primeira utilização
- 2) Quando a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).



Encha o reservatório com água fresca potável; nunca ultrapasse o nível MÁX. indicado no reservatório. Por fim recoloque o reservatório.



Ajuste a bandeja de limpeza (Veja a pág.11) e coloque uma chávena debaixo do distribuidor.



Seleccione a função pressionando a tecla **0 0 0** até aparecer a opção de pré-moído. Pressione duas (2) vezes a tecla SEM adicionar o café pré-moído.



Depois de terminada a distribuição esvazie a chávena. Repita as operações do ponto 2 por 3 vezes consecutivas. Depois passe ao ponto 5.



Posicione um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente.



Pressione a tecla para seleccionar a função água quente.



Vire o botão até a marca de referência ∭, ∆ para iniciar a distribuição de água.



Distribua água até encher o recipiente.



Para terminar a distribuição, vire o botão até colocá-lo na posição de repouso (•). Esvazie o recipiente e repita as operações do ponto 5 até o esvaziamento do reservatório. A máquina está pronta.

## **INSTALAÇÃO**

#### FILTRO ÁGUA INTENZA

Para melhorar a qualidade da água utilizada, garantindo ao mesmo tempo uma vida mais longa do aparelho, aconselhamos de instalar o filtro água. Depois da instalação proceda com o programa de activação do filtro (veja programação); deste modo a máquina avisa o utilizador quando o filtro deve ser substituído.

Tire o filtro da embalagem e mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.

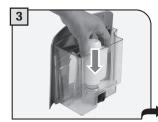


Programara o Intenza Aroma System:

A = Água leve

B = Água neutra (padrão)

C = Água dura



Introduza o filtro no encaixe no interior do reservatório vazio (veja figura); Pressione até o ponto de paragem.



Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.



Posicione um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente/vapor.



Pressione **MENU**. Escolha "manutenção" e pressione a tecla **P**.



Pressione de novo



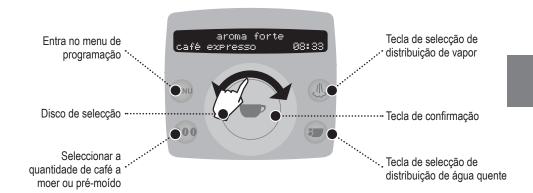
Seleccione e pressione a tecla ...



Vire o botão até a marca (1),  $\triangle$ . A distribuição de água terá início.

Quando a máquina terminar, vire o botão até a posição de repouso (•). Sucessivamente pressione **MENU** mais vezes até aparecer a frase "sair". Pressione • Desta forma a máquina estará pronta para funcionar. **NOTA:** quando o filtro água não estiver presente, deve-se introduzir, no reservatório, o filtro branco removido no ponto 1.

VISOR 9



Para obter 2 chávenas, pressione 2 vezes a tecla
 Esta operação é possível até a moagem da primeira selecção estar completa.

seleccionado café expresso

pressione 2 vezes

seleccionado café duplo expresso

 Para distribuir 2 chávenas, a máquina distribui metade da quantidade seleccionada e interrompe brevemente a distribuição para moer a segunda dose de café.
 A distribuição de café será portanto reiniciada e terminada.

## **AJUSTES**

## (OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

Ao pressionar a tecla **0 0 0** será possível escolher entre três selecções (forte, médio e suave) que indicam a quantidade de café moído pela máquina para a preparação do produto. Com esta tecla é possível seleccionar também a função de café pré-moído.



SELECCIONE A QUANTIDADE DE CAFÉ A MOER ANTES DE DISTRIBUIR O PRODUTO.

## CONSISTÊNCIA DO CAFÉ

O dispositivo SBS foi realizado de propósito para dar ao café a consistência e a intensidade de gosto desejada. Com uma simples rotação do botão será possível adaptar o carácter do café a seu gosto.

#### SBS - SAECO BREWING SYSTEM

Para programar a consistência do café distribuído. O ajuste pode ser efectuado também durante a distribuição do café. Este ajuste tem um efeito imediato na distribuição seleccionada.



#### AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA

Ajuste a bandeja de limpeza antes de distribuir os produtos para poder usar quaisquer tipo de chávenas.

Para levantar pressione levemente a parte inferior da tecla, para baixar pressione levemente a parte superior da tecla; quando alcançar a altura desejada, solte a tecla.



#### SAECO ADAPTING SYSTEM

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Saeco é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grão existentes no mercado (não caramelizados).

- A máquina regula-se automaticamente para optimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de libertar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- o processo de optimização é um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de café para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- atenção, pois podem haver certas misturas particulares, que necessitam de uma regulação da moagem para optimizar a extracção do café – (veja pág. 12).

## **AJUSTES**

### AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ

A máquina permite realizar um leve ajuste do grau de moagem do café. Isto permitir-lhe-á optimizar a distribuição de café a seu gosto.

O ajuste deverá ser realizado através do pino presente dentro do recipiente de café; este deverá ser pressionado e virado só através da chave fornecida.

Pressione e vire o pino de uma posição de cada vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

As marcas no interior do recipiente indicam o grau de moagem seleccionado.





**MOAGEM GROSSA** 



MOAGEM MÉDIA



MOAGEM FINA

## DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO



É POSSÍVEL INTERROMPER A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ A QUALQUER MOMENTO PRESSIONANDO DE NOVO A TECLA

O VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: PERIGO DE QUEIMADURAS. NÃO TOQUE NELE DIRECTAMENTE COM AS MÃOS.

Certifique-se de que todos os recipientes estejam limpos; para realizar esta operação siga as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção" (veja pág. 29).

Para distribuir 2 chávenas, a máquina distribui o primeiro café e interrompe brevemente a distribuição para moer a segunda dose de café. A distribuição de café será após reiniciada e terminada.

### EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO

Este processo mostra como distribuir um expresso. Para distribuir um outro tipo de café, seleccione-o virando o disco com o dedo. Utilize chávenas apropriadas para o café não sair.



Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um expresso.



Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um café ou um café longo.



Seleccione o produto desejado virando o disco de selecção com um dedo.



Se quiser, seleccione a quantidade de café a moer pressionando a tecla **0 0 0** uma ou mais vezes.



Pressione a tecla : uma vez para 1 chávena e duas vezes para duas chávenas. A distribuição da bebida seleccionada terá início.

A máquina terminará a distribuição de café automaticamente de acordo com as quantidades programadas na fábrica. É possível personalizar as quantidades (veja pág. 19).

## **DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO**

## DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO

A máquina permite utilizar café pré-moído e descafeinado.

O café pré-moído deve ser deitado no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel.

ATENÇÃO: QUANDO DESEJAR APENAS UM PRODUTO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO DEITE NO COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

INTRODUZA SÓ UM MEDIDOR DE CAFÉ MOÍDO POR CADA VEZ. NÃO É POSSÍVEL DISTRIBUIR DOIS CAFÉS AO MESMO TEMPO.

No exemplo abaixo indicado é mostrada a preparação de um expresso utilizando café pré-moído. A escolha personalizada de utilizar o café pré-moído será visualizada no visor.



Seleccione o produto desejado virando o disco de selecção com um dedo.



Seleccione a função pressionando a tecla **0 0 0** até aparecer a opção de pré-moído. Para confirmar pressione a tecla **10.** 



O visor lembrará ao utilizador de deitar o café moído no compartimento apropriado.



Deite o café moído no compartimento apropriado utilizando o medidor fornecido em dotação.



Pressione a tecla ; a distribuição terá início.

#### Nota:

- Após 30 segundos desde o aparecimento da mensagem (3), se não iniciar a distribuição, a máquina regressará ao menu principal e descarregará o eventual café introduzido na gaveta de recolha das borras;
- Se o café pré-moído não for deitado no compartimento, acontecerá apenas a distribuição de água;
- Se a dose for excessiva ou se adicionar 2 ou mais medidores de café a máquina não distribuirá o produto e o café deitado será descarregado na gaveta de recolha das borras.

### DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NELE DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



Posicione um recipiente por baixo do tubo de água quente.



Pressione a tecla ......



Vire o botão até a marca ᠕. ♦.



No visor aparecerá:



Aguarde ser distribuída a quantidade de água desejada.



Depois da máquina distribuir a quantidade desejada, vire o botão até a posição de repouso (•).

7

Para distribuir mais uma chávena de água quente, repita as operações.

# DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

### DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NELE DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



Coloque um recipiente com a bebida a aquecer por baixo do tubo vapor.



Pressione a tecla



Vire o botão até a marca  $\emptyset$   $\Diamond$ .



No visor aparecerá:



Aqueça a bebida; mova o recipiente durante o aquecimento.



Depois de terminado, vire o botão até a posição de repouso (•).

7

Para aquecer mais uma bebida repita as etapas.

### DISTRIBUIÇÃO DE CAPPUCCINO



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM-SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NELE DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE EXCLUSIVAMENTE A PEGA APROPRIADA.



Encha a chávena com 1/3 de leite frio.



Pressione a tecla 🔱



Posicione a chávena por baixo do tubo vapor.



Vire o botão até a marca 1  $\lozenge$  .



Bata o leite; mova a chávena durante o aquecimento.



Depois de terminado, vire o botão até a posição de repouso (●).



Posicione a chávena por baixo do cappuccinatore.



Pressione uma vez a tecla a distribuição de café terá início.

Depois de distribuído, limpe o tubo vapor como descrito na pág.29. Para distribuir 2 cappuccinos:

- bata duas chávenas de leite seguindo as etapas de 1 a 6;
- distribua dois cafés seguindo as etapas de 7 a 8 (neste caso pressione duas vezes a tecla

## **MILK ISLAND (OPCIONAL)**

Este dispositivo, que pode ser comprado separadamente, permite-lhe preparar com muita facilidade e comodidade óptimos cappuccinos.

Atenção: antes de utilizar o Milk Island consulte o respectivo manual onde são indicadas todas as precauções para uma correcta utilização.

Nota importante: a quantidade de leite na jarra não deve ser inferior ao nível mínimo "MIN" e nunca deve ultrapassar o nível máximo "MAX". Depois de utilizado o Milk Island, limpe cuidadosamente todos os seus componentes.

Para garantir um resultado melhor durante a preparação do cappuccino, aconselha-se a utilizar um leite parcialmente desnatado e frio (0-8°C)



Milk Island - 04 Type MK1001



Milk Island - 08 Type MK1002



Encha a jarra com a quantidade de leite desejado.



Posicione a jarra na base do Milk Island. Certifique-se de que o indicador luminoso posicionado na base se torne de cor verde.



Vire o botão até a posição



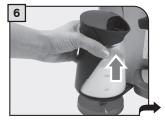
Aguarde até o leite ser batido.

Depois de distribuído continuamente o vapor durante 2 minutos, a máquina parará automaticamente.
Para distribuir mais vapor ponha o botão para a posição (●) e de

novo para a posição



Uma vez obtida a espessura desejada, girar o botão até a posição de repouso (•).



Retire a jarra utilizando a pega.



Depois de executados uns leves movimentos circulares, deite o leite na chávena.



Posicione a chávena com o leite batido por baixo do distribuidor. Distribua o café na chávena

## PROGRAMAÇÃO DE BEBIDA

Qualquer bebida pode ser programada a seu gosto.

#### 1. PROGRAMAR POR AUTO-APRENDIZAGEM

Em qualquer bebida é possível programar rapidamente a quantidade de café a ser distribuída na chávena sempre que for pressionada a tecla.

Depois de seleccionado o tipo de bebida a programar, mantenha pressionada a tecla paté aparecer no visor (por exemplo): programação café expresso

A máquina distribuirá o café.

Depois de alcançada a quantidade desejada, pressione novamente a tecla .

No visor aparecerá:

memorizad<u>o</u> café expresso

Esta quantidade de café distribuída fica memorizada e substitui as programações anteriores.

### 2. PROGRAMAÇÃO DO MENU "PROGRAMAÇÃO BEBIDAS"

Para programar os parâmetros para a preparação de bebidas: pressione a tecla MENU e seleccione "programações bebidas" virando o disco de selecção com um dedo:

#### Nesta fase é possível:



seleccionar a quantidade de café a moer (opti-dose)

seleccionar a função a programar:

- temperatura do café;

pré-infusão do café.

Para completar, na página seguinte é mostrado como programar um produto que contém café; os parâmetros a seleccionar para a programação de cada bebida podem ser diferentes de acordo com o tipo de bebida.

## PROGRAMAÇÃO DE BEBIDA



Certifique-se de que o recipiente de água e de café em grãos estejam cheios; posicione a chávena por baixo do grupo de distribuição.



Pressione a tecla MENU.





Seleccione a bebida a programar. Para confirmar pressione a tecla

Quando mudar as programações, a escrita no visor iniciará a piscar. A escrita parará de piscar depois de memorizadas as variações.



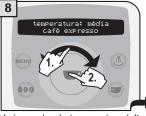
Pressione a tecla **0 0 0** mais vezes para seleccionar a quantidade de café a moer ou escolher a utilização de café pré-moído. Para memorizar pressione a tecla



Varie a altura do café virando o disco de selecção com um dedo; confirme com .



Pressione durante mais de dois segundos a tecla para poder entrar nos demais parâmetros a programar.



Varie o valor de temperatura (alta, média, baixa) virando o disco com o dedo. Para memorizar pressione a tecla



Pressione a tecla **() () ()** para seleccionar o parâmetro de pré-infusão.



A pré-infusão: o café é levemente humedecido antes da infusão e isto faz ressaltar o aroma cheio do café que vai ganhar um gosto excelente.

Varie o valor de pré-infusão (normal, longa, desactiv.) virando o disco com o dedo. Para memorizar pressione a tecla **S**aia pressionando a tecla **MENU**.

## PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

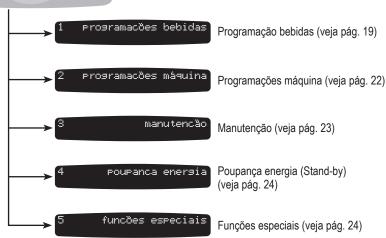
Algumas funções da máquina podem ser programadas para personalizar o seu funcionamento de acordo com as próprias exigências.



- 1 Pressione a tecla **MENU**.
- 2 Vire o disco de selecção com o dedo para:
  - seleccionar as funções
  - variar os parâmetros das funções.

#### Pressione a tecla para:

- confirmar a selecção;
- guardar as novas programações

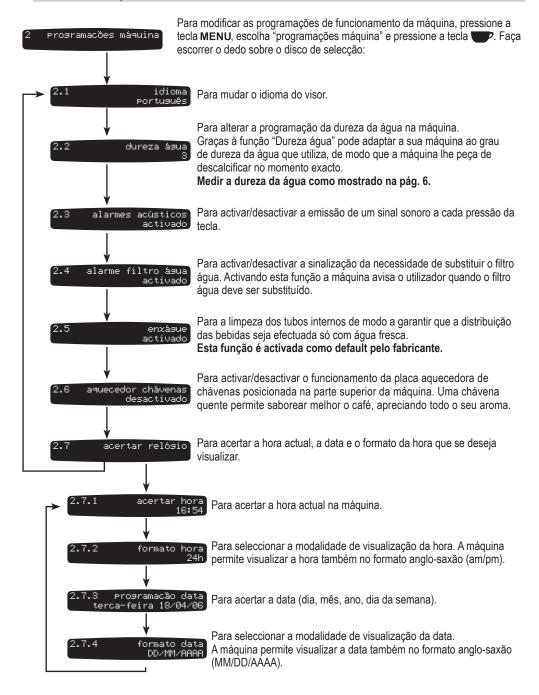


#### Para sair da programação:

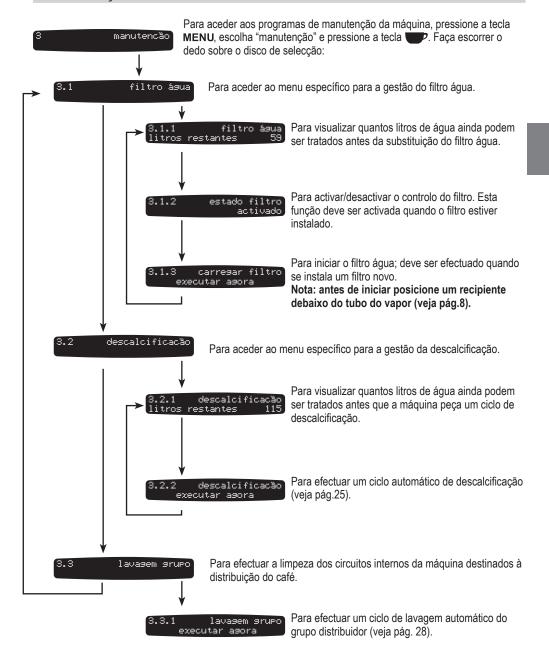


## PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

## PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA

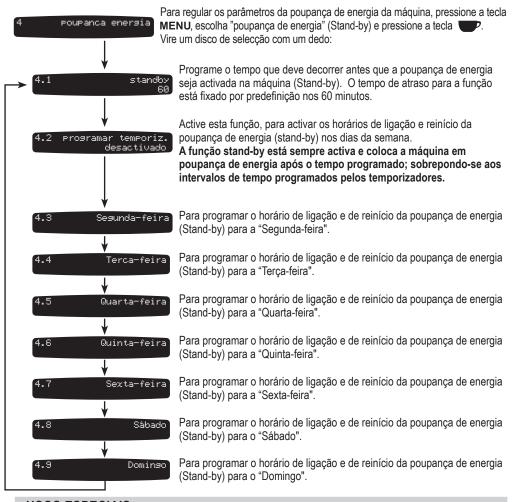


### **MANUTENÇÃO**

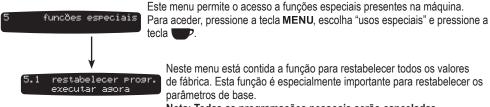


## PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

### POUPANÇA DE ENERGIA - (STAND-BY)



#### **USOS ESPECIAIS**



Nota: Todas as programações pessoais serão canceladas.

#### Ciclo de descalcificação

MENU>Manutenção>descalcificação>executar asora

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.

Para realizar o ciclo automático de descalcificação. A descalcificação é necessária a cada 1-2 meses, quando a água sair mais lentamente que de costume ou quando a máquina avisar. A máquina deve estar ligada e realizará automaticamente a distribuição do descalcificante.

Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante. Quando é realizada a descalcificação, é preciso estar presente durante toda a duração do processo (cerca de 40 minutos).

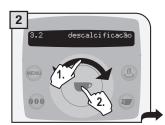
Utilize somente o descalcificante Saeco, que foi estudado para respeitar as características técnicas da máquina, mantendo o seu desempenho ao longo do tempo, respeitando totalmente a segurança para o consumidor. A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.



Obs. Antes de iniciar o ciclo de descalcificação assegure-se que:

- esteja posicionado debaixo do tubo da água um recipiente de dimensões apropriadas;
- 2. O FILTRO DE ÁGUA "INTENZA" TENHA SIDO REMOVIDO.







A descalcificação é realizada a uma temperatura controlada. Se a máquina estiver fria, aguarde o alcance da temperatura certa; caso contrário, será preciso realizar o arrefecimento da caldeira da maneira seguinte:

Se for necessário aquecer a caldeira, a máquina realizará este processo de forma autónoma; quando terminar a fase de aquecimento, será visualizada a mensagem "abrir torneira água/vapor".

Prossiga como descrito na etapa 5.





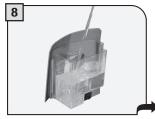
Coloque um recipiente por baixo do tubo do vapor.



Vire o botão até a marca ∭, ♦.



Quando aparecer a mensagem seguinte a caldeira estará à temperatura certa.



Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX. Introduza novamente o reservatório na máquina.



Pressione a tecla para iniciar:



A máquina iniciará a distribuir a solução descalcificante através do tubo de distribuição de água quente. A distribuição acontecerá por intervalos preestabelecidos, para permitir agir à solução de forma eficaz.



Os intervalos são visualizados de maneira a poder verificar o estado de avanço do processo.

Quando a solução terminar, aparecerá no visor:



Retire o reservatório de água, lave-o com água fresca potável para eliminar resíduos de solução descalcificante, depois encha-o com água fresca potável.

Introduza o reservatório cheio de água fresca potável.





A máquina realizará o enxágüe. Durante o enxágüe, a máquina poderá pedir para encher o reservatório de água.



Depois de terminado o enxágüe aparecerá a frase seguinte. Sucessivamente o visor visualizará a página de manutenção.



Vire o botão até a posição de repouso (●).

Verifique a quantidade da água presente no reservatório e instale novamente, se desejar, o filtro água ou introduza de novo o filtro branco (veja pág.8)

Depois de terminada a descalcificação, volte ao menu principal para a distribuição de produtos.



Ajuste a bandeja de limpeza (Veja a pág.11) e coloque uma chávena debaixo do distribuidor.



Seleccione a função pressionando a tecla **000** até aparecer a opção de pré-moído. Pressione duas (2) vezes a tecla SEM adicionar o café pré-moído.



Depois de terminada a distribuição esvazie a chávena. Repita as operações do ponto 17 por 3 vezes consecutivas antes de distribuir os produtos.

Depois de ter realizado a descalcificação, lave o grupo café como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

## **MANUTENÇÃO**

#### Lavagem do Grupo

MENU > manutenção > lavagem grupo

Para realizar a limpeza dos circuitos internos da máquina destinados à distribuição de café.

Para a lavagem do grupo de distribuição é suficiente realizar a limpeza com água como mostrado na pág.30. Esta lavagem completa a manutenção do grupo de distribuição.

Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente ou a cada 500 cafés utilizando as pastilhas Saeco; é possível adquiri-las separadamente no seu revendedor de confiança.

Nota: antes de realizar esta função certifique-se de que:

- um recipiente de dimensões apropriadas tenha sido posicionado por baixo do grupo de distribuição;
- 2. no grupo de distribuição tenha sido introduzida a pastilha apropriada de limpeza;
- 3. o reservatório de água contenha uma quantidade de água suficiente.



### O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO. UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.



Consulte a pág.23.
Confirme com a tecla



Introduza a pastilha como indicado anteriormente.

Pressione a tecla para iniciar.



Aguarde até o ciclo terminar.



É possível verificar o estado de avanço da lavagem.





O grupo está lavado. Saia da programação (veja pág. 21).

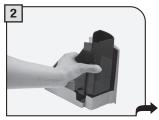
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO

Durante o funcionamento normal pode aparecer a mensagem "esvaziar borras". Esta operação deve ser realizada quando a máquina está a funcionar.



Retire a gaveta de recolha das borras.



Esvazie-a e lave-a.

Ao esvaziar as borras com a máquina desligada ou quando não for sinalizado no visor, não será zerada a contagem das borras depositadas na gaveta. Por isso a máquina poderá visualizar a mensagem "esvaziar borras" mesmo depois de distribuídos apenas uns cafés.

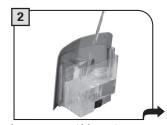
### LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA

A limpeza abaixo indicada deve ser realizada pelo menos uma vez por semana. Nota: se a água ficar durante uns dias no reservatório, não a utilize.

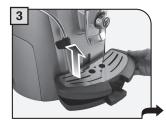
ATENÇÃO! não mergulhe a máquina na água.



Desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Lave o reservatório e a tampa.



Retire a bandeja de limpeza, esvazie-a e lave-a.



Retire a parte terminal do tubo vapor; volte a introduzi-la.



Retire e lave o suporte do tubo vapor; volte a introduzi-lo.



Limpe com um pano seco o compartimento de café pré-moído. Limpe o visor.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO

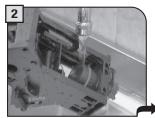
O grupo de distribuição deverá ser limpo pelo menos uma vez por semana. Antes de extrair o grupo será preciso retirar a gaveta de recolha das borras como mostrado na fig.1 da pág.29. Lave o grupo de distribuição com água morna.

Lubrifique o grupo de distribuição depois de cerca de 500 distribuições. É possível comprar a graxa para a lubrificação do grupo de distribuição nos centros de assistência autorizados.

ATENÇÃO! Não lave o grupo de distribuição com detergentes que podem comprometer o correcto funcionamento dele. Não o lave na máquina de lavar louça.



Pressione o botão PUSH para extrair o grupo de distribuição.



Lave o grupo e o filtro; seque-o.



Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.



Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.



Certifique-se de que o grupo esteja na posição de repouso; as duas marcas deverão coincidir.



Certifique-se de que os componentes estejam na posição correcta. O gancho mostrado deve ficar na posição correcta; para verificar pressione firmemente a tecla "PUSH".



A alavanca posicionada na parte traseira do grupo deve ficar em contacto com a base.



Volte a colocá-lo sem pressionar a tecla PUSH!



Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a porta de serviço.

# CÓDIGOS DE AVARIAS

MENSAGEM GUIA QUE VAI APARECER	COMO RESTABELECER A MENSAGEM
fora de servico (xx) reiniciar para resolver	Onde (xx) identifica um código de erro.Desligue e após 30" volte a ligar a máquina para restabelecer o funcionamento normal. Se o problema permanecer peça a intervenção do centro de assistência e comunique o código (xx) indicado no visor
fechar tampa café em grãos	Feche a tampa do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
introduzir café no recipiente	Introduza café em grãos no recipiente apropriado.
introduzir grupo de café	Introduza o grupo de distribuição no próprio encaixe.
introduzir saveta borras	Introduza a gaveta de recolha das borras.
esvaziar borras	Este aviso não bloqueia a máquina. Proceda como para o alarme seguinte.
esvaziar gaveta borras	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado (Veia pág. 29 etapas 1 e 2).  Nota: a gaveta de recolha das borras deverá ser esvaziada só quando a máquina o pedir e com a máquina ligada. O esvaziamento da gaveta com máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.
fechar porta	Para poder tornar operacional a máquina é preciso fechar a porta lateral.
encher o reservatório de ásua	Retire o reservatório e encha-o com água fresca potável
esvaziar bandeja limpeza	Abra a portinhola lateral e esvazie a bandeja de limpeza que fica debaixo do grupo de distribuição.  Atenção: ao realizar esta operação com a máquina ligada, a própria máquina regista o esvaziamento da gaveta de recolha das borras anulando o respectivo contador; por este motivo será preciso deitar fora também as borras de café.
substituir filtro	O filtro água deve ser substituído nos seguintes casos 1. depois de distribuídos 60 litros de água; 2. depois de passados 60 dias desde a sua instalação: 3. depois de passados 20 dias sem utilizar a máquina. Nota: esta mensagem aparecerá só se for seleccionado «activado» na função do filtro de água (Veja pág. 22).
falta jarra	O botão vapor foi virado para a posição 🔼 e o Milk
falta milk island	Island não está instalado ou a jarra não está posicionada correctamente. Instale o Milk Island ou posicione correctamente a jarra.  Caso contrário vire o botão para a posição de repouso (•).
descalcificar	Realize um ciclo de descalcificação dos circuitos internos da máquina.
standby	Pressione a tecla .

# PROBLEMAS - CAUSAS - SOLUÇÕES

<b>PROBLEMAS</b>	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
	Não foi ligada a ficha na tomada posicionada na parte traseira da máquina.	Introduza a ficha na tomada da máquina.
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 está apropriada ou o café não está fresco de torrefacção.	Troque a mistura de café.
	O botão do sistema SBS está virado à esquerda.	Vire o botão do sistema SBS à direita.
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 extrair o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai.	Falta a água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito.
(Ver obs.)	Grupo sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Realize alguns ciclos de café como descrito no manual.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Realize alguns ciclos de café como descrito no manual.
O café sai lentamente.	Café demasiado fino.	Ajuste o moinho de café (pág.12).
(Ver obs.)	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
O café sai fora do grupo de distribuição.	Distribuidor entupido.	Limpe o distribuidor e os seus furos de saída com um pano.
A máquina mói o café mas o café não sai na chávena.	Ajuste "Opti-dose" não óptimo.	Regule o ajuste "Opti-dose" (veja pág.10).

Obs.: no caso da primeira ligação ou se a mistura de café foi modificada, é necessário distribuir um certo número de café, de modo a que a máquina optimize os parâmetros.

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

## **NORMAS DE SEGURANÇA**

# SOS

#### **EM CASO DE EMERGÊNCIA**

Retire imediatamente a ficha da tomada de rede.

#### UTILIZE EXCLUSIVAMENTE O APARELHO



- Em lugar fechado
- Para preparar café, água quente e para aquecer o leite.
- · Para uso doméstico.
- O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.
- Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

### PRECAUÇÕES PARA O USO DA MÁQUINA

- · Não utilize a máquina para fins diferentes daqueles acima indicados, a fim de evitar perigos.
- Não introduza nos depósitos substâncias diferentes daquelas indicadas no manual de instruções.
- Durante o normal enchimento de qualquer depósito, é obrigatório fechar todos os depósitos próximos.
- Encha o depósito de água apenas com água fresca potável: água quente e/ou outros líquidos poderiam danificar a máquina.
- Não utilize água adicionada com dióxido de carbono.
- No moinho de café é proibido introduzir os dedos e qualquer material que não seja café em grãos.
- Antes de trabalhar no interior do moinho de café desligue a máquina através do interruptor geral e tire a ficha da tomada de corrente.
- · Não introduza café solúvel ou em grãos dentro do depósito de café moído.
- Para fazer funcionar a máquina, utilize só os dedos da mão.

### LIGAÇÃO À REDE



A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.

A tomada, em que ligar a máquina deverá ser:

- conforme com o tipo de ficha instalada na própria máguina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da plaqueta de dados no fundo do aparelho.
- ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.

O cabo de alimentação, não deve:

- entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choque eléctrico e/ou incêndio;
- ser esmagado e/ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
- · ser utilizado para deslocar a máquina;
- ser utilizado se estiver danificado;
- · ser manuseado com as mãos húmidas ou molhadas;
- · ser enrolado quando a máquina estiver funcionando.
- · ser alterado.

## **INSTALAÇÃO**

- Escolha uma superfície de apoio bem nivelada (não deverá ultrapassar 2° de inclinação), sólida e firme.
- Não instale a máquina em lugar onde pode ser utilizado um jacto de água.
- Temperatura ideal de funcionamento: 10°C÷40°C.
- · Humidade máxima: 90%.
- O lugar deve estar suficientemente iluminado, ventilado, higiénico e a tomada de corrente deve ser facilmente alcançável.
- Não a coloque acima de superfícies incandescentes!
- Ponha a máquina pelo menos a 10 cm de distância das paredes e das chapas de cozinhar.
- Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 0°C; se a máquina atingir essas condições contacte o centro de assistência para efectuar um controlo de segurança.



## NORMAS DE SEGURANÇA

- Não utilize a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
- É proibido utilizar a máguina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pós ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
- Não instale a máquina acima de outras aparelhagens.

#### **PERIGOS**

- O aparelho não deve ser utilizado por crianças e pessoas não informadas sobre o seu
- O aparelho está perigoso para as crianças. Se ficar sem quarda, deslique-o da tomada de alimentação.
- Não deixe os materiais utilizados para a embalagem da máguina ao alcance das crianças.
- Não dirija para si e/ou para outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou de áqua quente: perigo de
- Não introduza objectos nas aberturas do aparelho (Perigo! Corrente eléctrica!).
- · Não toque na ficha com as mãos e pés molhados, não retire-a da tomada puxando o cabo.
- Atenção: perigo de queimaduras pelo contacto com a água quente, o vapor e o bico de água quente.



#### **AVARIAS**

- Não utilize o aparelho no caso de avaria verificada ou suspeita, por exemplo após uma queda.
- Eventuais consertos deverão ser realizados pelo serviço de assistência autorizado.
- Não utilize um aparelho com cabo de alimentação defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. (Perigo! Corrente eléctrica!).
- Desligue o aparelho antes de abrir a portinhola de serviço. Perigo de queimaduras!

### LIMPEZA / DESCALCIFICAÇÃO



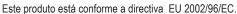
- Para a limpeza dos circuitos do leite e do café utilize apenas detergentes aconselhados e fornecidos junto da máquina. Não utilize estes detergentes para outros fins.
- Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral sobre DESLIGADO (0); deslique a ficha da tomada de corrente e aquarde a máquina se arrefecer.
- Não permita que o aparelho entre em contacto com jactos de água ou seja mergulhado em água.
- Não seque as peças da máquina em fornos convencionais e/ou de microondas.
- O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de não utilização do aparelho.



#### PEÇAS SOBRESSELENTES

Por razões de segurança, utilize apenas peças sobresselentes e acessórios originais.

#### DESMANTELAMENTO





O simbolo 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 possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. 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.



### ANTI-INCÊNDIO

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Não utilize água ou extintores de pó.



## NORMAS DE SEGURANÇA - DADOS TÉCNICOS

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA A UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FILTRO INTENZA

Para utilizar correctamente o filtro água Intenza enumeramo-vos algumas advertências que se devem tomar em consideração:

- Guarde o filtro água num ambiente fresco e protegido do sol; a temperatura do ambiente deve estar compreendida entre os +1°C e os +50°C;
- 2. Leia atentamente as instruções de utilização e as advertências de segurança anexas em cada filtro.
- 3. Guarde as instruções do filtro em anexo juntamente com o manual.

DADOS TÉCNICOS

Quantidade de café moído

Dispositivos de segurança

 As instruções descritas no presente manual integram aquelas introduzidas no manual, porque analisam a aplicação específica do filtro na máquina.

Tensão nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho	
Potência nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho	
Alimentazione	Veja plaqueta posicionada no aparelho	
Material do corpo	Plástico	
Dimensões (I x a x p)	313 x 372 x 426 mm	
Peso	9 Kg	
Comprimento do cabo	1200 mm	
Painel de comando	Frontal (visor 2 x 24 caracteres)	
Depósito de água	1,7 litros – Extraível	
Capacidade depósito de café	250 gramas de café em grãos	
Pressão da bomba	15 bar	
Caldeira	Aço inox	
Moinho de café	Com mós de cerâmica	

Sob reserva de modificações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico. Máquina conforme com a Directiva Europeia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92), relativa à eliminação das rádio-interferências.

7 - 10,5 g

termóstato de segurança.

Válvula de segurança de pressão caldeira - duplo



