



**Saeco
International Group S.p.A.**

Via Torretta, 240
I-40041 Gaggio Montano, Bologna
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

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.

© Saeco International Group S.p.A.

Primea

Ring Plus



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.



ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	2
APARATO.....	4
ACCESORIOS	4
INSTALACIÓN	5
PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA	5
CONFIGURAR EL IDIOMA.....	6
FILTRO DE AGUA INTENZA.....	7
DISPLAY.....	8
INDICACIÓN DE LA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO POR TAZA (SISTEMA OPTI-DOSE)	8
REGULACIONES	9
LLENADO DEL CONTENEDOR DE LECHE	9
REGULACIÓN DE LA ALTURA DE LA CUBETA DE GOTEO	9
DENSIDAD DEL CAFÉ	10
SAECO ADAPTING SYSTEM	10
EROGACIÓN DE PRODUCTO.....	11
CAFÉ EXPRES / CAFÉ / CAFÉ LARGO.....	11
EROGACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ MOLIDO	12
LECHE MANCHADA.....	13
CAFÉ CORTADO	15
CAPUCHINO.....	15
SUMINISTRO DE LECHE CALIENTE	16
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	16
PROGRAMACIÓN DE BEBIDA	17
1. PROGRAMACIÓN CON AUTOAPRENDIZAJE.....	17
2. PROGRAMACIÓN EN EL MENÚ “CONFIGURACIÓN BEBIDAS”	17
PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA	19
CONFIGURACIÓN MÁQUINA	20
MENÚ “IDIOMA”	20
MENÚ “SUPERFICIE CALIENTATAZAS”	21
MENÚ “FILTRO AGUA”	21
MENÚ “ENJUAGUE”	22
MENÚ «DUREZA AGUA» - INTENZA AROMA SYSTEM	22
MENÚ “ALARMAS ACÚSTICAS”	23
MENÚ “MANTEINIMIENTO”	24
CICLO ENJUAGUE LECHE.....	24
CICLO LAVADO CAFÉ	25

ÍNDICE

CICLO LAVADO LECHE.....	26
CICLO DE DESCALCIFICACIÓN.....	29
CONFIGURACIÓN RELOJ.....	31
CONFIGURACIÓN HORA.....	31
CONFIGURACIÓN FECHA	32
FORMATO HORA.....	32
CONFIGURACIÓN STANDBY	33
STAND-BY AUTOMÁTICO.....	33
CONFIGURACIÓN TEMPORIZADOR.....	33
FUNCIONES ESPECIALES.....	35
ANULAR TODAS LAS CONFIGURACIONES.....	35
CAFÉ EN EL MUNDO	36
CONTADORES PRODUCTO.....	37
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	38
MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.....	38
LIMPIEZA GENERAL DE LA MÁQUINA.....	38
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL CONTENEDOR DE LECHE.....	39
LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR.....	41
MANTENIMIENTO MUELAS	42
ALMACENAMIENTO.....	43
NUEVA PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA.....	43
CÓDIGOS DE AVERÍA	44
NORMAS DE SEGURIDAD	45
DATOS TÉCNICOS	47

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 personas.
- No utilizar la máquina de café exprés en espacios descubiertos o al aire libre.
- Evitar que el cable cuelgue 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 máquina sólo para uso doméstico.
- Prestar una extrema atención durante la utilización del 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 enseres que puedan rayar. Es suficiente utilizar un paño suave humedecido con agua.
- Para evitar la formación de cal se puede utilizar agua mineral natural.
- No usar café caramelizado.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO

- Se suministra un cable eléctrico bastante corto para evitar que se enrosque o 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 tres 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 preparar café expreso utilizando café en grano o café molido; está equipada con un dispositivo automático para preparar productos con leche y con un tubo para el suministro de agua caliente.

El elegante cuerpo de la máquina ha sido diseñado para uso doméstico y no está concebido para un funcionamiento 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 SEÑALA TODAS LAS INSTRUCCIONES
IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD DEL USUARIO. ¡RESPETAR ESCRUPULOSA-
SAMENTE DICHAS INDICACIONES PARA EVITAR HERIDAS GRAVES!**

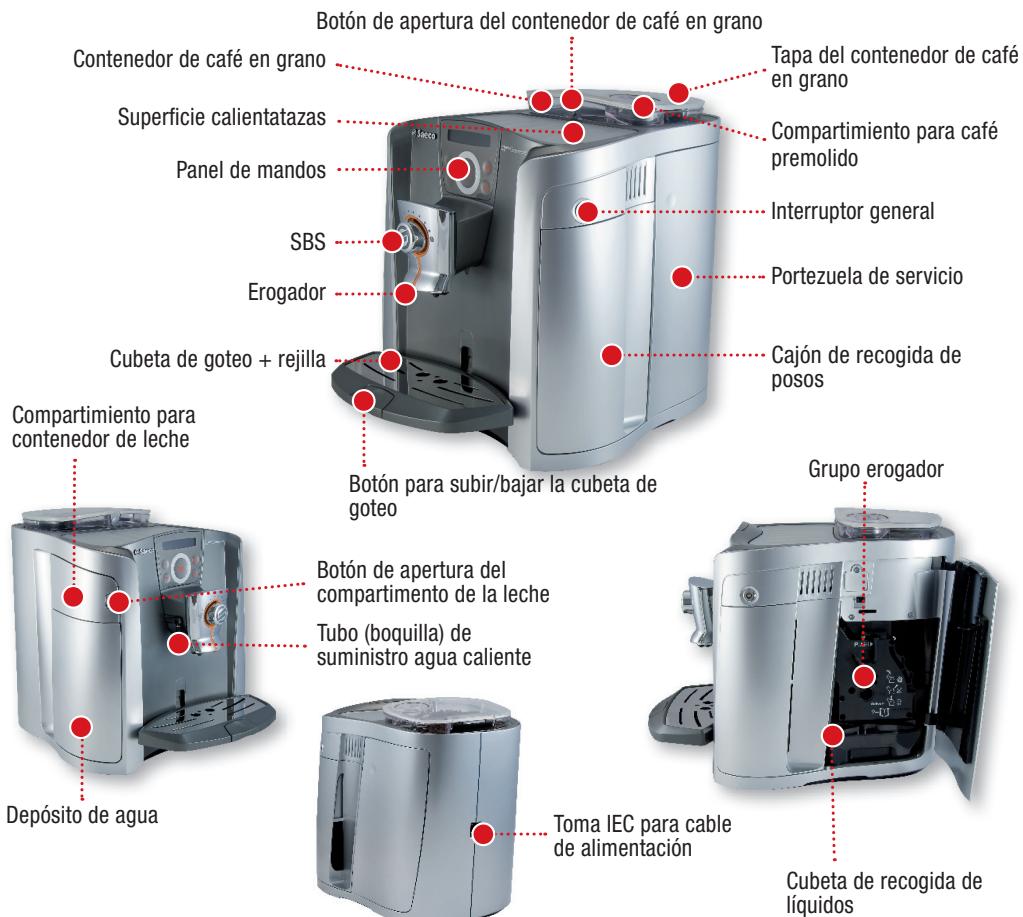
EMPLEO DE ESTAS INSTRUCCIONES

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizarla. Para más informaciones o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

4

APARATO



ACCESORIOS



PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

Asegurarse de que el interruptor general no esté presionado.



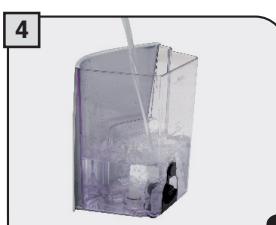
Presionar el botón colocado en el contenedor de café para abrir la tapa. Llenar el contenedor de café en grano.



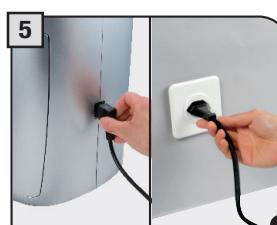
Cerrar la tapa empujándola bien.



Extraer el depósito de agua. Se aconseja instalar el filtro de agua (véase pág. 7).



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 (ver placa de datos).



Colocar un recipiente debajo de la boquilla de agua caliente.



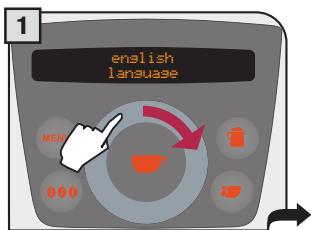
Poner el interruptor general en la posición "Encendido".

**TERMINAR LA INSTALACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OTRA OPERACIÓN (PÁG. 6 - 7).
PARA REGULAR EL GRADO DE DUREZA DEL AGUA Y
PROGRAMAR EL INTENZA AROMA SYSTEM
VÉASE «MENÚ DUREZA AGUA» PÁG. 22.**

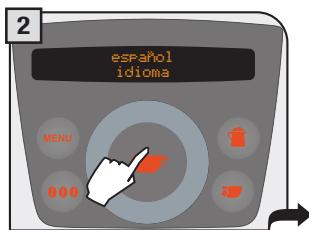
ANTES DE UN LARGO PERÍODO DE INACTIVIDAD DE LA MÁQUINA Y ANTES DE UNA NUEVA PUESTA EN MARCHA, CONSULTAR EL APARTADO CORRESPONDIENTE EN EL CAPÍTULO «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

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, deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Cuando se muestre el idioma deseado, pulsar ☕.
Ahora la máquina visualiza los mensajes en el idioma seleccionado.



Pulsar para realizar la carga del circuito; esperar a que la máquina termine esta fase.



Una vez terminada la carga, 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.

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 cuándo es necesario cambiarlo.

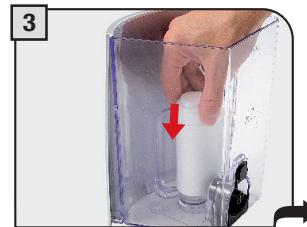
Sacar el filtro de su envase y sumergirlo verticalmente (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



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
Para más detalles véase pág. 22



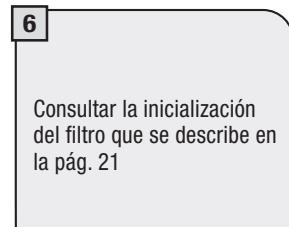
Colocar el filtro en el espacio habilitado dentro del depósito vacío (ver figura);
Presionar hasta el tope.



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

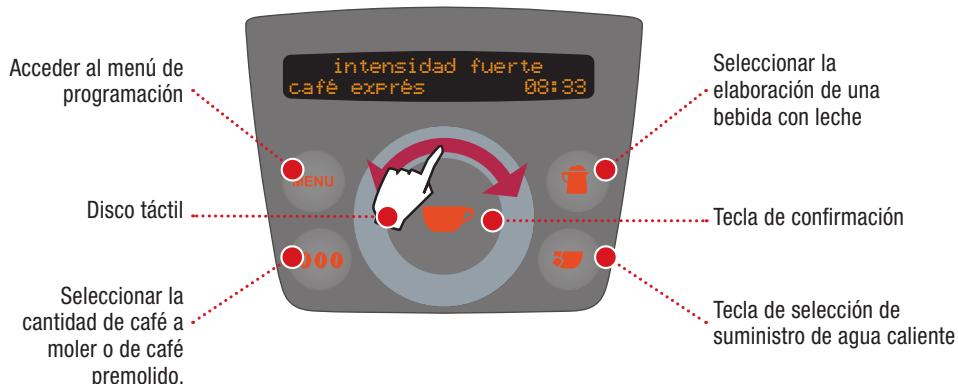


Colocar un recipiente debajo del erogador



Consultar la inicialización del filtro que se describe en la pág. 21

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. Esta operación se puede realizar hasta que termine de funcionar el molinillo.

**intensidad fuerte
café expreso doble 08:33**

- Para preparar 2 tazas la máquina suministra la mitad de la cantidad configurada e interrumpe brevemente la erogación para moler la segunda dosis de café. Luego reinicia y termina la erogación de café. Si se selecciona una bebida con leche, la máquina controla automáticamente el suministro de leche.

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

Pulsando la tecla existen tres selecciones (fuerte, medio y suave) que indican la intensidad del café (el aroma) (cantidad de café que muele la máquina) para la preparación de la bebida. Con esta tecla se selecciona también la función de café molido.

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

**intensidad fuerte
café expreso 08:33**

**intensidad medio
café expreso 08:33**

**intensidad suave
café expreso 08:33**

**Premolido
café expreso 08:33**

LLENADO DEL CONTENEDOR DE LECHE

El contenedor con el cappuccinatore se debe llenar antes de preparar todas las bebidas con leche. No utilizar la leche después de su fecha de caducidad. (Importante! Consultar el apartado sobre el mantenimiento y la limpieza del cappuccinatore en la pág. 39-40)



1 Abrir el compartimento de la leche pulsando el botón y retirar el contenedor.



2 Quitar la tapa y verter la leche. NO SUPERAR EL NIVEL MÁXIMO indicado en la figura.



3 Cerrar y colocar en el alojamiento correspondiente, asegurarse de cerrar con cuidado el compartimento.

REGULACIÓN DE LA ALTURA DE LA CUBETA DE GOTEO

Regular la cubeta de goteo antes de la erogación de los productos.



Cubeta de goteo de altura regulable.

Para alzarla, presionar ligeramente la parte inferior del botón, para bajarla presionar ligeramente la parte superior del botón; soltar el botón cuando se alcanza la altura deseada.

DENSIDAD DEL CAFÉ

El dispositivo SBS ha sido diseñado específicamente para permitir darle al café la densidad y la intensidad de sabor que se desea. 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 del café erogado. La regulación se puede realizar incluso durante la erogación del café. Esta regulación produce un efecto inmediato en la erogación seleccionada.



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 expreso 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.

CADA VEZ QUE SE PULSA LA TECLA  SE INTERRUMPE EL SUMINISTRO DE CAFÉ, AGUA CALIENTE Y LECHE.



LA LECHE SUMINISTRADA PUEDE ALCANZAR ELEVADAS TEMPERATURAS: RIESGO DE QUEMADURAS. NO TOCARLA DIRECTAMENTE CON LAS MANOS.

LA LECHE UTILIZADA SE DEBE HABER CONSERVADO CORRECTAMENTE.
NO SE DEBE UTILIZAR DESPUÉS DE LA FECHA DE CADUCIDAD INDICADA EN EL EMBALAJE.

Comprobar que todos los contenedores estén limpios; para realizar esta operación se deben seguir las instrucciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento" (ver pág. 38)

CUANDO TERMINA LA PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS CON LECHE ES NECESARIO LAVAR EL CONTENEDOR Y LOS CIRCUITOS DE LA MÁQUINA.

Para preparar 2 tazas la máquina eroga la mitad de la cantidad configurada e interrumpe brevemente la erogación para moler la segunda dosis de café. Luego reinicia y termina la erogación de café. Si se selecciona una bebida con leche, la máquina controla automáticamente el suministro de leche.

CAFÉ EXPRÉS / CAFÉ / CAFÉ LARGO

Este procedimiento muestra cómo erogar un café exprés. Para erogar otro tipo de café, seleccionarlo pasando un dedo sobre el disco. Utilizar tazas pequeñas o tazas idóneas para evitar que se derrame el café.



Deslizar un dedo sobre el disco táctil para seleccionar el producto deseado.



Pulsar la tecla **000** una o varias veces para seleccionar el aroma del café.



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

La máquina termina la erogación de café automáticamente según las cantidades configuradas en la fábrica. Se pueden personalizar las cantidades, ver pág.17.

EROGACIÓN DE BEBIDAS CON CAFÉ MOLIDO

El café premolido se debe colocar en el compartimiento 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. (ver capítulo "Programación de bebidas" pág. 17)

¡ATENCIÓN! SÓLO CUANDO SE DESEA EROGAR UN PRODUCTO CON CAFÉ PREMOLIDO SE DEBE COLOCAR EN EL COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

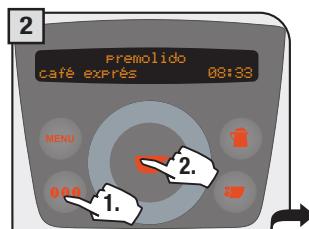


COLOCAR UN SOLO DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO CADA VEZ. NO SE PUEDEN EROGAR DOS CAFÉS SIMULTÁNEAMENTE

En el ejemplo de abajo se ha decidido erogar un café exprés utilizando café premolido. La elección personalizada de utilizar el café premolido se visualiza en el display.



Deslizar un dedo sobre el disco táctil para seleccionar el producto deseado.



Pulsar la tecla **000** una o varias veces para seleccionar la función. Pulsar la tecla **CAFÉ**.



En el display 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 el dosificador que se suministra.



Pulsar la tecla **CAFÉ**; comienza la erogación.

Nota:

- Pasado 1 minuto desde que aparece el mensaje (2), si no comienza la erogación, la máquina retorna al menú principal y descarga el café ya introducido en el cajón de recogida de posos.
- Si no se introduce el café premolido en el compartimento se suministrará sólo agua.
- Si se adicionan 2 o más dosificadores de café, la máquina no eroga el producto y el café será descargado en el cajón de recogida de posos.

LECHE MANCHADA

PARA UN ÓPTIMO SUMINISTRO DE LA LECHE, CONSULTAR LAS INDICACIONES SEÑALADAS EN LA PÁG. 39-40.

Llenar el contenedor de leche



Pulsar la tecla .



Seleccionar la leche manchada deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Pulsar la tecla una o varias veces para seleccionar el aroma.



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



Luego, si lo desea, la máquina permite suministrar una cantidad adicional de leche. Esta opción permanece activa durante 3 segundos aproximadamente. Para activarla, presione el botón . Cuando se alcance la cantidad deseada, presione de nuevo el botón para terminar el suministro.



La máquina propone la limpieza de los circuitos de leche. Pulsar la tecla para iniciar la limpieza de los circuitos internos.

En este caso, el usuario podrá continuar con la preparación de otros productos y la máquina mantiene activa la indicación para lavar los circuitos de leche.

Pasados 20 minutos de inactividad, la máquina obliga al usuario a realizar un ciclo de lavado como se describe en el punto 7; si la máquina se apaga después de haber suministrado un producto con leche; cuando se vuelve a encender obliga al usuario a realizar el ciclo de lavado de los circuitos de leche.

Nota: antes de realizar esta función asegurarse de que:
 1. se haya colocado un recipiente de dimensiones adecuadas debajo de la salida de café;
 2. el depósito de agua contenga una cantidad de agua suficiente.

08:33

Tras 14 días desde el primer suministro de una bebida con leche, aparece el mensaje "enjuague circuito leche"; se aconseja realizar el lavado de los circuitos de la leche tal y como se describe en la pág.26.

Transcurridos otros 7 días la máquina bloquea sólo el suministro de los productos con leche y se debe realizar obligatoriamente el lavado de los circuitos de la leche; en esta fase, se podrá suministrar café y agua caliente.



Para realizar el enjuague pulsar la tecla ☕.



En esta fase el usuario no puede intervenir y debe esperar a que termine el ciclo. Luego la máquina vuelve al menú principal.



Extraer el contenedor, enjuagarlo y secarlo.

¡ESTE PROCEDIMIENTO SE DEBE REALIZAR PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON LECHE! DESPUÉS DEL USO, RETIRAR SIEMPRE EL CONTENEDOR CON LA LECHE Y GUARDARLO EN EL FRIGORÍFICO SI CONTIENE LECHE SOBRANTE.

retirar leche
café exprés 08:33

Un vez finalizado el ciclo de enjuague, la máquina recuerda al usuario que debe retirar el contenedor con la leche sobrante visualizando el mensaje "retirar leche".

RETIRAR EL CONTENEDOR DE LECHE SÓLO CON LA MÁQUINA ENCENDIDA.

EL CONTENEDOR PUEDE GUARDARSE EN LA MÁQUINA SÓLO SI SE HA LAVADO CON AGUA POTABLE Y NO CONTIENE LECHE (VÉASE PÁG. 39-40).

CAFÉ CORTADO

Llenar el contenedor de leche



Pulsar la tecla ☕.



Seleccionar el cortado deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Pulsar la tecla 000 una o varias veces para seleccionar el aroma.



Pulsar la tecla ☕: una o dos veces. Comienza la erogación.



Si lo desea, presione el botón ☕. Cuando se alcance la cantidad de leche deseada; presione de nuevo el botón ☕.

Cuando el mensaje “enjuague circ. leche” parpadea se debe realizar la limpieza de los circuitos de leche como descrito para la leche manchada (ver pág. 13, ícono 6 y sucesivos).

CAPUCHINO

Llenar el contenedor de leche



Pulsar la tecla ☕.



Seleccionar el capuchino deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Pulsar la tecla 000 una o varias veces para seleccionar el aroma.



Pulsar la tecla ☕: una o dos veces. Comienza la erogación.



Si lo desea, presione el botón ☕. Cuando se alcance la cantidad de leche deseada; presione de nuevo el botón ☕.

Cuando el mensaje “enjuague circ. leche” parpadea se debe realizar la limpieza de los circuitos de leche como descrito para la leche manchada (ver pág. 13, ícono 6 y sucesivos).

SUMINISTRO DE LECHE CALIENTE

Llenar el contenedor de leche



Pulsar la tecla ☕.



Seleccionar la leche caliente y pulsar la tecla ☕.



Si lo desea, presione el botón ☕. Cuando se alcance la cantidad de leche deseada; presione de nuevo el botón ☕.

Para suministrar otra taza de leche se debe repetir la operación. Cuando el mensaje “enjuague circ. leche” parpadea se debe realizar la limpieza de los circuitos de leche como descrito para la leche manchada (ver pág. 13, ícono 6 y sucesivos).

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE



AL INICIO SE PUEDEN PRODUCIR BREVES CHORROS DE AGUA CALIENTE QUE PUDIERAN PROVOCAR QUEMADURAS. LA BOQUILLA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS ELEVADAS: NO TOCARLA DIRECTAMENTE CON LAS MANOS.



Pulsar la tecla ☕.



Pulsar la tecla ☕ para iniciar el suministro.

La máquina suministra la cantidad de agua programada. Pulse la tecla ☕ para salir de la función “Agua Caliente” después del suministro.

Las bebidas se pueden programar según los gustos personales.

1. PROGRAMACIÓN CON AUTOAPRENDIZAJE

Para todas las bebidas se puede programar rápidamente la cantidad de café y/o leche 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 el display aparece (por ejemplo):

autoaprendizaje activo
café exp̄res

La máquina suministra café o leche. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulsar de nuevo la tecla . En el display aparece:

nueva cantidad memorizada
café exp̄res

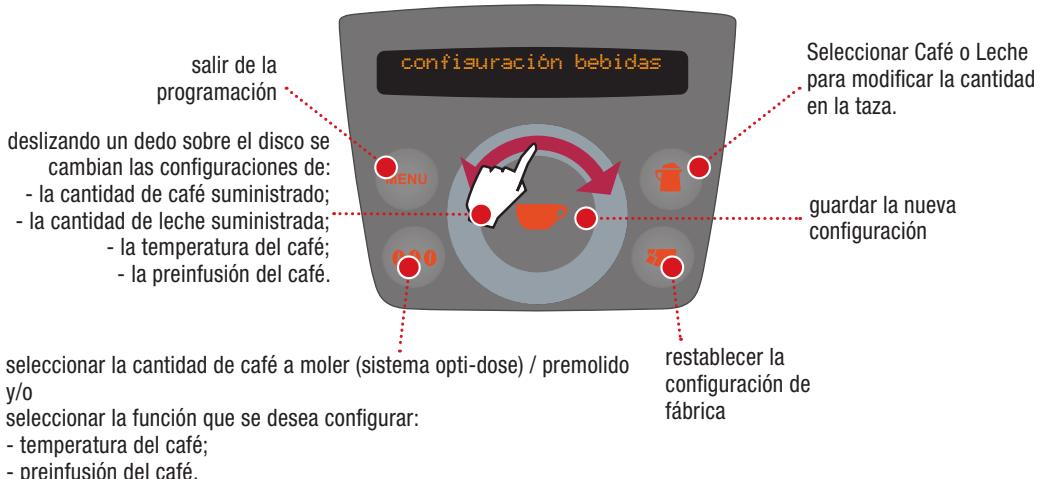
(Sólo bebidas con café y leche): para la bebidas con café y leche se debe memorizar tanto la cantidad de leche como la cantidad de café que se desea suministrar, pulsando la tecla . Dicho ajuste debe realizarse durante los suministros correspondientes, en el proceso normal de preparación de la bebida.

La cantidad de café y/o leche que se suministra queda memorizada y sustituye las demás configuraciones.

2. PROGRAMACIÓN EN EL MENÚ “CONFIGURACIÓN BEBIDAS”

Para regular los parámetros de preparación de las bebidas: pulsar la tecla **MENU** y pasar un dedo sobre el disco para seleccionar “configuración bebidas”:

En esta fase se puede:



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



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



Pulsar la tecla **MENU**.



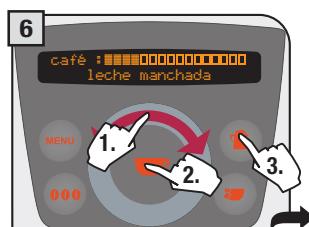
Seleccionar "configuración bebidas". Pulsar la tecla ☕ para confirmar.



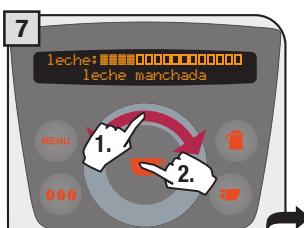
Seleccionar la bebida a programar. Pulsar ☕ para confirmar.



Pulsar la tecla **000** una o varias veces para regular la intensidad del café (opti-dose / aroma) o seleccionar el empleo de café premolido. Pulsar ☕ para memorizar.



Deslizar el dedo sobre el disco táctil para modificar la cantidad de café; pulsar ☕ para confirmar. Pulsar ☕ para cambiar el parámetro de café a leche.



Deslizar el dedo sobre el disco táctil para modificar la cantidad de leche y 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 táctil para cambiar el valor de la temperatura (alta, media, baja). Pulsar ☕ para memorizar.



Pulsar la tecla **000** para seleccionar el parámetro preinfusión.



Deslizar el dedo sobre el disco táctil para cambiar el valor de la preinfusión (normal, fuerte, desactivada). Pulsar ☕ para memorizar. Salir pulsando la tecla **MENU**.

La preinfusión: el café se humedece un poco antes de la infusión para potenciar la intensidad del café (aroma), que adquiere un gusto excelente.

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



Pulsar la tecla para:
 - confirmar la selección;
 - guardar la nueva configuración

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

configuración bebidas

Programación bebidas
(ya vista en pág. 17)

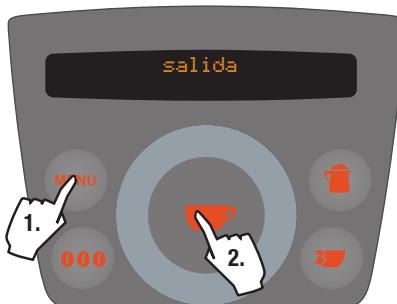
configuración máquina

Configuración máquina (ver pág.20)

funciones especiales

Funciones extras (ver pág.35)

Para salir de la programación:



o bien



CONFIGURACIÓN MÁQUINA

Pulsar la tecla **MENU** para regular los parámetros generales de funcionamiento de la máquina, seleccionar “configuración máquina”. Pasar el dedo sobre el disco de selección para:

**configuración máquina
idioma**

configurar el idioma de los menús.

**configuración máquina
alarmas acústicas**

configurar/activar las alarmas acústicas

**configuración máquina
filtro agua**

configurar el funcionamiento de la máquina mediante el filtro de agua.

**configuración máquina
mantenimiento**

programar la limpieza de los circuitos internos de la máquina

**configuración máquina
dureza agua**

configurar la dureza del agua.

**configuración máquina
configuración reloj**

ajustar el reloj

**configuración máquina
ciclo de enjuague**

configurar el enjuague de los circuitos.

**configuración máquina
configuración standby**

ajustar el standby y los temporizadores

**configuración máquina
superfic. calientatazas**

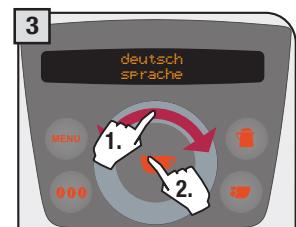
configurar el funcionamiento de la superficie calientatazas.

Pulsar la tecla **MENU** para salir de cualquier nivel de “configuración máquina” sin guardar las modificaciones realizadas. Por ejemplo:



MENÚ “IDIOMA”

MENU > configuración máquina > idioma . Para cambiar el idioma del display.



Seleccionar el idioma deseado.
Luego la máquina visualiza todos los mensajes en el idioma deseado.

MENÚ “SUPERFICIE CALIENTATAZAS”

MENU > configuración máquina > superfic. calientatazas.

Para activar/desactivar la superficie calientatazas situada en la parte superior. La superficie calientatazas está siempre apagada cuando la máquina está en stand-by.

Una taza caliente permite degustar mejor el café saboreando así toda su intensidad (aroma).



3 Seleccionar deslizando el dedo sobre el disco táctil.
Se puede configurar:
- siempre encendida
- siempre apagada
Memorizar pulsando ☕.

MENÚ “FILTRO AGUA”

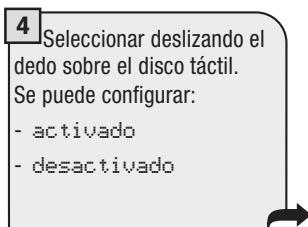
MENU > configuración máquina > filtro agua.

Esta función sirve para mejorar el control del filtro avisando al usuario cuando se debe cambiar el filtro. Esta función debe:

- ser activada cuando se desea utilizar el filtro de agua;
- ser desactivada si no se desea utilizar el filtro de agua.



Con este menú se puede activar o desactivar el control del filtro.



4 Seleccionar deslizando el dedo sobre el disco táctil.
Se puede configurar:

- activado
- desactivado

Memorizar pulsando ☕.



Con este menú se puede inicializar un filtro nuevo que se acaba de instalar.

MENÚ “ENJUAGUE”

MENU > configuración máquina > ciclo de enjuague.

Para limpiar los conductos internos y así garantizar que la erogación de las bebidas se realice solamente con agua fresca. Esta función se encuentra ya activada en todos los aparatos nuevos.

Nota: este enjuague se realiza cada vez que se activa la máquina después de la fase de calentamiento.

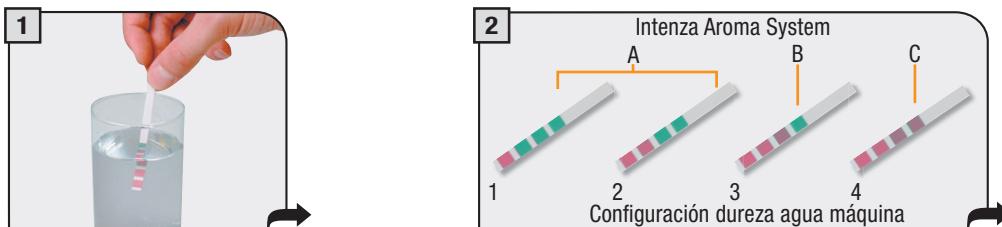
**MENÚ «DUREZA DEL AGUA» - INTENZA AROMA SYSTEM**

MENU > configuración máquina > dureza agua.

Gracias a la función “Dureza del agua” se podrá ajustar la máquina y el filtro Intenza al grado de dureza del agua utilizada de forma que, cuando sea oportuno, la máquina solicitará que se realice el proceso de descalcificación.

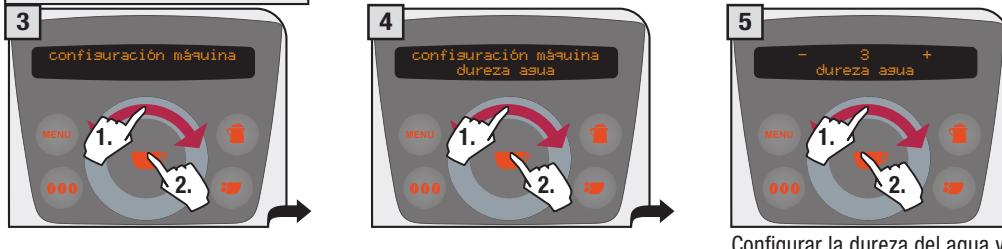
El grado de dureza del agua en el filtro de agua Intenza se expresa en una escala de A a C.

El grado de dureza del agua en la máquina se expresa en una escala de 1 a 4.



Sumerger durante 1 segundo en agua, la sonda para la prueba de la dureza del agua suministrada con el welcome pack.

La sonda se puede utilizar solamente para una medición.



MENÚ “ALARMAS ACÚSTICAS”

MENU > configuración máquina > alarmas acústicas

Para activar/desactivar los avisos acústicos de la máquina.



- 4 Seleccionar deslizando el dedo sobre el disco táctil. Se puede configurar:

- **tono Presión tecla:** para activar/desactivar la emisión de un sonido cada vez que se pulsa una tecla;
- **aviso calidad leche:** para activar/desactivar la emisión de un sonido cuando el contenedor de leche está en la máquina desde hace demasiado tiempo.
- **tono de confirmación:** para activar/desactivar la emisión de un sonido para confirmar la ejecución de un comando (producto guardado, etc.)
- **tono enj. circ. leche:** para activar/desactivar la emisión de un sonido cuando la máquina necesita el lavado de los circuitos de leche.
- **aviso enjuague leche:** para activar/desactivar la emisión de un sonido cuando la máquina necesita el enjuague de los circuitos de leche.

Pulsar para memorizar.

MENÚ “MANTENIMIENTO”

MENU > configuración máquina > mantenimiento.

Para la limpieza de todos los circuitos internos de la máquina que se utilizan para preparar café y leche. Pasar el dedo sobre el disco de selección para:

**mantenimiento
ciclo enjuague leche**

enjuagar los circuitos de leche después de la preparación de las bebidas.

**mantenimiento
ciclo lavado leche**

realizar un lavado completo de los circuitos de leche. Esto es obligatorio después que ha transcurrido un tiempo prefijado desde el primer suministro.

**mantenimiento
ciclo enjuague café**

realizar el lavado del grupo erogador.

**mantenimiento
ciclo descalcificación**

realizar el ciclo de descalcificación.

Ciclo enjuague leche

MENU > configuración máquina > mantenimiento > ciclo enjuague leche

Para realizar el enjuague de los circuitos internos de la máquina que sirven para preparar la leche. Este breve ciclo se debe realizar obligatoriamente tras 20 minutos desde la erogación de la última bebida con leche. Si no se realiza, la máquina se bloquea y no permite suministrar más bebidas con leche.

Nota: antes de realizar esta función asegurarse de que:

1. se haya colocado un recipiente de dimensiones adecuadas debajo la salida de café;
2. se haya introducido el contenedor de leche en la máquina;
3. el depósito de agua contenga una cantidad de agua suficiente.



Esperar a que el ciclo termine.



Extraer el contenedor, enjuagarlo y secarlo.

DESPUÉS DEL USO, RETIRAR SIEMPRE EL CONTENEDOR CON LA LECHE Y GUARDARLO EN EL FRIGORÍFICO.

El contenedor puede guardarse en la máquina sólo si se ha lavado con agua potable y no contiene leche; véase pág. 39.

Ciclo lavado café

MENU > configuración máquina > mantenimiento > ciclo enjuague café

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

Se aconseja realizar este ciclo de lavado después de 500 suministros de bebidas con café o cada mes. Puede comprar detergente en pastillas Saeco en su establecimiento habitual o en centros de asistencia autorizados. Para lavar el grupo de café basta enjuagarlo con agua como se muestra en la pág. 41. Este lavado completa el mantenimiento del grupo de café.

Nota: antes de realizar esta función asegurarse de que:

1. se haya colocado un recipiente de dimensiones adecuadas debajo del erogador;
2. en el grupo erogador 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 INTERRUPIR.
DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.**



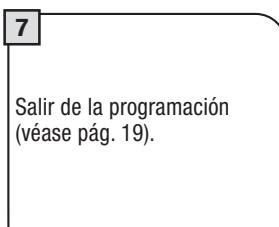
Introducir la pastilla como se ha indicado anteriormente.
Pulsar ☕ para comenzar.



Esperar a que el ciclo termine.



Pulsar ☕ para confirmar una vez que el ciclo de limpieza haya terminado.



Salir de la programación
(véase pág. 19).

EL MANTENIMIENTO Y LA LIMPIEZA DEL GRUPO DE CAFÉ SE DESCRIBEN EN LA PÁG. 41.

Ciclo lavado leche

MENU > configuración máquina > mantenimiento > ciclo lavado leche

Para realizar el lavado de los circuitos internos de la máquina que sirven para preparar la leche.

La máquina pide que se realice este ciclo tras 14 días desde el suministro de la primera bebida con leche;

Después de 14 días, aparece el mensaje “enjuague circuito leche” parpadeando (véase pág.13); realizar el lavado como se describe en este apartado. De todas formas, se podrán preparar bebidas con leche durante los 7 días siguientes.

Transcurridos 21 días, (la máquina señala el acercarse del plazo 3 días antes con el mensaje “enjuague circ. leche -3”) el mensaje “enjuague circuito leche” permanece fijo y aparece cada vez que se pulsa la tecla ☕ para seleccionar un producto con leche.

Ahora se deberá necesariamente realizar el ciclo de lavado porque la máquina dejará de suministrar productos con leche. (Sin embargo, la máquina permite suministrar agua caliente y café).

Cuando aparece el mensaje “enjuague circuito leche”, pulsar la tecla ☕ y consultar las indicaciones señaladas en el punto (4); la máquina alcanza el estado que se indica en el punto (9).

Nota: antes de realizar esta función asegurarse de que:

1. se tenga a mano un recipiente de dimensiones adecuadas;
2. se hayan eliminado todos los residuos del contenedor de leche;
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. UTILIZAR SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE EL DETERGENTE QUE SE SUMINISTRA.



Posibles restos de detergente o de agua durante los ciclos de lavado y enjuague pueden considerarse normales. Vaciar el líquido presente en el contenedor antes de llenarlo.



4 Abrir el compartimento y retirar el contenedor de leche.



5 Introducir el contenido de la bolsa de detergente en el contenedor.



6 Llenar el contenedor de leche con agua fresca hasta el nivel «max».



7 Abrir el compartimento e introducir el contenedor con el detergente.



8 Colocar un recipiente de dimensiones adecuadas bajo el suministrador de la leche.



9 Cerrar el compartimento. Pulsar para comenzar.



10 El ciclo de lavado se inicia automáticamente. Esperar a que termine el lavado.



11 Cuando termina el lavado aparece... La máquina emite un sonido.



12 Retirar el contenedor de leche.



Enjuagar el contenedor y llenarlo de agua fresca



Introducir el contenedor y pulsar la tecla ☕.



Esperar...



Cuando termina el enjuague aparece...



Extraer el contenedor de leche.



Enjuagar el contenedor y llenarlo de agua fresca

Realizar otro ciclo de enjuague como se ha mostrado anteriormente.
Pulsar la tecla ☕ cuando haya terminado.

Ciclo de descalcificación

MENU > configuración máquina > mantenimiento > ciclo descalcificación

Para realizar el ciclo automático de descalcificación.

La descalcificación se debe realizar cada 1-2 meses, cuando el agua sale con más lentitud de lo normal o cuando lo indica la máquina. La máquina, que debe estar encendida, controla automáticamente la distribución del producto descalcificante.



DEBE ESTAR PRESENTE UNA PERSONA DURANTE LA OPERACIÓN.

¡ATENCIÓN! NO UTILIZAR POR NINGÚN MOTIVO VINAGRE COMO LÍQUIDO DESCALCIFICANTE.

Use el producto descalcificador Saeco. Ha sido desarrollado específicamente para preservar el buen funcionamiento de la máquina a lo largo del tiempo y para evitar, si se usa correctamente, cualquier alteración en la calidad de la bebida suministrada. La solución descalcificadora deberá ser eliminada de acuerdo a las instrucciones del fabricante y/o a las regulaciones del país donde se use.

Nota: antes de iniciar el ciclo de descalcificación asegurarse de que:

1. se haya colocado debajo del tubo del agua y del erogador un recipiente de dimensiones adecuadas;
2. **SE HAYA EXTRAÍDO EL FILTRO DE AGUA.**
3. Se haya llenado el depósito de agua con la solución descalcificante hasta el nivel indicado con el símbolo .

Suspensión de la descalcificación.

La descalcificación y/o el enjuague se pueden suspender y reanudar sucesivamente. Cuando se interrumpe la descalcificación la máquina advierte al usuario que se debe apagar.

¡ATENCIÓN! LA DESCALCIFICACIÓN DEBE TERMINAR DENTRO DE 24 HORAS A PARTIR DE SU INTERRUPCIÓN

Cuando se vuelve a encender la máquina, la misma indica al usuario que el proceso de descalcificación y/o enjuague se debe terminar.



La máquina indica al usuario la necesidad de realizar la descalcificación mediante un mensaje intermitente.

Esta indicación se realiza pasados 200 erogaciones desde la última descalcificación.

Esta alarma no bloquea el funcionamiento de la máquina.

El contador colocado a la derecha del texto "descalcificar" se decremente cada vez que se eroga un producto.

El display comienza a parpadear antes del bloqueo cuando se llega a 30 erogaciones.



Cuando terminan las erogaciones disponibles la máquina se bloquea y se debe realizar la descalcificación. La descalcificación se debe realizar como se describe.

Para llevar a cabo la descalcificación antes de que la máquina se bloquee o indique la necesidad de efectuarla.



Introducir el producto
descalcificante y pulsar la tecla
 para comenzar.



Cuando la solución termina en
el display aparece:



La máquina comienza a suministrar
la solución descalcificante a través
de la boquilla de agua caliente. El
suministro se produce siguiendo
intervalos regulares preestablecidos
para permitir que la solución actúe
de manera eficaz.



Extraer el depósito de agua,
llenarlo de agua potable fresca
para eliminar las trazas de
solución descalcificante, 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.



Pulse la tecla y luego la tecla
MENU para salir de la
programación. Comprobar la
cantidad de agua presente en el
depósito e instalar, si se desea, el
filtro de agua, o volver a introducir
el filtro blanco (véase pág. 7).

Una vez terminada la descalcificación, realizar un ciclo de limpieza y mantenimiento del contenedor de la leche como se describe en la pág. 39-40.

CONFIGURACIÓN RELOJ

MENU > configuración máquina > configuración reloj

Para ajustar la hora actual, la fecha y el formato de la hora que se desea visualizar.

configuración máquina
configuración reloj

En este menú se puede configurar:

- la hora corriente (hora y minutos)
- el formato de la hora (24 horas - AM/PM)
- la fecha corriente (día - mes - año - día de la semana).

Configuración hora

MENU > configuración máquina > configuración reloj > configuración hora

Para regular la hora corriente en la máquina



Ajustar la hora deslizando el dedo sobre el disco táctil. Memorizar pulsando la tecla ☕.

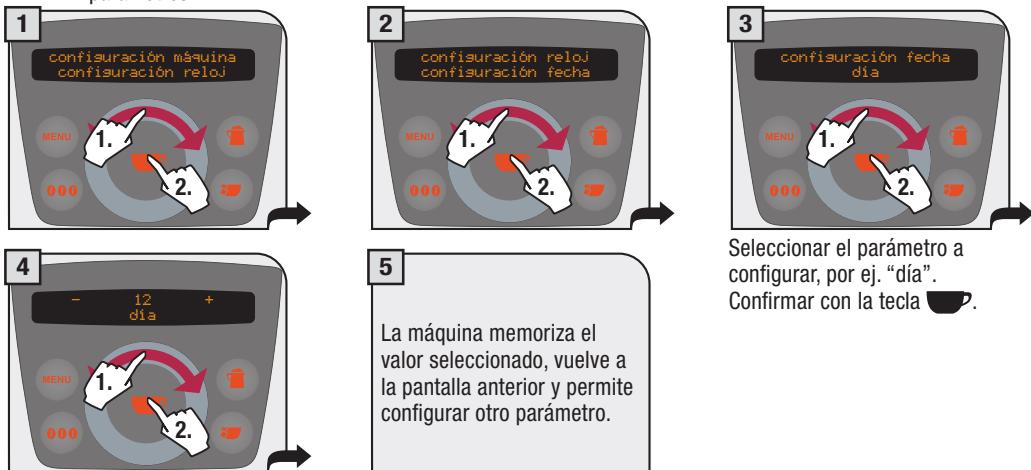


Ajustar los minutos deslizando el dedo sobre el disco táctil.
Memorizar pulsando la tecla ☕.

Configuración fecha

MENU > configuración máquina > configuración reloj > configuración fecha

Para ajustar la fecha (día, mes, año, día de la semana). Seguir el mismo procedimiento para todos los parámetros.



Configurar deslizando el dedo sobre el disco táctil.

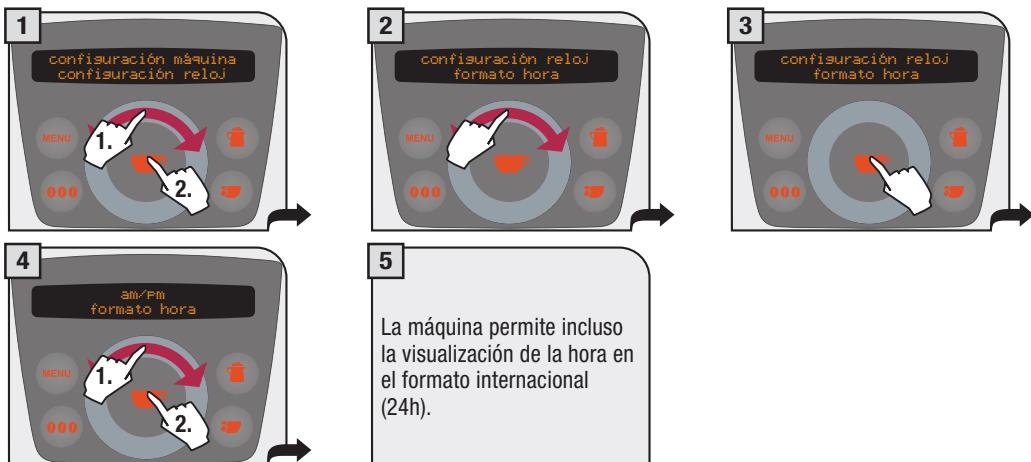
Memorizar pulsando la tecla ☕.

Seleccionar el parámetro a configurar, por ej. "día". Confirmar con la tecla ☕.

Formato hora

MENU > configuración máquina > configuración reloj > formato hora

Para configurar el modo de visualización de la hora. La modificación de esta configuración regula todos los parámetros que requieren la visualización/configuración de la hora.



CONFIGURACIÓN STANDBY / AHORRO DE ENERGÍA / REPOSO

MENU > configuración máquina > configuración standby

configuración máquina
configuración standby

En este menú se puede:

configuración standby
stand-by

configurar el modo stand-by (tiempo que debe transcurrir antes de que la máquina pase al modo stand-by a partir del último suministro).

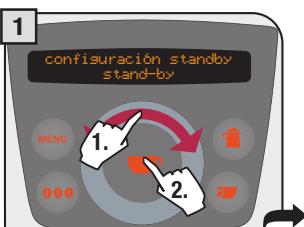
configuración standby
configur. temporizador

ejecutar la configuración de los temporizadores (activación de los horarios de encendido/apagado - configuración, uno por día, de un horario de encendido/apagado)

Stand-by automático

MENU > configuración máquina > configuración standby > stand-by

El tiempo de retardo de apagado está predefinido por defecto en 1 hora.



3 Seleccionar deslizando el dedo sobre el disco táctil.
Se puede configurar:

- después de 15 minutos
- después de 30 minutos
- después de 1 hora
- después de 3 horas

Memorizar pulsando ☕.

Configuración temporizador

MENU > configuración máquina > configuración standby > configur. temporizador

Los temporizadores pueden funcionar solamente si se activan mediante la función "activación temporizador". En caso contrario, los temporizadores no tendrán efecto sobre el funcionamiento de la máquina aunque se configuren.

Nota: el modo stand-by configurado anteriormente está siempre activo, incluso durante los intervalos configurados y activados en esta función. Cuando sea necesario, regular la función de Stand-by automático.

1. Activar los temporizadores



3 Se puede configurar:

- sí (la máquina se enciende y se apaga en las horas configuradas)
- no (la máquina ignora los horarios configurados)

Memorizar pulsando ☕.

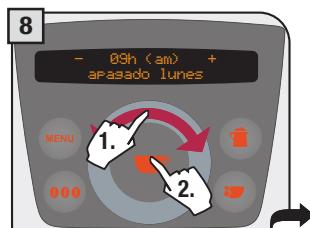
2. Configuración de un intervalo de encendido

Cada día de la semana se puede programar un horario de encendido y un horario de apagado (stand-by) - (en este caso se muestra cómo programar un intervalo para el día "Lunes").



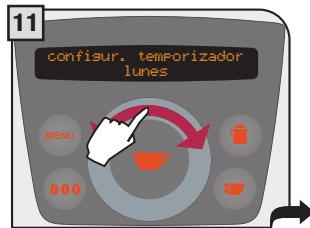
Ajustar la hora de encendido deslizando el dedo sobre el disco táctil.

Ajustar los minutos de encendido deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Ajustar la hora de apagado (stand-by) deslizando el dedo sobre el disco táctil.

Ajustar los minutos de apagado (stand-by) deslizando el dedo sobre el disco táctil.



Pulsar **MENU** para salir de la configuración del día seleccionado.

Deslizar un dedo sobre el disco para seleccionar los demás días que se deseen programar.

12
Se pueden configurar los horarios de encendido y apagado de todos los días de la semana.

FUNCIONES ESPECIALES

Este menú permite acceder a funciones especiales de la máquina.

Pulsar la tecla **MENU** para acceder, seleccionar “funciones especiales”. Pasar el dedo sobre el disco de selección para:

**funciones especiales
anular configuración**

para restablecer los parámetros básicos de funcionamiento de la máquina.

**funciones especiales
café en el mundo**

preparar el café según las recetas más famosas del mundo.

**funciones especiales
contadores Producto**

visualizar la cantidad de productos que se han preparado para cada tipo de bebida.

ANULAR TODAS LAS CONFIGURACIONES

MENU > funciones especiales > anular configuración

En este menú se encuentra la función específica que se utiliza para restablecer todos los valores de fábrica. Esta función es especialmente importante para restablecer todos los parámetros básicos.

TODA LA CONFIGURACIÓN PERSONAL SE PIERDE Y NO SE PODRÁ RECUPERAR; SI SE DESEA DESPUÉS RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN SE PUEDEN REPROGRAMAR TODAS LAS FUNCIONES DE LA MÁQUINA.



Si se selecciona “sí”, la máquina pide otra confirmación para asegurarse de que se desea realmente efectuar el reset.

Pulsar la tecla para restablecer la configuración.

En el display aparece durante 2 segundos el mensaje que confirma el reset de los parámetros.

CAFÉ EN EL MUNDO

MENU > funciones especiales > café en el mundo

Esta función permite al usuario:

café en el mundo
ristretto

preparar un verdadero café fuerte a la italiana

café en el mundo
espresso italiano

preparar un típico café exprés italiano

café en el mundo
café

preparar un típico café del norte de Europa

café en el mundo
café creme

preparar un típico café Francés/Suizo

café en el mundo
american coffee

preparar un típico café americano

café en el mundo
good morning coffee

preparar un café para un día pleno de energía

café en el mundo
good night milk

preparar una gustosa leche manchada sin temor de no poder dormir después

Por ejemplo, se debe seleccionar "american coffee" si queremos saborear un típico café americano.



Seleccionar la bebida deseada.

Confirmar la selección.

Colocar el dispositivo SBS en la posición indicada (ver pág.10)
Pulsar ☕ para comenzar.

La máquina comienza la erogación.



Una vez terminada la erogación el display vuelve a la pantalla principal.

CONTADORES PRODUCTO

MENU > funciones especiales > contadores producto

Esta función permite visualizar la cantidad de productos que se han preparado para cada tipo de bebida.



Deslizar el dedo sobre el disco táctil para visualizar los datos relativos a cada tipo de bebida.



Pulsar MENU para salir.

MANTENIMIENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Durante el funcionamiento normal puede que aparezca el mensaje "vaciar cajón 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 cajón posos" se podría encender incluso después de haber preparado pocos cafés.

LIMPIEZA GENERAL DE LA MÁQUINA

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! Nunca sumergir la máquina en el agua.

Para limpiar el cappuccinatore consultar el apartado correspondiente en la pág. 39-40.



Apagar la máquina y desconectar el enchufe.



Lavar el depósito y la tapa.



Extraer la cubeta de goteo, vaciarla y lavarla.



Limpiar con un paño seco el compartimento de café premolido. Limpiar el display.



Extraer el contenedor de leche y lavarlo (consultar la pág. 39-40 para la limpieza del cappuccinatore)



Extraer la cubeta de recogida de líquidos, vaciarla y lavarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL CONTENEDOR DE LECHE

El contenedor de leche y el cappuccinatore se han diseñado para optimizar el tratamiento de la leche. Su constante limpieza y mantenimiento permitirán degustar óptimas bebidas con leche.

Se aconseja enjuagar el cappuccinatore antes del primer suministro cotidiano de productos con leche y lavarlo cuidadosamente al menos una vez a la semana.

AJUSTE RÁPIDO DEL CAPPUCCINATORE

Puede que la leche no se monte de forma óptima. En ese caso, basta girar el regulador de flujo que se muestra en la figura.

Realizar 2-3 rotaciones del regulador para un ajuste rápido.

Nota: en el caso de que se perdiera el regulador instalado, sustituirlo por el que se suministra con el kit de mantenimiento para el cappuccinatore.

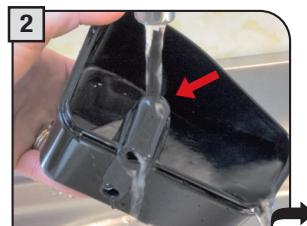


LAVADO PARA VOLVER A COLOCAR EL CONTENEDOR EN LA MÁQUINA.

Tras haber usado la leche para la preparación de las bebidas, antes de volver a colocar el contenedor en la máquina, es necesario lavarlo con agua fresca potable. Bastan pocas y sencillas operaciones para garantizar un funcionamiento óptimo de la máquina.



Verter la leche en un recipiente.



Enjuagar con agua tibia todas las partes que han entrado en contacto con la leche.



Secar y volver a introducir en el compartimento correspondiente.

MANTENIMIENTO DE LA JUNTA TÓRICA PARA EL CONTENEDOR DE LECHE

En la máquina hay una junta tórica que garantiza el correcto funcionamiento del contenedor de leche.

Cada 6 meses, extraer el depósito de agua, abrir el contenedor de leche y lubricar la junta tórica con la grasa que se suministra con la máquina. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.



MANTENIMIENTO EXHAUSTIVO DEL CAPPUCINATORE

El cappuccinatore se debe limpiar cuidadosamente al menos una vez a la semana.

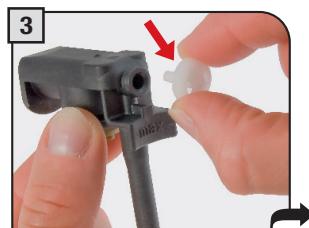
Los componentes se pueden lavar con detergentes de uso doméstico.



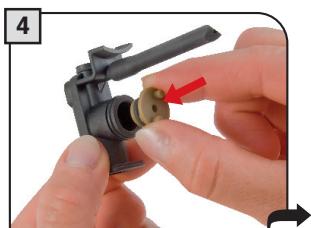
Retirar el cappuccinatore.



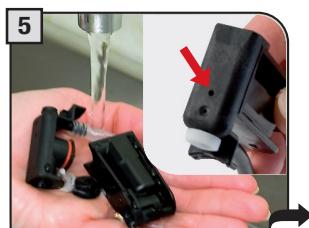
Separar la parte superior del cappuccinatore de la parte inferior.



Retirar el capuchón.



Retirar el tapón de la parte inferior.



Lavar todos los componentes.
Asegurarse de que el orificio esté limpio y libre de obstrucciones.



Volver a montar los componentes e instalar el cappuccinatore en el contenedor.

SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA TÓRICA

Cuando entre las dos partes del cappuccinatore hay demasiado juego, se debe sustituir la junta tórica usando la que se suministran con la máquina.



Retirar la junta tórica usando un objeto puntiagudo.



Introducir la junta tórica nueva presionando suavemente.



Montar la parte superior del cappuccinatore con la parte inferior.

LIMPIEZA DEL GRUPO EROGADOR

El grupo erogador se debe limpiar por lo menos un vez a la semana. Lubricar el grupo suministrador después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo suministrador puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

Lavar el grupo erogador con agua tibia.

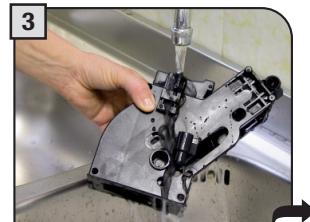
¡ATENCIÓN! No lavar el grupo erogador con detergentes que pudieran afectar a su funcionamiento. No lavarlo en lavavajillas.



Presionar para abrir la portezuela de servicio.



Presionar el botón PUSH para extraer el grupo erogador.



Lavar el grupo erogador eliminando los residuos de café.



Lavar el filtro superior con agua corriente.



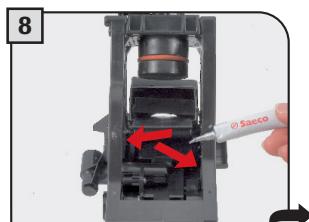
Asegurarse de que los componentes estén en la posición correcta.



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".



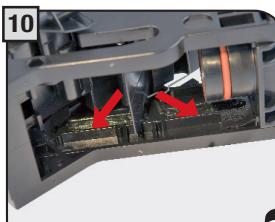
Asegurarse de que los componentes estén en la posición correcta.



Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.



Extender la grasa de manera uniforme.



Extender la grasa de manera uniforme.



Presionar para cerrar la portezuela de servicio.



Cerrar la portezuela de servicio e introducir el cajón de recogida de posos.

MANTENIMIENTO MUELAS

Las muelas necesitan una pequeña regulación una vez pasados varios ciclos de molido (aproximadamente 2000) para garantizar la erogación de un café siempre óptimo.

¡ATENCIÓN!

Se aconseja realizar esta operación con mucho cuidado; sólo un usuario experto puede realizarla. El tornillo podría caerse en el molinillo de café; de ocurrir, recuperar el tornillo antes de poner en servicio la máquina; para evitar este inconveniente, proteger el orificio del molinillo de café con un paño.

El paso está señalado por una indicación en el contenedor de café; referirse a dicha indicación cuando se realiza la regulación.

VACIAR EL CONTENEDOR DE CAFÉ EN GRANO.



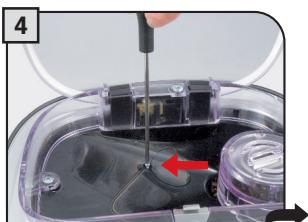
Pulsar y suministrar dos cafés.



Cuando se muestra la siguiente pantalla, pulsar ☕ una sola vez.



Una vez que se haya terminado el ciclo, apagar la máquina y desconectar el enchufe.



Aflojar el tornillo que mantiene cerrada la portezuela de servicio.



Quitar el tornillo y la portezuela.



Regular un paso.

Luego volver a colocar la portezuela y fijarla con el tornillo que se quitó antes.

ALMACENAMIENTO

Seguir estas instrucciones en caso de prever un largo periodo de inactividad de la máquina.
Con pocas y simples operaciones se prepara la máquina para una nueva utilización.

- Con la máquina encendida:
 - Realizar un ciclo de lavado de los circuitos de la leche (Véase pág.26).
 - Realizar un ciclo de limpieza de los circuitos de café (Véase pág. 25).
- Con la máquina apagada (Capítulo "Limpieza y mantenimiento"):
 - Vaciar, lavar y secar todos los contenedores de la máquina.
 - Retirar y limpiar el Grupo de café; a continuación engrasar las guías.
 - Limpiar detenidamente el cappuccinatore.
 - Retirar el café del contenedor y guardarlo en el frigorífico en un recipiente cerrado herméticamente.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Colocar la máquina de café en un lugar seco, protegido del polvo y fuera del alcance de los niños.
- El lugar donde se almacene la máquina deberá tener una temperatura superior a los 5°C para evitar daños en las partes internas de la máquina causados por el congelamiento del agua.

NUEVA PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

Seguir estas instrucciones al encender la máquina tras un largo periodo de inactividad.

Antes de proceder con los puntos siguientes, realizar las operaciones "Puesta en marcha de la máquina" descritas en la pág. 5.

- Con la máquina encendida:
 - Realizar un ciclo de enjuague de los circuitos de la leche (Véase pág.24).
 - Realizar un ciclo de limpieza de los circuitos de café (Véase pág. 25).
- Comprobar que los componentes de la máquina estén limpios. A continuación la máquina está lista para el uso.

MENSAJE GUÍA QUE APARECE	CÓMO RESTABLECER EL MENSAJE
reiniciar para resolver el problema	Apagar y después de 30" volver a encender la máquina para restablecer el funcionamiento normal.
solicitar asistencia	Problema que necesita la intervención del centro de asistencia.
introd. cubeta de goteo	Introducir la cubeta de goteo que se encuentra debajo del grupo erogador.
cerrar puerta granos	Cerrar la tapa del contenedor de café en grano para poder erogar los productos.
introducir grupo café	Introducir el grupo erogador en su alojamiento.
introducir cajón posos	Introducir el cajón de recogida de posos.
vaciar cajón posos	Extraer el cajón de recogida de posos y vaciar los posos en un contenedor adecuado. 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 portezuela lateral.
llenar depósito de agua	Se debe extraer el depósito y llenarlo con agua potable fresca.
vaciar cubeta de goteo	Abrir la portezuela lateral y vaciar la cubeta de goteo que se encuentra debajo del grupo erogador.
cerrar puerta cappuc.	Cerrar el contenedor de leche para suministrar el producto.
sustitución 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 "introducido" en la función filtro agua (ver pág.21).
introd. cappuccinatore	Introducir el cappuccinatore en el contenedor de leche. Introducir el contenedor de leche en el compartimiento correcto.
descalcificar	Se debe realizar un ciclo de descalcificación de los circuitos internos de la máquina.
stand-by	Pulsar la tecla  .
enjuague circ. leche	ver pág. 13 y pág. 24
enjuague circuito leche	ver pág. 13 y pág. 26

SOS**EN CASO DE EMERGENCIA**

Desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación.

**UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE EL APARATO**

- En un lugar cerrado.
- Para la preparación de café, agua caliente y para montar leche.
- Para empleo doméstico.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

**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 los contenedores cercanos.
- 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 touch-screen.

**CONEXIÓN A LA RED DE ALIMENTACIÓN**

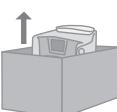
La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada en conformidad con las normas de seguridad vigentes en el país del usuario.

La toma, a la cual se conecte la máquina, 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 máquina;
- 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 en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
- 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

- Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- El aparato es peligroso para los niños. Si se deja solo se debe desconectar de la toma de alimentación.
- No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar 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.

AVERÍAS

- 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 portezuela de servicio. ¡Peligro de quemaduras!

LIMPIEZA / DESCALCIFICACIÓN

- Para limpiar el circuito de la leche utilizar sólo el detergente en polvo aconsejado y suministrado con la máquina. Observar atentamente las advertencias de seguridad indicadas en el envase.
- Para limpiar el circuito del café utilizar sólo el detergente en pastillas aconsejado y suministrado con la máquina. Observar atentamente las advertencias de seguridad indicadas en el envase.
- 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 enfrie.
- 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 recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

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

ANTIINCENDIO

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂).

No usar agua ni extintores de polvo.

INFORMACIÓN ADICIONAL PARA EL USO CORRECTO DEL FILTRO INTENZA

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

1. Guardar el filtro de agua 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 (a x a x p)	355 x 380 x 460 mm
Peso	14 Kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Delantero (display 2x24)
Depósito de agua	2 litros - Extraíble
Contenedor de leche	0,400 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café	350 gramos de café en grano
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Molinillo de café	Con muelas de cerámica
Dispositivo de seguridad presión	Válvulas de seguridad presión caldera
Dispositivo de seguridad temperaturas	Termostatos y termofusibles caldera

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.

ÍNDICE

PRECAUÇÕES IMPORTANTES	2
APARELHO	4
ACESSÓRIOS	4
INSTALAÇÃO	5
LIGAÇÃO DA MÁQUINA	5
SELECCIONAR O IDIOMA	6
FILTRO ÁGUA INTENZA	7
VISOR	8
(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO	8
AJUSTES	9
ENCHIMENTO DO DEPÓSITO DE LEITE	9
AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA	9
CONSISTÊNCIA DO CAFÉ	10
SAECO ADAPTING SYSTEM	10
DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO	11
EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ LONGO	11
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO	12
LEITE COM CAFÉ	13
GAROTO	15
CAPPUCINO	15
DISTRIBUIÇÃO DE LEITE QUENTE	16
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	16
PROGRAMAÇÃO DA BEBIDA	17
1. PROGRAMAÇÃO POR AUTO-APRENDIZAGEM	17
2. PROGRAMAÇÃO DO MENU “PROGRAMAÇÃO BEBIDAS”	17
PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA	19
PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA	20
MENU “IDIOMA”	20
MENU “PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS”	21
MENU “FILTRO ÁGUA”	21
MENU “ENXÁGÜE”	22
MENU “DUREZA ÁGUA” - INTENZA AROMA SYSTEM	22
MENU “ALARME ACÚSTICO”	23
MENU “MANUTENÇÃO”	24
CICLO DE ENXÁGÜE DO LEITE	24

ÍNDICE

CICLO DE LAVAGEM DO CAFÉ	25
CICLO DE LAVAGEM DO LEITE	26
CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO	29
ACERTO DO RELÓGIO	31
ACERTO DA HORA	31
ACERTO DA DATA	32
SELEÇÃO DO FORMATO	32
PROGRAMAÇÃO DO STANDBY	33
STAND-BY AUTOMÁTICO	33
PROGRAMAÇÃO TEMPORIZADORES	33
FUNÇÕES ESPECIAIS	35
APAGAR TODAS AS PROGRAMAÇÕES	35
CAFÉ NO MUNDO	36
CONTADORES PRODUTO	37
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	38
MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO	38
LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	38
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE	39
LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO	41
MANUTENÇÃO DAS MÓS	42
ARMAZENAGEM	43
REINÍCIO DA MÁQUINA	43
CÓDIGOS DE AVARIAS	44
NORMAS DE SEGURANÇA	45
DADOS TÉCNICOS	47

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 noutro 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 efectuar a sua limpeza.
- Não utilize a máquina com o cabo ou a ficha danificados ou em caso de avarias ou rupturas. Verifique ou consertar o aparelho no centro de assistência mais próximo.
- A utilização de acessórios não aconselhados pelo fabricante pode causar danos a objectos e pessoas.
- Não utilize a máquina de café expresso ao ar livre.
- Evite que o cabo pendente da mesa ou que toque em superfícies quentes.
- Ponha a máquina 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 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, exceptuado as operações de normal limpeza e manutenção, deverá ser executada unicamente por um centro de assistência autorizado. Não mergulhe a máquina em água.

- Controle que a voltagem indicada na placa corresponda àquela da instalação eléctrica da sua residência.
- Nunca utilize água morna ou quente para encher o depósito 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.
- Para diminuir a formação de calcário, é aconselhável utilizar água mineral natural.
- Não utilize café caramelizado.

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELÉCTRICO

- É fornecido um cabo eléctrico bastante curto para evitar enrolamentos ou de 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;
 - b. 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 preparo de café expresso utilizando seja café em grãos seja café moído; está equipada com um dispositivo automático para o preparo de produtos com leite e com um grupo de distribuição de 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 não conforme as finalidades previstas;
- consertos não efectuados 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 abaixo de 0º C.

NESTES CASOS A GARANTIA PERDERÁ A SUA VALIDADE.



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

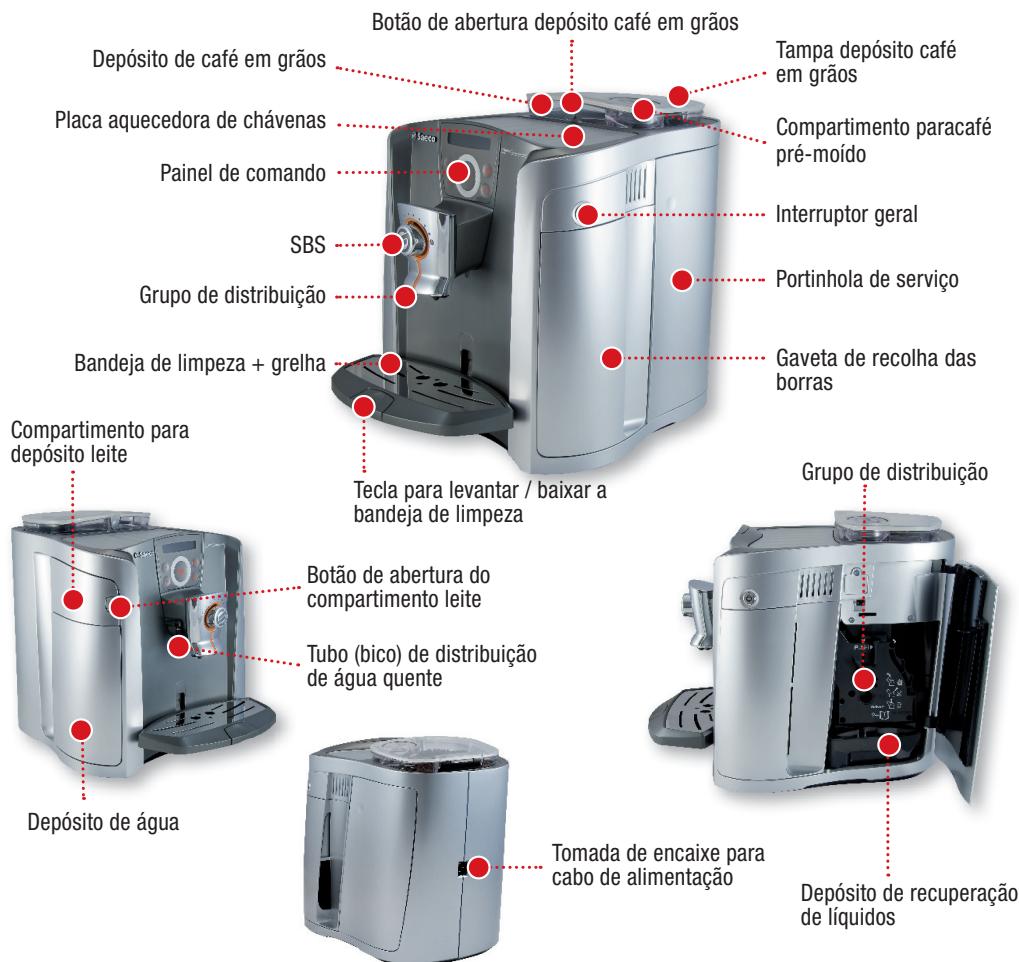
USO DESTAS INSTRUÇÕES

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e coloque-as junto da máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la. Para mais informações ou em caso de problemas não tratados totalmente ou insuficientemente nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

4

APARELHO



ACESSÓRIOS



LIGAÇÃO DA MÁQUINA

Assegure-se que o interruptor geral não esteja pressionado.



Pressione o botão posicionado no depósito de café para abrir a tampa. Encha o depósito com café em grãos.



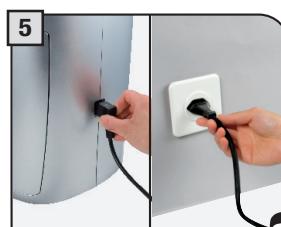
Feche a tampa pressionando-a até o fundo.



Retire o reservatório da água. Aconselhamos que instale o filtro da água (veja pág. 7).



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



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



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



Pressione o interruptor geral sobre a posição "Ligado".

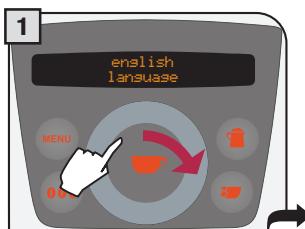
ANTES DE EXECUTAR QUALQUER OPERAÇÃO COMPLETE A INSTALAÇÃO (PÁG.6 - 7).

PARA AJUSTAR O GRAU DE DUREZA DA ÁGUA E PROGRAMAR O INTENZA AROMA SYSTEM VEJA «MENU DUREZA ÁGUA» PÁG. 22.

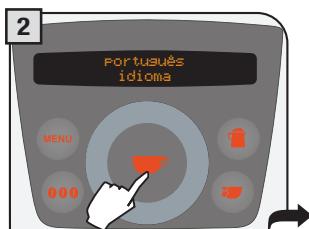
ANTES DE UM LONGO PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO DA MÁQUINA E ANTES DO SEU REINÍCIO, CONSULTE O RESPECTIVO PARÁGRAFO NO CAPÍTULO LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

SELECCIONAR 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 virando o disco de selecção com um dedo.



Quando aparecer o idioma desejado pressione ☕. A máquina agora visualizará as mensagens com o idioma escolhido.



Pressione para realizar o carregamento do circuito; aguarde que a máquina termine esta fase.



Depois de terminado o carregamento, aguarde que a máquina termine a fase de aquecimento.



Depois de terminado o aquecimento, será distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde que este ciclo termine de forma automática. Para activar/desactivar a função veja pág.22.



Seguidamente será visualizado o ecrã para a distribuição dos produtos.

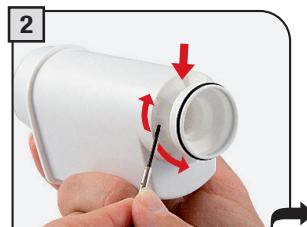
FILTRO ÁGUA INTENZA

Para melhorar a qualidade da água utilizada, garantindo ao mesmo tempo uma vida mais longa do aparelho, aconselhamos que instale 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.



Programar o Intenza Aroma System:
A = Água leve
B = Água neutra (padrão)
C = Água dura
Mais detalhes na pág.22.



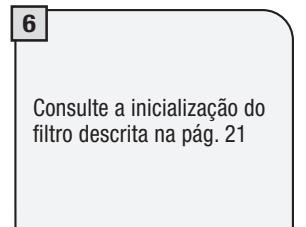
Introduza o filtro no encaixe no interior do depósito vazio (veja figura); Pressione até o ponto de paragem.



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

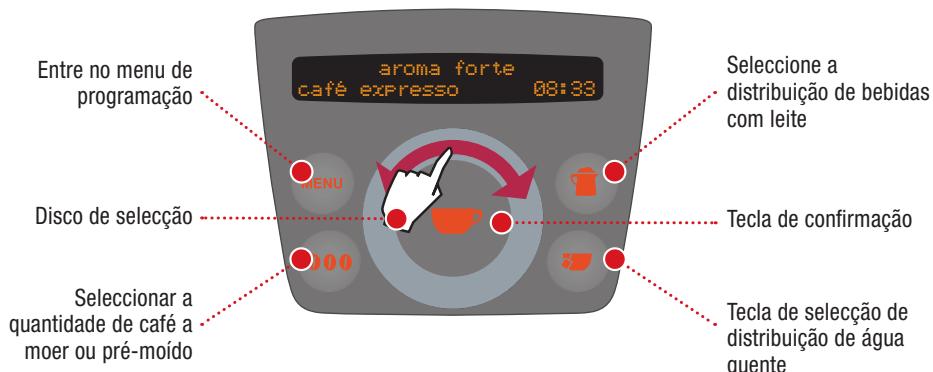


Posicione um recipiente debaixo do grupo de distribuição.



Consulte a inicialização do filtro descrita na pág. 21

NOTA: quando o filtro água não estiver presente, deve-se introduzir, no reservatório, o filtro branco removido no ponto 1.



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

→ pressione 2 vezes →

- 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. Se escolher uma bebida com leite a máquina dirigirá automaticamente a distribuição de leite.

(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO

Ao pressionar a tecla será possível escolher três selecções (forte, médio e ligeiro) a indicar o aroma (quantidade de café moído pela máquina) para o preparo 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.

ENCHIMENTO DO DEPÓSITO DE LEITE

O recipiente com o cappuccinatore deve ser enchido antes de preparar todas as bebidas com o leite. Não utilize o leite depois do seu vencimento natural. (Importante! Consulte a manutenção e limpeza do cappuccinatore na pág. 39-40).



Abra o compartimento do leite pressionando o botão e retire o recipiente.



Tire a tampa e deite nele o leite. NÃO ULTRAPASSE O NÍVEL MÁXIMO indicado na figura.



Feche-o e volte a posicioná-lo na sede apropriada, assegurando-se de fechar com cuidado o compartimento.

AJUSTE DA ALTURA DA BANDEJA DE LIMPEZA

Ajuste a bandeja de limpeza antes de distribuir os produtos.



Bandeja de limpeza ajustável em altura.

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

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.



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 está 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.

A DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ, DE ÁGUA QUENTE E DE LEITE PODE SER INTERROMPIDA A QUALQUER MOMENTO PRESSIONANDO NOVAMENTE A TECLA ☕.



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

O LEITE UTILIZADO DEVE TER SIDO CONSERVADO CORRECTAMENTE. NÃO O UTILIZE APÓS A DATA DE VENCIMENTO INDICADA NA EMBALAGEM.

Certifique-se de que todos os depósitos estejam limpos; para realizar esta operação siga as instruções do capítulo “Limpeza e manutenção” (veja pág. 38)

QUANDO TERMINAR A PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS COM LEITE, SERÁ NECESSÁRIO LAVAR O DEPÓSITO E OS CIRCUITOS DA MÁQUINA.

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 é reiniciada em seguida e terminada. Se escolher uma bebida com leite a máquina dirigirá automaticamente a distribuição de leite.

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.



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



Seleccione o aroma do café pressionando a tecla 000 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 termina a distribuição de café automaticamente de acordo com as quantidades programadas na fábrica. É possível personalizar as quantidades, veja pág.17.

DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ MOÍDO

O café pré-moído deve ser deitado no compartimento apropriado posicionado ao lado do depósito de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel. (veja capítulo "Programação bebida" pág. 17).

ATENÇÃO: QUANDO DESEJAR DISTRIBUIR 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 foi decidido distribuir um expresso utilizando café pré-moído. A escolha personalizada de utilizar o café pré-moído é visualizada no visor.



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



Seleccione a função pressionando a tecla **000** uma ou mais vezes. Pressione a tecla **»**.



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



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



Pressione a tecla **»**; a distribuição iniciará.

Nota:

- Após 1 minuto desde o aparecimento da mensagem (2), 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 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.

LEITE COM CAFÉ

PARA UMA DISTRIBUIÇÃO ÓPTIMA DO LEITE, CONSULTE AS INDICAÇÕES DESCRIAS NA PÁG. 39-40

Encha o depósito de leite



Pressione a tecla .



Selecione o leite com café virando o disco de selecção com um dedo.



Selecione o aroma pressionando a tecla uma ou mais vezes.



Pressione a tecla : uma vez para 1 chávena e duas vezes para duas chávenas. Iniciará a distribuição de leite com café.



Sucedivamente a máquina permitirá, quando desejado, distribuir uma quantidade adicional de leite. Esta opção ficará activa durante cerca de 3 segundos. Para activá-la pressione a tecla ; depois de alcançada a quantidade desejada, pressione de novo a tecla para terminar a distribuição.



A máquina propõe a limpeza dos circuitos do leite. Pressione a tecla para realizar a limpeza dos circuitos internos.

Neste caso o utilizador poderá continuar com o preparo das restantes bebidas e a máquina deixará activo o aviso de enxágüe dos circuitos do leite.

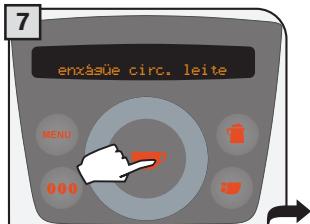
Depois de 20 minutos de inactividade, a máquina obrigará o utilizador a realizar um ciclo de enxágüe como descrito no item 7; se a máquina for apagada logo depois de ter distribuído um produto com leite durante a ligação seguinte a máquina obrigará o utilizador a realizar o ciclo de enxágüe dos circuitos do leite.

Obs.: antes de realizar esta função certifique-se de que:

- 1.um recipiente de dimensões apropriadas está posicionado debaixo do grupo de distribuição;
- 2.o reservatório de água contém uma quantidade de água suficiente.

Depois de 14 dias desde a primeira distribuição de uma bebida à base de leite, aparecerá a mensagem "enxág. circuitos leite"; aconselha-se a realizar a lavagem dos circuitos do leite como descrito na pág.26.

Depois de passados mais 7 dias a máquina bloqueará apenas a distribuição de produtos com leite e deverá obrigatoriamente ser realizada a lavagem dos circuitos do leite; durante esta fase será possível distribuir café e a água quente.



Para realizar o enxágüe pressione a tecla ☕.



Nesta fase o utilizador não poderá trabalhar na máquina e deverá aguardar o ciclo terminar. A máquina regressará no final ao menu principal.



Tire o depósito, enxagüe-o e seque-o.

**ESTE PROCEDIMENTO HÁ DE SER REALIZADO PARA TODOS OS PRODUTOS COM LEITE!
DEPOIS DO USO REMOVA SEMPRE O RECIPIENTE COM O LEITE E COLOQUE-O NO FRIGORÍFICO
SE CONTIVER LEITE RESIDUAL.**

remover leite
café expresso 08:33

Depois de realizado o ciclo de enxágüe, a máquina avisa o utilizador para remover o recipiente com o leite residual mediante a mensagem “remover leite”.

REMOVA O RECIPIENTE DE LEITE SÓ COM A MÁQUINA LIGADA.

O RECIPIENTE PODE SER CONSERVADO NA MÁQUINA SÓ SE FOR LAVADO COM ÁGUA POTÁVEL E NÃO CONTIVER LEITE (VEJA PÁG. 39-40).

GAROTO

Encha o depósito de leite



Pressione a tecla ☕.



Seleccione o garoto virando o disco de selecção com um dedo.



Seleccione o aroma pressionando a tecla 000 uma ou mais vezes.



Pressione a tecla ☕ uma ou duas vezes. A distribuição terá início.



Se quiser, pressione a tecla ☕. Depois de alcançada a quantidade de leite desejada, pressione de novo a tecla ☕.

Quando a frase “enxágue circ. leite” aparecer realize a limpeza dos circuitos do leite com café (veja pág. 13, ícone 6 e seguintes).

CAPPUCCINO

Encha o depósito de leite



Pressione a tecla ☕.



Seleccione o cappuccino virando o disco de selecção com um dedo.



Seleccione o aroma pressionando a tecla 000 uma ou mais vezes.



Pressione a tecla uma ou duas vezes. A distribuição terá início.



Se quiser, pressione a tecla . Depois de alcançada a quantidade de leite desejada, pressione de novo a tecla .

Quando a frase “enxágue circ. leite” aparecer realize a limpeza dos circuitos do leite como descrito para o leite com café (veja pág. 13, ícone 6 e seguintes).

DISTRIBUIÇÃO DE LEITE QUENTE

Encha o depósito de leite



Pressione a tecla .



Seleccione o leite quente e pressione a tecla .



Se quiser, pressione a tecla . Depois de alcançada a quantidade de leite desejada, pressione de novo a tecla .

Para distribuir mais uma chávena de leite, repita a operação. Quando a frase “enxágue circ. leite” aparecer realize a limpeza dos circuitos do leite como descrito para o leite com café (veja pág. 13, ícone 6 e seguintes).

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



NO INÍCIO PODEM SE VERIFICAR BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM PERIGO DE QUEIMADURAS. O BICO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA PODE ALCANÇAR TEMPERATURAS ELEVADAS: NÃO TOQUE NELE DIRECTAMENTE COM AS MÃOS.



Pressione a tecla .



Pressione a tecla para iniciar a distribuição.

A máquina distribuirá a quantidade de água programada. Para sair da função “Água quente”, após a distribuição pressione a tecla .

Qualquer bebida pode ser programada a seu gosto.

1. PROGRAMAÇÃO POR AUTO-APRENDIZAGEM

Em qualquer bebida é possível programar rapidamente a quantidade de café e/ou leite a ser distribuída na chávena toda vez que for pressionada a tecla. Depois de seleccionado o tipo de bebida a programar, mantenha pressionada a tecla ☕ até aparecer no visor (por exemplo):

auto-aprendiz.activa
café expresso

A máquina distribuirá café ou leite. Quando for alcançada a quantidade desejada pressione novamente a tecla ☕. No visor aparecerá:

nova quant. salvada
café expresso

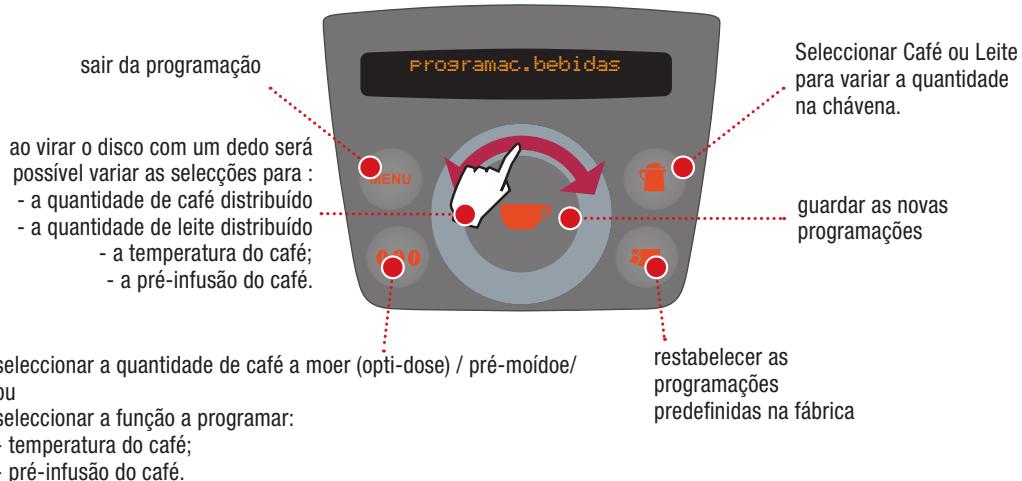
(Só para bebidas com café e leite): para as bebidas compostas de café e leite deverá ser memorizada, pressionando a tecla ☕, seja a quantidade de leite que a quantidade de café a distribuir. Esta programação deverá ser realizada durante as respectivas distribuições, durante o normal processo de preparação da bebida.

Esta quantidade de café e/ou leite distribuída ficará memorizada e substituirá as programações anteriores.

2. PROGRAMAÇÃO DO MENU “PROGRAMAÇÃO BEBIDAS”

Para programar os parâmetros para o preparo de bebidas: pressione a tecla **MENU** e seleccione “Programação bebidas” virando o disco de selecção com um dedo:

Nesta fase é possível:



Para completar, na página seguinte é mostrado como programar um produto que contém leite e café; os parâmetros a seleccionar para a programação de cada bebida podem ser diferentes de acordo com a natureza da própria 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**.



Selecione “programação bebidas”. Pressione a tecla para confirmar.



Seleccione a bebida a programar. Para confirmar pressione a tecla .



Pressione a tecla **000** uma ou mais vezes para seleccionar o aroma ou escolher a utilização do café pré-moido. Para memorizar pressione a tecla .



Varie a altura do café virando o disco de seleção com um dedo; confirme com . Pressione a tecla para mudar o parâmetro de café para leite.



Varie a altura do leite virando o disco de seleção com um dedo e confirme com a tecla .



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 de seleção com o dedo. Para memorizar pressione a tecla .



Pressione a tecla **000** para seleccionar o parâmetro pré-infusão.



Varie o valor de pré-infusão (normal, forte, desactivada) virando o disco de seleção com o dedo. Para memorizar pressione a tecla . Saia pressionando a tecla **MENU**.

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

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



Pressione a tecla para:
 - confirmar a selecção;
 - gravar as novas programações

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

Programac. bebidas

programação das bebidas
(já descrita na pág. 17)

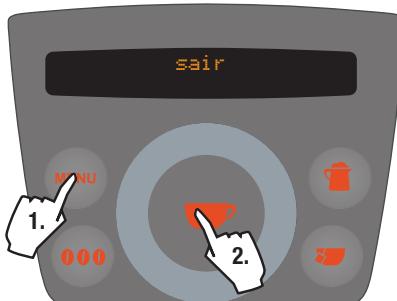
Programac. máquina

Programações da máquina (veja pág.20)

funções especiais

funções especiais (veja pág. 35)

Para sair da programação:



OU



PROGRAMAÇÕES DA MÁQUINA

Para programar os parâmetros gerais de funcionamento da máquina, pressione a tecla **MENU**, escolha “Programac. máquina”. Vire o disco de selecção com o dedo para:

**Programac.máquina
idioma**

selecionar o idioma do menu.

**Programac.máquina
alarmes acústicos**

selecionar/activar os alarmes acústicos

**Programac.máquina
filtro água**

programe o funcionamento da máquina através do filtro água

**Programac.máquina
manutenção**

a limpeza dos circuitos internos da máquina

**Programac.máquina
dureza água**

selecionar a dureza da água.

**Programac.máquina
ajustar relógio**

acertar o relógio

**Programac.máquina
ciclo de enxágue**

selecionar o enxágüe dos circuitos.

**Programac.máquina
Programac.standby**

programar o standby e os temporizadores

**Programac.máquina
Placa aquec.chávenas**

selecionar o funcionamento da placa aquecedoras de chávenas



Para sair de qualquer nível de “Programac. máquina”, sem gravar as alterações realizadas, pressione a tecla **MENU**. Por exemplo:

MENU “IDIOMA”

MENU > Programac.máquina > idioma . Para mudar o idioma do visor.



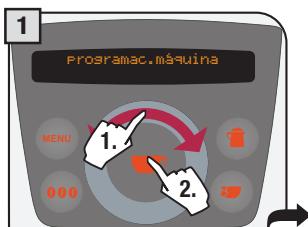
Seleccione o idioma desejado.
A máquina visualizará em seguida todas as mensagens no idioma desejado.

MENU “PLACA AQUECEDORA DE CHÁVENAS”

MENU > Programac. máquina > Placa aquec. chávenas.

Para activar/desactivar a placa aquecedora de chávenas colocada na parte superior. A placa é sempre desligada quando a máquina está em stand-by.

Uma chávena quente permite uma melhor degustação do café, saboreando todo o seu aroma.



3 Selecione virando o disco de selecção com o dedo. É possível seleccionar:
 - sempre lisada
 - sempre apagada
 Para memorizar pressione a tecla ☕.

MENU “FILTRO ÁGUA”

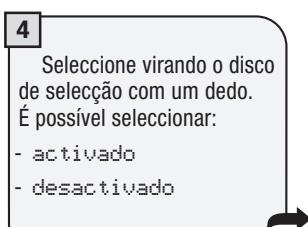
MENU > Programac. máquina > filtro água.

Esta função serve para utilizar o filtro da melhor forma, avisando o utilizador quando este deverá ser substituído. Esta função deverá:

- ser activada quando se deseja utilizar o filtro água;
- ser desactivada quando não se deseja utilizar o filtro água.



Com este menu é possível activar ou desactivar o controlo do filtro.



Para memorizar pressione a tecla ☕.



Com este menu é possível inicializar um filtro novo logo depois de instalado.

MENU “ENXÁGÜE”

MENU > Programac. máquina > ciclo de enxágüe.

Para a limpeza dos circuitos internos, a fim de garantir que a distribuição de bebidas seja realizada apenas com água fresca. Em todos os aparelhos novos esta função é já activada pelo fabricante.
Nota: este enxágüe será realizado a cada ligação da máquina após a fase de aquecimento.

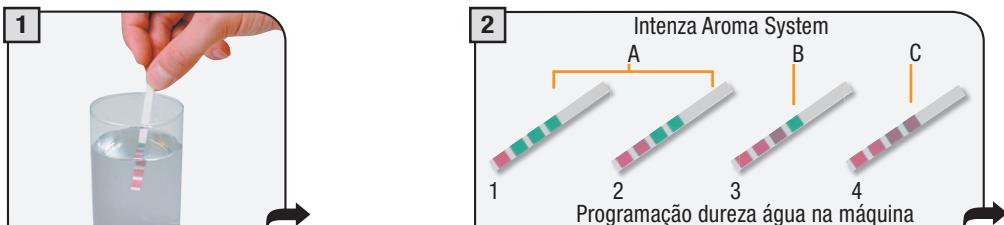
**MENU «DUREZA ÁGUA» - INTENZA AROMA SYSTEM**

MENU > Programac. máquina > dureza água.

Graças à função “Dureza da água” pode adaptar a sua máquina e o filtro Intenza ao grau de dureza da água que utiliza, deste modo a máquina irá pedir-lhe que efectue a descalcificação no momento exacto.

A dureza da água no filtro água Intenza exprime-se na escala de A a C.

A dureza da água na máquina exprime-se na escala de 1 a 4.

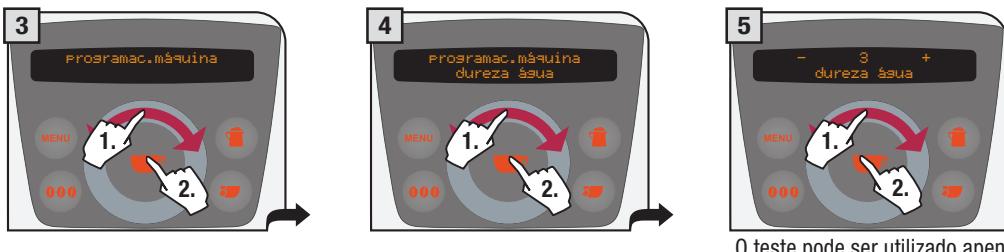


Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para os testes de dureza da água, presente no welcome pack.

O teste pode ser utilizado apenas para uma medição.

Verifique o valor no teste de dureza da água.

A medição é válida para programar correctamente o Intenza Aroma System (veja pág.7). As correspondências estão descritas na parte superior.

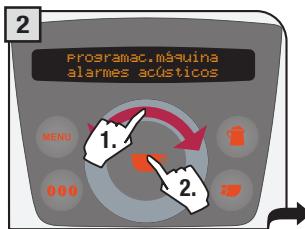


O teste pode ser utilizado apenas para uma medição.

MENU “ALARMS ACÚSTICOS”

MENU > Programac. máquina > alarmes acústicos.

Para activar/desactivar os avisos acústicos da máquina.



- 4** Seleccione virando o disco de selecção com um dedo. É possível seleccionar:

- **tom Pressão tecla**: para activar/desactivar a emissão de um som a cada pressão de uma tecla;
- **aviso qualidade leite**: para activar/desactivar a emissão de um som quando o depósito de leite está há muito tempo na máquina.
- **tom de confirm.**: para activar/desactivar a emissão de um som para confirmar a actuação de um comando (produto salvado, etc..)
- **tono enx. circuito leite**: para activar/desactivar a emissão de um som quando a máquina necessitar de uma lavagem dos circuitos do leite.
- **aviso enxágüe leite**: para activar/desactivar a emissão de um som quando a máquina necessitar de um enxágüe dos circuitos do leite.

Para memorizar pressione a tecla .

MENU “MANUTENÇÃO”

MENU > Programac. máquina > manutenção.

Para a limpeza de todos os circuitos internos da máquina a serem utilizados para a preparação do café e de leite. Vire o disco de selecção com o dedo para:

**manutenção
ciclo enxágüe leite**

realizar o enxágüe dos circuitos do leite após a preparação das bebidas.

**manutenção
ciclo enxágüe café**

realizar a lavagem do grupo de distribuição.

**manutenção
ciclo lavagem leite**

realizar a lavagem profunda dos circuitos do leite. Isto é obrigatório após um tempo prefixado desde a primeira distribuição.

**manutenção
ciclo descalcificação**

realizar o ciclo de descalcificação.

Ciclo de enxágüe do leite

MENU > Programac. máquina > manutenção > ciclo enxágüe leite

Para realizar a limpeza dos circuitos internos da máquina destinados à preparação do leite.

Este breve ciclo deve ser realizado obrigatoriamente após 20 minutos desde a distribuição da última bebida com o leite. Se não for realizado, a máquina bloquear-se-á e não permitirá distribuir as bebidas com leite.

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

1. um depósito de dimensões apropriadas tenha sido posicionado por baixo do grupo de distribuição;
2. o recipiente de leite está introduzido na máquina;
3. o depósito de água contenha uma quantidade de água suficiente.



Aguarde até o ciclo terminar.



Tire o depósito, enxágüe-o e seque-o.

DEPOIS DO USO REMOVA SEMPRE O RECIPIENTE COM O LEITE E COLOQUE-O NO FRIGORÍFICO.

O recipiente pode ser conservado na máquina só se for lavado com água potável e não contiver leite (veja pág. 39).

Ciclo de lavagem do café

MENU > Programac. máquina > manutenção > ciclo enxágüe café

Para realizar a limpeza dos circuitos internos da máquina destinados à distribuição de café. Aconselha-se a realizar este ciclo de lavagem depois de 500 distribuições de bebidas com café ou mensalmente. É possível comprar as caixas de detergente em pastilhas Saeco no seu revendedor de confiança ou nos centros de assistência autorizados.

Para a lavagem do grupo de distribuição é suficiente realizar a limpeza com água como indicado na pág. 41. Esta lavagem completa a manutenção do grupo de distribuição.

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

1. um depósito 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 depósito de água contenha uma quantidade de água suficiente.



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



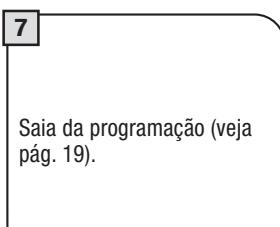
Introduza a pastilha como indicado anteriormente.
Pressione a tecla ☕ para iniciar.



Aguarde até o ciclo terminar.



Quando o ciclo de limpeza terminar, pressione a tecla ☕ para confirmar.



A MANUTENÇÃO E A LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO É DESCRITA NA PÁG.41.

Ciclo de lavagem do leite

MENU > Programac. máquina > manutenção > ciclo lavagem leite

Para realizar a lavagem dos circuitos internos da máquina destinados à preparação do leite.

Este ciclo é proposto depois de 14 dias desde a distribuição da primeira bebida com o leite.

Depois de passados 14 dias, aparecerá a frase a piscar “enxág. circuitos leite” (veja pág. 13); realize a lavagem como descrito no presente parágrafo. De qualquer maneira, será possível distribuir bebidas à base de leite durante outros 7 dias.

Depois de passados 21 dias, (a máquina sinaliza o aproximar-se do prazo 3 dias antes através da mensagem “enxág. circ. leite -3”) a frase “enxág. circuitos leite” tornar-se-á fixa e aparecerá sempre que for pressionada a tecla para seleccionar um produto que contém leite.

Nesse ponto o ciclo de lavagem deverá necessariamente ser realizado, pois será inibida a distribuição de produtos à base de leite. (Todavia a máquina permitirá a distribuição de água quente e café).

Quando aparecer a mensagem “enxág. circuitos leite”, pressione a tecla e consulte as indicações descritas no item (4) a máquina irá para o item (9).

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

1. um depósito de dimensões apropriadas esteja ao alcance da mão;
2. um depósito de leite tenha sido adequadamente lavado para eliminar todos os resíduos de leite;
3. o depósito de água contenha uma quantidade de água suficiente.

**O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO. UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.
UTILIZE SÓ E EXCLUSIVAMENTE O DETERGENTE FORNECIDO EM DOTAÇÃO.**



Eventuais resíduos de detergente ou de água durante os ciclos de lavagem e enxágüe podem ser normais. De qualquer maneira, tire o líquido presente no recipiente antes de prosseguir com o seu enchimento seguinte.



Abra o compartimento e retire o recipiente de leite.



Deite o conteúdo do pacote de detergente no recipiente.



Encha o recipiente de leite com água fresca até o nível «max».



Abra o compartimento e introduza nele o recipiente com o detergente.



Introduza um recipiente de capacidade apropriada por baixo do grupo de distribuição do leite.



Feche o compartimento. Pressione a tecla para iniciar.



O ciclo de lavagem será iniciado de forma automática. Aguarde até a lavagem terminar.



Quando a lavagem terminar aparecerá....
A máquina emitirá um aviso sonoro.



Remova o recipiente de leite.



Limpe o depósito e encha-o com água fresca.



Introduza o depósito e pressione a tecla ☕.



Aguarde...



Quando o enxágue terminar aparecerá....



Remova o depósito de leite.



Limpe o depósito e encha-o com água fresca.

Realize mais um ciclo de limpeza como indicado anteriormente.
Depois de acabado pressione a tecla ☕.

Ciclo de descalcificação

MENU > Programac. máquina > manutenção > ciclo descalcificação

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 fará automaticamente a distribuição do descalcificante.

UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.

ATENÇÃO! DE MANEIRA NENHUMA UTILIZE O VINAGRE COMO DESCALCIFICANTE.



Utilize o descalcificante da Saeco. Foi desenvolvido especificamente, para preservar o desempenho e o funcionamento ao longo do ciclo de vida da máquina e para evitar, se utilizado correctamente, qualquer adulteração do produto. O descalcificante deve ser utilizado de acordo com as instruções presentes na embalagem e/ou as leis do país em causa.

Nota: antes de iniciar o ciclo de descalcificação certifique-se de que:

1. tenha sido posicionado um depósito de dimensões apropriadas por baixo do tubo da água e do grupo de distribuição;
2. **O FILTRO DA ÁGUA TENHA SIDO REMOVIDO**
3. tenha sido enchido o depósito de água com a solução descalcificante Até o nível indicado com o símbolo .

Interrupção da descalcificação.

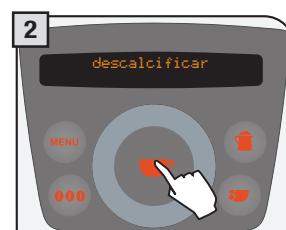
A descalcificação e/ou o enxágüe pode ser interrompida para ser retomada em seguida. Quando a descalcificação for interrompida a máquina avisa o utilizador que deve ser desligada.

ATENÇÃO! A DESCALCIFICAÇÃO DEVE SER TERMINADA DENTRO DE 24 HORAS A PARTIR DA SUA INTERRUPÇÃO.

Durante a ligação seguinte, a máquina avisará o utilizador que o processo de descalcificação e/ou enxágüe deverá ser terminado.



A máquina avisa o utilizador da necessidade de realizar a descalcificação através de uma mensagem intermitente. Este aviso aparecerá quando faltarem 200 distribuições para a descalcificação. O alarme não bloqueia o funcionamento da máquina. O contador posicionado à direita do texto "descalcificar" é diminuído a cada distribuição de produto. Quando faltarem 30 distribuições para o bloqueio, o visor iniciará a lampejar.



Depois de terminadas as distribuições disponíveis a máquina bloquear-se-á e será preciso realizar a descalcificação. Realize a descalcificação como descrito.

Para realizar a descalcificação antes da máquina se bloquear ou avisar da necessidade de realizá-la.



Introduza o descalcificante e pressione a tecla para iniciar.



A máquina começa por distribuir uma solução descalcificante através do tubo de distribuição de água quente. A distribuição acontece por intervalos preestabelecidos para permitir agir à solução de forma eficaz.



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



Introduza o depósito cheio de água fresca potável.



Realize o enxágüe dos circuitos da máquina pressionando a tecla .



A máquina realizará a limpeza. Durante a limpeza, a máquina poderá pedir para encher o depósito de água.



Pressione a tecla e saia da programação com a tecla **MENU**. Verifique a quantidade da água presente no reservatório e instale, se desejar, o filtro água, ou introduza de novo o filtro branco (veja pág.7).

Terminada a descalcificação, efectue um ciclo de limpeza e manutenção do recipiente de leite, como descrito na pág. 39-40.

ACERTO DO RELÓGIO

MENU > Programac. máquina > ajustar relógio

Para acertar a hora corrente, a data e seleccionar o formato da hora a ser visualizado.

Programac. máquina
ajustar relógio

Neste menu será possível programar:

- a hora corrente (horas e minutos)
- o formato da hora (24 horas - AM/PM)
- a data corrente (dia – mês - ano - dia da semana).

Acerto da hora

MENU > Programac. máquina > ajustar relógio > ajustar hora

Para acertar a hora corrente na máquina



Acerte a hora virando o disco de selecção com um dedo.
Memorize com a tecla ☕.

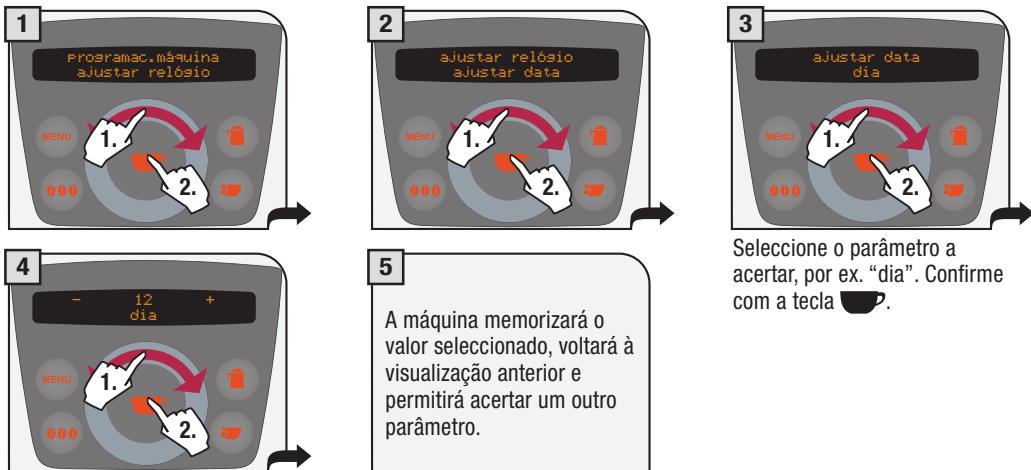


Acerte os minutos virando o disco de selecção com um dedo.
Memorize com a tecla ☕.

Acerto da data

MENU > Programac. máquina > ajustar relógio > ajustar data

Para acertar a data (dia, mês, ano, dia da semana). O processo é o mesmo em todos os parâmetros.

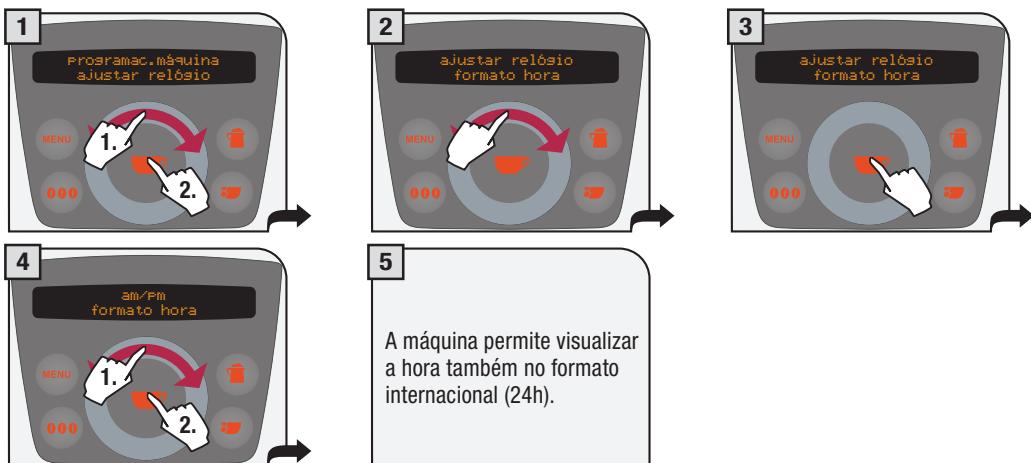


Seleccione virando o disco de seleção com um dedo.
Memorize com a tecla ☕.

Selecção do formato

MENU > Programac. máquina > ajustar relógio > formato hora

Para seleccionar a modalidade de visualização da hora. A alteração desta selecção programa todos os parâmetros que precisam de uma visualização/acerto da hora.



PROGRAMAÇÃO DO STANDBY

MENU > Programac. máquina > Programac. standby

**Programac. máquina
Programac. standby**

Neste menu será possível:

**Programac. standby
stand-by**

Programe o modo de stand-by (tempo que deve decorrer antes que o stand-by seja activado na máquina desde a última distribuição).

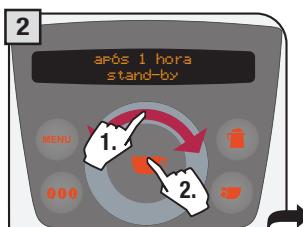
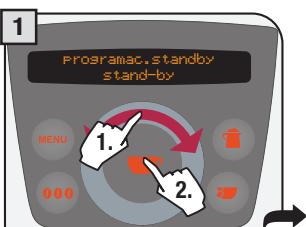
**Programac. standby
Programac. tempor**

executar as programações dos temporizadores (activação dos horários de ligar / desligar – programação, um por dia, de um horário de ligação/desligamento)

Stand-by automático

MENU > Programac. máquina > Programac. standby > stand-by

O tempo fixado por predefinição para que a máquina entre em stand-by é de 1 hora.



3 Seleccione virando o disco de selecção com um dedo.
É possível seleccionar:

- após 15 minutos
- após 30 minutos
- após 1 hora
- após 3 horas

Para memorizar pressione a tecla .

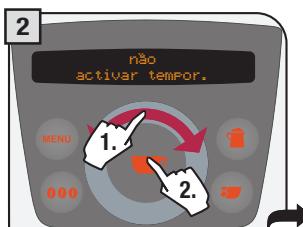
Programação Temporizadores

MENU > Programac. máquina > Programac. standby > Programac. tempor

Os temporizadores podem funcionar só quando forem activados através da função “activar tempor.”. Em caso contrário, mesmo se programados, os temporizadores não produzirão efeito no funcionamento da máquina.

Obs.: o Stand-by automático programado anteriormente é sempre introduzido; intervirá também durante os intervalos programados e activados nesta função. Caso seja necessário, regule a função Stand-by automático.

1. Activar os temporizadores



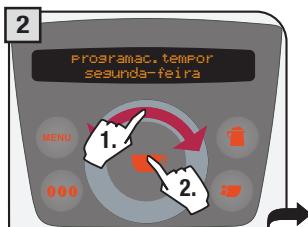
3 É possível programar:

- sim (a máquina ligar-se-á e desligar-se-á aos horários programados)
- não (a máquina ignorará os horários programados)

Para memorizar pressione a tecla .

2. Programação de um intervalo de ligação

Para cada dia da semana pode programar-se um horário de ligação e um horário de desligamento (stand-by) – (neste caso é apresentado como programar um intervalo para o dia de segunda).



Acerce a hora do horário de ligar virando o disco de selecção com um dedo.



Acerce os minutos do horário de ligar virando o disco de selecção com um dedo.



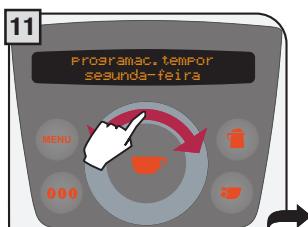
Regule a hora de desligamento (stand-by) virando o disco de selecção com um dedo.



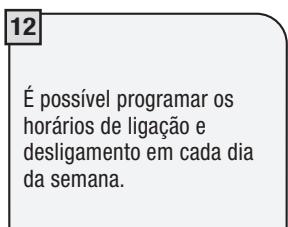
Regule os minutos de desligamento (stand-by) virando o disco de selecção com um dedo.



Pressione a tecla **MENU** para sair da programação do dia seleccionado.



Vire o disco com um dedo para seleccionar os demais dias a programar.



É possível programar os horários de ligação e desligamento em cada dia da semana.

FUNÇÕES ESPECIAIS

Este menu permite entrar nas funções especiais presentes na máquina.

Para entrar, pressione a tecla **MENU**, escolha “funções especiais”. Vire o disco de selecção com o dedo para:

**funcões especiais
apasar Programac.**

restabelecer os parâmetros básicos de funcionamento da máquina.

**funcões especiais
café no mundo**

preparar o café de acordo com as receitas mais famosas do mundo.

**funcões especiais
contadores Produto**

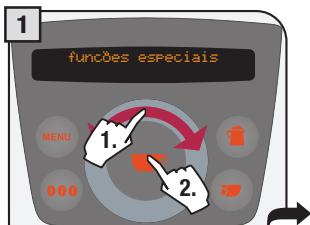
visualizar quantos produtos foram preparados para qualquer tipo de bebida.

APAGAR TODAS AS PROGRAMAÇÕES

MENU > funcões especiais > apasar Programac.

Este menu contém a função para restabelecer todos os valores de fábrica. Esta função é particularmente importante para restabelecer os parâmetros básicos.

**TODAS AS PROGRAMAÇÕES PESSOAIS SERÃO PERDIDAS E NÃO PODERÃO SER MAIS RECUPERADAS;
DEPOIS DE RESTABELECIDAS AS PROGRAMAÇÕES, SERÁ PRECISO, SE QUISER, REPROGRAMAR TODAS AS FUNÇÕES DA MÁQUINA.**



Ao pressionar a tecla ☕ será executado o restabelecimento.



Aparecerá durante 2 segundos no visor a mensagem de confirmação do reset dos parâmetros.

Se seleccionar “sim” será pedida mais uma confirmação para ter a certeza da vontade de executar o reset.

CAFÉ NO MUNDO

MENU > funcões especiais > café no mundo

Esta função permite ao utilizador:

café no mundo
curto

preparar um verdadeiro café curto à italiana

café no mundo
espresso italiano

preparar um típico expresso à italiana

café no mundo
café

preparar um típico café do norte da Europa

café no mundo
café crème

preparar um típico café Francês/Suíço

café no mundo
american coffee

preparar um café típico americano

café no mundo
goodmorning coffee

preparar um café para um dia cheia de energia

café no mundo
goodnight milk

preparar um café com leite gostoso sem o medo de não conseguir dormir

Se, por exemplo, quiser saborear um típico café americano, deverá seleccionar "american coffee".



Seleccione a bebida desejada.

Confirme a selecção.



Ponha o SBS sobre a posição indicada (veja pág.10). Pressione a tecla para iniciar.



A máquina iniciará a distribuição.

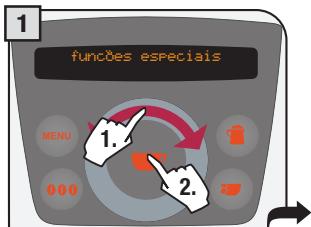


Depois de terminada a distribuição, a máquina voltará à visualização principal.

CONTADORES PRODUTO

MENU > funcões especiais > contadores Produto

Esta função permite mostrar quantos produtos foram preparados por cada tipo de bebida.



Ao virar o disco de selecção com um dedo, será possível visualizar os dados de cada tipo de bebida.



Pressione MENU para sair.

MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO

Durante o funcionamento normal pode aparecer a mensagem “retirar 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 “retirar 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 depósito, não a utilize.

ATENÇÃO! não mergulhe a máquina na água.

Para limpar o cappuccinatore consulte a respectiva secção da pág. 39-40.



Desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Lave o depósito e a tampa.



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



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



Retire o depósito de leite e lave-o (consulte pág. 39-40 para a limpeza do cappuccinatore).



Retire o depósito de recuperação de líquidos, esvazie-o e lave-o

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE

O recipiente de leite e o cappuccinatore foram estudados para optimizar o tratamento do leite. A constante limpeza e manutenção destes permitirão saborear óptimas bebidas à base de leite.

Aconselhamos que enxágue o cappuccinatore antes da primeira distribuição quotidiana de produtos com leite e em todos os casos de lavá-lo cuidadosamente pelo menos uma vez por semana.

MANUTENÇÃO RÁPIDA DO CAPPUCINATORE

Pode acontecer que o leite não seja batido de uma maneira óptima. Nestes casos será suficiente rodar o regulador de fluxo mostrado na figura.

Faça executar 2 ou 3 rotações ao regulador para realizar uma manutenção rápida.

Obs.: no caso de perda do regulador instalado, substitua-o com aquele fornecido com o kit de manutenção cappuccinatore.



LAVAGEM PARA RECOLOCAR O RECIPIENTE NA MÁQUINA.

Depois de utilizado o leite para a preparação de bebidas, para recolocar o recipiente na máquina, é preciso lavá-lo com água fresca potável. Através de poucas e simples operações será possível garantir um funcionamento óptimo da máquina.



Deite o leite num recipiente.



Lave com água morna todas as partes que entraram em contacto com o leite.



Seque e ponha no compartimento.

MANUTENÇÃO ANEL O-RING PARA RECIPIENTE LEITE

Na máquina está presente um anel O-ring que garante o correcto funcionamento do recipiente do leite.

A cada 6 meses, remova o reservatório de água, abra o recipiente do leite e providencie a lubrificação do anel O-ring mediante a graxa fornecida com a máquina.

É possível comprar a graxa para a lubrificação do grupo de distribuição nos centros de assistência autorizados.



MANUTENÇÃO APROFUNDADA DO CAPPUCCINATORE

O cappuccinatore deverá ser lavado cuidadosamente pelo menos uma vez por semana.

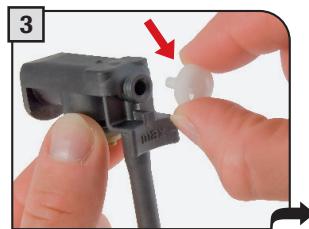
Os componentes poderão ser lavados através de detergentes por uso doméstico.



Remova o cappuccinatore.



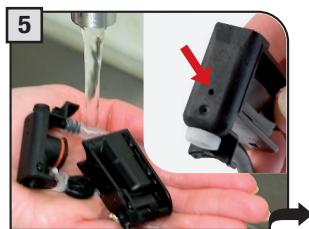
Separe a parte superior do cappuccinatore da parte inferior.



Remova a tampa branca.



Remova a tampa da parte inferior



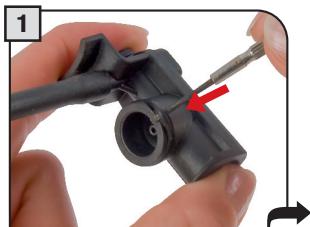
Lave todos os componentes.
Assegure-se que o orifício esteja
limpo e livre de obstruções.



Volte a montar os componentes e
instale o cappuccinatore no
recipiente.

SUBSTITUIR O ANEL O-RING

Quando as duas partes do cappuccinatore tiverem muita folga, será preciso substituir o anel O-ring com aqueles fornecidos.



Remova o anel O-ring utilizando
um objecto pontiagudo



Introduza o anel O-ring novo
pressionando-o delicadamente



Monte a parte superior e a parte
inferior do cappuccinatore.

LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO

O grupo de distribuição deve ser limpo pelo menos uma vez por semana. 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.

Lave o grupo de distribuição com água morna.

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



Pressione para abrir a portinhola de serviço.



Pressione o botão PUSH para extraír o grupo de distribuição.



Lave o grupo de distribuição para eliminar os resíduos de café.



Lave o filtro superior com água corrente.



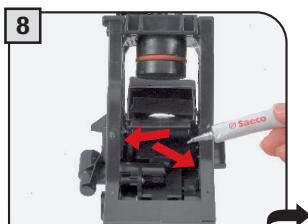
Certifique-se de que o grupo esteja na posição de repouso; as duas marcas deverão coincidir.



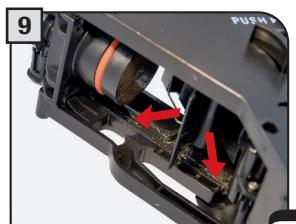
Certifique-se de que os componentes estejam na posição correcta. O gancho mostrado deve ficar na posição correcta; para verificar pressione firmemente a tecla "PUSH".



Certifique-se de que as peças estejam na posição correcta.



Lubrifique as guias do grupo só com vaselina do tipo alimentar.



Distribua a graxa uniformemente.



Distribua a graxa uniformemente.



Volte a colocá-lo sem pressionar a tecla PUSH!



Feche a porta de serviço e introduza a gaveta de recolha das borras.

MANUTENÇÃO DAS MÓS

As mós, após muitos ciclos de moagem (cerca de 2000) precisam de um pequeno ajuste para o café estar sempre óptimo.

ATENÇÃO!

Aconselha-se a realizar com cuidado esta operação; pode ser executada por um utilizador experiente. O parafuso poderia cair no moinho de café; se acontecer isso, recupere-o antes de ligar de novo a máquina; para evitar este inconveniente proteja o furo do moinho de café com um pano. O disparo é sinalizado através de uma marca no recipiente de café; refira-se a estas marcas quando realizar o ajuste.

ESVAZIE O RECIPIENTE DE CAFÉ EM GRÃOS.



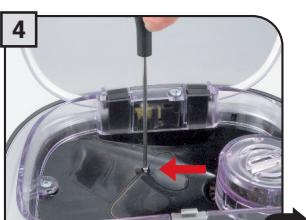
Pressione e distribua dois cafés.



Quando aparecer o ecrã seguinte, pressione ☕ apenas uma vez.



Depois de terminado o ciclo, desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Desaparafuse o parafuso que mantém a portinhola de serviço fechada.



Remova o parafuso e a portinhola.



Ajuste as mós através de um disparo.

Reposicione em seguida a portinhola e fixe-a com o parafuso removido anteriormente.

ARMAZENAGEM

As presentes instruções devem ser efectuadas quando não se pretende utilizar a máquina durante um período prolongado.

Com poucas e simples operações prepara a máquina na seguinte reutilização.

- Com a máquina ligada:
 - Efectue um ciclo de lavagem dos circuitos de leite (Veja pág.26);
 - Efectue um ciclo de limpeza dos circuitos de café (Veja pág. 25).
- Com a máquina desligada (Capítulo "Limpeza e manutenção"):
 - Esvazie, lave e seque todos os recipientes da máquina;
 - Remova e limpe o Grupo café; de seguida lubrifique as guias.
 - Efectue uma limpeza adequada do cappuccinatore.
 - Remova o café do recipiente e coloque-o novamente no frigorífico num recipiente fechado hermeticamente.
- Retire a ficha da tomada de corrente.
- Coloque novamente a máquina de café num local seco, protegido contra o pó e fora do alcance das crianças.
- O local no qual será depositada a máquina não deve ter uma temperatura inferior a 5°C, para evitar que as peças internas da máquina se danifiquem devido ao congelamento da água.

REINÍCIO DA MÁQUINA

As presentes instruções devem ser efectuadas quando não se reinicia a máquina após um período longo de inutilização.

Antes de proceder com os seguintes pontos, efectue as operações de "Ligaçāo da máquina" descritas na pág.5

- Com a máquina ligada:
 - Efectue um ciclo de enxagüé dos circuitos de leite (Veja pág.24);
 - Efectue um ciclo de limpeza dos circuitos de café (Veja pág. 25).
- Verifique se os componentes da máquina estão limpos. De seguida pode utilizar a máquina.

MENSAGEM GUIA QUE VAI APARECER	COMO RESTABELECER A MENSAGEM
reiniciar para resolver o problema	Desligue e após 30" e volte a ligar a máquina para restabelecer o funcionamento normal.
chamar assistência	Problema que precisa da intervenção do centro de assistência.
intr. bandeja limpeza	Introduza a bandeja de limpeza que fica por baixo do grupo de distribuição.
fechar porta grãos	Feche a tampa do depósito de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
introd. grupo distrib.	Introduza o grupo de distribuição no encaixe próprio.
introd. sav. borras	Introduza a gaveta de recolha das borras.
retirar borras	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado. Nota: a gaveta de recolha das borras deverá ser esvaziadas 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 depósito. água	Retire o depósito e encha-o com água fresca potável
esvaz. bandeja limpeza	Abra a portinhola lateral e esvazie a bandeja de limpeza que fica por baixo do grupo de distribuição.
fechar porta cappuc.	Feche o recipiente de leite para distribuir o produto.
subst. filtro	O filtro água deve ser substituído nos seguintes casos: 1. foram distribuídos 60 litros de água; 2. passaram 60 dias desde a sua instalação; 3. passaram 20 dias e a máquina nunca foi utilizada. Nota: esta mensagem aparecerá só se for seleccionado «introduzido» na função do filtro de água (veja pág.21).
intr.cappuccinatore	Introduza o cappuccinatore no depósito de leite. Introduza o depósito de leite no compartimento apropriado
descalcificar	Realize um ciclo de descalcificação dos circuitos internos da máquina.
stand-by	Pressione a tecla  .
enxásse circ. leite	consulte pág. 13 e pág.24.
enxás. circuitos leite	consulte pág. 13 e pág.26.

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.

**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 através do visor touch-screen, utilize apenas os dedos da mão.

**LIGAÇÃO À REDE**

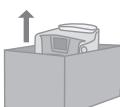
A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.

A tomada, em que ligar a máquina deverá ser:

- conforme com o tipo de ficha instalada na própria máquina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da placa 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.
- Não utilize a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
- É proibido utilizar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pó ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
- Não instale a máquina acima de outras aparelhagens.

PERIGOS

- Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.
- O aparelho está perigoso para as crianças. Se ficar sem guarda, desligue-o da tomada de alimentação.
- Não deixe os materiais utilizados para a embalagem da máquina ao alcance das crianças.
- Não dirija para si e/ou para outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou de água quente: perigo de queimaduras.
- 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 do circuito do leite utilize apenas o detergente em pó aconselhado e fornecido junto com a máquina. Siga escrupulosamente as indicações de segurança evidenciadas na embalagem.
- Para a limpeza do circuito do café utilize apenas o detergente em pastilhas aconselhado e fornecido junto com a máquina. Siga escrupulosamente as indicações de segurança evidenciadas na embalagem.
- Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral sobre DESLIGADO (0); desligue a ficha da tomada de corrente e aguarde que a máquina arrefeça.
- 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 SOBRESELENTE**

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

DESMANTELAMENTO

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



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 possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

**ANTI-INCÊNDIO**

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂).

Não utilize água ou extintores de pó.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA UTILIZAR CORRECTAMENTE O FILTRO INTENZA

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

1. 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.
4. As instruções descritas no presente manual integram aquelas introduzidas no manual, porque analisam a aplicação específica do filtro na máquina.

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal Veja plaqueta posicionada no aparelho

Potência nominal Veja plaqueta posicionada no aparelho

Alimentação Veja plaqueta posicionada no aparelho

Material do corpo Plástico

Dimensões (c x a x p) 355 x 380 x 460 mm

Peso 14 Kg

Comprimento do cabo 1200 mm

Painel de comando Frontal (visor 2x24)

Depósito de água 2 litros – Extraível

Depósito leite 0,400 litros – Extraível

Capacidade depósito de café 350 gramas de café em grãos

Pressão da bomba 15 bar

Caldeira Aço inox

Moinho de café Com mós de cerâmica

Dispositivo de segurança de pressão Válvula de segurança de pressão da caldeira

Dispositivo de segurança temperaturas Termóstatos e termo-fusíveis da caldeira

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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

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 030 ND

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

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15 Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-14 Requisitos particulares para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^a Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^a Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad. Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

De conformidad con las disposiciones de las directivas CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr Andrea Castellani


DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

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 030 ND

ao qual refere-se esta declaração está conforme com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15
Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos
Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14
Regras particulares para máquinas de cozinha EN 60335-2-14 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas
e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
Norma de família de produto - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3^ª Limites - Secção 2 : Limites para emissões de correntes harmónicas (corrente de
entrada do equipamento até 16A, inclusive, por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3^ª Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em
sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

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

Gaggio Montano - li, 23/06/2008


R & D Manager
Mr Andrea Castellani