

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

05

Español

# ROYAL

Type HD8930

## INSTRUCCIONES DE USO



ES

05

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

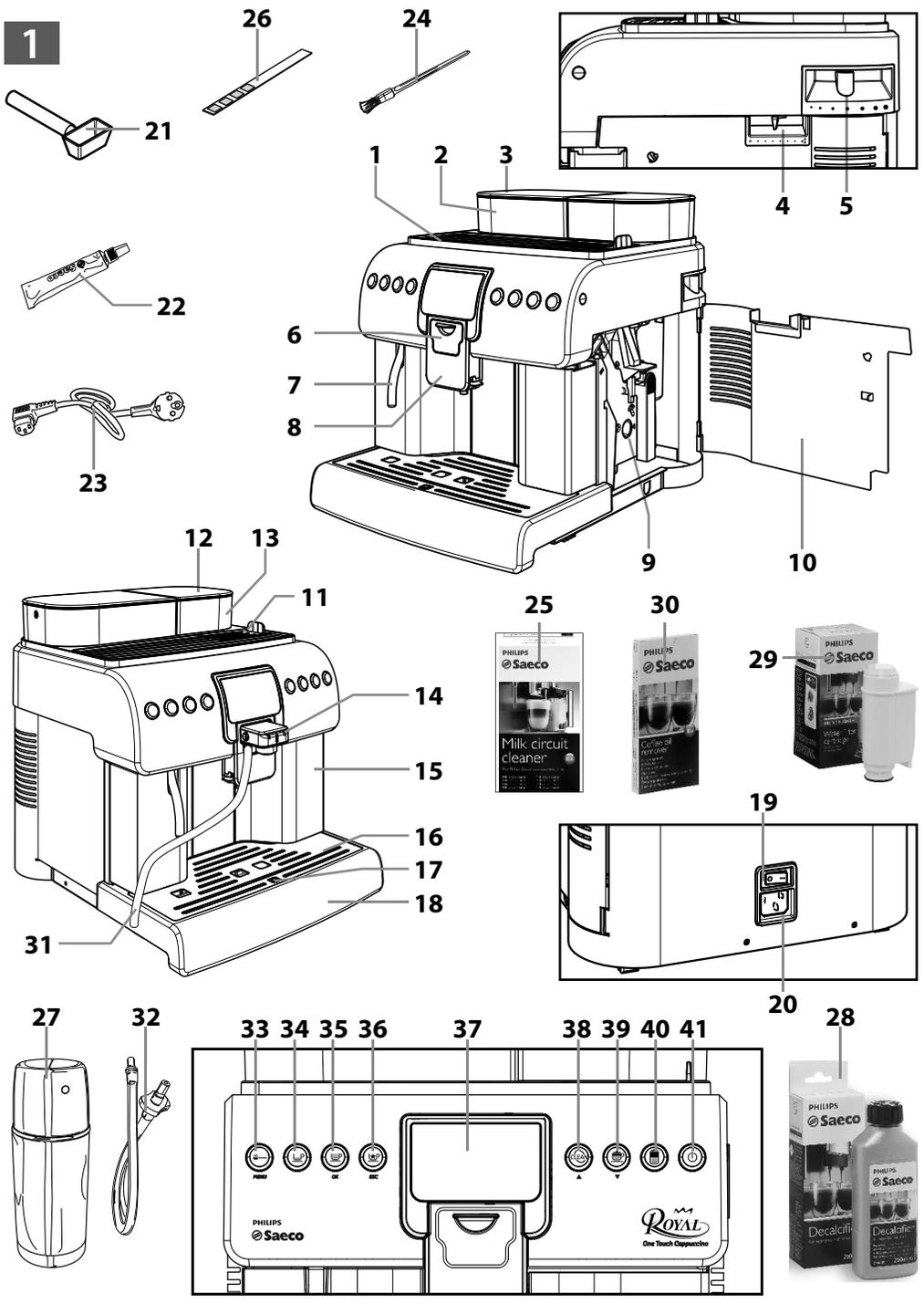


**PHILIPS**  
**Saeco**

## Índice de contenidos

<b>Introducción.....</b>	<b>3</b>
<b>Descripción general (fig. 1) .....</b>	<b>3</b>
<b>Importante .....</b>	<b>4</b>
Uso previsto.....	4
Alimentación de corriente - Cable de alimentación .....	4
Protección de terceras personas.....	4
Riesgo de quemaduras.....	4
Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento .....	4
Almacenamiento de la máquina - Limpieza .....	5
Mal funcionamiento .....	5
Antiincendio.....	5
<b>Antes de utilizar por primera vez .....</b>	<b>6</b>
Embalaje.....	6
Operaciones preliminares .....	6
Botones con doble función .....	8
Configurar el idioma (al utilizar por primera vez) .....	9
Calentamiento y enjuague .....	9
Ciclo de enjuague/autolimpieza.....	10
Para un café expés perfecto: enjuagar el circuito de café al utilizar la máquina por primera vez o tras no haberla utilizado durante un largo período. ....	10
<b>Medición y regulación de la dureza del agua.....</b>	<b>12</b>
<b>Filtro de agua “INTENZA+” .....</b>	<b>14</b>
<b>Ajustes .....</b>	<b>16</b>
Regulación del molinillo de café.....	16
Regulación del “Aroma”- cantidad de café molido .....	16
Ajuste de la cantidad de café en taza.....	17
Ajuste de la cantidad en taza de capuchino y leche manchada .....	18
Amigable con el medio ambiente: Stand-by.....	19
<b>Suministro de café.....</b>	<b>19</b>
Superficie calentatazas .....	19
Ajuste de la salida de café.....	19
Con café en grano .....	21
Con café premolido .....	21
<b>Suministro de capuchino .....</b>	<b>23</b>
<b>Leche manchada .....</b>	<b>24</b>
<b>Gestión de la leche .....</b>	<b>25</b>
Termo para la leche (Opcional).....	25
Contenedor de la leche.....	27
<b>Productos “SPECIAL”.....</b>	<b>28</b>
Suministro de agua caliente.....	28
Café largo .....	29
Leche caliente .....	29
Café americano .....	30
Vapor.....	31
<b>Programación de bebida .....</b>	<b>32</b>
Contadores de bebidas suministradas .....	32
Parámetros de la bebida .....	33
Parámetros del agua caliente (MENÚ BEBIDA - > BEBIDAS SPECIAL) .....	34
Activación del vapor (MENÚ BEBIDA - > BEBIDAS SPECIAL) .....	34
Parámetros por defecto .....	34

<b>Programación de la máquina .....</b>	<b>35</b>
Menú General .....	36
Menú Pantalla .....	37
Menú Agua .....	37
Mantenimiento .....	38
Configuración de fábrica .....	38
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>39</b>
Limpieza general .....	39
Limpieza del Cappuccinatore (después de cada uso).....	40
Limpieza diaria del termo.....	43
Limpieza mensual del Cappuccinatore + termo (en profundidad).....	45
<b>Grupo de café.....</b>	<b>48</b>
Limpieza semanal del grupo de café .....	48
Limpieza del grupo de café con las "Pastillas desengrasantes" .....	50
Lubricación del grupo de café .....	51
<b>Descalcificación .....</b>	<b>53</b>
<b>Mensajes de la pantalla de cristal líquido .....</b>	<b>57</b>
<b>Resolución de problemas.....</b>	<b>59</b>
<b>Datos técnicos.....</b>	<b>60</b>
<b>Asistencia .....</b>	<b>64</b>



## Introducción

¡Felicidades por la adquisición y bienvenido a Philips Saeco!  
Para obtener el máximo beneficio de la asistencia Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. En caso de necesitar soporte adicional, le rogamos que se ponga en contacto con el número de asistencia clientes Philips. Encontrará los números de teléfono en la última página de este documento así como en el libro de garantía suministrado junto con la máquina.

## Descripción general (fig. 1)

- 1 Superficie calentatazas
- 2 Depósito de agua
- 3 Tapa del depósito de agua
- 4 Regulación de la dosis de café
- 5 Regulación del grado de molido
- 6 Tapa del Cappuccinatore
- 7 Tubo de suministro de agua caliente
- 8 Salida de café
- 9 Grupo de café
- 10 Puerta de servicio
- 11 Compartimento para café premolido + tapa
- 12 Tapa del contenedor de café en grano
- 13 Contenedor de café en grano
- 14 Cappuccinatore (extraíble)
- 15 Cajón de recogida de posos
- 16 Rejilla apoyatazas
- 17 Indicador de bandeja de goteo llena
- 18 Bandeja de goteo + tapa bandeja (interior)
- 19 Interruptor general
- 20 Toma para el cable de alimentación
- 21 Dosificador de café premolido
- 22 Grasa para el grupo de café
- 23 Cable de alimentación
- 24 Pincel de limpieza
- 25 Detergente para el circuito de la leche - **(Opcional)**
- 26 Tira de test de dureza del agua
- 27 Termo para la leche - **(Opcional)**
- 28 Producto descalcificante - **(Opcional)**
- 29 Filtro (INTENZA+) - **(Opcional)**
- 30 Pastillas para la limpieza del grupo de café - **(Opcional)**
- 31 Tubo de aspiración para Cappuccinatore
- 32 Tubo de conexión Termo - Cappuccinatore - **(Opcional)**
- 33 Botón de selección de café premolido  
**2ª función** - Botón **"Menu"** para acceder a la programación
- 34 Botón de suministro de café exprés
- 35 Botón de suministro de café  
**2ª función** - Botón **"OK"** para confirmar la selección
- 36 Botón de selección de bebidas especiales  
**2ª función** - Botón **"ESC"** para salir o detener el suministro
- 37 Pantalla
- 38 Botón "Clean" Cappuccinatore  
**2ª función** - Botón **"Página arriba"** para navegar en el menú
- 39 Botón de suministro de capuchino  
**2ª función** - Botón **"Página abajo"** para navegar en el menú
- 40 Botón de suministro de leche manchada
- 41 Botón ON/OFF

### Importante

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente el presente manual y consérvelo para eventuales referencias en el futuro.

No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El agua caliente puede causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado el tubo de agua caliente.

### Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico. ¡Se prohíbe realizar modificaciones técnicas y cualquier uso ilícito debido al riesgo que ello conlleva! Esta máquina no está destinada a ser utilizada por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o que no dispongan de una suficiente experiencia y/o competencias, a menos que la utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que sean instruidas por dicho responsable en cómo usarla.

### 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 está 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 transportar ni tirar de la máquina de café sosteniéndola 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 terceras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con la máquina. 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.

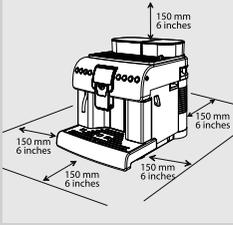
### Riesgo de quemaduras

No dirigir contra uno mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **¡riesgo de quemaduras!**

### Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento

Para una gestión correcta se aconseja:

- Elegir una superficie de apoyo segura, bien nivelada, donde nadie pueda volcar la máquina o resultar herido.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de



corriente debe ser de fácil acceso.

- Dejar una distancia mínima entre la máquina y la pared, como muestra la figura.
- Durante las fases de encendido y apagado de la máquina, se aconseja colocar un vaso vacío bajo 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 al aire libre. No poner la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o resulte dañada.

### Almacenamiento de la máquina - Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario apagarla pulsando el botón “⏻”, a continuación llevar el interruptor general a “0” y finalmente desconectarla de la toma de corriente.

Mantener la máquina en el mejor estado posible, limpia y conservándola adecuadamente. La máquina utiliza ingredientes naturales para la preparación de bebidas (café, agua, leche, etc.), por lo que podrían quedar posos de café molido o agua condensada en la superficie de apoyo. Por esta razón, se aconseja limpiar periódicamente tanto las partes visibles como la zona subyacente de la máquina.

Es altamente aconsejable limpiar la máquina antes de guardarla:

- El agua que haya permanecido en el depósito y/o en el circuito de agua durante varios días no debe ser utilizada para uso alimentario. Cuando la máquina vaya a permanecer inactiva durante un largo período, suministrar agua por el tubo de agua caliente y limpiar cuidadosamente el Cappuccinatore (en su caso).
- Apagar la máquina mediante el interruptor general y limpiarla. Por último, desconectar el enchufe de la toma. Esperar a que la máquina se haya enfriado.

¡Nunca sumergir la máquina en agua! Mantener en lugar seco, fuera del alcance de los niños. Proteger del polvo y de la suciedad. Queda terminantemente prohibido manipular las partes internas de la máquina.

Para una limpieza en profundidad, se puede retirar el Cappuccinatore, desmontar sus componentes y lavarlos en el lavavajillas (no profesional).

El lavado en el lavavajillas podría opacar la parte superficial de los componentes del Cappuccinatore o decolorar sus características gráficas, especialmente cuando se utilizan detergentes agresivos.

Este fenómeno debe considerarse normal y no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento correcto del sistema de leche.

### Mal funcionamiento

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

Para más información sobre el servicio clientes y la resolución de problemas, consultar los capítulos “Resolución de problemas” y “Servicio clientes”.

### Antiincendio

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

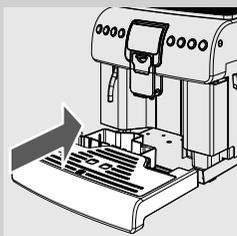
## Antes de utilizar por primera vez

### Embalaje

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

### Operaciones preliminares

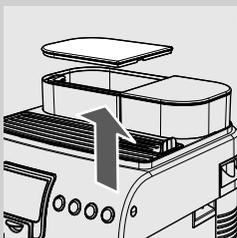
Extraer del embalaje la bandeja de goteo junto con la rejilla y, a continuación, la máquina de café. Colocarla en un lugar adecuado de acuerdo con los requerimientos exigidos y descritos en las normas de seguridad.



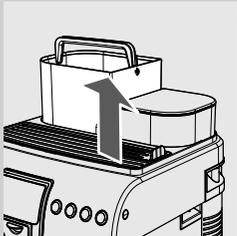
- 1 Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, comprobando que la bandeja quede introducida hasta el tope.

*Nota: introducir el enchufe en la toma de corriente sólo cuando se indique y comprobar que el interruptor general esté en posición "0".*

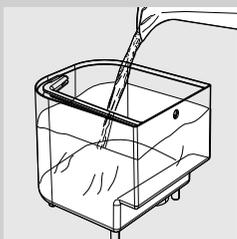
*Nota importante: es importante leer el Capítulo "Mensajes de la pantalla de cristal líquido", donde se explica detalladamente el significado de todos los avisos que la máquina muestra al usuario mediante la pantalla de cristal líquido presente en el panel de mandos.*



- 2 Quitar la tapa del depósito de agua.



- 3 Extraer el depósito de agua de su alojamiento utilizando solamente el asa suministrada.

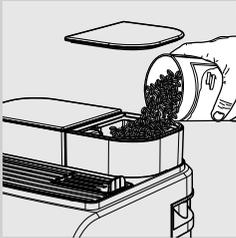


- 4 Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MAX) indicado en el depósito. Volver a introducir el depósito en su alojamiento y colocar la tapa.

Introducir siempre en el depósito sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y/u otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: comprobar que haya suficiente agua en el depósito.



- 5** Comprobar que la salida de café esté bien posicionada; moverla horizontalmente hasta oír el CLIC que indica el correcto posicionamiento. En caso contrario, podría haber fugas de producto por la parte exterior de la salida de café.

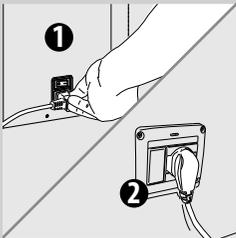


- 6** Quitar la tapa del contenedor de café.

*Nota: el contenedor puede estar equipado con un sistema de seguridad diferente en función de las normas del país donde se utilice la máquina.*

- 7** Verter lentamente el café en grano en el contenedor.

*Si el depósito de agua no está introducido, comprobar que ningún grano de café caiga dentro del compartimento del depósito. En dicho caso, retirarlo para evitar un mal funcionamiento.*

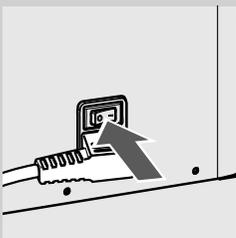


Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- 8** Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.

- 9** Introducir la clavija en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.

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



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

*Nota: el interruptor general se encuentra en la parte posterior de la máquina.*

Una vez realizado el ciclo de control, la máquina se pone en Stand-by; durante esta fase, el botón "⏻" parpadea.



- 12** Para encender la máquina basta con pulsar el botón "⏻".

*Nota: la máquina solicita la selección del idioma al ser utilizada por primera vez (véase pág. 9).*

*Nota: tras haber terminado de calentarse, al ser utilizada por primera vez, la máquina lleva a cabo la carga del circuito y un ciclo de enjuague de los circuitos internos, durante el cual suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que acabe el ciclo.*

### Botones con doble función

Algunos de los botones del panel de mandos tienen una doble función. Dicha doble función sólo se activa en algunos momentos de funcionamiento de la máquina o cuando se accede a la programación de la misma.

Los iconos situados bajo algunos botones de la máquina indican la función adicional.



#### Botón de selección de premolido - MENU

Este botón permite seleccionar la posibilidad de suministrar café con café premolido.

**2ª función -** Pulsándolo durante 5 segundos, permite el acceso al menú de programación de la máquina.



#### Botón de café - OK

Este botón permite seleccionar el suministro de un café.

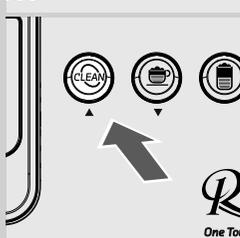
**2ª función -** Permite seleccionar la opción indicada en la pantalla.



#### Botón de selección de bebidas especiales - ESC

Este botón permite acceder a la lista de bebidas especiales que pueden ser suministradas por la máquina.

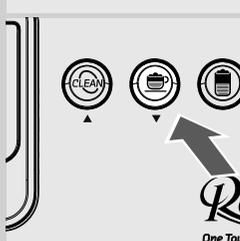
**2ª función -** Permite salir de la página seleccionada y/o salir completamente de la programación y/o detener el suministro de una bebida.



#### Botón CLEAN (Lavado) - "▲"

Este botón permite realizar un ciclo de limpieza del Cappuccinatore mediante el suministro de vapor (para más detalles, consultar el apartado específico).

**2ª función -** Permite desplazar hacia arriba la selección presente en la página.



#### Botón de suministro de capuchino - "▼"

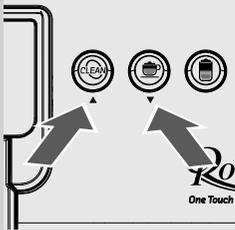
Este botón permite seleccionar el suministro de un capuchino.

**2ª función -** Permite desplazar hacia abajo la selección presente en la página.

### Configurar el idioma (al utilizar por primera vez)

La máquina, al ser encendida por primera vez, solicita que se seleccione y memorice el idioma deseado para la visualización de los mensajes. Esta configuración permite adaptar los parámetros de las bebidas al gusto del país donde se utiliza la máquina. Por este motivo, algunos idiomas están diferenciados también por país.

Si no se selecciona el idioma, la máquina solicitará esta configuración la próxima vez que se ponga en marcha.



- 1 Seleccionar el idioma pulsando el botón "CLEAN" o "CUP".
- 2 Pulsar el botón "CUP" para memorizar el idioma.

### Calentamiento y enjuague

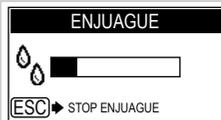
- 1 La máquina, al ser encendida, da inicio a la fase de calentamiento. Esperar a que esta fase termine.

*Nota: la barra avanza indicando que la máquina está realizando el calentamiento del sistema.*



- 2 Una vez caliente, la máquina realiza un ciclo de enjuague de los circuitos internos.

*Nota: la barra avanza indicando que la máquina está realizando el ciclo de enjuague del sistema.*



La máquina suministra una pequeña cantidad de agua. Esperar a que el ciclo termine.

*Nota: se puede interrumpir el ciclo pulsando el botón "ESC".*

- 3 Una vez finalizado, la máquina está lista para el uso.

Cuando aparece el logo **ROYAL**, la máquina está lista para funcionar.

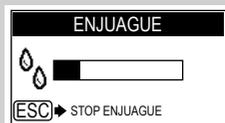


*Nota: al utilizar la máquina por primera vez o si no se ha utilizado durante un período prolongado de tiempo, se deben realizar las operaciones descritas en el siguiente apartado.*

### Ciclo de enjuague/autolimpieza

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

- Al poner en marcha la máquina (con caldera fría).
- Tras haber cargado el circuito (con caldera fría).
- Durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado al menos un producto con café).
- Durante la fase de apagado, tras haber pulsado el botón "⏻" (cuando se haya suministrado al menos un producto con café).



Tiene lugar el suministro de una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase aparece este icono.

Esperar a que acabe automáticamente el ciclo; se puede interrumpir el suministro pulsando el botón "⏻" (ESC).

### Para un café exprés perfecto: enjuagar el circuito de café al utilizar la máquina por primera vez o tras no haberla utilizado durante un largo período.

Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente. Se deben realizar:

- A) Al poner en marcha por primera vez.
- B) Cuando la máquina permanece un largo período sin utilizarse (más de 2 semanas).



**1** Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.

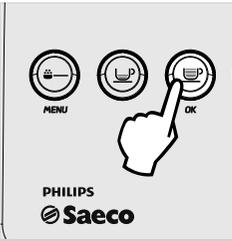
**2** Vaciar el depósito de agua, lavar, enjuagarlo y llenarlo con agua fresca.



**3** Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una vez el botón "PRE".



La pantalla muestra que ha sido seleccionada la función premolido.



INTRODUCIR  
CAFÉ MOLIDO  
Y PULSAR OK

ESC



BEBIDAS ESPECIAL

AGUA CALIENTE

CAFÉ LARGO

LECHE CALIENTE

CAFÉ AMERICANO

AGUA CALIENTE

ESC STOP AGUA CALIENTE



**4** Pulsar el botón “” para seleccionar el café.

*Nota: no añadir café premolido en el compartimento.*

**5** Pulsar el botón “” para poner en marcha el suministro.

La máquina suministrará agua caliente por la salida de café; 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; después pasar al punto 7.

**7** Colocar un recipiente bajo el tubo de suministro de agua caliente.

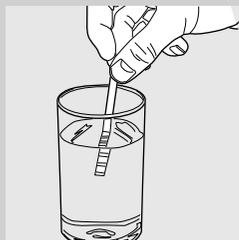
**8** Pulsar el botón “” y el botón “” para seleccionar y poner en marcha el suministro de AGUA CALIENTE.

**9** Una vez finalizado el suministro de agua caliente, vaciar el recipiente.

**10** La máquina está lista para ser usada.

## Medición y regulación de la dureza del agua

La medición de la dureza del agua es muy importante para usar correctamente el filtro "INTENZA+" y controlar la frecuencia de descalcificación de la máquina.



- 1 Sumergir en el agua durante 1 segundo la tira de test de dureza del agua suministrada con la máquina.

*Nota: la tira de test se puede utilizar solamente para una medición.*

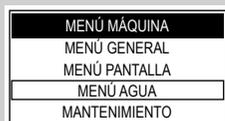
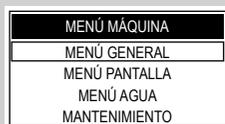
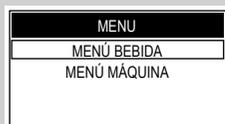
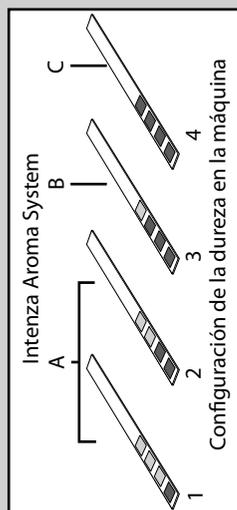
- 2 Comprobar la cantidad de cuadrados que varían de color y consultar la tabla.

*Nota: las letras corresponden a las referencias situadas en la base del filtro Intenza; el filtro deberá regularse en función de esta medición.*

- 3 Los números corresponden a las distintas configuraciones disponibles para la regulación la máquina, tal como se ilustra a continuación.

Concretamente:

- 1 = (agua muy blanda)
- 2 = (agua blanda)
- 3 = (agua dura)
- 4 = (agua muy dura)



- 4 Pulsar el botón "MENU" durante 5 segundos para acceder a la programación.

- 5 Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón "MÁQUINA". Pulsar el botón "OK" para acceder.

- 6 Pulsar el botón "AGUA" hasta seleccionar la opción "MENÚ AGUA". Pulsar el botón "OK" para acceder.



- 7** Pulsar el botón " " para acceder al menú "DUREZA".

*Nota: la máquina se entrega con una regulación estándar adecuada a la mayor parte de usos.*

- 8** Pulsar:  
 el botón " " para aumentar el valor  
 o  
 el botón " " para disminuirlo.

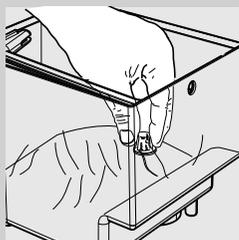
- 9** Pulsar el botón " " para confirmar la modificación seleccionada.

- 10** Pulsar el botón " " hasta visualizar la siguiente pantalla, que indica que ya es posible suministrar productos.

### Filtro de agua "INTENZA+"

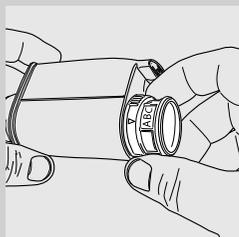


El filtro de agua "INTENZA+" puede mejorar la calidad del agua. El uso del filtro "INTENZA+" limita la formación de cal y garantiza un café expreso con un aroma más intenso. De forma que, para obtener todavía un mejor café expreso, se aconseja instalar el filtro de agua "INTENZA+", que puede adquirir en su establecimiento habitual, en la tienda en línea de Philips a través de la dirección <http://shop.philips.com> o bien en los centros de asistencia autorizados.



- 1 Retirar el filtro blanco situado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegido del polvo.

La medición de la dureza del agua es muy importante para gestionar correctamente el uso del filtro de agua "INTENZA+" y la frecuencia con la que la máquina debe ser descalcificada.



- 2 Sacar el filtro de agua "INTENZA+" del envase. Configurar el filtro en base a las mediciones efectuadas para la configuración de la dureza del agua. Utilizar la tira de test de dureza del agua suministrada con la máquina. Configurar el "Intenza Aroma System" siguiendo las especificaciones detalladas en el envase del filtro (véase apartado "Medición y regulación de la dureza del agua").

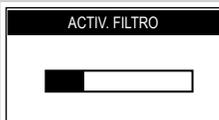
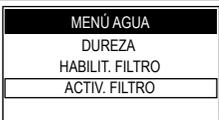
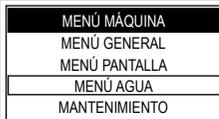
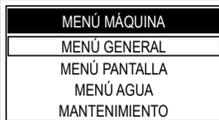
A = Agua blanda  
B = Agua dura (estándar)  
C = Agua muy dura



- 3 Sumergir el filtro de agua "INTENZA+" en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



- 4 Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.
- 5 Llenar el depósito con agua fresca potable y volver a introducirlo en la máquina.



**6** Colocar un recipiente grande debajo del tubo de suministro de agua caliente.

**7** Pulsar el botón  durante 5 segundos para acceder a la programación.

**8** Para seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA" pulsar el botón . Pulsar el botón  para acceder.

**9** Pulsar el botón  hasta seleccionar la opción "MENÚ AGUA". Pulsar el botón  para acceder.

**10** Pulsar el botón  hasta seleccionar la opción "ACTIV. FILTRO". Pulsar el botón  para acceder.

**11** Pulsar el botón .

*Nota: para salir del procedimiento pulsar el botón  hasta visualizar el logo .*

**12** Pulsar el botón  para confirmar la introducción del nuevo filtro.

**13** Pulsar el botón  para confirmar.

Esperar a que la máquina termine el suministro del agua necesaria para la activación del filtro. Una vez que el ciclo haya concluido, retirar el recipiente anteriormente colocado bajo el tubo de agua caliente.

Nota: cuando el procedimiento haya finalizado, la máquina vuelve automáticamente a la pantalla para el suministro de productos. Si el filtro de agua no está instalado, introducir en el depósito el filtro blanco retirado con anterioridad (véase punto 1).

## Ajustes

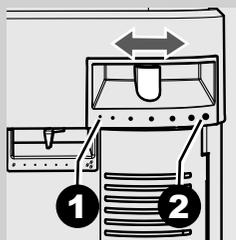
La máquina que ha adquirido permite realizar algunos ajustes, para que pueda exprimir al máximo sus posibilidades.

### Regulación del molinillo de café

¡Atención! Desplazar la palanca de ajuste del molido sólo con el molinillo de café en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

No introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no introducir los dedos ni otros objetos. 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.

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café utilizado.



Para efectuar la regulación, utilizar la palanca situada en el lateral de la máquina.

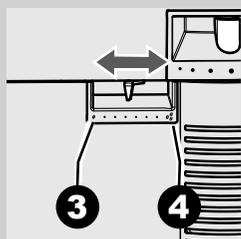
Desplazar la palanca sólo un paso cada vez y suministrar 2-3 cafés; únicamente de esta manera es posible notar la variación del grado de molido. Las referencias indican el grado de molido configurado; se pueden configurar varios grados de molido diferentes de acuerdo con las siguientes referencias:

- 1 - Molido Fino
- 2 - Molido Grueso

### Regulación del "Aroma" - cantidad de café molido

La máquina permite regular la cantidad de café que será molido para la preparación de cada café.

¡Atención! Desplazar la palanca de regulación del Aroma sólo con el molinillo de café parado. La regulación debe efectuarse antes de suministrar el café.



Para efectuar la regulación, utilizar la palanca situada en el lateral de la máquina.

Las referencias indican la cantidad de café molido configurado; se pueden configurar distintas cantidades de acuerdo con las siguientes referencias:

- 3 - Cantidad mínima de café (unos 7 gramos)
- 4 - Cantidad máxima de café (unos 11 gramos)

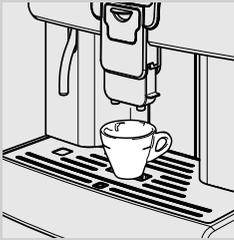
## Ajuste de la cantidad de café en taza

La máquina permite ajustar la cantidad de café suministrado de acuerdo con sus gustos y/o con las dimensiones de las tazas.

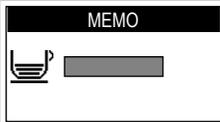
*Nota: esta función no puede utilizarse para el ajuste de la cantidad de café americano; para este producto, utilizar el menú correspondiente del "MENÚ BEBIDA".*

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

*Nota: a modo de ejemplo, se describe la programación del botón "☺" al que, generalmente, corresponde el café exprés.*



- 1 Colocar una taza bajo la salida de café.



- 2 Pulsar y mantener pulsado el botón "☺" hasta que aparezca el mensaje "MEMO" y quitar el dedo. La máquina ya está en fase de programación.

La máquina empieza la fase de suministro; en la pantalla aparece el mensaje "STOP CAFÉ".



- 3 Pulsar el botón "☺" una vez que se haya alcanzado la cantidad de café deseada en la taza.

*En este caso, el botón "☺" queda programado; cada vez que se pulse y se suelte, la máquina suministrará la misma cantidad recientemente programada.*

### Ajuste de la cantidad en taza de capuchino y leche manchada

La máquina permite ajustar la cantidad de capuchino (o leche manchada) suministrado de acuerdo con sus gustos y/o con las dimensiones de las tazas.

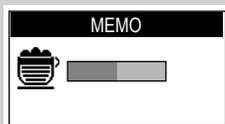
Cada vez que se pulsa y se suelta el botón “” o “” la máquina suministra una cantidad programada de capuchino (o leche manchada). Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado a un suministro; éste se realiza de manera independiente.

*Nota: antes de proceder a la programación, preparar la leche y la máquina siguiendo las indicaciones del apartado capuchino.*

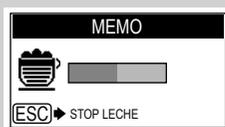
*Nota: a modo de ejemplo, se describe la programación del botón “” al que, generalmente, corresponde el capuchino.*



- 1 Colocar una taza o tazón bajo la salida de café.

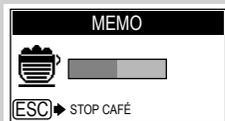


- 2 Pulsar y mantener pulsado el botón “” hasta que aparezca el mensaje “MEMO” y quitar el dedo. La máquina ya está en fase de programación.



La máquina empieza la fase de suministro de la leche; en la pantalla aparece el mensaje “STOP LECHE”.

- 3 A continuación, pulsar el botón “” cuando se haya alcanzado la cantidad de leche deseada en la taza.

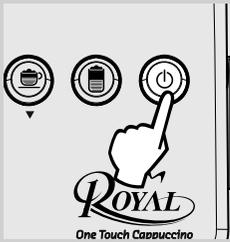


- 4 Inmediatamente después, la máquina empieza la fase de suministro del café; en la pantalla aparece el mensaje “STOP CAFÉ”.

- 5 A continuación, pulsar el botón “” cuando se haya alcanzado la cantidad de café deseada en la taza.

*En este caso, el botón “” queda programado; cada vez que se pulse y se suelte, la máquina suministrará la misma cantidad recientemente programada.*

### Amigable con el medio ambiente: Stand-by



La máquina está diseñada para ahorrar energía. Transcurridos 30 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.

*Nota:*

- durante la fase de apagado, la máquina realiza un ciclo de enjuague en caso de que se haya suministrado un producto con café.
- el tiempo puede programarse según las exigencias (véase pág. 36).

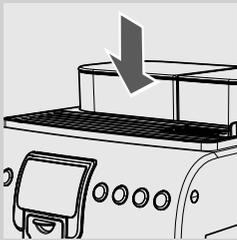
Para reactivar la máquina, basta con pulsar el botón “⏻” (siempre que el interruptor general esté posicionado en “I”); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

### Suministro de café

Antes de suministrar café, comprobar los avisos de la pantalla y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

Antes de suministrar café, ajustar la altura de la salida de café según se desee y seleccionar el aroma accionando la palanca de regulación de la dosis o seleccionar el café premolido.

### Superficie calentatazas



La máquina está equipada con una superficie calentatazas para mantener las tazas calientes y listas. Una taza caliente permite potenciar el aroma del café y disfrutar de todo su sabor.

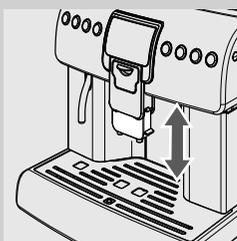
Colocar las tazas utilizadas normalmente y esperar a que se calienten.

*Nota: el calentatazas adquiere una temperatura superior a la de las superficies normales de la máquina; se aconseja no apoyar sobre ella partes sensibles del cuerpo para evitar irritaciones.*

Se prohíbe utilizar el calentatazas para otros fines.

Para garantizar un mayor ahorro energético, el calentatazas está deshabilitado; para activarlo, consultar la pág. 36 del manual.

### Ajuste de la salida de café



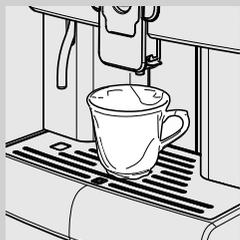
Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.

La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor al tamaño de las tazas que se deseen utilizar.

Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café.



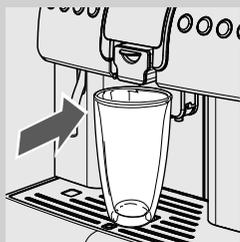
Las posiciones recomendadas son:  
Para utilizar tazas pequeñas;



Para utilizar tazas grandes.



*Bajo la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.*

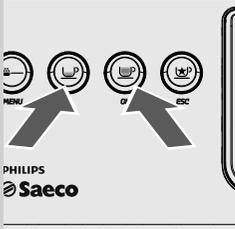


Empujar hasta el tope la salida de café para permitir el uso de vasos altos o tazones. En este caso, se puede suministrar sólo un producto a la vez.



*Nota: antes de cada suministro y/o al poner la salida de café en la posición de suministro normal, comprobar que esté bien posicionada; tiene lugar un CLIC que indica el correcto posicionamiento. En caso contrario, podría haber fugas de producto por la parte exterior de la salida de café.*

## Con café en grano



Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:

- 1 el botón "ESPRESSO" para suministrar un café exprés  
o  
el botón "L" para suministrar un café exprés largo.

A continuación, se activa el ciclo de suministro:

Para suministrar 1 café, pulsar una sola vez el botón deseado.

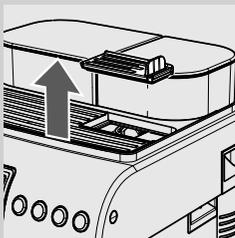
Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón deseado.

*Nota: 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.*

- 2 Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café comienza a salir por la salida de café.
- 3 El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; se puede interrumpir el suministro de café en cualquier momento pulsando el botón "ESC".

*Nota: 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

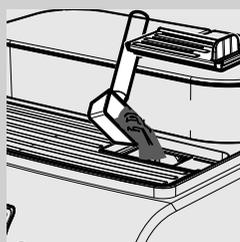
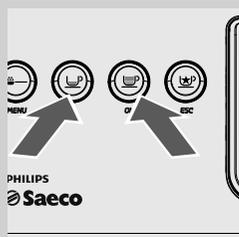
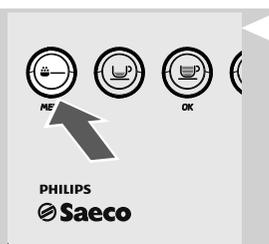


Esta función permite usar café premolido.

Introducir el café premolido en el compartimento situado junto al contenedor de café en grano. Verter sólo café molido para máquinas de café exprés y nunca café en grano o soluble.

*Nota:*

*Si no se vierte café premolido en el compartimento se suministrará sólo agua; Si la dosis es excesiva y se vierten 2 o más cucharadas 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:

- 1 Pulsar y soltar el botón "PREMOLIDO" para seleccionar y activar la función pre-molido.

Esta pantalla indica que la función está activada.

*Nota: si en el transcurso de 10 segundos no se pone en marcha el suministro, la máquina vuelve al funcionamiento con café en grano mostrando el icono .*

- 2 Pulsar y soltar:
  - el botón "PREMOLIDO" para suministrar un café exprés
  - o
  - el botón "OK" para suministrar un café exprés largo.

*Nota: si no se pone en marcha el suministro tras 30 segundos desde que aparece la pantalla o si se pulsa el botón "ESC", la máquina vuelve al menú principal y descarga el café introducido en el cajón de recogida de posos.*

- 3 Levantar la tapa del compartimento de café premolido.

Atención: verter 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.

Añadir sólo 1 cucharada 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.

- 4 Pulsar el botón "OK". A continuación, se activa el ciclo de suministro. Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café comienza a salir por la salida de café.
- 5 El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; se puede interrumpir el suministro de café en cualquier momento pulsando el botón "ESC". Finalizado el suministro del producto, la máquina vuelve a la configuración programada para el café en grano.

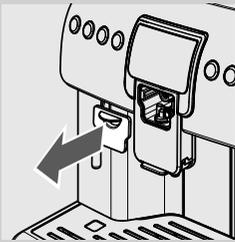
*Nota: para suministrar otros cafés, repetir las operaciones que se acaban de describir.*

## Suministro de capuchino

La máquina permite suministrar capuchinos de forma rápida pulsando un solo botón.

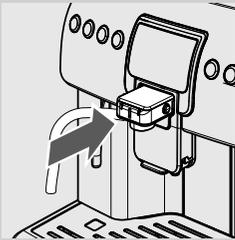
¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

*Nota importante: inmediatamente después de haber utilizado el Cappuccinatore para montar la leche, proceder a su limpieza; limpiar el exterior del tubo de inmersión con un paño húmedo. Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de eventuales residuos de leche.*



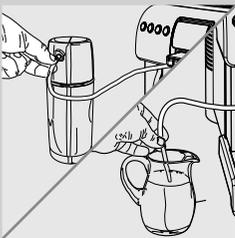
- 1** Quitar la tapa de la parte frontal.

*Nota: la tapa puede ser colocada en el lateral de la máquina gracias al imán que contiene.*



- 2** Introducir el Cappuccinatore en su alojamiento hasta el tope. Comprobar que no se pueda sacar.

Atención: limpiar el Cappuccinatore y el termo (en caso de que vaya a ser usado) antes de utilizarlos tal como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".



- 3** Introducir el tubo limpio (según se prefiera)

- en el termo de la leche
- o
- directamente en el contenedor de la leche.

*Nota: para obtener el mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.*



- 4** Colocar la taza bajo la salida de café. Pulsar el botón "☺".



**5** La máquina necesita un tiempo de precalentamiento.

**6** Una vez terminado el precalentamiento, la máquina comienza el suministro del capuchino.

**7** En esta fase la máquina procede al suministro de la leche montada; se puede detener el suministro pulsando el botón “”.

**8** Tras haber terminado el suministro de la leche, la máquina suministra el café; se puede detener el suministro pulsando el botón “”.

*Ya puede saborear su capuchino, tan bueno como el preparado en el bar.*

Tras haber utilizado el Cappuccinatore, proceder a limpiarlo según las indicaciones descritas en el apartado “Limpieza del Cappuccinatore”. Quitar el contenedor o el termo y, si fuese necesario, limpiarlo.

*Nota: si se desea, se puede activar la función “AVISO DE LIMPIEZA”, que permite que la máquina indique cuándo debe limpiarse el Cappuccinatore. Para activar esta útil función, consultar la programación de la máquina en la pág. 38.*

### Leche manchada

La máquina permite suministrar una leche manchada de forma rápida pulsando un solo botón.

Para el suministro de una leche manchada, seguir todas las operaciones indicadas para la preparación del capuchino hasta el punto 4.

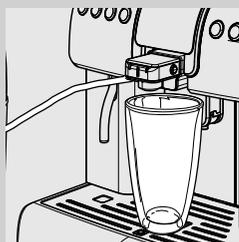
Para su preparación, se aconseja utilizar vasos altos desplazando la salida de café en caso necesario.

Cuando la máquina esté lista, pulsar el botón “” para poner en marcha el suministro de la leche manchada.

La máquina prepara automáticamente la leche manchada.

Tras haber utilizado el Cappuccinatore, proceder a limpiarlo según las indicaciones descritas en el apartado “Limpieza del Cappuccinatore” (Véase pág. 40).

Quitar el contenedor o el termo y, si fuese necesario, limpiarlo.



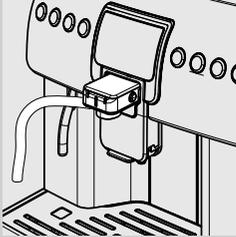
## Gestión de la leche

La máquina permite preparar rápidamente un capuchino, una leche manchada y otras bebidas a base de leche para que pueda saborear sus momentos de relax.

Para su preparación, se puede utilizar el termo suministrado o directamente el contenedor de la leche comprado en su tienda habitual.

LA LECHE DEBE USARSE Y CONSERVARSE DE ACUERDO CON LO INDICADO EN EL ENVASE ORIGINAL DEL FABRICANTE. NO SE ASUMEN RESPONSABILIDADES DERIVADAS DEL EVENTUAL USO DE LECHE NO IDÓNEA PARA EL CONSUMO ALIMENTARIO.

Sólo se pueden preparar bebidas con leche si se ha instalado el Cappuccinatore.



### Termo para la leche (Opcional)

La máquina está provista de un termo diseñado y fabricado especialmente para mejorar la conservación de la leche, retardando el aumento de su temperatura. El termo, simple y rápido de utilizar, está destinado exclusivamente al uso doméstico; no está indicado para uso continuo de tipo profesional.

**No utilizar el termo para conservar la leche dentro del frigorífico;** su poder aislante impide que el frigorífico enfríe la leche y que ésta alcance la temperatura ideal de conservación. Se aconseja verter en una lechera la leche no utilizada que haya quedado en el termo. Guardarla en el frigorífico para su correcta conservación.

Para aumentar su rendimiento de conservación, se aconseja llenarlo con leche que ya esté fría (aprox. 4°C).

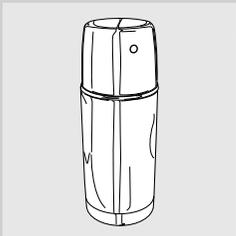
*Nota: antes de cada uso, comprobar que el termo esté correctamente limpio e higienizado. En caso de conservar leche en el termo, antes de cada uso comprobar que la leche sea idónea para el consumo alimentario.*

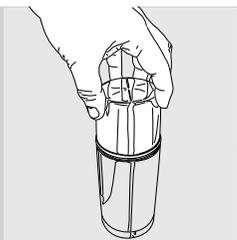
No utilizar el termo para el calentamiento de cualquier otra bebida que no sea leche.

Al menos 1 vez al mes, desmontar el recipiente para limpiar correctamente todos los componentes, de modo que se pueda mantener un alto nivel de higiene de las bebidas suministradas. Para la correcta limpieza, consultar el apartado "LIMPIEZA DEL TERMO" (véanse pág. 43-45).

Atención: limpiar el termo antes de utilizarlo tal como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" (Véase pág. 39).

La leche, para su conservación, requiere que sea mantenida a una baja temperatura. El termo permite mantener la leche fuera del frigorífico durante el tiempo necesario para su correcto empleo.



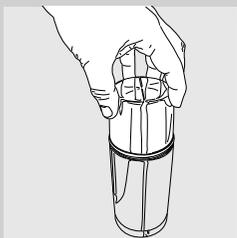


La leche contenida en el termo, a temperatura ambiente de 20 °C, tiene un aumento de temperatura de alrededor de 4-6 °C después de 4 horas. Este dato indicativo debe ser considerado para establecer si la leche aún puede ser utilizada en función del tiempo que haya permanecido en el termo.

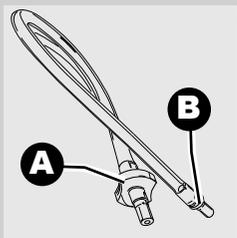
- 1** Quitar la tapa del termo desenroscándola.



- 2** Verter la leche en el termo. Llenar con leche al menos hasta el nivel MIN sin superar el nivel MAX.



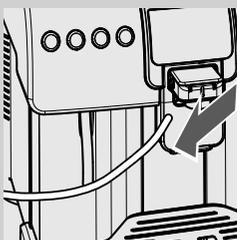
- 3** Colocar la tapa en el termo enroscándola de nuevo.



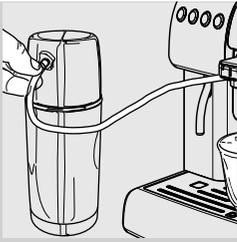
- 4** Para conectar el termo al Cappuccinatore se debe utilizar exclusivamente el tubo suministrado con la máquina.

Este tubo cuenta con dos racores especiales para optimizar el funcionamiento. Los dos racores son diferentes entre sí: el racor (B) debe conectarse al Cappuccinatore, mientras que el racor (A) debe conectarse al termo de manera apropiada.

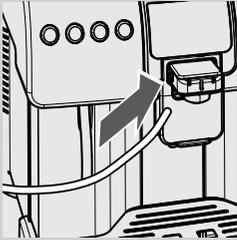
*Nota: los racores no se pueden intercambiar para evitar el mal funcionamiento del sistema.*



- 5** Retirar el tubo de aspiración instalado en el Cappuccinatore.



**6** Introducir el racor del tubo en el termo.



**7** Introducir el racor en el Cappuccinatore.

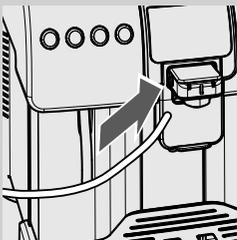
El termo ya puede ser utilizado para el suministro de productos con leche.

### Contenedor de la leche

Con la máquina es posible utilizar directamente el contenedor de la leche para la preparación de bebidas.

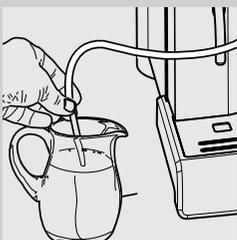


**1** Para utilizar directamente el contenedor de la leche, se debe emplear el tubo de aspiración del Cappuccinatore. Este tubo sólo cuenta con un racor.



**2** Comprobar que el tubo esté correctamente introducido en el Cappuccinatore.

Atención: en este caso, comprobar que la parte externa del tubo también esté limpia para evitar que la leche entre en contacto con la suciedad presente en dicha parte del tubo.



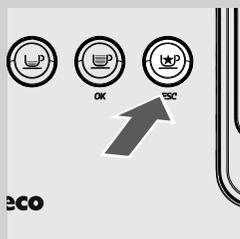
**3** Extraer el tubo de aspiración limpio y sumergirlo directamente en el contenedor.

*Nota: una vez usado, extraer el tubo y lavarlo adecuadamente. Volver a poner el contenedor en el frigorífico para la correcta conservación de la leche.*

## Productos "SPECIAL"

La máquina está diseñada para suministrar otros productos no directamente presentes en el panel de mandos.

*Nota: después de haber pulsado el botón "ESC", si en el transcurso de 10 segundos no se selecciona ningún producto, la máquina vuelve al menú principal.*



BEBIDAS ESPECIAL
AGUA CALIENTE
CAFÉ LARGO
LECHE CALIENTE
CAFÉ AMERICANO

- 1 Pulsar el botón "ESC" para acceder al menú.
- 2 En la pantalla aparecerá la página que permite visualizar las bebidas "especiales".
- 3 Seleccionar la bebida deseada pulsando el botón "CLEAN" o "OK".
- 4 Una vez seleccionada la bebida deseada, pulsar el botón "OK" para dar inicio a la preparación.

Consultar el apartado correspondiente para el suministro de la bebida deseada.

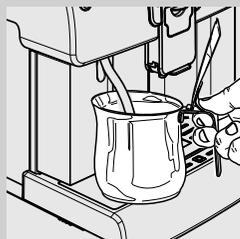
*Nota: si no se realiza ninguna selección tras 10 segundos, la máquina vuelve a la pantalla principal.*

*Para la preparación de bebidas con leche, instalar el Cappuccinatore y el termo (si fuese necesario) tras haberlos lavado según lo descrito en el apartado "Limpieza y mantenimiento".*

## Suministro de agua caliente

Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente que podrían provocar quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas.

BEBIDAS ESPECIAL
AGUA CALIENTE
CAFÉ LARGO
LECHE CALIENTE
CAFÉ AMERICANO



AGUA CALIENTE
ESC STOP AGUA CALIENTE

- 1 Pulsar el botón "ESC" para acceder al menú.
- 2 Colocar un recipiente bajo el tubo de agua caliente.
- 3 Pulsar el botón "OK" para dar inicio a la preparación.
- 4 Una vez terminado el suministro, retirar el recipiente con el agua caliente.

*Nota: se puede interrumpir el suministro pulsando el botón "ESC".*

### Café largo

Este programa permite preparar un café largo.

*Nota: en este caso, se puede preparar sólo un café a la vez.*

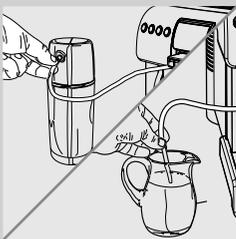
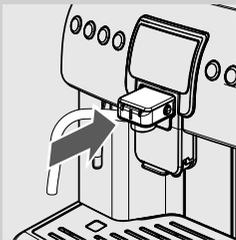


- 1 Pulsar el botón "ESC" para acceder al menú.
- 2 Pulsar el botón "CAFÉ LARGO" para seleccionar el "CAFÉ LARGO".
- 3 Colocar una taza adecuada bajo la salida de café.
- 4 Pulsar el botón "OK" para dar inicio a la preparación.
- 5 Una vez terminado el suministro, retirar la taza con el café.

### Leche caliente

Este programa permite preparar una leche caliente.

¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.



- 1 Quitar la tapa de la parte frontal.
- 2 Introducir el Cappuccinatore al completo en su alojamiento hasta el tope. Comprobar que no se pueda sacar.
- 3 Introducir el tubo limpio (según se prefiera)
  - en el termo de la leche
  - o
  - directamente en el contenedor de la leche.

*Nota: para obtener el mejor resultado en la preparación, debe utilizarse leche fría.*



- 4 Pulsar el botón " " para acceder al menú.
- 5 Pulsar el botón " " para seleccionar la "LECHE CALIENTE".
- 6 Colocar una taza adecuada bajo la salida de café.
- 7 Confirmar pulsando el botón " " para dar inicio a la preparación.

*Nota: se puede interrumpir el suministro pulsando el botón " ".*

- 8 Una vez terminado el suministro, retirar la taza con la leche.

Tras haber utilizado el Cappuccinatore, proceder a limpiarlo según las indicaciones descritas en el apartado "Limpieza del Cappuccinatore" (Véase pág. 40).

Quitar el contenedor o el termo y, si fuese necesario, limpiarlo.

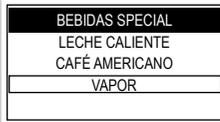
### **Café americano**

Este programa permite preparar un café de tipo americano.



- 1 Pulsar el botón " " para acceder al menú.
- 2 Pulsar el botón " " para seleccionar el "CAFÉ AMERICANO".
- 3 Colocar una taza adecuada bajo la salida de café.
- 4 Pulsar el botón " " para dar inicio a la preparación.
- 5 Una vez terminado el suministro, retirar la taza con el café.

## Vapor



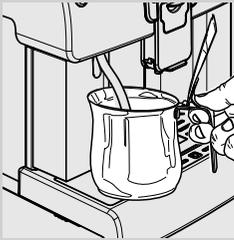
*Nota: por defecto, esta función está desactivada y no es visible. Para que esta función esté disponible y sea visible, se debe activar manualmente en la programación de las bebidas:*

*MENÚ BEBIDA -> BEBIDAS ESPECIAL -> VAPOR -> ON*

Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente que podrían provocar quemaduras. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas.

Este programa permite el suministro de vapor para calentar bebidas directamente en el recipiente.

*Nota: antes de utilizar el tubo para calentar los líquidos, proceder a su limpieza.*



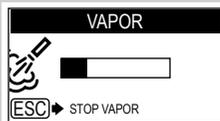
**1** Pulsar el botón “” para acceder al menú.

**2** Pulsar el botón “” para seleccionar el “VAPOR”.

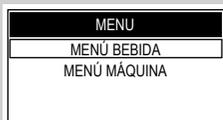
**3** Colocar una taza adecuada bajo el tubo de agua caliente y sumergir el tubo en el líquido que se desea calentar.

**4** Pulsar el botón “” para dar inicio a la preparación.

**5** Para finalizar el suministro, pulsar el botón “”.



## Programación de bebida



Se pueden personalizar las configuraciones de cada bebida.

- 1 Mantener pulsado el botón "MENU" durante 5 segundos para acceder al menú principal de la máquina.

Al entrar en el modo de programación, los botones asumen una función diferente:

Botón "OK" = "OK" (confirmar una selección o una modificación efectuada)

Botón "CLEAN" = "▲" (para desplazar hacia arriba los menús)

Botón "DOWN" = "▼" (para desplazar hacia abajo los menús)

Botón "ESC" = "ESC" (confirmar la salida de una selección)

- 2 Pulsar el botón "OK" para confirmar la selección y para poder acceder al "MENÚ BEBIDA".

Este menú permite gestionar todos los parámetros de suministro de las bebidas.

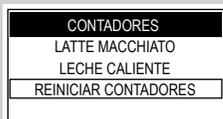
## Contadores de bebidas suministradas



En este menú se puede ver el número de productos suministrados.

Pulsar el botón "DOWN" hasta seleccionar la opción "CONTADORES".

Pulsar el botón "OK" para acceder y visualizar, producto a producto, cuántos suministros se han efectuado.



Esta sección, que aparece como última opción del menú "CONTADORES", permite poner a cero todos los contadores de los productos suministrados hasta ese momento. Esto puede resultar útil para poner a cero la máquina tras realizar el mantenimiento.

## Parámetros de la bebida

MENÚ BEBIDA
ESPRESSO
CAFÉ
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO
PREINFUSIÓN
TEMPERATURA CAFÉ
LONGITUD CAFÉ
CANTIDAD LECHE

PREINFUSIÓN

TEMPERATURA CAFÉ

LONGITUD CAFÉ

CANTIDAD LECHE

En este caso consideremos la programación de un capuchino personalizado. Cuando se programa el suministro de un café (expres o largo) las opciones relativas al tratamiento de la leche no serán visualizadas.

Pulsar el botón  para seleccionar el "CAPPUCCINO" y el botón  para entrar en el menú.

A continuación, se muestran las distintas funciones.

La preinfusión: el café es ligeramente humedecido antes de la infusión, lo que acentúa todo su aroma proporcionándole un excelente sabor.

OFF: no se efectúa la preinfusión.

BAJA: activada.

ALTA: más larga, para potenciar el sabor del café.

Esta sección permite programar la temperatura de preparación de café.

BAJA: temperatura baja.

NORMAL: temperatura estándar.

ALTA: temperatura alta.

Esta sección permite programar la cantidad de café suministrado cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de café a suministrar.

Botón  = "▲" (para aumentar la cantidad de café en la taza).

Botón  = "▼" (para reducir la cantidad de café en la taza).

Esta sección permite programar la cantidad de leche suministrada cada vez que se selecciona la bebida. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de leche a suministrar.

Botón  = "▲" (para aumentar la cantidad de leche en la taza).

Botón  = "▼" (para reducir la cantidad de leche en la taza).

<b>AGUA CALIENTE</b>
CANTIDAD AGUA
ESTÁNDAR

CANTIDAD AGUA

### **Parámetros del agua caliente (MENÚ BEBIDA - >BEBIDAS SPECIAL)**

Estas configuraciones sólo son válidas para la programación del suministro de agua caliente.

Esta sección permite programar la cantidad de agua suministrada cada vez que se pulse el botón correspondiente. El indicador permite ajustar de manera precisa la cantidad de agua a suministrar.

Botón  = "▲" (para aumentar la cantidad de agua caliente en la taza).

Botón  = "▼" (para reducir la cantidad de agua caliente en la taza).

### **Activación del vapor (MENÚ BEBIDA - >BEBIDAS SPECIAL)**

Estas configuraciones únicamente son válidas para la activación de la función vapor; tras dicha activación, el menú estará disponible y quedará activado según lo indicado en la pág. 31.

<b>BEBIDAS SPECIAL</b>
LECHE CALIENTE
CAFÉ AMERICANO
VAPOR

Pulsar el botón  para seleccionar el "VAPOR" y el botón  para entrar en el menú.

<b>VAPOR</b>
OFF
ON

Pulsar el botón  para seleccionar "ON" y el botón  para activar la función vapor.

<b>VAPOR</b>
OFF
ON

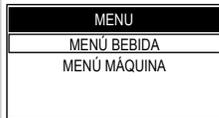
Pulsar el botón  una o varias veces para salir.

ESTÁNDAR

### **Parámetros por defecto**

Los valores estándares de cada bebida preconfigurados por el fabricante pueden ser reprogramados. Una vez seleccionada esta función, se eliminarán todas las configuraciones personalizadas de la bebida.

## Programación de la máquina



La máquina permite personalizar las configuraciones de funcionamiento.

- 1 Mantener pulsado el botón "MENÚ" durante 5 segundos para acceder al menú principal de la máquina.

Al entrar en el modo de programación, los botones asumen una función diferente:

Botón "OK" = "OK" (confirmar una selección o una modificación efectuada)

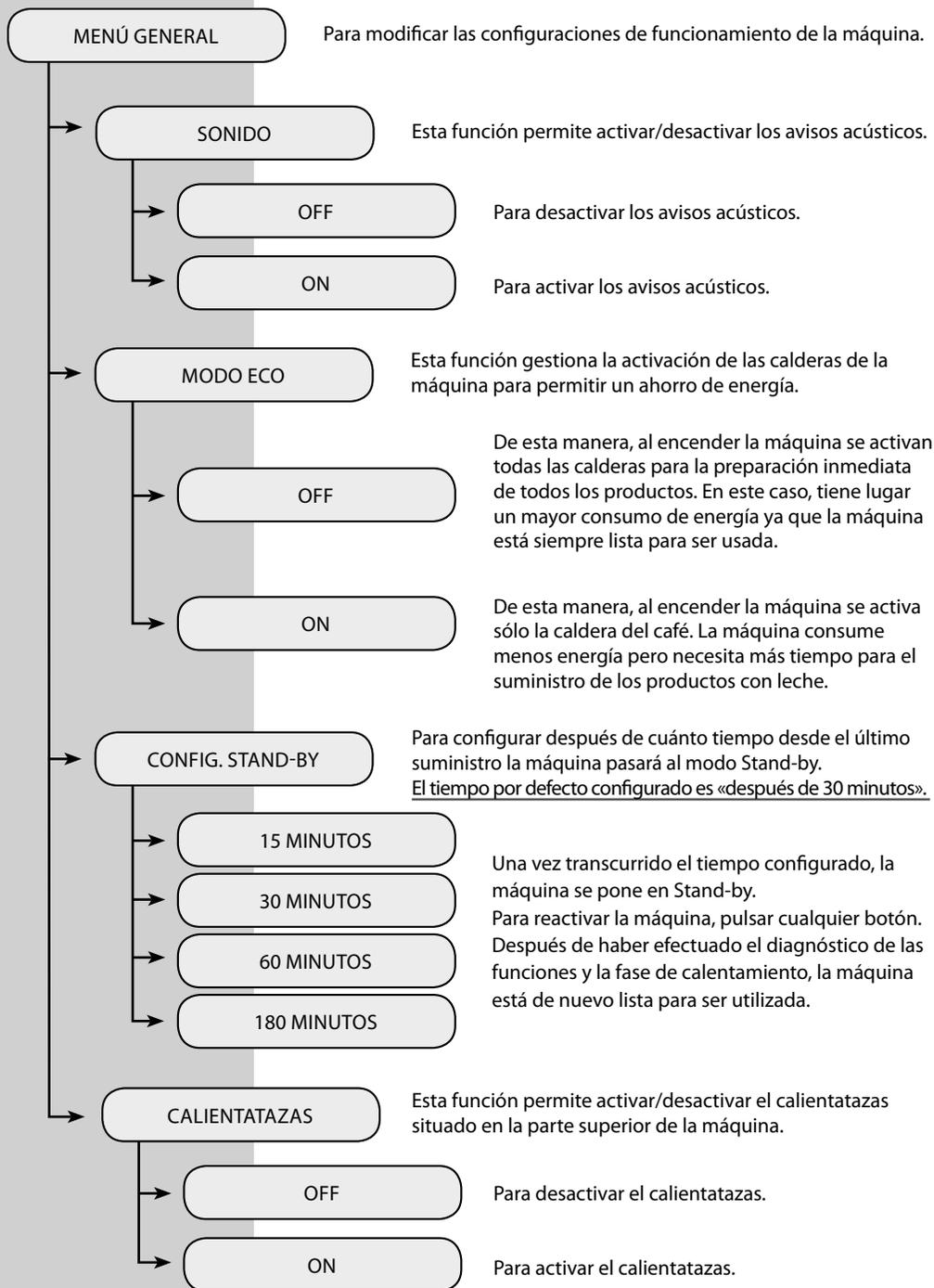
Botón "▲" = "▲" (para desplazar hacia arriba los menús)

Botón "▼" = "▼" (para desplazar hacia abajo los menús)

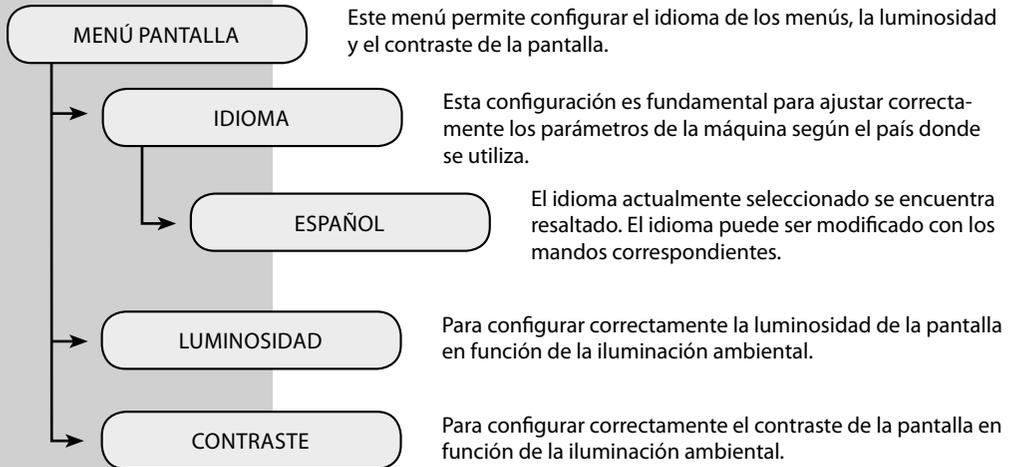
Botón "ESC" = "ESC" (confirmar la salida de una selección)

- 2 Pulsar el botón "▲" y pulsar el botón "OK" para confirmar la selección y para poder acceder al "MENÚ MÁQUINA".

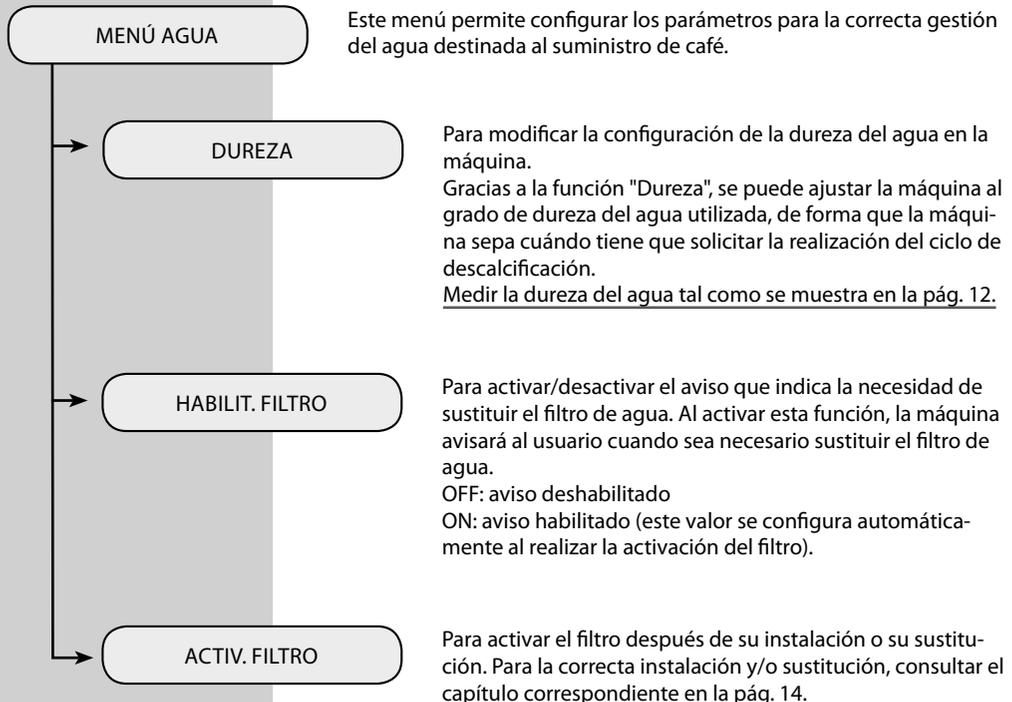
## Menú General



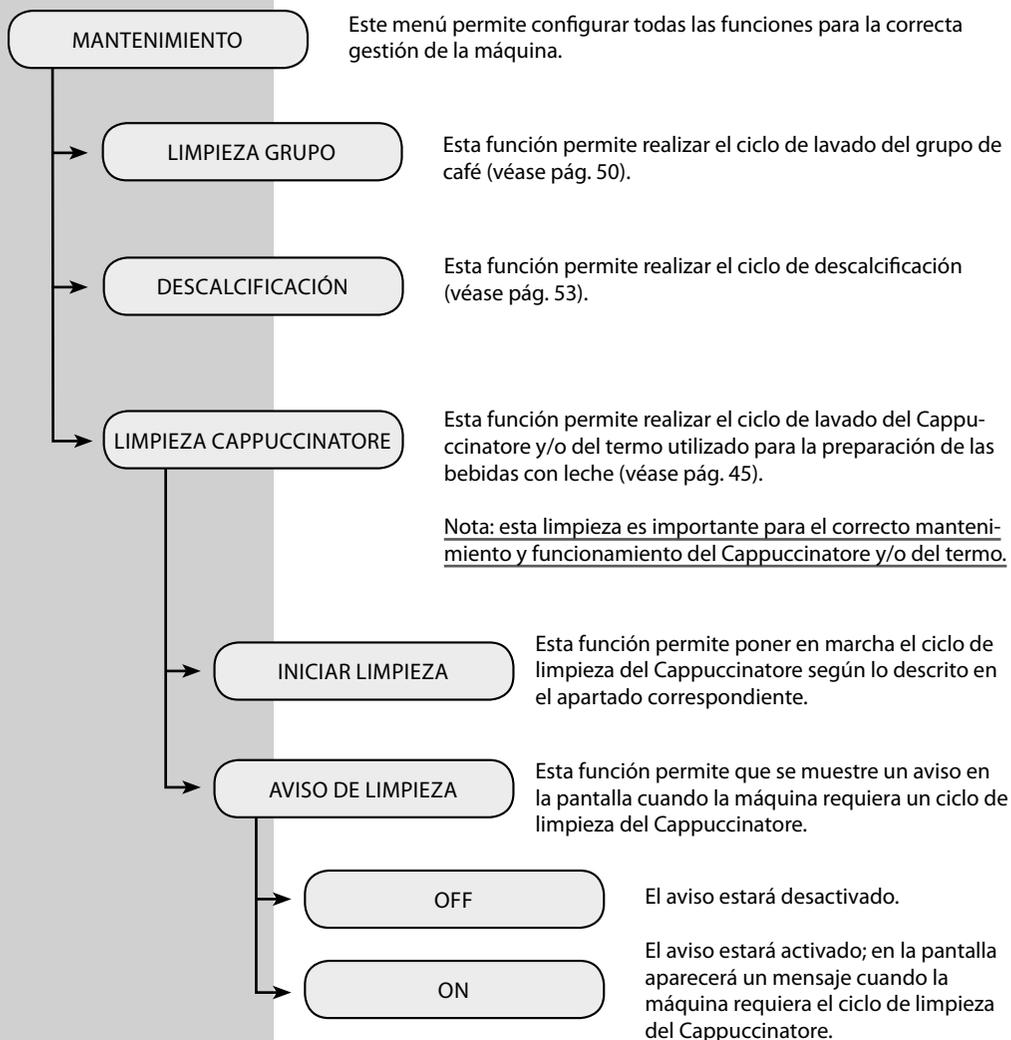
### Menú Pantalla



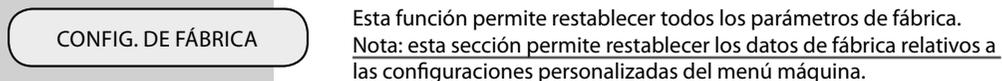
### Menú Agua



## Mantenimiento



## Configuración de fábrica

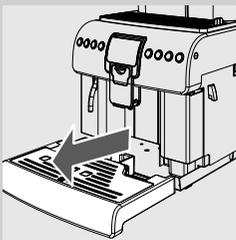


## Limpieza y mantenimiento

Algunos de los componentes de la máquina entran en contacto con agua y café durante su uso normal, por ello es importante limpiarla con regularidad. Para la máquina Philips-Saeco Espresso éste es un proceso fácil. Sólo hay que seguir las instrucciones indicadas en la pantalla y descritas a continuación.

Llevar a cabo estas operaciones antes de que la máquina haya dejado de funcionar ya que, en ese caso, la reparación no estará cubierta por la garantía.

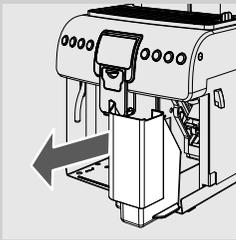
### Limpieza general



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

*Nota: se aconseja limpiar el flotador y su alojamiento para garantizar su perfecto funcionamiento.*

*Nota: el resto de operaciones de mantenimiento y limpieza deben ser efectuadas sólo cuando la máquina esté fría y desconectada de la red eléctrica.*



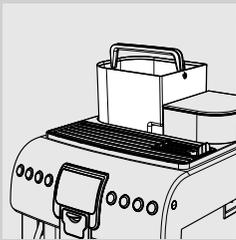
No sumergir la máquina en agua.

No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles (Cappuccinatore excluido).

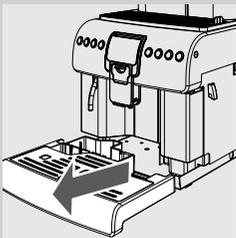
No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.

Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.

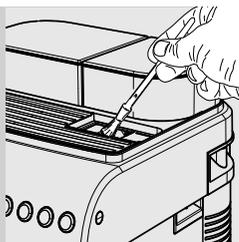
No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.



- 2** Se aconseja limpiar diariamente el depósito de agua:
  - Sacar el filtro de agua "INTENZA+" (o quitar el filtro pequeño blanco si aún no se ha instalado el filtro de agua "INTENZA+") del depósito de agua y lavar con agua corriente potable;
  - Volver a colocar el filtro de agua "INTENZA+" (o el filtro pequeño blanco si aún no se ha instalado el filtro de agua "INTENZA+") en su alojamiento, apretando delicadamente y girando al mismo tiempo;
  - Llenar el depósito con agua fresca potable.



- 3** Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación también deberá realizarse cuando el flotador se eleve.



- 4 Una vez a la semana, en caso de que se haya utilizado, limpiar el compartimento de café premolido utilizando el pincel suministrado con la máquina.

### Limpeza del Cappuccinatore (después de cada uso)

El Cappuccinatore debe lavarse y limpiarse cada vez que se utilice.

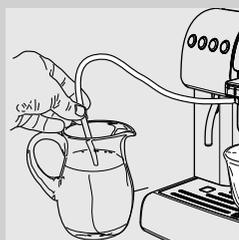
La falta de limpieza antes y después de cada uso podría provocar el mal funcionamiento de la máquina.

¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

Para realizar una limpieza rápida, proceder de la siguiente manera.

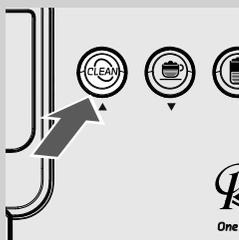


- 1 Comprobar que el Cappuccinatore al completo (con todos sus componentes) esté correctamente introducido.



- 2 Introducir el tubo de inmersión en una jarra con agua limpia.

- 3 Colocar un recipiente bajo la salida de café.

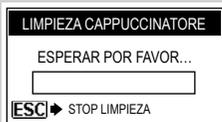


- 4 Con la máquina encendida, pulsar el botón "CLEAN".

LIMPIEZA CAPPUCCINATORE  
 SUSTITUIR EL RECIPIENTE  
 DE LA LECHE POR UNO  
 CON AGUA FRESCA  
 OK → SÍ    ESC → NO

- 5 Pulsar el botón "OK" para activar el ciclo de limpieza del Cappuccinatore.

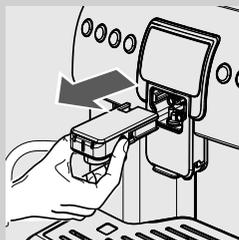
*Nota: para salir del ciclo en cualquier momento, pulsar el botón "ESC".*



- 6** La máquina realiza la fase de calentamiento del sistema.

Una vez caliente, la máquina realiza un ciclo de lavado asistido del Cappuccinatore.

Esperar a que el ciclo termine.

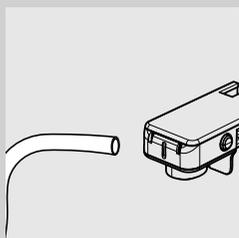


- 7** Sólo cuando el ciclo haya terminado, pulsar los botones situados en la parte lateral y extraer el Cappuccinatore.

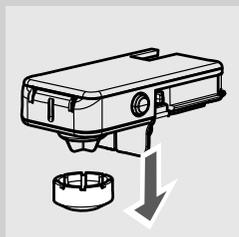


- 8** Volver a colocar la tapa en la máquina.

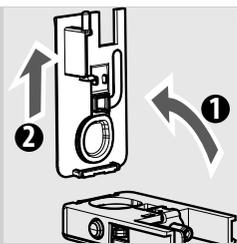
*Nota: se aconseja desmontar el Cappuccinatore de la máquina cuando no vaya a ser utilizado para conservarlo limpio.*



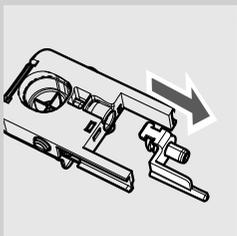
- 9** Quitar el tubo de aspiración del Cappuccinatore.



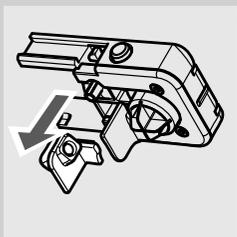
- 10** Extraer el anillo del Cappuccinatore.



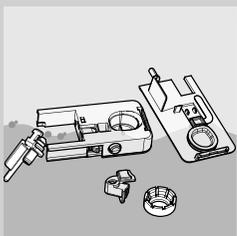
**11** Girar la tapa del Cappuccinatore y levantarla para desmontarla del cuerpo del Cappuccinatore.



**12** Extraer la válvula del Cappuccinatore.



**13** Quitar la conexión del tubo de aspiración del Cappuccinatore.



**14** Lavar las piezas bajo agua corriente.

Comprobar que no queden eventuales residuos/incrustaciones de leche.

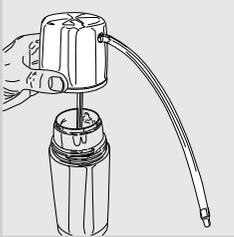
Tras el lavado, volver a montar los componentes siguiendo el procedimiento inverso al utilizado para el desmontaje.

*Nota: si se desea, se puede activar la función "AVISO DE LIMPIEZA", que permite que la máquina indique cuándo debe limpiarse el Cappuccinatore. Para activar esta útil función, consultar la programación de la máquina en la pág. 38.*

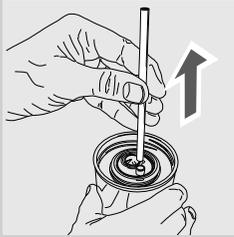
### Limpieza diaria del termo

Para un correcto funcionamiento, el termo debe limpiarse a diario.

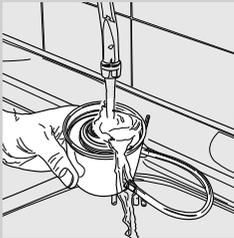
*Nota: para realizar la limpieza del termo debe estar instalado el Cappuccinatore. Se puede aprovechar la ocasión para realizar al mismo tiempo también la limpieza diaria del Cappuccinatore.*



- 1 Girar la tapa y abrir el termo.



- 2 Extraer el tubo de acero interno instalado en la tapa del termo. Lavarlo bajo agua corriente tibia.



- 3 Lavar la tapa del termo dejando conectado el tubo de goma externo con el racor de plástico. Lavar con especial cuidado la junta interna de la tapa.

Tras lavar la tapa del termo, instalar el tubo de acero interno que se ha retirado anteriormente. Su ausencia impediría el espumado de la leche.



- 4 Lavar el interior del termo bajo agua corriente con agua tibia.

Comprobar que no queden eventuales residuos/incrustaciones de leche.

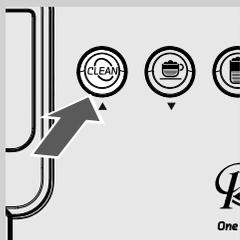
- 5 Poner agua fresca en el termo y cerrar la tapa.



**6** Conectar el termo con el Cappuccinatore.



**7** Colocar un recipiente bajo la salida de café.



**8** Con la máquina encendida, pulsar el botón "CLEAN".

**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**  
 SUSTITUIR EL RECIPIENTE  
 DE LA LECHE POR UNO  
 CON AGUA FRESCA  
 [OK] ► SÍ [ESC] ► NO

**9** Pulsar el botón "OK" para activar el ciclo de limpieza del Cappuccinatore.

*Nota: para salir del ciclo en cualquier momento, pulsar el botón "ESC".*

**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**  
 ESPERAR POR FAVOR...  
 [ESC] ► STOP LIMPIEZA

**10** La máquina realiza la fase de calentamiento del sistema.

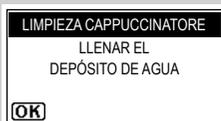
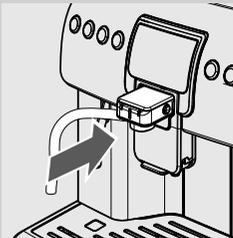
Una vez caliente, la máquina realiza un ciclo de lavado asistido del Cappuccinatore.

Esperar a que el ciclo termine.

El lavado ya se ha completado.

Para una limpieza en profundidad, consultar el apartado siguiente.

### Limpeza mensual del Cappuccinatore + termo (en profundidad)



Una vez al mes, llevar a cabo una cuidadosa limpieza de todos los componentes del Cappuccinatore y del termo utilizando el detergente Saeco suministrado con la máquina. El detergente Saeco puede ser adquirido en un establecimiento local, en la tienda en línea Philips en <http://shop.philips.com> o en los centros de asistencia autorizados.

La falta de limpieza antes y después de cada uso podría provocar el mal funcionamiento de la máquina.

¡Riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente.

**1** Comprobar que el Cappuccinatore esté correctamente introducido.

**2** Mantener pulsado el botón "MENU" durante 5 segundos para acceder al menú principal de la máquina.

**3** Pulsar el botón "☕" y seleccionar la opción "MENÚ MÁQUINA"; pulsar el botón "OK" para acceder al menú.

**4** Pulsar el botón "☕" y seleccionar la opción "MANTENIMIENTO"; pulsar el botón "OK" para acceder al menú.

**5** Pulsar el botón "☕" hasta seleccionar la opción "LIMPIEZA CAPPUCCINATORE". Pulsar el botón "OK" para confirmar.

**6** Pulsar el botón "☕" para activar el ciclo de limpieza del Cappuccinatore.

*Nota: una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el ciclo hasta el final.*

*Pulsar el botón "ESC" para salir hasta visualizar el logo ROYAL.*

**7** Llenar el depósito de agua y pulsar el botón "☕" para confirmar.

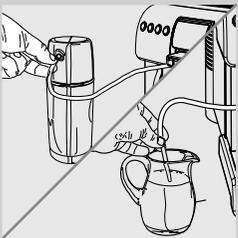
**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**  
 VERTER EL DETERGENTE  
 EN UN RECIPIENTE CON 1/2  
 LITRO DE AGUA

OK



**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**  
 INTRODUCIR EL TUBO DE  
 GOMA DEL CAPPUCCINATORE  
 EN EL RECIPIENTE

OK

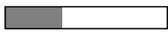


**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**  
 COLOCAR EL  
 RECIPIENTE BAJO  
 LA SALIDA DE CAFÉ

OK



**LIMPIEZA CAPPUCCINATORE**



- 8** Verter un sobre de solución en el termo o en un recipiente con 1/2 (medio) litro de agua potable fresca.
- 9** Esperar a que el contenido del sobre se disuelva por completo y pulsar el botón "☕" para confirmar.

- 10** Introducir el tubo limpio (según se prefiera)
  - en el termo
  - o
  - directamente en el recipiente.

- 11** Pulsar el botón "☕" para confirmar.

No ingerir la solución suministrada durante este proceso. La solución debe ser eliminada.

- 12** Colocar un recipiente vacío de una capacidad de al menos 1 litro bajo la salida de café y pulsar el botón "☕" para confirmar.

- 13** La máquina realiza un ciclo de lavado del Cappuccinatore.  
 La barra indica el progreso del lavado.  
 Esperar a que el ciclo termine de forma automática.

**ENJUAGUE CAPPUCCINATORE**

LLENAR EL  
DEPÓSITO DE AGUA

**OK**

**ENJUAGUE CAPPUCCINATORE**

INTRODUCIR EN UN RECIPIENTE  
CON 1/2 L DE AGUA EL TUBO  
DEL CAPPUCCINATORE

**OK**

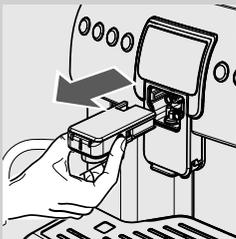


**ENJUAGUE CAPPUCCINATORE**

COLOCAR EL  
RECIPIENTE BAJO  
LA SALIDA DE CAFÉ

**OK**

**ENJUAGUE CAPPUCCINATORE**



**14** Llenar el depósito de agua y pulsar el botón “☕” para confirmar.

**15** Lavar bien:

- el termo
- o
- el recipiente.

utilizado para la solución y llenarlo con 1/2 (medio) litro de agua fresca potable, que será utilizada para el enjuague.

Vaciar el recipiente colocado bajo la salida de café.

**16** Introducir el tubo de inmersión en el recipiente utilizado.

Pulsar el botón “☕” para confirmar.

**17** Colocar un recipiente vacío bajo la salida de café y pulsar el botón “☕” para confirmar.

**18** La máquina realiza un ciclo de enjuague del Cappuccinatore.

La barra indica el progreso del enjuague.

Esperar a que el ciclo termine de forma automática. La máquina vuelve al ciclo de funcionamiento normal.

**19** Pulsar los botones situados en la parte lateral y extraer el Cappuccinatore.

**20** Lavar todos los componentes del Cappuccinatore tal como se describe en las pág. 41-42.

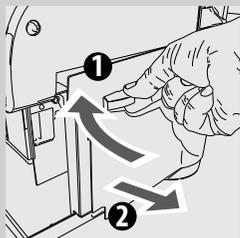
**21** Lavar todos los componentes del termo (en caso de que haya sido utilizado) tal como se describe en la pág. 43.

*Nota: se aconseja quitar el Cappuccinatore de la máquina cuando no vaya a ser utilizado para conservarlo limpio.*

## Grupo de café

### Limpieza semanal del 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.*

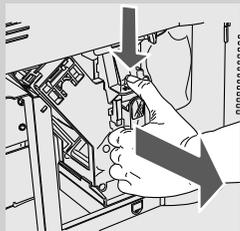


- 1 Apagar la máquina pulsando el interruptor y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

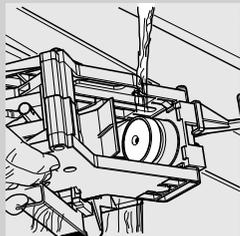
- 2 Sacar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.

Abrir la puerta de servicio:

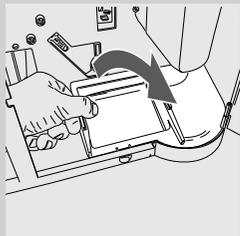
- 1) girar la palanca 90° en el sentido de las agujas del reloj;
- 2) tirar de la puerta hacia uno mismo.



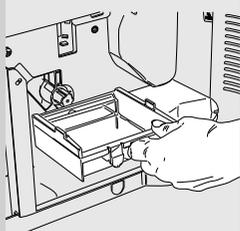
- 3 Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PRESS». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



- 4 Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior. Antes de colocar el grupo de café en su alojamiento, comprobar que no quede agua dentro de la cámara de suministro.

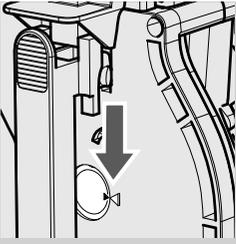


- 5 Levantar el cajón interno por la parte trasera para desbloquearlo.

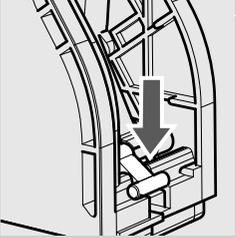


- 6 Extraer el cajón interno, lavarlo y volverlo a colocar en su alojamiento.

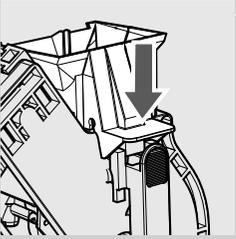
*Nota: para introducir el cajón, seguir el procedimiento contrario al que se utilizó para su extracción.*



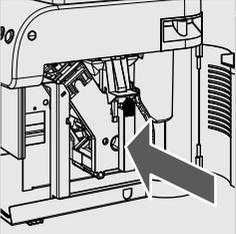
- 7** Comprobar que el grupo de café esté en posición de reposo; las dos marcas de referencia deben coincidir.  
En caso contrario, seguir las operaciones descritas en el punto (8).



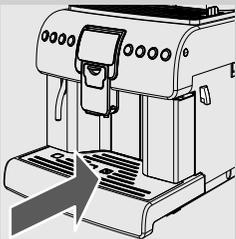
- 8** Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café.



- 9** Comprobar que el gancho para el bloqueo del grupo de café esté en la posición correcta; para comprobar su posición, pulsar con firmeza el botón "PRESS".



- 10** Volver a introducir el grupo de café en su compartimento correspondiente hasta que quede enganchado SIN pulsar el botón "PRESS".



- 11** Introducir el cajón de recogida de posos y la cubeta de goteo. Cerrar la puerta de servicio.



### Limpieza del grupo de café con las "Pastillas desengrasantes"

Además de la limpieza semanal, se aconseja realizar este ciclo de limpieza con las "Pastillas desengrasantes" tras unas 500 tazas de café o una vez al mes. Esta operación completa el proceso de mantenimiento del grupo de café.

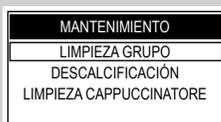
Las "Pastillas desengrasantes" para la limpieza del grupo de café y el "Maintenance Kit" pueden adquirirse a un distribuidor local, a través de la tienda en línea de Philips en <http://shop.philips.com> o en los centros de asistencia autorizados.

Atención: las "Pastillas desengrasantes" no tienen propiedades descalcificantes. Para la descalcificación, utilizar el producto descalcificante Saeco y seguir el procedimiento descrito en el capítulo "Descalcificación".

El ciclo de lavado no puede ser interrumpido.

Debe estar presente una persona durante la operación.

¡Atención! No ingerir la solución suministrada durante este proceso. La solución debe ser eliminada.

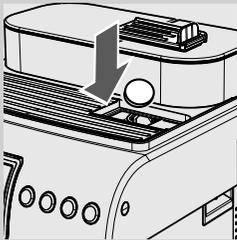


- 1 Mantener pulsado el botón "MENU" durante 5 segundos para acceder al menú principal de la máquina.
- 2 Pulsar el botón "C" y pulsar el botón "OK" para confirmar la selección y para poder acceder al "MENÚ MÁQUINA".
- 3 Pulsar el botón "C" y seleccionar la opción "MANTENIMIENTO"; pulsar el botón "OK" para acceder al menú.
- 4 Pulsar el botón "OK" para confirmar.
- 5 Pulsar el botón "OK" para activar el ciclo de limpieza del grupo.

*Nota: una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el ciclo hasta el final. Pulsar el botón "ESC" para salir.*

- 6 Llenar el depósito de agua y pulsar el botón "OK" para confirmar.

LIMPIEZA GRUPO  
INTRODUCIR LA  
PASTILLA PARA LA  
LIMPIEZA DEL GRUPO  
OK



LIMPIEZA GRUPO  
COLOCAR EL  
RECIPIENTE BAJO  
LA SALIDA DE CAFÉ  
OK

LIMPIEZA GRUPO

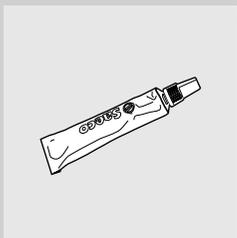
**7** Introducir la pastilla de limpieza en el compartimento de café premolido y pulsar el botón “☕” para confirmar.

**8** Poner un recipiente bajo la salida de café y pulsar el botón “☕” para confirmar.

**9** El ciclo es completado automáticamente por la máquina.

*Nota: una vez finalizado el ciclo, la máquina vuelve al ciclo de funcionamiento normal.*

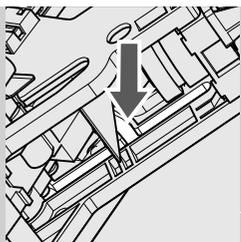
### Lubricación del grupo de café



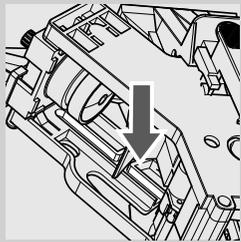
Lubricar el grupo de café cada 500 tazas de café aproximadamente o una vez al mes. La grasa para lubricar el grupo de café y el “Service Kit” completo pueden ser adquiridos en un establecimiento local, en la tienda en línea Philips en <http://shop.philips.com> o en los centros de asistencia autorizados.

*Nota: para visualizar cuántos cafés han sido suministrados, consultar el menú “CONTADORES” en el “MENÚ BEBIDA”.*

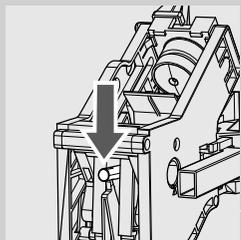
*Antes de lubricar el grupo de café, lavarlo bajo agua corriente siguiendo las indicaciones descritas en el capítulo “Limpieza semanal del grupo de café”.*



- 1 Lubricar las guías del grupo de café sólo con la grasa Saeco. Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.

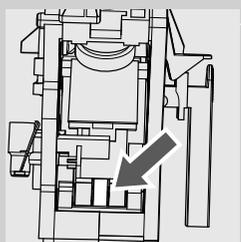


- 2 Lubricar también el eje.

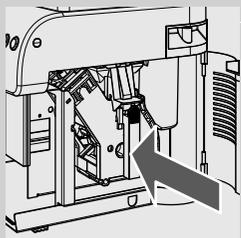


- 3 Volver a introducir el grupo de café en su compartimento correspondiente hasta que quede enganchado SIN pulsar el botón "PRESS".

*Nota: las instrucciones detalladas para preparar el grupo de café y para introducirlo correctamente en la máquina se encuentran en la pág. 49 (puntos 7, 8, 9 y 10 del apartado "Limpieza semanal del grupo de café").*



- 4 Introducir el cajón de recogida de posos y la cubeta de goteo. Cerrar la puerta de servicio.



## Descalcificación



La cal está presente de forma natural en el agua utilizada para el funcionamiento de la máquina. Para que no llegue a obstruir el circuito de agua y de café de la máquina, debe ser eliminada con regularidad.

Para la máquina Philips-Saeco éste es un proceso fácil.

Gracias a su avanzada electrónica, la máquina indica en la pantalla (con símbolos claros) cuándo es necesaria la descalcificación. Tan sólo hay que seguir las indicaciones descritas a continuación.

Llevar a cabo esta operación antes de que la máquina haya dejado de funcionar ya que, en ese caso, la reparación no estará cubierta por la garantía.

Usar sólo el producto descalcificante Saeco. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina durante toda su vida operativa, así como para evitar, siempre que se utilice correctamente, cualquier alteración de los productos suministrados. El producto descalcificante y el "Maintenance Kit" completo pueden ser adquiridos en un establecimiento local, en la tienda en línea Philips en <http://shop.philips.com> o en los centros de asistencia autorizados.

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

- 1 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.

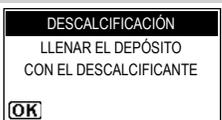
- 2 Mantener pulsado el botón "MENU" durante 5 segundos para acceder al menú principal de la máquina.
- 3 Pulsar el botón "☕" y pulsar el botón "☕" para confirmar la selección y para poder acceder al "MENÚ MÁQUINA".
- 4 Pulsar el botón "☕" y seleccionar la opción "MANTENIMIENTO"; pulsar el botón "☕" para acceder al menú.
- 5 Pulsar el botón "☕" y seleccionar la opción "DESCALCIFICACIÓN"; pulsar el botón "☕" para acceder al menú.

MANTENIMIENTO
LIMPIEZA GRUPO
DESCALCIFICACIÓN
LIMPIEZA CAPPUCINATORE

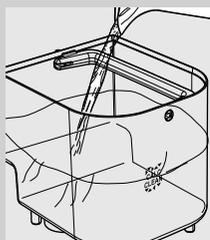


- 6** Pulsar el botón “☕” para activar el ciclo de DESCALCIFICACIÓN.

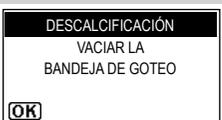
*Nota: una vez confirmada esta opción, se debe obligatoriamente realizar el resto del ciclo hasta el final. Pulsar el botón “☕” para salir.*



- 7** Verter todo el contenido de la botella de producto descalcificante concentrado Saeco en el depósito de agua del aparato y rellenar con agua fresca potable hasta el nivel indicado con el icono .

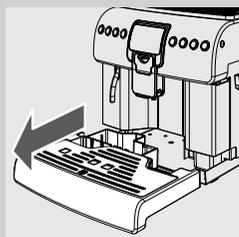


Volver a colocar el depósito en la máquina. Pulsar el botón “☕”.



- 8** Vaciar todo el líquido presente en la bandeja de goteo y volver a introducirla en la máquina.

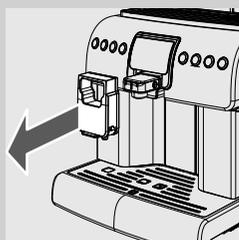
Pulsar el botón “☕”.



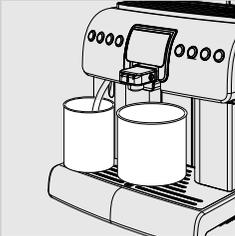
- 9** Introducir el Cappuccinatore al completo en la máquina y quitar la salida de café.

Pulsar el botón “☕”.

*Nota: durante el ciclo de descalcificación quitar el tubo de aspiración del Cappuccinatore.*



DESCALCIFICACIÓN  
 COLOCAR UN RECIPIENTE  
 DEBAJO DE LAS SALIDAS  
 DE LECHE Y AGUA CALIENTE  
 OK



DESCALCIFICACIÓN  
 FASE 1/2  
 ESC PAUSA

DESCALCIFICACIÓN  
 ENJUAGAR EL  
 DEPÓSITO Y LLENARLO  
 CON AGUA FRESCA  
 OK

DESCALCIFICACIÓN  
 VACIAR LA  
 BANDEJA DE GÓTEO  
 OK

DESCALCIFICACIÓN  
 INTRODUCIR EL  
 CAPPUCCINATORE  
 COMPLETO  
 OK

DESCALCIFICACIÓN  
 COLOCAR UN RECIPIENTE  
 DEBAJO DE LAS SALIDAS  
 DE LECHE Y AGUA CALIENTE  
 OK

**10** Colocar un recipiente bajo el tubo de agua caliente y un recipiente grande bajo el Cappuccinatore.

Pulsar el botón “☕”.

*Nota: la capacidad del recipiente debe ser de al menos 1,5 litro. En caso de no contar con un recipiente de dicha capacidad, poner en pausa el ciclo pulsando el botón “ESC”, vaciar el recipiente, volver a colocarlo en la máquina y reactivar el ciclo pulsando el botón “☕”.*

**11** Llegados a este punto, la máquina inicia el suministro, a intervalos, del producto descalcificante (la barra indica el desarrollo del ciclo).

**12** Una vez que ya no quede solución en el depósito, la máquina solicita que se vacíe y se enjuague el depósito con agua fresca potable.

**13** Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua fresca potable.  
 Introducir el depósito en la máquina. Pulsar el botón “☕”.

**14** Vaciar los recipientes utilizados para recoger el líquido expulsado por la máquina.

**15** Vaciar todo el líquido presente en la bandeja de goteo y volver a introducirla.  
 Pulsar el botón “☕”.

**16** Comprobar que el Cappuccinatore esté introducido en la máquina.  
 Pulsar el botón “☕”.

**17** Colocar un recipiente bajo el tubo de agua caliente y un recipiente grande bajo el Cappuccinatore.  
 Pulsar el botón “☕”.



**18** La máquina realiza el ciclo de enjuague.

*Nota: la fase de enjuague necesita el uso de una determinada cantidad de agua predefinida de fábrica. Esto permite realizar un idóneo ciclo de enjuague garantizando las óptimas condiciones de los productos suministrados. La solicitud de rellenar el depósito durante la ejecución del ciclo de enjuague es normal y es parte del procedimiento.*

*Nota: el ciclo de enjuague puede ser pausado pulsando el botón "☺"; para reiniciar el ciclo, pulsar el botón "☺". Esto permite vaciar el recipiente o ausentarse por un breve momento.*

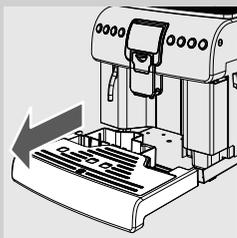
**19** Una vez terminado el ciclo de enjuague, la máquina realiza el ciclo de calentamiento y de enjuague para el suministro de los productos.

**20** Vaciar los recipientes utilizados para recoger el líquido expulsado por la máquina y volver a montar la salida de café.

**21** La máquina está lista para ser utilizada.

*Nota:*

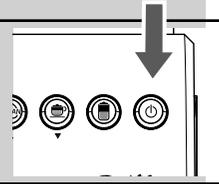
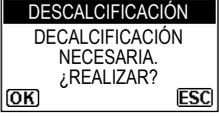
- *la solución descalcificante debe ser eliminada según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes del país donde se utilice;*
- *tras haber realizado el ciclo de descalcificación:*
  - 1 *lavar el grupo de café tal como se describe en el apartado "Grupo de café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento";*
  - 2 *enjuagar el Cappuccinatore bajo agua corriente.*



Tras haber realizado el ciclo de descalcificación se aconseja vaciar la bandeja de goteo.

## Mensajes de la pantalla de cristal líquido

Mensaje de guía visualizado	Cómo restablecer el mensaje
 <p>CERRAR PUERTA LATERAL</p>	<p>Para que la máquina pueda funcionar, la puerta de servicio debe estar cerrada.</p>
 <p>INTRODUCIR BANDEJA DE GOTEO</p>	<p>Introducir la bandeja de goteo.</p>
 <p>INTRODUCIR CAJÓN DE RECOGIDA DE POSOS</p>	<p>Introducir el cajón de recogida de posos.</p>
 <p>INTRODUCIR TAPA CAFÉ EN GRANO</p>	<p>Cerrar o colocar correctamente la tapa interior del contenedor de café en grano para poder suministrar cualquier producto.</p>
 <p>LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA</p>	<p>Extraer el depósito y llenarlo con agua potable fresca.</p>
 <p>INTRODUCIR GRUPO</p>	<p>Introducir el grupo de café en su alojamiento.</p>
 <p>INTRODUCIR EL CAPPUCCINATORE</p>	<p>Se ha seleccionado una operación que necesita el suministro de leche. Introducir el Cappuccinatore en la máquina tal como se describe en el manual.</p>
 <p>INTRODUCIR LA VÁLVULA EN EL CAPPUCCINATORE</p>	<p>Se ha seleccionado una operación que necesita el suministro de leche. Introducir la válvula que se ha desmontado anteriormente en el Cappuccinatore tal como se especifica en el manual (punto 12 pág. 42).</p>
 <p>AÑADIR CAFÉ</p>	<p>Llenar el contenedor de café con café en grano.</p>

Mensaje de guía visualizado	Cómo restablecer el mensaje
	<p>La máquina solicita que se realice un ciclo de descalcificación. Cuando se visualiza este mensaje, se puede seguir utilizando la máquina, aunque podría verse afectado el buen funcionamiento de la misma.</p> <p>Le recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados a la máquina por no realizar las descalcificaciones oportunas.</p>
	<p>La máquina solicita la sustitución del filtro de agua "Intenza" por uno nuevo. Sustituir el filtro tal como se describe en la pág. 14.</p> <p>La alarma se visualiza sólo si la función "Habilit. filtro" está en ON. (Véase pág. 37).</p>
	<p>La máquina indica que en pocos ciclos será necesario proceder al vaciado del cajón de recogida de posos.</p> <p>Este mensaje permite suministrar aún algunos productos.</p>
 	<p>Extraer el cajón de recogida de posos y vaciar los posos en un contenedor adecuado.</p> <p><u>Nota: el cajón de recogida de posos se debe vaciar sólo cuando la máquina lo solicite y con la máquina encendida. El vaciado del cajón con la máquina apagada no permite que la máquina registre el vaciado.</u></p> <p>Piloto luminoso rojo parpadeante. Máquina en Stand-by.</p> <p>Se pueden modificar las configuraciones de Stand-by (véase pág. 36).</p> <p>Pulsar el botón "⏻"</p>
	<p>Se ha detectado un suceso que requiere el reinicio de la máquina. Tomar nota del código (E xx) que aparece en la parte de abajo. Apagar la máquina y encenderla de nuevo transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia.</p>
	<p>Si aparece esta pantalla tras haber puesto en marcha la máquina, significa que es necesario realizar un ciclo de descalcificación. Pulsar el botón "☕" para acceder al menú de descalcificación y consultar el apartado correspondiente.</p> <p>Pulsando el botón "☕" se puede continuar utilizando la máquina. Recordamos que la garantía no cubre los daños ocasionados por no haber realizado las descalcificaciones en su debido momento.</p>

## Resolución de problemas

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica y/o el interruptor está posicionado en "0".	Conectar la máquina a la red eléctrica y/o posicionar el interruptor en "1".
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
	Calientatazas desactivado.	Activar el calientatazas y esperar a que las tazas se calienten.
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 por el tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El Cappuccinatore produce burbujas durante el suministro de la leche.	Los racores de los tubos están conectados de forma incorrecta o no están totalmente introducidos en el Cappuccinatore y/o el termo.	Introducir completamente el tubo de aspiración en el Cappuccinatore y/o el termo (en caso de haya sido utilizado).
Por el Cappuccinatore sale vapor cuando está conectado el termo y/o al aspirar leche	No hay más leche dentro del termo y/o el contenedor.	Comprobar que haya leche y, si fuese necesario, volver a llenar el termo o sustituir el contenedor de la leche por uno nuevo.
	Falta el tubo interno del termo	Instalar el tubo en la tapa del termo.
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. <b>(Véase nota)</b>	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. <b>(Véase nota)</b>	Dosis demasiado baja.	Ajustar la cantidad de café a moler.
El café sale con lentitud. <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".
	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 o no colocada correctamente.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida. Colocar correctamente la salida de café.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla de café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial.

Por favor, contacte con nuestra línea de asistencia al cliente a través del número de teléfono que aparece en la última página de este documento en caso de problemas no recogidos en la tabla anterior o en caso de que las soluciones propuestas no solucionen el problema.

## Datos técnicos

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

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación .....	Véase la placa ubicada en el interior de la puerta de servicio
Material del cuerpo .....	Termoplástico/Metal
Dimensiones (l x a x p) (mm) .....	336 x 380 x 450
Peso .....	15 kg
Longitud del cable .....	1,2 m
Panel de mandos .....	En la parte frontal
Cappuccinatore .....	Especial para capuchinos
Depósito de agua .....	2,2 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (g) .....	320
Capacidad del cajón de recogida de posos .....	19
Presión de la bomba .....	15 bar
Caldera .....	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad .....	Termostatos/Termoprotectores

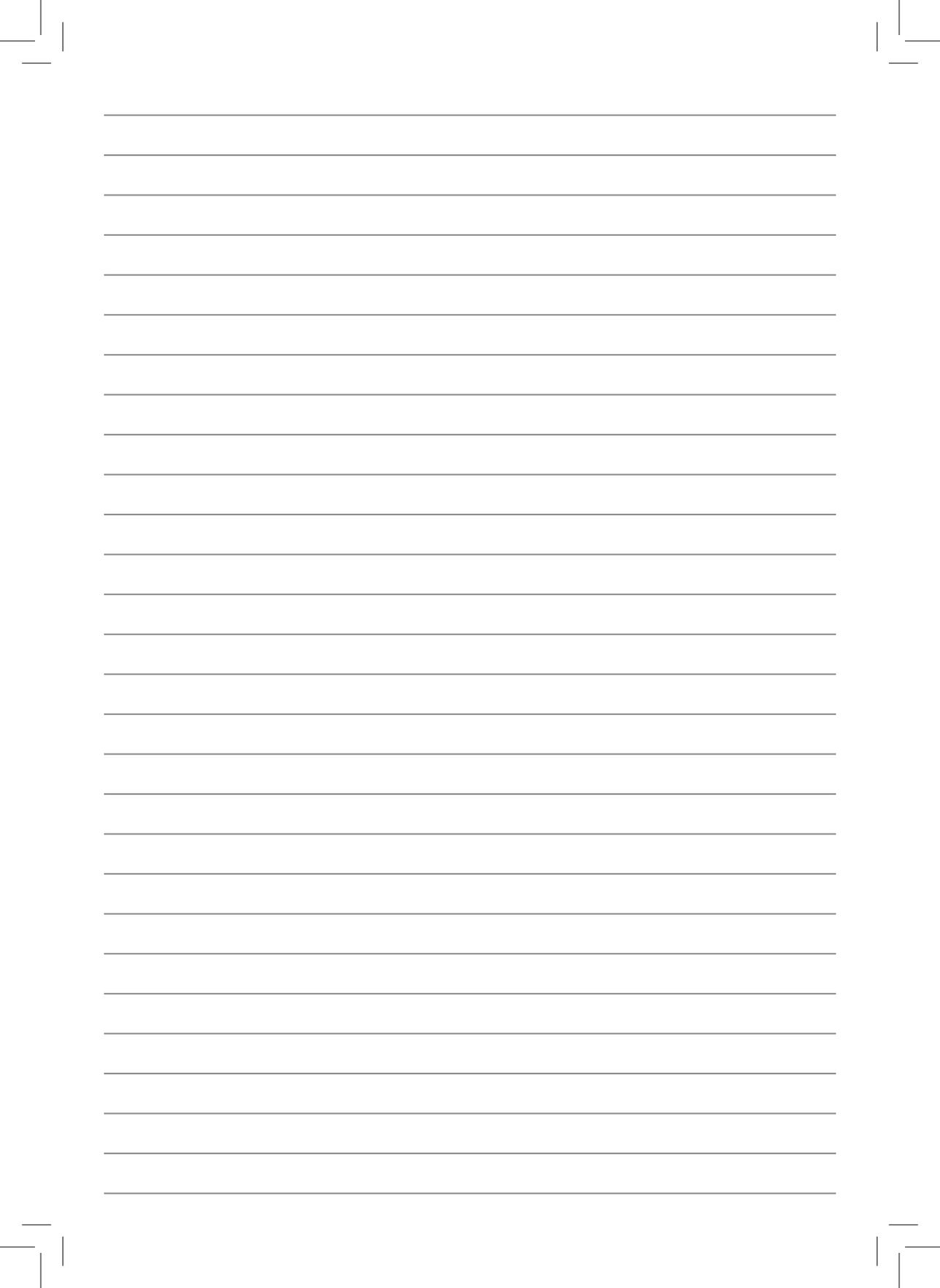
## Eliminación del aparato

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

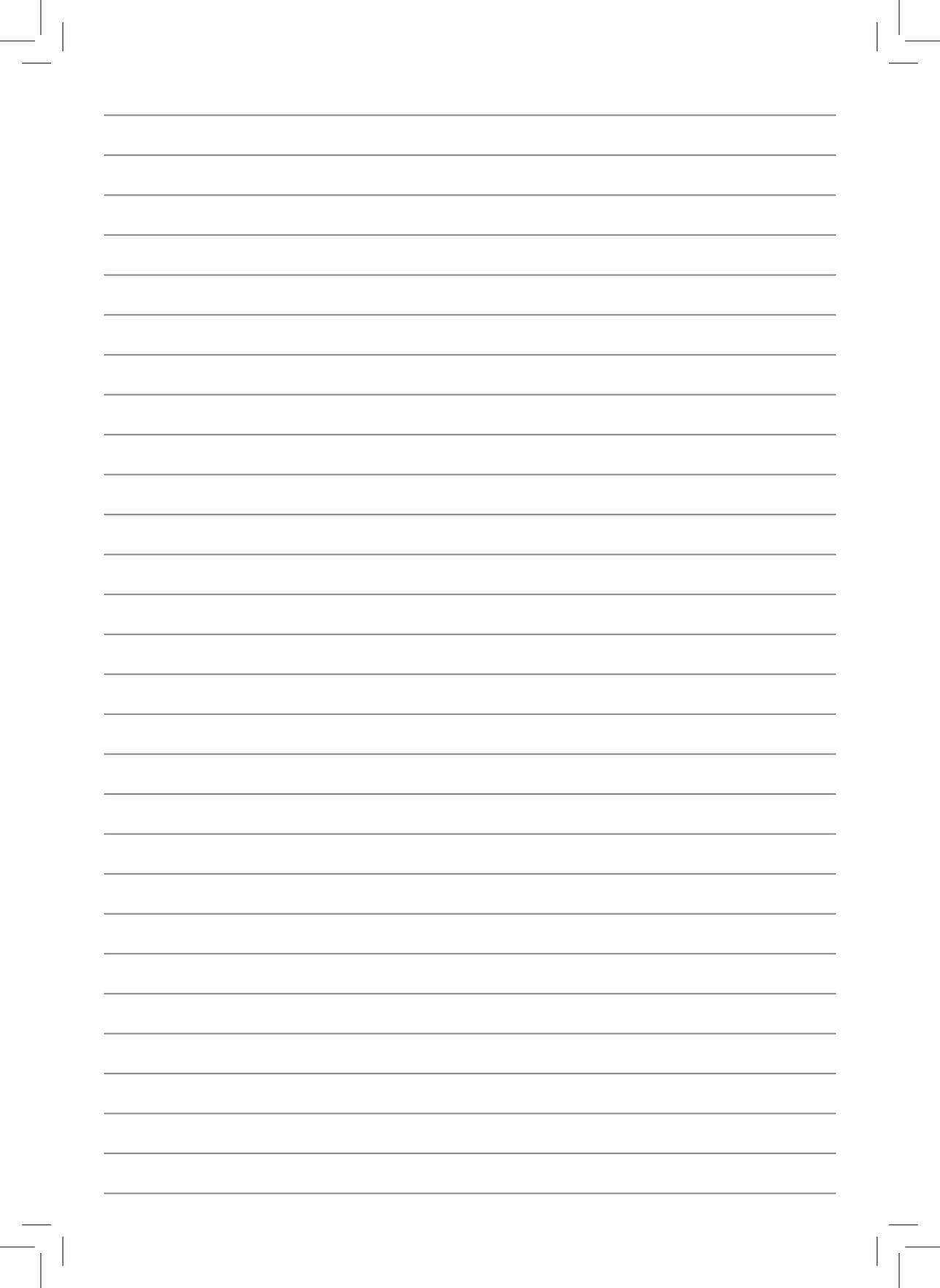


El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio 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.







## Asistencia

Queremos garantizar su plena satisfacción con la máquina de café exprés Philips Saeco.

Si aún no lo ha hecho, registre su adquisición a través de la dirección "www.philips.com/welcome". De esta forma, podremos seguir en contacto con usted y enviarle recordatorios relativos a las operaciones de limpieza y descalcificación.

Para la limpieza y la descalcificación utilizar únicamente los productos SAECO. Puede adquirir éstos y otros componentes de recambio a un distribuidor, en un centro de asistencia autorizado o a través de la tienda en línea de Philips indicando uno de los siguientes números:

Producto descalcificante: CA6700

Filtro "Intenza+": CA6702

Pastillas desengrasantes: CA6704

Limpieza del circuito de la leche: CA6705

- NL <http://shop.philips.nl>
- BE <http://shop.philips.be>
- FR <http://shop.philips.fr>
- DK <http://shop.philips.dk>
- DE <http://shop.philips.de>
- ES <http://shop.philips.es> o <http://tienda.philips.es>
- IT <http://shop.philips.it>
- SE <http://shop.philips.se>

Si tiene cualquier consulta sobre su máquina, por ejemplo, relacionada con la instalación, el uso, la limpieza o la descalcificación, consulte el presente manual del usuario o busque las últimas actualizaciones en la página [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

También puede contactar con el número del servicio clientes indicado en la última página del presente documento.

Nuestro personal de asistencia cualificado le ayudará y, si fuese necesario, procederá a la resolución del problema vía telefónica, proporcionándole, en la medida de lo posible, una solución durante el trascurso de la llamada. Si esto no fuese posible, le ayudaremos a llevar a cabo las operaciones de reparación necesarias en el menor tiempo y con los menores costes posibles.

## TELÉFONOS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Para descargas y FAQ (preguntas frecuentes), visite nuestra página de asistencia al cliente: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

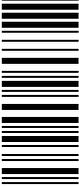
<b>Argentina:</b>	.....0800-888-7532 (número gratuito)
<b>Australia:</b>	.....1300 363 391 option 3 (toll free)
<b>Bahrain:</b>	.....+973 17700424
<b>Baltics:</b>	.....
.....	<b>Estonia:</b> 8000100288 (tasuta)
.....	<b>Latvia:</b> 6616 3264 (pašvaldību līmenis)
.....	<b>Lithuania:</b> 8 5 214 0294 (vietinis tarifas)
<b>Belgium:</b>	.....070 700 036 (€ 0,15 p/min)
<b>Brazil:</b>	.....0800 701 0203 (Demais localidades)
.....	.....(11) 2121 0203 (Grande São Paulo)
<b>Bulgaria:</b>	.....+359 02 4916274 (национални тарифа)
<b>Canada:</b>	.....1-800 371 7597 (local toll free)
<b>Czech Republic:</b>	.....228880896 (vnitrostátní sazby)
<b>China:</b>	.....4008 800 008
<b>Croatia:</b>	.....+385 (01) 777 66 02
<b>Denmark:</b>	.....35 44 41 30 (lokal takst)
<b>Germany:</b>	.....0800 000 7520 (für Anrufe aus dem deutschen Festnetz, kostenfrei) –
.....	.....0180 501 06 71 (für Anrufe aus dem deutschen Mobilfunknetz kostenpflichtig, max. 0,42 €/Min)
<b>España:</b>	.....902881082 (0,10€ establecimiento de llamada + 0,08€/min)
<b>France:</b>	.....0157324051 (tarif national)
<b>Greece:</b>	.....2111983029
<b>Hong Kong:</b>	.....852 2619 9663
<b>Israel:</b>	.....03-6458844
<b>Iran:</b>	.....+98 21 2227 9353
<b>Ireland:</b>	.....08 18 21 01 41 (National call)
<b>Italy:</b>	.....02 45279074 (tariffa nazionale)
<b>Japan:</b>	.....813-3-3555-0156
<b>Korea:</b>	.....080-600 6600 (toll free)
<b>Kuwait:</b>	.....1 80 35 35.
<b>Lebanon:</b>	.....961 1 684900
<b>Luxembourg:</b>	.....24871095 (tarif national/nationaler Tarif)
<b>Magyarország:</b>	.....(061) 700 8152 (nemzeti mérték)
<b>Malaysia:</b>	.....1800 880 180
<b>Mexico:</b>	.....01800 504 6200 (número gratuito)
<b>Netherlands:</b>	.....0900 202 11 77 (€ 0,10/min*)
<b>Norway:</b>	.....22971950 (nasjonale Tariffnr.)
<b>Österreich:</b>	.....0800 180 016 (für Anrufe aus dem österreichischen Festnetz, kostenfrei)
.....	.....0820401132 (für Anrufe aus dem österreichischen Mobilfunknetz kostenpflichtig, Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
<b>Poland:</b>	.....22 397 15 06 (Stawka lokalna)
<b>Portugal:</b>	.....707780226 (0,12€ (0,30€ móvel))
<b>Romania:</b>	.....031 6300043 (accesibil din orice rețea, cu tarif local)
<b>Russia/Россия:</b>	.....+7 495 961-1111 (без выходных) - 8 800 200-0880 (без выходных, звонок бесплатный, в т.ч. с мобильных телефонов)
<b>Singapore:</b>	.....+65 68823999
<b>Slovenija:</b>	.....01 888 83 13 (nacionalnih tarif)
<b>Slovenská republika:</b>	.....2 332 155 70 (vnútroštátna tarifa)
<b>Suomi:</b>	.....09 88 62 50 41 (kansallisten kutsu)
<b>South Africa:</b>	.....021-425 6169
<b>Sverige:</b>	.....0857929067 (nationella samtal)
<b>Switzerland:</b>	.....0800 002 050 (für Anrufe aus dem schweizer Festnetz, kostenfrei) +
.....	.....0848 000 292 (für Anrufe aus dem schweizer Mobilfunknetz kostenpflichtig, Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
<b>Ukraine:</b>	.....0-800-500-697 (усі дзвінки з стаціонарних телефонів в межах України безкоштовні)
<b>United Arab Emirates (Dubai):</b>	+971 4 2310300
<b>United Kingdom:</b>	.....0844 338 04 89 (0,05GBP/minute)
<b>USA:</b>	.....1-800-933-7876 (toll free)
<b>Taiwan:</b>	.....0800 231099
<b>Thailand:</b>	.....+6626528652

05



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

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



15002773

Rev.06 del 15-07-12

05

ES