

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.

© Saeco International Group S.p.A.

Type SUP030ND Cod.15001585 Rev.00 del 15-10-08



Primea

Ring Plus



Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.

Carefully read the safety rules

Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi
(notamment les consignes de sécurité) avant d'utiliser l'appareil.

CE

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

 **Saeco**



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. Warning! Do not open the service door during the brewing, dispensing, washing or rinse
14. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION

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

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

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 be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 1. The marker electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

GENERAL INFORMATION.....	3
MACHINE.....	4
ACCESSORIES.....	4
INSTALLATION.....	5
STARTING THE MACHINE.....	5
SETTING THE LANGUAGE.....	6
INTENZA WATER FILTER.....	7
DISPLAY.....	8
AROMA OPTI-DOSE.....	8
ADJUSTMENTS.....	9
MILK CONTAINER.....	9
DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT.....	9
COFFEE STRENGTH.....	10
SAECO ADAPTING SYSTEM.....	10
BEVERAGE DISPENSING.....	11
BREWING WITH WHOLE BEANS.....	11
BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE.....	12
LATTE MACCHIATO.....	13
ESPRESSO MACCHIATO.....	15
CAPPUCCINO.....	15
HOT MILK.....	16
HOT WATER.....	16
BEVERAGE PROGRAMMING.....	17
1. MANUAL PROGRAMMING.....	17
2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU.....	17
PROGRAMMING THE MACHINE.....	19
MACHINE SETTINGS.....	20
LANGUAGE.....	20
CUP WARMING SURFACE.....	21
WATER FILTER.....	21
RINSE CYCLE.....	22
WATER HARDNESS - INTENZA AROMA SYSTEM.....	22
ACOUSTIC ALARM.....	23
MAINTENANCE MENU.....	24
MILK CLEANING CYCLE.....	24
COFFEE CLEANING CYCLE.....	25
MILK WASH CYCLE.....	26
DESCALING CYCLE.....	29
CLOCK SETTINGS.....	31
TIME SETTING.....	31
DATE SETTING.....	32
TIME FORMAT.....	32
STANDBY SETTING.....	33
ENERGY SAVING.....	33
TIMER SETTING.....	33
SPECIAL FUNCTIONS.....	35
FACTORY SETTINGS.....	35
COFFEE OF THE WORLD.....	36
BEVERAGE COUNTERS.....	37
CLEANING AND MAINTENANCE.....	38
MAINTENANCE DURING OPERATION.....	38
GENERAL MACHINE CLEANING.....	38
MILK CONTAINER MAINTENANCE AND CLEANING.....	39
CLEANING THE BREW GROUP.....	41
GRINDER MAINTENANCE.....	42
STORING THE MACHINE.....	43
RESTARTING THE MACHINE.....	43
ERROR CODES.....	44
SAFETY RULES.....	45
TECHNICAL DATA.....	47

GENERAL INFORMATION

This coffee machine is intended for preparing espresso by using either coffee beans or ground coffee. It includes an automatic device for preparing milk beverages and a hot water dispenser. This machine is designed for domestic use only, and is not suitable for continuous heavy or professional use.

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 customer service centers;
- Tampering with the power cord;
- Tampering with any part of the machine;
- The use of non-original spare parts and accessories;
- Failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F).

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.

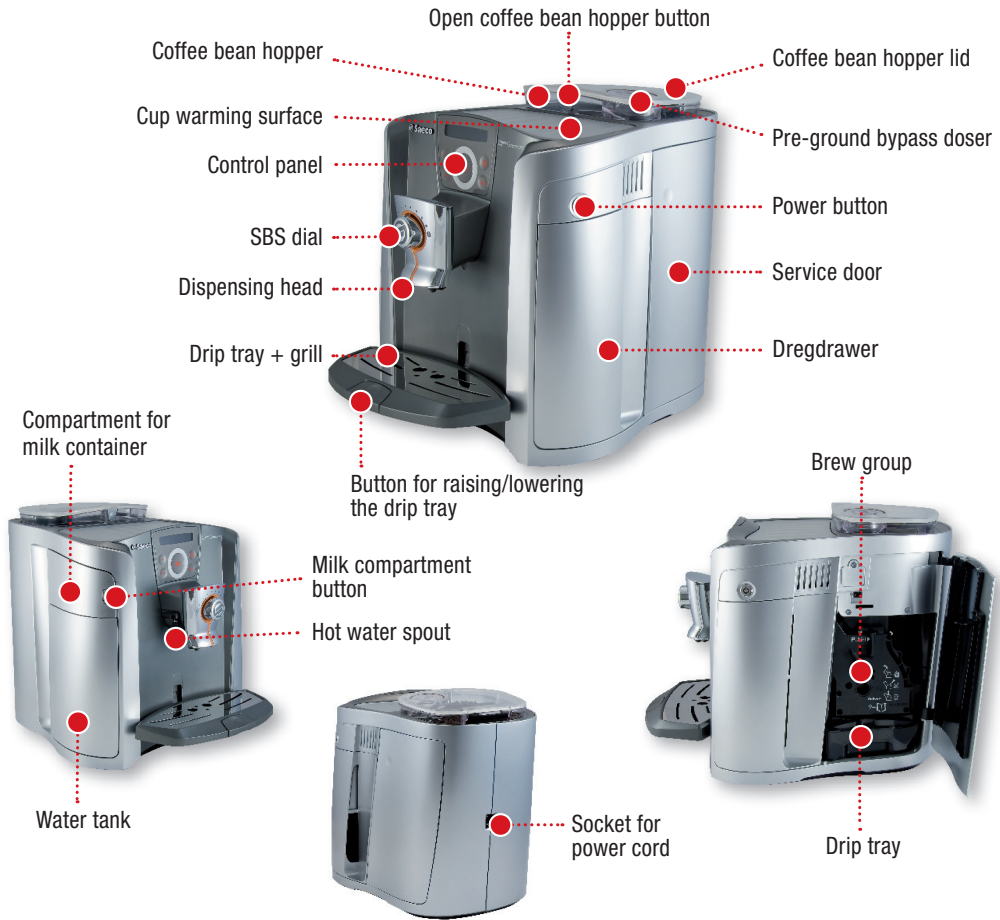


A WARNING TRIANGLE DRAWS ATTENTION TO ALL THE INSTRUCTIONS THAT ARE IMPORTANT FOR USER SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO AVOID SERIOUS INJURY!

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who may use the coffee machine. For further information or if you experience problems not completely or sufficiently addressed in these instructions, please contact an authorized service center.

KEEP THESE INSTRUCTIONS



ACCESSORIES



STARTING THE MACHINE

Make sure the power button is not pressed and the machine is turned off.



1 Open the coffee bean hopper by pressing the button on the lid. Fill the bean hopper with coffee beans.



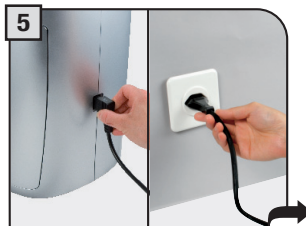
2 Close the lid pushing it down completely.



3 Remove the water tank. We recommend installing the water filter (see page 7).



4 Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the "max" level indicated on the water tank. Once filled place the tank back into the machine.



5 Insert the plug into the socket located on the back of the machine and insert the other end into a power outlet with suitable current.



6 Place a container beneath the hot water spout.



7 Press the power button to the "On" position.

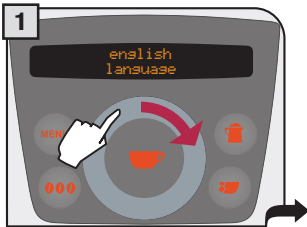
BEFORE PERFORMING ANY OPERATION, COMPLETE THE INSTALLATION (PAGES 6 – 7).

TO ADJUST THE WATER HARDNESS LEVEL AND SET THE INTENZA AROMA SYSTEM SEE THE «WATER HARDNESS MENU» ON PAGE 22.

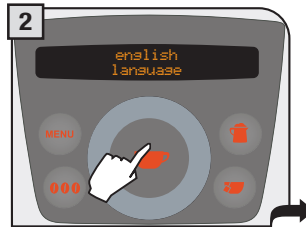
BEFORE A LONG PERIOD OF INACTIVITY, AND BEFORE THE MACHINE IS RESTARTED, PLEASE CHECK THE RELEVANT INFORMATION IN THE CLEANING AND MAINTENANCE SECTION.


SETTING THE LANGUAGE

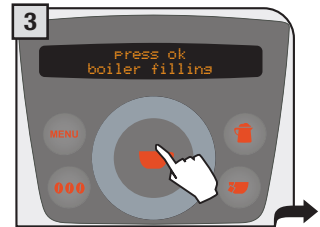
When the machine is switched-on for the first time, it requires the selection of the desired language. This allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.




1 Choose the desired language by navigating the click wheel with your finger.



2 When the desired language is displayed, press . The machine now displays the messages in the selected language.



3 Press the  to prime the water circuit. The machine will stop automatically.



4 When the priming is completed, the machine will warm up.



5 Once the heating phase is completed, a small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. Refer to page 22 to enable/disable the function.



6 The machine is now ready for use.

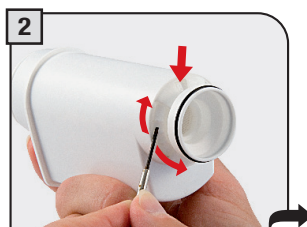
INTENZA WATER FILTER

To improve the quality of the water you use, and extend the life of your machine at the same time, it is recommended that you install the water filter. After installation, go to the water filter menu to initialize (see programming). By activating the water filter, the machine informs the user when the water filter must be replaced.

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



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



Set the Intenza Aroma System:
A = Light water
B = Medium water (standard)
C = Hard water
For further details see page 22.



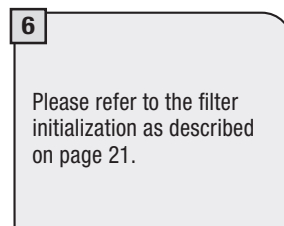
Insert the filter in the empty tank. The reference mark and the groove must match. Push firmly until it is completely inserted.



Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.

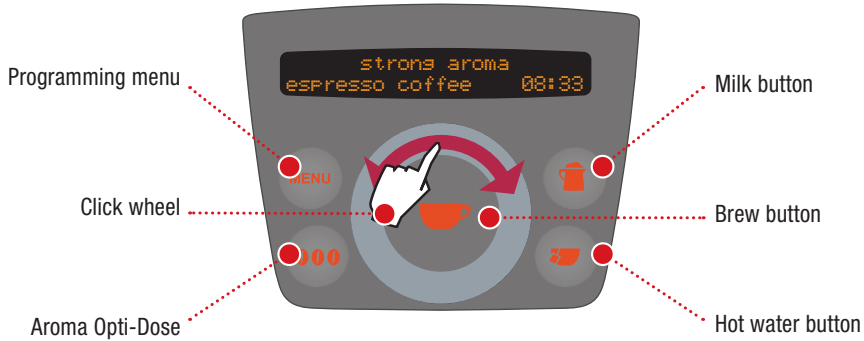



Place a container beneath the hot water spout.



Please refer to the filter initialization as described on page 21.

NOTE: If the Intenza water filter is not available, insert the small white filter previously removed (see point 1) into the tank.




- Press the  button twice to make 2 cups. This operation can be performed until the grinding is complete.



- To brew 2 cups, the machine dispenses the first coffee and briefly interrupts dispensing in order to grind the second serving of coffee.

Coffee dispensing is then restarted and completed. If a milk beverage has been chosen, the machine automatically dispenses the milk.

AROMA OPTI-DOSE

It is possible to choose three aroma options (strong, medium and mild) by pressing the  button. These indicate the quantity of coffee the machine grinds for each beverage. This button is also used to select the pre-ground coffee function.

strong aroma
espresso coffee 08:33

medium aroma
espresso coffee 08:33

mild aroma
espresso coffee 08:33

pre-ground
espresso coffee 08:33

SELECT THE DESIRED AROMA BEFORE DISPENSING THE BEVERAGE.

MILK CONTAINER

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.

The container with the cappuccinatore must be filled before preparing any milk beverage. Use only fresh milk. Do not use milk after the best-before date.

(Important! Refer to the instructions for maintenance and cleaning of the cappuccinatore on page 39-40).



1 Open the milk compartment by pressing the button and remove the milk container.



2 Remove the cover and pour in the milk. DO NOT EXCEED THE MAXIMUM LEVEL shown in the figure.



3 Replace the lid on the container and place it back in the milk compartment. Make sure to carefully close the compartment.

DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT

Adjust the drip tray to the appropriate cup size before selecting the beverage.



To raise the drip tray, press lightly on the lower part of the button. To lower the tray, press lightly on the upper part of the button; when the desired height is reached, release the button.

COFFEE STRENGTH

The SBS dial has been carefully designed to give your coffee the fullness and intensity you desire. Simply turn the dial, and you will notice that the coffee brewed will adjust to the setting selected.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

SBS adjusts the fullness of the brewed coffee, and can even be adjusted while brewing. Any adjustment has an immediate effect on the brewing coffee.



SAECO ADAPTING SYSTEM

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

- The machine automatically adjusts itself in order to optimize the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the beans to obtain a creamy espresso coffee that is able to release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimization process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.

THE DISPENSING OF COFFEE, HOT WATER AND MILK MAY BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING THE  BUTTON AGAIN.



THE DISPENSED MILK CAN REACH HIGH TEMPERATURES: THERE IS A DANGER OF SCALDING. DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

USE ONLY FRESH MILK.

DO NOT USE IT AFTER THE EXPIRATION DATE ON THE PACKAGE.

Check that all containers are clean by following the "Cleaning and Maintenance" instructions on page 38.

WHEN YOU HAVE FINISHED PREPARING BEVERAGES CONTAINING MILK, PROCEED BY CLEANING THE CONTAINER AND THE MACHINE'S CIRCUIT.

To brew 2 cups, the machine dispenses the first coffee, and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee dispensing is then restarted and completed. If a milk beverage has been chosen, the machine automatically manages milk dispensing.

BREWING WITH WHOLE BEANS

This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, select it by sliding the click wheel with a finger. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee will not overflow.



Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.



Select the coffee aroma by pressing the **000** button one or more times.



Press the  button once for 1 cup and twice for 2 cups. The selected beverage will be brewed.

The machine dispenses automatically according to the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity (see page 17).

BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE

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

WARNING: PUT PRE-GROUND COFFEE IN THE BYPASS DOSER ONLY WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF BEVERAGE.



INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

The example given below shows how to brew an espresso using pre-ground coffee. The customized option of using pre-ground coffee is shown on the display.



Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.



Select the function by pressing the 000 button one or more times.
Press the  button.



A message appears, reminding the user to pour ground coffee in the bypass doser.



one scoop of ground coffee into the bypass doser using the measuring scoop provided.



Press the  button to start brewing.

Note:

- After 1 minute from when the "add preground coffee" message appears (3), if brewing has not started the machine will return to the main menu and dump any inserted coffee into the dregdrawer.
- If no pre-ground coffee is poured into the bypass doser, only water will be dispensed
- If 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not dispense the beverage and the coffee in the bypass doser will be dumped into the dregdrawer.

LATTE MACCHIATO

Fill the milk container

SEE INSTRUCTIONS ON PAGE 39-40 FOR OPTIMAL MILK DISPENSING.

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.

Press the  button.




Select latte macchiato by navigating the click wheel with your finger.





Select the aroma by pressing the **000** button one or more times.




Press the  button once for 1 cup and twice for 2 cups. The latte macchiato will be brewed.



After this, the machine allows you to dispense more milk if you wish. This option remains active for approx. 3 seconds. To activate it, press the  button. Once the desired quantity has been reached, press the  button again to stop dispensing.



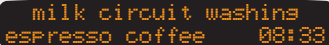
The machine will propose cleaning the milk circuits. Press the  button to clean the internal circuits.

If the user wishes to continue preparing other drinks the machine will keep the "rinsing milk circuit" signal active.

After 20 minutes of inactivity, the machine requires the user to perform a rinsing cycle as described in step 7. If the machine is turned off immediately after dispensing a milk beverage, the next time the machine is turned on it will require the user to perform a rinsing cycle.

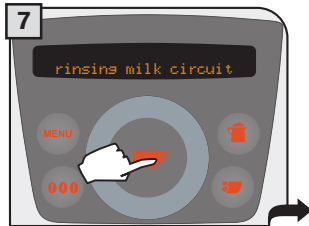
Note: Before performing the "milk rinsing circuit" function make sure that:


1. a large enough container is positioned under the dispensing head;
2. the water tank contains a sufficient quantity of water.



After 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage, the message "milk circuit washing" is displayed; it is advisable to clean the milk circuits as shown on page 26.

After another 7 days the machine stops dispensing milk-based beverage and the milk circuits must be washed; during this phase, coffee and hot water may be dispensed.



Press  to perform the rinse cycle.



Wait for the cycle to be completed. After this, the machine returns to the main menu.



Remove the container, rinse and dry.

**THIS PROCEDURE MUST BE PERFORMED FOR ALL MILK BEVERAGES!
AFTER USE, ALWAYS REMOVE THE MILK CONTAINER AND PUT IT IN THE REFRIGERATOR IF IT
CONTAINS REMAINING MILK.**



remove milk
espresso coffee 08:33

After performing the rinse cycle, the machine reminds the user to remove the container with the remaining milk through the message "remove milk".

REMOVE THE MILK CONTAINER ONLY WHEN THE MACHINE IS ON.

**THE CONTAINER MAY BE LEFT IN THE MACHINE ONLY IF IT HAS BEEN WASHED WITH
DRINKING WATER AND IT DOES NOT CONTAIN MILK (SEE PAGE 39-40).**

ESPRESSO MACCHIATO

Fill the milk container

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.



Press the  button.



Select espresso macchiato by navigating the click wheel with your finger.





Select the aroma by pressing the **000** button one or more times.



Press the  button once or twice to start brewing.



If you wish, press the  button. Once the desired milk quantity has been reached, press the  button again.

When "milk circuit rinsing" flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 13, step 6).

CAPPUCCINO

Fill the milk container

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.



Press the  button.



Select cappuccino by navigating the click wheel with your finger.





Select the aroma by pressing the **000** button one or more times.



Press the  button once or twice to start brewing.



If you wish, press the  button. Once the desired milk quantity has been reached, press the  button again.

When “milk circuit rinsing” flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 13, step 6).

HOT MILK


Fill the milk container

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.





Press the  button.



Select hot milk and press the  button.



If you wish, press the  button. Once the desired milk quantity has been reached, press the  button again.

Repeat the operation to brew another cup of milk. When “rinsing milk circuit” flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 13, step 6).

HOT WATER




DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.



Press the  button.



Press  to start brewing.

The machine brews the preset water quantity. Press the  button after brewing, to exit the “hot water” function.

Each beverage can be programmed according to your individual taste.


1. MANUAL PROGRAMMING

For all beverages you can quickly program the quantity of coffee and/or milk dispensed in the cups whenever the brew button is pressed.

Select the type of beverage you want to program, then press and hold the  button until the display shows (for example):

self-instruction active
espresso coffee

The machine dispenses coffee or milk.

When the desired amount is reached, press the  button again.

The display will show:

new quantity saved
espresso coffee

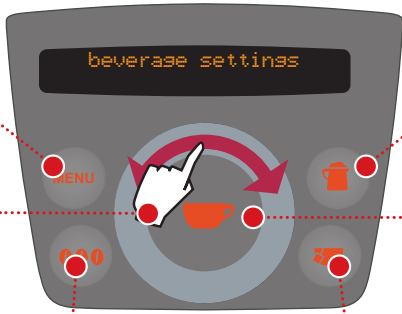
(Only beverages with coffee and milk): for beverages with coffee and milk, you need to save the desired quantity of both milk and coffee by pressing the  button. This adjustment must be performed during the relevant dispensing phase in the normal beverage dispensing process.

The dispensed quantity of coffee and/or milk remains stored and replaces any previous settings.

2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU

To adjust the settings for preparing beverages: press the **MENU** button and select “beverage settings” by navigating the click wheel with your finger.

In this phase you can:



exit the programming mode.

select coffee or milk to change the quantity per cup.

save the new settings.

restore factory settings.

select the quantity of coffee to be brewed;
- the quantity of milk to be dispensed;
- the coffee temperature;
- the coffee prebrewing.

select the quantity of coffee to be ground (opti-dose), or select pre-ground coffee, and/or set:
- coffee temperature
- coffee prebrewing

The following page describes how to program a beverage containing milk and coffee; the programmable settings for each beverage may differ according to the type of beverage.




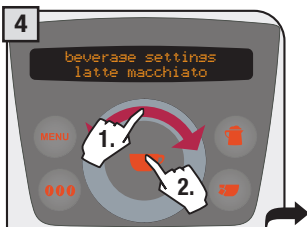
Check that the water tank and coffee bean hopper are full; place the cup under the dispensing head.




Press the **MENU** button.



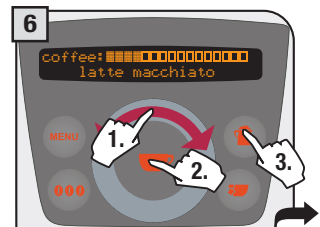
Select "beverage settings". Press the  button to confirm.





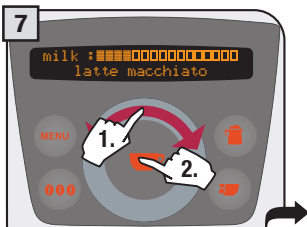
Select the beverage to be programmed. Press the  button to confirm.




Press the **000** button one or more times to adjust the aroma or select the use of pre-ground coffee. Press the  button to save.



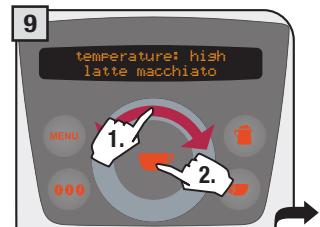
Change the coffee quantity by navigating the click wheel with your finger; confirm with . Press  to change the setting from coffee to milk.




Change the milk quantity by navigating the click wheel with your finger; confirm with .



Press the  button for more than two seconds to access the other settings to be programmed.




Change the temperature value (high, medium, low) by navigating the click wheel with your finger. Press the  button to save.



Press the **000** button to select the prebrewing setting.



Change the prebrew value (normal, strong, off) by navigating the click wheel with your finger. Press the  button to save. Press the **MENU** button to exit.

Prebrewing: the coffee is slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste.

Some of the machine's functions can be programmed according to your individual preferences.



Press the  button to:
- confirm the selection;
- save the new settings.

- 1 Press the **MENU** button.
- 2 Navigate the click wheel with your finger to:
 - select the functions
 - change the function settings.

beverage settings

Beverage settings (see page 17).

machine settings

Machine settings (see page 20).

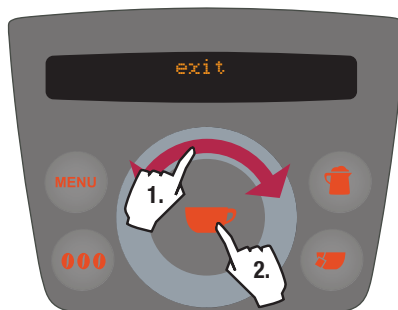
special functions

Special functions (see page 35).

To exit the programming mode:



or



MACHINE SETTINGS

To change the machine operation settings, press the **MENU** key and select “machine settings”. Navigate the click wheel with your finger to:

machine settings
language

change the display language.

machine settings
water filter

activate/deactivate the message to replace the water filter.

machine settings
water hardness

change the water hardness setting.

machine settings
rinse cycle

set the circuit rinse cycle.

machine settings
cup warming plate

activate/deactivate the cup warmer.

machine settings
acoustic alerts

set/activate the acoustic alarms.

machine settings
maintenance

clean the machine's internal circuits.

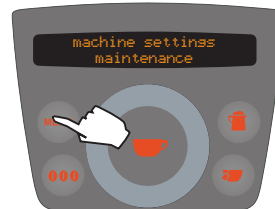
machine settings
clock settings

set the clock.

machine settings
stand-by settings

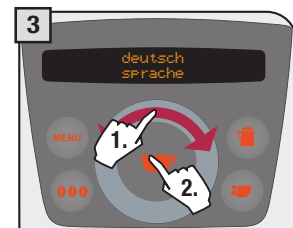
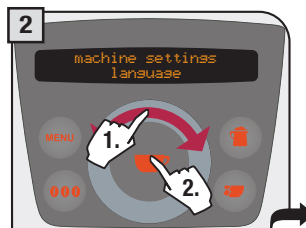
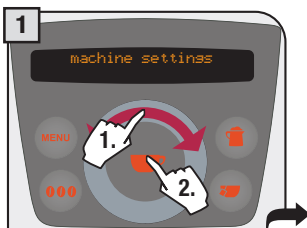
set the standby and the timers.

To exit any level of “machine settings” without saving the changes made, press the **MENU** button. For example:



LANGUAGE

MENU > machine settings > language . To change the language of the display.



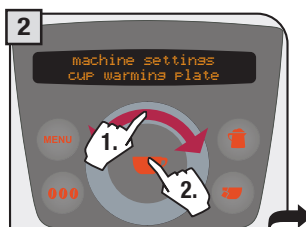
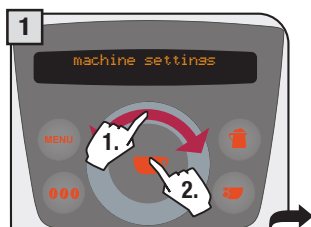
Select the desired language. After this, the machine displays all the messages in the language selected.

CUP WARMING SURFACE

MENU > machine settings > cup warming plate.


To activate/deactivate the cup warming surface located on the top of the machine. The cup warming surface is always off when the machine is in stand-by mode.

A warm cup allows you to fully savor the coffee and taste its full aroma.



3 Select by navigating the click wheel with your finger. It is possible to set:

- always on
- always off.

Press the  button to save.

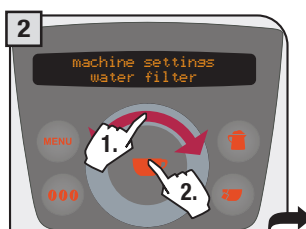
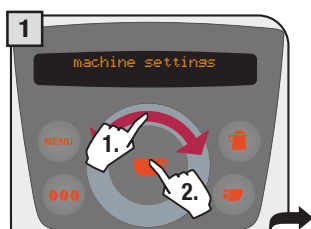
WATER FILTER

MENU > machine settings > water filter.

When activated, this function informs the user when the water filter needs to be replaced.

This function must:


- be activated when the water filter is in use;
- be deactivated when the water filter is not in use.



The filter control can be activated or deactivated from this menu.

4 Select by navigating the click wheel with your finger. It is possible to set:

- on
- off

Press the  button to save.

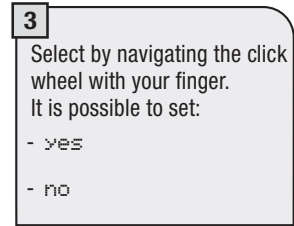
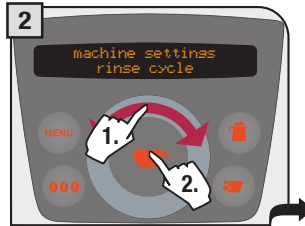
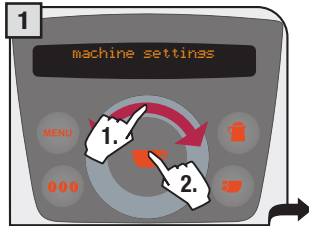


A newly installed filter can be initialized from this menu.

RINSE CYCLE

MENU > machine settings > rinse cycle.

To clean the internal circuits in order to guarantee that the beverages are dispensed only with fresh water. This function is activated by default by the manufacturer.



Press the  button to save.

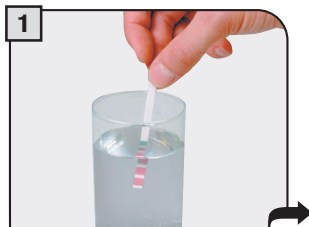
Note: This rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

WATER HARDNESS MENU - INTENZA AROMA SYSTEM

MENU > machine settings > water hardness.

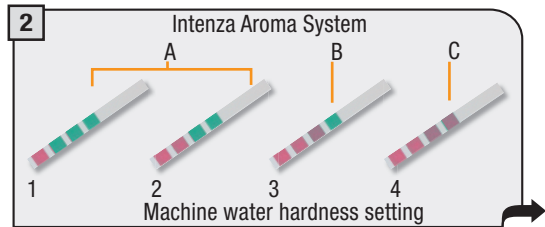
To adjust your machine and the Intenza water filter to the level of hardness of the water you use, so that the machine will request descaling at the right moment.

The water hardness in the Intenza water filter is expressed on a scale from A to C.
The water hardness in the machine is expressed on a scale from 1 to 4.



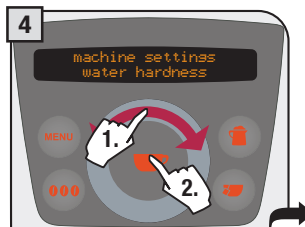
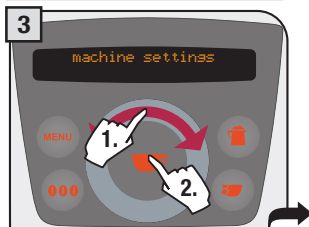
Immerse the water hardness test strip (included in the accessories) for one second in water.

The test strip can be used only for one measurement.



Check the water hardness level obtained from the test.

The measurement can be used to set the Intenza Aroma System correctly (see page 7). Matching parameters are described on the upper part.

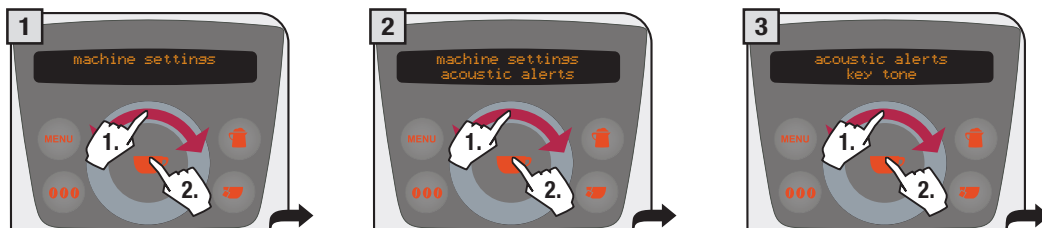


Set and store the water hardness according to the value on the test strip.

ACOUSTIC ALARM

MENU > machine settings > acoustic alerts

To enable/disable the acoustic alarms of the machine.



4

Select by navigating the click wheel with your finger.

You may set:

- key tone: to activate/deactivate a tone each time a button is pressed.
- milk quality warnings: to activate/deactivate a tone when the milk container has been in the machine for too long.
- confirmation tone: to activate/deactivate a tone to confirm that a command (beverage saved, etc.) has been performed.
- milk circ. rinsing tone: to activate/deactivate a tone when the machine requires milk circuit cleaning.
- milk circ. rinse warnings: to activate/deactivate a tone when the milk circuits have to be rinsed.

Press the  button to save.

MAINTENANCE MENU

MENU > machine settings > maintenance.

To clean all the machine's internal circuits used for making coffee and milk. Navigate the click wheel with your finger to:

maintenance
milk circ. rinse cycle

rinse the milk circuits after making the beverages.

maintenance
coffee cleaning cycle

clean the brew group.

maintenance
milk cleanings cycle

thoroughly clean the milk circuits. This must be performed after a fixed time has elapsed from the first dispensing.

maintenance
descaling cycle

Perform the descaling cycle.

Milk circuit rinse cycle

MENU > machine settings > maintenance > milk circ. rinse cycle

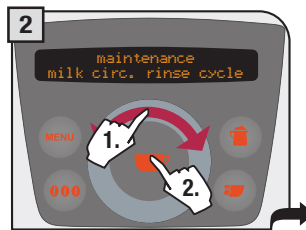
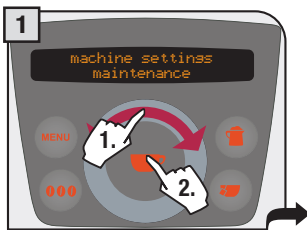
WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.

To rinse the machine's internal circuits used for preparing milk.

This short cycle must be performed after 20 minutes from the last dispensing of a beverage with milk. If it is not performed, the machine comes to a halt and does not allow the dispensing of milk beverages.

Note: Before performing this function make sure that:

1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the milk container has been correctly inserted in the machine;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.



Wait for the cycle to complete.



Remove the container, rinse and dry.

AFTER USE, ALWAYS REMOVE THE MILK CONTAINER AND PUT IT IN THE REFRIGERATOR.

The container may be left in the machine only if it has been washed with drinking water and it does not contain milk; see page 39.

Coffee cleaning cycle

MENU > machine settings > maintenance > coffee cleaning cycle

To clean the machine's internal circuit used for brewing coffee.

To wash the brew group, simply clean with water as shown on page 41. This wash completes maintenance of the brew group. Packages of Saeco detergent tablets may be purchased directly from Saeco or an authorized service center.

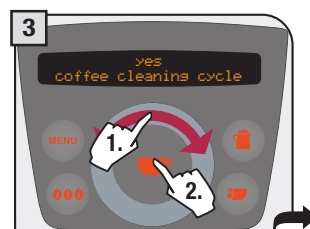
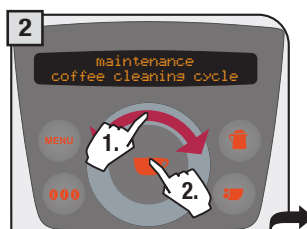
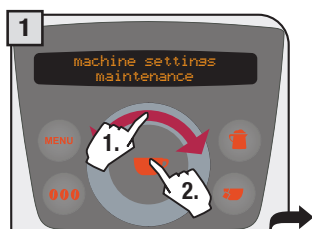
It is advisable to perform this wash cycle after 500 coffee brewing cycles, or monthly.


Note: Before performing this function make sure that:

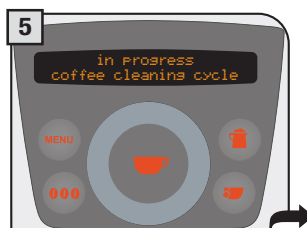
1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for cleaning the brew group has been inserted into the pre-ground bypass doser;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water



**THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED.
A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.**



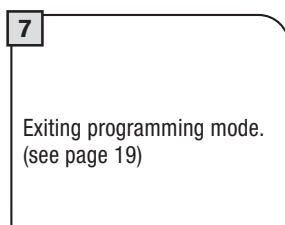
Insert the tablet as shown above.
Press  to start.



Wait for the cycle to complete.



When the cleaning cycle has finished, press  to confirm.



Exiting programming mode.
(see page 19)

**THE MAINTENANCE AND CLEANING OF THE BREW
GROUP IS DESCRIBED ON PAGE 41.**

Milk cleaning cycle


MENU > machine settings > maintenance > milk cleaning cycle

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.

To clean the machine's internal circuits used for preparing milk.

This cycle is proposed after 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage. After 14 days, the "milk circuit washing" message starts flashing (see page 13).

Perform the wash cycle as indicated in this section. If the milk circuit washing cycle is not performed, dispensing milk-based products will be possible for only 7 more days.

After 21 days (the machine warns the user 3 days before the deadline is reached with the message "milk circuit washing -3"), the "milk circuit washing" message stops flashing and appears any time the button  to select a milk-based beverage is pressed.

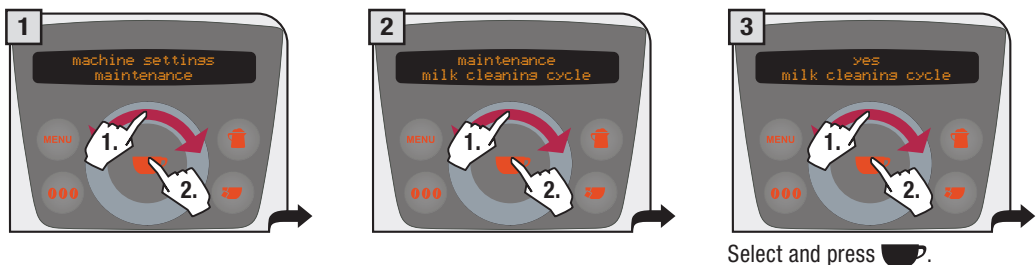
At this point, the milk circuit washing cycle must be performed, because the dispensing of milk-based beverages is disabled. (The machine still enables dispensing hot water and coffee).

When the message "milk circuit washing" appears on the display, press the button  and follow the instructions on page 26, step 4. The screen will appear as shown in step 9.

Note: Before performing this function make sure that:

1. a large enough container is at hand;
2. the milk container has been adequately cleaned of all milk residue;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.

THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED. A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION. USE THE PROVIDED MILK CLEANING DETERGENT.



Detergent residue or water may remain in the container during the wash and rinse cycles. In this case, empty the container and rinse out any residue before filling it again.



4 Open the compartment and remove the milk container.



5 Insert the contents of the detergent packet into the container.



6 Fill the milk container with fresh water up to the «max» level.




7 Open the compartment and insert the container with the detergent.



8 Position an adequately sized container under the dispensing head.



9 Close the compartment. Press  to start.



10 The wash cycle starts automatically. Wait for the wash cycle to finish.



11 When the wash cycle has finished the following appears... The machine signals the cycle is complete with an acoustic tone.



12 Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.



Insert the container and press .



Wait...




When the rinse cycle is finished the above message appears...



Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.

Perform another rinse cycle as shown previously. At the end, press the  button.

Descaling cycle

MENU > machine settings > maintenance > descaling cycle

To perform the automatic descaling cycle.

Descaling is necessary every 1-2 months, depending on the volume of use and hardness of the local water supply.

The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaling agent.


A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.

WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.



Please use Saeco descaling solution in your machine. It has been specifically developed to preserve performance and functionality throughout the lifetime of the machine and to ensure, with regular use, a high quality delivered product. Saeco descaling solution should be disposed of according to the manufacturer instructions and/or the regulations in the country of use.

Note: Before beginning the descaling cycle make sure that:

1. a container of adequate size is available;
2. **THE WATER FILTER (IF INSERTED) HAS BEEN REMOVED;**
3. the water tank has been filled with the descaling solution up to the level indicated with .

Pause descaling.

The descaling and/or rinsing can be paused and then restarted. When descaling is interrupted the machine will warn the user that it must be turned off.

WARNING! DESCALING MUST BE COMPLETED WITHIN 24 HOURS FROM ITS INTERRUPTION.

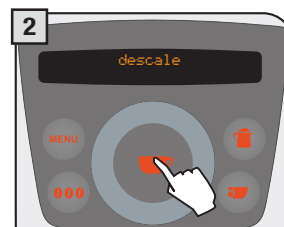
The next time the machine is turned on, the machine will warn the user that the descaling and/or rinse process must be completed.



The machine will indicate the need to perform a descaling cycle through a flashing message.

This message is displayed 200 beverages before descaling must be performed.

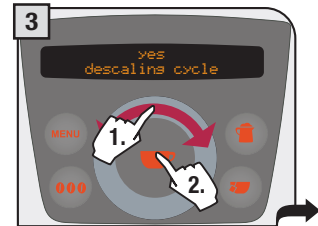
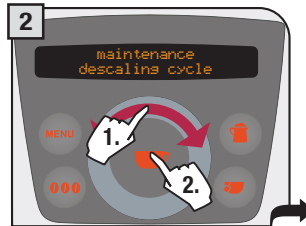
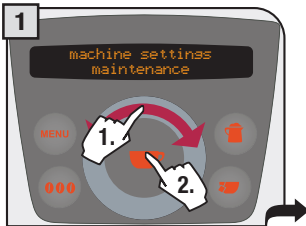
Each time a beverage is dispensed, the machine will count down the number of remaining beverages, which will be displayed on the right. When 30 beverages remain, the display will begin to flash.




When the remaining beverages are finished, the machine will block and must be descaled.

Run the descaling cycle as described on page 29.

In order to run a descaling cycle before the machine indicates the necessity to do so:



Insert the descaling solution and press the  button to begin.

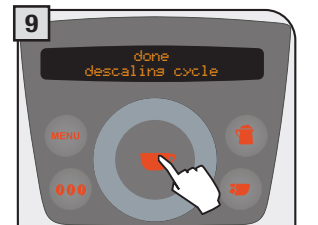
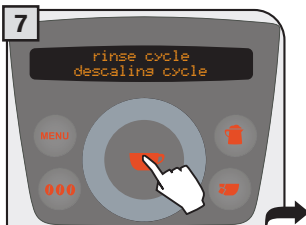
When the cycle is finished the following message appears on the display:



The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water spout. The dispensing occurs at preestablished intervals, in order to allow the solution to be more effective.


Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of descaling solution, then refill with fresh drinking water.

Insert the tank back on onto the machine.



Rinse the machine's circuits by pressing the  button.

The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.

Press the  button and exit the programming by pressing the **MENU** button. Check the quantity of water contained in the tank and, if desired, install the water filter or reinsert the small white filter (see page 7).

When descaling is complete, perform a cleaning and maintenance cycle on the milk container as described on page 39-40.

CLOCK SETTINGS

MENU > machine settings > clock settings

To set the current time, date and hour format to display.

```
machine settings
clock settings
```

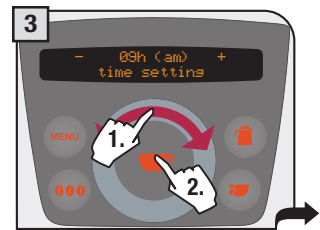
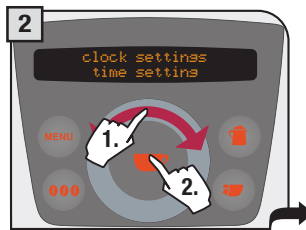
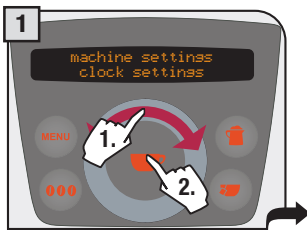
In this menu you can set:


- the current time (hour and minutes)
- the hour format (24 hours - AM/PM)
- the current date (day – month – year – day of the week).

Time setting


MENU > machine settings > clock settings > time settings

To set the current time on the machine.



Set the time by navigating the click wheel with your finger. Save using the  button.

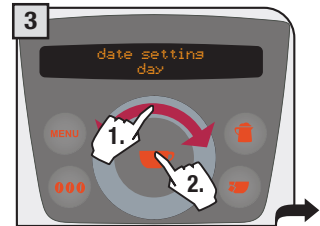
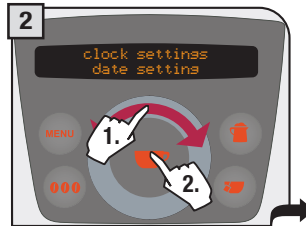
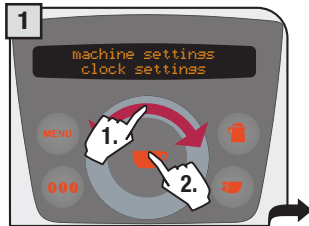



Set the minutes by navigating the click wheel with your finger. Save using the  button.

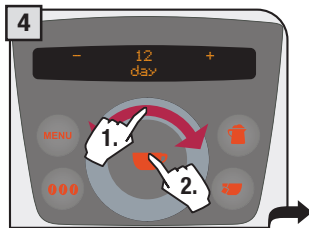
Date setting

MENU > machine settings > clock settings > date settings


To set the date (day, month, year, day of the week). Same procedure for all settings.



Select the parameter you want to set, for example "day". Press the  button to confirm.



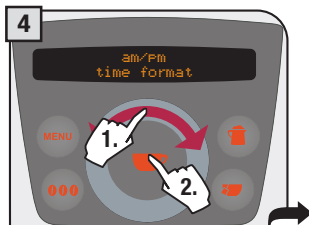
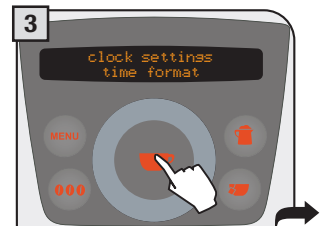
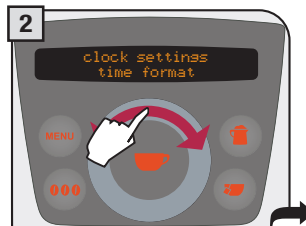
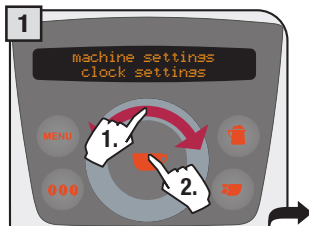
5
The machine stores the selected value, returns to the previous screen and enables another parameter to be set.

Set by navigating the click wheel with your finger.
Save using the .

Time format

MENU > machine settings > clock settings > time format

To set the time view mode. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the time.



5
The machine also allows displaying the time in the international format (24h).

STANDBY SETTING

MENU > machine settings > stand-by settings

machine settings
stand-by settings

In this menu you can:

stand-by setting
stand-by

set the stand-by mode (time which must pass before the machine enters the stand-by mode after the last dispensing).

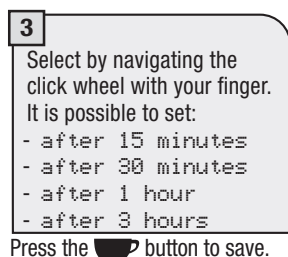
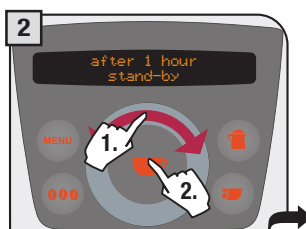
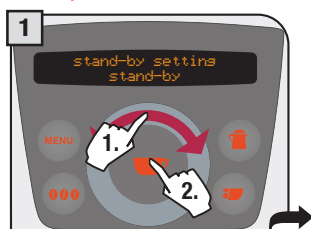
stand-by setting
timer setting

set the timers (activation of on/off times – setting one on/off time a day)

Energy Saving

MENU > machine settings > stand-by settings > stand-by

By default, the energy saving time is set at 1 hour.



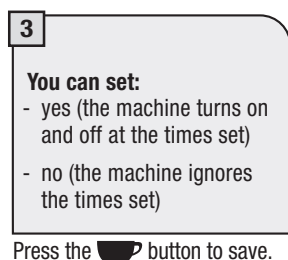
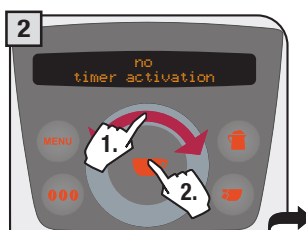
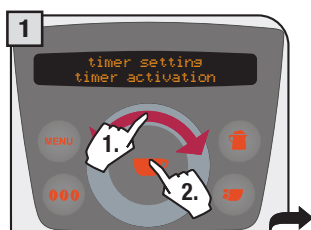
Timer setting

MENU > machine settings > stand-by settings > timer settings

The timers can operate only if activated by the “timer activation” function. If this is not the case, the timers will have no effect on the machine.

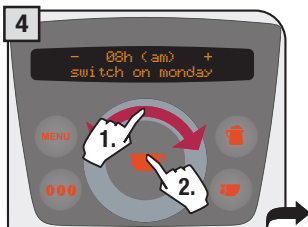
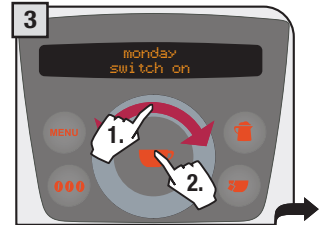
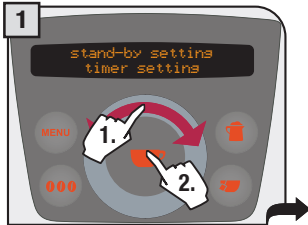
Note: The energy saving time previously set is always valid. It will be activated also during the time intervals set and activated in this function. If necessary, adjust the energy saving time.

1. Activating the timers

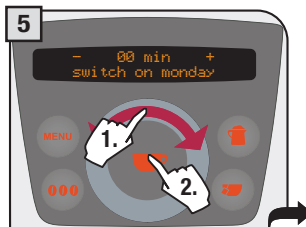


2. Setting an interval for turning on the machine

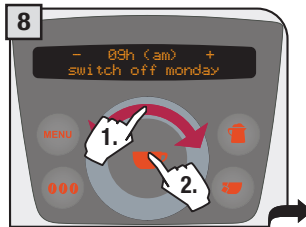
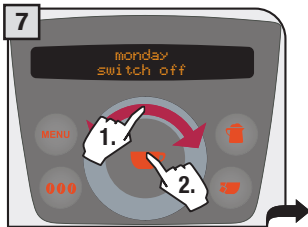
Turn on/off (stand-by) time can be set for each day of the week – (the example shows how to set a time interval for a Monday).



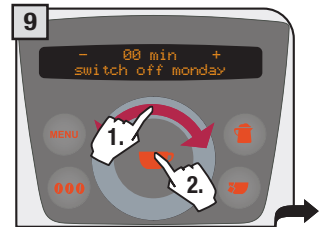
Set the turn on hour by navigating the click wheel with your finger.



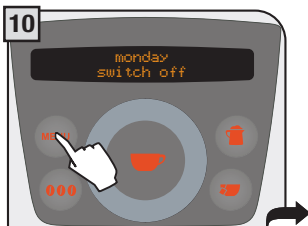
Set the turn on minute by navigating the click wheel with your finger.



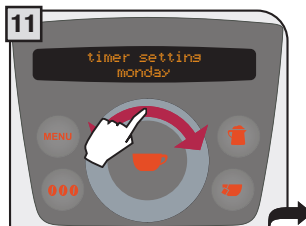
Set the turn-off (stand-by) hour by navigating the click wheel with your finger.



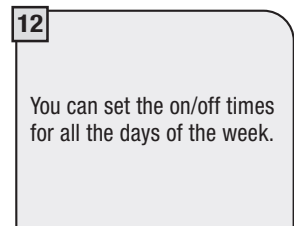
Set the turn-off (stand-by) minute by navigating the click wheel with your finger.



Press **MENU** to exit the programming of the selected day.



Navigate the click wheel with your finger to select the other days you want to program.



You can set the on/off times for all the days of the week.

SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions on the machine. To access, press the **MENU** button and select "special functions". Navigate the click wheel with your finger to:

special functions
cancel settings

restore the factory settings.

special functions
coffee of the world

prepare coffee according to the most famous recipes in the world.

special function
product counters

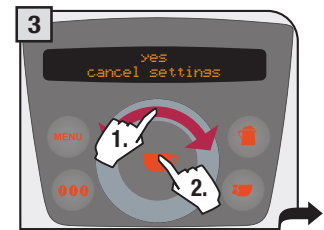
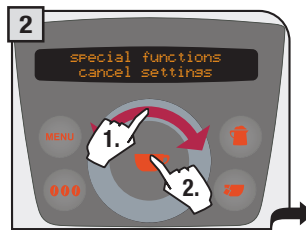
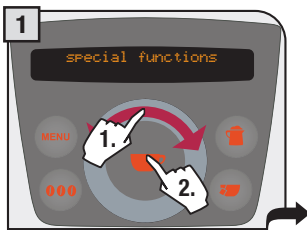
display how many beverage have been prepared for each single type of beverage.

FACTORY SETTINGS

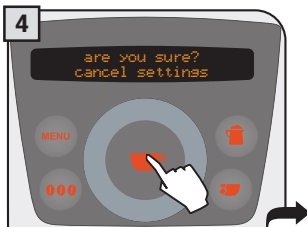
MENU > special funtions > cancel settings

The function for restoring all the factory settings is contained in this menu. This function is particularly important for restoring the original settings.

ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, REPROGRAM ALL THE MACHINE'S FUNCTIONS.



If "yes" is selected, a subsequent confirmation is requested to be sure that you want to perform the reset.



Press the  button to reset.



On the display, the confirmation message appears for two seconds.

COFFEE OF THE WORLD

MENU > special funtions > coffee of the world

This function enables the user to:

coffee of the world
ristretto

prepare true Italian ristretto.

coffee of the world
espresso italiano

prepare a typical Italian espresso.

coffee of the world
café

prepare a typical North European coffee.

coffee of the world
café crème

prepare a typical French/
Swiss coffee.

coffee of the world
american coffee

prepare a typical American coffee.

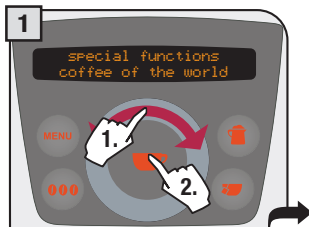
coffee of the world
good mornins coffee

prepare a coffee for a day full
of energy.

coffee of the world
good night milk

prepare a flavourful latte macchiato
without the fear of not being able to sleep.

If for example, you want to taste a typical American coffee, you must select "American coffee".



Select the desired beverage.



Confirm the selection.



Set the SBS dial to the position
shown (see page 10).
Press ☕ to start.



The dispensing starts.

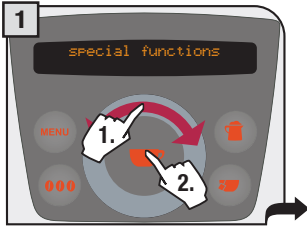


At the end, the machine returns to
the main screen.

BEVERAGE COUNTERS

MENU > special functions > Product counters

This function shows how many beverages have been prepared for every single type of beverage.



You may display the count of every single type of beverage by navigating the click wheel with your finger.



Press **MENU** to exit.

MAINTENANCE DURING OPERATION

During normal operation, the “empty grounds drawer” message may appear. This operation must be performed when the machine is on.



Remove the dredrawer and empty and wash it.

If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of the grounds emptied into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty grounds drawer” message even after preparing just a few coffees.

GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning described below must be performed once a week.

Note: Always use fresh water. If water is in the machine for several days, empty tank and refill it.

WARNING! Do not immerse the machine in water.

Refer to the instructions for maintenance and cleaning of the cappuccinatore on pages 39-40.



Turn the machine off and unplug the cord.



Clean the tank and the cover.



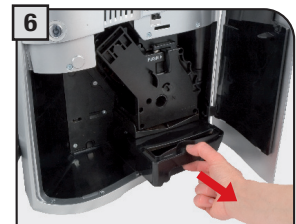
Remove the drip tray, empty and wash it



Clean the pre-ground bypass doser with a dry cloth.
Clean the display.



Clean the cappuccinatore as shown on page 39-40.



Remove the drip tray, empty and hand wash.

MILK CONTAINER MAINTENANCE AND CLEANING

WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.

The milk container and the cappuccinatore have been designed to optimize the milk froth. Thorough cleaning and maintenance of the milk container and cappuccinatore will allow you to savor excellent milk-based beverages.

It is recommended to rinse the cappuccinatore before the first daily dispensing of milk-based products and wash it thoroughly at least once a week.

QUICK MAINTENANCE OF THE CAPPUCCINATORE

If you notice a reduction in the milk froth, simply turn the flow regulator as shown in the figure.

Turn the regulator 2-3 times to perform quick maintenance.

Note: If the flow regulator is missing, replace it with the flow regulator supplied with the cappuccinatore maintenance kit.



WASHING TO STORE THE CONTAINER IN THE MACHINE

After using milk to prepare beverages, the container may be stored in the machine only if it has been washed with fresh drinking water. These few simple steps guarantee that the machine will operate properly.



1 Discard any extra milk.



2 Rinse all the parts in contact with milk with lukewarm water.



3 Dry and replace the milk container into the compartment.

MAINTENANCE OF O-RING FOR MILK CONTAINER

In the machine there is an O-ring which guarantees the correct operation of the milk container.

Every 6 months, remove the water tank, open the milk container and lubricate the O-ring using the lubricant supplied with the machine. Extra brew group lubricant may be purchased directly from Saeco or any authorized service center.



THOROUGH MAINTENANCE OF THE CAPPUCCINATORE

Thoroughly wash the cappuccinatore at least once a week.

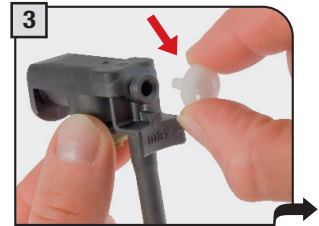
The components should be hand-washed with household detergents.



1 Remove the cappuccinatore.



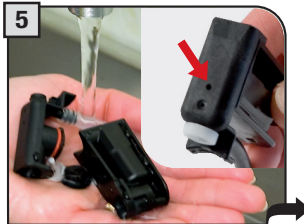
2 Separate the upper part of the cappuccinatore from the lower part.



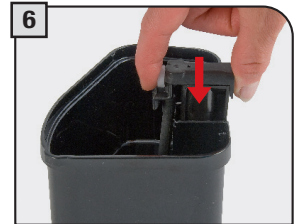
3 Remove the flow regulator.



4 Remove the cap from the lower part.



5 Wash all components. Make sure that the hole is clean and unobstructed.



6 Reassemble the components and install the cappuccinatore in the container.

O-RING REPLACEMENT

When the upper and lower parts of the cappuccinatore move too freely, replace the O-ring with the ones supplied.



1 Remove the O-ring with a pointy object.



2 Insert the new O-ring pressing it delicately.



3 Assemble the upper and lower part of the cappuccinatore.

CLEANING THE BREW GROUP

The brew group must be cleaned at least once a week.
Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased directly from Saeco or any authorized service center.
Wash the brew group with warm water.

WARNING! Do not wash the brew group with detergents that can compromise its correct operation. Do not wash in the dishwasher.



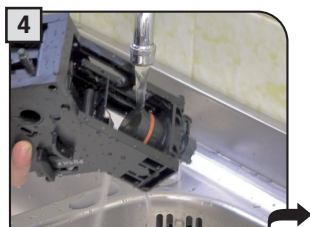
1 Press to open the service door.



2 Press the PUSH button to remove the brew group.



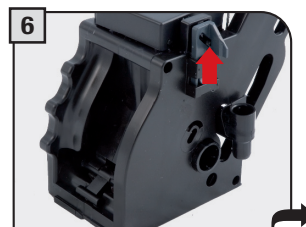
3 Wash any coffee residues from the brew group.



4 Wash the upper filter with running water.



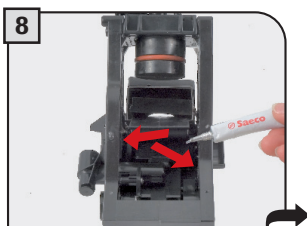
5 Make sure the brew group is in rest position; the two references must match.



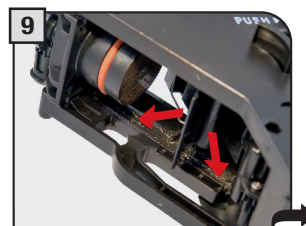
6 Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.



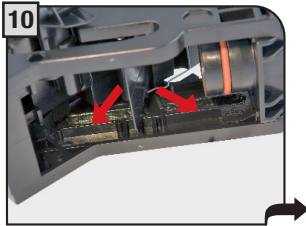
7 The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.



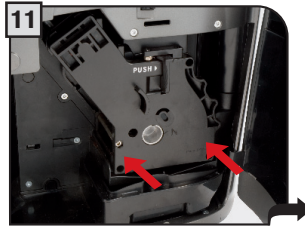
8 Lubricate the brew group guides only with the supplied lubricant.



9 Apply the lubricant evenly.



Apply the grease evenly.



Insert the washed and dried brew group. DO NOT PRESS THE "PUSH" BUTTON.



Close the service door and insert the coffee dregdrawer.

GRINDER MAINTENANCE

After approximately 2000 grinding cycles, the grinder needs a slight adjustment to ensure it is running in peak condition.

WARNING!

This operation should be carried out carefully and by an experienced user. The screw could fall into the grinder; if this happens, remove it before restarting the machine. Protect the grinder hole with a cloth to avoid this problem.


The snap is signalled by a message on the coffee bean hopper; refer to these messages when this adjustment is performed.

EMPTY THE COFFEE BEAN HOPPER.



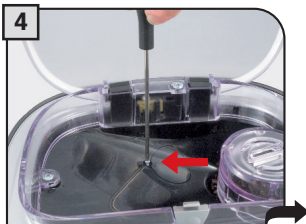
Press and dispense two coffees.



When the above screen appears, press  just once.



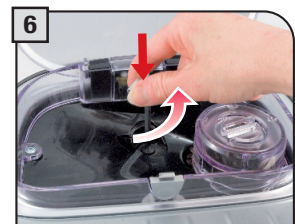
Once the cycle has ended, turn off the machine and unplug it.



Unscrew the screw that holds the grinder door closed.



Remove screws and grinder door.



Adjust until it clicks.

Then reposition the grinder door and attach it with the previously removed screw.

STORING

These instructions should be followed when a prolonged time of machine inactivity is foreseen. With few, simple steps, the machine will be ready for use again.

- With the machine on:
 - Perform a wash cycle on the milk circuits (see page 26);
 - Perform a cleaning cycle on the coffee circuits (see page 25).

- With the machine off ("Cleaning and Maintenance" section):
 - Empty, wash and dry all the containers of the machine.
 - Remove and clean the brew group, and lubricate its guides.
 - Thoroughly clean the cappuccinatore.
 - Remove coffee from the coffee bean hopper and keep it in an airtight sealed container.

- Unplug the machine from the power socket.

- Store the machine in a dry place, away from dust and out of the reach of children.

- Store the machine in a room where temperature never goes below 5°C (41°F) in order to prevent the internal parts of the machine from getting damaged by water freezing.


RESTARTING THE MACHINE

These instructions should be followed when the machine is restarted after a prolonged period of inactivity.

Before proceeding with the following steps, perform the "Starting the Machine" operations as explained on page 5.

- With the machine on:
 - Perform a rinse cycle on the milk circuits (see page 24);
 - Perform a cleaning cycle on the coffee circuits (see page 25).

- Check that the machine parts are clean. The machine is now ready for use.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
restart to solving the problem	Turn off and after 30 minutes turn the machine on again to restore normal operation.
call assistance	Contact an authorized service center.
insert drip tray	Insert drip tray under the brew group.
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper lid to be able to brew any beverages.
insert brew group	Insert the brew group in its place.
insert grounds drawer	Insert the dregdrawer.
empty grounds drawer	Remove the dregdrawer and empty out the coffee grounds. Note: The dregdrawer must be emptied only when the machine signals to do so, and when the machine is turned on. Emptying the drawer with the machine turned off does not allow the machine to register that it has been emptied.
close door	Close the side door of the machine.
fill water tank	Refill the water tank with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the side door and empty the drip tray (under the brew group).
close milk drawer	Close the milk container in order to dispense the beverage.
replace filter	The water filter must be replaced in the following cases: 1. 60 liters of water have been dispensed; 2. 60 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. Note: This message appears only when "inserted" has been selected in the water filter function (see page 21).
insert cappuccinatore	Insert the cappuccinatore in the milk container. Insert the milk container in its compartment.
descale	Perform a descaling cycle on the machine's internal circuits.
stand-by	Press the  button.
rinsing milk circuit	See page 13 and 24.
milk circuit washing	See page 13 and 26.

SOS

IN CASE OF EMERGENCY

Immediately unplug the cord from the outlet.



ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for foaming milk.
- For domestic use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE

- Do not use the machine for purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.
- Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.
- During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.
- Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.
- Do not use water with carbon dioxide added.
- Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder.
- Before manipulating the coffee grinder, turn of the machine's main switch and unplug the cord.
- Do not put instant coffee or whole bean coffee in the ground coffee container.
- To operate the machine with the touch screen, use only your fingers.

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.

The machine must be connected to a socket which is:

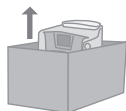
- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

- come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
- be crushed and/or come in contact with sharp surfaces;
- be used to move the machine;
- be used if damaged;
- be handled with damp or wet hands;
- be wound in a coil when the machine is being operated.
- be tampered with.

INSTALLATION

- Choose a solid, stationary flat surface (no more than 2° of inclination).
- Do not install the machine in areas where water could be sprayed.
- Optimal operational temperature: 10°C - 40°C / 50-104 degrees Fahrenheit
- Maximum humidity: 90%.
- The machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.
- Do not place on heated surfaces!
- Install it at least 10 cm / 4" from the walls and cooking surfaces.
- Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or lower than 0°C / 32°F. If the machine has been exposed to such conditions notify the customer service center, who will have to carry out a safety check.
- Do not use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- The machine must not be used in an explosive or volatile atmosphere or where there is a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- Do not install the machine on top of other appliances.





DANGERS

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.



FAILURES

- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cable if damaged. (Caution! Electrical Current!)
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!



CLEANING / DESCALING

- Clean the milk circuit only with the recommended detergent powder supplied with the machine. Carefully follow the safety instructions given on the packaging.
- Clean the coffee circuit only with the recommended detergent tablets supplied with the machine. Carefully follow the safety instructions given on the packaging.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.



REPLACEMENT PARTS

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE 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.



FIRE SAFETY

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

ADDITIONAL INFORMATION FOR THE CORRECT USE OF THE INTENZA WATER FILTER

To correctly use the Intenza water filter, please consider the following instructions:

1. Store the water filter in a cool area in which the room temperature is between +1°C - +50°C (34°F to 122°F). Do not store it in direct sunlight.
2. Carefully read the operating instructions and the safety warnings provided with each filter.
3. Keep the filter instructions together with the manual.
4. These instructions integrate those contained in the manual, as they focus on the specific application of the filter in the machine.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	Plastic
Size (w x h x d)	355 x 380 x 460 mm - 13.8" x 15.4" x 16.9"
Weight	14 Kg - 30.9 lbs
Cord length	1200 mm - 42.2"
Control panel	Front (digital)
Water tank	2 liters - 68 oz. / removable
Milk container	ca. 0.400 liters - 12.5 oz. / removable
Coffee bean hopper	350 grams - 8.9 oz. / of coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	Ceramic
Pressure safety device	Boiler pressure safety valve
Temperature safety device	Boiler thermostats and thermal fuses

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

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. Attention ! Ne pas ouvrir la porte de service pendant les phases de distribution, de lavage ou de rinçage.
14. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Appareil destiné à un usage domestique seulement. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un centre de service 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 écarter 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. Quand même il vous sera nécessaire de faire le détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au caramel

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 3 fils avec terre.
 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.

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	4
ACCESSOIRES	4
INSTALLATION	5
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	5
SÉLECTIONNER LA LANGUE	6
FILTRE À EAU INTENZA	7
AFFICHEUR	8
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU.....	8
REGLAGES	9
REPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT	9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT	9
DENSITÉ DU CAFÉ	10
SAECO ADAPTING SYSTEM	10
DISTRIBUTION DES BOISSONS.....	11
CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	11
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU.....	12
LAIT NOISETTE.....	13
CAFÉ EXPRESSO CRÈME.....	15
CAPPUCCINO	15
DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD.....	16
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	16
PROGRAMMATION DES BOISSONS.....	17
1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE	17
2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS »	17
PROGRAMMATION DE LA MACHINE.....	19
RÉGLAGES DE LA MACHINE	20
MENU « LANGUE »	20
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »	21
MENU « FILTRE À EAU »	21
MENU « RINÇAGE »	22
MENU « DURETÉ EAU » - INTENZA AROMA SYSTEM	22
MENU « ALARMES SONORES »	23
MENU « ENTRETIEN »	24
CYCLE DE RINÇAGE DES CIRCUITS DU LAIT	24
CYCLE RINÇAGE CAFÉ	25
CYCLE LAVAGE DES CIRCUITS DU LAIT	26
CYCLE DE DÉTARTRAGE	29
RÉGLAGE HORLOGE	31
RÉGLAGE DE L'HEURE.....	31
RÉGLAGE DE LA DATE.....	32
FORMAT DE L'HEURE.....	32
RÉGLAGE STAND-BY (MISE EN VEILLE)	33
STAND-BY AUTOMATIQUE.....	33
RÉGLAGE DES MINUTERIES	33
FONCTIONS SPÉCIALES	35
ANNULER TOUTS LES RÉGLAGES	35
CAFÉ DANS LE MONDE.....	36
COMPTEURS DE PRODUITS.....	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	38
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT	38
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE.....	38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À LAIT	39
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	41
ENTRETIEN DES MEULES	42
RANGEMENT	43
REMISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	43
MESSAGES D'ERREURS.....	44
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	45
DONNÉES TECHNIQUES	47

INFORMATIONS GENERALES

Cette machine est indiquée pour la préparation de café Espresso à partir de café en grains ou de café moulu ; elle est dotée d'une valve vapeur et eau chaude. Le corps de la machine a été conçu pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention. Aucune responsabilité n'est assumée pour les éventuels dommages résultant de :

- mauvaise utilisation et non conforme aux buts prévus ;
- réparations effectuées en dehors d'un service après-vente agréé ;
- manipulation incorrecte du cordon d'alimentation ;
- manipulation incorrecte de tout composant de la machine ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires non originaux.
- détartrage non effectué ou si la machine est utilisée à une température ambiante au dessous de 0°C.

DANS LES CAS CITÉS, LA GARANTIE EST ANNULÉE.

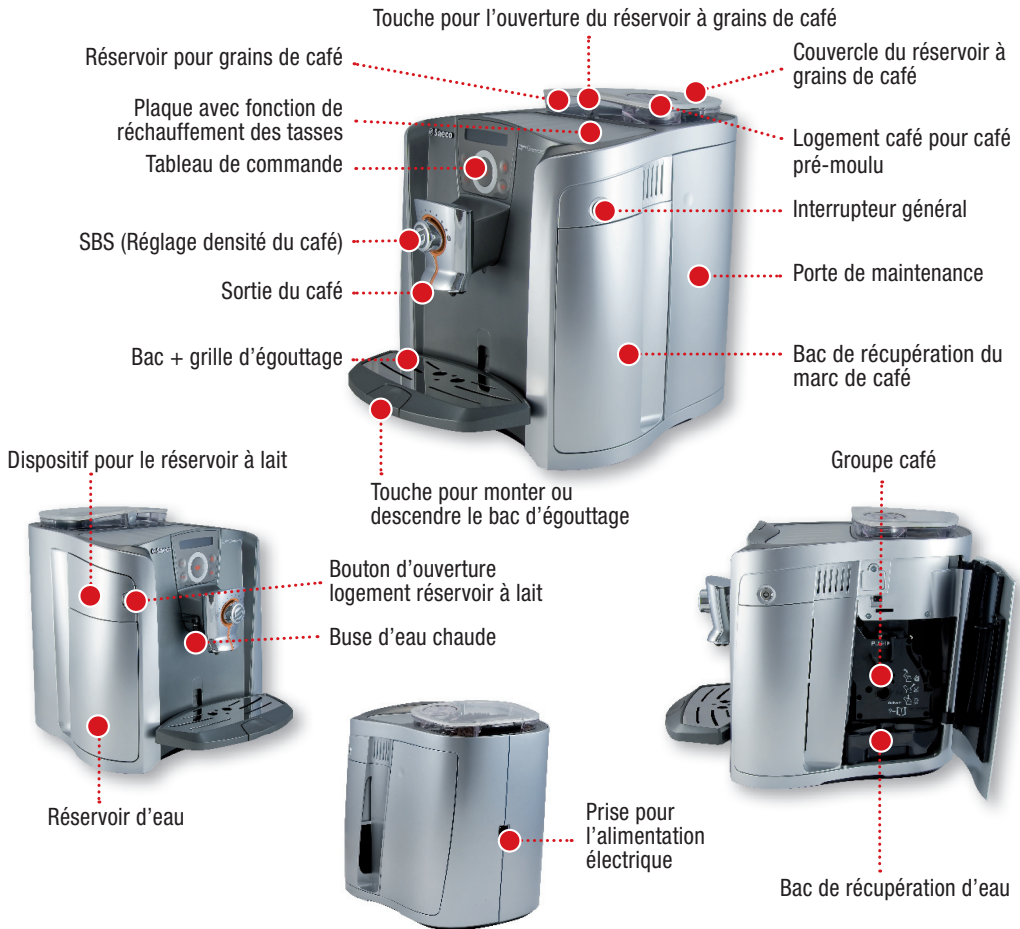


LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SUIVRE SCRUPULEUSEMENT CES INDICATIONS POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES GRAVES.

UTILISATION DU MODE D'EMPLOI

Conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr et le joindre à la machine si une autre personne devait l'utiliser. Pour des renseignements ultérieurs ou en cas de problèmes non traités ou partiellement traités dans le présent mode d'emploi, veuillez vous adresser aux services après-vente agréés.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



ACCESSOIRES



MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.



Appuyer sur le bouton situé sur le réservoir à café en grains pour ouvrir le couvercle. Remplir le réservoir avec du café en grains.



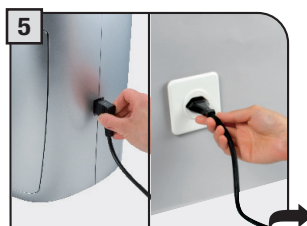
Fermer le couvercle en appuyant jusqu'au bout.



Retirer le réservoir à eau. Il est conseillé d'installer le filtre à eau (voir page 7).



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer enfin le réservoir.



Brancher la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (Conformément aux indications de la plaque signalétique).



Placer un récipient sous la buse d'eau chaude.



Appuyer sur l'interrupteur général pour mettre la machine sous tension.

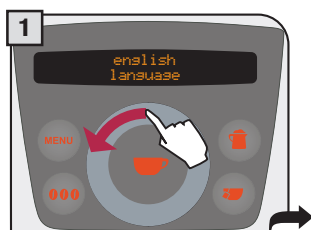
AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION, COMPLÉTER L'INSTALLATION (PAGES 6 - 7).

POUR RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU ET RÉGLER INTENZA AROMA SYSTEM VOIR « MENU DURETÉ EAU » À LA PAGE 22.

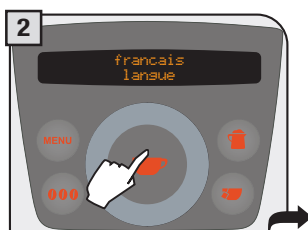
DANS LE CAS OÙ LA MACHINE NE SERAIT PAS UTILISÉE DURANT UNE LONGUE PÉRIODE VEUILLEZ CONSULTER LE CHAPITRE " NETTOYAGE ET ENTRETIEN" AVANT SA REMISE EN MARCHÉ (PAGE 43)


SÉLECTIONNER LA LANGUE

Lors de la première mise en marche de la machine, il faut sélectionner la langue souhaitée ; cela permet d'adapter les paramètres des boissons à ceux du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.



1 Sélectionner la langue en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



2 Lorsque la langue choisie est affichée, appuyer sur . La machine maintenant affiche les messages dans la langue choisie.



3 Appuyer pour effectuer l'amorçage du circuit hydraulique ; attendre que la machine termine cette phase.



4 Une fois l'amorçage terminé, attendre que la machine termine la phase de chauffage.



5 À la fin du chauffage, une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 22.



6 Ensuite l'écran de distribution des boissons s'affiche.

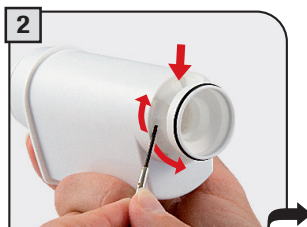
FILTRE À EAU INTENZA

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée et garantir en même temps une durée de vie accrue de l'appareil, il est conseillé d'installer le filtre à eau. Après l'installation, procéder au programme d'activation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur du remplacement du filtre.

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



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



Régler Intenza Aroma System :
 A = Eau légère
 B = Eau moyennement dure (standard)
 C = Eau dure
 Plus d'informations à la page 22.



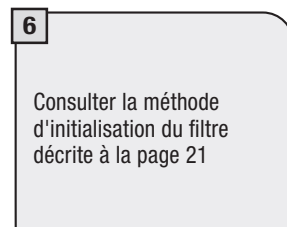
Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure). Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



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

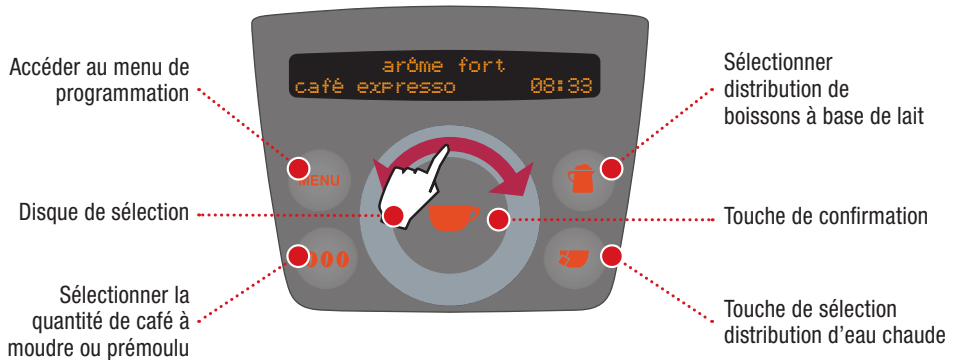


Positionner un réservoir au-dessous du distributeur.



Consulter la méthode d'initialisation du filtre décrite à la page 21

REMARQUE : si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1.



- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois sur la touche . Cette opération est possible jusqu'à ce que la mouture soit terminée.



- Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moultre la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée. S'il s'agit d'une boisson à base de lait, la machine gère automatiquement la distribution du lait.

(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

Trois sélections sont possibles en appuyant sur la touche (fort, moyen et léger) qui indiquent l'arôme (quantité de café que la machine mout) pour la préparation de la boisson. Cette touche permet également de sélectionner la fonction de café pré-moultre.

arôme fort
café expresso 08:33

arôme moyen
café expresso 08:33

arôme léger
café expresso 08:33

prémoultre
café expresso 08:33

SÉLECTIONNER LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOULTRER AVANT DE DISTRIBUER LA BOISSON.

REPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.

Il faut remplir le réservoir équipé de cappuccinatore avant de préparer une boisson quelconque à base de lait. Ne pas utiliser le lait après la date de péremption.

(Important ! Se reporter à la section relative à l'entretien et au nettoyage aux pages 39-40).



1 Ouvrir le logement du réservoir à lait en appuyant sur le bouton et retirer le réservoir.



2 Retirer le couvercle et y verser du lait. **NE JAMAIS DÉPASSER LE NIVEAU MAXIMUM** indiqué sur la figure.



3 Refermer le réservoir et le remettre dans son logement, en vérifiant de bien fermer ce dernier.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Régler la hauteur du bac d'égouttement avant de distribuer les boissons.



Bac d'égouttement réglable en hauteur.

Appuyer légèrement sur la partie inférieure de la touche pour soulever le bac ou bien sur la partie supérieure pour le baisser. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, relâcher la touche.

DENSITÉ DU CAFÉ

Le dispositif SBS a été spécialement conçu pour permettre de donner la densité et l'intensité de goût voulues au café. Il suffit de tourner le bouton pour modifier le caractère qui correspond le mieux au goût.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué durant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



SAECO ADAPTING SYSTEM

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

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la mouture pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation se compose d'une phase de calibrage demandant la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la mouture.

LA DISTRIBUTION DU CAFÉ, DE L'EAU CHAUDE ET DU LAIT PEUT ÊTRE INTERROMPUE À TOUT MOMENT EN APPUYANT DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE .



LE LAIT DISTRIBUÉ PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : RISQUE DE BRULURES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

CONSERVER LE LAIT UTILISÉ DE FAÇON APPROPRIÉE. NE PAS L'UTILISER APRÈS LA DATE DE PÉREMPTION REPORTÉE SUR L'EMBALLAGE.

Vérifier si tous les récipients sont propres ; suivre pour cela les indications du chapitre « Nettoyage et entretien » (voir page 38)

APRÈS LA DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE LAIT, LE RÉCIPIENT DU LAIT ET LES CIRCUITS DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE LAVÉS.

Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour mouliner la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée. S'il s'agit d'une boisson à base de lait, la machine gère automatiquement la distribution du lait.

CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour préparer un autre type de café, le sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.




1 Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



2 Sélectionner l'arôme du café en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



3 Appuyer sur la touche  : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 17.

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble. (voir chapitre « Programmation des boissons » page 17)

ATTENTION : CE N'EST QUE QUAND ON DESIRE PREPARER UNE BOISSON À BASE DE CAFÉ PREMOULU QU'IL FAUT VERSER CE TYPE DE CAFE DANS LE COMPARTIMENT.



NE VERSER QU'UNE SEULE MESURE DE CAFE MOULU À LA FOIS. IL N'EST PAS PREVU DE PRÉPARER DEUX CAFES EN MEME TEMPS.

Dans l'exemple ci-dessous, l'utilisateur a choisi de préparer un café expresso en utilisant du café pré-moulu. Le choix personnalisé d'utiliser du café pré-moulu apparaît sur l'afficheur.



Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Sélectionner la fonction en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche 000. Appuyer sur la touche ☕.



La page-écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.



Verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet à l'aide de la mesure fournie.



Appuyer sur la touche ☕; la distribution commence.

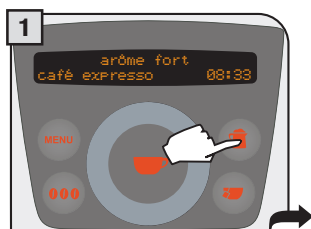
Remarque :

- Si la distribution ne démarre pas dans la minute qui suit l'affichage de la page-écran (2), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'est pas versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si 2 ou plusieurs mesures de café sont ajoutées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le tiroir à marc.

LAIT NOISETTE

Remplir le réservoir à lait

POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DU LAIT, SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS INDICUÉES AUX PAGES 39-40. ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.



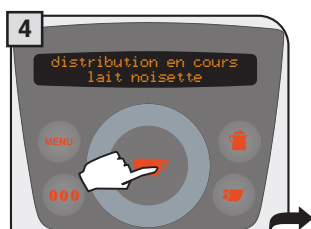
Appuyer sur la touche .




Sélectionner le lait noisette en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.





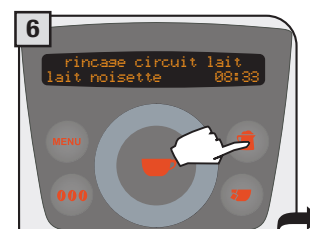
Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.




Appuyer sur la touche  : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution du lait noisette commence.



La machine permet ensuite, au besoin, de distribuer une quantité supplémentaire de lait. Cette option demeure active pendant 3 secondes. Pour l'activer, appuyer sur la touche  ; une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer à nouveau sur la touche  pour terminer la distribution.



La machine propose le nettoyage des circuits du lait. Appuyer sur la touche  pour nettoyer les circuits internes.

Si l'on ignore l'avertissement de nettoyage et que l'on désire préparer d'autres boissons, le message de rinçage des circuits du lait continue à s'afficher.

Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes qui suivent, l'utilisateur sera alors obligé d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit au point 7. S'il éteint la machine après la distribution d'une boisson à base de lait, lors d'une nouvelle remise en marche il sera obligé d'effectuer le cycle de rinçage des circuits du lait.

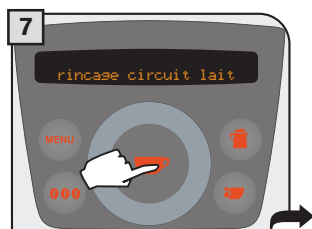
Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :

1. qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse de distribution ;
2. que le réservoir à eau contienne une quantité d'eau suffisante.

rincage circuits lait
café expresso 08:33

Le message « rincage circuits lait » s'affiche 14 jours après la première distribution d'une boisson à base de lait. Il est conseillé de rincer les circuits du lait comme décrit à la page 26.

La machine ne bloque que la distribution des produits à base de lait lorsque 7 autres jours se sont écoulés et il faut alors obligatoirement rincer les circuits du lait ; le café et l'eau chaude peuvent être distribués durant cette phase.



Pour exécuter le cycle de rinçage, appuyer sur la touche .



L'utilisateur ne peut pas intervenir durant cette phase et doit attendre que le cycle soit terminé. La machine retourne ensuite au menu principal.



Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

**CETTE PROCEDURE EST NECESSAIRE POUR TOUTES LES BOISSONS A BASE DE LAIT !
APRES L'EMPLOI, RETIRER TOUJOURS LE RESERVOIR A LAIT ET LE METTRE AU REFRIGERATEUR
S'IL CONTIENT DU LAIT RESIDUEL.**

retiret lait
café expresso 08:33

Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine signale à l'utilisateur de retirer le réservoir avec le résidu de lait en affichant le message « retirer lait ».

ENLEVER LE RESERVOIR A LAIT SEULEMENT LORSQUE LA MACHINE EST ALLUMEE.

**LE RESERVOIR NE PEUT ETRE LAISSE DANS LA MACHINE QUE S'IL A ETE LAVE AVEC DE
L'EAU POTABLE ET QU'IL NE CONTIENT DE LAIT (VOIR PAGE 39-40).**

CAFÉ EXPRESSO CRÈME

Remplir le réservoir à lait

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.



Appuyer sur la touche .




Sélectionner expresso crème en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.





Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



Appuyer sur la touche  : une ou deux fois. La distribution commence.



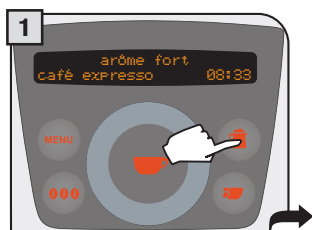
Si souhaité, appuyer sur la touche  . Une fois la quantité de lait souhaitée atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .

Quand l'inscription « rincase circuit lait » clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 13, icône 6 et suivantes).

CAPPUCCINO

Remplir le réservoir à lait

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.



Appuyer sur la touche .




Sélectionner cappuccino en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.





Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



Appuyer sur la touche  : une ou deux fois. La distribution commence.



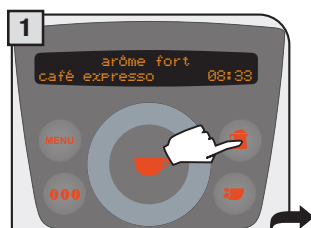
Si souhaité, appuyer sur la touche . Une fois la quantité de lait souhaitée atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .

Quand l'inscription «rincage circuit lait» clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 13, icône 6 et suivantes).

DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD

Remplir le réservoir à lait

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.





Appuyer sur la touche .



Choisir le lait chaud et appuyer sur la touche .



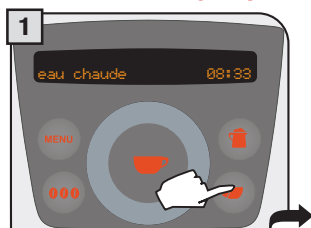
Si souhaité, appuyer sur la touche . Une fois la quantité de lait souhaitée atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .

Pour une distribution supplémentaire de lait, répéter la procédure. Quand l'inscription «rincage circuit lait» clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 13, icône 6 et suivantes).

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE





IL PEUT Y AVOIR QUELQUES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE AU DEBUT, AVEC RISQUE DE BRULURES. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.



Appuyer sur la touche .



Appuyer sur la touche  pour commencer la distribution.

La machine distribue la quantité d'eau programmée. Pour quitter la fonction « Eau chaude » après la distribution, appuyer sur la touche .

L'utilisateur peut programmer chaque boisson selon son goût personnel.

1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE

La quantité de café et/ou de lait qui est distribuée dans la tasse chaque fois que l'on appuie sur le bouton peut être programmée rapidement pour toutes les boissons.

Après avoir sélectionné le type de boisson à programmer, appuyer sur la touche  sans la relâcher jusqu'à ce qu'apparaisse (par exemple) sur l'afficheur :


auto-apprentissage actif
café expresso

La machine distribue le café ou le lait.

Quand la quantité souhaitée est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .

L'afficheur indique :

nouvelle quantité sauvee
café expresso

(Uniquement les boissons à base de café et de lait) : pour les boissons contenant du café et du lait, il faut mémoriser la quantité de lait et de café à distribuer, en appuyant sur la touche . Pendant la préparation standard de la boisson, effectuer le réglage lors des distributions correspondantes.

Cette quantité de café et/ou de lait distribuée reste mémorisée et remplace les réglages précédents.

2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS »

Ce menu permet de régler les paramètres pour la préparation des boissons : appuyer sur la touche **MENU** et sélectionner « réglages boissons » en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt :

Au cours de cette phase, on peut :

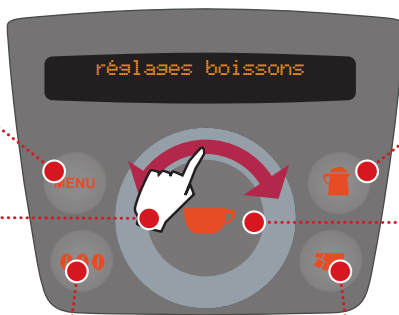
quitter la programmation

le fait de laisser glisser son doigt sur le disque permet de modifier les réglages pour :

- la quantité de café distribuée ;
- la quantité de lait distribuée ;
- la température du café ;
- la pré-infusion du café.

Sélectionner Café ou Lait pour modifier la densité en tasse.

mémoriser les nouveaux réglages



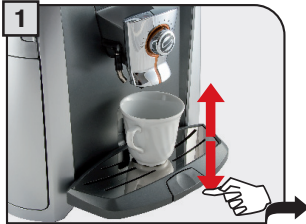
sélectionner la quantité de café à moudre (opti-dose)/prémoulu et/ou

sélectionner la fonction à régler :

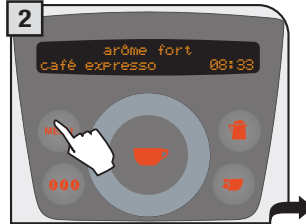
- température du café ;
- pré-infusion du café.

rétablir les réglages prédéfinis en usine

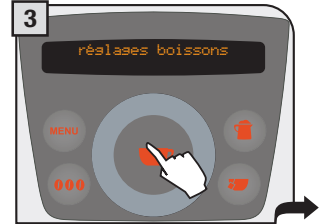
Pour être plus précis, la page suivante montre comment programmer une boisson contenant du lait et du café ; les paramètres à saisir pour la programmation de chaque boisson peuvent être différents en fonction de la nature de la boisson.




Vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains soient pleins ; mettre la tasse sous le distributeur.




Appuyer sur la touche **MENU**.




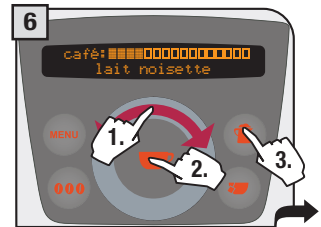
Sélectionner « réglage boissons ». Appuyer sur la touche  pour confirmer :





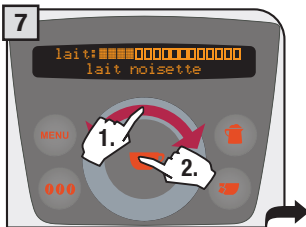
Sélectionner la boisson à programmer. Confirmer en appuyant sur .



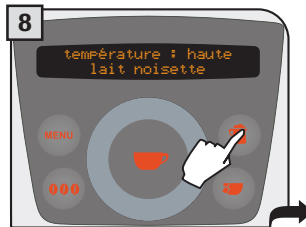
Appuyer une ou plusieurs fois sur la touche **000** pour régler l'arôme ou choisir d'utiliser le café prémoulu. Mémoriser en appuyant sur .




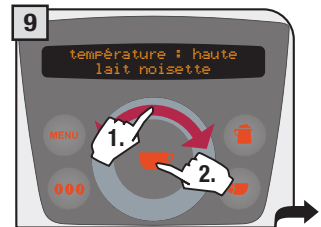
Modifier la densité du café confirmer en appuyant sur la touche . Appuyer sur  pour changer le paramètre de café à lait.




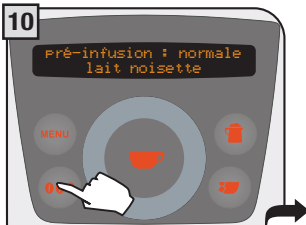
Modifier la densité du lait et confirmer en appuyant sur la touche .



Appuyer pendant plus de deux secondes sur la touche  pour pouvoir accéder aux autres paramètres à programmer.




Modifier la valeur de la température (haute, moyenne, basse) Mémoriser en appuyant sur .



Appuyer sur la touche **000** pour sélectionner le paramètre pré-infusion




Modifier la valeur de la pré-infusion (normale, forte, désactivée) en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Confirmer en appuyant sur . Quitter en appuyant sur la touche **MENU**.

La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.

Certaines fonctions de la machine peuvent être programmées afin de les adapter aux exigences personnelles.



Appuyer sur la touche  pour :
 - confirmer la sélection ;
 - mémoriser les nouveaux réglages.

- 1 Appuyer sur la touche **MENU**.
- 2 Faire tourner le disque d'un doigt pour :
 - sélectionner les fonctions
 - modifier les paramètres des fonctions.

règlages boissons

Réglage boissons
 (déjà traité à la page 17)

règlages machine

Réglages de la machine (voir page 20)

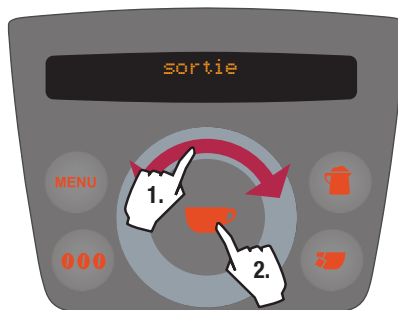
fonctions spéciales

Fonctions spéciales (voir page 35)

Pour quitter la programmation :



OU



RÉGLAGES DE LA MACHINE

Pour régler les paramètres généraux de fonctionnement de la machine, appuyer sur la touche **MENU**, et choisir « réglages machine ». Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

réglages machine
langue

sélectionner la langue des menus.

réglages machine
alarmes acoustiques

régler/activer les alarmes sonores.

réglages machine
filtre à eau

sélectionner le fonctionnement de la machine avec le filtre à eau

réglages machine
entretien

le nettoyage des circuits internes de la machine

réglages machine
dureté de l'eau

choisir le degré de dureté de l'eau.

réglages machine
réglages horloge

régler l'horloge

réglages machine
cycle de rinçage

régler le rinçage des circuits de l'appareil.

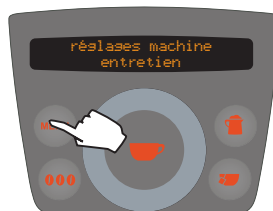
réglages machine
réglage stand-by

régler le stand-by et les minuteries

réglages machine
Plaque chauffe-tasses

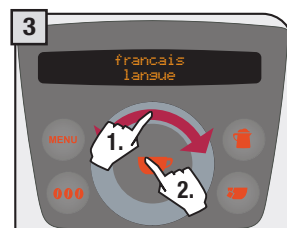
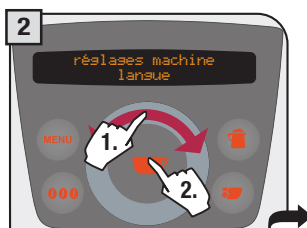
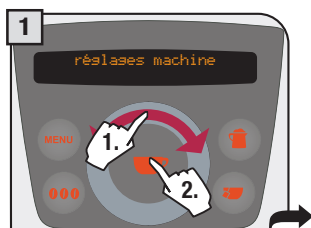
régler le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses.

Pour quitter un niveau quelconque de « réglages de la machine », sans mémoriser les modifications, appuyer sur la touche **MENU**. Par exemple :



MENU « LANGUE »

MENU > réglages machine > langue. Ce menu permet de modifier la langue de l'afficheur.

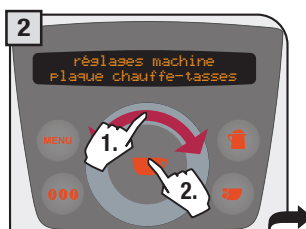
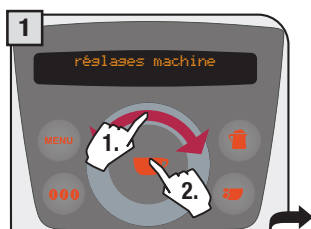


Sélectionner la langue souhaitée. La machine affiche ensuite tous les messages dans la langue souhaitée.

MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »

MENU > réglages machine > Plaque chauffe-tasses.

Pour activer ou désactiver la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de l'appareil. La plaque chauffe-tasses est toujours éteinte lorsque la machine est en mode stand-by.
Pour mieux goûter votre café et savourer tout son arôme, utilisez une tasse chaude.



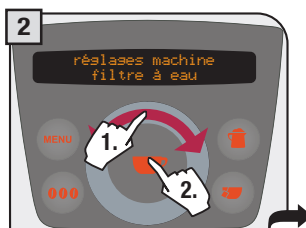
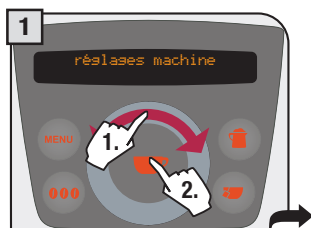
3 Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection. Il est possible de choisir :
- toujours allumée
- toujours éteinte
Mémoriser en appuyant sur ☕.

MENU « FILTRE À EAU »

MENU > réglages machine > filtre à eau.

Cette fonction sert à mieux gérer le filtre en avertissant l'utilisateur quand il doit être remplacé. Cette fonction doit :

- être activée quand on désire utiliser le filtre à eau ;
- être désactivée si l'on ne désire pas utiliser le filtre à eau.



Ce menu permet d'activer ou de désactiver le contrôle du filtre.

4 Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection. Il est possible de choisir :
- activé
- désactivé
Mémoriser en appuyant sur ☕.

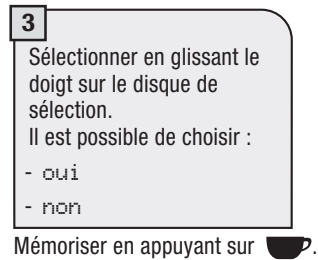
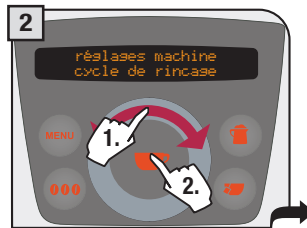
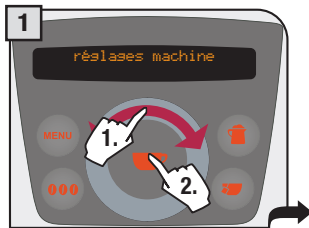


Ce menu permet d'initialiser un filtre neuf qui vient d'être monté.

MENU « RINÇAGE »

MENU > réajuste machine > cycle de rinçage.

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. Cette fonction est déjà activée par le fabricant pour tous les appareils neufs. Remarque : ce rinçage est effectué après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine mais peut être désactivé.

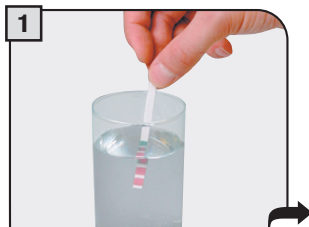


MENU « DURETÉ EAU » - INTENZA AROMA SYSTEM

MENU > réajuste machine > dureté de l'eau.

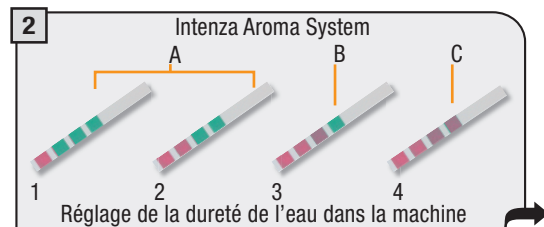
La fonction « Dureté eau » permet d'adapter la machine et le filtre Intenza au degré de dureté de l'eau utilisée, afin que la machine puisse demander d'effectuer un cycle de détartrage au moment voulu.

La dureté de l'eau dans le filtre à eau Intenza est exprimée à l'échelle de A à C.
La dureté de l'eau dans la machine est exprimée à l'échelle de 1 à 4.



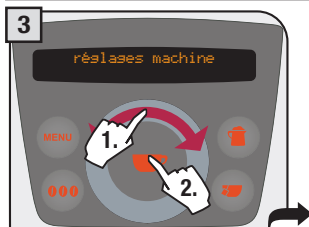
Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.

La bande ne peut être utilisée que pour une seule mesure.



Contrôler la valeur de dureté de l'eau dans la bande de test.

La mesure permet d'installer correctement Intenza Aroma System (voir page 7). La légende se trouve dans la partie supérieure.

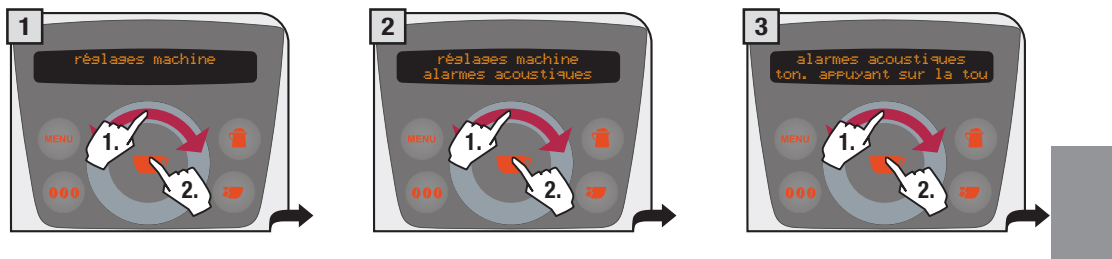


Régler la dureté de l'eau et mémoriser.

MENU « ALARMES SONORES »

MENU > réglages machine > alarmes acoustiques.

Ce menu permet d'activer ou de désactiver les signaux sonores de l'appareil.



4 Sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Il est possible de choisir :

- ton. appuyant sur la tou : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal chaque fois que l'on appuie sur une touche ;
- avertissement q. té lait : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand le récipient du lait est depuis trop longtemps dans la machine.
- tonalité de confirmation : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal confirmant que la commande a été exécutée (boisson mémorisée, etc.)
- ton. lav. circ. lait : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand la machine a besoin que les circuits du lait soient lavés.
- avertis. rinçage lait : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand la machine a besoin que les circuits du lait soient rincés.

Mémoriser en appuyant sur ☕.

MENU « ENTRETIEN »

MENU > réslases machine > entretien.

Ce menu permet de laver les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du café et du lait. Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

entretien
cycle rinçage lait

rincer les circuits du lait après la préparation des boissons.

entretien
cycle rinçage café

laver le groupe de distribution.

entretien
cycle lavage lait

laver les circuits du lait à fond. Cette opération est obligatoire au bout d'un délai programmé à partir de la première distribution.

entretien
cycle de détartrage

lancer le cycle de détartrage

Cycle de rinçage des circuits du lait

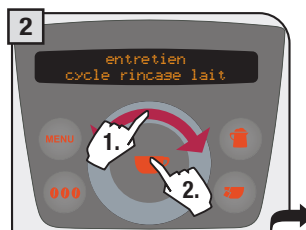
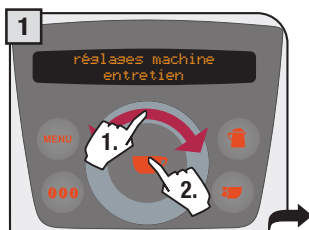
MENU > réslases machine > entretien > cycle rinçage lait.

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.

Cette fonction permet de rincer les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait. Ce cycle bref doit être effectué obligatoirement après que 20 minutes se sont écoulées à partir de la distribution de la dernière boisson à base de lait. Si cela n'est pas effectué, la machine se bloque et ne permet pas la distribution de boissons à base de lait.

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :

1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. que le réservoir à lait ait été inséré dans la machine ;
3. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.



Attendre que le cycle soit terminé.



Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

APRÈS L'EMPLOI, ÔTER TOUJOURS LE RÉSERVOIR AVEC LE RÉSIDU DE LAIT ET LE METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR.

Le réservoir ne peut être laissé dans la machine que s'il a été lavé avec de l'eau potable et qu'il ne contient de lait ; voir page 39.

Cycle rinçage café

MENU > réajuste machine > entretien > cycle rinçage café.

Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café. Il est conseillé d'effectuer ce cycle de lavage après 500 distributions de boissons contenant du café ou bien une fois par mois. Il est possible d'acheter les emballages de détergent en pastilles Saeco chez votre revendeur habituel ou bien auprès des centres d'assistance agréés.

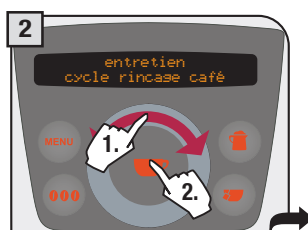
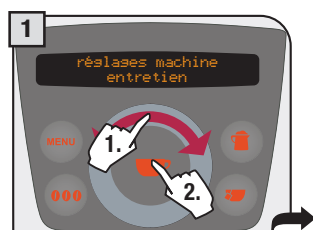
Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 41. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution.

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :

- 1 un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
- 2 la pastille spéciale pour le nettoyage a été introduite dans le groupe de distribution ;
- 3 le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.



**LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.**



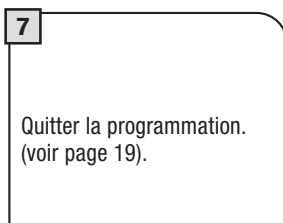
Introduire la pastille comme indiqué plus haut.
Appuyer sur ☕ pour commencer.



Attendre que le cycle soit terminé.



Quand le cycle de nettoyage est terminé, appuyer sur ☕ pour confirmer.



POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION, SE REPORTER À LA PAGE 41.


Cycle lavage des circuits du lait

MENU > réajustes machine > entretien > cycle lavage lait.


ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.

Cette fonction permet de laver les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait.

La machine propose d'effectuer ce cycle après 14 jours à partir de la distribution de la première boisson à base de lait. L'inscription clignotante « rinçage circuits lait » s'affiche après 14 jours (voir page 13) ; effectuer le lavage comme décrit dans la présente section. Il sera toutefois possible de distribuer toutes les boissons à base de lait pendant encore 7 jours.

Lorsque 21 jours se sont écoulés, (la machine signale le rapprochement de cette date 3 jours avant avec le message « rinçage circuits lait -3») l'inscription reste fixe et s'affiche chaque fois que l'on appuie sur le bouton  pour sélectionner un produit contenant du lait.

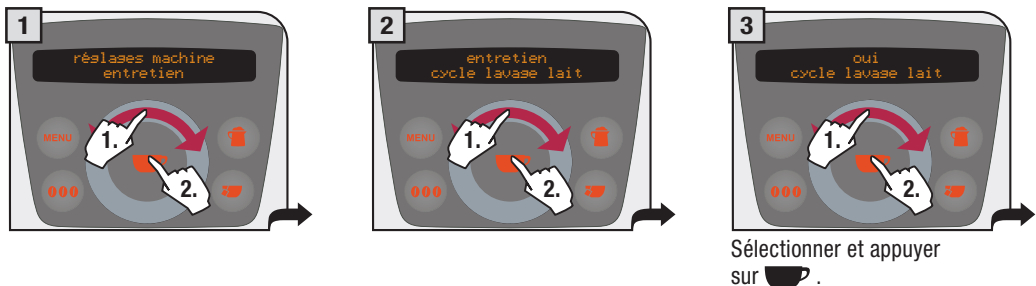
Maintenant, le cycle de lavage doit être nécessairement effectué puisque la distribution des produits à base de lait est invalidée. (La machine permet toutefois la distribution d'eau chaude et de café).

Lorsque le message « rinçage circuits lait » s'affiche, appuyer sur le bouton  et consulter les indications au point (4), la machine passe alors au point (9).

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :

1. un récipient de taille suffisante est à portée de la main ;
2. le récipient à lait a été correctement lavé et ne contient plus de résidus de lait ;
3. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.

LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU. PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE. N'UTILISER QUE LE DÉTERGENT FOURNI EN DOTATION.



Il est possible qu'à l'issue des phases de lavage ou de rinçage, il reste du détergent ou de l'eau dans le bac. Vider en tout cas le réservoir avant de le remplir à nouveau.



Ouvrir le logement et enlever le réservoir à lait.



Verser le contenu du sachet de détergent dans le réservoir.



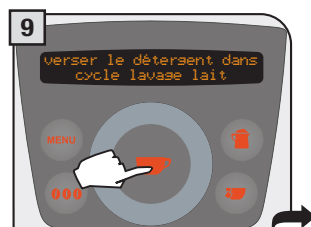
Remplir le réservoir à lait d'eau fraîche jusqu'au niveau « max ».




Ouvrir le logement et y insérer le réservoir avec le détergent.



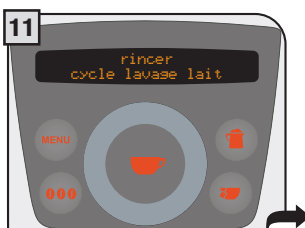
Placer un récipient suffisamment grand sous la buse de distribution du lait.



Fermer le logement. Appuyer sur  pour commencer.



Le cycle de rinçage commence automatiquement. Attendre que le rinçage soit terminé.



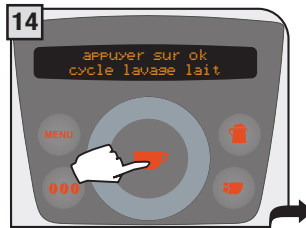
Lorsque le rinçage est terminé, l'écran affiche.... La machine émet un bip.




Retirer le réservoir à lait.



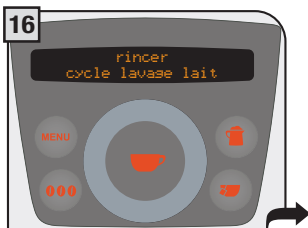
Rincer le récipient et le remplir avec de l'eau fraîche.



Introduire le récipient et appuyer sur la touche .



Attendre....




Lorsque le rinçage est terminé, l'écran affiche....



Retirer le récipient du lait.



Rincer le récipient et le remplir avec de l'eau fraîche.

Effectuer un autre cycle de rinçage en suivant la procédure décrite auparavant. Quand le cycle est terminé, appuyer sur la touche .

Cycle de détartrage

MENU > réajuste machine > entretien > cycle de détartrage.

Cette fonction permet d'exécuter le cycle automatique de détartrage.

Le détartrage est nécessaire tous les 1-2 mois, quand l'eau s'écoule plus lentement que d'habitude ou quand la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.

ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER DE VINAIGRE POUR DÉTARTER LA MACHINE.



Utiliser le détartrant SAECO. Il a été développé spécialement pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion. 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.

Remarque : avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier si :

1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse d'eau et du distributeur ;
2. **QUE LE FILTRE À EAU N'EST PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU.**
3. le produit détartrant a été versé dans le réservoir à eau jusqu'au niveau marqué par le symbole .

Arrêt du cycle de détartrage.

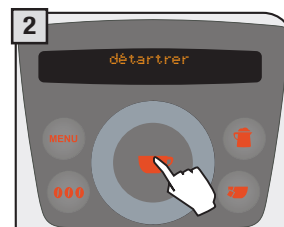
Le cycle de détartrage et/ou de rinçage peut être interrompu et repris ensuite. Quand l'utilisateur interrompt le cycle de détartrage, la machine l'avertit qu'il faut l'éteindre.

ATTENTION ! LE DÉTARTAGE DOIT ÊTRE TERMINÉ DANS LES 24 HEURES QUI SUIVENT SON INTERRUPTION.

Lorsque la machine est remise en marche, elle signale que le processus de détartrage et/ou de rinçage doit être terminé.

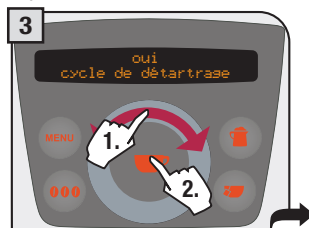
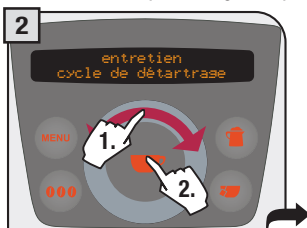
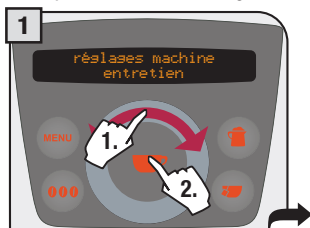


La machine signale à l'utilisateur qu'il faut faire un cycle de détartrage grâce à un message qui clignote. Ce signal apparaît 200 distributions après le détartrage précédent. L'alarme ne bloque pas le fonctionnement de la machine. Le compteur qui se trouve à droite de l'inscription « détartrer » augmente à chaque préparation de boissons. L'afficheur se met à clignoter 30 distributions avant le blocage.



Lorsque les distributions disponibles sont terminées, la machine se bloque et il faut la détartrer. Faire le cycle de détartrage comme indiqué ci-dessous.

Pour procéder au détartrage avant que la machine se bloque ou signale qu'il est temps de le faire.



Verser le détartrant et appuyer sur la touche  pour faire démarrer le cycle.

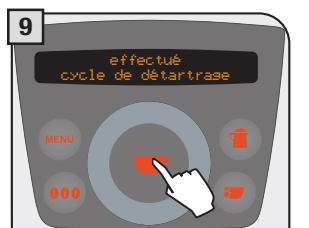
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :



La machine commence alors à envoyer le détartrant dans le tuyau de distribution de l'eau chaude à intervalles préétablis, afin de permettre à la solution d'agir de façon efficace.


Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau froide pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

Remettre le réservoir contenant de l'eau froide potable dans la machine.



Rincer les circuits de la machine en appuyant sur la touche .

L'appareil procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.

Appuyer sur la touche  et quitter la programmation en appuyant à nouveau sur la touche **MENU**. Remettre le filtre à eau en place dans le réservoir (autrement réintroduire le petit filtre blanc) (voir page 7). Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Une fois le détartrage terminé effectuer un cycle de lavage du réservoir à lait, comme indiqué aux pages 39-40

RÉGLAGE HORLOGE

MENU > réglages machine > réglages horloge.

Ce menu permet de régler l'heure actuelle, la date et le format d'affichage de l'heure que l'on désire afficher.

réglages machine
réglages horloge

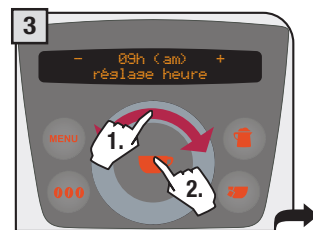
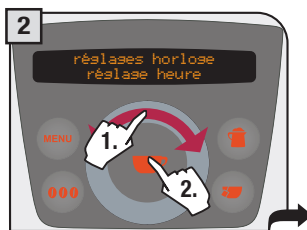
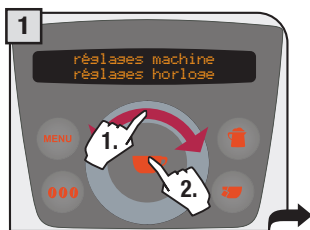
Il sert à régler :


- l'heure actuelle (heure et minutes)
- le format d'affichage de l'heure (24 heures - AM/PM)
- la date actuelle (jour - mois - année - jour de la semaine).

Réglage de l'heure


MENU > réglages machine > réglages horloge > réglage heure.

Cette fonction permet de régler l'heure actuelle sur la machine



Régler l'heure en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Mémoriser au moyen de la touche .

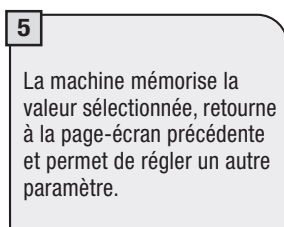
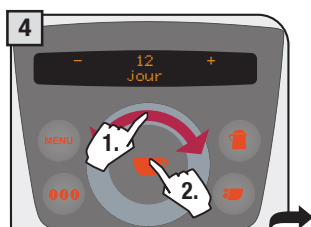



Régler les minutes en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Mémoriser au moyen de la touche .

Réglage de la date

MENU > réglages machine > réglages horloge > réglage date.

Cette fonction permet de régler la date (jour, mois, année, jour de la semaine). Même procédure pour tous les paramètres.



Sélectionner le paramètre à régler, par ex. « jour ». Confirmer avec la touche .

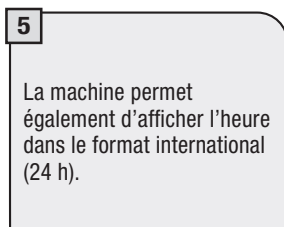
Sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

Mémoriser au moyen de la touche .

Format de l'heure.

MENU > réglages machine > réglages horloge > format de l'heure.

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de l'heure. La modification de ce réglage règle tous les paramètres qui demandent un affichage/réglage de l'heure.



RÉGLAGE STAND-BY

MENU > réglages machine > réglage stand-by.

réglages machine
réglage stand-by

Dans ce menu, on peut :

réglage stand-by
stand-by

régler le mode stand-by (temps écoulé entre la dernière distribution de boisson et la mise en veille de la machine).

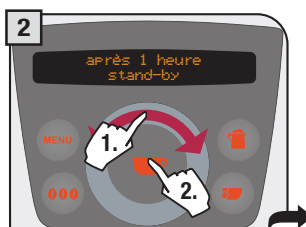
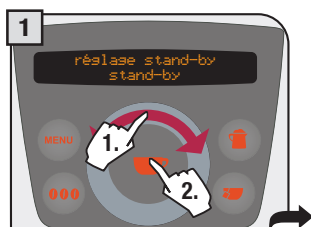
réglage stand-by
réglage minuterie

régler les minuteries (activation des horaires d'allumage/arrêt - réglage, un par jour, d'un horaire d'allumage/arrêt)

Stand-by automatique

MENU > réglages machine > réglage stand-by > stand-by

Le temps avant la mise en veille est réglé par défaut à 1 heure.



3 Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.

Il est possible de régler :

- après 15 minutes
- après 30 minutes
- après 1 heure
- après 3 heures

Mémoriser en appuyant sur .

Réglage des minuteries

MENU > réglages machine > réglage stand-by > réglage minuterie.

Les minuteries ne peuvent fonctionner que si elles sont activées avec la fonction « activation minuteries ». Dans le cas contraire, les minuteries n'auront aucun effet sur le fonctionnement de la machine même si elles sont réglées.

Remarque : le mode "stand-by" automatique que vous aurez défini sera également actif entre la période de démarrage et d'arrêt de la machine qui aura été programmée dans le mode minuterie.

1. Activer les minuteries



3

Il est possible de choisir :

- oui (la machine s'allume et s'éteint aux horaires réglés)
- non (la machine ignore les horaires réglés)

Mémoriser en appuyant sur .

2. Réglage d'un intervalle de mise en marche

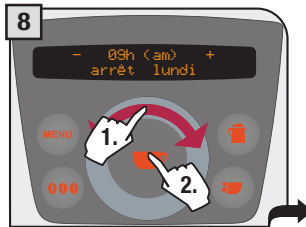
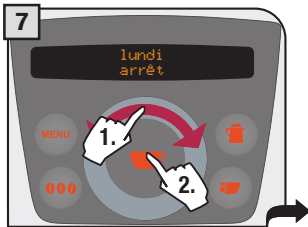
L'utilisateur peut régler l'heure de mise en marche et l'heure d'arrêt (stand-by) pour chaque jour de la semaine (ci-dessous vous trouverez un exemple de réglage des horaires de marche et d'arrêt de la machine pour la journée du lundi).



Régler l'heure d'allumage en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Régler les minutes d'allumage en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Régler l'heure d'arrêt (stand-by) en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



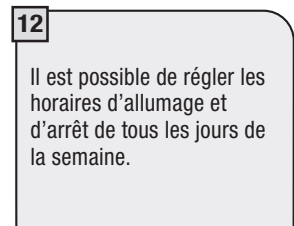
Régler les minutes d'arrêt (stand-by) en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Appuyer sur **MENU** pour quitter le réglage du jour sélectionné.



Faire glisser le doigt sur le disque pour sélectionner les autres jours à programmer.



Il est possible de régler les horaires d'allumage et d'arrêt de tous les jours de la semaine.

FONCTIONS SPÉCIALES

Ce menu permet d'accéder aux fonctions spéciales prévues sur la machine.

Pour ce faire, appuyer sur la touche **MENU** et choisir « fonctions spéciales ». Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

fonctions spéciales
annuler les réajustes

rétablir les paramètres de base de la machine.

fonctions spéciales
café dans le monde

préparer le café d'après les recettes les plus connues au monde.

fonctions spéciales
compteurs produit

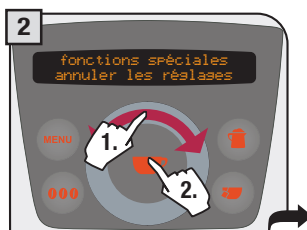
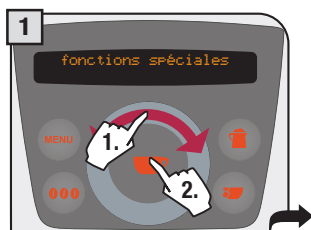
afficher le nombre de produits qui ont été préparés pour chaque type de boisson.

ANNULER TOUS LES RÉGLAGES

MENU > fonctions spéciales > annuler les réglages.

Ce menu contient la fonction pour rétablir toutes les valeurs réglées en usine. Cette fonction est particulièrement importante pour rétablir les paramètres de base.

TOUS LES RÉGLAGES PERSONNELS SERONT DEFINITIVEMENT PERDUS ET NE POURRONT PLUS ÊTRE RÉCUPÉRÉS. UNE FOIS LES PARAMÈTRES STANDARD RÉTABLIS, L'UTILISATEUR POURRA REPROGRAMMER TOUTES LES FONCTIONS DE LA MACHINE, S'IL LE SOUHAITE.



En sélectionnant « oui », il faut à nouveau confirmer le choix afin d'empêcher tout rétablissement involontaire des paramètres de base.



Le rétablissement est exécuté en appuyant sur la touche ☕.



Le message qui confirme que les paramètres ont été annulés apparaît pendant 2 secondes sur l'afficheur.

CAFÉ DANS LE MONDE

MENU > fonctions spéciales > café dans le monde.

Cette fonction permet à l'utilisateur de :

café dans le monde
ristretto

préparer un véritable café serré italien

café dans le monde
espresso italiano

préparer un typique café expresso italien

café dans le monde
café

préparer un typique café de l'Europe du Nord

café dans le monde
café crème

préparer un typique café français ou suisse

café dans le monde
american coffee

préparer un typique café américain

café dans le monde
soodmornins coffee

préparer un café pour une journée pleine d'énergie

café dans le monde
soodnight milk

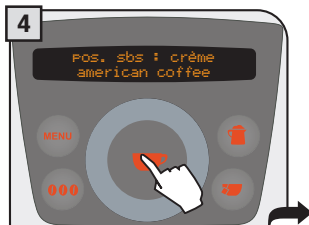
préparer un lait noisette savoureux sans craindre de ne pas réussir à s'endormir


Pour déguster par exemple un café américain typique, sélectionner « american coffee ».



Sélectionner la boisson souhaitée.

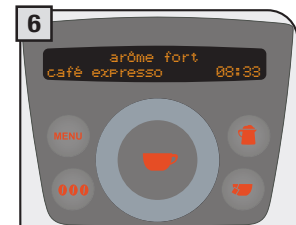
Confirmer le choix.



Mettre le dispositif SBS sur la position indiquée (voir page 10). Appuyer sur  pour commencer.



La machine commence à distribuer la boisson.

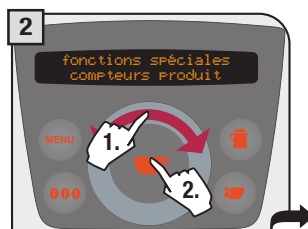
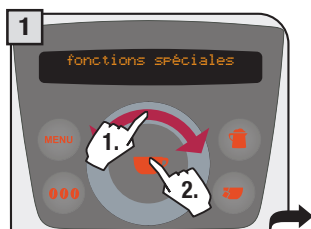


Lorsque cette opération est terminée, la machine retourne à la page-écran principale.

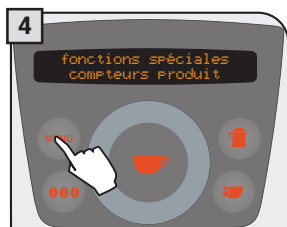
COMPTEURS DE PRODUITS

MENU > fonctions spéciales > compteurs Produit

Cette fonction permet d'afficher le nombre de produits qui ont été préparés pour chaque type de boisson.



En faisant glisser le doigt sur le disque de sélection, l'on peut afficher les données pour chaque type de boisson.



Appuyer sur **MENU** pour quitter.

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Le message « Vider tiroir à marc » pourrait s'afficher lors du fonctionnement normal. Cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.



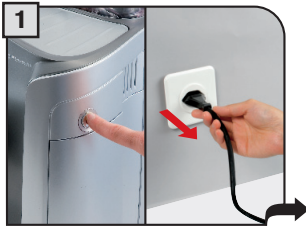
Retirez le tiroir à marc, videz-le et nettoyez-le.

Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message «vider tiroir à marc » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

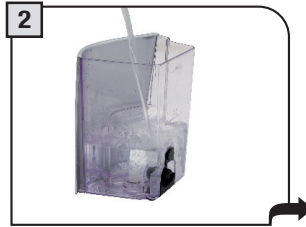
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

Le nettoyage décrit ci-dessous doit s'effectuer au moins une fois par semaine.
Remarque : n'utilisez pas de l'eau qui n'a pas été remplacé depuis plusieurs jours.

ATTENTION ! Ne pas immerger la machine dans l'eau.
Pour le nettoyage du cappuccinatore, se reporter à la section correspondante à la page 39-40.



Éteignez l'appareil et débranchez la prise.



Lavez le réservoir et le couvercle.



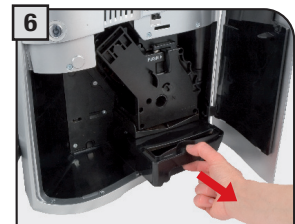
Retirez le bac d'égouttement, videz-le et nettoyez-le.



Nettoyez le compartiment du café pré-moulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur.



Retirez le récipient du lait et le laver (se reporter à la page 39-40 pour le nettoyage du cappuccinatore).



Retirez le bac d'égouttement, videz-le et lavez-le.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À LAIT

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LES PHASES DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.

Le réservoir à lait ainsi que le cappuccinateur ont été conçus pour optimiser l'utilisation du lait. En effectuant leur nettoyage et entretien de façon constante, il sera possible de déguster d'excellentes boissons à base de lait.

Il est conseillé de rincer le cappuccinateur avant la première distribution quotidienne de produits à base de lait et de toute façon de le laver soigneusement au moins une fois par semaine.

ENTRETIEN RAPIDE CAPPUCCINATORE

Il se pourrait que le lait ne soit pas émulsionné de façon optimale. Dans ces cas, tourner le régulateur d'écoulement illustré sur la figure.

Tourner le régulateur 2-3 fois pour effectuer un entretien rapide.

Remarque : en cas de perte du régulateur installé, le remplacer par celui fourni avec le kit entretien cappuccinateur.

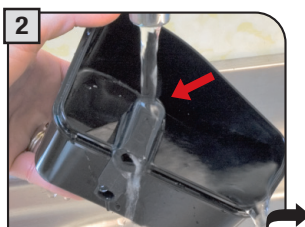


LAVAGE POUR REMETTRE LE RÉSERVOIR DANS LA MACHINE.

Après avoir utilisé le lait pour préparer les boissons, il faut laver le réservoir avec de l'eau fraîche et potable avant de le remettre dans la machine. Il ne suffit que de quelques simples opérations pour garantir le fonctionnement optimal de la machine.



1 Verser le lait dans un récipient.



2 Rincer toutes les parties qui sont entrées en contact avec le lait avec de l'eau tiède.

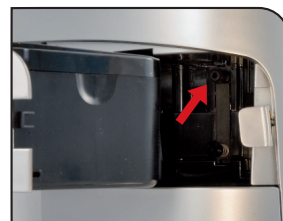


3 Essuyer et remettre dans le logement.

ENTRETIEN DU JOINT TORIQUE POUR RÉSERVOIR À LAIT

Un joint torique installé dans la machine garantit le bon fonctionnement du réservoir à lait.

Tous les 6 mois, enlever le réservoir à eau, ouvrir le réservoir à lait et lubrifier le joint torique avec la graisse fournie avec la machine. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.



ENTRETIEN APPROFONDI CAPPUCCINATORE

Laver soigneusement le cappuccinatore au moins une fois par semaine.

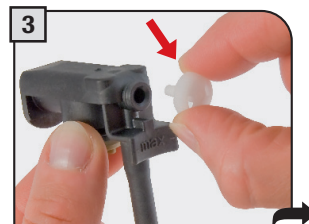
Les composants peuvent être lavés avec des détergents à usage domestique.



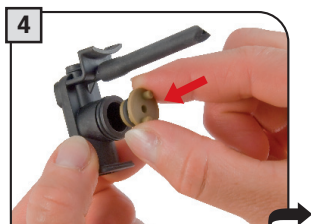
Retirer le cappuccinatore.



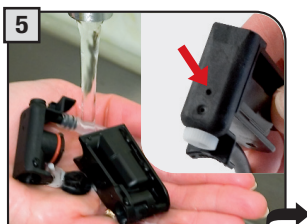
Séparer la partie supérieure de celle inférieure du cappuccinatore.



Retirer le bouchon.



Enlever le bouchon de la partie inférieure.



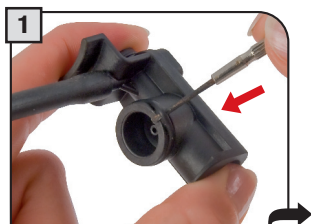
Laver tous les composants. S'assurer qu'il n'y a pas de salissures ni d'obstructions dans le trou.



Remonter tous les composants et installer le cappuccinatore dans le réservoir.

REPLACEMENT DU JOINT TORIQUE

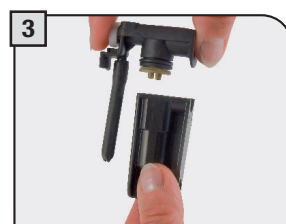
Lorsque les deux parties du cappuccinatore bougent trop librement, il faut remplacer le joint torique avec un des joints fournis en dotation.



Retirer le joint torique à l'aide d'un objet pointu.



Insérer le nouveau joint torique en appuyant délicatement.



Assembler la partie supérieure et celle inférieure du cappuccinatore.

NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le nettoyage du groupe de distribution doit s'effectuer au moins une fois par semaine.
Lubrifier le groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter la graisse pour lubrifier le groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

Lavez le groupe de distribution avec de l'eau tiède.

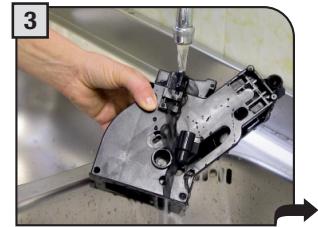
ATTENTION ! Ne lavez pas le groupe de distribution avec de détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.



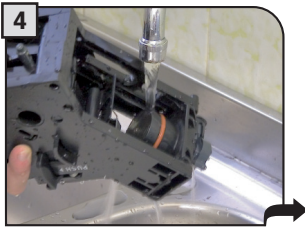
1 Appuyez sur la porte de service pour l'ouvrir.



2 Pour retirer le groupe de distribution, appuyez sur la touche PUSH.



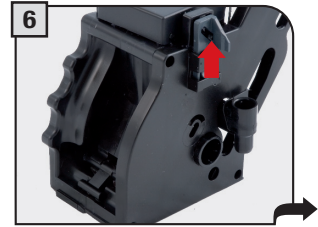
3 Laver le groupe de distribution en éliminant tout résidu de café.



4 Laver le filtre supérieur sous l'eau courante.



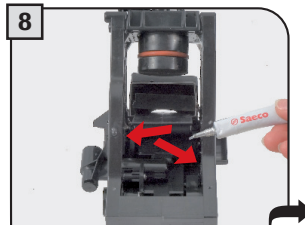
5 Assurez-vous que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux références doivent coïncider.



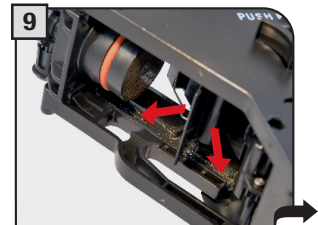
6 S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



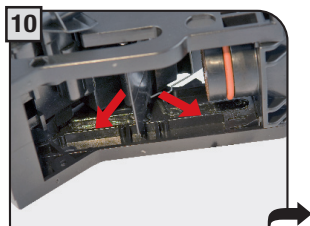
7 Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.



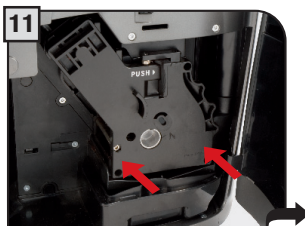
8 Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



9 Distribuer la graisse de façon uniforme.



Distribuer la graisse de façon uniforme.



Remontez-le sans appuyer sur la touche PUSH !



Fermer la porte de service et insérer le tiroir à marc.

ENTRETIEN DES MEULES

Après plusieurs cycles de mouture (2000 environ), il est nécessaire d'effectuer un petit réglage des meules afin d'obtenir un café moulu toujours parfait.

ATTENTION !

Il est conseillé d'effectuer cette opération en prêtant beaucoup d'attention ; elle peut être effectuée par un utilisateur avisé. Il se pourrait que la vis tombe à l'intérieur du moulin à café. Si cela se passe, récupérer la vis avant de remettre la machine en marche. Pour éviter cet inconvénient, protéger le trou du moulin à café au moyen d'un chiffon. Le cran est signalé par une indication située sur le réservoir à café. Se reporter à ces indications lors du réglage.

VIDER LE RÉSERVOIR À CAFÉ EN GRAIN.



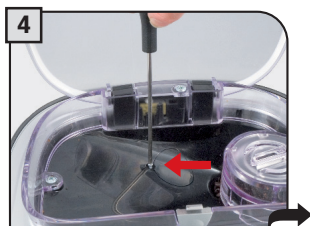
Appuyer et distribuer deux cafés.



Lorsque la page-écran suivante s'affiche, appuyer sur ☕ une seule fois.



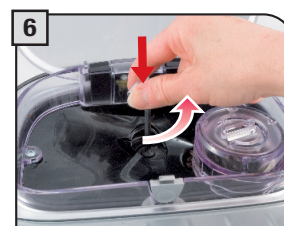
Une fois ce cycle terminé, éteindre la machine et débrancher la fiche.



Dévissez la vis qui fixe la porte de service.



Retirez la vis et la porte.



Réglez d'un cran.

Ensuite, remettez la porte en place et fixez-la à l'aide de la vis que vous avez enlevée auparavant.

RANGEMENT

Observer les instructions suivantes au cas où la machine n'aurait pas été utilisée durant une longue période. Quelques opérations simples sont suffisantes avant de remettre la machine en marche..


- Machine allumée /sous tension :
 - Exécuter un cycle de lavage des circuits du lait (Voir page 26) ;
 - Exécuter un cycle de rinçage des circuits du café (Voir page 25).
- Machine éteinte / hors tension (Chapitre « Nettoyage et entretien ») :
 - Vider, laver et sécher tous les bacs de la machine.
 - Enlever et nettoyer le Groupe de distribution ; ensuite graisser les guides.
 - Nettoyer soigneusement le cappuccinateur.
 - Vider le café du réservoir et le mettre au frigo dans un récipient étanche.
- Débrancher le cordon électrique de la prise murale.
- Ranger la machine à café dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et hors de la portée des enfants.
- La température ambiante où la machine est rangée ne doit pas être inférieure à 5°C, pour éviter le risque de gel, qui pourrait endommager les composants de la machine.

REMISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Observer les instructions suivantes lors de la remise en marche de la machine après une longue période d'inutilisation.

Avant de passer aux points suivants, effectuer les opérations de « Mise en marche de la machine » décrites à la page 5.

- Machine allumée / sous tension :
 - Exécuter un cycle de lavage des circuits du lait (Voir page 24).
 - Exécuter un cycle de rinçage des circuits du café (Voir page 25).
- Après avoir vérifié la propreté des différents composants et réceptacles, vous pouvez utiliser la machine.

MESSAGES D'ERREUR	MESURES À PRENDRE
(redémarrer pour résoudre le problème)	Afin de rétablir le fonctionnement normal de l'appareil, éteignez-le et rallumez-le au bout de trente secondes.
(appeler technic.)	L'appareil présente un problème qui ne peut être éliminé que par le centre d'assistance.
(int. bac d'égouttement)	Mettez le bac d'égouttement sous le groupe de distribution.
(fermer porte pour grains)	Fermez le couvercle du réservoir à grains de café afin de permettre à la boisson de s'écouler.
(int. groupe distribution)	Remettez en place le groupe café dans le compartiment prévu à cet effet.
(introduire tiroir à marc)	Remettez en place le réservoir de marc de café.
(vider tiroir à marc)	Retirez le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. Remarque : le tiroir à marc ne peut être vidé que lorsque la machine le demande. Cette opération doit être effectuée quand la machine est allumée. En effet, en vidant le tiroir pendant que l'appareil est éteint, vous empêchez tout enregistrement du vidage effectué.
(fermer la porte)	La porte latérale doit être fermée pour que l'appareil fonctionne correctement.
(remplir réservoir d'eau)	Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable fraîche.
(vider bac d'égouttement)	(Ouvrez la porte latérale et videz le bac de récupération situé sous le groupe café).
(fermer porte cappuc.)	Fermer le réservoir à lait pour distribuer la boisson.
(rempl. filtre)	Le filtre à eau doit être remplacé dans les cas suivants : 1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ; 2. 60 jours se sont écoulés depuis son installation ; 3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels l'appareil n'a pas été utilisé. Remarque : ce message n'apparaît que si le message « inséré » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (reportez-vous à la page 21).
(introduire cappuccinatore)	Mettez la buse à cappuccino dans le récipient à lait. Le récipient à lait doit être placé dans le réservoir prévu à cet effet
(détartrer)	Vous devez procéder au détartrage des circuits internes de l'appareil.
(stand-by)	Appuyez sur la touche  .
(rincage circuit lait)	se reporter aux pages 13 et 24.
(rincage circuits lait)	se reporter aux pages 13 et 26.

SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.



N'UTILISER L'APPAREIL

- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- L'appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) avec de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles ou avec expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites par cette personne en ce qui concerne l'emploi de l'appareil.



MESURES DE PRÉCAUTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Afin d'éviter toute situation de danger, ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas mettre dans les réservoirs et récipients d'autres substances que celles prévues dans le mode d'emploi.
- Lorsqu'un réservoir / récipient a été correctement rempli, tous les autres réservoirs doivent être fermés.
- Ne mettre que de l'eau potable fraîche dans le réservoir d'eau : l'eau chaude et / ou d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas mettre les doigts dans le moulin à café et ne pas y mettre d'autres substances que des grains de café. Avant d'inspecter le moulin à café, vous devez éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général, puis débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas mettre de café soluble ou de café en grains dans le réservoir pour café en poudre
- Afin de commander l'appareil au moyen de l'écran à touches tactiles, vous devez uniquement utiliser les doigts.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

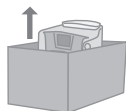
Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.

La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- être compatible avec la fiche du câble de l'appareil ;
- présenter la bonne taille afin de se conformer aux instructions de la plaque du fabricant située sur la partie inférieure de l'appareil ;
- être correctement reliée à la terre.

Le câble électrique ne doit en aucun cas :

- entrer en contact avec un quelconque liquide : risque de décharge électrique et / ou d'incendie ;
- être coincé et / ou entrer en contact avec des objets pointus ;
- être utilisé pour déplacer l'appareil ;
- être utilisé lorsqu'il est endommagé ;
- être en contact avec des mains humides ou mouillées ;
- être tordu lorsque l'appareil est en service ;
- être endommagé



INSTALLATION

- Choisir comme lieu d'emplacement de l'appareil un endroit bien aménagé, plat et solide (l'angle d'inclinaison ne doit en aucun cas être supérieur à 2°).
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits où l'eau pourrait s'infiltrer dedans.
- Température de service optimale : entre 10°C et 40°C.
- Humidité maximale de l'air : 90 %.
- Le lieu d'emplacement doit être hygiénique, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces affichant une température égale ou inférieure à 0°C. Si l'appareil est exposé à de telles conditions, contacter le service après-vente afin qu'un contrôle de sécurité puisse être effectué.

- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de substances facilement inflammables et / ou explosives.
- Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil dans des pièces soumises à un risque élevé d'explosion ou dont l'air contient une haute concentration de poussières ou de substances à base d'huile.
- Ne pas placer la machine sur d'autres appareils.



DANGERS

- Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil peut représenter un danger pour les enfants. Si l'appareil est laissé sans surveillance, débrancher la fiche.
- Ne pas conserver les matériaux d'emballage à la portée des enfants.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude sur soi-même ou sur d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (danger : courant électrique !).
- Ne pas toucher la fiche électrique avec des mains ou des pieds mouillés, ne pas débrancher la fiche en tirant sur le câble.
- Attention : risque de brûlures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude.



PANNES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de problèmes de fonctionnement ou en cas de doute (par ex. : après que l'appareil est tombé par terre).
- Faire procéder aux réparations éventuelles par le service après-vente agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble électrique est défectueux. Le câble défectueux doit être remplacé par le producteur ou le service après-vente agréé (danger : courant électrique !).
- Éteindre l'appareil avant d'ouvrir la porte de maintenance. Risque de brûlures !



NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour laver le circuit du lait, n'utiliser que le détergent en poudre conseillé et fourni avec la machine. Se conformer scrupuleusement aux consignes de sécurité reportées sur l'emballage.
- Pour laver le circuit du café, n'utiliser que le détergent en pastilles conseillé et fourni avec la machine. Se conformer scrupuleusement aux consignes de sécurité reportées sur l'emballage.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- Protéger l'appareil contre les éclaboussures d'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas faire sécher les pièces de l'appareil dans les fours traditionnels et / ou dans le micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil et ses composants après une mise hors service prolongée.



PIÈCES DÉTACHÉES

Pour des raisons de sécurité, toujours utiliser les pièces détachées et les accessoires du fabricant.

ELIMINATION

L'emballage peut être recyclé.

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.



PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO₂).

Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.

INFORMATIONS ADDITIONNELLES POUR L'UTILISATION CORRECTE DU FILTRE INTENZA

Pour utiliser correctement le filtre intenza, voici quelques avertissements dont il faut tenir compte

1. Conserver le filtre à eau dans un endroit frais, à l'abri du soleil ; la température ambiante doit être comprise entre +1°C et +50°C ;
2. Lire attentivement le mode d'emploi ainsi que les avertissements de sécurité joints à chaque filtre.
3. Conserver les instructions jointes au filtre avec le mode d'emploi.
4. Les instructions ci-jointes complètent celles se trouvant dans le manuel, puisqu'elles décrivent l'application spécifique du filtre dans la machine.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	voir plaque signalétique de l'appareil
Puissance nominale	voir plaque signalétique de l'appareil
Alimentation	voir plaque signalétique de l'appareil
Matériel du boîtier	Plastique
Dimensions (l x h x p)	355 x 380 x 460 mm
Poids	14 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	sur le devant (commande des capacités et affichages 2 x 24)
Réservoir d'eau	2 l - amovible
Récipient à lait	0,400 l - amovible
Capacité du réservoir à café	350 g de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chauffe-eau	Acier inoxydable
Moulin à café	en céramique
Dispositif de sécurité de la pression	soupape de sécurité, pression des éléments chauffants
Dispositif de sécurité de la température	thermostats et fusibles thermiques des éléments chauffants

Toutes modifications de construction et d'exécution réservées dans le cadre d'une amélioration technique de l'appareil. Conformité de l'appareil avec la directive européenne 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique (adoption de la loi 476 du 04/12/92).

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 030 ND

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 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
 Part. 3^A Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input
 current $\leq 16A$ for phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- 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 $\leq 16A$ for phase
 and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools
 and similar apparatus - Part 2.
 Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

Gaggio Montano - li, 23/06/208

R & D Manager
 Mr. Andrea Castellani



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 030 ND

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 60335-2-15 (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 (2006)
- 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 (2006)
- 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) + A2 (2005).
- 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, 23/06/2008

R & D Manager
 Mr. Andrea Castellani

