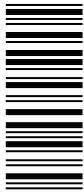


05



15002555

Rev.01 del 15-02-12

05 ES

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



www.philips.com/saeco

Registre su producto y obtenga asistencia en
www.philips.com/welcome

05

Español

XSMALL

Type HD8743 / HD8745 / HD8747
SUP 033R

INSTRUCCIONES PARA EL USO



ES

05

LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.



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.

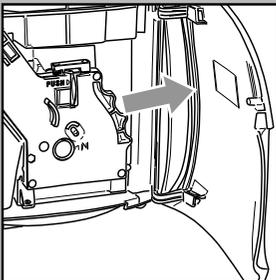
La toma de conexión de la máquina debe:

- ser adecuada para el tipo de enchufe instalado en la máquina;
- respetar los datos de dimensionamiento presentes en la placa de datos ubicada en el aparato;
- estar conectada a una eficiente instalación de puesta a tierra.

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.

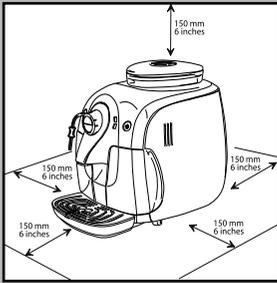
Riesgo de quemaduras

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 ON/OFF y, a continuación, 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

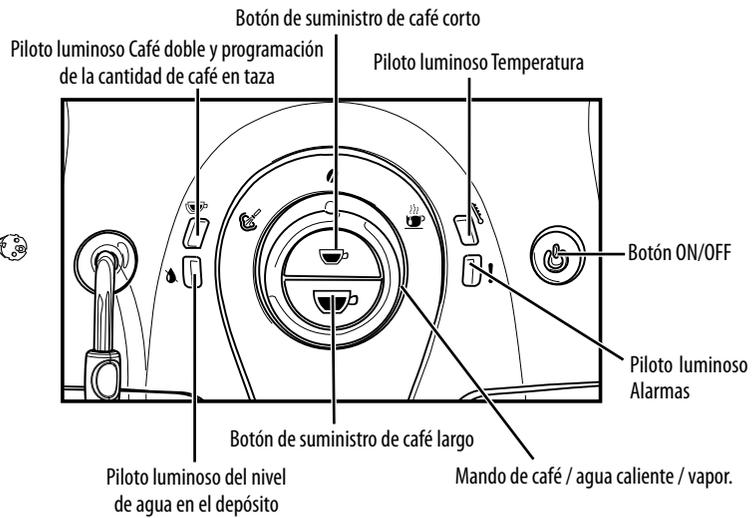
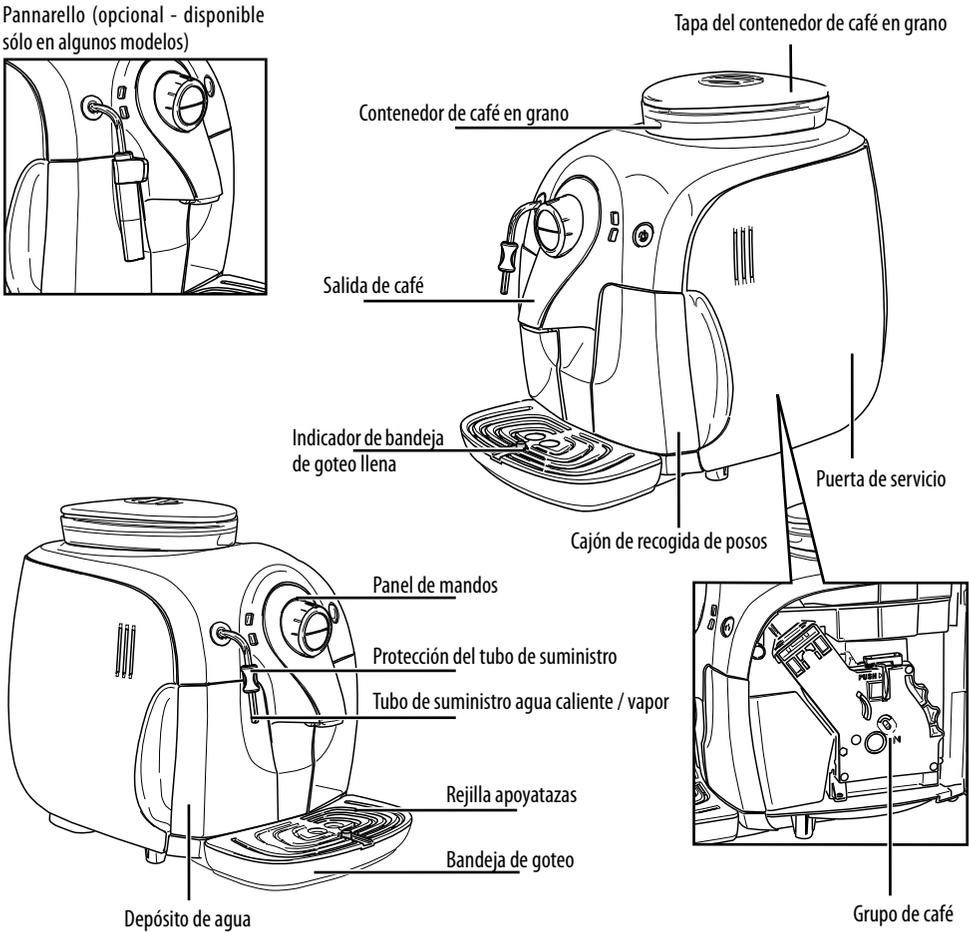
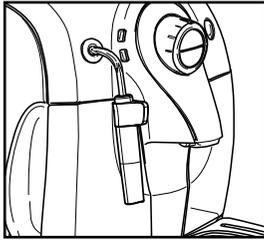
En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.

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 (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.

Pannarello (opcional - disponible sólo en algunos modelos)



INSTALACIÓN

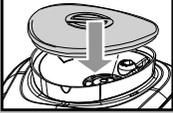
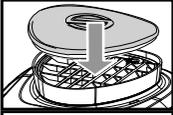
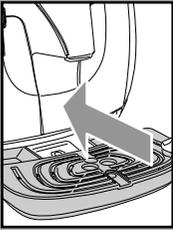
Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las instrucciones descritas en el capítulo "Normas de seguridad".

Embalaje

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

Operaciones preliminares

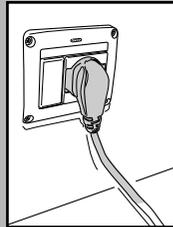
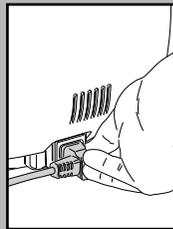
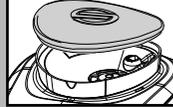
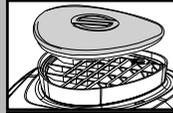
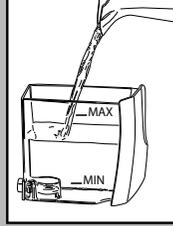
- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento 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 en la toma de corriente sólo cuando se indica y comprobar que el botón ON/OFF no esté pulsado.

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

! 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 apartado "Ciclo de enjuague/autolimpieza").



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

! Introducir en el depósito siempre y 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.

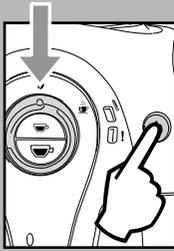
- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

! 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 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.



- Asegurarse de que el mando esté situado en la posición "0" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- Para encender la máquina basta pulsar el botón ON/OFF; el piloto luminoso "!" comienza a parpadear rápidamente, indicando que es necesario cargar el circuito.

i Nota: antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento es necesario cargar el circuito hídrico.

Carga del circuito

- Para cargar el circuito, colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕" y esperar.



Cuando el agua sale regularmente y el piloto luminoso "!" parpadeará lentamente, solicitando el cierre del mando, girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "0".

- Entonces el piloto luminoso "!" comienza a parpadear lentamente, indicando la fase de calentamiento.



i Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos.

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, comprobar que el piloto "!" permanezca encendido fijo. Ahora la máquina está lista para el uso.
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

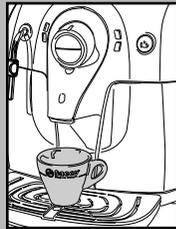


Primer uso o después de un largo período de inactividad.

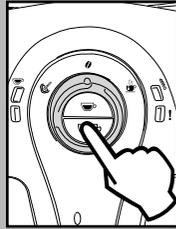
Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente.

- Se deben realizar:
- A) En la primera puesta en marcha.
 - B) Cuando la máquina permanece un largo período sin usarse (más de 2 semanas).

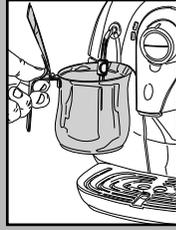
i Se debe vaciar el agua suministrada en un desagüe apropiado y no se la puede utilizar para la alimentación.



- 1 Colocar un recipiente debajo de la salida de café.
- 2 Antes de comenzar el procedimiento, comprobar que el piloto luminoso "!" permanezca encendido fijo.



- 3 Suministrar un café; pulsar y soltar el botón "☕". La máquina comienza el suministro de café.
- 4 Esperar a que el suministro termine y retirar el recipiente.



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



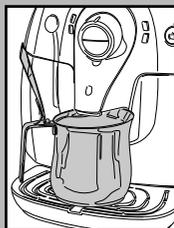
- 6 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕".
- 7 Esperar hasta la indicación de falta de agua; el piloto luminoso "!" permanece encendido fijo.

Entonces, girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición "0".



- 8 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 apagado después de pulsar el botón ON/OFF (en caso de que se haya suministrado un producto café).

i Nota: cuando se está presente, antes del suministro, se aconseja colocar un recipiente bajo la salida de café.

Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los pilotos luminosos parpadean cíclicamente en el sentido contrario a las agujas del reloj.

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

AJUSTES

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

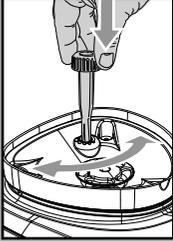
Saeco Adapting System

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 apartado "Regulación del molinillo de café").

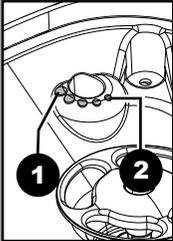
Regulación del molinillo de café

¡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.



¡Atención! 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 de la llave. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina pulsando el botón ON/OFF y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté 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 tornillo situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse únicamente con la llave que se suministra.

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:

- 1 - Molido Grueso
- 2 - Molido Fino

Regulación de café en taza

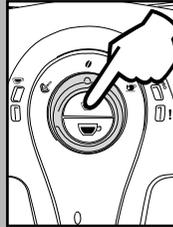
La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón “☕” ó “☕” la máquina suministra una cantidad programada de café. 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 “☕” al que, generalmente, corresponde el café expreso.

- Colocar una taza bajo la salida de café.
- Pulsar y mantener pulsado el botón “☕”; durante esta fase el piloto luminoso “☕” parpadea.
- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, soltar el botón “☕”.



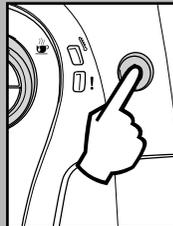
Entonces el botón “☕” queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía.

Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.

i Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café.

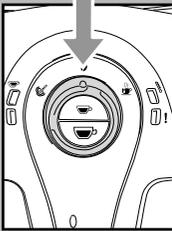


Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón ON/OFF; en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

SUMINISTRO DE CAFÉ



Luz fija



Luz fija

i Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista “☕” permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

i Mantener el mando en posición café “☕” durante la fase de suministro.

- Colocar 1 ó 2 tazas bajo las boquillas de la salida de café, que se corresponde con los orificios de la rejilla.
- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar: el botón “☕” para obtener un café exprés; el botón “☕” para obtener un café largo.
- A continuación, se activa el ciclo de suministro: para suministrar 1 café pulsar el botón una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón.

i En este modo de funcionamiento, 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 controlados de manera automática por la máquina; esta opción es señalada por el piloto luminoso “☕” de luz fija.

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

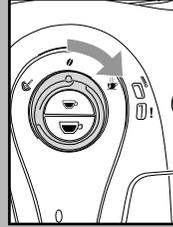
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Español

! 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.



Luz fija



- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista “☕” permanezca fijo.

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

- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “☕”.
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición “☕”. La máquina vuelve a su estado de listo para suministro de café.

i En algunos casos es posible que después de girar el mando “☕” no salga agua caliente y el piloto luminoso parpadee lentamente. Bastará esperar a que el piloto luminoso “☕” permanezca con luz fija para lograr un flujo de agua caliente.

SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

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

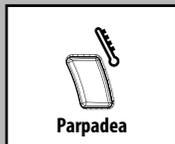
⚠ Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

i Nota importante: Después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, si existe). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, si existe). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.

- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- Con la máquina lista para suministrar café, girar el mando en 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 el cual el piloto luminoso "☺" parpadea.
- Una vez que el piloto luminoso verde "☺" se enciende fijo, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.
- Girar el mando 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 y girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "☺"; mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.

- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☹" 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;

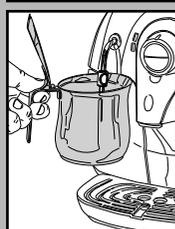
Para suministrar un café: realizar los pasos descritos en el apartado "Paso de vapor a café" para que la máquina alcance la temperatura de suministro del café.

Para suministrar agua caliente: seguir los procedimientos descritos en el apartado "Suministro de agua caliente".

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

Paso de vapor a café

- Después de suministrar vapor, si se pulsa el botón café "☺" o "☹", el piloto luminoso "☺" parpadea rápidamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar una cierta cantidad de agua. Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) y girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☺". Esperar hasta que el piloto luminoso de temperatura lista "☺" se quede encendido de forma fija.





A continuación, girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "0" para detener el suministro de vapor.

- En este momento, suministrar el café tal y como se describe en el apartado "Suministro de café".

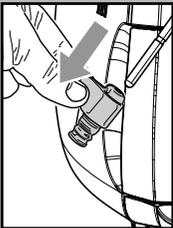
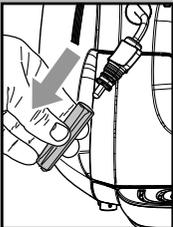
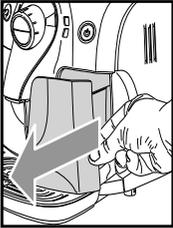
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza general

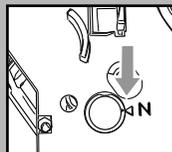
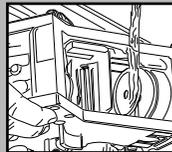
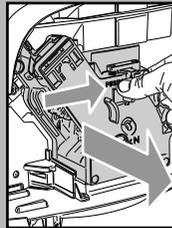
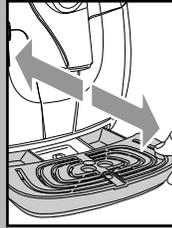
- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.
- Las otras operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No introducir en el lavavajillas los 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;



• 11 •

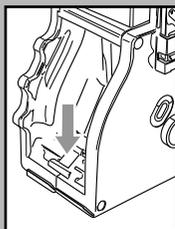


- volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente). Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

- Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
 - 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.

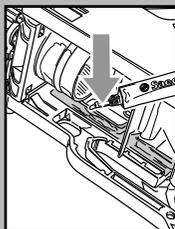
Grupo de café

- 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.
- Vaciar 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.

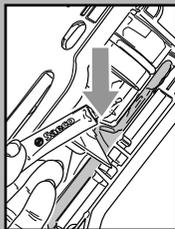


- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

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.



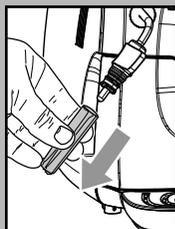
DESCALCIFICACIÓN

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

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

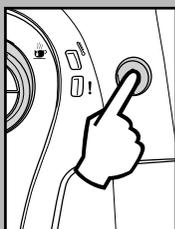
i Utilizar el producto descalcificante Saeco. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si se utiliza correctamente, alteraciones de los productos suministrados.

i Durante el proceso de descalcificación, no apagar o colocar en stand-by la máquina.

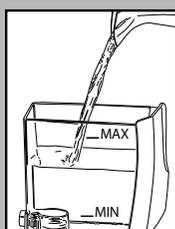


! ¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

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".

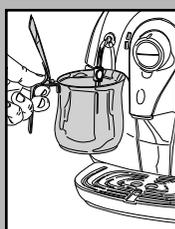


- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF. Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.



! ¡Atención! 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 aparato y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MÁX. Volver a colocar el depósito en la máquina.



- 1 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

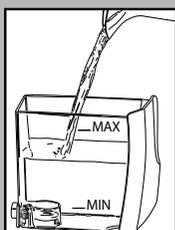


- 2 Sólo después de haber añadido la solución descalcificante en el depósito, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "☕" y suministrar 2-3 tazas de agua (aproximadamente 150 ml).



- 3 Finalizar el suministro volviendo a colocar el selector en la posición central "0".

- 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 el piloto luminoso "💧" permanece encendido fijo, enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.



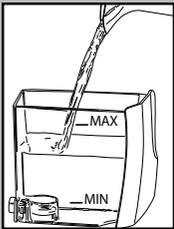
7 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina y volver a colocarlo debajo del tubo de vapor.



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



9 Cuando se haya acabado el agua del depósito, el piloto luminoso "💧" permanece encendido fijo; esto indica que es necesario llevar el selector a la posición "☕".



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

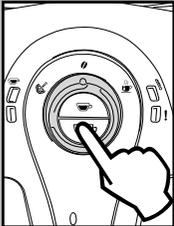
11 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina.



12 Colocar un recipiente debajo de la salida de café.

13 Suministrar un café; pulsar y soltar el botón "☕". La máquina comienza el suministro de café.

14 Esperar a que el suministro termine y retirar el recipiente.



15 Después, repetir las operaciones del punto 7 al 10 hasta consumir el segundo depósito de agua.

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

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el Pannarello (en caso de que lo haya) en el tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

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

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

ELIMINACIÓN DEL APARATO

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

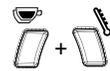


El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de 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.

PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
 Luz fija	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente; - para suministrar vapor.	
 Parpadeo lento	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.	
 Parpadeo rápido	Temperatura elevada de la máquina; en esta condición la máquina no puede suministrar café.	Hay que descargar agua en un recipiente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "iii" y hasta que el piloto luminoso verde de temperatura lista "iii" permanezca con luz fija. A continuación, detener el suministro del agua.
 Parpadeo lento	Indica que la máquina se encuentra en fase de programación de la cantidad de café en taza (véase apartado "Regulación de café en taza").	
 Luz fija	La máquina se encuentra en fase de suministro de un café doble.	
 Luz fija	Nivel de agua bajo.	Rellenar el depósito con agua potable fresca. Después de rellenar el depósito con agua, el piloto luminoso se apaga.
 Luz fija	Contenedor de café vacío. El cajón de recogida de posos está lleno.	Llenar el contenedor con café en grano y volver a iniciar el procedimiento. Con la máquina encendida, vaciar el cajón de recogida de posos. Esta operación se solicita de todas formas tras el suministro de 8 cafés. Si se ha vaciado el cajón antes de la indicación, esta operación no pone a cero el contador de posos.
 Parpadeo rápido	El circuito de agua está vacío.	Rellenar el depósito con agua potable fresca y cargar el circuito de agua de la máquina como se describe en el apartado "Primer encendido".
 Parpadeo lento	Falta el grupo de café - Falta el cajón de recogida de posos - Puerta de servicio abierta - Mando en posición INCORRECTA para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja intermitente, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.
  Parpadeos en el sentido contrario a las agujas del reloj (cíclicamente)	La máquina está realizando el ciclo de enjuague/autolimpieza.	La máquina termina el ciclo automáticamente. Se puede detener el ciclo pulsando uno de los dos botones café.
 Parpadeos alternativos	El grupo de café ha efectuado una operación anómala.	Volver a probar y efectuar un nuevo ciclo de suministro de café.
  Parpadeos simultáneos	La máquina se encuentra en una condición anómala y no permite suministrar café, agua o vapor.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se pone en funcionamiento, contactar con el centro de asistencia técnica.

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. Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.
	Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el Pannarello.
El café tiene poca crema. (Véase nota)	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. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. (Véase nota)	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. (Véase nota)	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. (Véase nota)	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").

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
Dimensiones (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 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	1,0 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr)	170
Capacidad del cajón de recogida de posos	8
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible