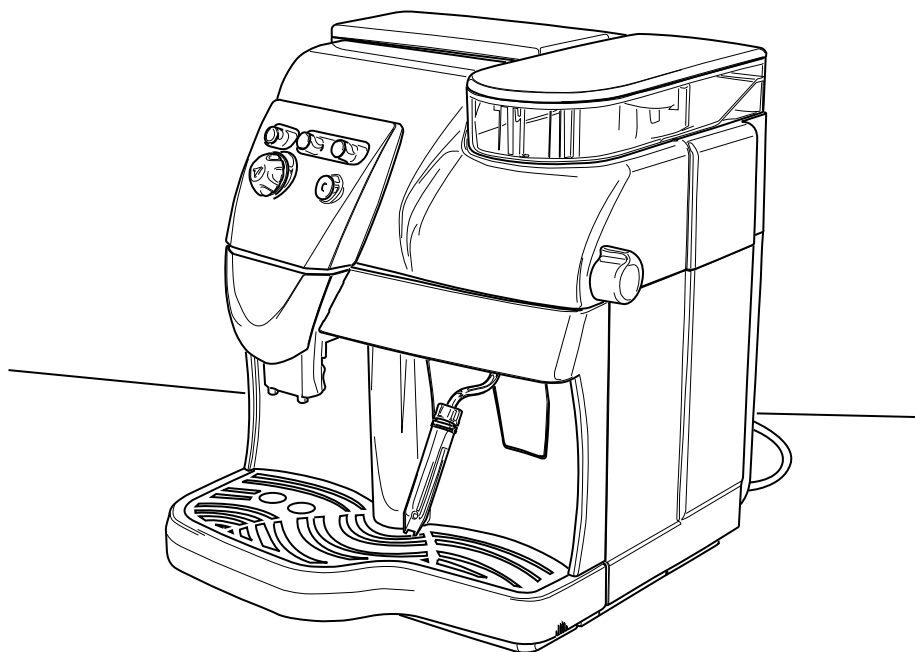


Villa

English

Português



TYPE SUP 018M

OPERATING INSTRUCTIONS INSTRUÇÕES DE USO

 **SPIDEM**

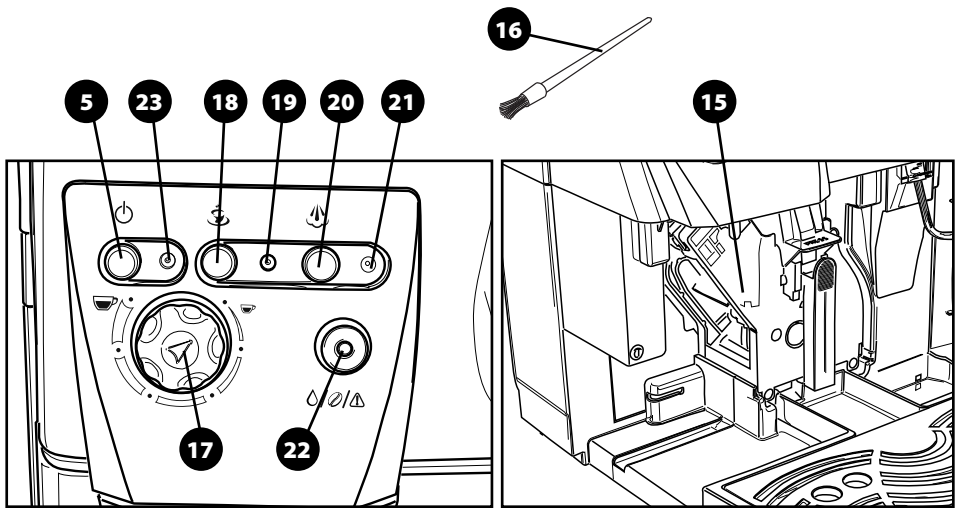
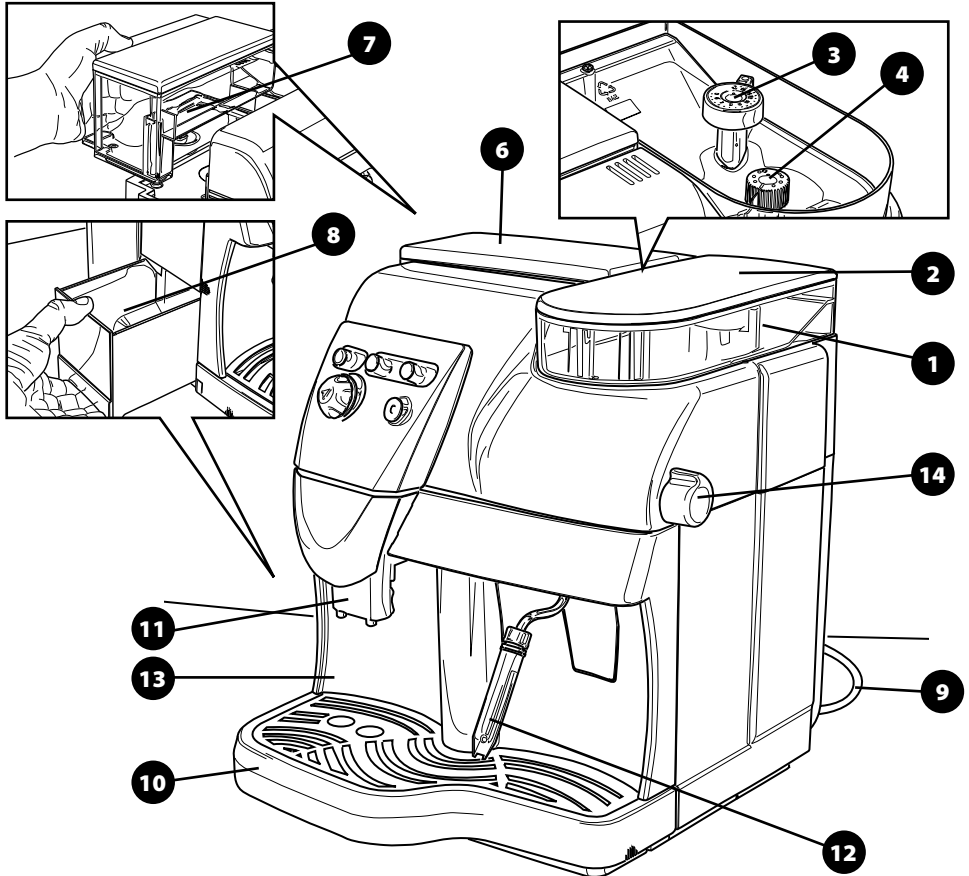
CE

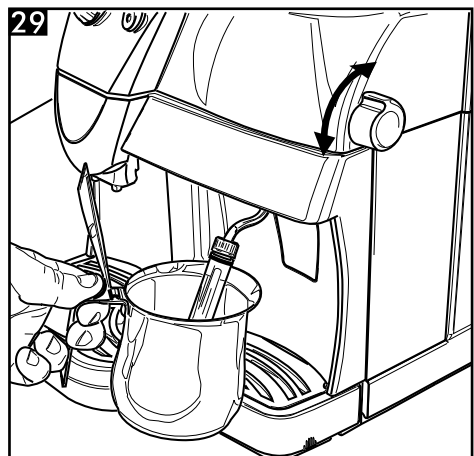
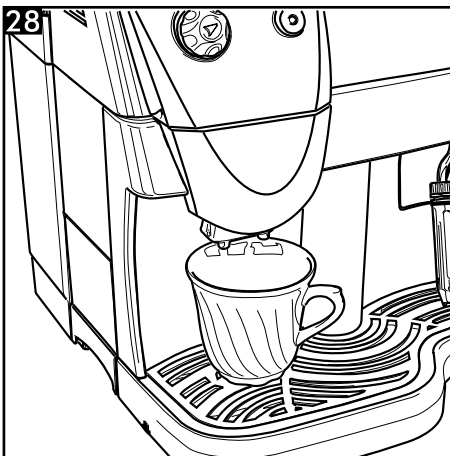
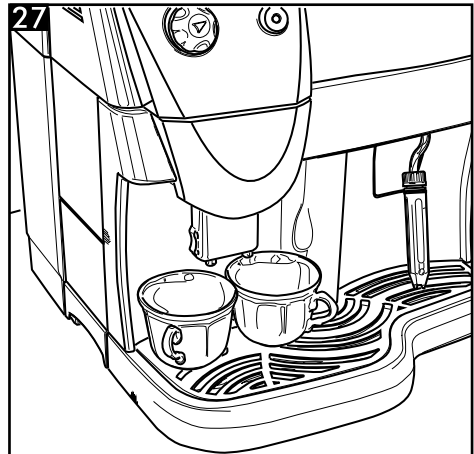
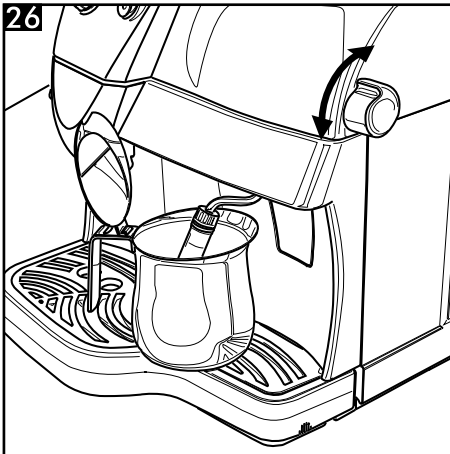
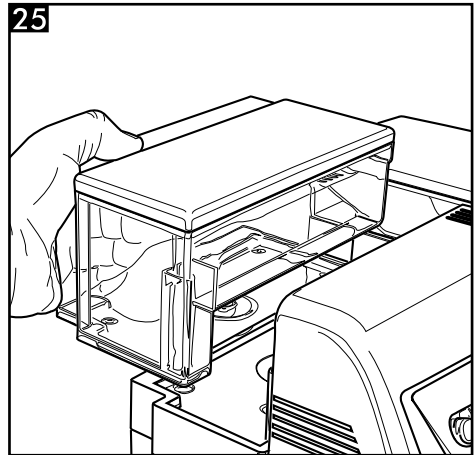
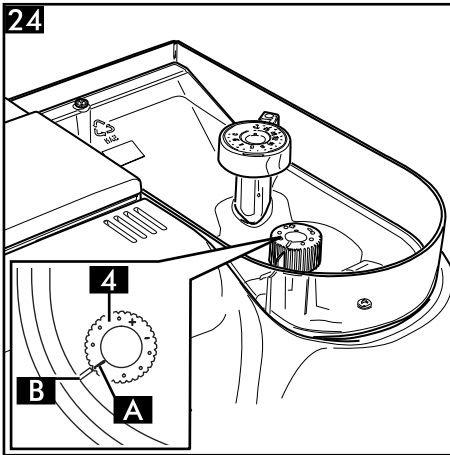
Congratulations!

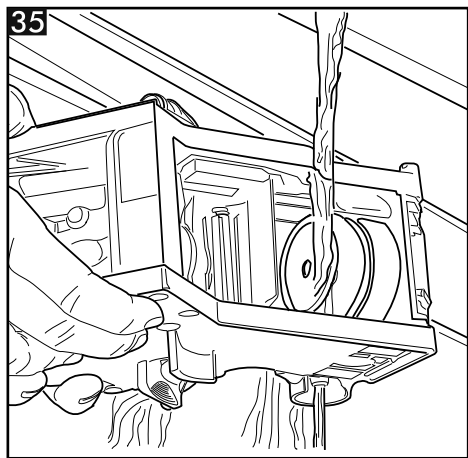
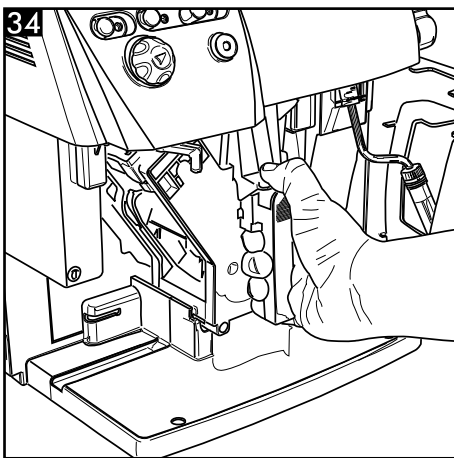
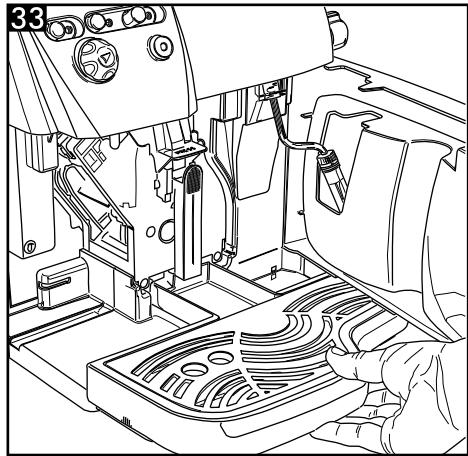
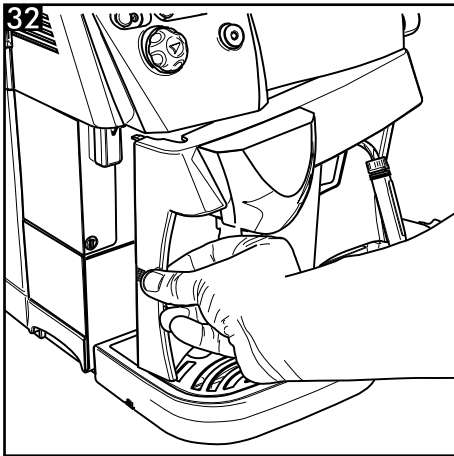
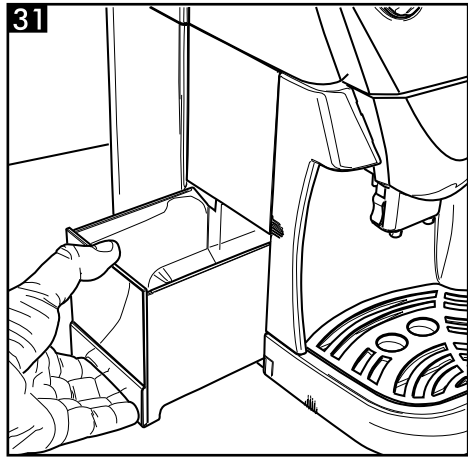
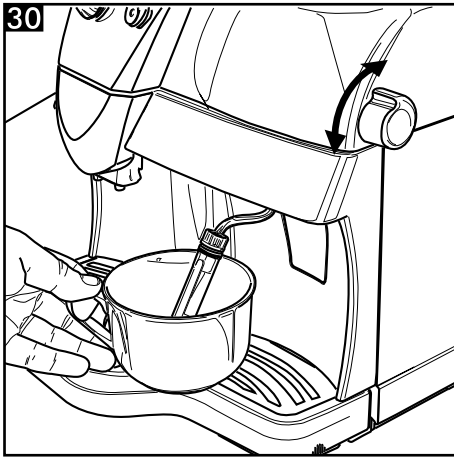
Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer to the dealer or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

Parabéns!

Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, dirija-se ao revendedor ou diretamente ao fabricante. Teremos o prazer em esclarecer quaisquer outras dúvidas.







1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable to make espresso coffee using coffee beans and is equipped with a device for the distribution of steam and hot water.



Warning. No liability is assumed for any damage caused by:

- **incorrect use not in accordance with the intended uses;**
- **repairs not carried out by Authorized Service Centres;**
- **tampering with the power cable;**
- **tampering with any part of the machine;**
- **the use of non-original spare parts and accessories.**

In these cases, the warranty is not valid.

1.1 To facilitate reading

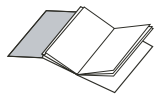


A warning triangle draws the attention to all the instructions that are important for the user's safety. Please carefully follow these instructions to avoid serious injury.

(Fig. 2) - Reference to figures, parts of the machine and controls is indicated by numbers or letters, like the reference to figure 2 in this section.



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



Figures corresponding to the text may be found on the inside cover. Keep this page open while reading the instructions.

1.2 How to use these operating instructions

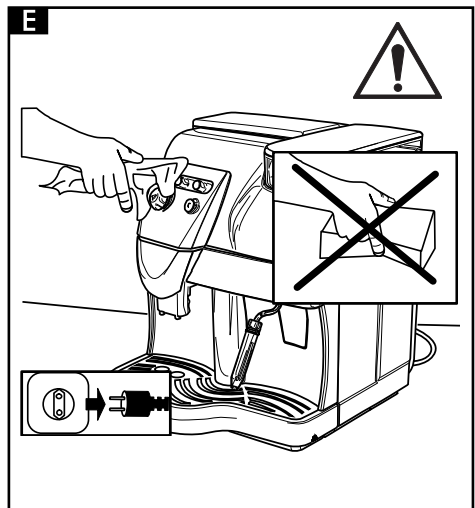
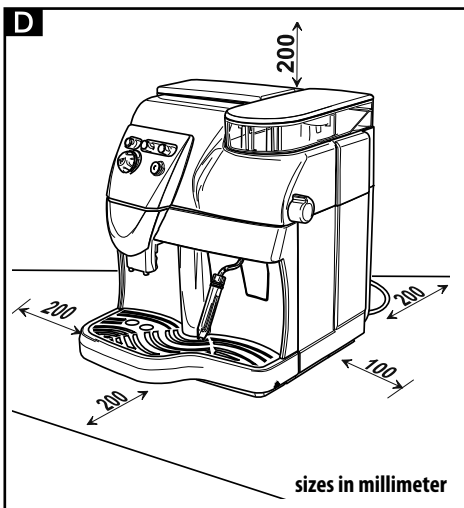
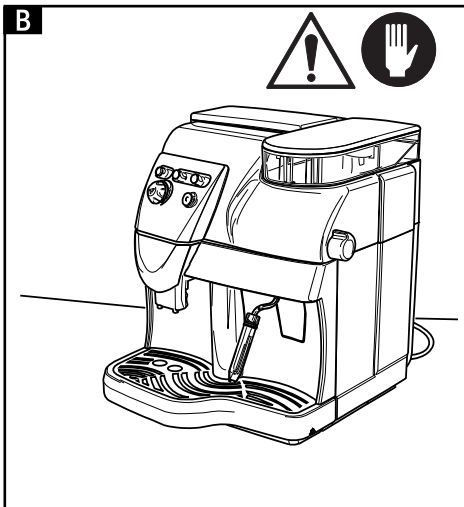
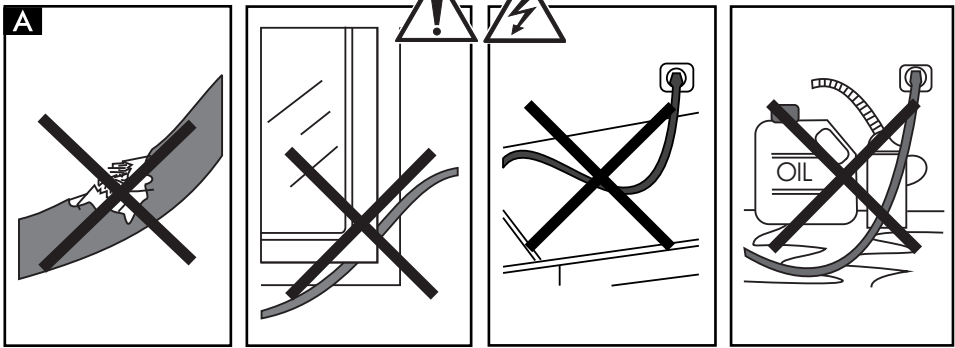
Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who would use the coffee machine.

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact the Authorized Service Centres.

2 TECHNICAL DATA

• Nominal voltage	See label on the equipment
• Power rating	See label on the equipment
• Power supply	See label on the equipment
• Shell material	Thermoplastic
• Size (mm)	355 x 385 x 337
• Weight (kg)	8,5
• Cable length (mm)	1200
• Control panel	Front
• Water tank	1,7 (l) - Removable
• Coffee bean hopper capacity (g)	350 g of coffee beans
• Pump pressure (bar)	15
• Boiler	Stainless steel
• Safety devices	Boiler pressure safety valve; safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.



3 SAFETY REGULATIONS



Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet toward parts of the body; handle the steam/hot water spout with care: danger of scalding!

Intended use

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

Power supply

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

A Power cable

Never use the coffee machine if the power cable is defective. If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine. Do not pull out the plug by pulling on the power cable or touch it with wet hands. Do not let the power cable hang freely from tables or shelves.

B Protecting others

Make sure that the coffee machine is use for operator instructed by person on how to properly use equipments.

C Danger of burning

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

D Location

Position the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured.

Do not use the coffee machine outdoors. Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the body from melting or being damaged.

E Cleaning

Before cleaning the machine, the main power button (5) must be switched to the -0- position and the plug must be removed from the socket.

Then wait for the machine to cool down.

Never immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine.

D Space for use and maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:

- Choose a level surface;
- Select 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 in the figure.

Storing the machine

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

Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, 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 Centres. Repairs must only be carried out by an Authorised Service Centre. All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or dry-powder extinguishers.

Key to machine components

- 1** Coffee bean hopper
- 2** Coffee bean hopper cover
- 3** Grinder adjustment knob
- 4** Coffee dose adjustment knob
- 5** Main power button (ON/OFF)
- 6** Water tank cover
- 7** Water tank
- 8** Grounds drawer
- 9** Power cable
- 10** Drip tray + grill
- 11** Height-adjustable dispensing spout
- 12** Steam/hot water spout with pannarello
- 13** Front door
- 14** Steam knob
- 15** Coffee Brew Group
- 16** Cleaning brush

Control panel

- 17** Coffee dose per cup adjustment knob
- 18** Coffee button
- 19** Temperature ready / coffee function light
- 20** Steam function button
- 21** Steam temperature light
- 22** Alarm light
- 23** Machine on light

4 INSTALLATION

For your safety and other people's safety, carefully follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Packaging


The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport.

We recommend keeping the packaging material for possible future transport.


4.2 Preliminary Operations

- Remove the drip tray (10) 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).
- Insert the drip tray (10) into the appropriate seat. Make sure that the drip tray, the coffee grounds drawer (8) and the coffee brew unit (15) are correctly placed and that the front door (13) is closed.
- Fit the cover of the coffee bean hopper (2) onto the coffee bean hopper (1). Keep the cleaning brush (16) to hand.
- Before plugging in the machine, make sure that the power button (5) is switched to -0-.


If the red light (22) flashes when the machine is turned on, it means that one of the above mentioned parts is not placed correctly.

 Important Note: Carefully read the explanation of all the warnings displayed by the machine to the user by means of the lights on the control panel (section 13).

- **(Fig.25)** - Lift and extract the water tank (7) and remove the cover (6). Rinse and fill it with fresh water taking care not to overfill it. Reinsert the water tank into the appropriate seat and replace the cover (6) on top of it.

 Always use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (7). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine without water: make sure there is enough water in the tank.

- (Fig.24) - Remove the cover (2) and add the coffee beans.

 **Always add only coffee beans in the coffee bean hopper (1). Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.**

- Replace the cover (2) on the coffee bean hopper (1).
- Insert the plug into a suitable socket.

4.3 Circuit Priming


In the beginning, after dispensing steam or when the water tank is empty, the machine's water circuit must be primed.

- The power button (5) is switched to -0-. Press button (5) to turn on the machine. The light (23) on the control panel will turn on.
- (Fig.26) - Place a container beneath the steam wand (Pannarello)(12) to prime the circuit. Turn the knob (14) counter-clockwise and wait until water flows steadily out of the steam wand (Pannarello). Turn the knob (14) clockwise to stop water dispensing.
- The circuit is now primed.

4.4 Using the machine for the first time or after a period of inactivity

This simple operation ensures optimum brewing and must be performed:

- At first start-up;
- When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

 **Dispensed water must be emptied into an adequate drain. It is not suitable for food use. If the container fills up, stop dispensing water during the cycle and empty it before resuming the operation.**


- 1 (Fig.25) - Make sure that the water tank (7) is filled with drinking water; otherwise, empty the tank and replace with fresh water.


- 2 Place a container beneath the steam wand (Pannarello) (12) and turn the knob (14) counter-clockwise.
- 3 After 30 seconds (or when the container is full) stop dispensing water by turning the knob (14) clockwise.
- 4 Wait about 60 seconds. Repeat the operations from step 2 until emptying out the tank.
- 5 (Fig.25) - Once run out of water, fill the tank again (7) and carry out a new cycle from step (2) as previously mentioned.
- 6 Once emptied the tank for the second time, fill it again with water; the machine is now ready for use.

 **Note: if required, prime the circuit.**

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

5 COFFEE GRINDER

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

 **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Turn the main 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 working.**

The quality and flavour of coffee depend on the grind, as well as on the blend used. The machine has a knob (3) to adjust the coffee grind. Turn the knob when the grinder is working to adjust the grind. The digits on the knob indicate the grind.

The manufacturer configures each equipment on an intermediate grind setting; if the grind is too fine, rotate the knob to a higher setting; if the grind is too coarse, turn the knob to a lower setting.

The variation in grind will only be seen when three/four coffees have been brewed.

Use coffee bean blends for espresso machines. Try not to use very high or very low grind settings (e.g. 1 - 16). Use different

coffee blends for different settings. Keep coffee in a fresh place in a sealed, airtight container.

The grind must only be regulated if coffee is not brewed properly:

Too fast brewing = too coarse grind > Rotate the knob to a lower setting;

Drip and/or absent brewing = too fine grind > Rotate the knob to a higher setting.

6 COFFEE DOSE ADJUSTMENT KNOB

(Fig. 24) - The desired coffee quantity (dose) to be ground may be set in the machine.

The dose is set by the manufacturer to a medium value that meets all tastes. Reference (A) in correspondence with reference (B). By turning the knob (4) inside the coffee bean hopper counterclockwise the quantity of ground coffee is increased; by turning the knob clockwise the quantity of ground coffee is decreased.

The dose adjustment must be performed before pressing the coffee button.

This system allows an optimal brewing with any kind of coffee on the market.

7 COFFEE BREWING



Note: If the machine does not brew coffee, make sure that the water tank contains enough water by verifying the water level on the left side of the machine.



Before brewing coffee, make sure that the green temperature ready light (19) is permanently on and that the water tank and the coffee hopper are full.

- (Fig. 27 - 28) - Place 1 or 2 cups beneath the dispensing spout (11). You may adjust the height of the dispensing spout to your cups.
- Adjust the desired quantity of coffee to be brewed by means of the knob (17): by turning the knob clockwise the quantity of coffee to be brewed is increased; by turning the knob counterclockwise the quantity of coffee to be brewed is decreased.

- Press the button (18) to brew coffee. The brewing cycle starts: press the button (18) once to brew 1 coffee. Press it twice to brew 2 coffees.

i In this operation mode, the machine grinds and measures automatically the right quantity of coffee. Two coffees require two grinding and brewing cycles that are automatically managed by the machine.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout (11).
- On reaching the dose programmed with the knob (17), the machine will automatically stop brewing. It is nevertheless possible to interrupt coffee brewing by pressing the button (18).

8 HOT WATER DISPENSING



Warning: at the beginning, short spurts of hot water may come out: danger of scalding. The hot water spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (19) is on.

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

- Place a cup and/or a container beneath the hot water/steam spout (12).
- (Fig. 29) - Open the knob (14) by turning it counterclockwise.
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, turn the knob (14) clockwise to stop dispensing. The machine returns to the normal operating mode.

9 STEAM EJECTION / PREPARING A

Steam may be used to froth milk for cappuccino and to heat beverages.

! Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The steam spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- When the machine is ready to brew coffee, press the button (20). The machine needs a heating phase.
- Before steam ejection, wait until the green temperature ready light (21) is permanently on.
- **(Fig. 26)** - Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12) and open the "hot water/steam" knob (14) for a few seconds so as to let the remaining water come out of the steam spout (pannarello). In a short time, only steam will come out of the spout.
- Close the knob (14).
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

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

- **(Fig. 30)** - Immerse the steam spout (pannarello) in the milk to be heated and open the knob (14). Move the container gently up and down to level the foam formation.
- After using the steam for the desired time, close the knob (14).
- The same system may be used to heat other beverages.

After using the steam spout (pannarello), clean it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

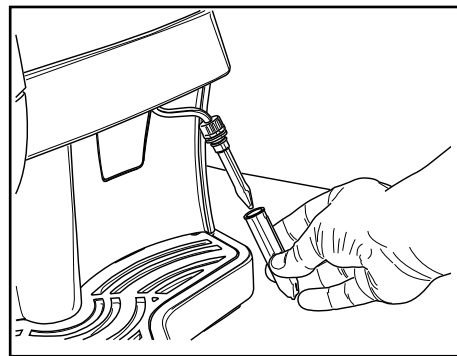
9.1 Steam/coffee switchover

- Press the button (20) to brew coffee.
- During the switchover from steam to coffee brewing, the lights (19) and (21) flash simultaneously showing the machine's overtemperature. Coffee may not be brewed.
- Discharge water to brew coffee. Place a container beneath the steam spout (pannarello) (12). Turn the steam knob (14) counterclockwise and wait until only the green temperature ready light (19) is permanently on. Then close the knob by turning it clockwise.

10 CLEANING AND MAINTENANCE

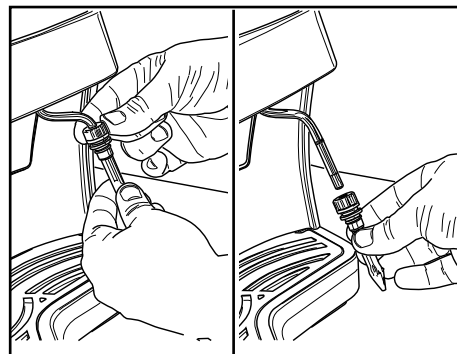
General cleaning

- Maintenance and cleaning operations may only be carried out when the machine has cooled down and has been 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.
- Clean the pannarello after every use. Remove the external part of the pannarello.



Wash the external part of the pannarello under running water.

- For a thorough cleaning, remove the pannarello from the steam spout.



Loosen the ring nut and remove the internal part of the pannarello. After washing it thoroughly, reassemble it taking care to position it as shown in the figure.

(Fig. 25) - Clean the water tank on a daily basis.

- Remove the filter in the water tank and wash it under drinking running water.
- Reinsert the filter into its seat by gently pressing and turning it.
- Fill the tank with fresh drinking water.
- Use a soft cloth moistened with water to clean the equipment.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- (Fig. 31 - 33) - Clean the dispensing outlet. We recommend emptying and cleaning (on a daily basis):
 - the grounds drawer (8)
 - the drip tray (10)

10.1 Brew Group

- The Brew Group (15) must be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the main power button (5) to -0- and remove the plug from the socket.
- (Fig. 31 - 33) - Remove the grounds drawer (8) and the drip tray (12). Then open the service door (13).
- (Fig. 34) - Remove the Brew Group (15) by the handle and press the «PRESS» key. The Brew Group must be cleaned only with warm water and no detergents.
- (Fig. 35) - Wash the Brew Group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the Brew Group.
- Thoroughly clean the dispensing outlet.
- Reinsert the Brew Group in the dispensing outlet clicking it into place without pressing the «PRESS» key.
- Close the door, insert the grounds drawer and the drip tray.

11 DESCALING

Limescale normally forms with the use of the appliance. Descaling is necessary every 1 - 2 months or if you notice a reduction in water flow.

i In case of conflict, priority must be given to what is indicated in the operation and maintenance manual over the instructions provided on separately sold accessories and materials.

i Use the Saeco descaling product. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.



! Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.

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

- 1 Pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank (7), and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.
- 2 (Fig.26) - Turn on the machine at the main power button (5).
- 3 Using the steam wand, (12) brew 2 cups of descaling solution (approx. 150 ml each) as described in section 8 "HOT WATER DISPENSING".
- 4 Disconnect the machine at the main power button (5).
- 5 Allow the descaling solution to take effect for about 15-20 minutes.
- 6 Repeat steps 2, 3 and 4 at intervals of 3 minutes, until there is no descaling solution left in the water tank.
- 7 Make sure the machine is on.
- 8 (Fig.25) - Rinse the water tank (7) and fill it with fresh water.
- 9 (Fig.26) - Rinse the appliance circuits with fresh water until the tank (7) is empty, by dispensing the water through the

steam wand (12) as described in section 8 "**HOT WATER DISPENSING**".

10 Repeat the rinse cycle (step 8 and 9) twice consecutively.

Only once reached this step, the descaling cycle is complete.


i **Note: if required, prime the circuit (Section 4.3).**

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

12 DISPOSAL

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 common 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.

13 CONTROL PANEL LIGHTS

Warnings	Causes	Solutions
Green light (23)	The machine is on.	
Fixed green light (19)	The machine has reached the right temperature and is now ready: - for coffee brewing; - for hot water dispensing.	
Flashing green light (19)	The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water.	
Fixed green light (21)	The machine has reached the right temperature to eject steam.	
Flashing green light (21)	The machine is warming up to eject steam.	
Green light (19) and green light (21) are flashing simultaneously	Machine's overtemperature: coffee may not be brewed.	Discharge water into the drip tray by turning the steam knob (14) until the green temperature ready light (19) is permanently on and green light (21) turns off.
Fixed red light (22)	The water in the tank is insufficient.	Fill the tank with fresh drinking water, prime the circuit and start the procedure again.
	The coffee bean hopper is empty.	Fill the hopper with coffee beans and start the procedure again.
Flashing red light (22)	The Brew Group, the grounds drawer, the drip tray and the front door are in a wrong position for the machine's operation.	Make sure that all components have been correctly inserted and closed. The fixed red light will now turn off.

Problems	Causes	Solutions
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
	The service door is open.	Close the service door.
Coffee is not hot enough	The cups are cold.	Warm the cups.
No hot water or steam is dispensed	The hole of the steam spout is clogged.	Clean the hole of the steam spout using a pin.
Coffee has little foam	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Increase the dose (section 6).
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the spout is too little.	The machine's circuit is obstructed by limescale.	Descalcify the machine.
The Brew Group does not come out.	The Brew Group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The Brew Group is automatically placed in the correct position.
	The grounds drawer is inserted.	Remove the grounds drawer before removing the Brew Group.
Coffee is not brewed	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
Coffee is brewed slowly	The dose setting is high.	Decrease the dose setting (section 6).
	The coffee is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind (section 5). Decrease the dose setting (section 6).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit again (section 4.3).
	The Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group (section 10.1).
Coffee leaks out of the dispensing spout	The dispensing spout is in a wrong position.	Replace the dispensing spout in its correct position.
	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

Please contact an Authorized Service Centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos e possui um dispositivo para o fornecimento de vapor e de água quente.

Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade para danos eventuais em caso de:

- uso errado ou não conforme com as finalidades previstas;
- consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;
- alteração do cabo de alimentação;
- alteração de qualquer componente da máquina;
- uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.

Esses casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura



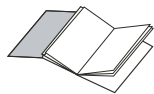
O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador.



Siga atentamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

(Fig.2) - A referência a ilustrações, partes da máquina e órgãos de comando acontece através de números e letras, como, por exemplo, a referência à ilustração 2 deste parágrafo.

i Este símbolo evidencia as informações a ter em vista, para uma melhor utilização da máquina.



As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se no interior da capa. Mantenha esta página aberta durante a leitura do manual de instruções.

1.2 Utilização dessas instruções de uso

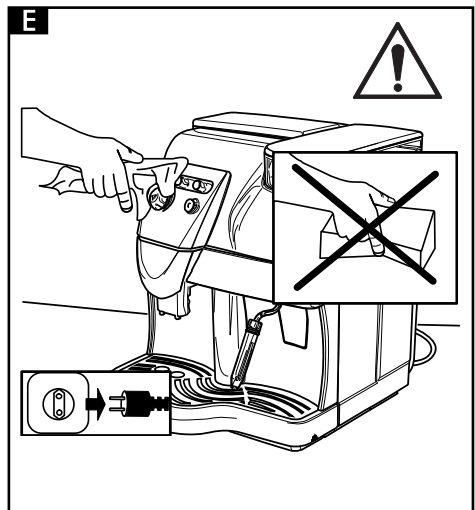
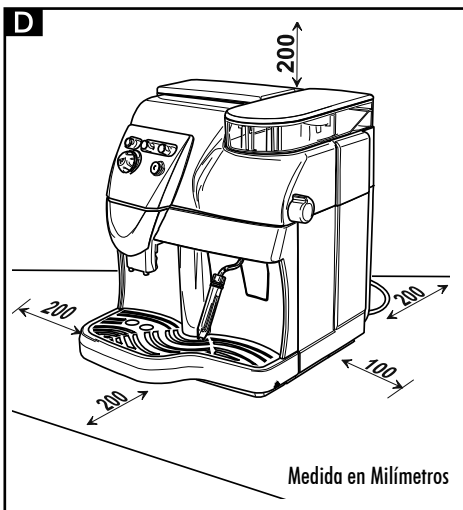
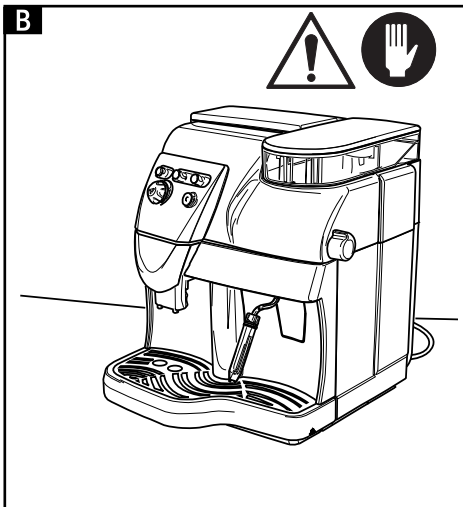
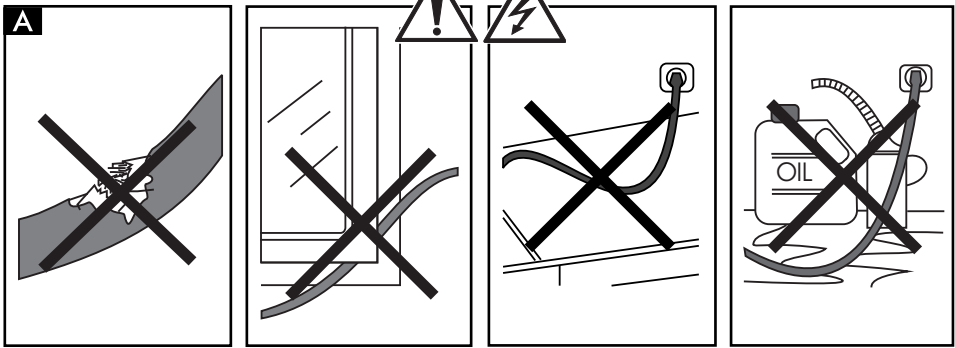
Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.

Para mais informações ou em caso de problemas não tratados totalmente ou apenas insuficientemente nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

• Tensão nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Potência nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Alimentação	Veja plaqueta posicionada no aparelho
• Material do corpo	Termoplástico
• Dimensões (mm)	355 x 385 x 337
• Peso (Kg)	8,5
• Comprimento do cabo (mm)	1200
• Pannel de comando	Frontal
• Reservatório de água	1,7 (l) - Extraível
• Capacidade do recipiente de café (g)	350 de café em grãos
• Pressão da bomba (bares)	15
• Caldeira	Aço inox
• Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira; termóstato de segurança

Sob reserva de alterações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.



3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca ponha em contato com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor sobreaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jato de vapor ou a água quente para as partes do corpo, toque com cuidado no bico do vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destino de uso

É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o equipamento.

Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente apropriada.

A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do equipamento.

A Cabo de alimentação

Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes.

Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.

Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo.

Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas. Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

B Proteção de outras pessoas

Certifique-se de que todos os operadores tenham instruções ou manual de operação ao seu dispor.

C Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. **Perigo de queimaduras!**

Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

D Colocação

Coloque a máquina de café em um lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.

Não use a máquina de café em lugar aberto.

Não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique.

E Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral (5) sobre -0- e desligar após o plugue da tomada de corrente.

Além disso, aguarde a máquina se esfriar.

Nunca mergulhe a máquina na água!

É severamente proibido procurar intervir no interior da máquina.

D Espaço para o uso e a manutenção

Para um correto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:

- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura.

Custódia da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue-a e tire o plugue da tomada. Guarde-a em um lugar seco e proteja-a contra o pó e a sujeira.

Consertos / Manutenção

Em caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, tire logo o plugue da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos. Os consertos devem ser realizados exclusivamente em um centro de assistência autorizado. Em caso de intervenções não realizadas corretamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina

- 1** Recipiente de café em grãos
- 2** Tampa recipiente de café em grãos
- 3** Botão de ajuste da moagem
- 4** Botão de ajuste da dose
- 5** Interruptor geral (ON/OFF)
- 6** Tampa do reservatório de água
- 7** Reservatório de água
- 8** Gaveta de recolha das borras
- 9** Cabo de alimentação
- 10** Bandeja de limpeza + grade
- 11** Sistema de distribuição de café ajustável em altura
- 12** Tubo de vapor/água quente com pannarello
- 13** Portinhola anterior
- 14** Botão de distribuição de vapor
- 15** Grupo de distribuição de café
- 16** Pincel de limpeza

Painel de comando

- 17** Botão de ajuste da quantidade de café na xícara.
- 18** Botão de distribuição de café
- 19** Indicador luminoso led de temperatura pronta / função café
- 20** Botão de selecção função vapor
- 21** Indicador luminoso led de temperatura função vapor
- 22** Indicador luminoso led de sinalização alarmes
- 23** Indicador luminoso led de máquina ligada

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.

Aconselha-se conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Operações preliminares

- Retire da embalagem a bandeja de limpeza (10) com grade.
- Retire da embalagem a máquina de café e posicione-a em um lugar apropriado de acordo com os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap.3).
- Introduza a bandeja de limpeza (10) na sede apropriada na máquina; certifique-se de que a própria bandeja, a gaveta de recolha das borras (8) e o grupo de distribuição de café (15) estejam introduzidos correctamente e que a portinhola dianteira (13) esteja encerrada.
- Posicione a tampa do recipiente de café em grãos (2) no recipiente de café em grãos (1). Guarde ao alcance da mão o pincel de limpeza (16).
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente assegure-se de que o interruptor geral (5) esteja sobre a posição -0-.

Se durante a ligação da máquina o indicador luminoso led vermelho (22) piscar, significa que uma das partes acima descritas não foi posicionada correctamente.

i **Nota importante: É importante ler quanto indicado no Capítulo 13, onde é explicado pormenorizadamente o significado de todos os avisos que a máquina mostra ao utilizador, mediante as luzes posicionadas no painel de comando.**


- **(Fig.25)** - Retire o reservatório de água (7) levantando-o e tire a tampa (6). Lave-o e encha-o com água fresca; aconselha-se a não encher o reservatório de maneira excessiva. Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa (6) sobre ele.



Deite no reservatório (7) sempre e só água fresca sem gás. Água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a

máquina em funcionamento sem água: assegure-se de que há água suficiente dentro do reservatório.

- (Fig.24) - Tire a tampa (2) e deite o café em grãos.

 **Deite no recipiente (1) sempre e só café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros produtos danificam a máquina.**

- Reposicione a tampa (2) no recipiente de café (1).
- Introduza a ficha numa tomada apropriada.

4.3 Carregamento do circuito


No início, depois de ter distribuído vapor ou após a finalização da água no reservatório, o circuito da máquina deve ser recarregado.

- A máquina encontra-se com o interruptor geral (5) sobre a posição -0-; para ligá-la é suficiente pressionar o botão (5); o indicador luminoso led (23) do painel de comando iluminar-se-á.
- (Fig.26) - Para carregar o circuito, ponha um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello) (12); vire o botão (14) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e aguarde até sair água de maneira regular pelo tubo de vapor (Pannarello); para interromper a distribuição de água, vire o botão (14) no sentido dos ponteiros do relógio.
- A este ponto o circuito é carregado.

4.4 Primeira utilização ou após um período de inutilização

Esta simples operação assegura-lhe uma ótima distribuição e deve ser realizada:

- na primeira utilização;
- quando a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).

 **A água distribuída deve ser esvaziada em uma apropriada descarga e não pode ser utilizada para a alimentação. Se o recipiente se enche, durante o ciclo, pare a distribuição e esvazie-o antes de recomeçar a operação.**


- 1 (Fig.25) - Certifique-se de que o reservatório de água (7) esteja cheio de água fresca potável; no caso contrário deite a água presente e substitua-a por água fresca.


- 2 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello)(12) e vire o botão (14) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- 3 Aguarde cerca de 30 segundos ou o enchimento do recipiente e interrompa a distribuição de água ao virar o botão (14) no sentido dos ponteiros do relógio.
- 4 Aguarde cerca de 60 segundos. Repita as operações desde o ponto 2 até o completo esvaziamento do reservatório.
- 5 (Fig.25) - Depois de terminada a água, encha novamente o reservatório (7) e realize um novo ciclo partindo do ponto (2), conforme realizado precedentemente.
- 6 Depois de terminado o segundo reservatório, encha-o novamente com água; a este ponto a máquina está pronta para o uso.

 **Obs.: se necessário proceda com o carregamento do circuito.**

- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções a seguir.

5 MOINHO DE CAFÉ

 **Atenção! O botão de ajuste da moagem, posicionado dentro do recipiente de café, deverá ser virado só quando o moinho de café estiver a funcionar. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.**

 **É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Antes de trabalhar, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue o interruptor geral e desligue o plugue da tomada de corrente. Não coloque café em grãos quando o moinho de café estiver funcionando.**

A qualidade e o gosto do café dependem, além da mistura utilizada, também do grau de moagem. A máquina está equipada com um botão (3) para o ajuste do grau de moagem. Para variar o grau de moagem vire o botão graduado quando o moinho de café está a funcionar; os algarismos imprimidos no botão indicam o grau de moagem.

Cada aparelho é programado, na fábrica, para um grau de moagem médio: se a moagem for muito fina será necessário virar o

botão para valores maiores; se a moagem for muito grossa será necessário virar o botão para valores menores.

A variação do grau de moagem notar-se-á só depois da distribuição de três/quatro cafés.

Utilize misturas de café em grãos para máquinas expresso. Evite de utilizar grãos de moagem sobre posições extremas (Es.1 – 16); nesses casos utilize misturas de café diferentes. Guarde o café em lugar fresco, num recipiente fechado hermeticamente.

A moagem deve ser ajustada quando o café é distribuído de uma forma não ótima:

Distribuição demasiado rápida = moagem demasiado grossa > Vire o botão para números menores;

Distribuição às pingas e/ou ausente = moagem demasiado fina > Vire o botão para números maiores.

6 AJUSTE DA DOSE DE CAFÉ

(Fig.24) - Na máquina é possível ajustar a quantidade desejada de café (dose) a ser moído.


A dose é programada, pelo fabricante, sobre um valor médio que satisfaz a maioria das exigências; referência **(A)** em correspondência da marca **(B)**.


Ao virar o botão (4), posicionado no interior do recipiente de café, no sentido anti-horário será aumentada a dose de café moído; ao virar o botão no sentido horário será diminuída a dose de café moído.

O ajuste da dose deve ser realizada antes de pressionar o botão de distribuição de café.


Este sistema permite obter uma distribuição ótima com todos os tipos de cafés presentes à venda.

7 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

 **Nota: Se a máquina não distribuir café, certifique-se de que o reservatório de água contenha água; no lado esquerdo da máquina é possível verificar o nível de água no reservatório.**


 **Antes de distribuir café certifique-se de que o indicador luminoso led verde de temperatura pronta (19) esteja aceso e fixo, que o reservatório de água e o do café estejam cheios.**

- **(Fig.27 - 28)** - Posicione 1 ou 2 xícaras por baixo dos bicos do grupo de distribuição (11); é possível ajustar a altura do grupo de distribuição de maneira a se adaptar às suas xícaras.
- Ajuste a quantidade de café desejado na xícara mediante o botão (17); ao virá-lo no sentido horário será aumentada a quantidade de café a ser distribuído; ao virá-lo no sentido anti-horário será diminuída a quantidade de café a ser distribuído.
- Para distribuir o café será preciso pressionar o botão (18), sucessivamente iniciará o ciclo de distribuição; para distribuir 1 café pressione uma vez o botão (18); para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes o botão (18).

 **Nesta modalidade de funcionamento, a máquina providenciará automaticamente a moagem e a dosagem da quantidade certa de café; a preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.**

- Depois de concluído o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair do bico de distribuição (11).
- A distribuição de café parará automaticamente quando for alcançado o nível programado com o botão (17); de qualquer maneira é possível interromper a distribuição de café pressionando o botão (18).

8 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

 **Atenção: no começo podem verificar-se breves jatos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele diretamente com as mãos.**


- Antes de distribuir água quente certifique-se de que a luz verde de temperatura pronta (19) esteja acesa.

Com a máquina pronta para distribuir café, prossiga da maneira seguinte:

- Ponha uma xícara e/ou um recipiente por baixo do tubo de água quente/vapor (12).
- **(Fig.29)** - Abra no sentido anti-horário o botão (14).
- Distribua a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente vire no sentido horário o botão (14). A máquina voltará ao funcionamento normal.


9 DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR/ PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

 **Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele diretamente com as mãos.**

- Com a máquina pronta para distribuir café, pressione o botão (20). A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.
- Antes de distribuir vapor aguarde a luz verde de temperatura pronta (21) se acender de forma fixa.
- **(Fig.26)** - Introduza um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12); abra o botão (14) "Água quente/vapor" por uns segundos, para fazer sair a água restante do tubo vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair apenas vapor.

- Feche o botão (14).
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente desejado a ser utilizado para preparar o cappuccino.

 **Para garantir um resultado melhor na preparação do cappuccino, o leite e a xícara utilizada devem estar frios.**

- **(Fig.30)** - Mergulhe o tubo vapor (pannarello) no leite a ser aquecido e abra a torneira (14); rode lentamente o recipiente e, ao mesmo tempo, mexa-o com movimentos verticais para tornar uniforme a formação de creme.
- Depois de utilizado o vapor para o tempo desejado, feche o botão (14).
- É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

Depois de utilizado o tubo vapor (pannarello), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

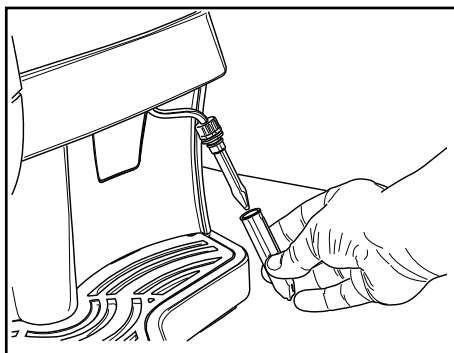
9.1 Passar de vapor para café

- Para poder distribuir café é necessário pressionar o botão (20).
- Durante a passagem da distribuição de vapor para a distribuição de café, os indicadores luminosos led (19) e (21) piscarão ao mesmo tempo, indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.
- Para poder distribuir café, será necessário descarregar uma quantidade de água. Ponha um recipiente por baixo do tubo vapor (pannarello) (12) e vire o botão Vapor (14) no sentido anti-horário; aguarde até o indicador luminoso led de temperatura pronta (19) estiver aceso e fixo. Feche após o botão virando-o no sentido horário.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

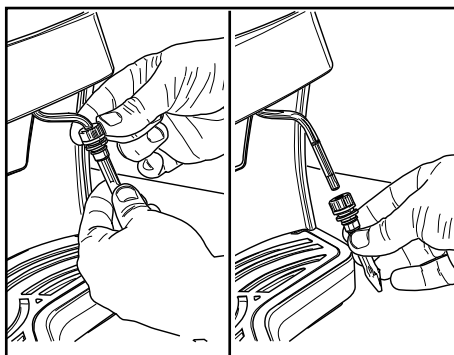
Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede elétrica.
- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objetos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Limpe o pannarello depois de cada utilização; retire a parte externa do pannarello



Lave a parte externa do pannarello com água corrente.

- Para uma limpeza mais cuidadosa desmonte o pannarello do tubo vapor.



Afrouxe o anel e retire a parte interna do pannarello. Depois de lavado cuidadosamente, volte a montá-lo cuidando de introduzi-lo como mostrado na figura.

(Fig.25) – Aconselha-se a limpar periodicamente o reservatório de água:

- Retire o filtro posicionado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
- Reposicione o filtro no seu compartimento pressionando levemente e, ao mesmo tempo, realizando uma leve rotação.
- Encha o reservatório com água fresca potável.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **(Fig.31-33)** - Limpe o compartimento de serviço, aconselha-se, a cada 9 cafés, esvaziar e limpar:
 - a gaveta de recolha das borras (8)
 - a bandeja de limpeza (10)

10.1 Grupo de distribuição

- O grupo de distribuição (15) deve ser limpo toda vez que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer maneira, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor (5) sobre a posição -0- e tire o plugue da tomada de corrente.
- **(Fig.31-33)** - Tire após a gaveta de recolha das borras (8) e a bandeja de limpeza (12), sucessivamente abra a portinhola de serviço (13).
- **(Fig.34)** - Retire o grupo de distribuição (15) segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». Lave o grupo de distribuição só com água quente sem detergente.
- **(Fig.35)** - Lave o grupo de distribuição com água morna; lave com cuidado o filtro superior.
- Lavar e secar cuidadosamente todas as partes do grupo de distribuição.
- Limpe cuidadosamente o compartimento.
- Introduza de novo o grupo de distribuição no compartimento apropriado até engatá-lo sem pressionar a tecla «PRESS».
- Feche após a portinhola, introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando se verifica uma redução da capacidade de água.

i O indicado no manual de uso e manutenção tem prioridade com relação às indicações descritas nos acessórios e/ou materiais de uso vendidos separadamente, onde exista um problema.

i Utilize o produto descalcificante Saeco. Ele foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e o funcionamento da máquina durante toda a sua vida, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.



⚠ **Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.**

Antes de realizar a descalcificação remova o Pannarello do tubo vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

- 1 Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água (7) do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX.
- 2 (Fig.26) - Ligue a máquina pressionando o interruptor geral (5).
- 3 Através do tubo de vapor (12) distribua 2 chávenas de solução descalcificante (aproximadamente 150 ml cada uma) como descrito no capítulo 8 "DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE".
- 4 Desligue a máquina pressionando o interruptor geral (5).
- 5 Deixe o descalcificante actuar por aproximadamente 15-20 minutos.
- 6 Repita o procedimento indicado nos pontos 2, 3 e 4 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.

7 Certifique-se que a máquina esteja ligada.

8 (Fig.25) - Enxagúe o reservatório (7) com água limpa e encha-o completamente.

9 (Fig.26) - Realize o enxagúe dos circuitos do aparelho com água fresca esgotando o conteúdo do reservatório (7) através do tubo de vapor (12), como descrito no capítulo 8 "DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE".

10 Repita a operação de enxagúe (ponto 8 e 9) duas vezes consecutivas.

Somente a este ponto o ciclo de descalcificação é concluído.

i Obs.: se necessário proceda com o carregamento do circuito (Par.4.3).

i A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

12 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.



O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo comum.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contate o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

13 INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
Luz verde (23)	Máquina ligada	
Luz verde (19) fixa	Máquina a temperatura pronta: - para distribuir café; - para distribuir água quente.	
Luz verde (19) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café e água quente.	
Luz verde (21) fixa	Máquina em temperatura pronta para a distribuição de vapor	
Luz verde (21) a piscar	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de vapor	
Luz verde (19) a piscar Luz verde (21) a piscar ao mesmo tempo	Máquina em superaquecimento; nesta modalidade a máquina não pode distribuir o café.	É necessário descarregar água na bandeja de limpeza virando o botão Vapor (14) até a luz verde de temperatura pronta (19) se tornar fixa e a luz verde (21) se apagar.
Luz vermelha (22) fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório. Recipiente de café vazio.	Encha o reservatório com água fresca potável, carregue o circuito e inicie novamente o processo. Encha o recipiente com café em grãos e inicie novamente o processo.
Luz vermelha (22) a piscar	Grupo de distribuição, gaveta de recolha das borras, bandeja de limpeza, portinhola anterior em posição incorrecta para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha, certifique-se de que todos os componentes estejam introduzidos ou fechados de maneira correta.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não se liga	A máquina não está ligada à rede elétrica	Ligue a máquina à rede elétrica
	A portinhola de serviço está aberta	Feche a portinhola
O café não é bastante quente	As xícaras estão frias	Aqueça as xícaras
Não sai água quente ou vapor	O furo do tubo vapor está entupido	Limpe o furo do tubo vapor com um alfinete
O café tem pouco creme	A mistura não é apropriada ou o café não é fresco de torrefação ou é moído demasiado grosso	Troque a mistura de café ou ajuste a moagem como no par. 5 Aumente a dose par. 6
A máquina precisa de muito tempo para se aquecer ou a quantidade de água a sair pelo tubo é limitada	O circuito da máquina está entupido pelo calcário	Descalcifique a máquina
O grupo de distribuição não pode ser extraído	Grupo de distribuição fora da posição	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição voltará automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida	Retire a gaveta de recolha das borras antes de tirar o grupo de distribuição
O café não sai	Falta a água	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
O café sai lentamente	Dose alta	Diminua a dose (Par.6)
	Café demasiado fino	Troque a mistura de café ou seleccione a moagem como no par. 5. Diminua a dose par. 6
	Circuito não carregado	Recarregue o circuito (Par. 4.3)
	Grupo de distribuição sujo	Limpe o grupo de distribuição (Par. 10.1)
O café sai fora do grupo de distribuição	Grupo de distribuição em posição incorreta	Coloque de novo em posição o grupo de distribuição
	Grupo de distribuição entupido	Limpe o grupo de distribuição e os seus furos de saída

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

Type SUP018M Cod.15002308 Rev.00 del 15-09-10

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

O fabricante reserva-se o direito de efetuar qualquer alteração sem aviso prévio.

www.saeco.com