

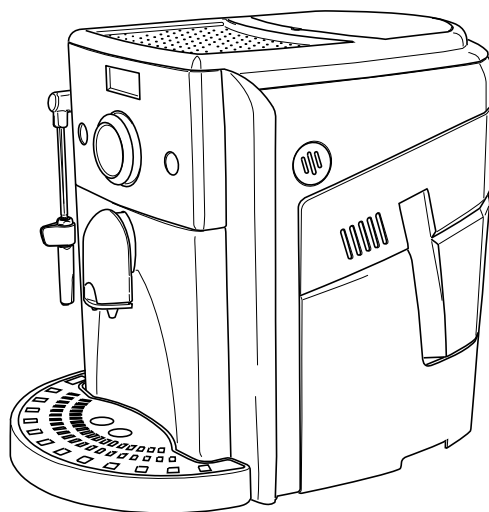


English

Français

Español

OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO



Type Sup 035DR



READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

Ideas with Passion



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 centre. 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.

Congratulations!

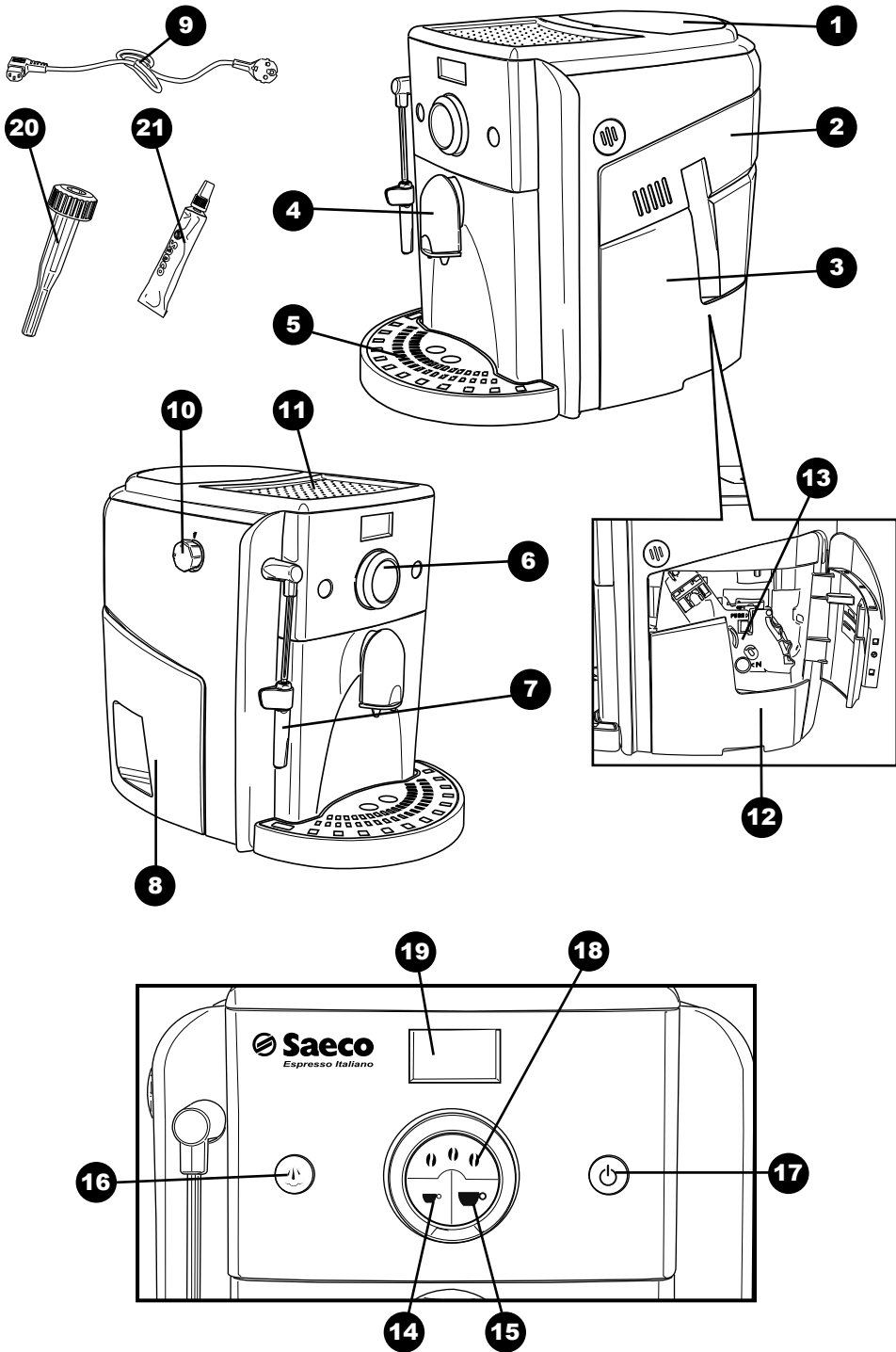
Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer to an authorized dealer, or to Saeco, if you have any questions. We will be happy to provide any clarifications.

Félicitations !

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi qui vous explique comment utiliser, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si vous avez des questions à poser, nous vous prions de contacter le revendeur ou directement notre service consommateurs. Nous vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

¡Enhorabuena!

Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café expreso de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas, dirigirse a un revendedor o directamente al fabricante. Será un placer responderle.



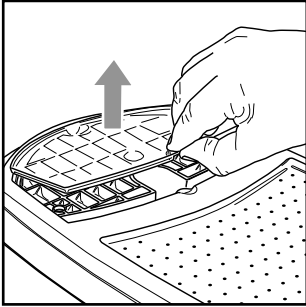


Fig.1

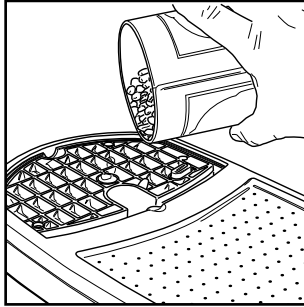


Fig.2

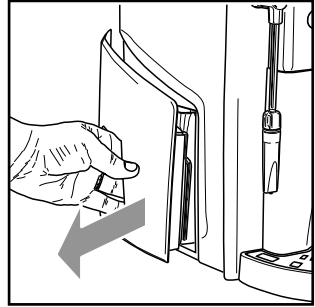


Fig.3

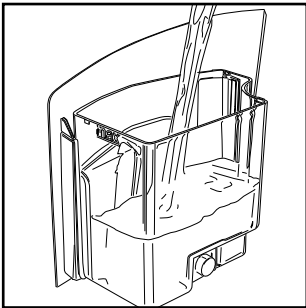


Fig.4

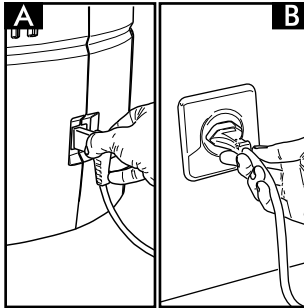


Fig.5

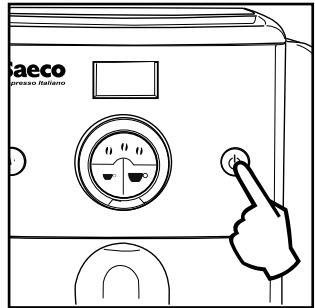


Fig.6

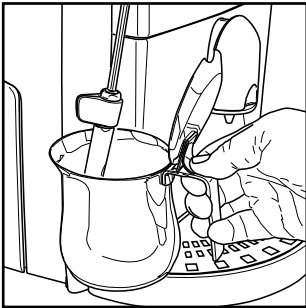


Fig.7

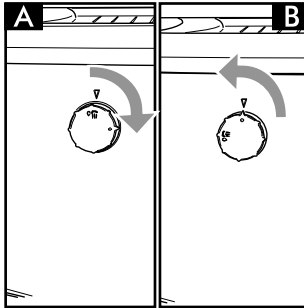


Fig.8

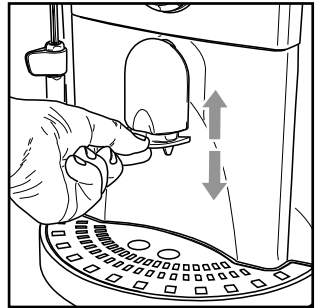


Fig.9

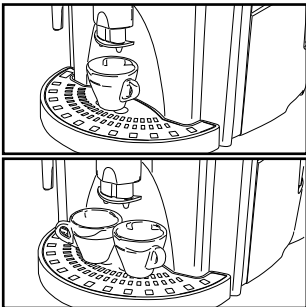


Fig.10

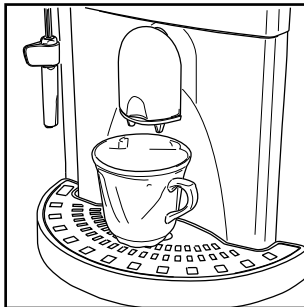


Fig.11

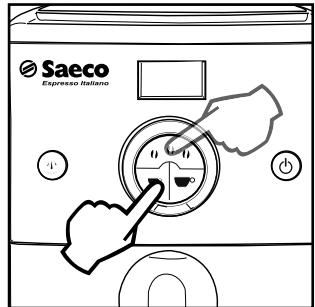


Fig.12

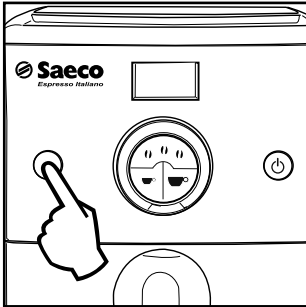


Fig.13

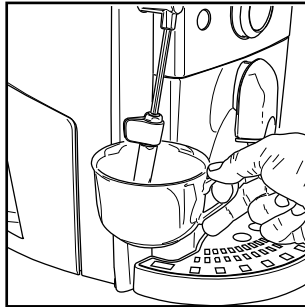


Fig.14

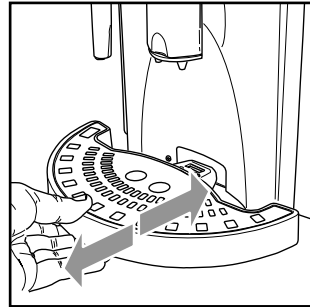


Fig.15

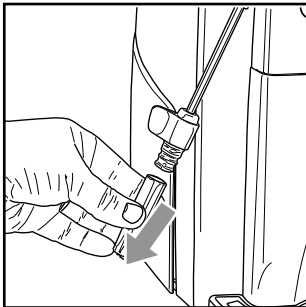


Fig.16

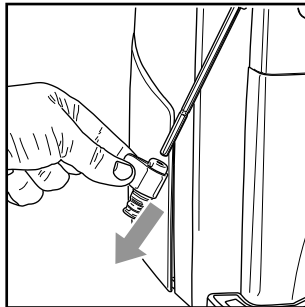


Fig.17

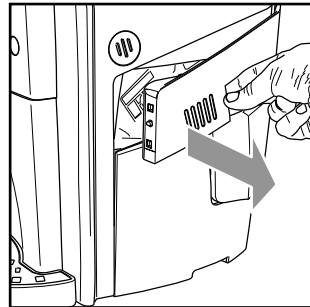


Fig.18

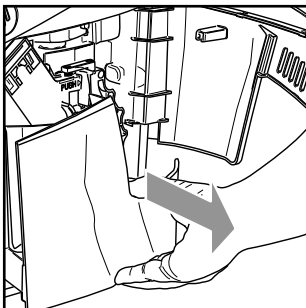


Fig.19

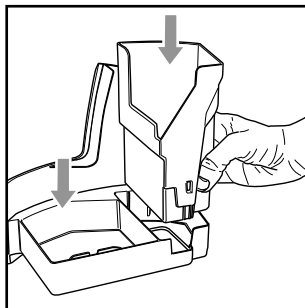


Fig.20

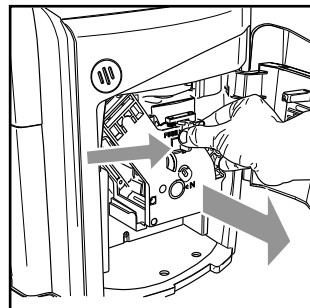


Fig.21

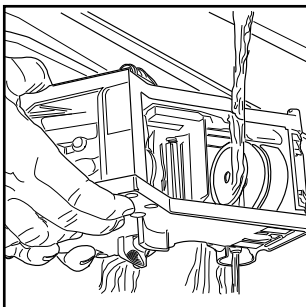


Fig.22

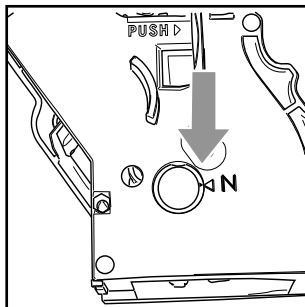


Fig.23

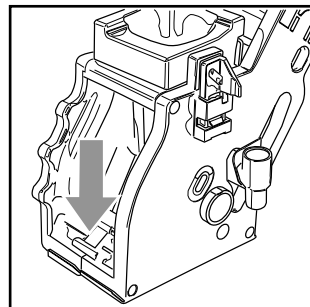


Fig.24

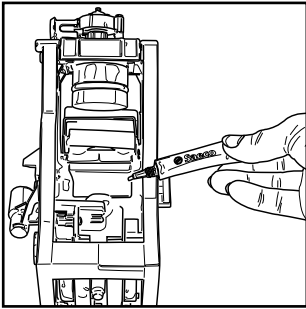


Fig.25

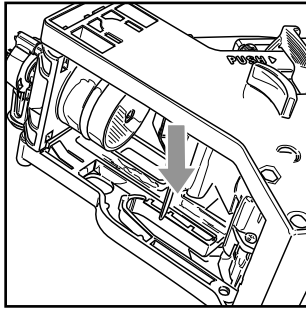


Fig.26

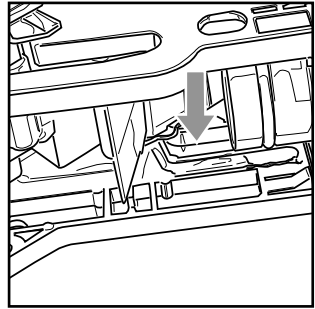


Fig.27

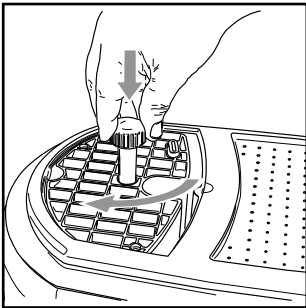


Fig.28

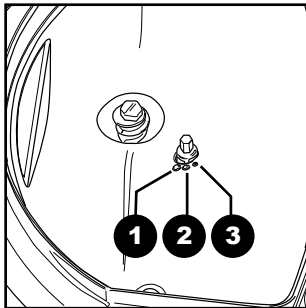



Fig.29



Fig.30

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is made for brewing espresso coffee using whole coffee beans and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The elegant machine housing has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous, professional use.

 **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 centres;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at temperatures below 0°C (32°F);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**


In these cases, the warranty will be voided.

1.1 To Simplify Manual Reading



The warning triangle indicates the instructions that are important for user's safety. Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

References to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. are indicated by numbers or letters. Whenever possible, refer to the illustration.

 This symbol is used to highlight information that is particularly important to ensure optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages while reading the operating instructions.

1.2 How to use these Operating Instructions

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 Saeco Customer Service.

2 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 appliance

Housing
Thermoplastic material

Size (w x h x d)
370 x 370 x 480 mm / 14.6 x 14.6 x 18.9 in

Weight
9 kg / 19.8 lbs

Power cord length
1.2 m / 47.2 in

Control panel
Front

Pannarello
frothing attachment for making cappuccino

Water tank (removable)
1.7 litres / 57.5 oz

Coffee bean hopper capacity
230 g / 8 oz

Coffee grounds drawer capacity
14 portions

Pump pressure
15 bar

Boiler
Stainless steel

Safety devices
Thermal fuse

3 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 or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout with care: Danger of scalding!

Intended Use of the Machine

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful 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 scarce experience and/or competences, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by him/

her on how to properly use the machine.

Power Supply

Only connect the coffee machine to a suitable socket. The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

Power Cord

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 the manufacturer's customer 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

Prevent children from playing with the machine.

Children are not aware of the risks linked with electric household appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

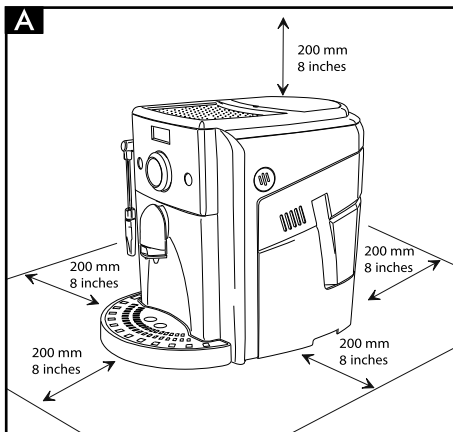
Danger of Burns

Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others: **Danger of scalding!**

Always use the handles or knobs provided.

Machine Location

Place the coffee machine in a safe place, where there will be no danger of overturning or injury.



Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **Danger of scalding!**

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.

Do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames in order to prevent its housing from melting or being damaged.

Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the power button, then pull out 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.

Suitable Location for Operation and Maintenance

To ensure correct and efficient performance of the coffee machine, we recommend following the instructions below:

- Choose a level surface;
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown (Fig. A).

Storing the Machine

If the machine is to remain inactive for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place and out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, problems or a suspected defect resulting from a fall, you should 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 (CO₂) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

Key to Machine Components

- 1** Coffee bean hopper with cover
- 2** Service door
- 3** Coffee grounds drawer
- 4** Dispensing spout (height-adjustable)
- 5** Drip tray + grill
- 6** Control panel
- 7** Hot water / steam wand with Pannarello frother
- 8** Water Tank
- 9** Power cord
- 10** Hot water / steam knob
- 11** Cup stacking surface
- 12** Drip tray
- 13** Brew group

Control panel

- 14** Small coffee brew button
- 15** Long coffee brew button
- 16** Steam button
- 17** Power button
- 18** Aroma button
- 19** Digital display

Accessories

- 20** Grinder adjustment key
- 21** Brew group lubricant

4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, carefully follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Machine Packaging

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

4.2 Preliminary Operations

- Remove the drip tray (5) with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a proper place in compliance with the requirements described in the safety regulations (section 3).
- **(Fig.15)** - Place the drip tray (5) into the machine.
- Before plugging the machine into the socket, be sure that all steps outlined in section 4.3 have been completed.

i Important Note: Carefully read the explanations of all the warnings the machine displays to the user on the control panel display (section 12).

4.3 Using the Machine for the First Time

- **(Fig.3)** - Lift the water tank (8) slightly and remove it from its seat.
- **(Fig.4)** - Rinse and fill it with fresh water taking care not to overfill it. Replace the water tank.

! Always use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (8). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine with empty tank: make sure there is enough water in the tank.

- **(Fig.1)** - Remove the cover from the coffee bean hopper (1).
- **(Fig.2)** - Pour in coffee beans.

i Note: The grill on top of the coffee bean hopper can not and does not need to be removed.

! Always add only coffee beans in the coffee bean hopper (1). Pre-ground coffee, instant

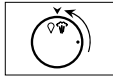
coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the cover on the coffee bean hopper (1).
- (Fig.5A) - Insert the plug into the socket on the back of the machine.
- (Fig.5B) - Insert the plug of the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.
- Press the power button (17) to turn on the machine. A red icon appears on the display.



This indicates that the circuit must be primed.

- (Fig.7) - To prime the water circuit, place a container below the hot water/steam wand (Pannarello) (7).
- (Fig.8) - Turn hot water/steam knob (10) clockwise and wait. A pre-set amount of water will be dispensed from the Pannarello. An orange icon will immediately be displayed:



Turn the hot water/steam knob (10) to close the Pannarello.

- Now an orange icon will be displayed:



This indicates that the machine is heating up to temperature.

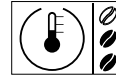
i Note: Before starting the machine after long periods of inactivity or if the water tank has been completely emptied, it is advisable to prime the circuit.

i When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. A small amount of water is dispensed. During this phase an orange icon will be displayed:



Wait for this cycle to be completed automatically.

- When the rinse cycle is complete, a green icon will be displayed:



The machine is now ready for use.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

5 ADJUSTMENTS

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

5.1 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 will 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 5.2).

5.2 Coffee Grinder Adjustment

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

Warning! 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. Switch the power button to off and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the bean hopper. Do not pour coffee beans

when the grinder is running.

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

This adjustment is carried out by adjusting the knob found on the inside of the coffee bean hopper; this knob must be pressed and turned only with the grinder adjustment key (20) provided with the coffee machine.

(Fig.28-29) - While the grinder is running, press and turn the knob (with the supplied key) one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; the grinder adjustment may only be noticed in this way. The references located inside the coffee bean hopper indicate the grind setting.

- 1 - Coarse Grind
- 2 - Medium Grind
- 3 - Fine Grind

5.3 Stand-by

The machine is designed for energy saving.

After 60 minutes of inactivity, the machine turns off automatically.

To turn the machine on again, simply press the power button (17); in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

5.4 Adjusting the Brewed Coffee

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your tastes and/or the size of your coffee cup(s).

Each time you press and release the brew button (14) or (15) the machine brews a pre-programmed amount of coffee, which is different for each button. This amount may be re-programmed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of button (14), which is normally associated with espresso coffee.

- **(Fig.10)** - Place a cup beneath the dispensing spout.
- **(Fig.12)** - Press and hold down the brew button (14).

A green icon appears on the display:



- **(Fig.12)** - When the amount of coffee in the cup reaches the desired level, release the brew button (14).

This button (14) is now programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee just programmed.

5.5 Dispensing Spout Adjustment

(Fig.9) - The height of the dispensing spout (4) may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.

Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height.

The recommended positions are:

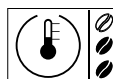
(Fig.10) - for use with small cups;

(Fig.11) - for use with large cups.

5.6 Aroma Adjustment

The machine allows you to adjust the amount of coffee to be ground for each cup.

When you press and release the aroma button (18) three selections are available (mild, medium, and strong). The system sets the aroma according to your personal taste.



Selection can be made when the beans appear on the display. Each time the aroma button (18) is pressed and released, the aroma changes by one step. Selection must be made prior to brewing coffee.

6 COFFEE BREWING

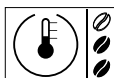


Note: Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank contains water.

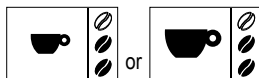


Before brewing coffee, check the messages on the display. Check that the water tank and coffee bean hopper are full.

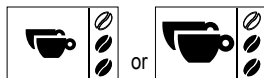
- (Fig.10 - Fig.11) - Place 1 or 2 cups beneath the dispensing spout (4). You may adjust the height of the dispensing spout to your cups.
- Check that the machine is ready. At this point a green icon should be displayed.



- (Fig.12) - To brew coffee:
 - If desired, press and release the aroma button (18) to select the desired aroma.
 - Press and release small coffee button (14) for an espresso coffee, or long coffee button (15) for a long coffee.
- The brewing cycle is started:
 - To dispense 1 cup of coffee, press the button once. A green icon appears on the display:



- To dispense 2 cups of coffee, press the button twice. A green icon appears on the display:



In this mode of operation, 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 dispense out of the dispensing spout (4).
- 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.



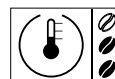
The machine is adjusted to brew a real Italian espresso. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavor of the coffee to develop fully.

7 DISPENSING HOT WATER



Warning: At the beginning, short spurts of hot water may come out: Danger of scalding. The hot water/steam wand may reach high temperatures: **Never touch it with bare hands.**

- Before dispensing hot water, check that the machine is ready. At this point a green icon should be displayed:



When the machine is ready to brew coffee, proceed as follows:

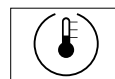
- (Fig.7) - Place a cup or a container beneath the hot water/steam wand (7).
- (Fig.8) - Turn the hot water/steam knob (10) clockwise to open it. A green icon will be displayed:



- When the desired quantity of hot water has been dispensed, turn the hot water/steam knob (10) counter-clockwise to stop it. The machine returns to the normal operating mode.



Occasionally, no hot water is dispensed when the hot water/steam knob (10) is turned and an orange icon will appear on the display:



Should this happen, simply wait until the end of the pre-heating phase, at which point hot water will be dispensed from the Pannarello.

8 STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCCINO

Steam may be used to froth milk for cappuccinos, lattes or other beverages.



Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The steam wand may reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

- (Fig.13) - When the machine is ready to brew coffee, press the steam button (16). The machine requires a preheating time. An orange icon will appear on the display:



- Steam can be dispensed when this green icon is displayed:



i Note: When this icon appears, coffee can be brewed following the procedure described in section 6.

- (Fig.7 - Fig.8) - Place a container beneath the hot water/steam wand (Pannarello) (7) and open the hot water/steam knob (10) for a few seconds so as to let the residual water come out of the wand. After a brief moment, a steady jet of steam will come out of the wand.
- Close the steam knob (10).
- Fill a cup or frothing pitcher 1/3 full with cold milk.

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

- (Fig.14) - Immerse the steam wand (Pannarello) in the milk to be heated and open the knob (10). Move the container gently up and down to evenly distribute the steam in the milk and level the foam formation.
- After using the steam for the desired time, close the steam knob (10).

After using the steam wand (Pannarello frother), wash

it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.



When the frothed milk is ready, follow the procedure described in section 6 to brew coffee.



When not in use, the machine automatically reaches the temperature needed to brew coffee to save energy.

9 CLEANING AND MAINTENANCE

General cleaning

- Maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the outside of the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- (Fig.16) - Every day, after steaming milk, remove the external part of the Pannarello frother and wash it with fresh drinking water.
- (Fig.17) - Clean the steam wand weekly. In order to do this, please:
 - 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 of the steam wand (make sure it is completely inserted).
 Re-assemble the external part of the Pannarello.
- (Fig.4) - Clean the water tank on a daily basis.
 - Remove the filter in the water tank and wash it under running drinking water.
 - Re-insert the filter into its seat by gently pressing and turning it.
 - Fill the water tank with fresh drinking water.
- (Fig.15) - Empty and clean the drip tray daily.

- **(Fig.9)** - Each week remove the dispensing spout, pulling it downwards, and wash it with lukewarm water. After washing it, place it back in position.
- **(Fig.19-20)** - Clean the service compartment. We recommend emptying and cleaning (on a daily basis):
 - The coffee grounds drawer (3)
 - The drip tray (12).

9.1 Brew Group

- The brew group (13) must be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the power button (17) and remove the plug from the socket.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Open the service door (2). Remove the coffee grounds drawer (3) and drip tray (12).
- **(Fig.21)** - Remove the brew group (13) pulling it by the handle and press the "PUSH" button. The brew group must be rinsed only with lukewarm water with NO detergent/soap.
- **(Fig.22)** - Thoroughly rinse the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly rinse and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- **(Fig.23)** - Make sure that the two reference signs match up.
- **(Fig.24)** - Make sure that the lever is in contact with the brew group. 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 in authorized service centers.**

- **(Fig.25)** - Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant only.
- **(Fig.26-27)** - Apply the lubricant evenly to the guides on both sides of the brew group.
- Insert the brew group in its seat clicking it into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the coffee grounds drawer and the drip tray. Close the service door.

10 DESCALING THE MACHINE

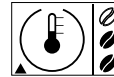
Limescale normally builds up with the use of the appliance. Descaling should be performed every 1-2 months, or when indicated by the machine.

The display informs you that descaling is necessary:

- An orange icon is displayed before dispensing:



- During normal use, a triangle shaped icon appears in the lower left part of the display:



i **Please use Saeco descaling solution in your machine (Fig.30). 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.**

(Fig.17) - Before descaling, remove the Pannarello from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

- Turn the machine on by pressing the power button (17). **Wait for the machine to complete the warm up and rinse cycles.**
- Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank.
- **(Fig.7)** - Place a container beneath the steam wand (7).
- **(Fig.8)** - By turning hot water/steam knob (10) clockwise, dispense water in intervals, one cup at a time; to stop dispensing, turn knob (10) counter-clockwise.
- Between each cup, you must allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes, turning the machine off by pressing the power button (17). Empty the container.
- Continue until the descaling solution runs out and the water tank is empty.
- When the descaling solution is finished, rinse the water

tank and fill it with fresh water.

- Turn the machine on by pressing the power button (17).
- **(Fig.8)** - Turning the hot water/steam (10) clockwise, empty the entire contents of the water tank; to stop dispensing, turn knob (10) counter-clockwise.

Press the button (16) for 7 seconds to exit the descaling cycle.

When descaling is complete, insert the Pannarello onto the steam spout as described in the "Cleaning and Maintenance" section.


i Saeco descaling solution should be disposed of according to the manufacturer instructions and/or the regulations in the country of use.

11 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.





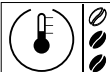
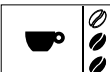
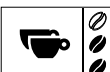
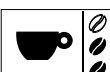
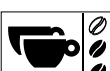


This product complies with eu directive 2002/96/ec.










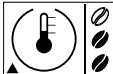


The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.

12 CONTROL PANEL LIGHTS

| Icon | Red Light | Orange Light | Green Light |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | | The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water. | |
|  | Fill the water tank and prime the circuit. | Fill the water tank. | |
|  | | The machine is performing the rinse cycle. Wait until the machine automatically stops brewing the beverage. | |
|  | | Refill the coffee bean hopper with coffee beans and restart the coffee brewing cycle. | |
|  | | | The machine is ready to brew coffee and dispense hot water. |
|  | | | The machine is brewing one cup of espresso. |
|  | | | The machine is brewing two cups of espresso. |
|  | | | The machine is brewing one cup of coffee. |
|  | | | The machine is brewing two cups of coffee. |
|  | | | The machine is dispensing hot water. |
|  | | The machine is warming up to dispense steam. | |

| Icon | Red Light | Orange Light | Green Light |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | | | The machine is ready to brew coffee and dispense steam. |
|  | | The machine must be descaled. | |
|  | Insert the coffee grounds drawer into place. | | |
|  | Insert the brew group into place. | The brew group does not work properly. Repeat the operation. | |
|  | Close the service door. | | |
|  | | Close the hot water/steam knob. | |
|  | | Empty the coffee grounds drawer and the drip tray. | |
|  | | | The machine is in the programming mode. |
|  | Turn the machine off. After 30-seconds, turn it back on. Try this 2 or 3 times. If the machine does NOT start, contact an authorized service center. | | |
|  | The triangle on the lower left of the digital display reminds the user that the machine must be descaled. | | |

| Problems | Possible Causes | Resolutions |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The machine does not turn on. | The machine is not plugged into an electrical socket. | Plug the machine into an electrical socket. |
| The machine does not operate constantly. | Possible malfunction. | When the machine is not brewing, turn off and unplug machine. Plug machine in again and power on. |
| The coffee is not hot enough. | The cups are cold. | Preheat the cups with hot water. |
| Hot water or steam does not dispense. | The hole of the steam wand is clogged. | Clean the hole of the steam wand with a pin. Before attempting to unclog the steam wand be sure that the machine is off and cool. |
| | The Pannarello is dirty. | Clean the Pannarello. |
| The coffee is not creamy enough. | The blend needs to be adjusted, the coffee is not freshly roasted, or the grind is too coarse. | Change the coffee blend, or adjust the grinder as described in section 5.2. |
| The machine requires too much time to warm-up, or not enough water is dispensed from the steam wand. | The water circuit is clogged with limescale. | Descale the machine. |
| The brew group cannot be removed. | The brew group is out of position. | Turn the machine on. Close the service door. The brew group will automatically return to the proper position. |
| | The coffee grounds drawer is inserted. | Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group. |
| The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (see note) | The brew group is dirty. | Clean the brew group (section 9.1). |
| | The dispensing spout is dirty. | Clean the dispensing spout. |
| | Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose. | Brew a few coffees as described in section 5.1. |
| 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 5.1. |
| The coffee comes out slowly. (see note) | The coffee is too fine. | Change the coffee blend or adjust the grind setting as described in section 5.2. |
| | The brew group is dirty. | Clean the brew group (section 9.1). |
| Coffee comes out of the top or sides of the dispensing spout | The dispensing spout is clogged. | Clean the dispensing spout, including the nozzles. |

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 5.1.

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

Saeco Customer Service

USA: 1-800-933-7876

Canada: 1-514-385-5551

EC DECLARATION OF CONFORMITY
 EC 2006/95, EC 2004/118,
 EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
 - Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declare under our responsibility that the product:
AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 035 DR

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)
- 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 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)
 Part. 3^A Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input
 current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
 Part 3^A : 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) + A1 (2001)
- 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 provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
 Mr. 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

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 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.

1 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. Au design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

 **Attention.** La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant dans les cas suivants :

- 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 et utilisation de la machine à une température inférieure à 0°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.

1.1 Pour faciliter la lecture



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.

 Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

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.

2 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 située sur l'appareil

Matériau du corps

Thermoplastique

Dimensions (l x h x p) (mm)

370 x 370 x 480

Poids

9 Kg

Longueur du câble

1,2 m

Bandeau de commande

En façade

Pannarello

Spécial pour les cappuccinos

Réservoir à eau

1,7 litres - Amovible

Capacité du réservoir à café (g)

230

Capacité du réservoir à marc

14

Pression de la pompe

15 bars

Chaudière

Acier inoxydable

Dispositifs de sécurité

Coupe-circuit thermique

3 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 : 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 secteur

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.

Câble d'alimentation

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 le fabricant ou par son service d'assistance aux clients. 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.

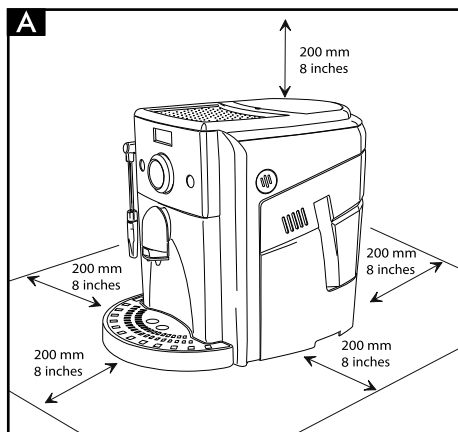
Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils 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.



Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.

Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**

Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait l'endommager. 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.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut déconnecter la machine avec la touche ON/OFF et retirer 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.

Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :

- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- 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 (Fig.A).

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre 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. Les réparations ne doivent être effectuées que par un centre d'assistance agréé. 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 (CO₂). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Les composants de la machine

- 1** Réservoir à café en grains avec couvercle
- 2** Porte de service
- 3** Tiroir à marc
- 4** Distributeur (réglable en hauteur)
- 5** Bac d'égouttement + grille
- 6** Bandeau de commande
- 7** Buse de distribution vapeur/eau chaude avec Pannarello
- 8** Réservoir à eau
- 9** Câble d'alimentation
- 10** Bouton robinet eau chaude/vapeur
- 11** Plaque pour poser les tasses
- 12** Bac de récupération liquides
- 13** Groupe de distribution

Bandeau de commande

- 14** Touche de distribution du café fort
- 15** Touche de distribution du café allongé
- 16** Touche de sélection de la vapeur
- 17** Touche ON/OFF
- 18** Touche Arôme
- 19** Afficheur

Accessoires

- 20** Clé pour régler la mouture
- 21** Graisse pour le Groupe de distribution

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » indiquées à la section 3.

4.1 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.

4.2 Opérations préliminaires

- Retirer le bac d'égouttement (5) 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 (section 3).
- (Fig.15) - Insérer le bac d'égouttement (5) dans le logement prévu à cet effet sur la machine.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier d'avoir effectué toutes les opérations indiquées à la section 4.3.

i **Remarque importante :** Il est indispensable de lire le contenu de la section 12 qui explique dans le détail la signification de toutes les indications que la machine fournit à l'utilisateur, par l'afficheur du bandeau de commande.

4.3 Première mise en marche

- (Fig.3) - Soulever légèrement les réservoir à eau (8) et le retirer de son logement.
- (Fig.4) - Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; il est recommandé de ne pas trop remplir le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

! **Ne remplir le réservoir (8) 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.**

- (Fig.1) - Retirer le couvercle du réservoir à café (1).
- (Fig.2) - Verser le café en grains.

i **Remarque :** La grille se trouvant dans le réservoir à café ne peut ni ne doit jamais être enlevée.

⚠ Ne verser que du café en grains dans le réservoir (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Replacer le couvercle sur le réservoir à café (1).
- (Fig.5A) - Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- (Fig.5B) - Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (17) ; le symbole de couleur rouge s'affiche.



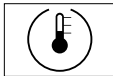
Cela indique qu'il faut amorcer le circuit.

- (Fig.7) - Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (7) ;
- (Fig.8) - Tourner le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre. Une quantité d'eau calibrée sortira du Pannarello ; tout de suite après le symbole de couleur orange s'affiche :



Fermer le robinet (10).

- Maintenant le symbole de couleur orange s'affiche :



Cela indique que la machine est en phase de réchauffage.

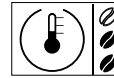
i **Remarque :** Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité ou bien si le réservoir à eau a été entièrement vidé, il est conseillé d'amorcer le circuit.

i Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée ; pendant cette phase le symbole de couleur orange s'affiche :



Attendre que le préchauffage se termine automatiquement.

- Une fois les opérations ci-dessus terminées, le symbole de couleur verte s'affiche :



La machine est ainsi prête à l'emploi.

- 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.

5 RÉGLAGES

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

5.1 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 de réglage automatique permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (pas 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 espresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est un calibrage de la part de la machine. Ce calibrage 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 par.5.2).

5.2 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. Désactiver l'interrupteur général et retirer 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 uniquement avec la clé fournie.

(Fig.28-29) - Appuyer sur le pivot, le tourner 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 repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.

- 1 - Mouture Grosse
- 2 - Mouture Moyenne
- 3 - Mouture Fine

5.3 Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie.

60 minutes après la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (17) ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

5.4 Réglage du café dans une 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 que l'on appuie et que l'on relâche les touches (14) ou (15), la machine distribue une quantité, programmée et différente, de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. On peut associer une distribution de café à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche (14), à laquelle on associe normalement le café expresso.

- **(Fig.10)** - Mettre une tasse sous le distributeur.
- **(Fig.12)** - Appuyer sur la touche (14) et la maintenir enfoncée ; pendant cette phase le symbole de couleur

verte s'affiche :



- **(Fig.12)** - Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâcher la touche (14).

Maintenant la touche (14) est programmée ; chaque fois que l'on y appuie et que l'on la relâche, la machine distribue la même quantité que programmée précédemment.

5.5 Réglage du distributeur de café

(Fig.9) - 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.

Positionner le distributeur ainsi :

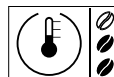
(Fig.10) - pour utiliser de petites tasses ;

(Fig.11) - pour utiliser de grandes tasses.

5.6 Réglage « Arôme »

La machine est conçue pour permettre le réglage de la quantité de café à mouler.

Si l'on appuie et l'on relâche la touche (18), trois sélections sont possibles (léger, moyen, fort) ; de cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.



La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche (18) on change l'arôme d'un degré ; la sélection doit être effectuée avant celle du café.

6 DISTRIBUTION DE CAFÉ

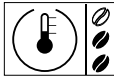


Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir à eau est plein.



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

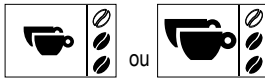
- (Fig.10 - Fig.11) - Placer une ou deux petites ou grandes tasses sous les buses du distributeur (4) ; ce dernier peut être réglé en hauteur afin qu'il s'adapte aux tasses.
- Vérifier que la machine est prête à l'emploi ; le symbole de couleur verte doit être affiché :



- (Fig.12) - Pour distribuer le café il faut :
 - appuyer et relâcher la touche (18) pour afficher l'Arôme souhaité, si nécessaire.
 - appuyer et relâcher la touche (14) pour un café expresso, ou la touche (15) pour un café allongé.
- Le cycle de distribution démarre ensuite :
 - pour distribuer un café, appuyer seulement une fois sur la touche ; le symbole de couleur verte s'affiche



- pour distribuer deux cafés, appuyer deux fois sur la touche ; le symbole de couleur verte s'affiche



Avec ce mode de fonctionnement, la machine mout 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 (4).
- 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.

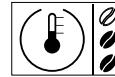


La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût plus intense du café.



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 de l'eau chaude, vérifier que la machine est prête à l'emploi ; le symbole de couleur verte doit être affiché :



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

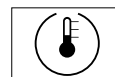
- (Fig.7) - Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur (7).
- (Fig.8) - Tourner le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre, le symbole de couleur verte s'affiche



- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



Quelquefois il se peut que, lorsqu'on ouvre le robinet (10), l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole orange s'affiche



Il suffira d'attendre la fin de la phase de réchauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

8 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

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

! Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- (Fig.13) - Lorsque la machine est prête à distribuer le café, appuyer sur la touche (16). La machine nécessite un temps de préchauffage ; pendant cette phase le symbole de couleur orange s'affiche :



- Il est possible de distribuer de la vapeur lorsque le symbole de couleur verte s'affiche :



i Remarque : lorsque cette icône s'affiche, il est également possible de distribuer du café comme il est décrit à la section 6.

- (Fig.7 - Fig.8) - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (7) ; ouvrir le bouton (10) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (Pannarello) sorte. Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (10).
- 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 froid.

- (Fig.14) - Plonger la buse de vapeur (Pannarello) dans le lait à réchauffer et ouvrir le bouton (10) ; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir terminé d'utiliser la vapeur, fermer le bouton (10).

- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

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

i Après avoir émulsionné le lait, distribuer le café comme indiqué à la section 6.

i En cas de périodes d'inutilisation, la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- L'entretien et le 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 ses composants au 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.
- (Fig.16) - Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- (Fig.17) - Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur une fois par semaine. 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.
- (Fig.4) - Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
 - Extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le

- nettoyer avec de l'eau courante potable.
- Replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- (Fig.15) - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- (Fig.9) - Une fois par semaine, retirer le distributeur en le tirant vers le bas et le laver à l'eau tiède. Après l'avoir lavé, le replacer dans son logement.
- (Fig.19-20) - Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de nettoyer et de vider chaque jour :
 - le tiroir à marc (3)
 - le bac de récupération liquides (12).

9.1 Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution (13) chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, une fois par semaine au moins.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur (17) et ôter la fiche de la prise de courant.
- (Fig.18 - Fig.19) - Ouvrir la porte de service (2). Retirer le tiroir à marc (3) et le bac de récupération liquides (12).
- (Fig.21) - Enlever le Groupe de distribution (13) 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.
- (Fig.22) - Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine
- (Fig.23) - Vérifier que les deux repères coïncident.
- (Fig.24) - 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. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**

- (Fig.25) - Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.
- (Fig.26-27) - 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 ».
- Introduire le tiroir à marc et le bac de récupération liquides. Fermer la porte de service.

10 DÉTARTRAGE

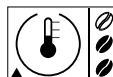
La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 à 2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

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

- avant chaque distribution, avec le symbole de couleur orange



- pendant l'utilisation normale avec le symbole en triangle se trouvant dans la partie inférieure de l'afficheur



i **Utiliser le détartrant SAECO (Fig.30). Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion.**

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

(Fig.17) - Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (17). **Attendre que la machine ait terminé les cycles de rinçage et de préchauffage.**

- Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.
- **(Fig.7)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (7).
- **(Fig.8)** - Vidanger le réservoir à l'aide d'une tasse à la fois, en tournant le bouton vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour arrêter la distribution, tourner le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF (17) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir.
- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Vidanger le contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Appuyer sur le bouton (16) pendant «7» secondes afin de sortir du cycle de détartrage.

Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello dans la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

i Le détartrant doit être utilisé en suivant à la lettre les préconisations du mode d'emploi de l'appareil concerné et selon la réglementation en vigueur dans le pays.

11 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.

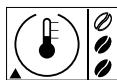
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé 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.

12 VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

| Icône | Rouge | Orange | Vert |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | | Machine en phase de réchauffage pour la distribution de café et d'eau chaude. | |
|  | Remplir le réservoir à eau et amorcer le circuit. | Remplir le réservoir à eau. | |
|  | | Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine termine l'opération. | |
|  | | Remplir le réservoir à café de café en grains et faire redémarrer le cycle de distribution du café. | |
|  | | | Machine prête pour la distribution du café et de l'eau chaude. |
|  | | | La machine est en train de distribuer un café expresso. |
|  | | | La machine est en train de distribuer deux cafés expresso. |
|  | | | La machine est en train de distribuer un café. |
|  | | | La machine est en train de distribuer deux cafés. |
|  | | | La machine est en train de distribuer de l'eau chaude. |
|  | | Machine en phase de réchauffage pour la distribution de vapeur. | |
|  | | | Machine prête pour la distribution du café et de la vapeur. |

| Icône | Rouge | Orange | Vert |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | | La machine nécessite un cycle de détartrage. | |
|  | Insérer le tiroir à marc. | | |
|  | Introduire le Groupe de distribution. | Le Groupe de distribution ne marche pas correctement. Répéter les opérations. | |
|  | Fermer la porte de service. | | |
|  | | Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur dans la bonne position. | |
|  | | Vider le tiroir à marc et le bac de récupération liquides. | |
|  | | | Machine en phase de programmation. |
|  | <p>Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes.</p> <p>Essayer 2 ou 3 fois.</p> <p>Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.</p> | | |



Le triangle en bas à gauche rappelle à l'utilisateur que la machine nécessite un cycle de détartrage.

| Problèmes | 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. |
| La machine fonctionne en mode irrégulier | Panne possible | La machine arrêtée, débrancher et brancher à nouveau la prise. |
| 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. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération. |
| | Pannarello sale. | Nettoyer le Pannarello. |
| Le café ne mousse pas. | Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros. | Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.2. |
| 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. | Détartre 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. |
| | Tiroir à marc inséré. | Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution. |
| La machine mout, mais le café ne sort pas. (voir remarque) | Le Groupe de distribution est sale. | Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1). |
| | 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 5.1. |
| Café trop aqueux. (voir remarque) | Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose. | Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section 5.1. |
| Le café coule lentement. (voir remarque) | Le café est moulu trop fin. | Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.2. |
| | Le Groupe de distribution est sale. | Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1). |
| 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 5.1.

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.

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
- Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

déclarons sous notre responsabilité que le produit:
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 035 DR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14
Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils $\leq 16A$ par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.


Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



1 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.

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

- uso indebido y no conforme a 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 uso de la máquina a una temperatura inferior a los 0° C;
- utilización de repuestos y accesorios no originales.


En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.

 Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar estas páginas durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar estas instrucciones para el 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.

2 DATOS TÉCNICOS

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

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación
Véase placa en el aparato

Estructura exterior
Termoplástico

Dimensiones (l x a x p) (mm)
370 x 370 x 480

Peso
9 kg

Longitud cable
1,2 m

Panel de mandos
En la parte delantera

Pannarello
Especial para capuchinos

Depósito de agua
1,7 litros - Extraible

Capacidad del contenedor de café (gr)
230

Capacidad del cajón de recogida de posos
14

Presión bomba
15 bar

Caldera
Acero inoxidable

Dispositivos de seguridad
Termofusible

3 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: ¡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

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

La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está deteriorado, el fabricante o el servicio de asistencia al cliente deben encargarse de la sustitución. 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.

Peligro 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

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde

nadie puede volcarla o quedar herido.

Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡riesgo de quemaduras!**

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.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente. Esperar hasta que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

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

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

Espacio para el uso y mantenimiento

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- 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 (Fig.A).

Almacenamiento de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse 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.

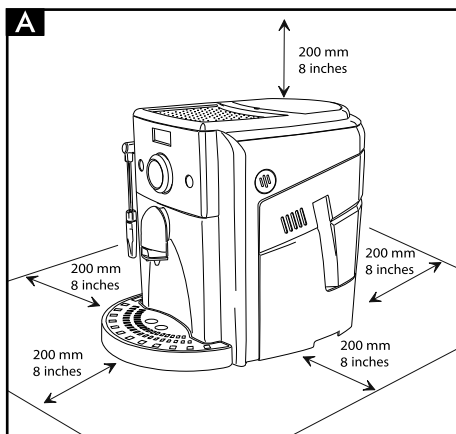
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.

Las reparaciones se efectúan únicamente en centros de asistencia autorizados.

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

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.



Componentes de la máquina

- 1** Contenedor de café en grano con tapa
- 2** Puerta de servicio
- 3** Cajón de recogida de posos
- 4** Salida de café (regulable en altura)
- 5** Bandeja de goteo + rejilla
- 6** Panel de mandos
- 7** Tubo de agua caliente/vapor con pannarello
- 8** Depósito de agua
- 9** Cable de alimentación
- 10** Mando de agua caliente / vapor
- 11** Superficie para tazas
- 12** Cubeta de recogida de líquidos
- 13** Grupo de café

Panel de mandos

- 14** Botón de suministro de café corto
- 15** Botón de suministro de café largo
- 16** Botón de selección de vapor
- 17** Botón ON/OFF
- 18** Botón Aroma
- 19** Pantalla

Accesorios

- 20** Llave de regulación del grado de molido
- 21** Grasa para el grupo de café

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las “Normas de seguridad” descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

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

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la bandeja de goteo (5) con la 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 (cap.3).
- **(Fig.15)** - Introducir la bandeja de goteo (5) en el alojamiento correspondiente de la máquina.
- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, asegurarse de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apart. 4.3.

i **Nota importante: Es importante leer el Capítulo 12 donde se explica detalladamente el significado de todos los avisos que la máquina muestra al usuario mediante la pantalla del panel de mandos.**

4.3 Primer encendido

- **(Fig.3)** - Levantar el depósito de agua (8) y extraerlo de su alojamiento.
- **(Fig.4)** - Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar el depósito en exceso. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

! **Introducir siempre en el depósito (8) 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.**

- **(Fig.1)** - Retirar la tapa del contenedor de café (1).
- **(Fig.2)** - Echar el café en grano.

i **Nota: La rejilla ubicada en el contenedor de café no puede y no debe ser quitada.**

! **Introducir siempre en el contenedor (1) sólo café en grano. El café molido, el café soluble**

y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa sobre el contenedor de café (1).
- **(Fig.5A)** - Introducir el enchufe en la toma ubicada en la parte trasera de la máquina.
- **(Fig.5B)** - Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.
- Para encender la máquina basta pulsar el botón (17); en la pantalla aparece el icono de color rojo.



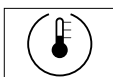
Este icono indica que es necesario cargar el circuito.

- **(Fig.7)** - Para cargar el circuito, introducir un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello) (7);
- **(Fig.8)** - Girar el mando (10) en el sentido de las agujas del reloj y esperar. Desde el pannarello saldrá una cantidad programada de agua; a continuación aparece el icono de color naranja:



Cerrar el mando (10).

- Ahora en la pantalla aparece el icono de color naranja:



Este icono indica que la máquina se está calentando.

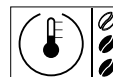
i **Nota:** antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada o si el depósito de agua se ha vaciado completamente, se recomienda cargar el circuito de la máquina.

i Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. Se suministra una pequeña cantidad de agua; en esta fase en la pantalla aparece el icono de color naranja:



Esperar a que acabe el ciclo de forma automática.

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, en la pantalla aparece el icono de color verde:



De esta forma la máquina está lista para ser utilizada.

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

5 AJUSTES

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

5.1 Saeco Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y tueste. La máquina de café Saeco está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

Nota: Este café se llama "torrefacto" y se encuentra en proporción variable en los paquetes de café con la denominación "mezcla"

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café expés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- **Atención:** pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase apart. 5.2).

5.2 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. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar el interruptor general 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 se debe realizar con el tornillo presente en el interior del contenedor de café, éste se debe presionar y girar sólo con la llave entregada con la máquina.

(Fig.28-29) - Presionar y girar el tornillo 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 presentes dentro del contenedor indican el grado de molido configurado.

- 1 - Molido Gueso
- 2 - Molido Medio
- 3 - Molido Fino

5.3 Stand-by

La máquina está preparada para ahorrar energía.

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

Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón (17); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

5.4 Regulación de café en taza

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

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón (14) ó (15) la máquina suministra una cantidad, programada y diferente, de café. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón puede ser programado para un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón (14) al que, generalmente, corresponde el café exprés.

- (Fig.10) - Colocar una taza bajo la salida de café.
- (Fig.12) - Pulsar y mantener pulsado el botón (14); durante esta fase en la pantalla aparece el icono de color verde:



- (Fig.12) - Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, soltar el botón (14).

Entonces el botón (14) queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

5.5 Regulación de la salida de café

(Fig.9) - 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.

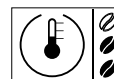
Las posiciones recomendadas son:

- (Fig.10) - para utilizar tazas pequeñas;
- (Fig.11) - para utilizar tazas grandes.

5.6 Regulación "Aroma"


La máquina permite la regulación de la cantidad de café para moler.


Pulsando y soltando el botón (18) se pueden seleccionar tres tipos de café (suave, medio, corto); de esta forma se ajusta la intensidad del sabor según el gusto personal.



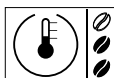
Es posible realizar la selección cuando aparecen los granos en la pantalla; cada vez que se pulse y se suelte el botón (18) se modificará el aroma de un grado; la selección debe efectuarse antes de seleccionar el café.

6 SUMINISTRO DE CAFÉ

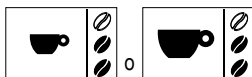
 **Nota:** Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.

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

- (Fig.10 - Fig.11) - Colocar 1 ó 2 tazas bajo la salida de café (4); es posible ajustar la altura de la salida de café para adaptarla a las tazas utilizadas.
- Comprobar que la máquina esté lista para el uso; en la pantalla debe aparecer el icono de color verde:




- (Fig.12) - Para suministrar café:
 - si es necesario, pulsar y soltar el botón (18) para seleccionar el aroma deseado.
 - pulsar y soltar el botón (14), para obtener un café exprés, ó (15) para 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 de color verde:




- para suministrar 2 cafés pulsar el botón 2 veces seguidas; en la pantalla aparece el icono de color verde:




 **En este modo de funcionamiento, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.**

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café (4).
- El suministro de café se interrumpe automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café

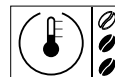
pulsando el botón antes accionado.

 **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.**

7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

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

- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que la máquina esté lista para el uso; en la pantalla debe aparecer el icono de color verde:




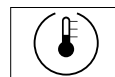
Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- (Fig.7) - Colocar una taza y/o un recipiente bajo el tubo de agua caliente/vapor (7).
- (Fig.8) - Abrir el mando (10) en el sentido de las agujas del reloj; en la pantalla aparece el icono de color verde:



- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

 **En algunos casos es posible que cuando se abre el mando (10) no salga agua caliente; en la pantalla aparece el icono de color naranja:**



Bastará esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del pannarello.

8 SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL 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.

- (Fig.13) - Cuando la máquina esté lista para suministrar café, pulsar el botón (16). La máquina necesita una fase de precalentamiento; en esta fase en la pantalla aparece el icono de color naranja:



- Se puede suministrar vapor cuando en la pantalla aparece el icono de color verde:



i Nota: cuando aparece este icono se puede suministrar también café como se describe en el apartado 6.

- (Fig.7 - Fig.8) - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello) (7) y abrir el mando (10) "Agua caliente/vapor" durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (10).
- 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.

- (Fig.14) - Sumergir el tubo de vapor (pannarello) en la leche que se desea calentar y girar el mando (10); mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Después de haber suministrado el vapor deseado cerrar el mando (10).

- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (pannarello), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

i Una vez preparada la leche espumada, suministrar café como se describe en el apartado 6.

i En caso de inactividad, la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.

9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- 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 o un horno convencional.
- (Fig.16) - Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del pannarello y lavarla con agua potable fresca.
- (Fig.17) - 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.
- (Fig.4) - Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
 - Extraer el filtro presente en el interior del depósito

- y limpiarlo con agua corriente potable.
- Volver a colocar el filtro en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
- Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- (Fig.15) - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- (Fig.9) - Una vez a la semana retirar la salida de café, tirando de ella hacia abajo y lavarla con agua tibia. Después de haberla lavado, volver a colocarla en su alojamiento.
- (Fig.19-20) - Limpiar la zona de servicio; se aconseja vaciar y limpiar cada día:
 - el cajón de recogida de posos (3)
 - la cubeta de recogida de líquidos (12).

9.1 Grupo de café

- El Grupo de Café (13) 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 (17) y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- (Fig.18 - Fig.19) - Abrir la puerta de servicio (2). Extraer el cajón de recogida de posos (3) y la cubeta de recogida de líquidos (12).
- (Fig.21) - Extraer el Grupo de Café (13) sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El Grupo de Café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.
- (Fig.22) - 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
- (Fig.23) - Comprobar que las dos referencias coincidan.
- (Fig.24) - 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.

- (Fig.25) - Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.

- (Fig.26-27) - 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 y la cubeta de recogida de líquidos. Cerrar la puerta de servicio.

10 DESCALCIFICACIÓN

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

En la pantalla se indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación:

- antes de cada suministro, con el icono de color naranja:



- durante el normal uso, con el icono en forma de triángulo colocado en la parte inferior de la pantalla:



i Use el producto descalcificador Saeco (Fig.30). Ha sido desarrollado específicamente para preservar el buen funcionamiento de la máquina a lo largo del tiempo y para evitar, si se usa correctamente, cualquier alteración en la calidad de la bebida suministrada.

! Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

(Fig.17) - Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el pannarello del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (17). Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y de calentamiento.
- Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto, y verter la mezcla en el depósito de agua.
- (Fig.7) - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (7).

- **(Fig.8)** - Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando del vapor (10) en el sentido de las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina con el botón ON/OFF (17), para que la solución descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- Repetir las operaciones hasta que la solución descalcificante en el interior del depósito se haya consumido por completo.
- Una vez consumida la solución descalcificante, enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca.
- Encender la máquina pulsando la botón ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Vaciar el contenido del depósito de agua girando el mando del vapor (10) en el sentido de las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Pulsar el botón (16) durante "7" segundos para salir del ciclo de descalcificación.


Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el pannarello en el tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

i Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones del fabricante indicadas en el envase del producto descalcificante.

11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

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







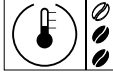
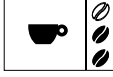
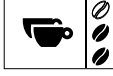
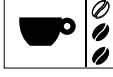
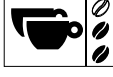



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.




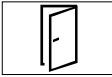




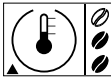
Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual

podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

12 PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

| Icono | Rojo | Naranja | Verde |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | | Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café y agua caliente. | |
|  | Llenar el depósito de agua y cargar el circuito. | Llenar el depósito de agua. | |
|  | | Máquina en fase de enjuague. Esperar hasta que la máquina termine la operación. | |
|  | | Llenar el contenedor con café en grano y reactivar el ciclo de suministro. | |
|  | | | Máquina lista para el suministro de café y agua caliente. |
|  | | | La máquina está suministrando un café expés. |
|  | | | La máquina está suministrando dos cafés expés. |
|  | | | La máquina está suministrando un café. |
|  | | | La máquina está suministrando 2 cafés. |
|  | | | La máquina está suministrando agua caliente. |
|  | | Máquina en fase de calentamiento para el suministro de vapor. | |
|  | | | Máquina lista para el suministro de vapor y café. |

| Icono | Rojo | Naranja | Verde |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | | La máquina necesita un ciclo de descalcificación. | |
|  | Introducir el cajón de recogida de posos. | | |
|  | Introducir el grupo de café. | El grupo de café no funciona correctamente. Repetir las operaciones. | |
|  | Cerrar la puerta de servicio. | | |
|  | | Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta. | |
|  | | Vaciar el cajón de recogida de posos y la cubeta de recogida de líquidos. | |
|  | | | Máquina en fase de programación. |
|  | Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se enciende, contactar con el centro de asistencia técnica. | | |
|  | El triángulo abajo a la izquierda recuerda al usuario que la máquina necesita un ciclo de descalcificación. | | |

| Problemas | Causas | Soluciones |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La máquina no se enciende. | La máquina no está conectada a la red eléctrica. | Conectar la máquina a la red eléctrica. |
| La máquina no funciona correctamente. | Posible funcionamiento defectuoso. | Con la máquina parada, desconectar y volver a introducir el enchufe a la toma de corriente. |
| El café no está suficientemente caliente. | Las tazas están frías. | Calentar las tazas con agua caliente. |
| La máquina no suministra agua caliente o vapor. | El orificio del tubo de vapor está obstruido. | Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría. |
| | Pannarello sucio. | Limpiar el pannarello. |
| El café tiene poca crema. | 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 apart. 5.2. |
| La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente. | El circuito de la máquina está obstruido por la cal. | Descalcificar la máquina. |
| El Grupo de Café no se puede extraer. | El Grupo de Café no está correctamente colocado. | Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial. |
| | Cajón de recogida de posos introducido. | Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café. |
| La máquina muele pero no sale café. (Véase nota). | Grupo de Café sucio. | Limpiar el Grupo de Café (Apart. 9.1). |
| | Salida de café sucia. | Limpiar la salida de café. |
| | Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis. | Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1. |
| Café demasiado acuoso. (Véase nota). | Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis. | Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1. |
| El café sale lentamente. (Véase nota). | Café demasiado fino. | Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apart. 5.2. |
| | Grupo de Café sucio. | Limpiar el Grupo de Café (Apart. 9.1). |
| 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 apart. 5.1.

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

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

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
- Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 035 DR

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

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15 Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-14 Requisitos particulares para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^A Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^A Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad. Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

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

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager
Mr. 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

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

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 SUP035DR Cod.15001649 Rev.00 del 25-07-08