

Registre su producto y obtenga asistencia en  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Español

# SYNTIA

Type HD8833  
SUP 037R

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

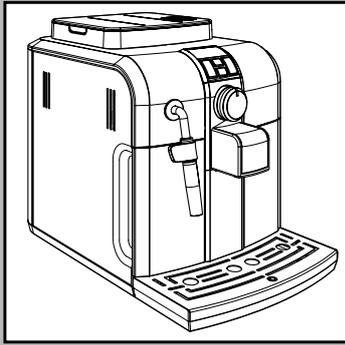


ES

LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.

CE

**PHILIPS**  
 **Saeco**



## INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

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

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



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

- uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;
- reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de cualquier componente de la máquina;
- almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15 y los 45 °C;
- utilización de repuestos y accesorios no originales.

En dichos casos la garantía pierde su validez.

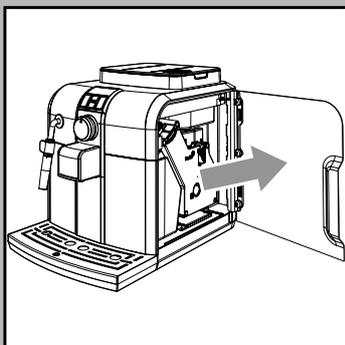
## NORMAS DE SEGURIDAD



**No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua; ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente sosteniéndola por la empuñadura correspondiente: ¡riesgo de quemaduras!**

### Uso previsto

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



### Alimentación de corriente - Cable de alimentación

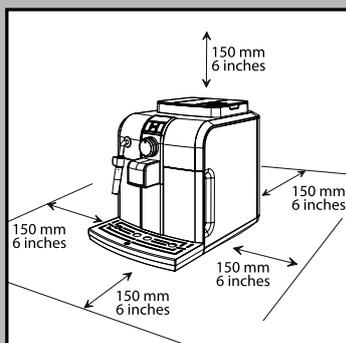
Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.

La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio.

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.

Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite. No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.

No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas. Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.



## Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

## Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **riesgo de quemaduras!** Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

## Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento

Para una gestión correcta se aconseja:

- Elegir una superficie de apoyo segura, bien nivelada, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura;
- Durante las fases de encendido y apagado de la máquina, se aconseja colocar un vaso vacío debajo de la salida de café.

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

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

## Almacenamiento de la máquina - Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón STAND-BY, a continuación, poniendo el interruptor general en "0" y finalmente desconectarla de la toma de corriente.

Esperar hasta que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

Si la máquina no será utilizada por períodos prolongados de tiempo, suministrar agua del tubo de vapor y lavar con cuidado el pannarello (en caso de que lo haya); a continuación, apagarla y desconectarla de la toma de corriente.

Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños.

Protegerla del polvo y de la suciedad.

## Reparaciones / Mantenimiento

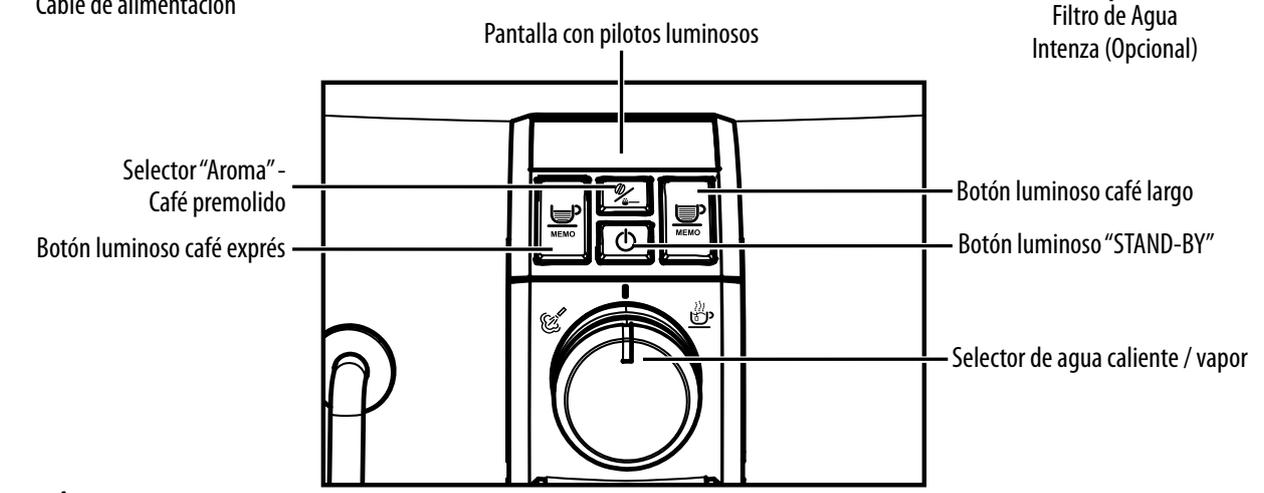
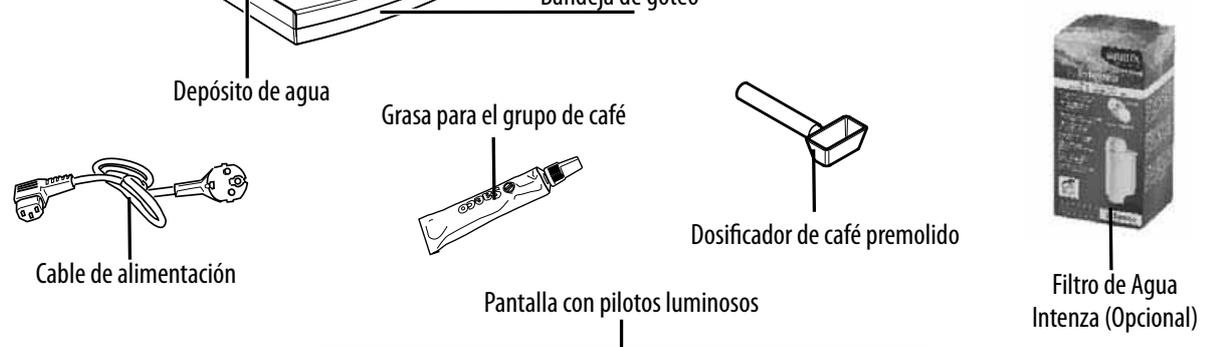
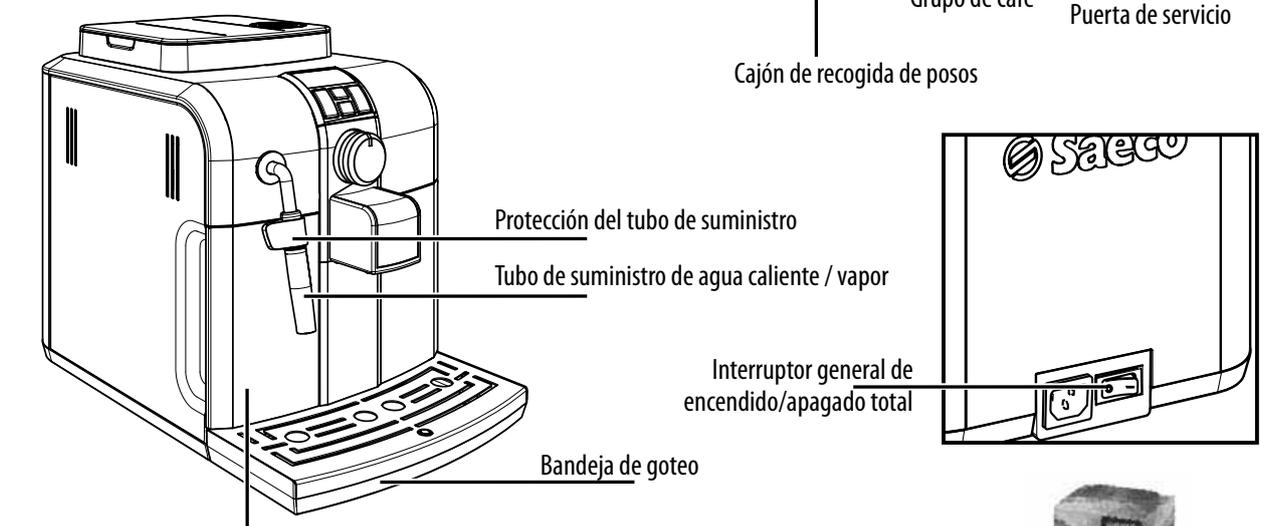
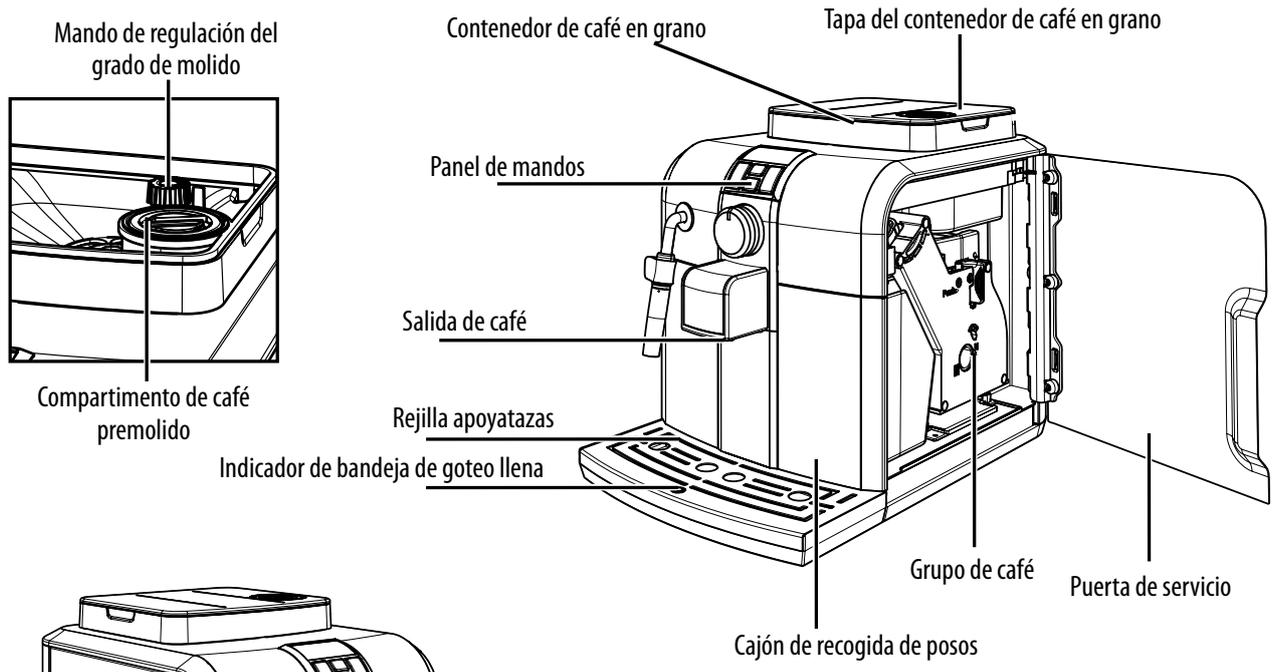
En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.

Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.

En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

## Antiincendio

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



## INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las instrucciones descritas en el capítulo "Normas de seguridad".

### Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

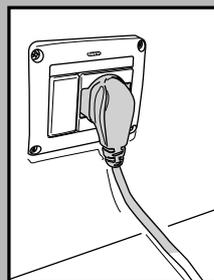
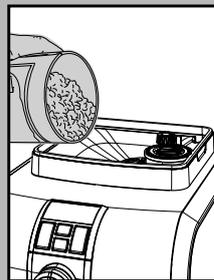
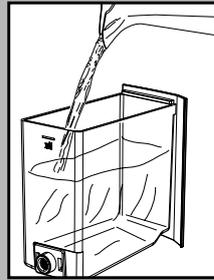
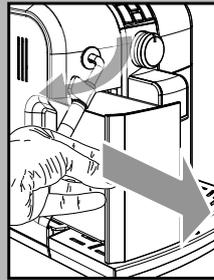
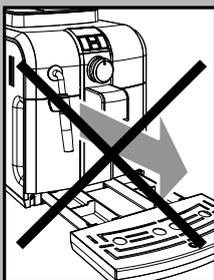
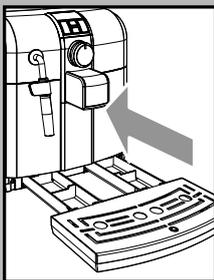
### Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.
- Colocar la tapa sobre el contenedor de café.

**i** Nota: introducir el enchufe sólo cuando se lo indica y comprobar que el interruptor general esté posicionado en "0".

**i** Nota importante: Es importante leer el Capítulo "Mensajes de la pantalla", donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos ubicados en la pantalla del panel de mandos.

**!** NUNCA quitar la bandeja de goteo con la máquina encendida. Esperar un par de minutos después del encendido y/o el apagado, ya que la máquina realiza un ciclo de enjuague/autolimpieza (véase el apartado "Ciclo de enjuague/autolimpieza").



- Extraer el depósito de agua de su alojamiento.
- Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MÁX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

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

- Retirar la tapa del contenedor de café.

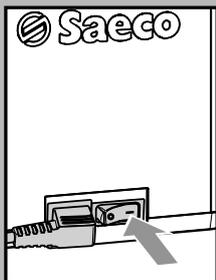
**i** Nota: el contenedor puede ser equipado con un sistema de seguridad en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.

- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

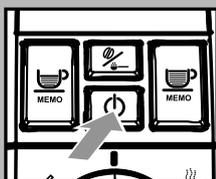
**!** Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.

- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



- Poner el interruptor general en "I" para encender la máquina.



- El botón "STAND-BY" parpadea.



- Asegurarse de que el selector esté situado en la posición "0" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- Para encender la máquina basta con pulsar el botón "STAND-BY".



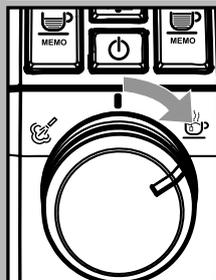
- Los iconos (véase figura de al lado) parpadean señalando que es necesario cargar el circuito.

**i** Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada, es necesario cargar el circuito hídrico.



## Carga del circuito

- Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya);



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0". La máquina entonces procede automáticamente a cargar el circuito suministrando una cantidad predefinida de agua por el Pannarello.

Al finalizar el proceso de carga, el icono de la pantalla, indicado en la figura, parpadea.

Es necesario volver a colocar el mando de selección en la posición central "0".



Parpadeo



Parpadeos

- En el panel de mandos los botones "MEMO" y "MEMO" parpadean simultánea y lentamente, indicando la fase de calentamiento.

**i** Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. En esta fase los botones "MEMO" y "MEMO" parpadean de manera alternada.



Parpadeos

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, los botones "MEMO" y "MEMO" se encienden fijos y en la pantalla se ilumina el icono del aroma.



Fijo

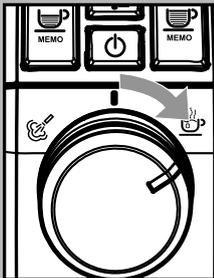
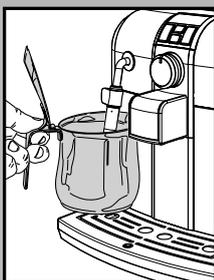
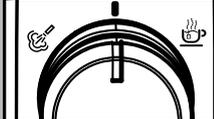
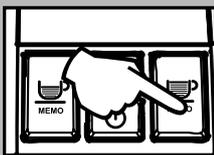
**i** El aroma visualizado en el primer encendido es la configuración de fábrica o bien es igual al aroma seleccionado en el último café suministrado.



Fijos

La máquina está ahora lista para el suministro de productos.

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



## Primer uso o después de un largo período de inactividad.

Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente.

- 1 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.
- 2 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que el icono siguiente aparezca en la pantalla y que en el panel de mandos los botones "MEMO" y "MEMO" se enciendan fijos.
- 3 Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una o varias veces el botón "MEMO".

**i** No añadir el café premolido en el compartimento.

En la pantalla aparece el icono.

- 4 Pulsar el botón para el suministro de café largo.
- 5 Esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente con el agua.
- 6 Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 1 hasta el 5; luego pasar al punto 7.
- 7 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- 8 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "MEMO".



- 9 Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "MEMO".

- 10 Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua. A continuación, se pueden suministrar los productos como se describe en los siguientes apartados.

## Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca.

Este ciclo se realiza:

- Cuando se enciende la máquina (con caldera fría)
- Después de cargar el circuito (con caldera fría)
- Durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café)
- Durante la fase de entrada en el modo stand-by después de pulsar el botón "STAND-BY" (en caso de que se haya suministrado un producto café).



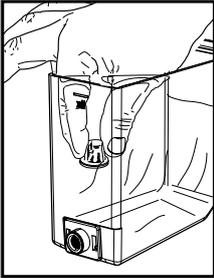
Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los botones luminosos "MEMO" y "MEMO" parpadean de manera alternada.

Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; **se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café.**

## Filtro de agua "INTENZA" (Opcional)

Para mejorar la calidad del agua utilizada, se aconseja instalar el filtro de agua.

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.



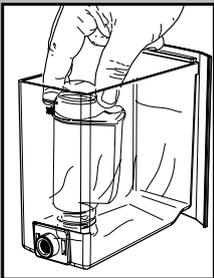
Retirar el filtro blanco instalado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegiéndolo del polvo.

Programar el Intenza Aroma System como se indica en el embalaje.

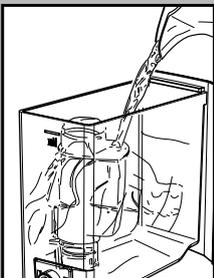
A = Agua blanda

B = Agua media (estándar)

C = Agua dura



Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.



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

Suministrar el agua del depósito mediante la función de agua caliente (véase el apartado "Suministro de agua caliente").

Volver a llenar el depósito de agua. La máquina está lista para el uso.

**i** **Nota:** cuando el filtro de agua Intenza no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente.

## AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

### Saeco Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Saeco está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en 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 expés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase el apartado "Regulación del molinillo de café").

### Regulación del molinillo de café

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

**!** No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Se puede sólo ajustar el grado de molido por medio del mando. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea,

**apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café está en funcionamiento.**

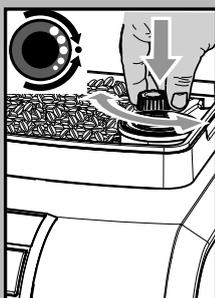
La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa. La regulación debe efectuarse mediante el mando situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse.

Presionar y girar el mando un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.

Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:

Referencia Grande - Molido Grueso

Referencia Pequeña - Molido Fino.



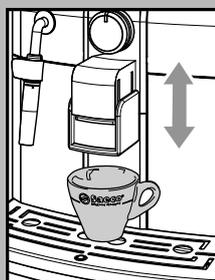
## Regulación de la cantidad de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón "MEMO" o "MEMO" la máquina suministra una cantidad programada de café, según la configuración de fábrica. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón "MEMO" al que, generalmente, corresponde el café expreso.

- Colocar una taza debajo de la salida de café.
- Mantener pulsado el botón "MEMO" durante 5 segundos para entrar en el modo de programación; el botón "MEMO" parpadea junto con los pilotos luminosos de la pantalla (véase figura), y comienza la preparación del café; esta indicación continúa durante todo el ciclo.



- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, pulsar nuevamente el botón "MEMO".

Entonces el botón "MEMO" queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

## Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía. Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática. Cuando la máquina está en stand-by, el botón "POWER" parpadea.

**i** Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café. Atención: al encender la máquina después de haberse apagado completamente, la máquina se presenta en posición de Stand-by

Para volver a encender la máquina, basta con pulsar el botón STAND-BY (si el interruptor general está posicionado en "I"); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

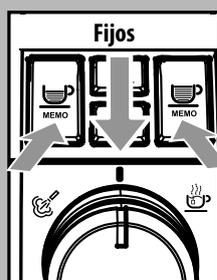
## SUMINISTRO DE CAFÉ

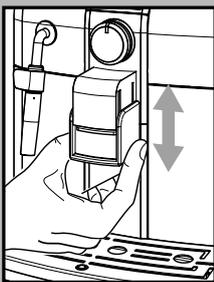
**!** Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.

**i** Antes de suministrar café, comprobar las señales en la pantalla y en el panel de mandos; comprobar que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

**i** Mantener el selector en posición café "☕" durante la fase de suministro.

**i** Antes de suministrar el café, ajustar la altura de la salida de café como se prefiera y seleccionar el aroma o el café premolido.

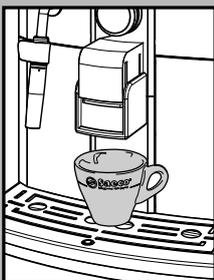




## Regulación de la salida de café

Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.

La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.



Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café posicionando los dedos como se muestra en la figura.

Las posiciones recomendadas son:

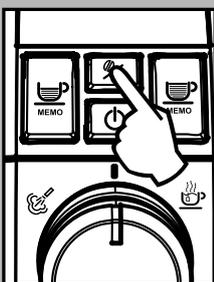
Para utilizar tazas pequeñas;



Para utilizar tazas grandes.



- Debajo de la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.



## Regulación "Aroma"

La máquina permite la regulación de la cantidad de café a moler de 7 a 10,5 g por café.

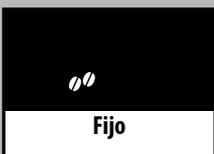
Pulsando y soltando el botón "☕" se pueden realizar cuatro selecciones (suave, medio, fuerte, premolido).

Es posible realizar la selección cuando aparecen los granos en la pantalla; cada vez que se pulse y se suelte el botón "☕" se modificará el aroma en un grado:

☕ = Aroma suave

☕☕ = Aroma medio

☕☕☕ = Aroma fuerte



Fijo



Fijo

La selección debe efectuarse antes de seleccionar el café. De esta forma se ajusta la intensidad del sabor según el gusto personal.

Después de seleccionar el "aroma fuerte", se selecciona la función que permite suministrar café con el café premolido.

Esta selección aparece con el icono al lado.

Para utilizar esta función, consultar el apartado correspondiente.

## Con café en grano

- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:

el botón "☕" para seleccionar el aroma deseado.

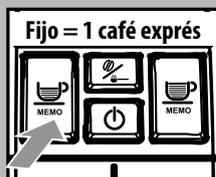
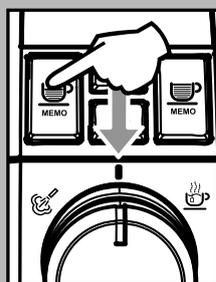
el botón "☕ MEMO" para obtener un café expés;

el botón "☕ MEMO" para obtener un café largo.

- A continuación, inicia el ciclo de suministro:

Para suministrar 1 café, pulsar el botón "☕ MEMO" o "☕ MEMO" una sola vez; el botón pulsado permanece encendido fijo.

Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón "☕ MEMO" o "☕ MEMO"; el botón pulsado parpadea rápidamente.



Fijo = 1 café expés



Parpadeo rápido = 2 cafés expés



Fijo = 1 café



Parpadeo rápido = 2 cafés

**i** Para suministrar 2 cafés, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.

- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

**i** La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

### Con café premolido

**i** Esta función permite usar café premolido y descafeinado.

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

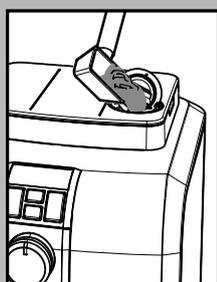
**i** Nota:

- Si no se introduce el café premolido en el compartimento se suministrará sólo agua;
- Si la dosis es excesiva y/o se colocan 2 o más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra el producto. También en este caso la máquina efectúa un ciclo en vacío y descarga el café molido en el cajón de recogida de posos.

Para suministrar café:

- Pulsar y soltar el botón "☕" para seleccionar la función de café premolido.
- Levantar la tapa del compartimento del café premolido.
- Añadir **sólo 1 medida** de café premolido en el compartimento; para realizar esta operación utilizar sólo la cuchara dosificadora suministrada con la máquina. A continuación, volver a cerrar la tapa.

**!** Atención: añadir sólo café premolido en el compartimento. La garantía no cubre los daños graves ocasionados a la máquina por la introducción de otras sustancias u objetos.



Pulsar y soltar:

el botón "☕" para obtener un café exprés;

el botón "☕" para obtener un café largo.

- A continuación, inicia el ciclo de suministro. Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado. Finalizado el suministro del producto, la máquina vuelve a la configuración programada para el café en grano.

**i** Para suministrar otros cafés, repetir las operaciones que se acaban de describir.

## SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

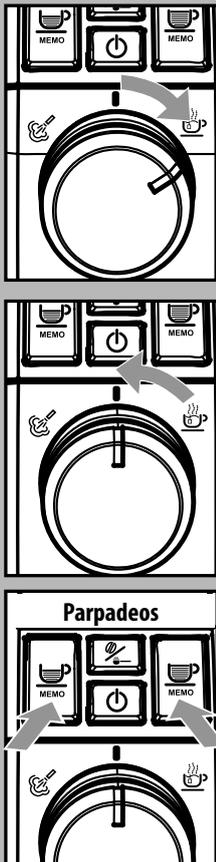
**!** Atención: al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: riesgo de quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que en la pantalla y en el panel de mandos todos los pilotos luminosos estén encendidos.



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

- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya);



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕".

**i** Nota: durante el suministro de agua caliente, los pilotos luminosos que indican el aroma están apagados.

- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para detener el suministro de agua caliente girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "☑". La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

**i** En algunos casos es posible que después de girar el selector, no salga agua caliente y que los botones comiencen a parpadear. Esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del Pannarello.

## SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

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

**i** Nota importante: después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Esto garantizará una limpieza

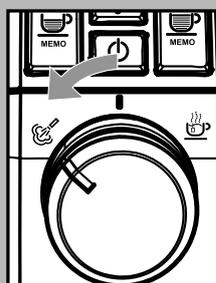
perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.

**i** Para preparar el capuchino se aconseja descargar el agua presente en el tubo de vapor.

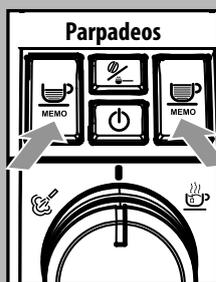
- Para descargar el agua presente en el tubo de vapor, colocar un recipiente debajo del mismo (Pannarello, en caso de que lo haya).



- Con la máquina lista para suministrar café, girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☕"; el agua restante puede salir del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

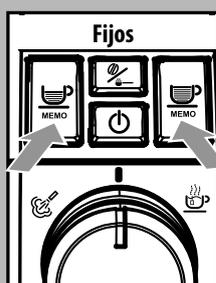


- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en esta fase los botones "☕" y "☕" parpadean.

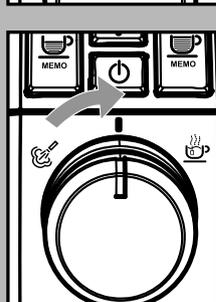


**i** Nota: durante el suministro de vapor, los pilotos luminosos que indican el aroma están apagados.

- Cuando los botones "☕" y "☕" permanecen fijos, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☑" para detener el suministro de vapor.

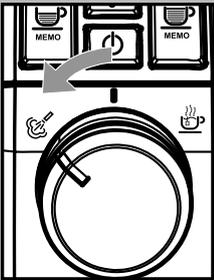


- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

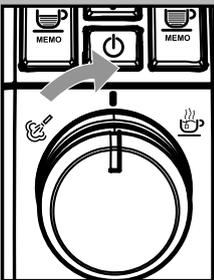
**i** Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.



- Sumergir el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) en la leche que se desea calentar.



- Girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☕"; mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la formación de crema sea uniforme.



- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

**i** Después de haber utilizado vapor para la preparación de la bebida, se pueden suministrar inmediatamente café o vapor.

**i** Al dejar el selector en la posición central "0", la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza general

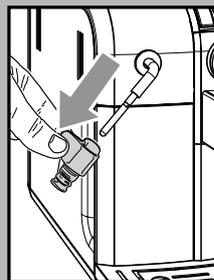
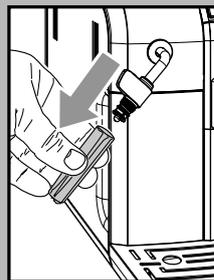
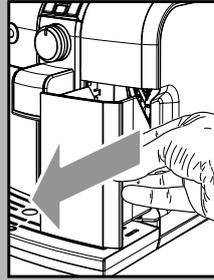
- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.

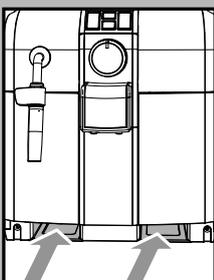
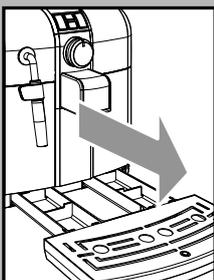
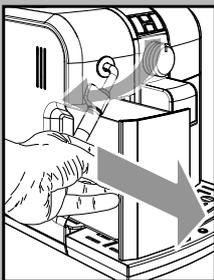
**i** Nota: se aconseja vaciar el contenedor si no se utilizará la máquina en varios días.

- Las demás operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina esté fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.

**i** Después de terminar la preparación de las bebidas con leche, suministrar agua caliente del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), para una limpieza eficaz.

- Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.
- Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:
  - desmontar la parte exterior del Pannarello (para la limpieza habitual);
  - retirar la parte superior del Pannarello del tubo de vapor;
  - lavar la parte superior del Pannarello con agua potable fresca;
  - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
  - volver a colocar la parte superior en el



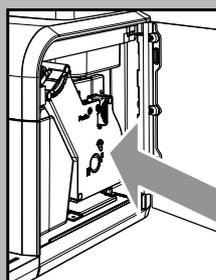
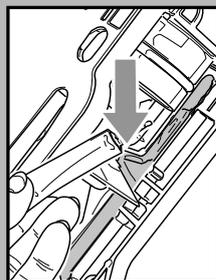
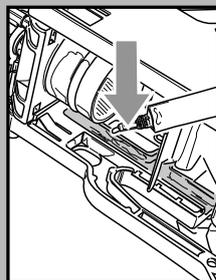
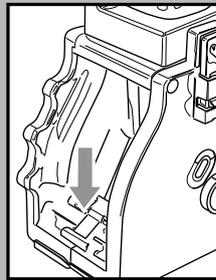
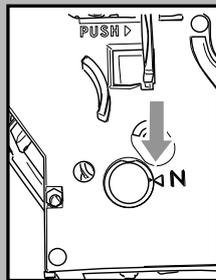
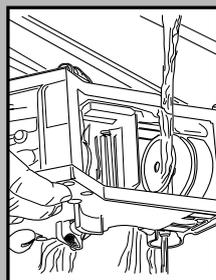


tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente). Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

- Se aconseja limpiar diariamente el depósito de agua; para facilitar la extracción del depósito de agua, mover hacia arriba el tubo de vapor/Pannarello:
  - Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.
- Limpiar semanalmente también el alojamiento de la bandeja a través de las aberturas situadas en el fondo de la máquina.

### Grupo de café

- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Extraer el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.
- Comprobar que las dos referencias coincidan.
- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

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

- Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.
- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.
- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

## DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato.

En la pantalla, al encenderse el icono, se indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.

**i** **Nota importante:** se aconseja leer el apartado siguiente "Notas sobre la descalcificación" donde se explican algunas soluciones para mantener la máquina en perfectas condiciones de eficiencia.

**i** Durante el proceso de descalcificación no apagar ni poner la máquina en stand-by.

**i** Usar sólo el producto descalcificante Saeco. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si utilizado correctamente, alteraciones de los productos suministrados.

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

Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

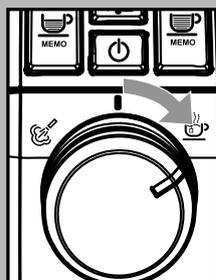
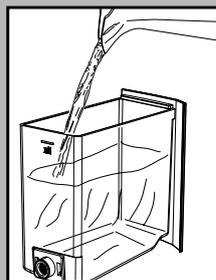
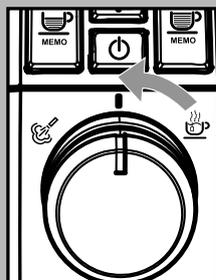
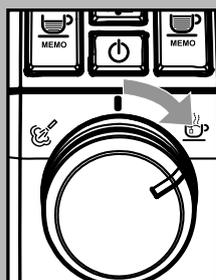
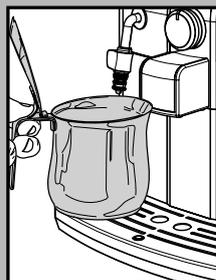
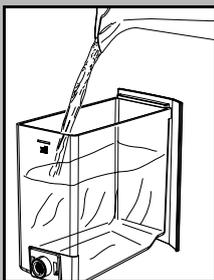
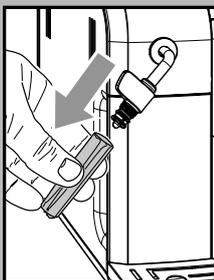
• Encender la máquina pulsando el botón "STAND-BY". Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.

**!** ¡Atención! Si está instalado, quitar el filtro "Intenza" antes de añadir el producto descalcificante.

• Verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado Saeco en el depósito de agua del apa-



Fijo



rato y llenarlo con agua fresca potable hasta el nivel MÁX. Volver a colocar el depósito en la máquina.

1 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

**i** La capacidad del recipiente debe ser de al menos 1 litro. Si no se tiene un recipiente tan grande: cerrar el mando, vaciar el recipiente, volver a colocarlo debajo del tubo y abrir otra vez el mando.

2 Sólo después de haber añadido la solución descalcificante en el depósito, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "MEMO" y suministrar 2-3 tazas de agua (aproximadamente 150 ml).

3 Finalizar el suministro volviendo a colocar el selector en la posición central "MEMO".

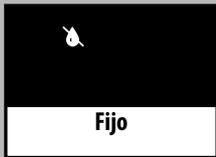
4 Dejar que el producto descalcificante actúe durante 10 minutos.

5 Repetir el procedimiento indicado en los puntos 2 y 3 cada 3 minutos, hasta que la solución contenida en el depósito de agua se agote completamente.

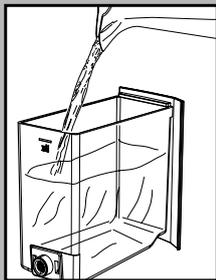
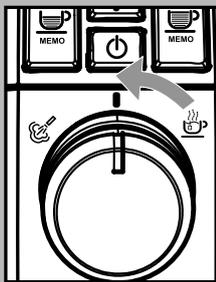
6 Cuando aparece el icono en la pantalla, enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.

7 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina y volver a colocarlo debajo del tubo de vapor.

8 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto "MEMO". Inicia el ciclo de enjuague de la máquina.

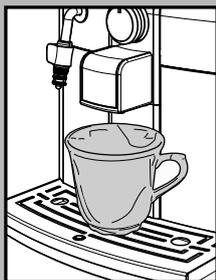


9 Cuando se haya acabado el agua del depósito, aparece el icono de al lado; este icono indica que es necesario llevar el selector a la posición "☹".



10 Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.

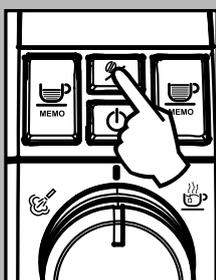
11 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina.



12 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.



13 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.



14 Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una o varias veces el botón "☹".

**i** No añadir el café premolido en el compartimento.

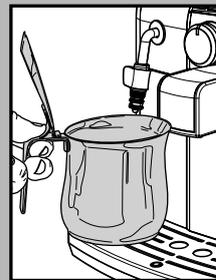
En la pantalla aparece el icono.



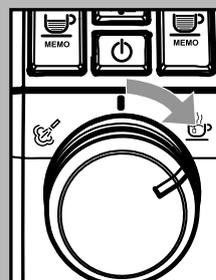
15 Pulsar el botón para el suministro de café largo.

16 Esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente con el agua.

17 Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 12 hasta el 16; luego pasar al punto 18.



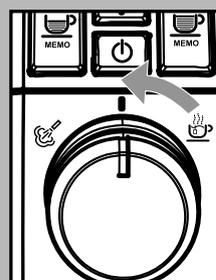
18 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).



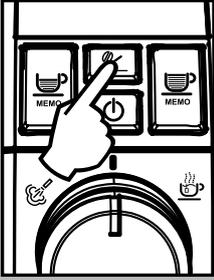
19 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☹".



20 Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "☹".

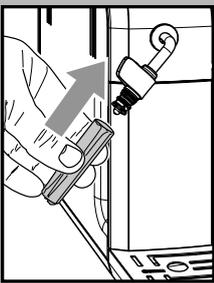


21 Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua.



22 Mantener pulsado el botón “↺” durante 6 segundos para reiniciar la máquina y eliminar la alarma de la descalcificación.

El piloto luminoso “☺” se apaga.



Volver a montar la parte exterior del Panello.

Se ha terminado el ciclo de descalcificación. A continuación, se pueden suministrar los productos.

**i** Si se apaga la máquina durante un ciclo de descalcificación, se debe repetir el ciclo por completo cuando se vuelva a encender.

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

**i** Después de realizar el ciclo de descalcificación, lavar el grupo de café como se describe en el apartado “Grupo de café” del capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

## Notas sobre la descalcificación

En el apartado anterior, se ha descrito el procedimiento correcto para la descalcificación de la máquina.

La máquina que se ha adquirido está equipada con un software avanzado que comprueba la cantidad de agua utilizada para dar una indicación fehaciente sobre cuándo se tiene que realizar la descalcificación.

Este software ha sido configurado para una dureza del agua de tipo estándar.

En algunos casos específicos, el agua podría ser particularmente dura (con alto contenido de calcio); puede ser que, por esta razón, se deba realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia, sin que aparezca una indicación en la pantalla de la máquina.

También si se utiliza la máquina de manera esporádica (por ej.1 café al día) se aconseja realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia.

En estos casos particulares, se aconseja realizar un ciclo de descalcificación cada 1-2 meses aún cuando la máquina no lo señala.

## PANTALLA DEL PANEL DE MANDOS

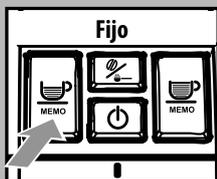
### Señales de listo



- Máquina lista para el suministro de café con café en grano y agua caliente.



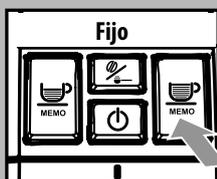
- Máquina lista para el suministro de café con café premolido.



- Máquina en fase de suministro de 1 café exprés.



- Máquina en fase de suministro de 2 cafés exprés.



- Máquina en fase de suministro de 1 café largo.



- Máquina en fase de suministro de 2 cafés largos.

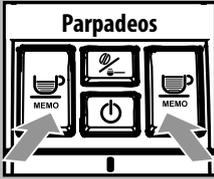


- Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar para cada café exprés.



- Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar para cada café largo.

### Señales de aviso



- Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.



- Máquina en fase de enjuague. Esperar hasta que la máquina termine la operación.



- La máquina necesita un ciclo de descalcificación.



- La máquina necesita un ciclo de carga del circuito hídrico.



- Esfuerzo excesivo grupo de café. El ciclo de café se interrumpe. Volver a realizar un ciclo de café.

### Señales de alarma



- Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta.
- El grupo de café se debe introducir en la máquina.
- Cerrar la puerta de servicio.



- Vaciar el cajón de recogida de posos.



- Introducir el cajón de recogida de posos.



- Falta café en grano en el contenedor de café. Después de haber llenado el contenedor, se puede reactivar el ciclo.



- Llenar el depósito de agua.



- FUERA DE SERVICIO. Apagar la máquina mediante el interruptor general (ubicado en la parte trasera de la máquina) y volver a encenderla. Si el error persiste, contactar con el centro de asistencia.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está lo suficientemente caliente	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. <b>Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.</b>
	Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el pannarello.
El café tiene poca crema. <b>(Véase nota)</b>	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio e introducir el cajón de recogida de posos. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. <b>(Véase nota)</b>	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. <b>(Véase nota)</b>	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".
El café sale lentamente. <b>(Véase nota)</b>	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido")
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
El café sale por fuera de la salida de café.	Salida de café obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

**Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apartado "Saeco Adapting System".**

**Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.**

## DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación .....	Véase placa en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior .....	Termoplástica/Metal
Dimensiones (l x a x p) (mm) .....	256 x 315 x 415
Peso .....	9 kg
Longitud cable .....	1,2 m
Panel de mandos .....	En la parte delantera
Pannarello (disponible sólo en algunos modelos) .....	Especial para capuchinos
Depósito de agua .....	1,2 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr) .....	260
Capacidad del cajón de recogida de posos .....	8
Presión bomba .....	15 bar
Caldera .....	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad .....	Termofusible

Español

## ELIMINACIÓN DEL APARATO

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



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

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

Al asegurarse de que este producto se deseché 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.

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

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 037R

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

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15 Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005) + A2 (2008).
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición - EN 62233 (2008).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos. EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada  $\leq 16A$  por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 3: Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal  $\leq 16A$ . EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

#### de conformidad con las disposiciones de las directivas:

2006/95/CE, 2004/108/CE.

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
Ing. Andrea Castellani







El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.

[www.philips.com/saeco](http://www.philips.com/saeco)

ES

Type HD8833 - Cod.15002523 Rev.00 del 15-03-10