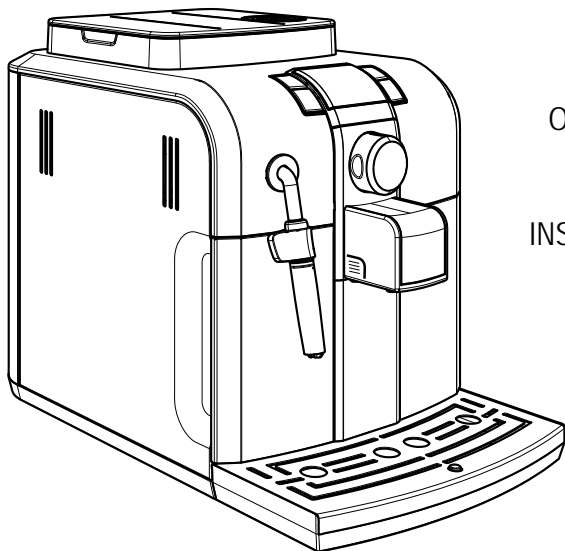


# SYNTIA



Type Sup 037DR

ISTRUZIONI PER L'USO  
OPERATING INSTRUCTIONS  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES PARA EL USO

Italiano

English

Deutsch

Français

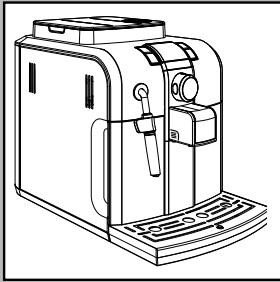
Español

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.  
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.  
DIESE BETRIEBSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.  
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.  
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



 **Saeco**



## GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani; è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e di acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

**Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.**

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

- ⚠ Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:**
- **impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
  - **riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;**
  - **manomissione del cavo di alimentazione;**
  - **manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
  - **stoccaggio o uso della macchina a temperature diverse dalle condizioni di utilizzo (tra i 15°C e i 45°C)**
  - **impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.**
- In questi casi viene a decadere la garanzia.

## NORME DI SICUREZZA

**⚠ Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda prendendolo per l'apposita presa: pericolo di scottature!**

### Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

### Alimentazione di corrente - Cavo d'alimentazione

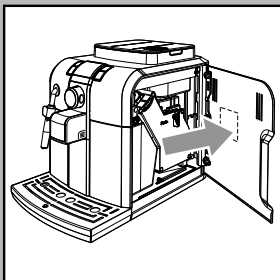
Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

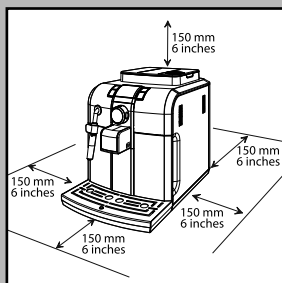
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio, situata all'interno dello sportello.

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.





## Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

## Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!** Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

## Ubicazione - Spazio per l'uso e la manutenzione

Per una corretta gestione si consiglia di:

- Scegliere un piano d'appoggio sicuro, ben livellato, dove nessuno può rovesciarla o venire ferito.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura;
- Durante le fasi d'accensione e spegnimento della macchina, consigliamo di posizionare un bicchiere vuoto sotto all'erogatore.

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

## Custodia della macchina - Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile spegnere la macchina con il tasto ON/OFF, successivamente portando l'interruttore generale su "0" e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.

Mai immergere la macchina nell'acqua!

È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Se la macchina dovrà rimanere inutilizzata per un periodo prolungato, erogare acqua dal tubo vapore e lavare con cura il pannarello (se presente); successivamente spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

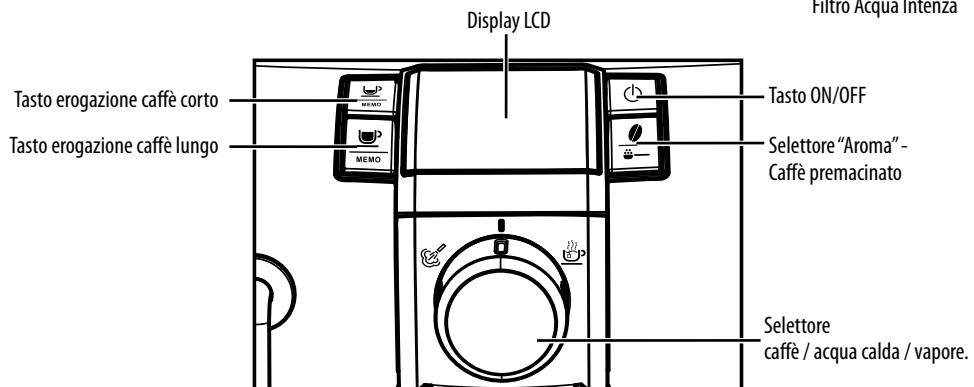
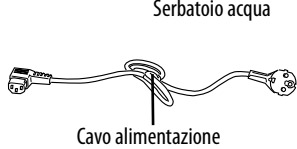
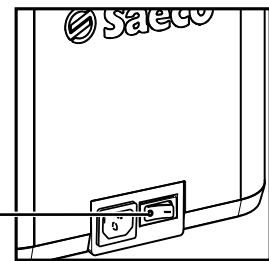
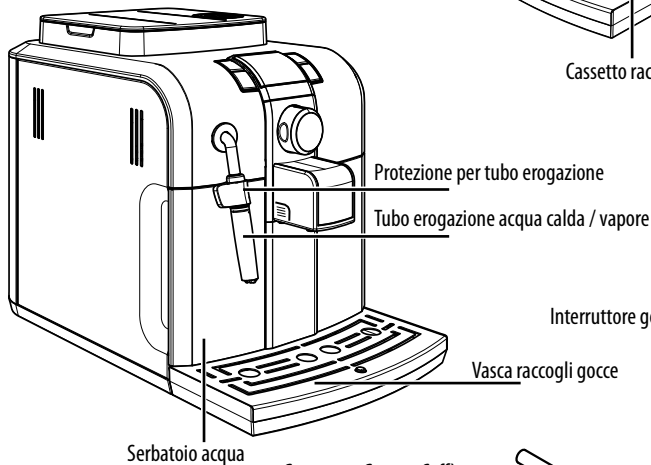
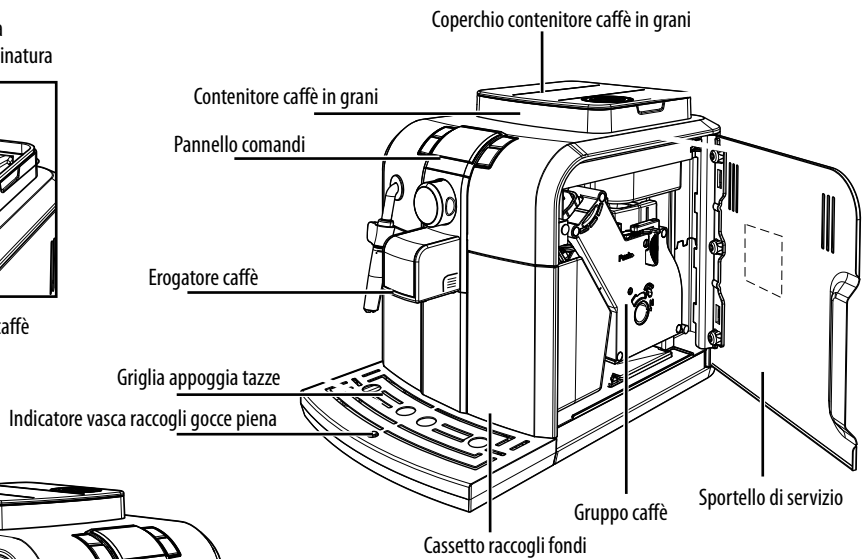
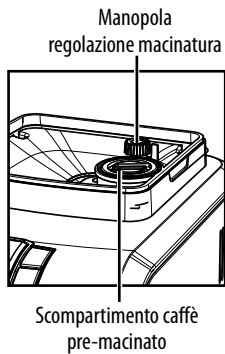
## Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

## Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.



## INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel capitolo "Norme di sicurezza".

### Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

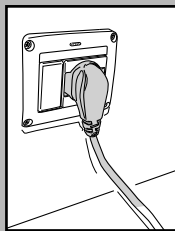
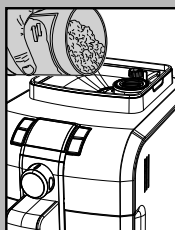
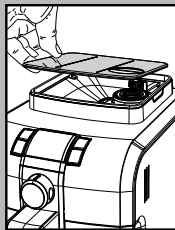
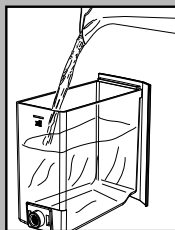
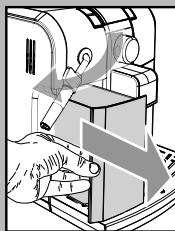
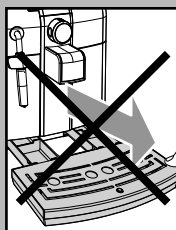
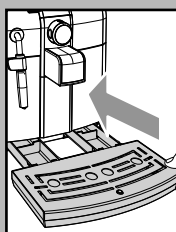
### Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare il coperchio contenitore caffè e la vasca raccogli gocce con griglia.
- Prelevare, dall'imballo, la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza.
- Inserire la vasca raccogli gocce con la griglia nell'apposita sede sulla macchina, accertandosi che la vaschetta arrivi fino a battuta.
- Inserire il coperchio sul contenitore caffè.
- Prima d'inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi d'aver eseguito tutte le operazioni riportate nel paragrafo "Prima accensione".

Inoltre verificare che l'interruttore generale sia in posizione "0".

**i** **Nota importante:** È importante leggere quanto riportato nel Capitolo "Segnalazioni display LCD", ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante il display LCD posto sul pannello comandi.

**!** **Non togliere MAI la vaschetta raccogli gocce a macchina accesa. Aspettare un paio di minuti dopo l'accensione e/o lo spegnimento in quanto la macchina esegue un ciclo di risciacquo/autopulizia (vedi paragrafo "Ciclo di risciacquo/autopulizia").**



### Prima accensione

- Estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.
- Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; non superare il livello (MAX) riportato nel serbatoio. Reinserrire il serbatoio nella sede apposita.

**!** **Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.**

- Togliere il coperchio dal contenitore caffè.

**i** **Nota: il contenitore può essere provvisto di un differente sistema di sicurezza in base alle norme del paese d'utilizzo della macchina.**

- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

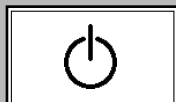
**!** **Immettere nel contenitore sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.**

- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.
- Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

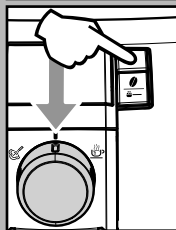


- Portare l'interruttore generale su "I" per poter accendere la macchina.



Nero

- Il display visualizza quindi l'icona di ON/OFF.



- Assicurarsi che il selettore sia in posizione "I"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.
- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto ON/OFF;

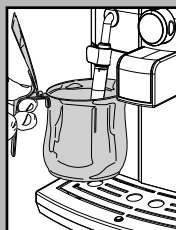


Rosso

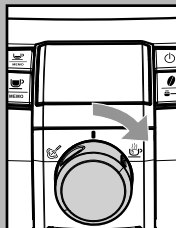
- Il display indica che è necessario procedere al caricamento del circuito.

**i** **Nota:** Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività è necessario caricare il circuito idraulico.

### Caricamento circuito



- Per caricare il circuito inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);

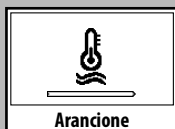


- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "I". La macchina procede quindi al caricamento automatico del circuito facendo uscire un quantitativo di acqua predefinito dal pannarello, visualizzando il progressivo riempimento della barra sotto al simbolo.

Al termine del processo di caricamento sul display appare il simbolo in figura che richiede di riposizionare il pomello di selezione nella posizione centrale "I".



Rosso



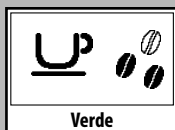
Arancione

- Sul display viene quindi visualizzato il simbolo di riscaldamento macchina indicato in figura.



Arancione

**i** Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni. In questa fase sul display viene visualizzato il simbolo indicato in figura.



Verde

- Terminate le operazioni di cui sopra, sul display appare il simbolo.  
La macchina è quindi pronta per l'erogazione dei prodotti.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

### Ciclo di risciacquo/autopulizia

Il ciclo consente di risciacquare i circuiti caffè interni con acqua fresca.

Questo ciclo viene eseguito:

- all'avvio della macchina (con caldaia fredda)
- dopo aver caricato il circuito (con caldaia fredda)
- durante la fase di preparazione dello Stand-by (qualora sia stato erogato un prodotto caffè)
- durante la fase di spegnimento dopo aver premuto il tasto ON/OFF (qualora sia stato erogato un prodotto caffè).



Arancione

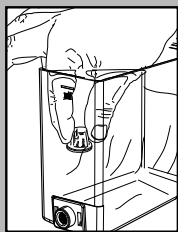
Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase appare il simbolo.

Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; **si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè e/o il tasto ON/OFF.**

## Filtro acqua "INTENZA".

Per migliorare la qualità dell'acqua utilizzata, si consiglia d'installare il filtro acqua.

Togliere il filtro dalla confezione ed immergerlo in posizione verticale (con l'apertura verso l'alto) in acqua fredda e premere delicatamente i lati per far uscire le bolle d'aria.



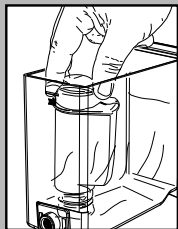
Rimuovere il filtrino bianco presente nel serbatoio, conservarlo in luogo asciutto protetto dalla polvere.

Impostare l'Intenza Aroma System come specificato nella confezione.

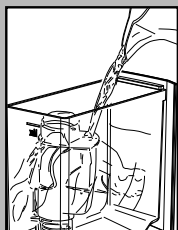
A = Acqua leggera

B = Acqua media (standard)

C = Acqua dura



Inserire il filtro nel serbatoio vuoto. Premere fino al punto d'arresto.



Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile e reinserirlo nella macchina.

Erogare l'acqua contenuta nel serbatoio tramite la funzione acqua calda (vedi paragrafo "Erogazione acqua calda").

Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua. La macchina è pronta per l'utilizzo.

**i** **Nota:** quando il filtro acqua Intenza non è presente, si deve inserire, nel serbatoio, il filtrino bianco rimosso precedentemente.

## REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

### Saeco Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina da caffè Saeco è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati).

- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- il processo di ottimizzazione è un processo di apprendimento che richiede l'erogazione di un certo numero di caffè per permettere alla macchina di regolare la compattazione della polvere.
- attenzione ci possono essere delle miscele particolari, che richiedono una regolazione delle macine per ottimizzare l'estrazione del caffè - (vedi par. Regolazione macinacaffè).

### Regolazione macinacaffè

**⚠** **Attenzione!** La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.

**⚠** È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. È consentito solo regolare il grado di macinatura mediante il pomello. Prima di intervenire, per qualsiasi altro motivo,

**all'interno del contenitore caffè, spegnere la macchina, e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.**

La macchina consente una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato. La regolazione deve essere effettuata agendo sul pomello presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato.

Premere e ruotare il pomello di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura. I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

Riferimento Grande - Macinatura Grossa  
Riferimento Piccolo - Macinatura Fine

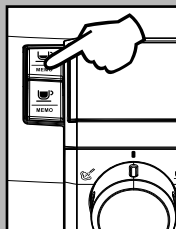
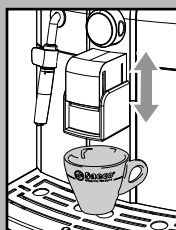
### Regolazione lunghezza caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Ad ogni pressione e rilascio del tasto "MEMO" o "MEMO" la macchina eroga una quantità programmata di caffè. Questa quantità può essere ri-programmata a piacimento. Ad ogni tasto è associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto "MEMO" a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- Premere e mantenere premuto il tasto "MEMO"; fino alla comparsa del simbolo. A questo punto la macchina è in programmazione.



- La macchina inizia la fase di erogazione; sul display appare il simbolo "←" che evidenzia il tasto che si sta programmando.
- Da questo momento si deve premere il tasto evidenziato con il simbolo "←" quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato.

A questo punto il tasto "MEMO" è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

### Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico. Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

**i** Nota: durante la fase di spegnimento la macchina esegue un ciclo di risciacquo, qualora sia stato erogato un prodotto caffè.

Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto ON/OFF (se l'interruttore generale è posizionato su "I"); in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

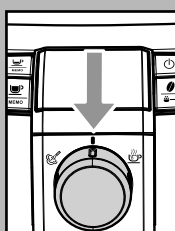
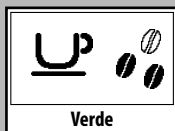
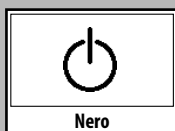
### EROGAZIONE CAFFÉ

**!** Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua.

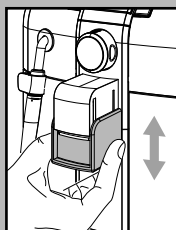
**i** Prima di erogare caffè verificare le segnalazioni presenti sul display, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

**i** Mantenere il selettore in posizione caffè "☺" durante la fase di erogazione.

**i** Prima d'erogare il caffè regolare l'altezza dell'erogatore a vostro piacimento e sezionare l'aroma o il caffè pre-macinato.







## Regolazione erogatore

Con la macchina da caffè si possono utilizzare la maggior parte delle tazze/tazzine esistenti in commercio.

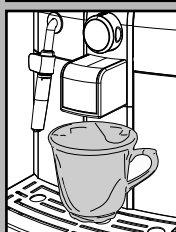
L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alle dimensioni delle tazzine che volete utilizzare.



Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore posizionando le dita come mostrato in figura.

Le posizioni consigliate sono:

Per l'utilizzo di tazzine piccole;



Per l'utilizzo di tazze grandi.



- Sotto all'erogatore possono essere posizionate due tazze/tazzine per erogare contemporaneamente due caffè.

## Regolazione "Aroma"

La macchina è predisposta per consentire la regolazione della quantità di caffè da macinare.

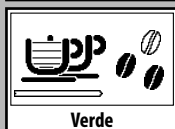
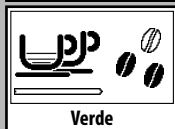
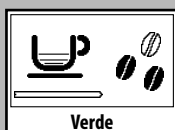
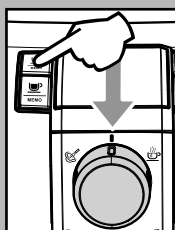
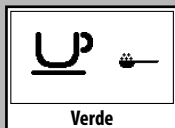
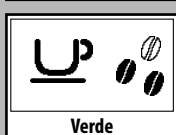
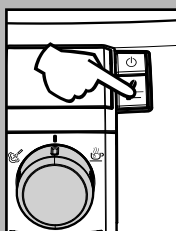
Premendo e rilasciando il tasto "☕" sono possibili quattro selezioni (leggero, medio, forte, pre-macinato).

La selezione è possibile quando vengono visualizzati i chicchi nel display; ad ogni pressione e rilascio del tasto "☕" si varia l'aroma di un grado:

☕☕☕ = Aroma leggero

☕☕☕☕ = Aroma medio

☕☕☕☕☕ = Aroma forte



La selezione deve essere eseguita prima della selezione del caffè. In questo modo si determina l'intensità del sapore secondo i gusti personali.

Dopo aver selezionato "l'aroma forte" viene selezionata la funzione che consente d'erogare caffè con il caffè pre-macinato. Questa selezione viene mostrata con il simbolo a lato.

Per utilizzare questa funzione consultare l'apposito paragrafo.

## Con caffè in grani

- Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:

il tasto "☕" per selezionare l'Aroma desiderato.

il tasto "MEMO ☕" per ottenere un caffè espresso;

il tasto "MEMO ☕" per un caffè lungo.

- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione:

Per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto; sul display viene visualizzato il simbolo.

Per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto; sul display viene visualizzato il simbolo.

**i** Per l'erogazione di 2 caffè, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiede due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.

- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

**i** La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

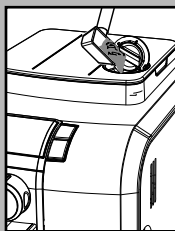
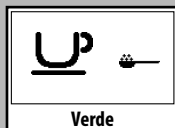
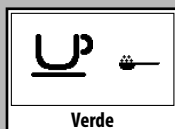
### Con caffè pre-macinato

**i** Questa funzione consente l'uso di caffè pre-macinato e decaffeinato.

Il caffè pre-macinato deve essere versato nell'apposito scomparto posto a fianco del contenitore del caffè in grani. Versare solo caffè per macchine espresso macinato e mai caffè in grani o solubile.

**i** Nota:

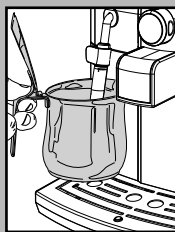
- Se non viene versato il caffè pre-macinato nello scomparto, si avrà solo l'erogazione dell'acqua;
- Se la dose è eccessiva e vengono versati 2 o più misurini di caffè, la macchina non eroga il prodotto. Anche in questo caso la macchina effettua un ciclo a vuoto e scarica il caffè in polvere nel cassetto fondi.



Per erogare il caffè occorre:

- Premere e rilasciare il tasto "☕" per selezionare attivare la funzione pre-macinato
- Sollevare il coperchio dello scompartimento del caffè pre-macinato.
- Versare 1 solo misurino di caffè pre-macinato nello scompartimento; per questa operazione utilizzare solo il misurino fornito in dotazione con la macchina. Successivamente richiudere il coperchio.

**!** **Attenzione: nello scompartimento versare solo caffè pre-macinato. L'inserimento di altre sostanze e oggetti può causare gravi danni alla macchina non coperti da garanzia.**



Premere e rilasciare:

il tasto "☕ MEMO" per ottenere un caffè espresso;

il tasto "☕ MEMO" per un caffè lungo.

- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione. Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza. Al termine dell'erogazione prodotto la macchina si riporta nella configurazione settata per il caffè in grani.

**i** Per erogare altri caffè ripetere le operazioni appena descritte.

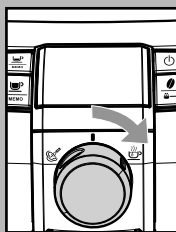
## EROGAZIONE ACQUA CALDA

**!** **Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.**

- Prima d'erogare acqua calda verificare che il display visualizzi il seguente simbolo.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);

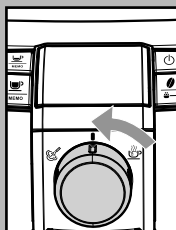


- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



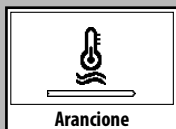
Verde

- Sul display viene visualizzato il seguente simbolo.



- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "☕". La macchina si riporta nel funzionamento normale.

**i** In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore, non esca l'acqua calda e che sul display sia visualizzato il seguente simbolo. Attendere che la fase di riscaldamento venga portata a termine per ottenere un flusso di acqua calda dal pannello.



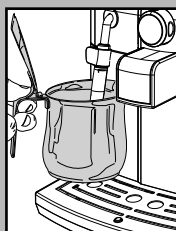
Arancione

## EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte, per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

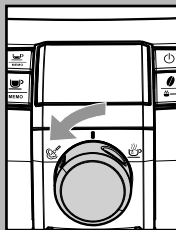
**!** Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

**i** Nota importante: subito dopo aver utilizzato il vapore per montare il latte, procedere con la pulizia del tubo vapore (o pannello ove presente). Con la macchina pronta, erogare una piccola quantità di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore



(o pannello ove presente). Questo garantirà una perfetta pulizia di tutte le parti dagli eventuali residui di latte.

- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente).



- Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☕"; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannello, se presente).



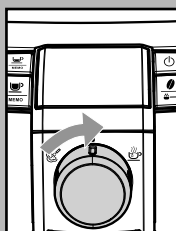
Arancione

- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase viene visualizzato il seguente simbolo.



Verde

- Quando il display visualizza il seguente simbolo, inizia l'erogazione; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



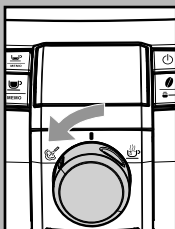
- Ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "☕" per fermare l'erogazione del vapore.

- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

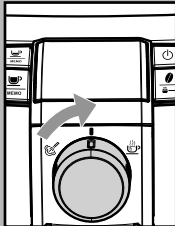
**i** Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo.



- Immergere nel tubo vapore (pannarello, se presente) il latte da riscaldare.



- Ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☁"; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.



- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "☁" per fermare l'erogazione del vapore.
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello, se presente), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

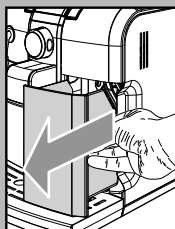
**i** Dopo aver utilizzato il vapore per preparare la bevanda si può passare subito all'erogazione del caffè o del vapore.

**i** Lasciando il selettore in posizione centrale "☁", la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

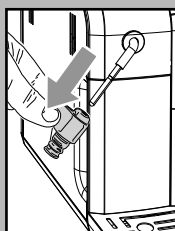
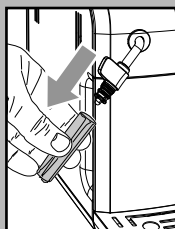
### Pulizia generica

- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.

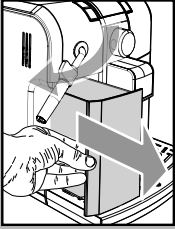


- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

**i** Al termine della preparazione delle bevande con latte, erogare acqua calda dal tubo vapore (pannarello se presente), per un'efficace pulizia.



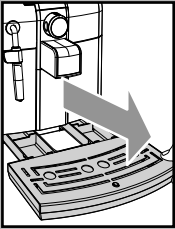
- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.
- Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
  - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
  - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
  - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
  - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;



- riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).

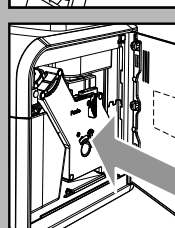
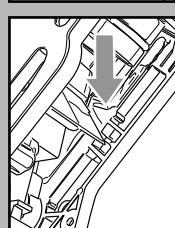
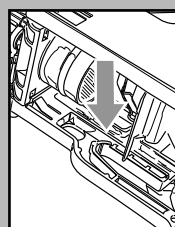
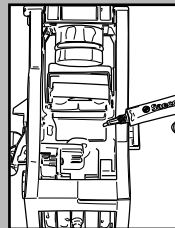
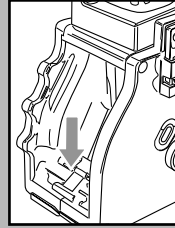
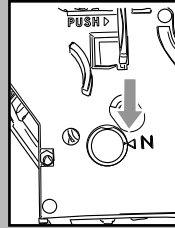
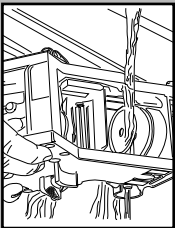
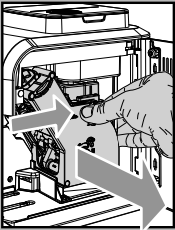
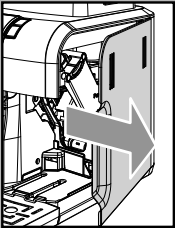
Rimontare la parte esterna del pannello.

- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:
  - Estrarre il filtrino bianco posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
  - Riposizionare il filtrino bianco nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
  - Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce; questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante si solleva.



### Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegner la macchina premendo l'interruttore ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Togliere il cassetto raccoglifondi. Aprire lo sportello di servizio.
- Estrarre il Gruppo Caffè tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.
- Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina



- Verificare che i due riferimenti coincidano.

- Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

**i** **Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.**

- Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.

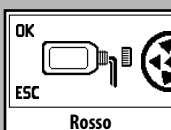
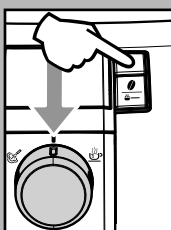
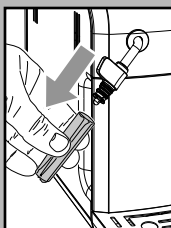
- Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.

- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio SENZA premere sul tasto "PUSH".

- Inserire il cassetto raccogli fondi. Chiudere lo sportello di servizio.



Arancione



• 14 •

## DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio.

La necessità d'eseguire la decalcificazione viene evidenziata dal display:

**i** Nota importante: si consiglia di consultare il paragrafo successivo "Note sulla decalcificazione" in cui vengono chiarite alcune soluzioni per mantenere in perfetta efficienza la macchina.

**i** Usare il prodotto decalcificante Saeco. È stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

**!** Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

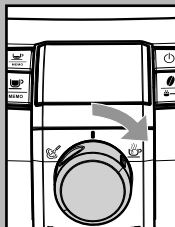
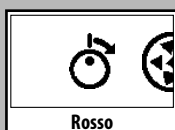
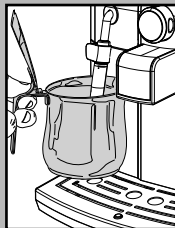
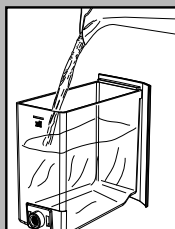
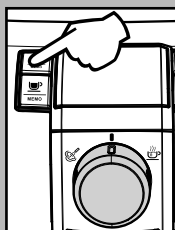
Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannello (se presente) dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

• Accendere la macchina con il tasto ON/OFF. **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.**

**!** Attenzione! Togliere il filtro "Intenza" prima d'inserire il decalcificante.

• Mantenere premuto per 5 secondi il tasto "MEMO" e sul display appare il simbolo a lato.

**i** Se il tasto "MEMO" è stato premuto per errore, uscire premendo il tasto "MEMO".



• Premere il tasto "MEMO" per confermare l'entrata nel ciclo di decalcificazione.

**i** Da questo momento è obbligatorio completare il ciclo di decalcificazione.

• Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua. Reinserrire il serbatoio nella macchina.

• Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.

**i** La capacità del contenitore deve essere di almeno 1 Litro. Se non si dispone di un contenitore così capiente chiudere il rubinetto, svuotare il contenitore, riporlo sotto al tubo e riaprire il rubinetto.

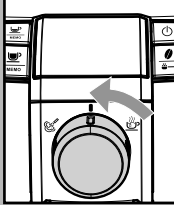
• Solo dopo aver aggiunto la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio, ruotare il selettore in senso orario fino al punto "MEMO" per far partire il ciclo di decalcificazione.

• A questo punto la macchina inizia l'erogazione, ad intervalli, del decalcificante (la barra indica lo stato d'avanzamento del ciclo).



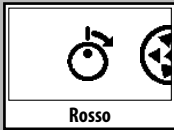
Rosso

- Quando la soluzione all'interno del serbatoio è terminata appare il simbolo posto a lato; questo indica di riportare il selettore nella posizione "1".



Rosso

- Il simbolo indica che il serbatoio deve essere risciacquato e riempito. Risciacquare bene il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.
- Vuotare il contenitore utilizzato per recuperare il liquido che esce dalla macchina e riposizionarlo sotto al tubo vapore.



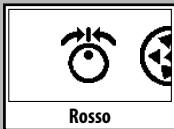
Rosso

- Quando si inserisce il serbatoio pieno di acqua nella macchina appare il simbolo a lato; ruotare il selettore in senso orario fino al punto "1".



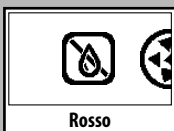
Rosso

- Inizia il ciclo di risciacquo della macchina.



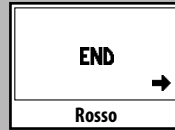
Rosso

- Quando l'acqua all'interno del serbatoio è terminata appare il simbolo posto a lato; questo indica di riportare il selettore nella posizione "1".



Rosso

- Il simbolo indica che il serbatoio deve essere risciacquato e riempito. Risciacquare bene il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.
- Vuotare il contenitore utilizzato per recuperare il liquido che esce dalla macchina.



Rosso

- Quando si inserisce il serbatoio pieno di acqua nella macchina appare il simbolo a lato. Premere il tasto "1" per uscire dal ciclo di decalcificazione.
- A questo punto la macchina esegue il ciclo di riscaldamento e di risciacquo per l'erogazione dei prodotti.

**i** Se la macchina viene spenta durante l'esecuzione del ciclo di decalcificazione, il ciclo deve essere ripetuto interamente alla successiva riaccensione.

**i** La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

### Note sulla decalcificazione

Nel paragrafo precedente è stata illustrata la corretta procedura per la decalcificazione della macchina.

La macchina acquistata è dotata di un avanzato software che verifica la quantità di acqua utilizzata per dare un'indicazione attendibile su quando eseguire la decalcificazione.

Questo software è stato impostato per una durezza dell'acqua di tipo standard.

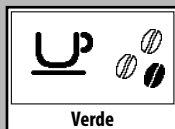
In alcuni casi particolari sappiamo che l'acqua potrebbe essere particolarmente dura (con un alto contenuto di calcio); questo potrebbe rendere necessaria l'esecuzione del ciclo di decalcificazione con maggiore frequenza, senza che la macchina mostri la segnalazione a display.

Anche se utilizzate la macchina in modo sporadico (es. 1 caffè al giorno) si consiglia d'effettuare un ciclo di decalcificazione con maggiore frequenza.

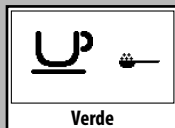
In questi casi particolari vi consigliamo d'eseguire il ciclo di decalcificazione ogni 1-2 mesi anche se la macchina non lo segnala.

## DISPLAY PANNELLO COMANDI

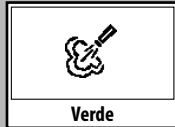
### Segnali di pronto



- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè in chicchi e dell'acqua calda.



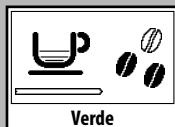
- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè premacinato.



- Macchina in fase d'erogazione di vapore.



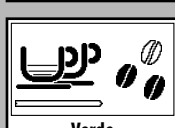
- Macchina in fase d'erogazione di acqua calda.



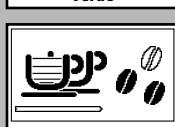
- Macchina in fase d'erogazione di 1 espresso.



- Macchina in fase d'erogazione di 1 caffè lungo.



- Macchina in fase d'erogazione di 2 espressi.



- Macchina in fase d'erogazione di 2 caffè lunghi.



- Macchina in fase programmazione della quantità di caffè da erogare.

### Segnali di avviso



- Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione di caffè, acqua calda e vapore.



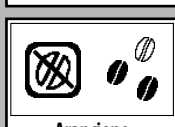
- Macchina in fase di risciacquo. Attendere che la macchina termini l'operazione.



- La macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.



- Il Gruppo Caffè è in fase di ripristino per reset macchina.



- Riempire il contenitore con caffè in grani e riavviare il ciclo d'erogazione.



### Segnali d'allarme



Rosso

- Riportare il pomello del rubinetto acqua calda / vapore in posizione corretta.



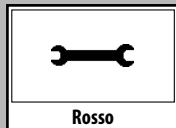
Rosso

- Chiudere lo sportello di servizio.



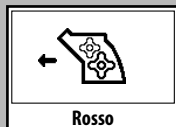
Rosso

- Mancanza di chicchi all'interno del contenitore caffè.  
Dopo aver riempito il contenitore, si può riavviare il ciclo.



Rosso

- Spegner e dopo 30 secondi riaccendere la macchina. Provare 2 o 3 volte.  
Se la macchina NON si avvia, contattare il centro assistenza.



Rosso

- Il Gruppo Caffè deve essere inserito nella macchina.



Rosso

- Problemi al circuito idraulico.



Rosso

- Inserire il cassetto raccogli fondi.



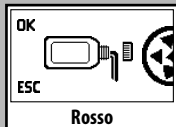
Rosso

- Svuotare il cassetto raccogli fondi e la vasca recupero liquidi.



Rosso

- Riempire il serbatoio dell'acqua.



Rosso

- Videata iniziale per entrare nel ciclo di decalcificazione.  
Premendo "ESC" si può uscire.



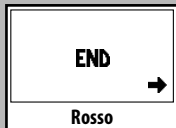
Rosso

- Aprire il rubinetto per eseguire il processo indicato.



Rosso

- Ciclo di decalcificazione in fase d'esecuzione.



Rosso

- Ciclo di decalcificazione terminato. Premere il tasto "END" per uscire dal ciclo.



Rosso

- Riempire il serbatoio dell'acqua.

## RISOLUZIONE PROBLEMI

Comportamenti	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. <b>Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.</b>
	Pannarello sporco (se presente).	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema. <b>(Vedere nota)</b>	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasata dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccogli fondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. <b>(Vedere nota)</b>	Manca acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. <b>(Vedere nota)</b>	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".
Caffè fuoriesce lentamente. <b>(Vedere nota)</b>	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione").
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

**Nota: questi problemi possono essere normali se è stata modificata la miscela del caffè o nel caso in cui si stia effettuando la prima installazione; in questo caso attendere che la macchina proceda ad una autoregolazione come descritto nel paragrafo "Saeco Adapting System".**

**Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.**

## DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione .....	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello
Materiale corpo .....	Termoplastico/Metallo
Dimensioni (l x a x p) (mm) .....	256 x 315 x 415
Peso .....	.9 Kg
Lunghezza cavo .....	1,2 m
Pannello di comando .....	Sulla parte frontale
Pannarello (presente solo su alcuni modelli) .....	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua .....	1,2 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè (gr) .....	260
Capacità contenitore fondi .....	8
Pressione pompa .....	15 bar
Caldaia .....	Inox
Dispositivi di sicurezza .....	Termofusibile

## SMALTIMENTO

**Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151/Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".**



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE  
ANNO 09  
EC 2006/95, EC 2004/108,

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy  
dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:  
MACCHINA PER CAFFÈ AUTOMATICA

### SUP 037DR

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15 Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici Metodi per la valutazione e le misure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14 Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici ai simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
Ing. Andrea Castellani

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

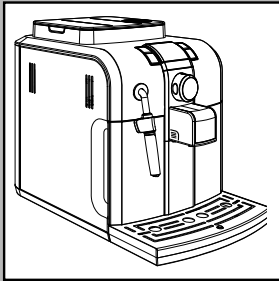
# CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
- 6 Do not use caramelized or flavored coffee beans.

## INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  1. The marker electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
  2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.



## GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.

**Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.**

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact an authorized service center.



**Warning. No liability is held for damage caused by:**

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C / +45°C);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

**In these cases, the warranty shall be deemed null and void.**

## SAFETY REGULATIONS



**Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine: Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam/hot water wand towards body parts. Carefully handle the steam/hot water wand by its grip: Danger of scalding!**

### Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorized purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.

### Power Supply - Power Cord

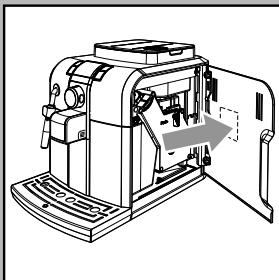
Only connect the coffee machine to a suitable socket.

The voltage must correspond to that indicated on the machine label located on the inside of service door.

Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

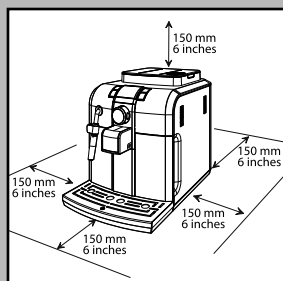
If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorized service center. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.



### For the Safety of Others

Keep children under control to prevent them from playing with the product. Children are not aware of the risks related to electric household appliances. Do not leave the machine packaging materials within the reach of children.



## Danger of Burns

Never direct the steam/hot water wand towards yourself or others: **Danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

## Machine Location - Suitable Location for Operation and Maintenance

For best use, it is recommended to:

- Choose a safe, level surface, where there will be no danger of overturning it or being injured.
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket.
- Provide for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration.
- During machine turning on/off, it is recommended to place an empty glass under the dispensing head.

Do not keep the machine at a temperature below 0°C (32°F). Frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors. In order to prevent its housing from melting or being damaged, do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames.

## Storing the Machine - Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the ON/OFF button, and then switch the power button to "0". Remove the plug from the socket.

Wait for the machine to cool down.

Never immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.

Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

If the machine will not be used for a long time, dispense water from the steam wand, and carefully clean the Pannarello (if supplied), then turn it off and unplug it. Store it in a dry place, out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

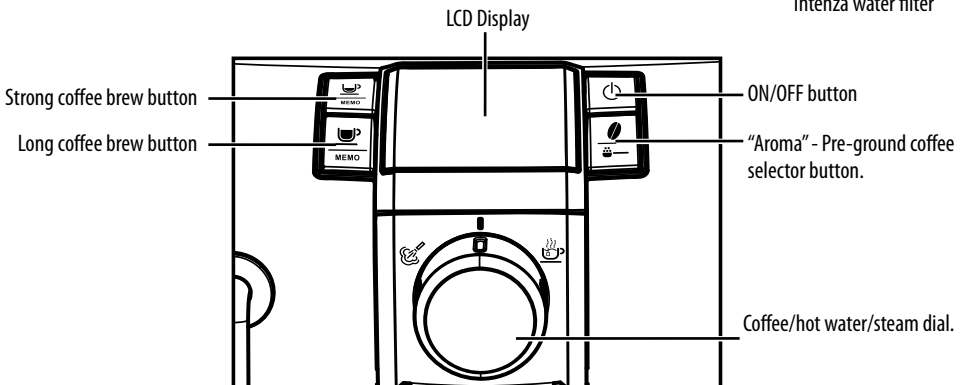
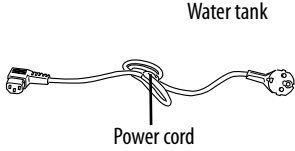
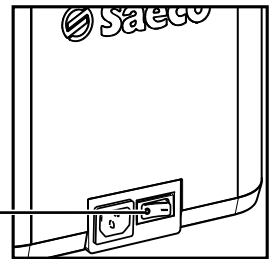
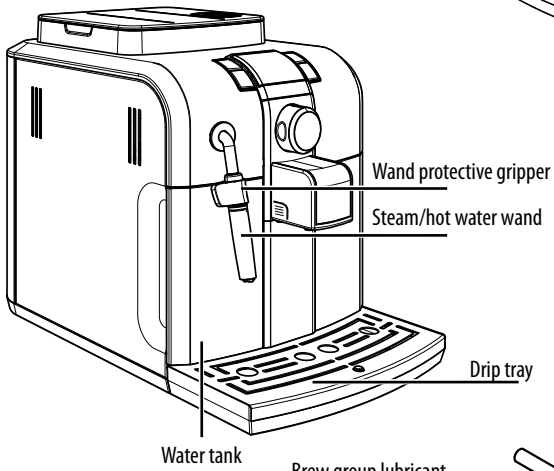
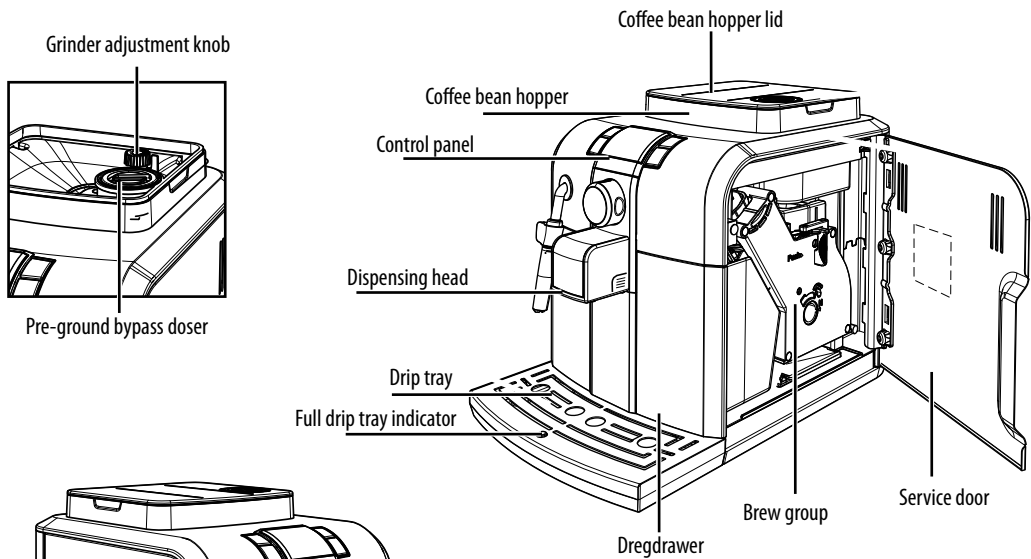
## Servicing / Maintenance

In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

## Fire Safety Precautions

In case of fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.





## INSTALLATION

For your own and for other people's safety, carefully follow the instructions provided in the "Safety Regulations" section.

### Machine Packaging

The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

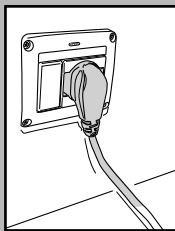
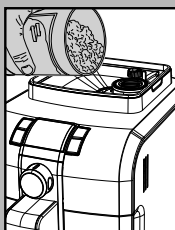
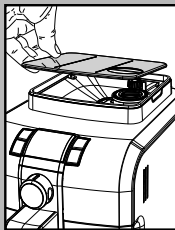
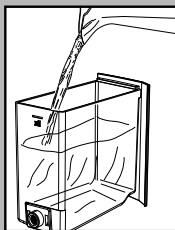
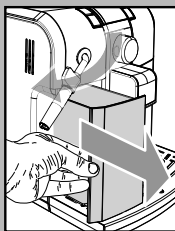
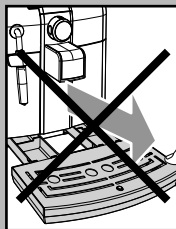
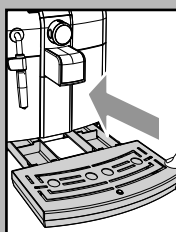
### Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper lid and the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted and clicks into place.
- Place the coffee bean hopper lid on the bean hopper.
- Before plugging the machine into the socket, be sure that all steps outlined in section "Using the Machine for the First Time" have been completed.

Also check that the powerswitch is turned off ("0").

**i Important Note:** Carefully read the explanations of all the warnings displayed on the LCD control panel (section "LCD Display Warnings").

**!** Never remove the drip tray when the machine is turned on. Wait a couple of minutes after turning on/off, since the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").



### Using the Machine for the First Time

- Remove the water tank and install the Intenza water filter as recommended on page 27.
- Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the "max" level indicated on the water tank. Once filled, place the tank back into the machine.

**!** Fill the tank only with fresh, non-sparking water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty. Make sure there is enough water in the tank.

- Remove the coffee bean hopper lid.

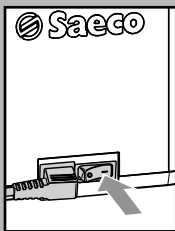
**i Note:** The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

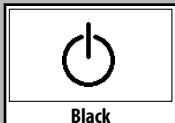
**!** Only coffee beans may be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the coffee bean hopper lid.
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

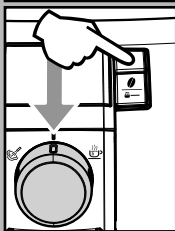
- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.



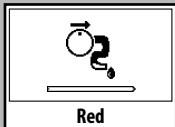
- Turn the machine ON by pressing the power switch to "I".



- The display shows the ON/OFF icon.

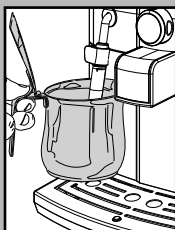


- Make sure the ON/OFF button is set to the "I" position; if this is not the case, set it to that position.
- Press the ON/OFF button to turn the machine on.
- The display indicates that the circuit must be primed.

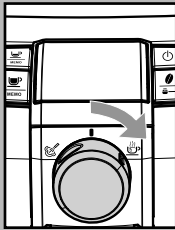


**i Note:** Before starting the machine after long periods of inactivity, the water circuit must be primed.

### Priming the Water Circuit

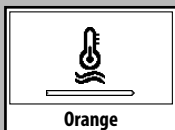
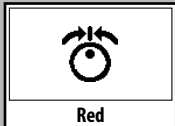


- To prime the water circuit, place a container under the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied).

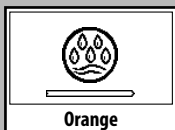


- Turn the selector dial clockwise to set it to the "cup" position. The machine starts the automatic priming of the circuit by letting out a preset quantity of water through the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied). The bar under the icon shows the operation progress.

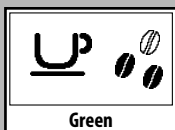
At the end of the priming process, the display shows an icon (see figure) indicating that the selection dial must be brought back to the central "I" position.



- The display then shows the machine warm-up icon, as shown in the figure.



**i** When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. In this phase, this icon will be displayed:



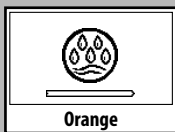
- When the operations described above are complete, this icon will be displayed:  
The machine is then ready to brew beverages.
- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

### Rinse/Self-Cleaning Cycle

This cycle will rinse coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the stand-by mode (if a coffee product has been brewed)
- If the machine is turned off by pressing the ON/OFF button (if a coffee product has been brewed).



A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; in this phase this icon is displayed:

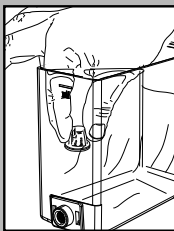
Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing as well, by pressing either coffee button and/or the ON/OFF button.**

## Intenza Water Filter

To improve the quality of the used water, it is recommended that you install the water filter.

Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the openings positioned upwards) in cold water and gently press its sides so as to let the air bubbles out.

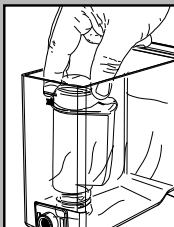


Set the Intenza Aroma System as specified on the box.

A = Soft water

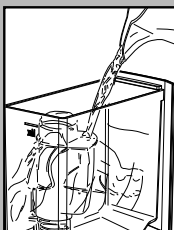
B = Medium water (standard)

C = Hard water



Insert the filter in the empty tank. The reference mark and the groove must match. Push firmly until it is completely inserted.

Fill the tank with fresh drinking water and re-insert it into the machine.



Dispense the water in the tank by using the hot water function (see section "Hot Water Dispensing").

Fill the water tank again. The machine is now ready to be used.

**i** **Note:** If there is no Intenza water filter, insert the previously-removed small white filter into the water tank.

## ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

### Saeco Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Saeco coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (not including flavored or caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimize the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the beans to obtain a creamy espresso coffee that is able to release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimization process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimize the extraction of the coffee (see section "Coffee Grinder Adjustment").

### Coffee Grinder Adjustment

**⚠ Warning!** The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.

**⚠** Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Only grind setting by means of the knob is permitted. Turn off the machine and unplug it from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee

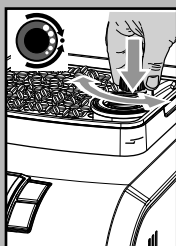
### bean hopper.

**Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.**

The machine allows slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

To make any adjustment, press and turn the knob inside the coffee bean hopper.

Press and turn the knob by one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; this is the only way to notice differences in grind.






The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:


Large Dot - Coarse Grind  
Small Dot - Fine Grind

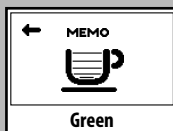
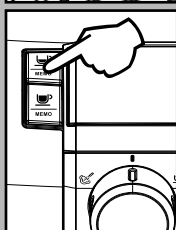
### Adjusting the Coffee Quantity



The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your tastes and/or the size of your cups.


Each time you press and release button “” or “”, the machine brews a pre-programmed amount of coffee. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the button “”, which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing head.
- Press and hold the “” button, until the relevant icon is displayed. At this point, the machine is programming it.



- The machine begins the dispensing phase. The “” icon will be displayed to show which button is being programmed.
- Press the button with the “” icon again when the desired amount of coffee in the cup is reached.

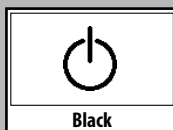
At this point the button “” is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

### Stand-By

The machine is designed for energy saving. The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

**i Note: During the switching off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.**


To turn the machine on again, simply press the ON/OFF button (if the power switch is set to “I”). In this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.



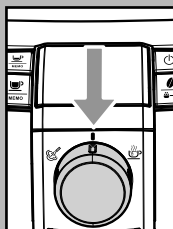
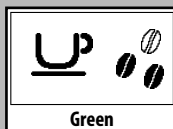
### COFFEE BREWING

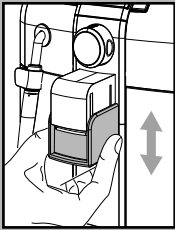
**! Note: Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank contains water.**

**i Before brewing coffee, check the messages on the display. Check that the water tank and coffee bean hopper are full.**

**i Leave the dial on the coffee position “” during the dispensing phase.**

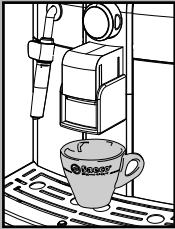
**i Before brewing the coffee, adjust the height of the brewing head according to your needs, and select the aroma or the pre-ground coffee.**



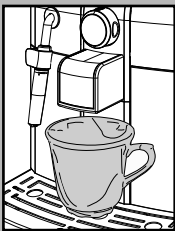


### Dispensing Head Adjustment

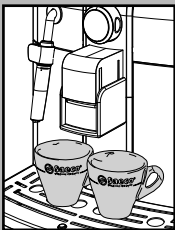
Most cups on the market can be used with this coffee machine. The height of the dispensing head may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.



Manually move the dispensing head up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure. The recommended positions are:  
For use with small cups;



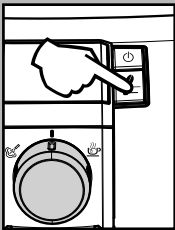
For use with big cups.



- Two cups/mugs can be placed under the dispensing head for brewing two coffees at the same time.

### Aroma Adjustment

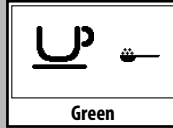
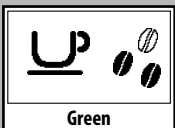
Aroma adjusts the quantity of coffee to be ground, or sets the use of pre-ground coffee.



Four choices are possible by pressing and releasing the "☉" button (mild, medium or strong aroma, and ground coffee).

Selection can be made when the beans appear on the display. Each time the "☉" button is pressed and released, the aroma changes by one degree:

- ☉☉☉ = Mild aroma
- ☉☉☉ = Medium aroma
- ☉☉☉ = Strong aroma



Selection must be made prior to brewing the coffee. The system sets the aroma according to the personal taste of the user.

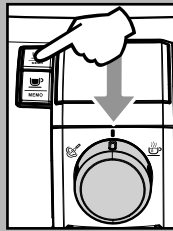
After selecting "Strong Aroma", the function for brewing coffee with pre-ground coffee is displayed.

This selection is displayed by the icon on the side.

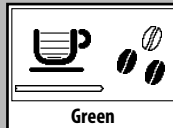
Refer to the relevant section to use this function.

### Using Coffee Beans

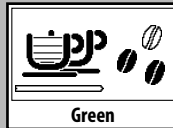
- To brew coffee, press and release one of the following buttons:  
the "☉" button to select the desired aroma.  
the "MEMO" button for an espresso coffee;  
the "MEMO" button for a long coffee.



- The brewing cycle then starts:  
To dispense 1 cup of coffee, press the button once. This icon will be displayed:



To dispense 2 cups of coffee, press the button twice. This icon will be displayed:



**i** To brew 2 coffees, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing head.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

**i** The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavor of the coffee to develop fully.

## Using Pre-Ground Coffee

**i** This function allows using pre-ground and decaffeinated coffee.

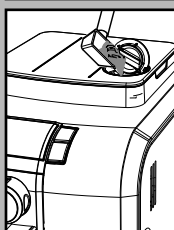
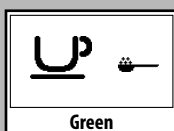
Pre-ground coffee must be poured into the bypass doser positioned next to the coffee bean hopper. Only use coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

**i** Note:

- If no pre-ground coffee is poured into the bypass doser, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive and 2 or more measuring scoops of coffee are used, the machine will not brew the product. In this case, the machine will run an empty cycle and discharge any ground coffee into the dregdrawer.

To brew coffee:

- Press and release the “☕” button to select the pre-ground coffee function.
- Lift the pre-ground bypass doser cover.
- Add only 1 scoop of pre-ground coffee to the compartment. Use the measuring scoop supplied with the machine to perform this operation. Then, close the cover.



**!** Warning: Only add pre-ground coffee to the bypass doser. Other substances and objects may cause severe damages to the machine. Such damages will not be covered by warranty.

Press and release:

the “☕” button for an espresso coffee;

the “☕” button for a long coffee.

- The brewing cycle then starts. After the pre-brewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing head.

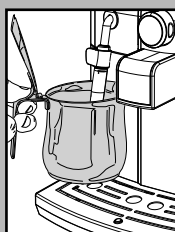
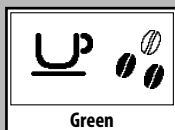
After dispensing the product, the machine defaults back to the whole coffee bean configuration.

**i** Repeat the operations described above to brew other coffees.

## DISPENSING HOT WATER

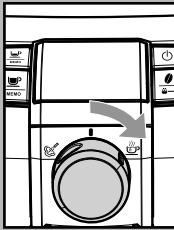
**!** Warning: Dispensing may be preceded by short spurts of hot water and scalding is possible. The steam/hot water wand may reach high temperatures: Do not touch with bare hands. Use the appropriate handle only.


- Before dispensing hot water, check that the following icon is displayed:



When the machine is ready, proceed as follows:

- Place a container under the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied).




- Turn the selector dial clockwise to the “” position.



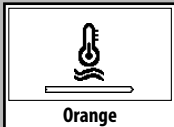
Green

- The following icon will be displayed:



- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn selector dial counter-clockwise back to the “” position. The machine returns to the normal operating mode.

**i** Occasionally, after turning the selector dial, hot water may not be dispensed and the following icon may be displayed: Simply wait until the end of the warm-up phase, at which point hot water will be dispensed from the wand (Pannarello if supplied).



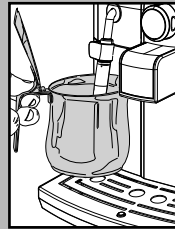
Orange

## STEAM DISPENSING / CAPPUCCINO BREWING

Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

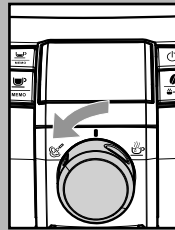
**!** **Danger of scalding!** Brewing may be preceded by small spurts of hot water. The steam/hot water wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.


**i** **Important Note:** After using the steam/hot water wand to froth milk, immediately clean the wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, dispense a small amount of hot

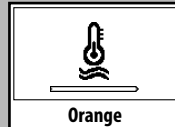


**water in a glass and clean the steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.**

- Place a container under the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied).

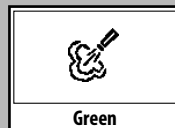


- When the machine is ready to brew coffee, turn selector dial counter-clockwise to set it onto the “” position. Residual water may dispense from the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied).



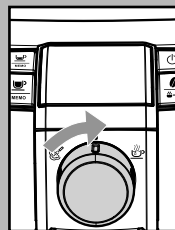
Orange


- The following icon is displayed during the preheating time required by the machine:



Green

- Steam dispensing will begin when the following icon is displayed; soon after only steam will begin to come out.



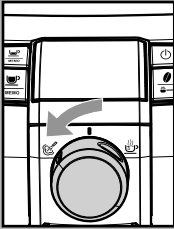
- Turn the selector dial clockwise and set it back to the “” position to stop dispensing steam.

- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

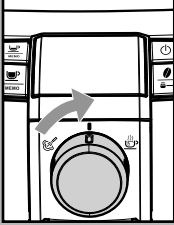
**i** **Use cold milk for better results when preparing a cappuccino.**



- Immerse the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied) in the milk to be heated.



- Turn the selector dial counter-clockwise to set it to the "☁" position. Froth the milk by gently swirling the cup.



- After dispensing steam for the desired time, turn the selector dial clockwise and set it back to the "☕" position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

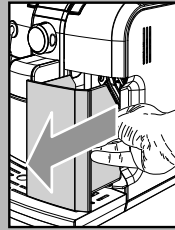
**i** After using steam to prepare a beverage, it is possible to brew coffee or to dispense steam straight after.

**i** If the selector dial is left on the central position "☕", the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### General cleaning

- Empty and clean the dregdrawer daily, with the machine turned on.



- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water.

- Do not wash any of its parts in the dishwasher.

- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.

- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.

- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.



**i** After frothing milk beverages, dispense hot water from the steam/hot water wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.

- Every day, after frothing the milk, remove the external part of the steam/hot water wand and wash it with fresh drinking water.

- Clean the steam wand weekly. In order to do this, you have to:

- Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);

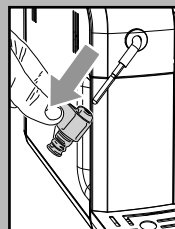
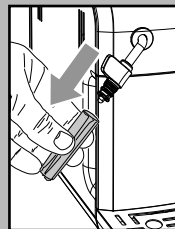
- Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;

- Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;

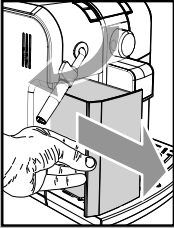
- Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;

- Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).

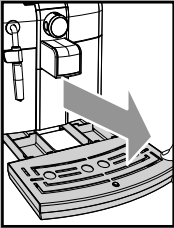
Reassemble the external part of the Pannarello.





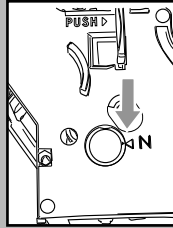
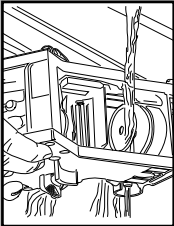
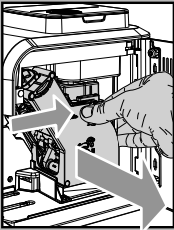
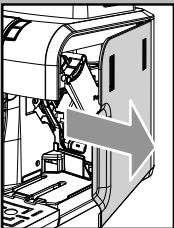


- It is recommended to clean the water tank daily.
  - Remove the small white filter in the water tank and wash it under running drinking water.
  - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
  - Fill the water tank with fresh drinking water.
- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.

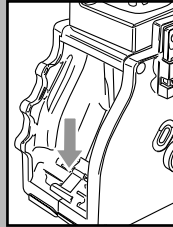


### Brew Group

- The brew group must be cleaned at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket.
- Remove the dregdrawer. Open the service door.
- To remove the brew group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The brew group must be washed only with lukewarm water, no detergent/soap is necessary.
- Wash the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.

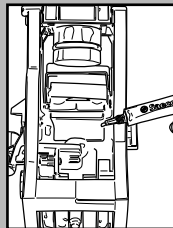


- Make sure that the brew group is in rest position. The two references must match.

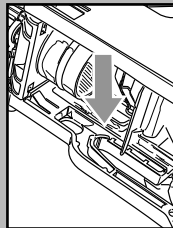


- The lever on the rear part of the brew group must be in contact with the base. Press the «PUSH» button to make sure that the brew group is in the correct position.

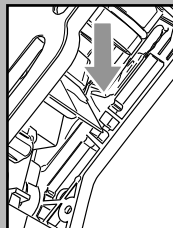
**i** Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased at authorized service centers.



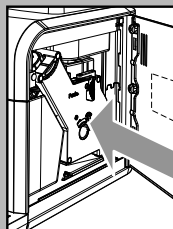
- Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant only.



- Apply the lubricant evenly on both side guides.



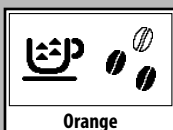
- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the «PUSH» button.
- Insert the dregdrawer. Close the service door.



## DESCALING

Limescale build-up is normal with the use of this appliance.

The display informs you when descaling is necessary:



**i** **Important Note:** It is recommended to refer to the next section, "Remarks on Descaling", for some tips about keeping the machine in perfect working order.

**i** Please use Saeco descaling solution in your machine. It has been specifically developed to preserve performance and functionality throughout the lifetime of the machine and to ensure, with regular use, a high quality delivered product.

**!** **Warning!** Never use vinegar as a descaling solution.

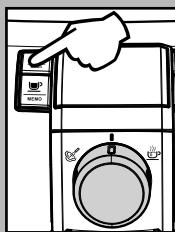
Before descaling, remove the Pannarello attachment from the steam/hot water wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

• Turn the machine on by pressing the ON/OFF button. **Wait for the machine to finish its rinse cycle and warm up.**

**!** **Warning!** Remove the Intenza filter before adding the descaling solution.

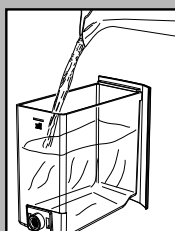
• Hold the "☉" button for 5 seconds. The display will show the icon on the side.

**i** If you press the "☉" button by mistake, use the "MEMO" button to quit.

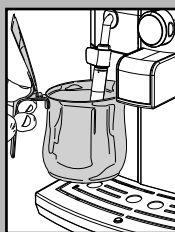


• Press button "MEMO" to confirm the activation of the descaling cycle.

**i** From this point forward, the descaling cycle must be completed before proceeding.

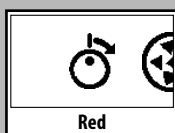


• Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank. Place the tank back in the machine.

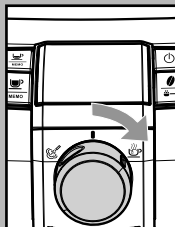


• Insert a container below the steam/hot water wand.

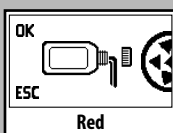
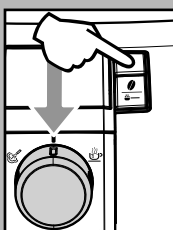
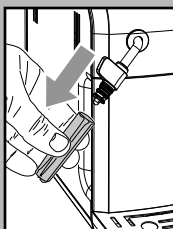
**i** Use a large container for this process. If you do not have a container of this capacity, once it is filled close the knob, empty the container and then place it again under the wand and repeat the procedure.

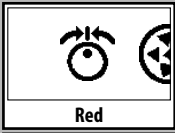


• After adding the descaling solution in the tank, turn the selector dial clockwise to position "☉" to start the descaling cycle.

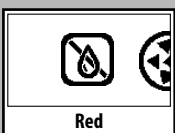
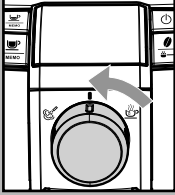


• The machine will start dispensing, at regular intervals, the descaling solution (the bar shows the cycle progress).

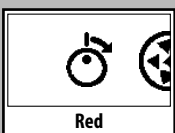




- When the solution in the tank is finished dispensing, the icon on the side is displayed to indicate that the selector dial must be brought back to the "☕" position.



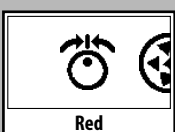
- The icon indicates that the tank must be rinsed and filled. Rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.
- Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine and place it under the steam wand.



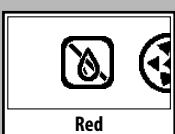
- When inserting the tank filled with water in the machine, the icon on the side is displayed; turn the selector dial clockwise to position "☕".



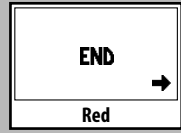
- The machine starts the rinse cycle.



- When the water in the tank is finished dispensing, the icon on the side is displayed to indicate that the selector dial must be brought back to the "☕" position.



- The icon indicates that the tank must be rinsed and filled. Rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.
- Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine.



- When inserting the tank filled with water the icon on the side is displayed. Press the "☕" button to quit the descaling cycle.
- The machine now carries out the warm-up and rinse cycle to prepare for product brewing.

**i** If the machine is switched off during the descaling cycle, the next time the machine is switched on the cycle must be repeated from the beginning.

**i** The descaling solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

### Remarks on Descaling

The machine you have purchased is equipped with an advanced software to check the quantity of used water in order to provide reliable information about the right time to carry out descaling operations. This software has been programmed for standard water hardness.

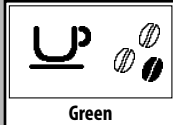
In case of especially hard water (high calcium content), descaling cycles might have to be carried out more frequently, even if the machine does not display warning signals.

Even if the machine is not used often (e.g. 1 coffee per day), it is recommended to perform descaling cycles more frequently.

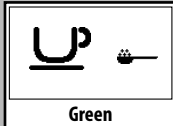
In these specific cases, it is recommended to perform descaling cycles every 1-2 months, even if the machine does not signal it.

## CONTROL PANEL DISPLAY

### Ready Signals



- The machine is ready for whole bean coffee brewing and hot water dispensing.



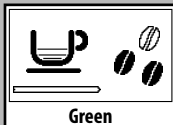
- The machine is ready for pre-ground coffee brewing.



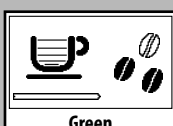
- The machine is in the steam dispensing phase.



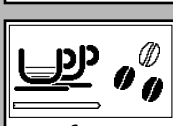
- The machine is in the hot water dispensing phase.



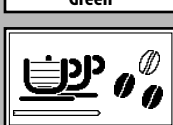
- The machine is brewing 1 espresso coffee.



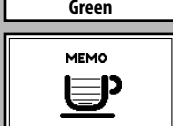
- The machine is brewing 1 long coffee.



- The machine is brewing 2 espresso coffees.

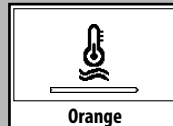


- The machine is brewing 2 long coffees.

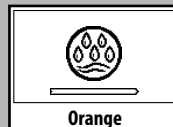


- The machine is programming the amount of coffee to be brewed.

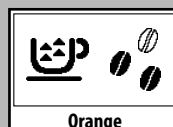
### Warning Signals



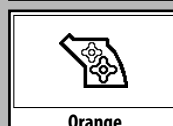
- The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water or steam.



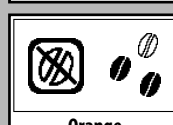
- The machine is performing the rinse cycle. Wait until the machine automatically stops brewing the beverage.



- The machine must be descaled.



- The brew group is being reset due to machine reset.



- The coffee bean hopper needs to be refilled with coffee beans to restart the brewing cycle.

## Alarm Signals



Red

- Return the hot water / steam knob to its proper position.



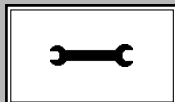
Red

- Close the service door.



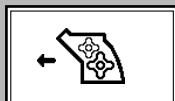
Red

- Refill the coffee bean hopper.



Red

- Turn the machine off. After 30-seconds, turn it back on. Try 2 or 3 times.  
If the machine does NOT start, contact an authorized service center.



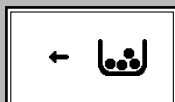
Red

- Insert the brew group in the machine.



Red

- Problems with the water circuit.



Red

- Insert the dregdrawer.



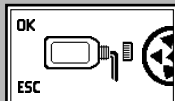
Red

- Empty the dregdrawer and the drip tray.



Red

- Fill the water tank.



Red

- Start screen for descaling cycle activation.  
Press "OK" to continue or "ESC" to quit.



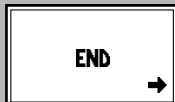
Red

- Open the knob to carry out the operation described.



Red

- Descaling cycle in progress.



Red

- Descaling cycle ended. Press the "END" button to quit the descaling cycle.



Red

- Fill the water tank.

## TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Warm the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. <b>Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.</b>
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee has little crema. (see note)	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is obstructed by limescale build-up.	Descale the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	Dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (See note)	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
	Circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Saeco Adapting System".
	The dispensing head is dirty.	Clean the dispensing head.
The coffee is too weak. (see note)	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Saeco Adapting System".
Coffee is brewed slowly. (see note)	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
Coffee leaks out of the dispensing head.	The dispensing head is clogged.	Clean the dispensing head and its holes.

**Note:** These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section "Saeco Adapting System".

Please contact Saeco Customer Service or an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply .....	See label on the inside of the service door
Housing material .....	Thermoplastic material/Metal
Size (w x h x d) .....	10" x 12.5" x 16" (256 x 315 x 415 mm)
Weight .....	20 lbs. (9 kg)
Power Cord Length .....	47" (1.2m)
Control Panel .....	Front side
Pannarello (only available for certain models) .....	Special for cappuccinos
Water tank .....	1.2 litres – Removable type
Coffee Bean Hopper Capacity .....	9.2 oz. (260 g)
Dregdrawer Capacity .....	8
Pump pressure .....	15 bar
Boiler .....	Stainless steel type
Safety Mechanisms .....	Thermal fuse

English

## MACHINE DISPOSAL

- The packing materials can be recycled.
- Appliance: Unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility.

This product complies with eu directive 2002/96/ec.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

EC DECLARATION OF CONFORMITY  
YEAR 09  
EC 2006/95, EC 2004/108,

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

declare under our responsibility that the product :

AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 037DR

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

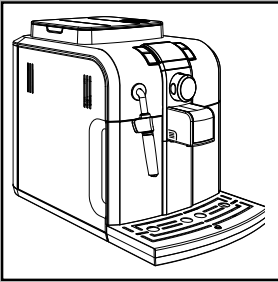
- Safety of household and electrical appliances - General requirements EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006) + A13(2008)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 Particular requirements for appliances for heating liquids EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14 Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 - Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995)+ corr.(1997) +A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
Mr. Andrea Castellani

## ALLGEMEINES



Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Bohnenkaffee. Sie ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.**

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

**! Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:**

- falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
  - Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
  - Veränderungen am Netzkabel;
  - Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
  - Lagerung oder Betrieb der Maschine bei Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45 °C);
  - Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.
- In diesen Fällen erlischt die Garantie.

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

**! Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig und nur am entsprechenden Griff anfassen: Verbrennungsgefahr!**

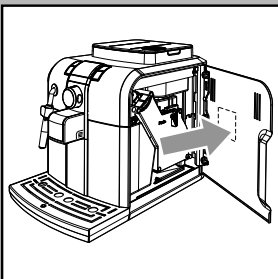
### Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

### Stromversorgung - Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts auf der Innenseite der Klappe angegeben ist.

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden. Der freie Fall des





Netzkabeln von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

### Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

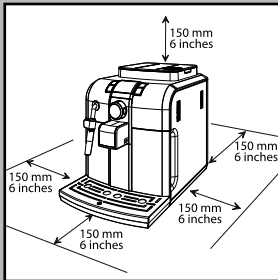
### Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten. **Verbrennungsgefahr!** Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

### Standort - Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten Betrieb gelten folgende Empfehlungen:

- Die Auflagefläche sollte sicher und eben sein und es sollte nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen bestehen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß der Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen;
- Während der Ein- und Ausschaltungsphasen der Maschine sollte ein leeres Glas unter den Auslauf gestellt werden.



Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen. Es besteht die Gefahr, dass sie durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden. Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

### Aufbewahrung der Maschine - Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet werden. Danach wird der Hauptschalter auf "0" gestellt und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.

Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist das Wasser aus der Dampfdüse abzulassen und der Pannarello (soweit vorhanden) sorgfältig zu reinigen. Danach wird die Maschine ausgeschaltet und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

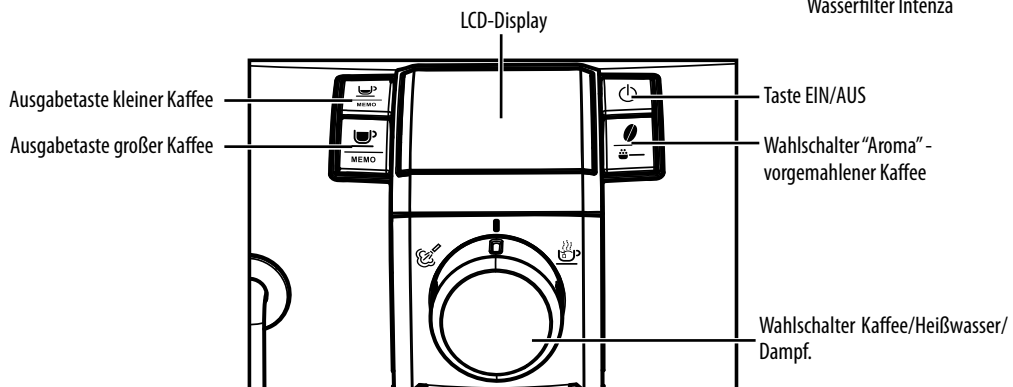
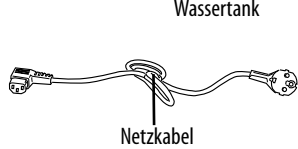
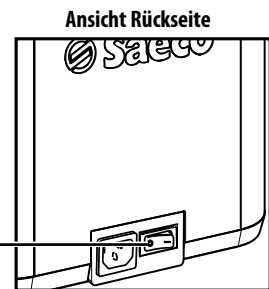
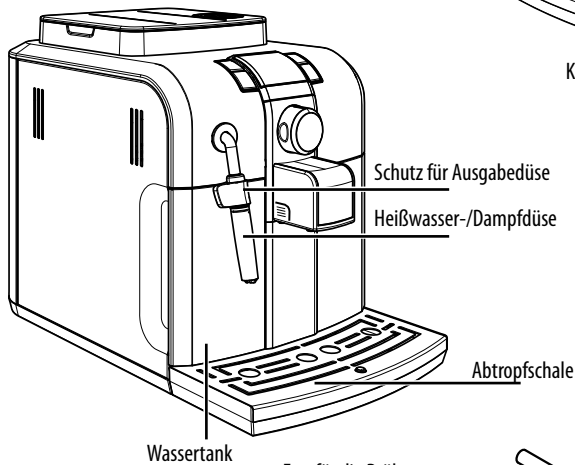
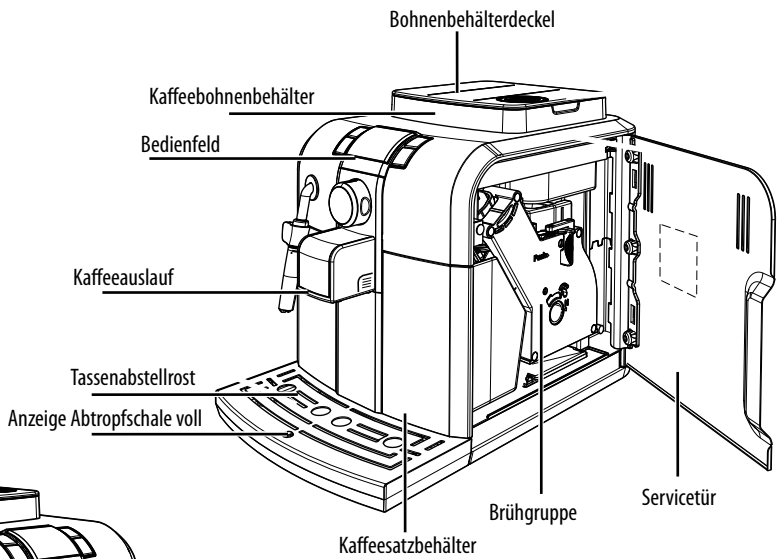
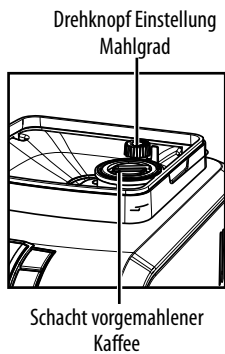
### Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

### Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) verwenden). Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

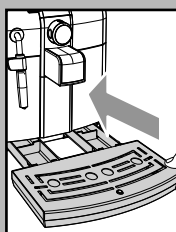


## INSTALLATION

Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die Hinweise im Kapitel "Sicherheitsvorschriften" strikt eingehalten werden.

### Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.



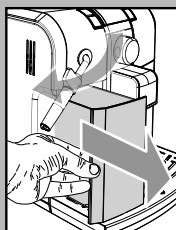
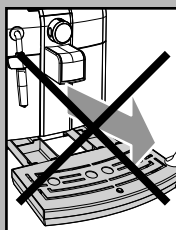
### Vorbereitende Arbeiten

- Den Deckel des Kaffeebehälters und die Abtropfschale mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Die Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden.
- Die Abtropfschale mit dem Rost in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen, und sicherstellen, dass die Schale bis zum Anschlag eingesetzt ist.
- Den Deckel auf den Kaffeebehälter setzen.
- Bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass alle im Abschnitt "Erste Inbetriebnahme" aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

Darüber hinaus sicherstellen, dass der Hauptschalter sich in Position "0" befindet.

**i** **Wichtiger Hinweis:** Der Inhalt des Kapitels "Anzeigen LCD-Display" sollte gelesen werden. Dort wird die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine auf dem LCD-Display des Bedienfelds ausführlich erläutert.

**!** **Die Abtropfschale darf KEINESFALLS bei eingeschalteter Maschine entfernt werden. Nach**



der Ein- und/oder der Ausschaltung einige Minuten abwarten, da die Maschine einen Spülzyklus/Selbstreinigung ausführt (siehe Abschnitt "Spülzyklus/Selbstreinigung").

### Erste Einschaltung

- Den Wassertank aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

**!** **In den Tank darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.**

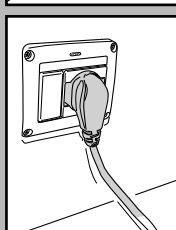
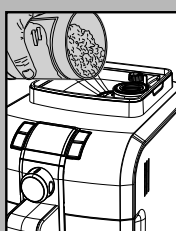
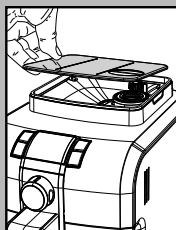
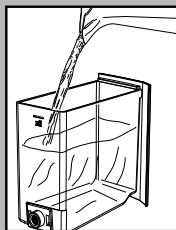
- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

**i** **Hinweis:** der Behälter kann je nach Vorschriften im Betreiberland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.

**!** **In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.**

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.
- Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

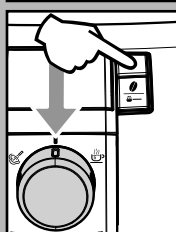




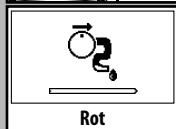
- Den Hauptschalter auf "I" stellen, um die Maschine einschalten zu können.



- Das Display zeigt dann das Symbol EIN/AUS an.

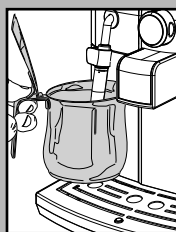


- Sicherstellen, dass der Wahlschalter sich in der Position "I" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die angegebene Position gedreht werden.



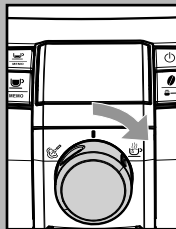
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS gedrückt werden.
- Das Display zeigt an, dass das System entlüftet werden muss.

**i Hinweis:** Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren inaktiven Standzeit muss das Wassersystem entlüftet werden.



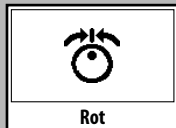
### Entlüftung des Systems

- Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfduüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "II" drehen. Die Maschine führt dann die automatische Entlüftung des Systems aus, indem sie eine gewisse voreingestellte Menge Wasser aus dem Pannarello ablässt. Der Fortschritt wird im Display als sich füllender Balken angezeigt.

Zum Abschluss des Entlüftungsprozesses wird auf dem Display das in der Abbildung gezeigte Symbol angezeigt, das dazu auffordert, den Anwahlkopf wieder in die mittlere Position "I" zu drehen.



- Auf dem Display wird dann das Symbol für die Aufheizung der Maschine angezeigt, das in der Abbildung dargestellt wird.



**i** Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch.

In dieser Phase wird auf dem Display das folgende Symbol angezeigt:



- Nach Abschluss der oben beschriebenen Vorgänge wird auf dem Display das folgende Symbol angezeigt:

Nun ist die Maschine für die Ausgabe der Produkte bereit.

- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

### Spülzyklus/Selbstreinigung

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült.

Dieser Zyklus wird ausgeführt:

- beim Start der Maschine (bei kaltem Durchlauferhitzer)
- nach der Entlüftung (bei kaltem Durchlauferhitzer)
- während der Vorbereitungsphase des Standby (soweit ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde)
- während der Ausschaltphase nach Druck der Taste EIN/AUS (soweit ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).

Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase wird das Symbol angezeigt:

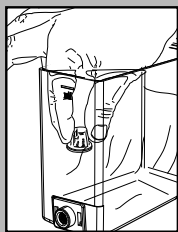


Abwarten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird. **Die Ausgabe kann durch Druck einer der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe und/oder die Taste EIN/AUS unterbrochen werden.**

## Wasserfilter "INTENZA"

Um die Qualität des verwendeten Wassers zu verbessern, wird die Installation des Wasserfilters empfohlen.

Den Filter aus der Verpackung herausnehmen und senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



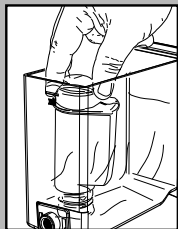
Den kleinen weißen Filter von dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.

Das Intenza Aroma System einstellen, wie auf der Verpackung angegeben.

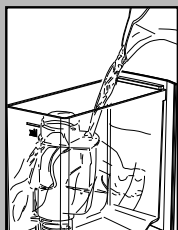
A = Weiches Wasser

B = Mittleres Wasser (Standard)

C = Hartes Wasser



Den Wasserfilter in den leeren Tank einsetzen. Bis zum Einrasten drücken.



Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und ihn wieder in die Maschine einsetzen.

Das im Tank enthaltene Wasser über die Funktion Heißwasser ablassen (siehe Abschnitt "Ausgabe Heißwasser").

Den Wassertank erneut mit Wasser auffüllen. Die Maschine ist betriebsbereit.

**i Hinweis:** ist der Wasserfilter Intenza nicht vorhanden, so muss der kleine weiße Filter, der zuvor entfernt wurde, in den Wassertank eingesetzt werden.

## EINSTELLUNGEN

Auf der Maschine, die Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

### Saeco Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Saeco ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem alle handelsüblichen Bohnenkaffeesorten verwendet werden können (mit Ausnahme von karamellisierten Sorten).

- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch. Die Einstellung erfolgt automatisch, um eine optimale Extraktion des Kaffees sicherzustellen. Erkennbar wird dieses auch an einem runden und in Form gepresstem Kaffeesatz in Kaffeesatzbehälter. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Dieser Vorgang erfordert einige Brühvorgänge, damit die optimale Einstellung vorliegt!
- Achtung: bestimmte spezielle Mischungen können eine Einstellung der Maschine für die Optimierung der Kaffeextraktion erfordern - (siehe Abschn. Mahlwerkeinstellung).

### Mahlwerkeinstellungen

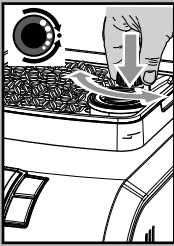
**!** **Achtung!** Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlten Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.

**!** **Es darf ausschließlich Kaffee in ganzer Bohne in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Nicht in das Mahlwerk hineingreifen! Das Hineinstecken anderer Gegenstände ist untersagt.**

de ist verboten. Die Einstellung des Mahlgrades kann über den Drehknopf im Bohnenbehälter vorgenommen werden. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollten stets die Maschine ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfang möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen. Die Einstellung erfolgt über den Drehknopf im Bohnenkaffeebehälter. Dieser muss gedrückt und gedreht werden. Den Drehknopf drücken und jeweils nur um eine Position drehen, und 2-3 Kaffees zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

Die Markierungen auf dem Drehknopf im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an:  
 kleiner Punkt = feiner Mahlgrad  
 großer Punkt = grober Mahlgrad  
 Es können fünf verschiedene Mahlgrade eingestellt werden.



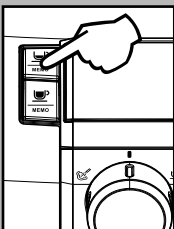
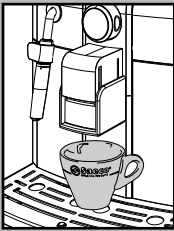
### Einstellung Kaffeemenge in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Tassengröße eingestellt werden.

Bei jedem Druck der Taste "MEMO" oder "MEMO" gibt die Maschine eine programmierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste ist eine Kaffeeausgabe zugeordnet. Diese erfolgt unabhängig.

Im Beispiel wird die Programmierung der Taste "MEMO" beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- Die Taste "MEMO" drücken und gedrückt halten, bis das Symbol angezeigt wird. Nun befindet sich die Maschine im Programmierungsmodus.



- Die Maschine beginnt die Ausgabephase. Auf dem Display wird das Symbol "←" angezeigt, das die Taste angibt, die gerade programmiert wird.
- Die mit dem Symbol "←" gekennzeichnete Taste muss gedrückt werden, sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde.

Nun ist die Taste "MEMO" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

### Standby

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.



**i Hinweis:** während der Ausschaltphase führt die Maschine einen Spülzyklus aus, soweit ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde.

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS gedrückt werden (soweit sich der Hauptschalter auf "I" befindet). In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

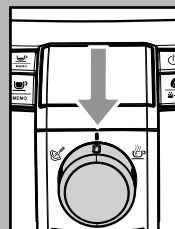
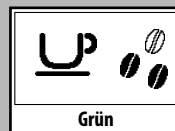
### AUSGABE KAFFEE

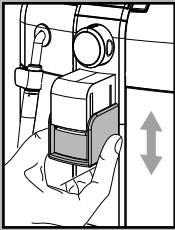
**! Hinweis:** Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank Wasser enthält.

**i Vor der Ausgabe des Kaffees** die Anzeigen auf dem Display überprüfen und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter vollständig gefüllt sind.

**i Während der Ausgabephase** wird der Wahlschalter in der Position Kaffee "☺" belassen.

**i Bevor der Kaffee ausgegeben wird,** muss die Höhe der Ausgabedüse je nach Anforderung der Tassenhöhe eingestellt und das Aroma oder der vorgemahlene Kaffee ausgewählt werden.

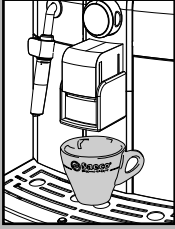




### Einstellung Auslauf

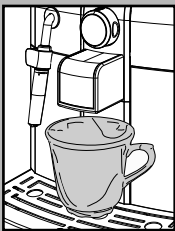
Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.

Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

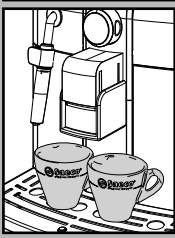


Für die Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben, wie in der Abbildung gezeigt.

Folgende Positionen werden empfohlen:  
Für kleine Tassen;



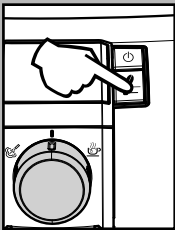
Für große Tassen.



- Unter dem Auslauf können zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Kaffees auszugeben.

### Einstellung "Aroma"

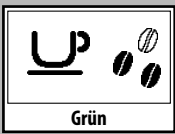
Auf der Maschine kann die Menge des zu mahlenden Kaffees eingestellt werden.



Durch Druck und Loslassen der Taste "☕" bestehen vier Anwahlmöglichkeiten (mild, mittelstark, stark, vorgemahlen).

Die Anwahl ist möglich, wenn die Bohrensymbole auf dem Display angezeigt werden. Bei jedem Druck der Taste "☕" wird das Aroma um einen Grad geändert:

- ☕☕☕ = mildes Aroma
- ☕☕☕☕ = mittelstarkes Aroma
- ☕☕☕☕☕ = starkes Aroma



Die Anwahl muss vor der Anwahl des

Kaffees erfolgen. Auf diese Weise kann die Geschmacksintensität an den persönlichen Geschmack angepasst werden.



Nach der Anwahl von "starkem Aroma" wird die Funktion für die Ausgabe von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee angewählt. Diese Anwahl wird mit dem seitlich dargestellten Symbol angezeigt.

Für die Verwendung dieser Funktion wird auf den entsprechenden Abschnitt verwiesen.

### Mit Bohnenkaffee

- Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgende Taste gedrückt und losgelassen werden:

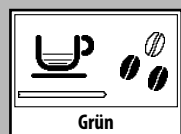
Taste "☕☕" für die Anwahl des gewünschten Aromas.

Taste "☕☕☕" für einen Espresso;

Taste "☕☕☕☕" für einen großen Kaffee.

- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet:

Für die Ausgabe von 1 Kaffee wird die Taste lediglich einmal gedrückt. Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt:



Für die Ausgabe von 2 Kaffees wird die Taste 2 mal nacheinander gedrückt. Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt:



**i** Für die Ausgabe von 2 Kaffees übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung von zwei Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.

- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

**i** Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

## Mit vorgemahlenem Kaffee

**i** Diese Funktion ermöglicht die Verwendung von vorgemahlenem und koffeinfreiem Kaffee.

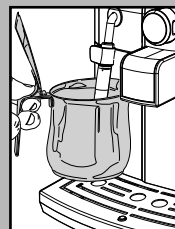
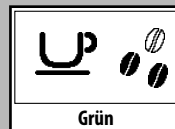
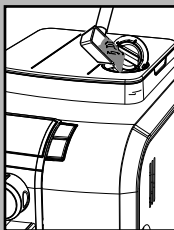
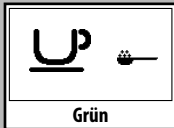
Der vorgemahlene Kaffee muss in das entsprechende Fach neben dem Kaffeebohnenbehälter gefüllt werden. Ausschließlich gemahlene Kaffee für Espressomaschinen und keinesfalls Bohnen- oder Instantkaffee einfüllen.

**i** Hinweis:

- Wird kein vorgemahlener Kaffee in das entsprechende Fach eingefüllt, erfolgt lediglich die Ausgabe von Wasser.
- Ist die eingefüllte Portion zu groß und werden 2 oder mehr Messlöffel Kaffee eingefüllt, gibt die Maschine kein Produkt aus. Auch in diesem Falle führt die Maschine einen Leerzyklus aus und wirft den Pulverkaffee in den Satzbehälter aus.

Für die Ausgabe des Kaffees ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Taste "☕" so oft drücken bis das Symbol mit dem Dosierlöffel erscheint, um die Funktion vorgemahlene Kaffee auszuwählen.
- Den Deckel des Schachts für den vorgemahlene Kaffee anheben.
- Lediglich 1 Messlöffel vorgemahlene Kaffee in den Schacht einfüllen. Hierfür ist ausschließlich der im Lieferumfang der Maschine enthaltene Messlöffel zu benutzen. Nachfolgend den Deckel schließen.



**!** Achtung: Ausschließlich vorgemahlene Kaffee in den Schacht füllen. Die Einfüllung anderer Substanzen und Gegenstände kann zu schweren Schäden an der Maschine führen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Drücken und loslassen:

Taste "☕" für einen Espresso;

Taste "☕" für einen großen Kaffee.

- Anschließend startet der Ausgabezyklus. Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.  
Nach der Produktausgabe schaltet die Maschine wieder in die für Bohnenkaffee eingestellte Konfiguration.

**i** Für die Ausgabe von weiteren Kaffees werden die soeben beschriebenen Arbeitsvorgänge wiederholt.

## HEISSWASSERAUSGABE

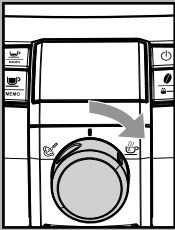
**!** Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- Vor der Ausgabe von heißem Wasser überprüfen, ob das Display das folgende Symbol anzeigt:

Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen.

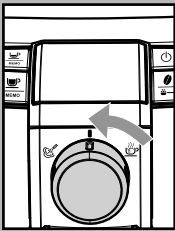




• Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "P" drehen.



• Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt.



• Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "G" gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.



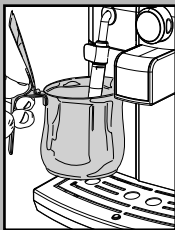
**i** Es besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters kein heißes Wasser ausgegeben wird und auf dem Display das folgende Symbol angezeigt wird: Abwarten, bis die Heizphase abgeschlossen ist, bevor heißes Wasser über den Pannarello abgelassen werden kann.

### AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Aufheizen von Getränken benutzt werden.

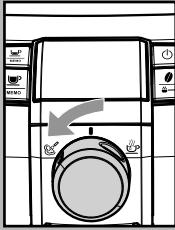
**! Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

**i** Wichtiger Hinweis: unmittelbar nach der Benutzung von Dampf für das Aufschäumen von Milch sollte die Dampfdüse (oder der Pannarello, soweit vorhanden) gereinigt werden. Bei betriebsbereiter Maschine eine geringe Menge heißes



**Wasser in ein Glas ausgeben und die Dampfdüse (oder den Pannarello) außen reinigen. Damit werden alle Teile von eventuellen Milchrückständen gereinigt.**

• Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen.



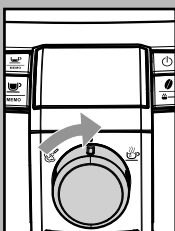
• Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis zum Punkt "G" drehen. Das Restwasser kann aus der Dampfdüse (Pannarello) ausfließen.



• Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase wird das folgende Symbol angezeigt:



• Zeigt das Display das folgende Symbol an, beginnt die Ausgabe. In kurzer Zeit tritt nur mehr Dampf aus.



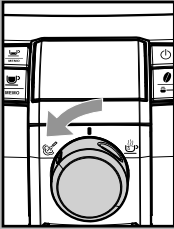
• Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "G" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.

• Den Behälter, der für die Cappuccinobereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

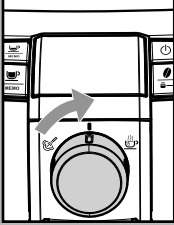
**i** Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.



- Die Dampfdüse (Pannarello) in die zu erhaltende Milch tauchen.



- Den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in Position "0" drehen. Den Behälter mit langsamen kreisenden Bewegungen von unten nach oben bewegen, um eine gleichmäßige Schaumbildung zu gewährleisten.



- Nach der Benutzung des Dampfes für den gewünschten Zeitraum den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "1" drehen, um die Dampfgabe zu beenden.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello) gemäß der Beschreibung im Kapitel "Reinigung und Pflege" gereinigt.

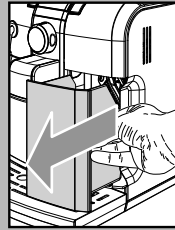
**i** Nach der Verwendung von Dampf für die Zubereitung eines Getränks kann unverzüglich Kaffee oder Dampf ausgegeben werden.

**i** Wird der Wahlschalter in der mittleren Position "1", belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energieverschwendung zu vermeiden.

## REINIGUNG UND PFLEGE

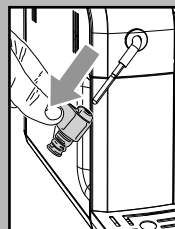
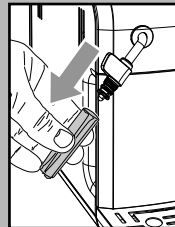
### Allgemeine Reinigung

- Täglich bei eingeschalteter Maschine den Satzbehälter entleeren und reinigen.

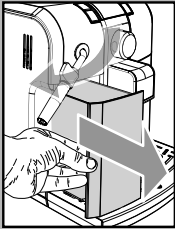


- Die anderen Arbeiten zur Pflege und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.
- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressiven Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.

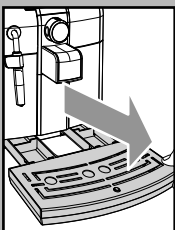
**i** Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch wird aus der Dampfdüse (Pannarello) heißes Wasser ausgegeben, um diese zu reinigen.



- Den äußeren Bereich des Pannarellos nach dem Erhitzen von Milch täglich abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.
- Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos

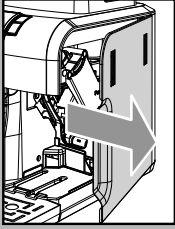


- mit frischem Trinkwasser waschen;
  - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
- Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.

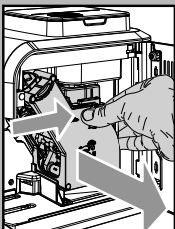


- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
  - Den weißen Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
  - Den weißen Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
  - Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.

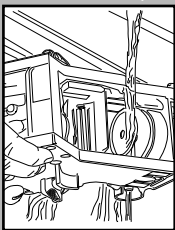
### Brühgruppe



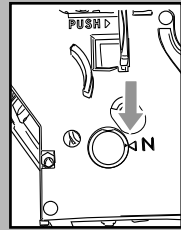
- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, zumindest aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Satzbehälter entfernen. Die Servicetür öffnen.



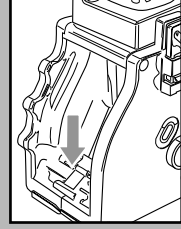
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.

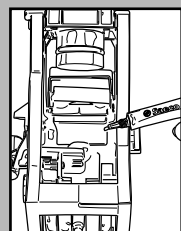


- Überprüfen, ob die beiden Markierungen (kleiner Pfeil innen, großer Pfeil außen) aufeinander zeigen.

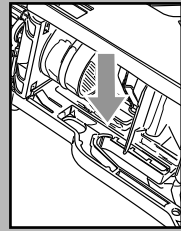


- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.

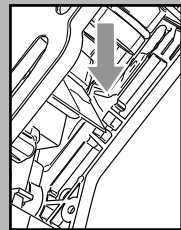
**i** Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in autorisierten Kundendienststellen erhältlich.



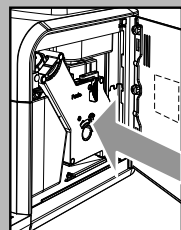
- Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.



- Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.



- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.



- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.



## ENTKALKUNG

Die Bildung von Kalkablagerungen ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Das Display zeigt an, wenn die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist:

**i** **Wichtiger Hinweis:** es wird empfohlen, den folgenden Abschnitt "Hinweise zur Entkalkung" zu lesen, in dem einige Möglichkeiten erläutert werden, den optimalen Betriebszustand der Maschine zu erhalten.

**i** Verwenden Sie ausschließlich Saeco Entkalker. Dieser Entkalker wurde speziell für die Saeco Kaffeemaschinen entwickelt, um eine sichere Funktion und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten. Bei der vorgeschriebenen Verwendung ist sichergestellt, dass es zu keiner geschmacklichen Beeinträchtigung der ausgegebenen Produkte kommt.



**!** **Achtung!** Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

Vor der Entkalkung muss der Pannarello von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.

• Die Maschine mit der Taste EIN/AUS einschalten. Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.

**!** **Achtung!** Vor dem Einfüllen des Entkalkers muss der Filter 'Intenza', soweit vorhanden, herausgenommen werden.

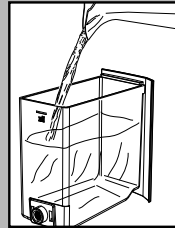
• Die Taste "☕" für einen Zeitraum von 5 Sekunden gedrückt halten und auf dem Display wird das seitlich abgebildete Symbol angezeigt.

**i** Wurde die Taste "☕" versehentlich gedrückt, so erfolgt der Abbruch durch Drücken der Taste "MEMO".

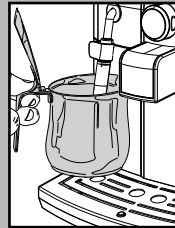


• Die Taste "MEMO" drücken, um den Beginn des Entkalkungszyklus zu bestätigen.

**i** **Nun muss der Entkalkungszyklus abgeschlossen werden.**

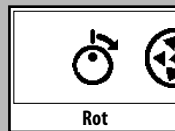


• Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpackung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.



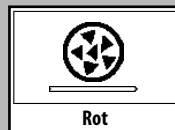
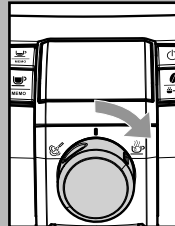
• Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.

**i** **Der Behälter muss mindestens 1 Liter fassen. Ist kein so großer Behälter zur Hand, wird der Hahn geschlossen, der Behälter entleert, erneut unter die Düse gestellt und der Hahn wieder geöffnet.**



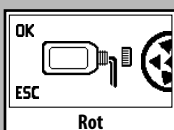
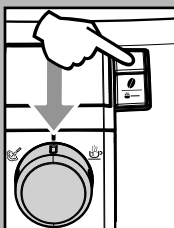
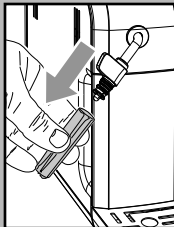
Rot

• Erst nachdem die Entkalkungslösung in den Tank gefüllt wurde, den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen, um den Entkalkungszyklus zu starten.

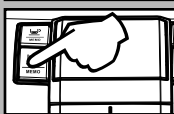


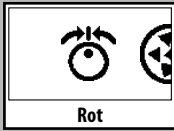
Rot

• Nun beginnt die Maschine in Intervallen mit der Ausgabe des Entkalkers (die Leiste zeigt den Fortschrittsstatus des Zyklus an).

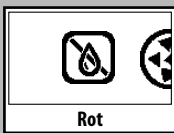
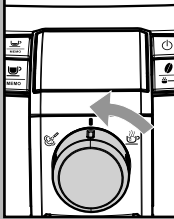


Rot

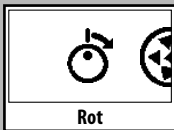




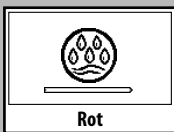
- Ist keine Lösung mehr im Tank vorhanden, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Dieses zeigt an, dass der Wahlschalter wieder in die Position "I" gestellt werden muss.



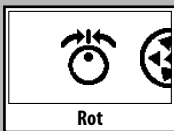
- Das Symbol zeigt an, dass der Tank gespült und gefüllt werden muss. Den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Stellen Sie den Behälter zum Auffangen des Spülwassers nach dem Entleeren wieder unter die Dampfdüse.



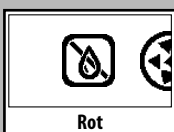
- Wird der vollständig mit Wasser gefüllte Tank in die Maschine eingesetzt, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis in Position "II" drehen.



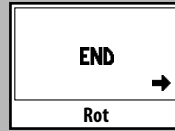
- Der Spülzyklus der Maschine beginnt.



- Ist kein Wasser mehr im Tank vorhanden, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Dieses zeigt an, dass der Wahlschalter wieder in die Position "I" gestellt werden muss.



- Das Symbol zeigt an, dass der Tank gespült und gefüllt werden muss. Wiederholen Sie den Spülvorgang wie beschrieben ein weiteres Mal.



- Wird der vollständig mit Wasser gefüllte Tank in die Maschine eingesetzt, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Die Taste "II" drücken, um den Entkalkungszyklus zu verlassen.
- Nun führt die Maschine den Aufheiz- und den Spülzyklus für die Ausgabe der Produkte durch.

**i** Wird die Maschine während der Ausführung des Entkalkungszyklus ausgeschaltet, muss der Zyklus bei der nachfolgenden Einschaltung vollständig wiederholt werden.

**i** Die Entsorgung der Entkalkungslösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

### Hinweise zur Entkalkung

Im vorigen Abschnitt wurde die korrekte Vorgehensweise für die Entkalkung der Maschine erläutert.

Die von Ihnen erworbene Maschine ist mit einer modernen Software ausgestattet, die die Menge des verwendeten Wassers überprüft, um eine zuverlässige Aussage zum Zeitpunkt der fälligen Entkalkung zu machen.

Diese Software ist für eine Standard-Wasserhärte eingestellt.

In einigen Sonderfällen ist bekannt, dass das Wasser besonders hart ist (mit einem hohen Kalziumgehalt). Dadurch könnte die Notwendigkeit der Ausführung des Entkalkungszyklus häufiger vorliegen, ohne dass die Maschine den entsprechenden Hinweis auf dem Display anzeigt.

Auch wenn die Maschine lediglich sporadisch benutzt wird (bspw. 1 Kaffee pro Tag), wird empfohlen, den Entkalkungszyklus häufiger vorzunehmen.

In diesen Sonderfällen wird empfohlen, den Entkalkungszyklus alle 1-2 Monate auszuführen, auch wenn die Maschine dies nicht anzeigt.

## DISPLAY BEDIENTAFEL

### Signale Bereit



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee mit Bohnenkaffee und heißem Wasser.



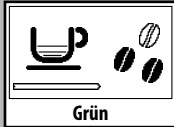
- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee.



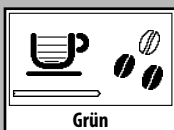
- Maschine in Ausgabephase Dampf.



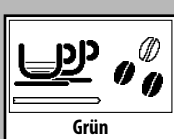
- Maschine in Ausgabephase Heißwasser.



- Maschine in Ausgabephase von 1 Espresso.



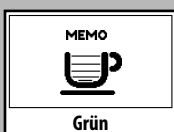
- Maschine in Ausgabephase von 1 großen Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von 2 Espresso.



- Maschine in Ausgabephase von 2 großen Kaffees.



- Maschine in Programmierungsphase der auszugebenden Kaffeemenge.

### Hinweis-Signale



- Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.



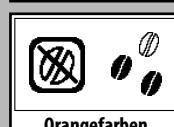
- Maschine in Spülphase. Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.



- Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.

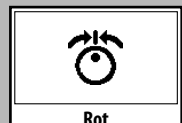


- Die Brühgruppe befindet sich in der Rücksetzungsphase aufgrund eines Maschinenresets.

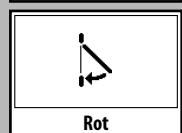


- Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und den Ausgabeyklus erneut starten.

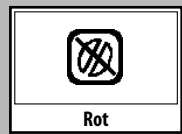
## Alarmsignale



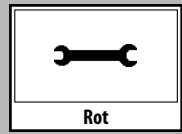
- Den Drehknopf der Düse Heißwasser/Dampf wieder in die korrekte Position drehen.



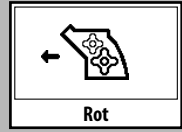
- Die Servicetür schließen.



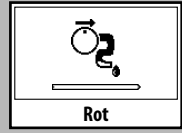
- Keine Kaffeebohnen im Kaffeebehälter. Nach der Füllung des Behälters kann der Zyklus neu gestartet werden.



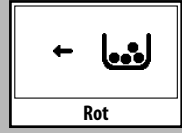
- Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. 2 oder 3 Mal versuchen. Schaltet sich die Maschine NICHT ein, den Kundendienst rufen.



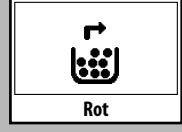
- Die Brühgruppe muss in die Maschine eingesetzt werden.



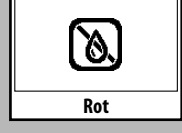
- Probleme am Wassersystem.



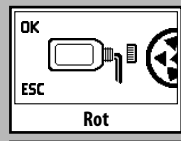
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.



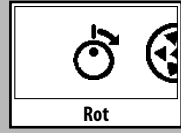
- Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.



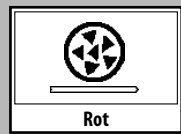
- Den Wassertank füllen.



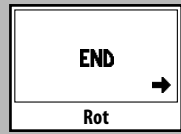
- Anzeige für den Beginn des Entkalkungszyklus. Der Abbruch erfolgt durch Druck von "ESC".



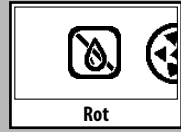
- Den Regler öffnen, um das angegebene Verfahren auszuführen.



- Entkalkungszyklus in Ausführungsphase.



- Entkalkungszyklus abgeschlossen. Die Taste "END" drücken, um den Entkalkungszyklus zu verlassen.



- Den Wassertank füllen.

## PROBLEME UND IHRE MÖGLICHEN URSACHEN

Verhalten/Störung	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. <b>Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.</b>
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist zu gering.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt oder ist nicht in Grundstellung.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Das Saeco Adapting System ist aktiv und stellt die richtige Kaffeemenge ein.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabeöffnungen reinigen.

**Hinweis:** diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesem Falle muss abgewartet werden, dass die Maschine eine Selbsteinstellung vornimmt, wie im Abschnitt "Saeco Adapting System" beschrieben.

**Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.**



## TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung .....	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe
Material des Gerätekörpers .....	Thermoplastisches Material/Metall
Abmessungen (L x H x T) (mm) .....	256 x 315 x 415
Gewicht .....	ca. 9 Kg
Kabellänge .....	1,2 m
Bedienfeld .....	Auf der Vorderseite
Pannarello .....	Spezialzubehör für Cappuccino
Wassertank .....	1,2 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g) .....	260
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter .....	8
Pumpendruck .....	15 bar
Durchlauferhitzer .....	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen .....	Thermosicherung

Deutsch

EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
JAHR 09  
2006/95/EG, 2004/108/EG,

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:


KAFFEEAUTOMAT

SUP 037DR

## ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

#### auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen.  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15 - Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Elektromagnetische Felder Verfahren für die Bewertung und die Messungen  
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen  
EN 60335-2-14 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten.  
EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangstrom  $\leq 16$  A je Leiter).  
EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom  $\leq 16$  A.  
EN 61000-3-3 (1995) + Korr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten. Produktfamiliennorm - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: EC 2006/95, EC 2004/108.

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
H. Andrea Castellani

# IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# PRÉCAUTIONS

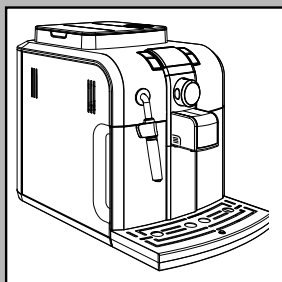
La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
  1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
  3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

## GÉNÉRALITÉS



La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

**Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.**

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

**⚠ Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :**

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **stockage ou utilisation de la machine à des températures différentes par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45°C) ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**

**Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**⚠ Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !**

### Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

### Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

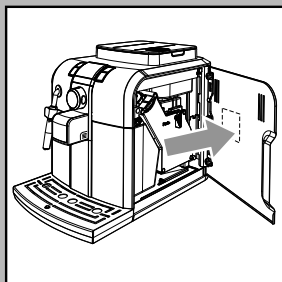
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

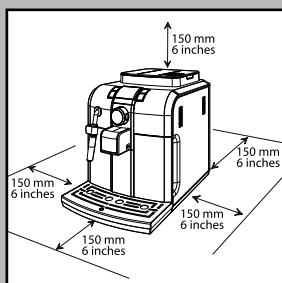
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte.

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un centre service agréé et sera pris en charge pendant la période uniquement si le défaut est imputable au fabricant. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.

Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.





## Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

## Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures** ! Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

## Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte il est recommandable de :

- Choisir une surface d'appui sûre pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure ;
- Pendant les phase de mise en marche et arrêt de la machine, il est recommandable de placer un verre vide sous le distributeur.

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine. Ne pas utiliser la machine à café en plein air. Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

## Rangement de la machine - Nettoyage :

Avant de nettoyer la machine, il faut éteindre la machine avec le bouton ON/OFF en plaçant ensuite l'interrupteur sur « 0 » et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, distribuer de l'eau par la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent) ; la mettre ensuite hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

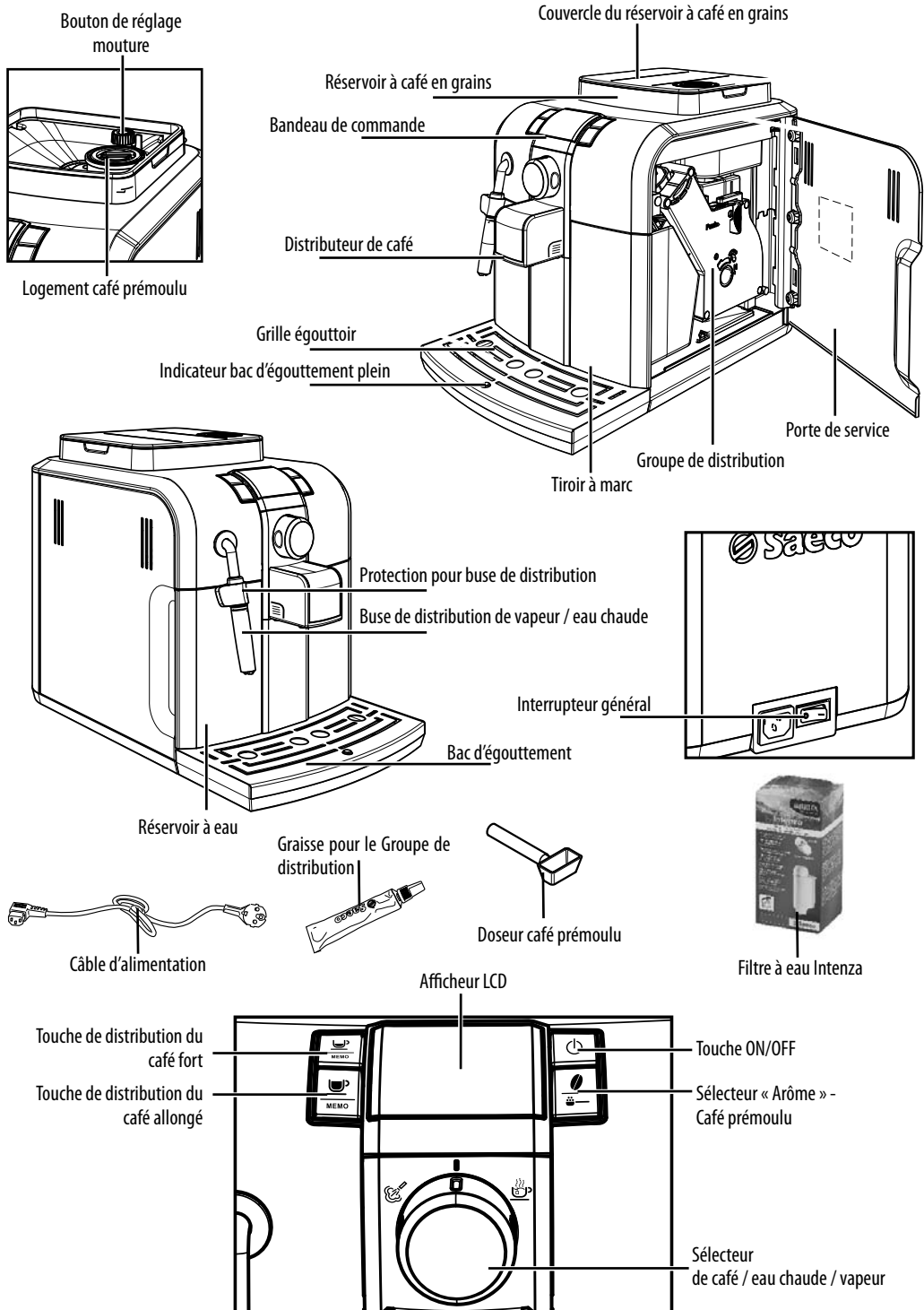
## Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

## En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.



## MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement aux instructions fournies à la section « Consignes de sécurité ».

### Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

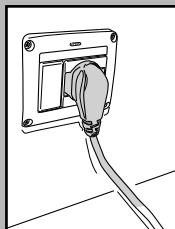
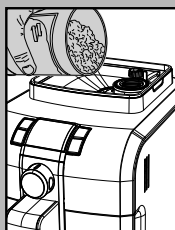
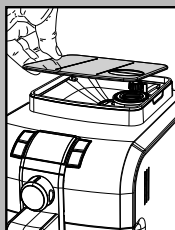
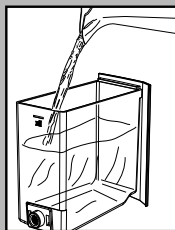
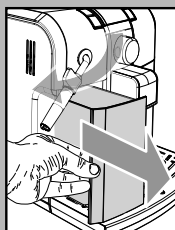
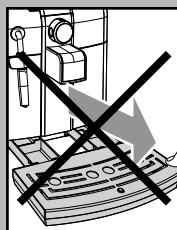
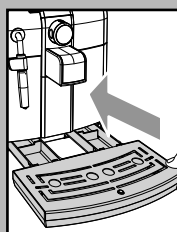
### Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier d'avoir effectué toutes les opérations indiquées à la section « Première mise en marche ».

S'assurer ensuite que l'interrupteur général est bien en position « 0 ».

**i** **Remarque importante :** Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur LCD » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par l'afficheur LCD situé sur le bandeau de commande.

**!** **Ne jamais enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).**



### Première mise en marche

- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne dépasser le niveau (MAX) se trouvant dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

**!** **Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.**

- Enlever le couvercle depuis le réservoir à café.

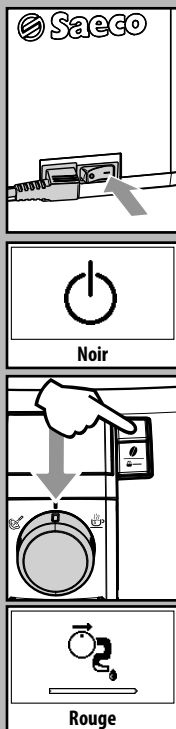
**i** **Remarque :** le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

**!** **Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.**

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.



• Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.

• L'icône ON/OFF apparaît sur l'afficheur.

• Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "☕"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.

• Pour mettre en marche la machine il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF;

• L'afficheur indique qu'il faut amorcer le circuit.

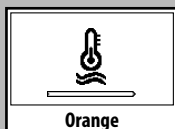
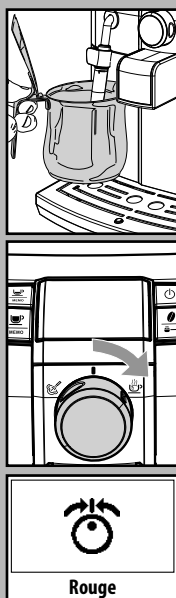
**i** Remarque : Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.

### Amorçage du circuit

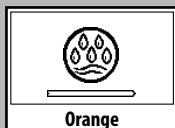
• Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Panarello, si présent) ;

• Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue l'amorçage automatique du circuit, en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du panarello et en affichant le remplissage progressif de la barre sous le symbole.

Une fois l'amorçage terminé, le symbole montré dans la figure apparaît sur l'afficheur, indiquant qu'il faut remettre le bouton de sélection sur la position centrale "0".

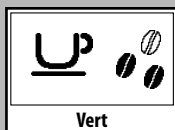


• L'afficheur montre ensuite le symbole (voir figure) de chauffage machine.



**i** Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.

Maintenant le symbole s'affiche sur l'afficheur.



• Une fois les opérations ci-dessus terminées, le symbole s'affiche.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

• S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

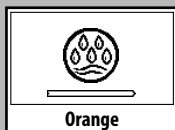
### Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes.

Ce cycle est effectué :

- à la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a déjà été distribué)
- pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (si un produit café a déjà été distribué).

Une petite quantité d'eau est distribuée pour pouvoir réchauffer et rincer tous les accessoires ; pendant cette phase le symbole est affiché.



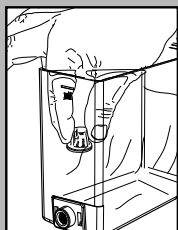
Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche ON/OFF.**



## Filtre à eau « Intenza ».

Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

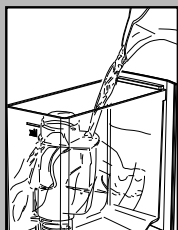
A = Eau légère

B = Eau moyennement dure (standard)

C = Eau dure



Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau chaude se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à fonctionner.

**i** **Remarque :** Si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

## RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

### Saeco Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Saeco est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir section Réglage du moulin à café).

### Réglage du moulin à café

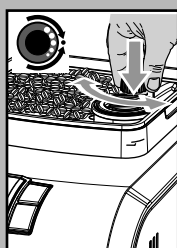
**!** **Attention !** Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

**!** Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Il est possible de régler le degré de mouture en utilisant le bouton. Arrêter la machine

**et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.**

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner.



Presser et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse  
Référence Petite - Mouture Fine

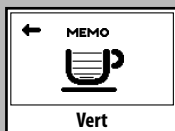
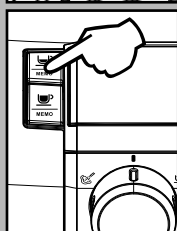
## Réglage longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "MEMO" ou "MEMO", la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "MEMO", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche "MEMO" et la garder enfoncée jusqu'à ce que le symbole est affiché. La machine est alors en programmation.



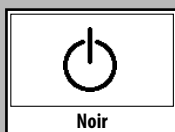
- La machine commence la phase de distribution ; l'afficheur affiche le symbole "←" qui indique la touche qui est en train d'être programmée.

- Il faut alors appuyer sur la touche indiquée par le symbole "←" quand la quantité de café souhaité a été atteint dans la tasse.

Maintenant la touche "MEMO" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

## Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.



**i Remarque : pendant la phase d'arrêt la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.**

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

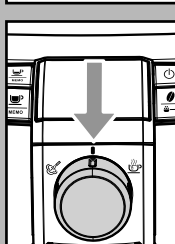
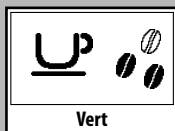
## DISTRIBUTION DE CAFÉ

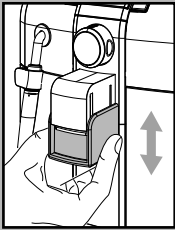
**! Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir à eau est plein.**

**i Avant de distribuer le café, vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins et les signalisations sur l'afficheur.**

**i Laisser le sélecteur en position café "☺" pendant la phase de distribution.**

**i Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.**

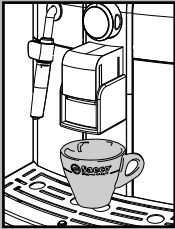




### Réglage du distributeur

Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

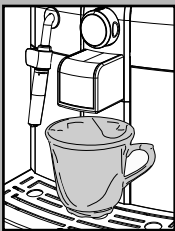
Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.



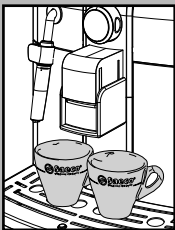
Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement plaçant les doigts comme montré dans la figure.

On recommande les positions :

Pour utiliser de petites tasses ;



Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer sous le distributeur deux tasses/petites tasses pour la distribution de deux cafés en même temps.

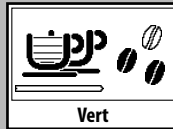
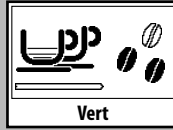
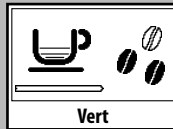
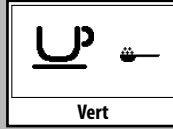
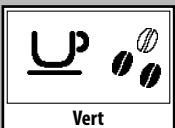
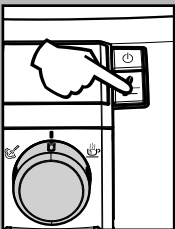
### Réglage « Arôme »

La machine est préparée pour permettre le réglage de la quantité de café à moudre.

En appuyant et en relâchant la touche "☕" quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).

La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche "☕" on change l'arôme d'un degré :

- ☕☕☕ = Arôme léger
- ☕☕☕☕ = Arôme moyen
- ☕☕☕☕☕ = Arôme fort



La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.

Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondant.

### Avec café en grains

- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour sélectionner l'Arôme souhaité.

la touche "☕ MEMO" pour obtenir un café espresso ;

la touche "☕ MEMO" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite :

Pour distribuer un café, appuyer seulement une fois sur la touche ; le symbole s'affiche sur l'afficheur.

Pour distribuer deux cafés, appuyer deux fois de suite sur la touche ; le symbole s'affiche sur l'afficheur.

**i** Pour la distribution de deux cafés, la machine moule et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur.

- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

**i** La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

### Avec café prémoulu

**i** Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.

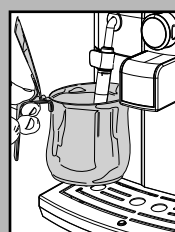
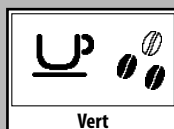
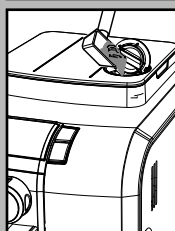
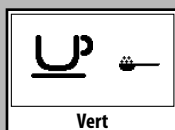
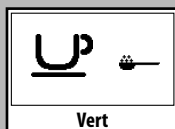
**i** Remarque :

- Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Dans cette situation aussi, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.

Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer sur la touche "☉" et la relâcher pour sélectionner la fonction prémoulu.
- Soulever le couvercle du compartiment du café prémoulu.
- Verser 1 seule mesure de café moulu dans le logement correspondant ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.

**⚠ Attention : dans le logement café prémoulu verser uniquement du café prémoulu. L'introduction de substances ou objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine qui ne sont pas couverts par la garantie.**



Appuyer et relâcher :

la touche "☉" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☉" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment. Une fois la distribution du produit terminée, la machine retourne à la configuration établie pour le café en grains.

**i** Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

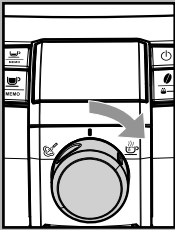
## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

**⚠ Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.**

- Avant de distribuer l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

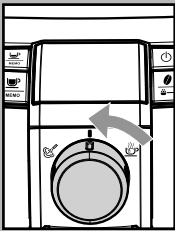
- Placez un bac sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



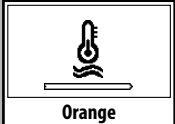
• Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".



• Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.



• Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☕". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



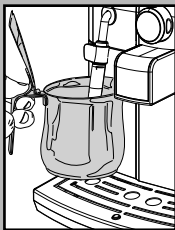
**i** Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole suivant ne soit pas affiché sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

### DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

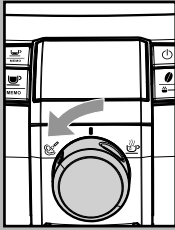
**!** Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

**i** Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si prévu) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la

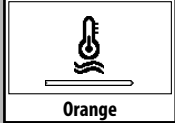


buse de vapeur (ou du Pannarello, si prévu). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

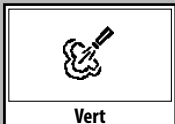
• Placez un bac sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



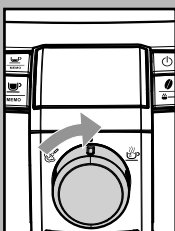
• Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; l'eau résiduelle peut s'écouler de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



• La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase le symbole suivant est affiché.



• Lorsque l'afficheur affiche le symbole suivant, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.



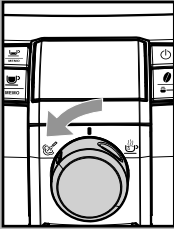
• Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☕" pour arrêter la distribution de la vapeur.

• Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

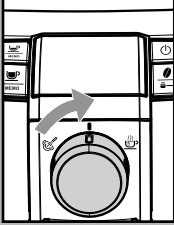
**i** Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait frais entier.



- Plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.



- Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "0", faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.



- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "1" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

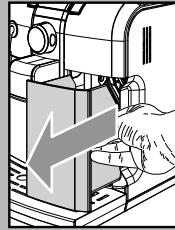
**i** Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson on peut passer tout de suite à la distribution de café ou de vapeur.

**i** En laissant le sélecteur dans la position centrale "0", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage général

- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est en marche.



- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

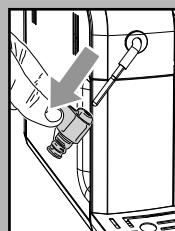
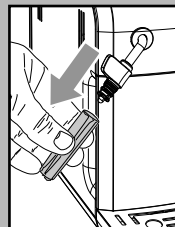
- Ne pas laver les composants amovibles en lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.

- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

**i** À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.



- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau potable fraîche.

- Une fois par semaine nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire il faut :

- enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;

- retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;

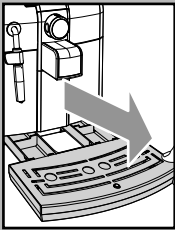
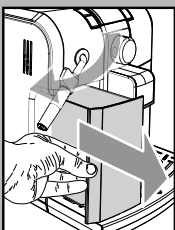
- laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;

- laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;

- replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

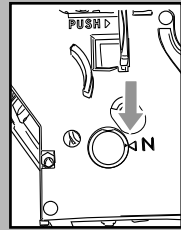
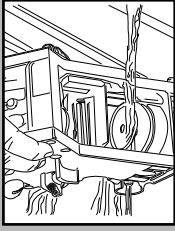
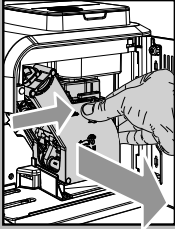
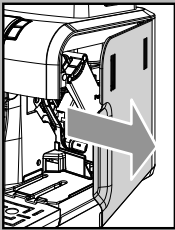
Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
  - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée lorsque le flotteur se soulève.

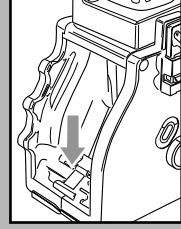


### Groupe de distribution

- Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.
- Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur avec le doigt ou une brosse.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.

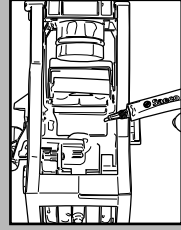


- Vérifier que les deux repères coïncident.

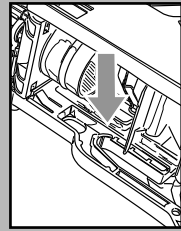


- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

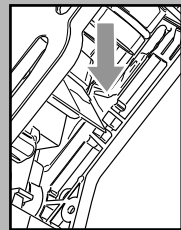
**i** **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ ou tous les 2 à 3 mois . Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**



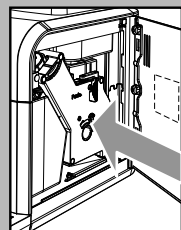
- Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les convoyeurs latéraux.



- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».

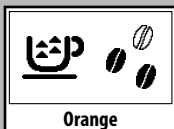


- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

## DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil.

L'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage :



**i** Remarque importante : il est conseillé de consulter la section suivante « Remarques sur le détartrage » qui explique certaines solutions pour maintenir la machine en parfait état de marche.

**i** Utiliser le produit détartrant Saeco. Il a été spécialement conçu pour assurer la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué, si utilisé correctement.

**!** Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

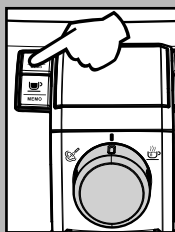
Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

• Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. **Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.**

**!** Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

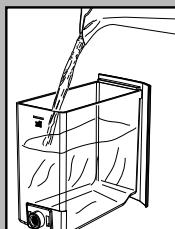
• Garder la touche "☉" appuyée pendant 5 secondes. L'afficheur montre le symbole à côté.

**i** Au cas où la touche "☉" aurait été appuyée involontairement, appuyer sur la touche "MEMO" pour sortir.

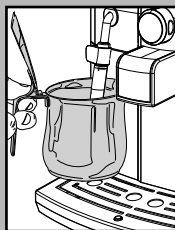


• Appuyer sur la touche "MEMO" pour confirmer l'activation du cycle de détartrage.

**i** À partir de ce moment, il est obligatoire de compléter le cycle de détartrage.

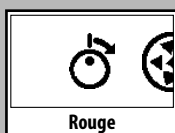


• Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.

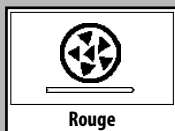
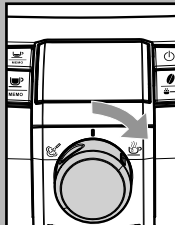


• Placer un récipient sous la buse de vapeur.

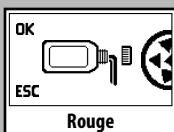
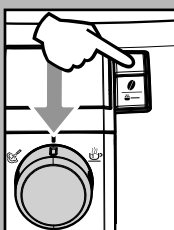
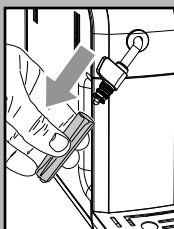
**i** La capacité du récipient doit être d'un litre environ. Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, une fois rempli, fermer le robinet, vider le récipient et ensuite le repositionner sous la buse pour répéter l'opération.



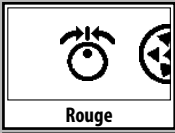
• Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☉" pour démarrer le cycle de détartrage.



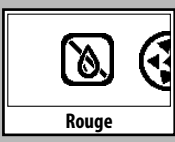
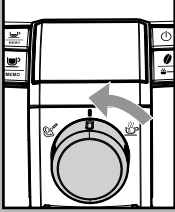
• La machine commence la distribution par intervalles du produit détartrant (la barre indique la progression du cycle).





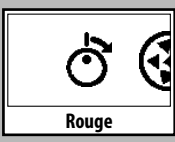


- Lorsque la solution dans le réservoir est finie, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "1".

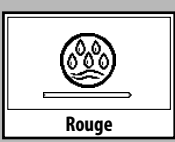


- Le symbole indique qu'il faut rincer et remplir le réservoir. Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

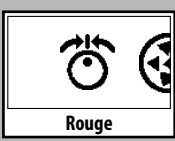
- Vider le conteneur utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le positionner sous la buse de vapeur.



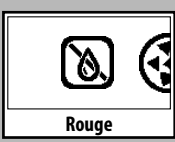
- Lorsque le réservoir rempli d'eau est inséré dans la machine, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur ; tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "1".



- La machine commence le cycle de rinçage.

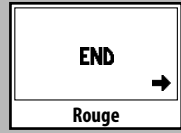


- Lorsque l'eau dans le réservoir est finie, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "1".



- Le symbole indique qu'il faut rincer et remplir le réservoir. Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

- Vider le conteneur utilisé pour récupérer le liquide sortant de la machine.



- Lorsque le réservoir rempli d'eau est inséré dans la machine, le symbole à côté apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche "END" pour quitter le cycle de détartrage.
- La machine commence le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

**i** Au cas où la machine serait éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété lors du rallumage de la machine.

**i** La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

### Remarques sur le détartrage

Dans la section précédente il y avait une explication de la procédure correcte pour le détartrage de la machine. Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

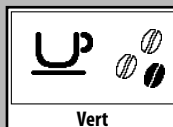
Ce logiciel a été réglé pour une dureté standard de l'eau.

Dans des cas particuliers l'eau peut être très dure (haut contenu en calcium) ; cela pourrait entraîner la nécessité d'effectuer le cycle de détartrage plus fréquemment, même si l'appareil n'affiche pas de signalisations sur l'afficheur. Même si la machine est utilisée rarement (par ex. un café par jour), il est conseillé d'effectuer un cycle de détartrage plus fréquemment.

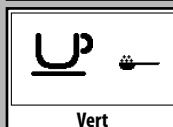
Dans des cas particuliers il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage tous les 1-2 mois même si la machine ne le signale pas.

## AFFICHEUR DU BANDE-AU DE COMMANDE

### Signaux machine prête



- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.



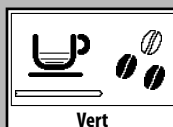
- Machine prête pour la distribution du café avec café prémoulu.



- Machine en phase de distribution de vapeur.



- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



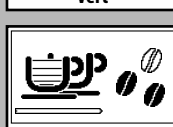
- Machine en phase de distribution d'1 café expresso.



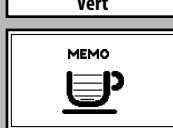
- Machine en phase de distribution d'1 café allongé.



- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso.

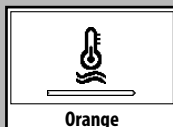


- Machine en phase de distribution de 2 cafés allongés.



- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer.

### Signaux d'avertissement



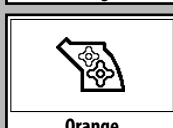
- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.



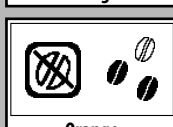
- Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine termine l'opération.



- La machine nécessite un cycle de détartrage.

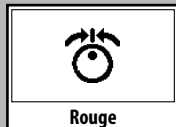


- Le groupe de distribution est en phase de rétablissement pour la remise à zéro de la machine.

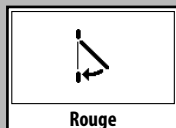


- Remplir le réservoir à café de café en grains et faire redémarrer le cycle de distribution du café.

## Signaux d'alarme



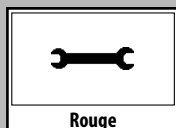
- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur dans la bonne position.



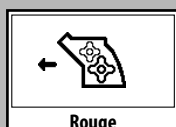
- Fermer la porte de service.



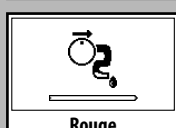
- Manque de grains dans le réservoir à café. Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



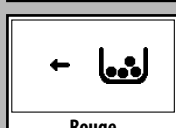
- Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.



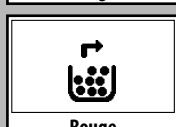
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.



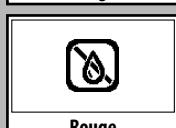
- Problèmes au circuit hydraulique.



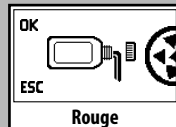
- Insérer le tiroir à marc.



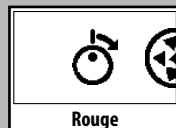
- Vider le tiroir à marc et le bac de récupération liquides.



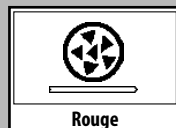
- Remplir le réservoir à eau.



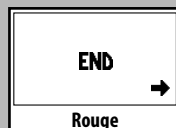
- Page-écran initiale pour l'activation du cycle de détartrage. Appuyer sur « ESC » pour sortir.



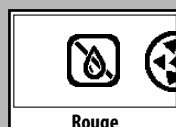
- Ouvrir le robinet pour exécuter le processus indiqué.



- Cycle de détartrage en phase d'exécution.



- Cycle de détartrage terminé. Appuyer sur la touche "END" pour quitter le cycle de détartrage.



- Remplir le réservoir à eau.

## DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. <b>Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.</b>
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. <b>(voir remarque)</b>	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moule, mais le café ne sort pas. <b>(Voir remarque)</b>	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Café trop aqueux. <b>(voir remarque)</b>	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. <b>(voir remarque)</b>	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

**Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Saeco Adapting System ».**

**Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.**

## DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 315 x 415
Poids	9 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

Francis

## ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

### DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

AN 09

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

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy  
nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :  
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

### SUP 037DR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales  
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues  
Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques  
Méthodes d'évaluation et de mesure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14  
Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 :  
Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :  
Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné ≤ 16A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.  
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

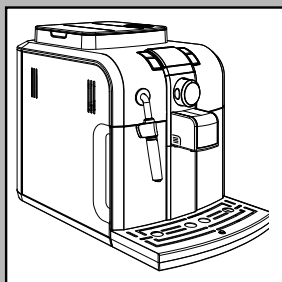
Selon les dispositions des directives: EC 2006/95, EC 2004/108.

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
M. Andrea Castellani

## INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

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



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

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



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

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

En dichos casos la garantía pierde su validez.

## NORMAS DE SEGURIDAD



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

### Uso previsto

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

### Alimentación de corriente - Cable de alimentación

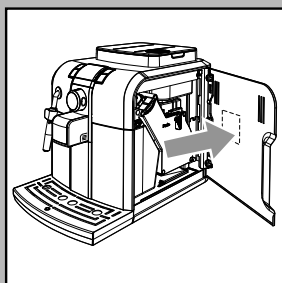
Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.

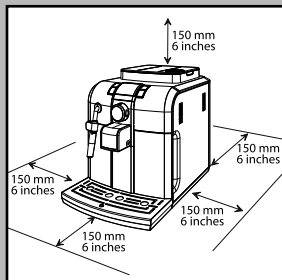
La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio.

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

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

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





## Protección de otras personas

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

## Riesgo de quemaduras

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

## Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento

Para una gestión correcta se aconseja:

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

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina. No usar la máquina de café en lugares abiertos. No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

## Almacenamiento de la máquina - Limpieza

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

Esperar hasta que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

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

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

Si la máquina no será utilizada por períodos prolongados de tiempo, suministrar agua del tubo de vapor y lavar con cuidado el pannarello (en caso de que lo haya); a continuación, apagarla y desconectarla de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

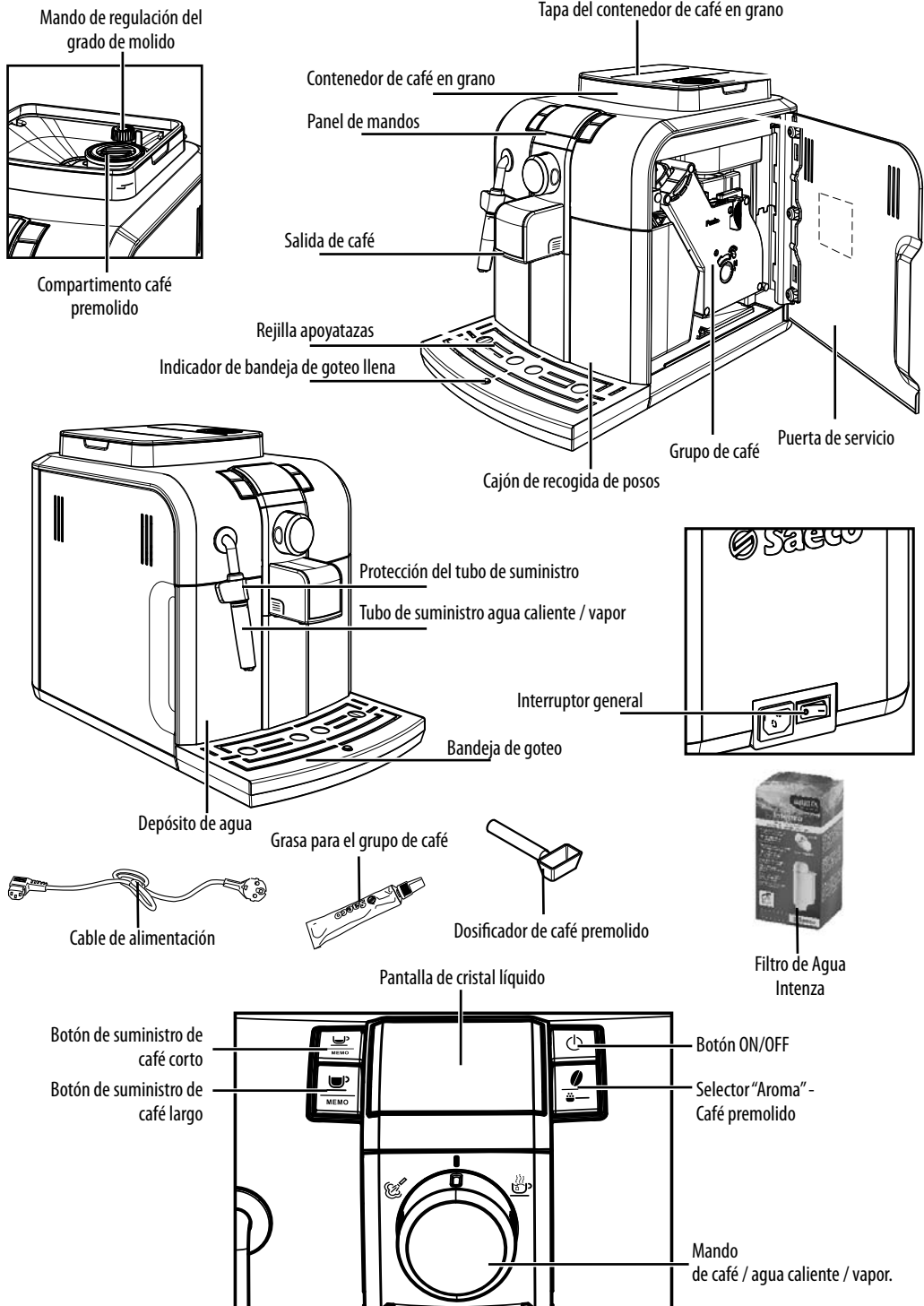
## Reparaciones / Mantenimiento

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

Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

## Antiincendio

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





## INSTALACIÓN

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

### Embalaje

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

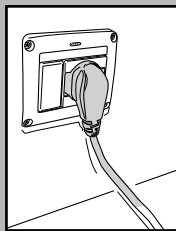
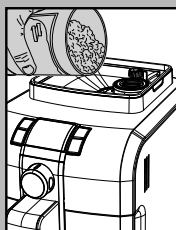
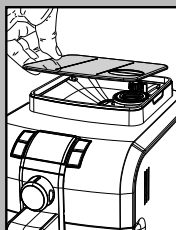
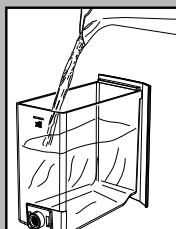
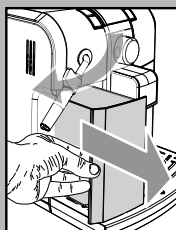
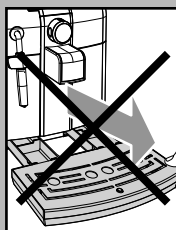
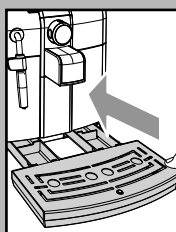
### Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.
- Colocar la tapa sobre el contenedor de café.
- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, asegurarse de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apartado "Primer encendido".

Además, asegurarse de que el interruptor general esté posicionado en "0".

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

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



### Primer encendido

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

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

- Retirar la tapa del contenedor de café.

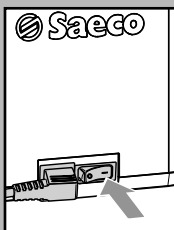
**i** **Nota: el contenedor puede ser equipado con un sistema de seguridad en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.**

- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

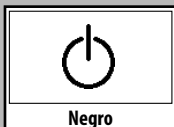
**!** **Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.**

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

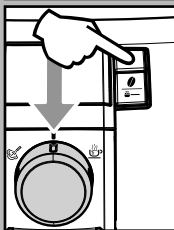
- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



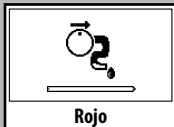
- Poner el interruptor general en "I" para encender la máquina.



- La pantalla visualiza el icono ON/OFF.



- Asegurarse de que el mando esté situado en la posición "I" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.



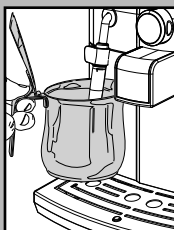
- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF;

- La pantalla indica que es necesario cargar el circuito.

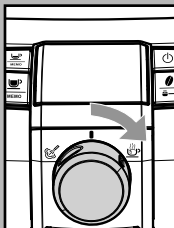
**i** Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada, es necesario cargar el circuito hídrico.

### Carga del circuito

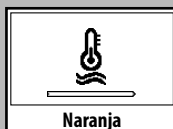
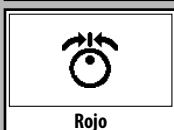
- Para cargar el circuito, colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello, en caso de que lo haya);



- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕". La máquina procede automáticamente a cargar el circuito de agua suministrando una cantidad mínima de agua predefinida del pannarello, señalizando el llenado progresivo de la barra bajo el icono.



Quando termina el proceso de carga en la pantalla aparece el icono que se muestra en la figura que señala que se debe poner el mando de selección en la posición central "☕".

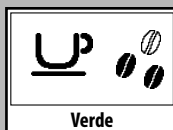


- En la pantalla se visualiza el icono de calentamiento máquina como se indica en la figura.



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

En esta fase en la pantalla aparece el icono indicado en la figura.



- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, en la pantalla aparece el icono.

La máquina está ahora lista para el suministro de productos.

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

### Ciclo de enjuague/autolimpieza

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

Este ciclo se realiza:

- cuando se enciende la máquina (con caldera fría)
- después de cargar el circuito (con caldera fría)
- durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café)
- durante la fase de apagado después de pulsar el botón ON/OFF (en caso de que se haya suministrado un producto café).



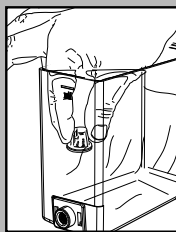
Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase aparece el icono.

Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café y/o el botón ON/OFF.

## Filtro de agua "INTENZA"

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

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



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

Programar el Intenza Aroma System como indicado en el embalaje.

- A = Agua blanda
- B = Agua media (estándar)
- C = Agua dura



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



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

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

Llenar el depósito de agua. La máquina está lista para el uso.

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

## AJUSTES

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

### Saeco Adapting System

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

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

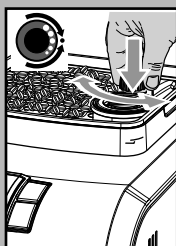
### Regulación del molinillo de café

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

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

**contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.**

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



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

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

Referencia Grande - Molido Grueso  
Referencia Pequeña - Molido Fino

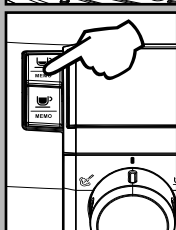
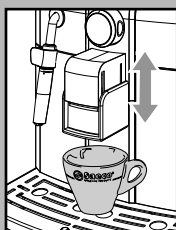
### Regulación cantidad de café en taza

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

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

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

- Colocar una taza bajo la salida de café.
- Pulsar y mantener pulsado el botón "MEMO" hasta la aparición del icono. Ahora la máquina está en fase de programación.



- La máquina empieza la fase de suministro; en la pantalla aparece el icono "←" que señala el botón que se está programando.
- Desde este momento se debe pulsar el botón señalado por el icono "←" cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada.

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

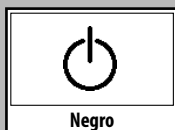
### Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía.

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

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

Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón ON/OFF (si el interruptor general está posicionado en "I"); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.



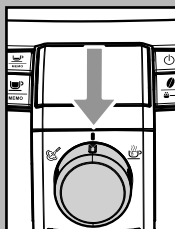
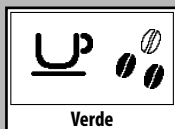
### SUMINISTRO DE CAFÉ

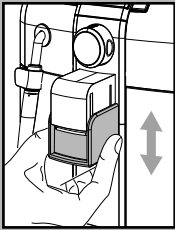
**! Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.**

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

**i Mantener el mando en posición café "☺" durante la fase de suministro.**

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

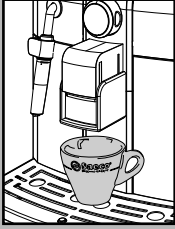




### Regulación de la salida de café

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

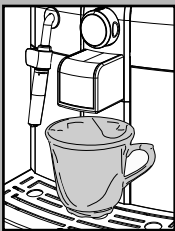
La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.



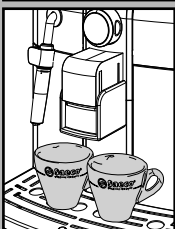
Para realizar la regulación, levantar o bajar manualmente la salida de café posicionando los dedos como se muestra en la figura.

Las posiciones recomendadas son:

Para utilizar tazas pequeñas;



Para utilizar tazas grandes.

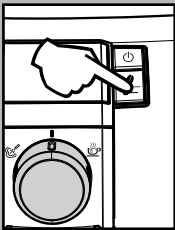


- Debajo de la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.

### Regulación "Aroma"

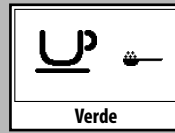
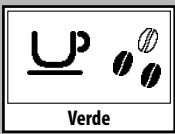
La máquina permite la regulación de la cantidad de café a moler.

Pulsando y soltando el botón "MEMO" se pueden seleccionar cuatro tipos de cafés (suave, medio, fuerte, premolido).



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

- = Aroma suave
- = Aroma medio
- = Aroma fuerte



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

Después de seleccionar el "aroma fuerte", se selecciona la función que permite suministrar café con el café premolido. Esta selección aparece con el icono al lado.

Para utilizar esta función, consultar el apartado correspondiente.

### Con café en grano

- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:

el botón "MEMO" para seleccionar el aroma deseado.

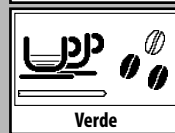
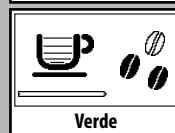
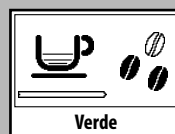
el botón "MEMO" para obtener un café exprés;

el botón "MEMO" para obtener un café largo.

- A continuación, se activa el ciclo de suministro:

Para suministrar 1 café, pulsar el botón una sola vez; en la pantalla aparece el icono.

Para suministrar 2 cafés, pulsar el botón 2 veces seguidas; en la pantalla aparece el icono.



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

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

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

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

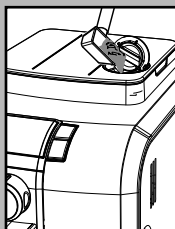
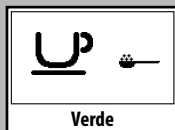
### Con café premolido

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

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

**i** Nota:

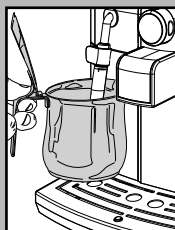
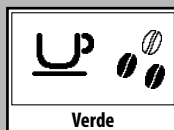
- Si no se introduce el café premolido en el compartimento se suministrará sólo agua;
- Si la dosis es excesiva y se colocan 2 o más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra el producto. También en este caso la máquina efectúa un ciclo en vacío y descarga el café molido en el cajón de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



Para suministrar café:

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

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



Presionar y soltar:

el botón “” para obtener un café exprés;

el botón “” para obtener un café largo.

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

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

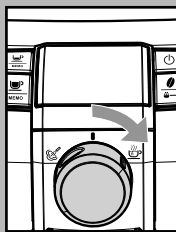
## SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

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

- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que el icono siguiente aparece en la pantalla.

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

- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello, en caso de que lo haya);

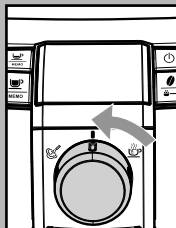


- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “☕”.



Verde

- En la pantalla aparece el siguiente icono.



- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición “🔥”. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.



Naranja

**i** En algunos casos es posible que después de girar el mando, no salga agua caliente y que en la pantalla aparezca el icono siguiente. Esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del pannarello.

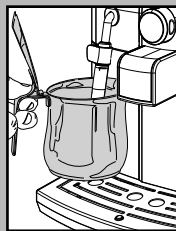
## SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

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

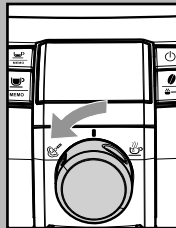
**!** ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

**i** Nota importante: Después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o pannarello, si existe). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externa-

mente el tubo de vapor (o pannarello, si existe). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.



- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello, en caso de que lo haya).



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



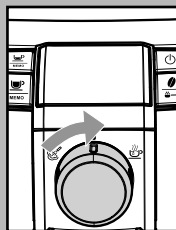
Naranja

- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en el cual aparece el siguiente icono.



Verde

- Cuando el siguiente icono aparece en la pantalla, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.



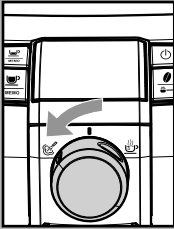
- Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “☕” para detener el suministro de vapor.

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

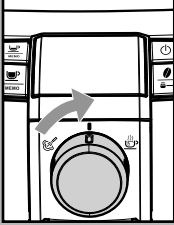
**i** Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.



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



- Girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "1"; mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la formación de crema sea uniforme.

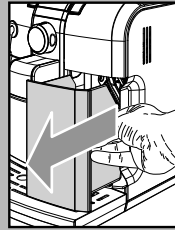


- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

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

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

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



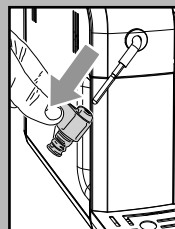
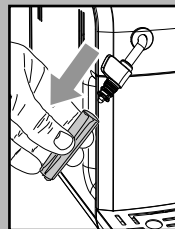
### Limpieza general

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

- Las otras operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

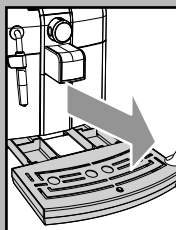
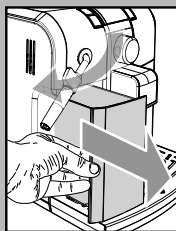
- No sumergir la máquina en agua.
- No introducir en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.

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



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





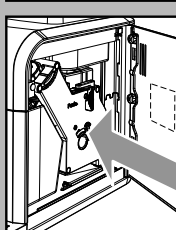
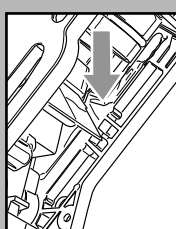
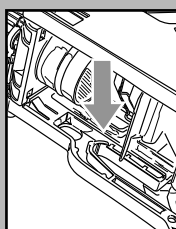
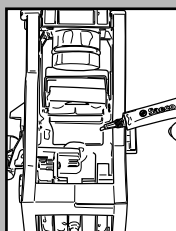
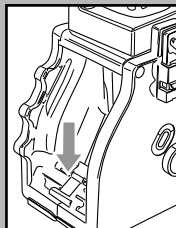
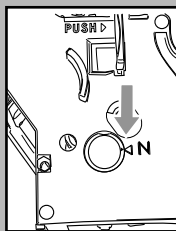
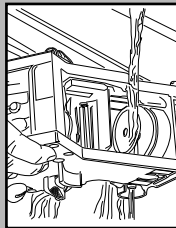
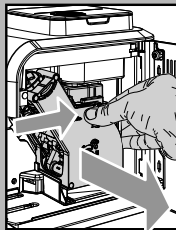
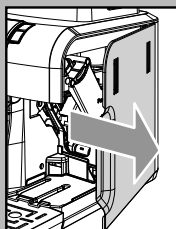
- volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente).

Volver a montar la parte exterior del pannarello.

- Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
  - Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.

### Grupo de café

- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Vaciar el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.
- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.



- Comprobar que las dos referencias coincidan.

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

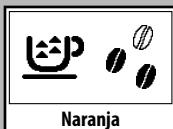
**i** Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.

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

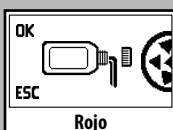
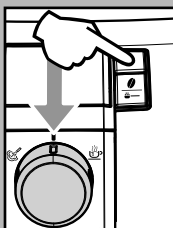
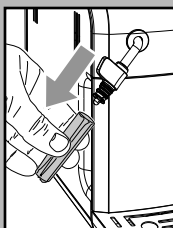
- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.

- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".

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



Naranja



Rojo



## DESCALCIFICACIÓN

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

En la pantalla se indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación:

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

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

**!** ¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

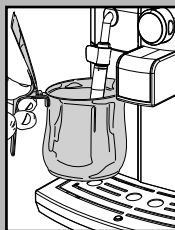
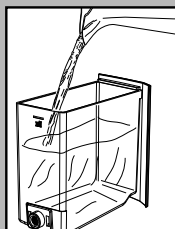
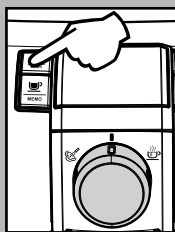
Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

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

**!** ¡Atención! Quitar el filtro "Intenza" antes de añadir el producto descalcificante.

• Mantener pulsado durante 5 segundos el botón "☉" y en la pantalla aparece el icono al lado.

**i** Si se ha pulsado el botón "☉" por error, pulsar el botón "MEMO" para salir.



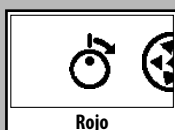
• Pulsar el botón "MEMO" para confirmar la activación del ciclo de descalcificación.

**i** Desde este momento es obligatorio acabar el ciclo de descalcificación.

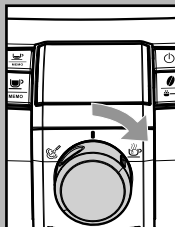
• Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto descalcificante, y verter la mezcla en el depósito de agua. Volver a colocar el depósito en la máquina.

• Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

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



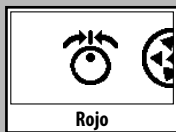
Rojo



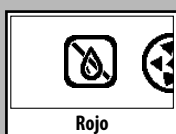
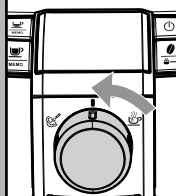
Rojo

• Sólo después de haber añadido la solución descalcificante en el depósito, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "☉" para iniciar el ciclo de descalcificación.

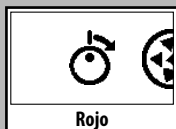
• Ahora la máquina inicia el suministro, en intervalos, del descalcificante (la barra señaliza el desarrollo del ciclo).



- Cuando haya acabado la solución en el depósito, aparece el icono al lado; este icono indica que es necesario llevar el mando en la posición "I".



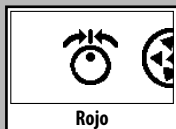
- El icono indica que se debe enjuagar y llenar el depósito.  
Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.
- Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina y reposicionarlo debajo del tubo de vapor.



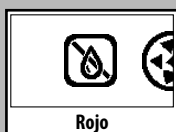
- Cuando se introduce el depósito lleno de agua en la máquina aparece el icono al lado; girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "II".



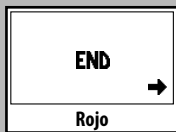
- Inicia el ciclo de enjuague de la máquina.



- Cuando haya acabado el agua en el depósito, aparece el icono al lado; este icono indica que es necesario llevar el mando en la posición "I".



- El icono indica que se debe enjuagar y llenar el depósito.  
Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.
- Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina.



- Cuando se introduce el depósito lleno de agua en la máquina aparece el icono al lado. Pulsar el botón "II" para salir del ciclo de descalcificación.
- Ahora, la máquina realiza el ciclo de calentamiento y de enjuague para el suministro de los productos.

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

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

Español

### Notas sobre la descalcificación

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

La máquina que Usted ha adquirido está equipada con un software avanzado que comprueba la cantidad de agua utilizada así que se tenga una indicación audible sobre cuando se tiene que realizar la descalcificación.

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

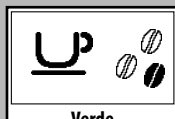
En algunos casos específicos, el agua podría ser particularmente dura (con alto contenido de calcio); puede ser que, por esta razón, se tendría que realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia, sin que aparezca una señal en la pantalla de la máquina.

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

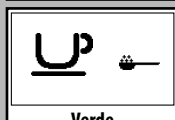
En estos casos particulares, se aconseja realizar un ciclo de descalcificación cada 1-2 meses también cuando la máquina no lo señala.

## PANTALLA DEL PANEL DE MANDOS

### Señales de listo



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



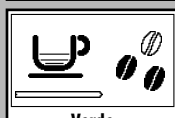
- Máquina lista para el suministro de café con café premolido.



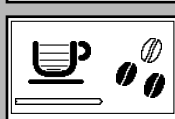
- Máquina en fase de suministro de vapor.



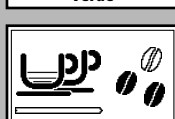
- Máquina en fase de suministro de agua caliente.



- Máquina en fase de suministro de 1 café expés.



- Máquina en fase de suministro de 1 café largo.



- Máquina en fase de suministro de 2 cafés expés.

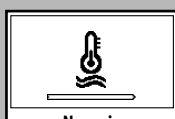


- Máquina en fase de suministro de 2 cafés largos.



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

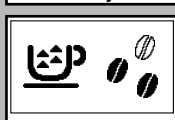
### Señales de aviso



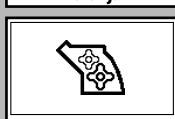
- Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.



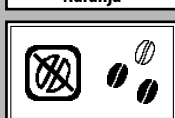
- Máquina en fase de enjuague. Esperar hasta que la máquina termine la operación.



- La máquina necesita un ciclo de descalcificación.

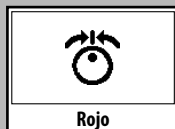


- El grupo de café está en fase de restablecimiento para el reset de la máquina.



- Llenar el contenedor con café en grano y reactivar el ciclo de suministro.

## Señales de alarma



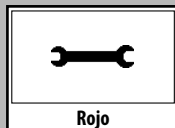
- Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta.



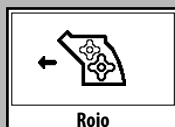
- Cerrar la puerta de servicio.



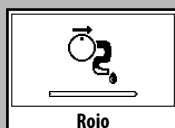
- Falta café en grano en el contenedor de café.  
Después de haber llenado el contenedor, se puede reactivar el ciclo.



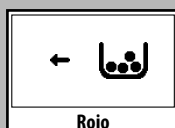
- Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se pone en funcionamiento, contactar con el centro de asistencia técnica.



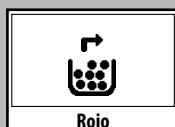
- El grupo de café se debe introducir en la máquina.



- Problemas con el circuito hídrico.



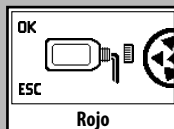
- Introducir el cajón de recogida de posos.



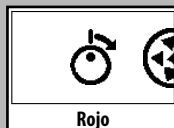
- Vaciar el cajón de recogida de posos y la cubeta de recogida de líquidos.



- Llenar el depósito de agua.



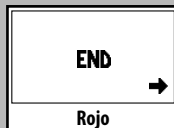
- Pantalla inicial para l'activación del ciclo de descalcificación.  
Pulsar "ESC" para salir.



- Abrir el mando para realizar la operación indicada.



- Ciclo de descalcificación en fase de realización.



- Ciclo de descalcificación acabado. Pulsar el botón "END" para salir del ciclo.



- Llenar el depósito de agua.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

## DATOS TÉCNICOS

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

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

## ELIMINACIÓN DEL APARATO

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



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

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

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

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

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 037DR

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

- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) + A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15 Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos. EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada  $\leq 16A$  por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 3: Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal  $\leq 16A$ . EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

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

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
Ing. Andrea Castellani

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

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

Fax: + 39 0534 31025  
[www.saeco.com](http://www.saeco.com)

Il produttore si riserva il diritto d'apportare qualsiasi modifica senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.

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

© Saeco International Group S.p.A.

Type SUP037DR - Cod.15001791 Rev.02 del 15-06-09