

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 SUP030ADR Cod.15001614 Rev.00 del 15-09-08



Primea

Touch 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.



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 person do not immerse cord, plugs, or machine 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 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 cords 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 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
MANUAL PRIMING OF THE WATER CIRCUIT.....	6
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
HOT WATER.....	13
LATTE MACCHIATO.....	13
ESPRESSO MACCHIATO.....	15
CAPPUCCINO.....	15
HOT MILK.....	16
BEVERAGE PROGRAMMING.....	16
BEVERAGE PROGRAMMING MENU.....	16
PROGRAMMING COFFEE BEVERAGES.....	16
PROGRAMMING MILK BEVERAGES.....	17
PROGRAMMING THE MACHINE.....	19
MACHINE SETTINGS.....	19
LANGUAGE.....	20
CUP ILLUMINATION.....	20
WATER FILTER.....	20
WATER HARDNESS - INTENZA AROMA SYSTEM.....	21
RINSE.....	21
CUP WARMING PLATE.....	22
ACCOUSTIC TONES AND ALARMS.....	22
DISPLAY.....	22
BEVERAGE SETTINGS.....	23
BREW TEMPERATURE.....	23
AROMA OPTI-DOSE.....	24
PREBREWING.....	24
ADDITIONAL FUNCTIONS.....	25
COFFEE OF THE WORLD.....	25
DEMO MODE.....	27
BEVERAGE COUNTER.....	27
MAINTENANCE.....	28
MILK CIRCUIT RINSE CYCLE.....	28
MILK CIRCUIT WASH CYCLE.....	29
COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLE (BREW GROUP WASH CYCLE).....	32
LOCK DISPLAY.....	32
DESCALING.....	33
CLOCK SETTINGS.....	35
TIME SETTING.....	35
AUTOMATIC TIMER SETTINGS.....	36
STAND-BY SETTINGS.....	38
SPECIAL.....	39
FACTORY SETTINGS.....	39
CLEANING AND MAINTENANCE.....	40
MAINTENANCE DURING OPERATION.....	40
GENERAL MACHINE CLEANING.....	40
MILK CONTAINER MAINTENANCE AND CLEANING.....	41
CLEANING THE BREW GROUP.....	43
GRINDER MAINTENANCE.....	44
STORING THE MACHINE.....	45
RESTARTING THE MACHINE.....	45
ERROR CODES.....	46
TECHNICAL DATA.....	47
SAFETY RULES.....	48

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.



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



Close the lid pushing it down completely.



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



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.



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.



Place a container beneath the hot water spout.



Press the power button once to turn on the machine. The appliance automatically performs a diagnosis of its functions. This test is performed each time the machine is turned on.

The machine automatically primes the water circuit.
The machine is now ready for use.
Water may not be dispensed during this cycle.
This should not be considered a malfunction.

TO ADJUST THE WATER HARDNESS LEVEL AND SET THE INTENZA AROMA SYSTEM SEE THE «WATER HARDNESS MENU» ON PAGE 21.

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

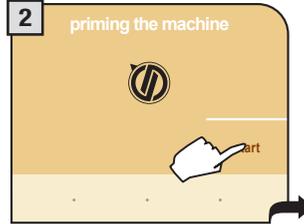
MANUAL PRIMING OF THE WATER CIRCUIT

Manual priming of the water circuit is only required when the priming display screen appears.
 Note: the water tank must be full before priming the machine.

Important: Before priming, the SBS knob (see page 9) must be positioned as shown on the display screen. It can be adjusted back to the desired position once priming is complete. If the warning message still appears on the display screen, please refer to the section on warning messages on page 46.



Position a container under the hot water spout (it is possible that water will not come out of the spout).



Press the display once and the machine will begin priming the water circuit.



When the priming cycle is finished, remove the container. The machine is now ready for use.

SETTING THE LANGUAGE

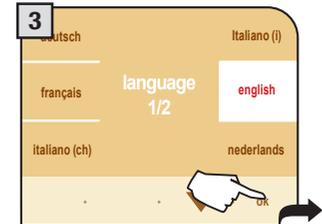
When the machine is switched-on for the first time, it requires the selection of the desired language. This allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.



Choose the desired language. Press ▼ for the other languages.



Press to select the desired language.



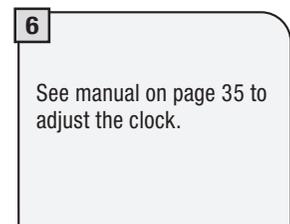
Press "ok".



The machine starts and displays the menu in the selected language.



If desired, the "demo" function (see page 27) may be activated by pressing the icon, each time the machine carries out a self-diagnosis.



See manual on page 35 to adjust the clock.

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 21.



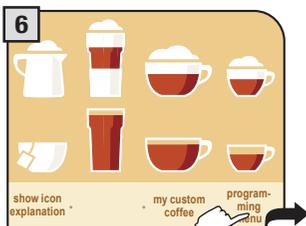
Insert the filter in the empty tank. The reference mark and the groove must match. Push firmly until it is completely inserted.



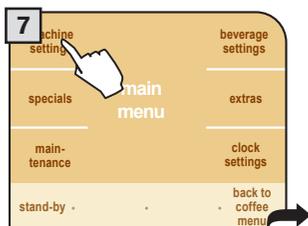
Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.



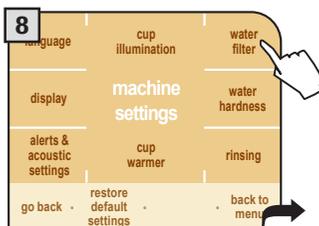
Place a container beneath the hot water spout.



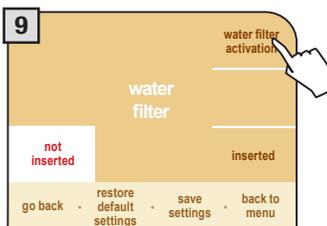
Press "programming menu".



Press "machine settings".



Press "water filter".



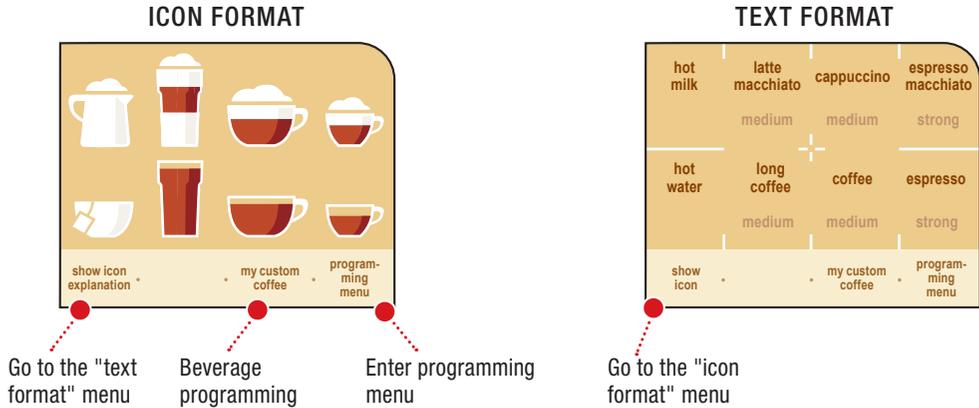
Press "water filter activation".

The machine performs the water filter activation. Wait until the cycle stops automatically.

At the end of the activation cycle, the machine returns to the product selection menu. Do not use the water dispensed during this phase.

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

It is possible to change the type of display to either icon format or text format.



- To get the desired beverage, press the corresponding icon on the display. The machine automatically performs all the necessary operations.
- To make 2 cups, press the beverage icon twice.



AROMA OPTI-DOSE

The color intensity of the cup icon (only valid for coffee beverages) indicates the aroma, or quantity of coffee to be ground, for each beverage. The greater the quantity of coffee ground the stronger the coffee will taste.



When the machine is programmed to use pre-ground coffee or when a beverage is customized, the icon is displayed in a different way and/or accompanied by an asterisk (see "beverage programming" section).



MILK CONTAINER

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

Only the container with the cappuccinatore must be filled before preparing beverages with milk. Do not use milk after the best-before date. (Important! Refer to the instructions for maintenance and cleaning of the cappuccinatore on page 41).



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.

Note: There is a red floater in the drip tray. When it rises, the tray must be emptied and washed.

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.

DISPENSING COFFEE, HOT WATER AND MILK CAN BE INTERRUPTED AT ANY TIME BY SELECTING THE "STOP ... DISPENSING" BUTTON.



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

THE MILK USED MUST HAVE BEEN PROPERLY PRESERVED. 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 40.

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

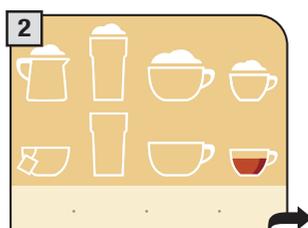
To brew 2 cups, the machine dispenses the first coffee, and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee dispensing is then restarted and completed. If a milk beverage has been chosen, the machine automatically dispenses the milk. If the first coffee is interrupted, the second will not be dispensed.

BREWING WITH WHOLE BEANS

This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, press the appropriate icon. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee will not overflow.



Choose the beverage and press the corresponding icon on the display: once for 1 cup and twice for 2 cups.



The machine begins grinding the set quantity of coffee.



The machine begins dispensing the selected beverage.

The machine stops dispensing automatically based on the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity (see page 16).

If you wish to interrupt the dispensing cycle, press the "stop coffee dispensing" icon.

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.

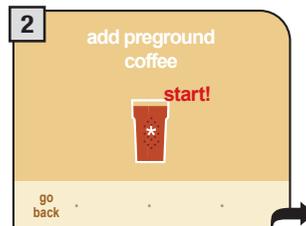


INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

The example given below shows how to brew a long coffee using pre-ground coffee. The customized option of using pre-ground coffee is shown on the display with an asterisk in the chosen beverage.



Press the appropriate icon and the display will show:



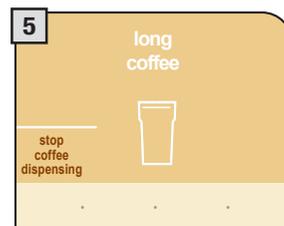
A message appears, reminding the user to pour pre-ground coffee into the bypass doser.



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



Press the "start!" icon to start dispensing.



The machine begins dispensing the selected beverage.

Note:

- After 1 minute from when the "add preground coffee" message appears (2), if brewing has not started the machine will return to the main menu and discard 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.

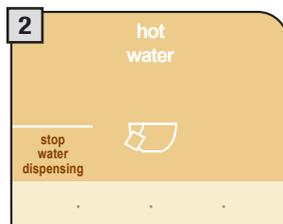
HOT WATER



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 hot water icon once.



The machine will begin dispensing hot water.

To dispense another cup of hot water, repeat this operation.

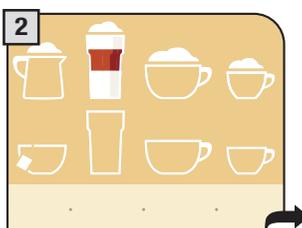
LATTE MACCHIATO

Fill the milk container

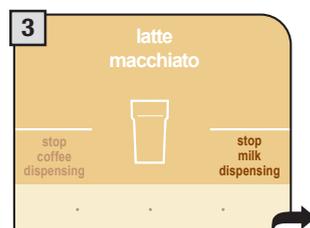
SEE INSTRUCTIONS ON PAGE 41 FOR OPTIMAL MILK DISPENSING. WARNING! DO NOT OPEN THE SERVICE DOOR DURING THE BREWING, DISPENSING, WASHING OR RINSE CYCLE.



Select the beverage and press the corresponding icon on the display: once for 1 cup and twice for 2 cups.



The machine begins grinding the set quantity of coffee.



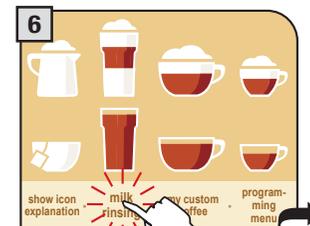
When the coffee finishes grinding, the machine will automatically dispense the programmed quantity of hot milk.



Once milk has been dispensed, the machine automatically dispenses the coffee.



After this, the machine allows you to dispense more milk if you wish. This option remains active for approximately 2 seconds. To activate, press the "add milk" icon.



The "milk rinsing" icon will flash once the machine is done dispensing in order to clean the milk circuit. Press the "milk rinsing" icon to clean the internal milk circuit.

If the user wishes to continue preparing other drinks the machine will keep the “milk rinsing” 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” function make sure that:

1. an adequate sized container is placed under the dispensing head
2. the water tank is full of fresh water.



After 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage, the message “milk cleaning” is displayed; it is advisable to clean the milk circuits as shown on page 29.

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



To perform a rinse cycle, press “start rinsing”.



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



Remove the container and put it in the refrigerator if it contains remaining milk.

**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.**



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 41).

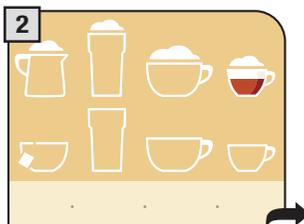
ESPRESSO MACCHIATO

Fill the milk container

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



Press the icon once for 1 cup and twice for 2 cups.



The machine begins grinding the set quantity of coffee.



The machine begins brewing coffee.



Once the coffee has been brewed, the machine automatically dispenses the hot milk.



To dispense more milk, press the "add milk" icon.

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

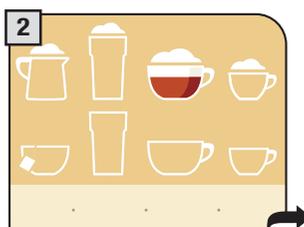
CAPPUCCINO

Fill the milk container

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



Press the icon once for 1 cup and twice for 2 cups.



The machine begins grinding the set quantity of coffee.



When the coffee finishes grinding, the machine will dispense the programmed quantity of hot milk.



Once milk has been dispensed, the machine automatically dispenses the coffee.



After this, the machine allows you to dispense more milk if you wish. Press the "add milk" button within 2 seconds.

When the "milk rinsing" symbol flashes, clean the milk circuits as described for 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 hot milk icon once.



The hot milk is dispensed.

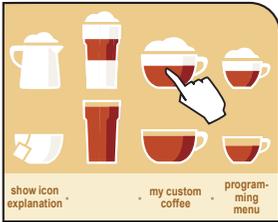
To dispense another cup of milk, repeat this operation. When the "milk rinsing" symbol flashes, clean the milk circuits as described for latte macchiato (see page 13, Step 6).

BEVERAGE PROGRAMMING MENU

Each beverage can be programmed according to your individual taste. Customization is shown on the display with the addition of an asterisk.

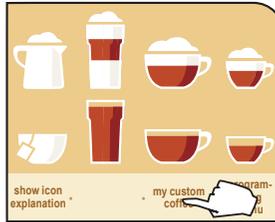


To program the desired beverage:



Hold down the beverage icon for two seconds

or



Press the "my custom coffee" icon and within two seconds, press the beverage icon.

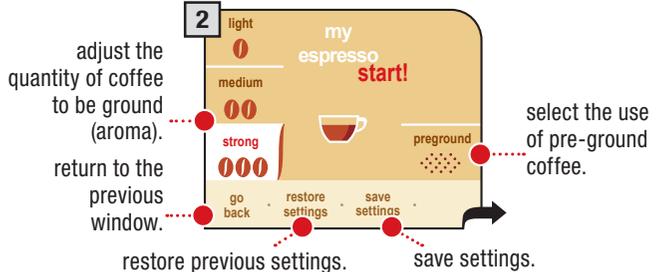
Once a beverage has been customized it will only dispense that type of beverage. To change or modify the beverage a new customization must be done.

PROGRAMMING COFFEE BEVERAGES

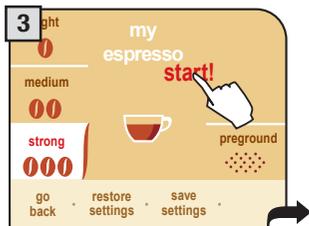


Enter the menu of the beverage to be customized by pressing and holding the icon for 2 seconds.

In this menu you can:



Selecting a different quantity of coffee changes the aroma of the beverage.



After pressing the **start!** button, the brew cycle will start.

Pressing **start!** allows the machine to brew coffee.



The machine will automatically start and finish a brewing cycle according to the standard settings.



To brew a different amount of coffee than the one preset by the manufacturer, press "custom coffee amount" before the end of the brew cycle in progress. When the quantity is reached, press "stop coffee dispensing".

The brew cycle may be interrupted only by pressing "stop coffee dispensing". If the icon is not pressed, the coffee can overflow in the cup.



If the "save settings" icon is not pressed the machine returns to the main menu and the customized settings will not be saved.

Once the brew cycle finishes, press "save settings" within five seconds.



The display shows the confirmation of the memorized settings, and the machine automatically returns to the main menu.

PROGRAMMING MILK BEVERAGES

Fill the milk tank



Enter the menu of the beverage to be customized by pressing and holding the icon for 2 seconds.

In this menu you can:

2 light my latte macchiato
medium 00
strong 000
go back restore settings save settings
preground

adjust the quantity of coffee to be ground. ...

return to the previous window. ...

restore previous settings. ...

save settings. ...

select the use of pre-ground coffee. ...



Pressing **start!** allows the machine to brew coffee.

After pressing the **start!** button, the brew cycle will start.



The machine will automatically start and finish dispensing milk according to the standard settings.



To dispense a different amount of milk than the one preset by the manufacturer, press "custom milk amount" before the end of the dispensing cycle in progress. When the quantity is reached, press "stop milk dispensing".

The dispensing cycle may be interrupted **only** by pressing "stop milk dispensing". If the icon is not pressed, the milk may overflow.



The machine will automatically start and finish a brewing cycle according to the standard settings.



To brew a different amount of coffee than the one preset by the manufacturer, press "custom coffee amount" before the end of the brew cycle in progress. When the desired quantity is reached, press "stop coffee dispensing".

The brew cycle may be interrupted **only** by pressing "stop coffee dispensing". If the icon is not pressed, the coffee may overflow.



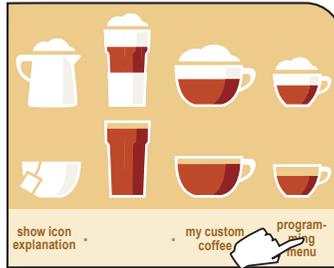
Once the brew cycle finishes, press "save settings" within five seconds.

If the "save settings" icon is not pressed the machine returns to the main menu and the customized settings will not be saved.



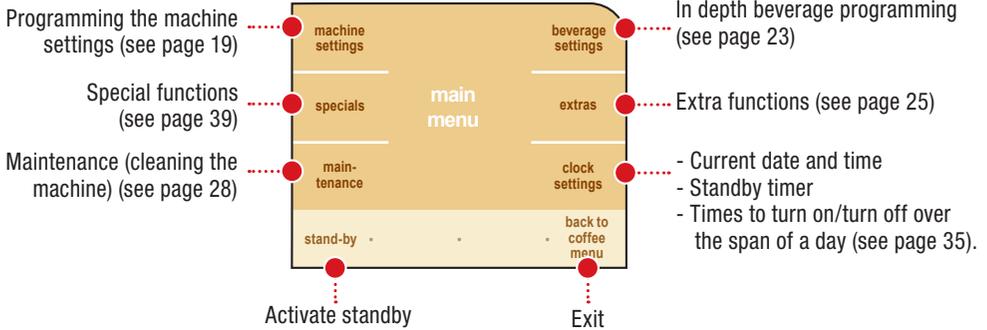
The display shows the confirmation of the saved settings, and the machine automatically returns to the main menu.

Some of the machine's functions can be programmed to customize operations according to your own requirements.



Press the "programming menu" button.

The programming menu will access:

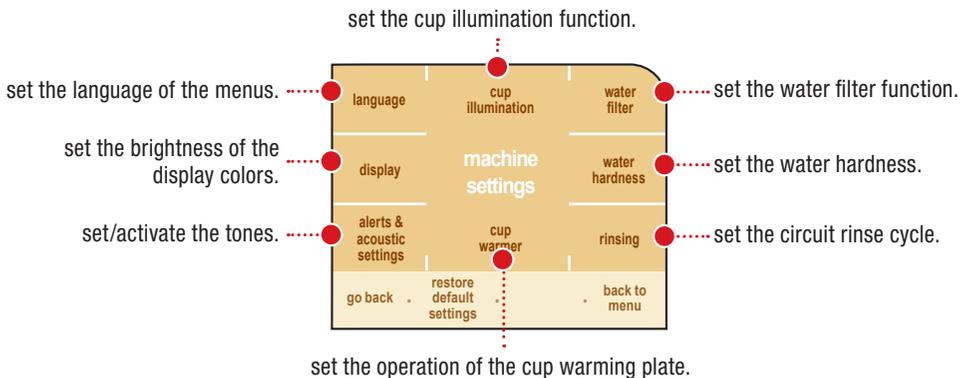


After having set each of the following menus, press

- "go back" to return to the previous screen
- "restore default settings" to restore the initial values
- "save settings" to save the settings
- "back to menu" to return to the main menu

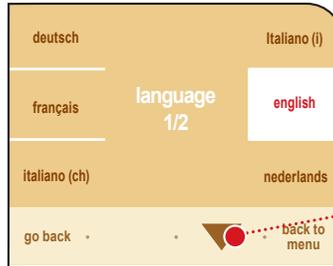
MACHINE SETTINGS

When the machine settings are selected the following screen appears. Here you can:



“LANGUAGE”

For changing the language of the display.



This function was described at the beginning of the manual. This setting is of fundamental importance for correctly adjusting the parameters of the machine according to the country where the machine is used.

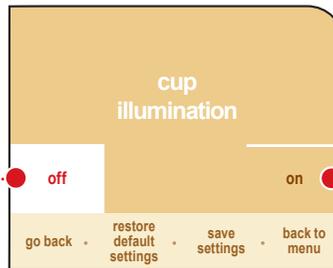
Press the arrow to display the next page.

“CUP ILLUMINATION”

This function allows activating/ deactivating the illumination of the beverage dispensing area.



In this menu you can:



turn off illumination.

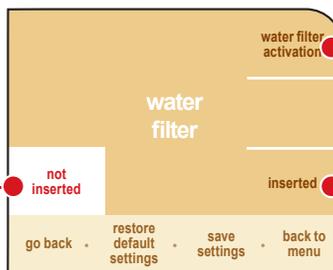
turn on illumination.

“WATER FILTER”

The water filter purifies water and allows you to taste the full aroma of coffee.



In this menu you can:



set the machine for the operation without water filter.

proceed with the initialization (cleaning) of the water filter (see page 7). After initialization the «insert» option is activated.

set the machine for the operation with water filter.

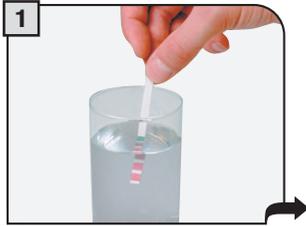
Note:

- Press "water filter activation" every time a new water filter is installed.
- Press "not inserted" when the water filter is not used.
- Press "inserted" when the water filter is used. This function may be activated also after having pressed the "water filter activation" icon.

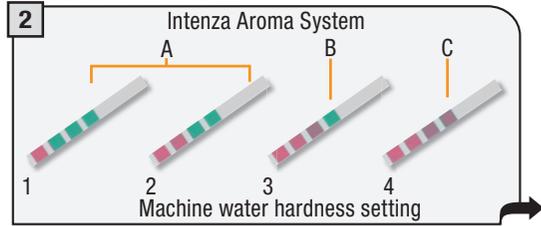
WATER HARDNESS - INTENZA AROMA SYSTEM

With the "water hardness" function you can 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 strip for one second in water.



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.

Press the "water hardness" icon.



The test strip can be used only for one measurement.

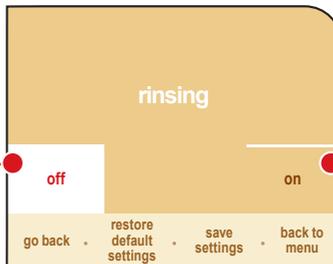
Set the water hardness on the machine by pressing + or -

"RINSE"

To clean the internal circuits for coffee brewing in order to guarantee that beverages are brewed with fresh water only.



In this menu you can:



deactivate the rinse cycle.

Note: This rinse cycle is performed every time the machine is turned on when it is cool.

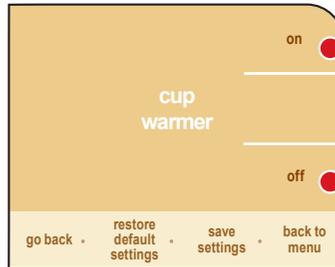
activate the rinse cycle.

“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.



In this menu you can:



to keep the cup warming surface on.

to keep the cup warming surface off.

ACOUSTIC TONES AND ALARMS

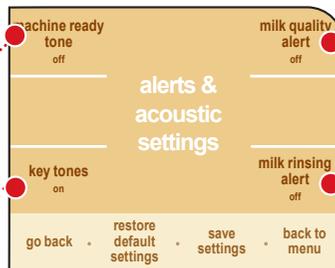
To activate/deactivate the machine's acoustic tones. Pressing the button does not immediately change the status.



activate/deactivate a machine ready tone.

activate/deactivate a tone each time a button is pressed.

In this menu you can:



activate/deactivate a tone that reminds the user to proceed with washing the circuits to prepare milk.

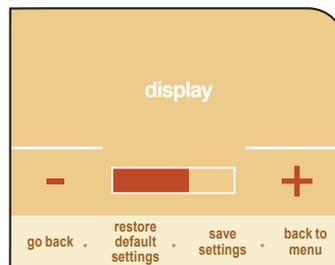
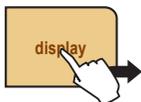
activate/deactivate a tone that reminds the user to perform the rinse cycle of the milk circuits (the tone is activated after one minute from the beverage brewing).

Note: The tones are divided in the following way:

- Long continuous tone indicates a machine malfunction;
- Brief tone when a button is pressed and to indicate that the machine is ready for use;
- Intermittent tone to indicate that the machine needs to be cleaned.

“DISPLAY”

To set the correct brightness of the display colors, press the “display” icon.



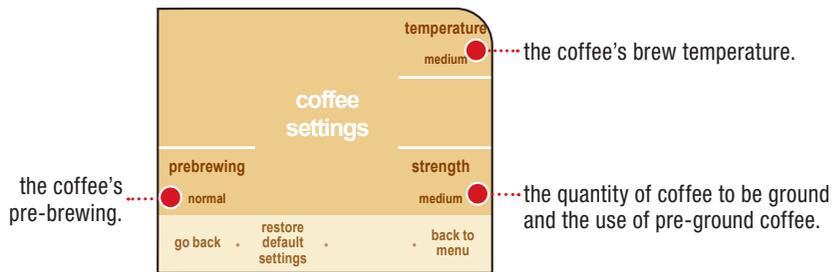
Adjust the brightness by pressing + or -

BEVERAGE SETTINGS

To adjust the general brew parameters of the various types of coffee, press the “beverage settings” button on the main menu.



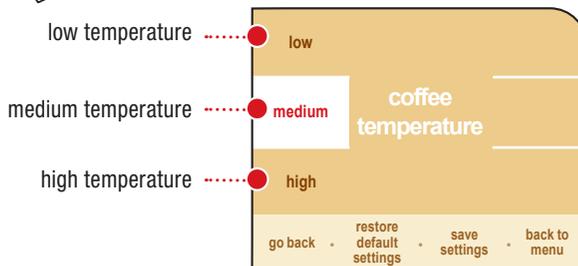
For every single beverage, you can adjust:



The current programming status is indicated according to each parameter.

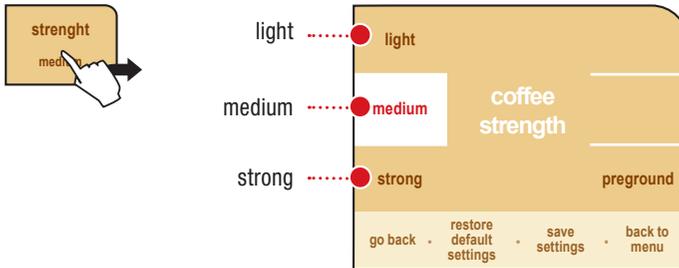
BREW TEMPERATURE

To set the temperature for preparing coffee, press the “temperature” icon and select the desired temperature. Then, press the "save settings" icon.



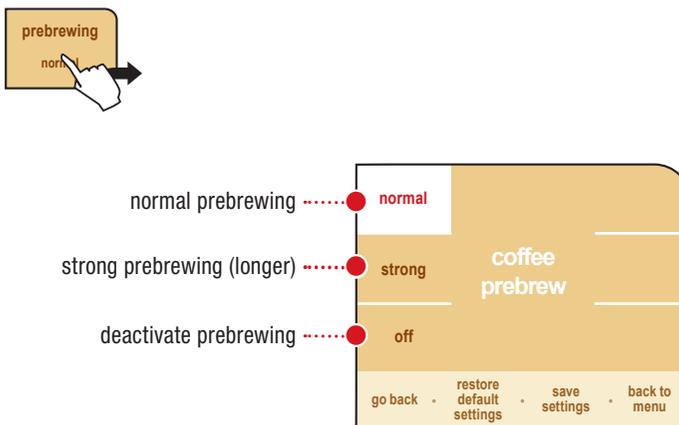
AROMA OPTI-DOSE

To set the quantity of coffee to be ground, and to set the use of pre-ground coffee. You can have your beverage with the quantity of coffee you desire or you can choose to prepare it with decaffeinated coffee by using the “preground” function.



PREBREWING

To set the prebrewing function. The coffee is slightly dampened before brewing, bringing out the full aroma of the coffee and extracting the best flavor.



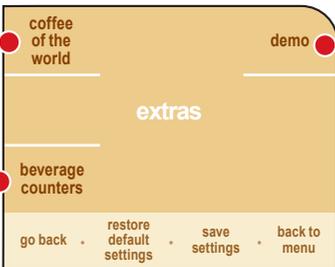
ADDITIONAL FUNCTIONS

There are some additional functions of the machine. Pressing the “extras” icon allows you to access the extras menu and the following message will appear on the display.

In this menu you can:

access some of the most famous recipes in the world.

view the quantities of every type of product brewed.



activate the “demo” function to show the machine’s main functions.

COFFEE OF THE WORLD

This function allows the user to prepare coffee according to the most famous recipes in the world.



In this menu you can:

prepare a typical American coffee.

prepare a true Italian ristretto.

prepare a typical Italian espresso.



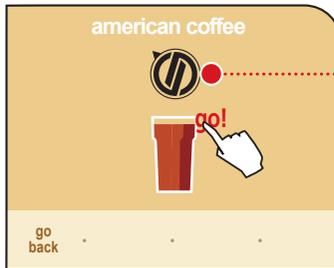
prepare a typical North European coffee.

prepare a typical French/Swiss coffee.

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

prepare a coffee for a day full of energy.

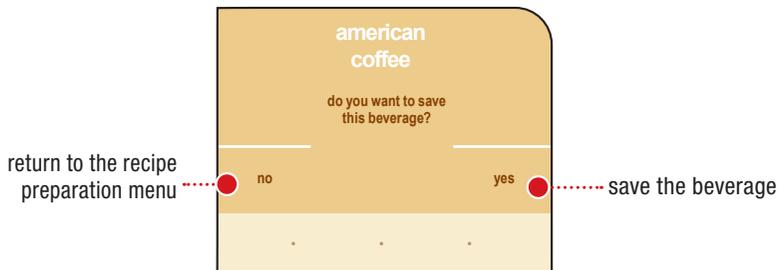
If, for example, you want to taste a typical American coffee, you must press the “American coffee” icon. In this case, the following message appears in the display.



Adjust the position of the SBS knob and cup size as shown.

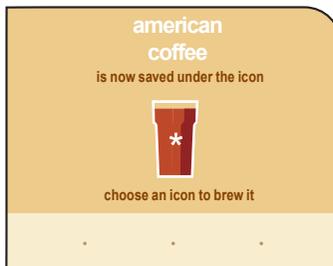
Pressing the **go!** button starts the brewing process.

After brewing the desired beverage, it can be saved on one of the icons of the main menu.



To save the beverage you just made, the display shows the icon that allows this function.

This message remains active for approximately 5 seconds and then returns to the main message.



The beverages in the “Coffee of the World” function, if saved, will be associated with the following buttons, and accompanied by an asterisk:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| • ristretto: | espresso (small cup) |
| • Italian espresso: | espresso (small cup) |
| • coffee: | coffee (medium cup) |
| • café crème: | coffee (medium cup) |
| • American coffee: | long coffee (glass) |
| • good morning coffee: | espresso (small cup) |
| • good night milk: | latte macchiato |

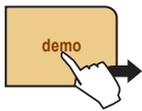
You can associate only one beverage with a single icon. The original settings can be restored using the “Beverage Settings” menu.

DEMO MODE

This function demonstrates different features of the machine.

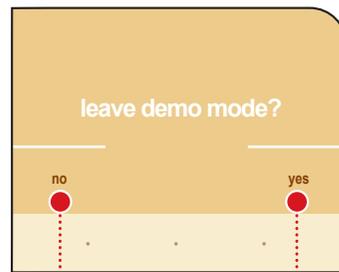
Note: When this function is activated, the machine is in stand-by and all the functions are disabled. The “demo” mode is saved even when the machine is turned off by the main switch. The next time the machine is turned on, the machine will still be in the “demo” mode.

Pressing the demo button on the display shows:



This is the way the “demo” mode operation begins. The messages that follow illustrate the machine’s functionality.

To exit this mode, press anywhere on the display.



continue the tour

exit and activate the machine’s normal functions

BEVERAGE COUNTER

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

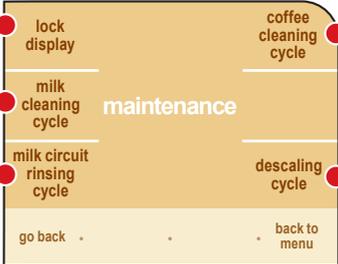


beverage counters	
hot milk	0
latte macchiato	1
cappuccino	0
espresso macchiato	0
hot water	0
coffee long	15
coffee	0
espresso	0
go back	back to menu

MAINTENANCE

To clean/maintain all of the machine's internal circuits, press the "maintenance" icon on the main programming menu.

In this menu you can:



lock the touch screen (to perform cleaning of the display). → lock display

begin washing the milk circuits. → milk cleaning cycle

begin rinsing the milk circuits. → milk circuit rinsing cycle

begin the wash cycle of the brew group. → coffee cleaning cycle

perform the descaling cycle. → descaling cycle

go back back to menu

MILK CIRCUIT 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.

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.

Press the "milk rinsing cycle" button and then "start rinsing" to start the milk circuit rinse cycle.



milk circuit rinsing cycle → start rinsing → rinsing milk circuit - please wait → rinsing...

Wait for the cycle to finish. The machine will return to the main menu.

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 41.

MILK CIRCUIT WASH CYCLE

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

To wash 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 cleaning" message starts flashing (see page 14). Perform the wash cycle as described in this section.



Push the "milk cleaning" button and refer to the instructions below, at step 2. The machine switches to the status described at point 7.

If the milk circuit wash cycle is not performed after 14 days, the dispensing of milk-based beverages will be still possible for only 7 more days. After 7 days, the wash cycle must be performed because the dispensing of milk-based beverages is disabled. (The machine still enables dispensing hot water and coffee).

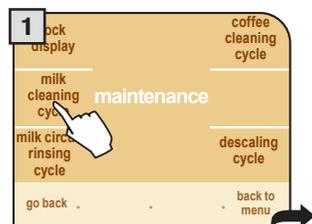
To remind the user of this important operation, the message "milk cleaning -3" is shown on the display 3 days before the deadline and is updated on subsequent days.



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 ONLY THE PROVIDED MILK CLEANING DETERGENT.



Select the function by pressing the "milk cleaning cycle" icon.



Open the compartment and remove the milk container.



Insert the contents of the detergent packet into the container.



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



Insert the container into the compartment and close.



Position an adequately sized container under the dispensing spout.



Close the compartment. Press ok.



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



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

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.



Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.



Insert the container and press the icon.



Wait...



When the rinse cycle has finished the above message will appear.



Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.

Perform another rinse cycle as shown previously.

When finished, the machine automatically returns to the main menu.

COFFEE CIRCUIT CLEANING CYCLE (BREW GROUP WASH CYCLE)

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

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

Packages of Saeco detergent tablets may be purchased directly from Saeco or an authorized service center.

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.**

Press the "coffee cleaning cycle" icon and then "start cleaning cycle" to start the wash cycle.



**THE MAINTENANCE AND CLEANING OF THE
BREW GROUP IS DESCRIBED ON PAGE 43.**

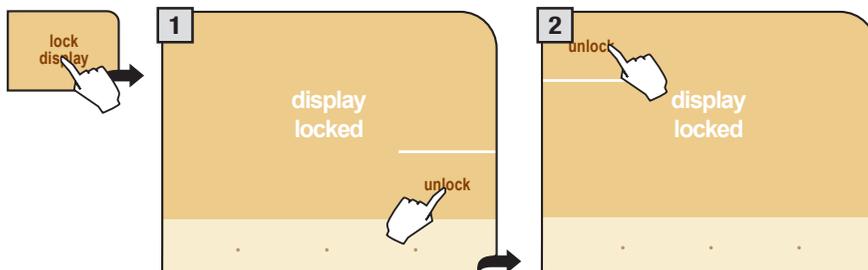
Wait for the cycle to finish. The machine will return to the main menu.

LOCK DISPLAY

To clean the display. The touch screen display can be cleaned with a soft dampened cloth or with the appropriate detergents for cleaning displays sold on the market.

SOLVENTS, ALCOHOL, HARSH DETERGENTS AND/OR SHARP OBJECTS THAT CAN DAMAGE THE DISPLAY MUST NOT BE USED.

Press the "lock display" button



To reactivate the display, press "unlock" on the lower right-hand corner and then (within two seconds) "unlock" in the upper left-hand corner (this button appears only after having pressed the previous button).

DESCALING

To perform the automatic descaling cycle.

Descaling is necessary every 1-2 months, according to the water hardness, when water comes out more slowly than normal or when the machine indicates it. 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 starting a descaling cycle make sure that:

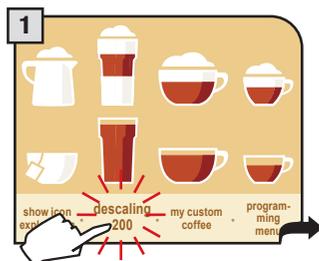
1. a large enough container is positioned under the water spout and the brew head.
2. **THE WATER FILTER HAS BEEN REMOVED.**
3. the water tank has been filled with the descaling solution up to the level indicated with an .

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.

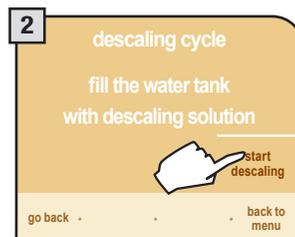
The next time the machine is turned on, the machine will warn the user that the descaling and/or rinse process must be completed.



The machine indicates to the user the need to complete the descaling through the message on the main menu. This does not block the machine's operation.

The number under the message indicates the number of beverages that can be dispensed before the machine needs to be descaled. 30 beverages before descaling, the button will begin to flash. When the number reaches zero, the machine must be descaled.

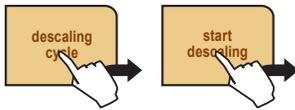
Pressing the descaling icon accesses the descaling menu.



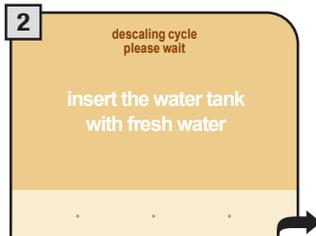
When in the descaling menu, the message "fill the water tank with descaling solution" appears on the display.

Perform the descaling cycle by pressing "start descaling" as shown.

In order to run a descaling cycle before the machine indicates the necessity to do so, press the "descaling cycle" icon and then "start descaling".



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.



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



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



Rinse the machine circuits by pressing "start rinsing".



The machine performs the rinse cycle. At the end of the rinse cycle fill the tank with fresh drinking water. Before filling the tank the water filter (if desired) or the small white filter (see page 7).



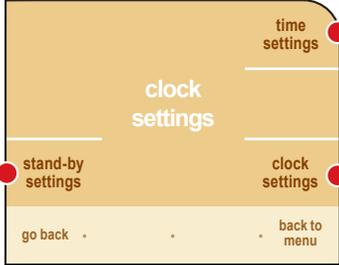
Put a container under the water spout. When the water tank is inserted the machine automatically proceeds to prime the water circuit. If this operation is not successful, see the "manual priming of the water circuit" section (page 6).

When descaling is complete, perform a cleaning and maintenance cycle on the milk container as described on page 41-42.

CLOCK SETTINGS

To set date, current time, timer and clock for machine use. Press "clock settings" on the main menu.

In this menu you can:



set the parameters for stand-by after the last brew.

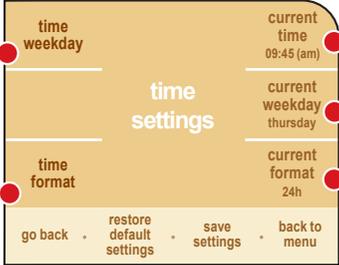
set the intervals for turning the machine on and off (three intervals that can be activated separately).

set

- the current time
- the current date
- the view format (24 hour – AM/PM)

TIME SETTING

To set all the parameters relating to the clock and calendar. Important: To correctly program the times for turning the machine on and off, press the "timer settings" button.



modify the settings related to the current time and the day of the current week.

modify the settings relating to viewing the time (in 24 hour or am/pm format).

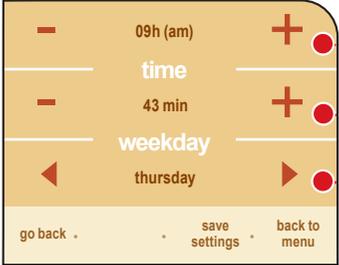
view the current time setting.

view the current day of the week setting.

view the current time format setting.

Current time/weekday

To set the day of the week and the current time on the machine. Press the "time/weekday" button.



Adjust the hour by pressing + or -

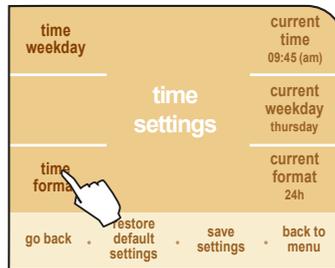
Adjust the minutes pressing + or -

Adjust the day pressing ◀ or ▶

Time format

To set the time view mode. This setting adjusts all clock functions to either “am/pm” or “24 hour” formats.

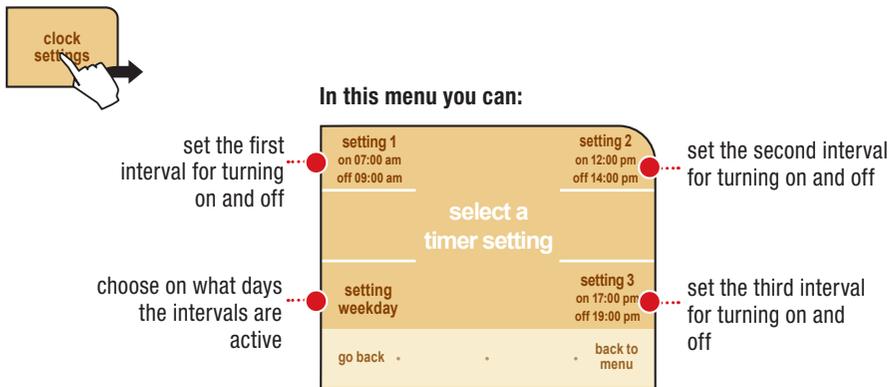
To set the time view mode, press the “time format” button. The modification is immediately applied and in small writing appears ‘am/pm’ or “24 hour”.



AUTOMATIC TIMER SETTINGS

With this function, it is possible to customize the times that the machine turns on and off.

Please remember that the machine performs this function only if the power button is turned ON.



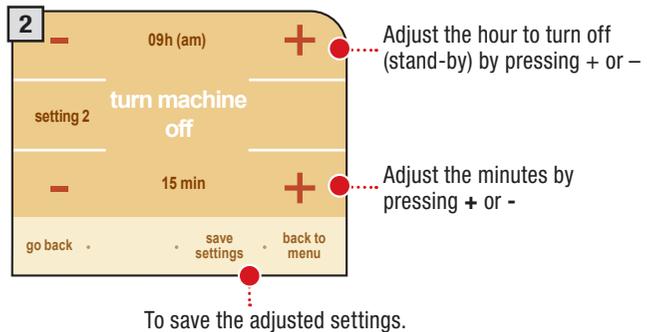
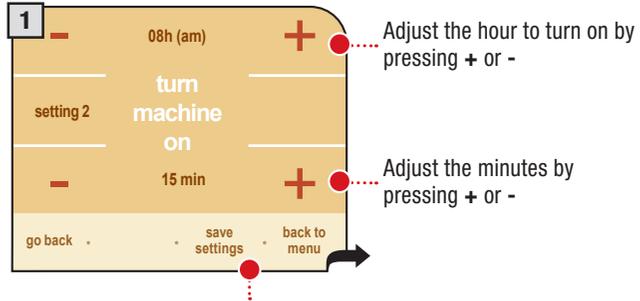
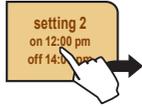
In order to perform correctly:

- set each interval with an on and off time.
- choose the days when these set intervals will turn the machine on and off (in stand-by mode).

It is recommended to not overlap intervals for turning on the machine.

Setting an interval

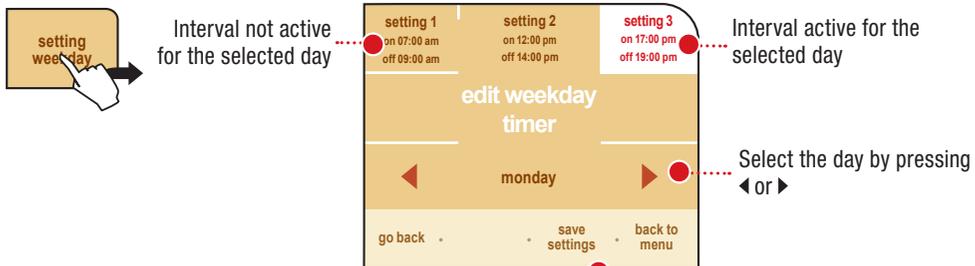
In order to program an interval for turning the machine on and off, press the button for the interval that you wish to set.



Note: The automatic stand-by times set as on page 38 are always valid. They will be activated also during the active intervals selected with this function. If necessary, adjust the automatic stand-by times.

Setting the weekday for each interval

Arrow through the days of the week, and for each day, select the intervals you wish to activate.

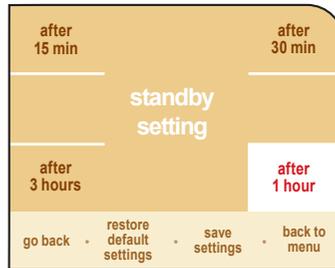


Each day you can select various intervals.

STAND-BY SETTINGS

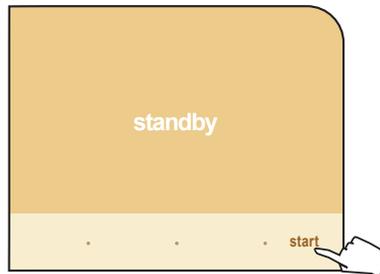
To set the time gap between last dispensing and machine's automatic stand-by mode.

The default time value is after 1 hour.



Select delayed time after brewing that the machine will turn off (stand-by).

When the selected duration of time has passed, the display reads “stand-by”.



To activate the machine, press “start”. After having performed the function diagnostics and the heating up phase, the machine is once again ready for use.

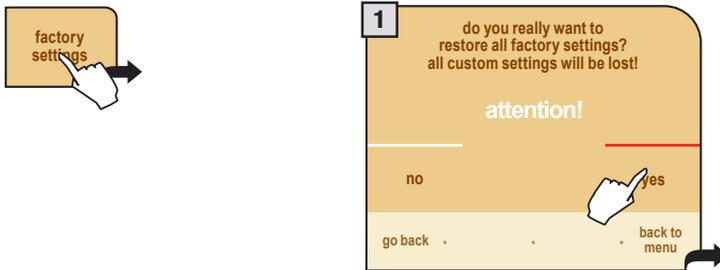
SPECIAL

This menu allows you to access special functions on the machine. Press the "specials" icon on the main programming menu.



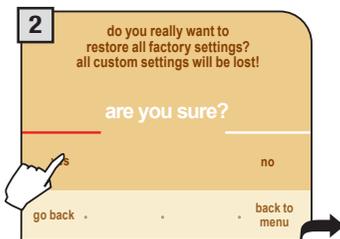
FACTORY SETTINGS

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

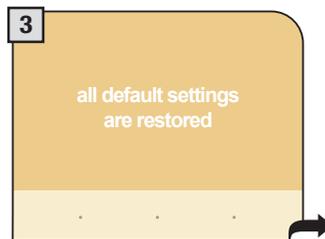


If "yes" is selected, a subsequent confirmation is requested to be sure that you want to perform the reset.

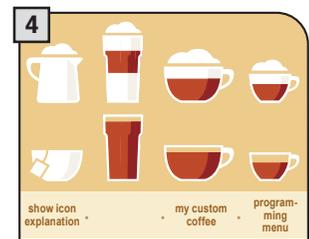
ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, REPROGRAM ALL THE MACHINE'S FUNCTIONS.



Selecting "yes" restores the factory settings.



On the display, the message "all default settings are restored" appears for two seconds.



After this period, the machine returns to the main display.

MAINTENANCE DURING OPERATION

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



Remove the dregdrawer, empty and wash.

If the dregdrawer is emptied with the machine off or when it is not signalled on the display, the count of the coffee grounds contained in the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty dreg drawer” message even when the dregdrawer is not full.

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 41-42.



Turn the machine off and unplug the cord.



Clean the tank and the cover.



Remove the drip tray, empty and hand wash.



Clean the pre-ground bypass doser with a dry cloth.
Clean the display (see page 32).



Clean the cappuccinatore as shown on page 41 and 42.



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 brew group 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.

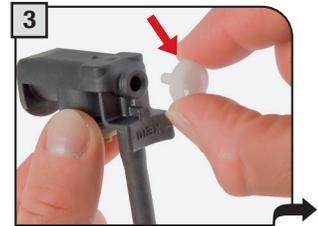
The components should be hand-washed with household detergents.



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 ready to be put back in. The two references must align.



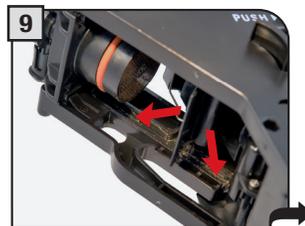
6 Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.



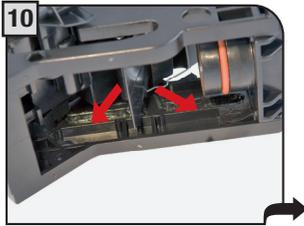
7 The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.



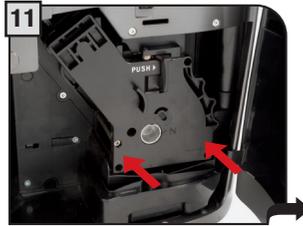
8 Lubricate the brew group guides only with the supplied lubricant.



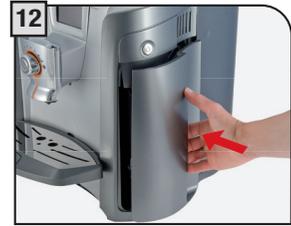
9 Apply the lubricant evenly.



Apply the grease evenly.



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



Insert the dregdrawer.
Close the service door.

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.



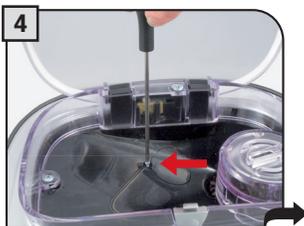
Press and dispense two coffees.



When the following display appears, press "ok" and repeat the operation from point 1 just one time.



Repeat the cycle, 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 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 29);
 - Perform a cleaning cycle on the coffee circuits (see page 32).

- 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 28);
 - Perform a cleaning cycle on the coffee circuits (see page 32).

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

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
restart the machine	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 container	Close the coffee bean hopper cover to be able to brew any beverage.
add ground coffee	Add one scoop of pre-ground coffee to the pre-ground bypass doser.
insert brew group	Insert the brew group in its place.
insert dreg drawer	Insert the dregdrawer.
empty dreg drawer	<p>Remove the dregdrawer and empty the grounds in an appropriate container.</p> <p>Note: The dregdrawer must be emptied only when the machine signals to do so, and when the machine is turned on.</p> <p>Emptying the drawer with the machine turned off does not allow the machine to register that it has been emptied.</p>
close side door	Close the side door of the machine.
refill 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.
insert the milk container	Insert the milk container in its compartment.
prime the machine	Press on the display in order to proceed with manually priming the water circuit. The machine performs an automatic attempt to prime the circuit. If this attempt does not perform correctly you must proceed with these instructions.
circuit priming failure	Contact an authorized service center.
the descaling cycle has not been completed correctly	Repeat the operation as described in the descaling section.
milk rinsing	See page 13 and 28.
milk cleaning	See page 13 and 29.
prime the circuit	Set the SBS dial to the position shown on the display screen, and proceed with cleaning the brew group. Then, prime the circuit once again.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
change water filter	The water filter must be replaced in the following cases: 1. 60 liters of water has 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 20).
the cleaning cycle has not been completed correctly	Repeat the operation as described in the appropriate section.
insert milk container with cappuccinatore	Insert the cappuccinatore in the milk container. Without the cappuccinatore, milk-based beverages cannot be dispensed.
Close milk container drawer	Close the milk compartment in order to dispense the beverage.
rinse the milk tank	Wash the milk tank after it has been used.
descale the machine	Perform a descaling cycle on the machine's internal circuits.
stand-by	Press the "start" button.

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
Cable length	1200 mm - 42.2"
Control panel	(Digital) Front
Water tank	2 liters - 68 oz. / Removeable
Milk Tank	ca. 0.400 liters - 12.5 oz. / Removeable
Coffee Bean Hopper Capacity	350 grams - 8.9 oz. / of coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Two in stainless steel
Coffee grinder	With ceramic grinders
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 the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

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

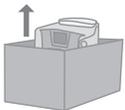
The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.

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 degrees Fahrenheit. 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.

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 la phase 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 écartant le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. 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 de terre à 3 fils et
 3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

INFORMATIONS GÉNÉRALES	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
ACCESSOIRES	4
INSTALLATION	5
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	5
AMORÇAGE MANUEL DU CIRCUIT HYDRAULIQUE	6
RÉGLAGE DE LA LANGUE ET DE L'HORLOGE	6
FILTRE À EAU INTENZA	7
AFFICHEUR	8
AFFICHAGE DE L'ARÔME DU CAFÉ	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 BOISSON AVEC CAFÉ MOULU	12
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	13
LAIT NOISETTE	13
CAFÉ EXPRESSO CRÈME	15
CAPPUCCINO	15
DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD	16
PROGRAMMATION DES BOISSONS	16
MENU DE PROGRAMMATION DES BOISSONS	16
PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	16
PROGRAMMATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT	17
PROGRAMMATION DE LA MACHINE	19
RÉGLAGES DE LA MACHINE	19
MENU « LANGUE »	20
MENU « ILLUMINATION TASSE »	20
MENU « FILTRE À EAU »	20
MENU « DURETÉ EAU » - INTENZA AROMA SYSTEM	21
MENU « RINÇAGE »	21
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »	22
MENU « TONS ET ALARMES SONORES »	22
MENU « AFFICHEUR »	22
RÉGLAGES BOISSONS	23
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ	23
RÉGLAGE « ARÔME » POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ	24
RÉGLAGE « PRÉ-INFUSION » (UNIQUEMENT BOISSONS À BASE DE CAFÉ)	24
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	25
FONCTION « CAFÉ DU MONDE »	25
FONCTION « DÉMO »	27
FONCTION « COMPTEURS DES PRODUITS »	27
ENTRETIEN	28
CYCLE DE RINÇAGE CIRCUITS LAIT	28
CYCLE DE LAVAGE CIRCUITS LAIT	29
CYCLE DE DÉTARTRAGE CIRCUITS CAFÉ (CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION)	32
BLOCAGE AFFICHEUR	32
DÉTARTRAGE	33
RÉGLAGES HORLOGE	35
RÉGLAGE DE L'HEURE	35
RÉGLAGE HORLOGE	36
RÉGLAGE DU STAND-BY AUTOMATIQUE	38
FONCTIONS SPÉCIALES	39
ANNULER TOUS LES RÉGLAGES	39
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	40
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT	40
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE	40
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À LAIT	41
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	43
ENTRETIEN DES MEULES	44
RANGEMENT	45
REMISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	45
MESSAGES D'ERREURS	46
DONNÉES TECHNIQUES	47
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	48

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 :

- emploi erroné et non conforme aux buts prévus ;
- réparations effectuées en dehors d'un service après-vente agréé ;
- manipulation incorrecte de 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.

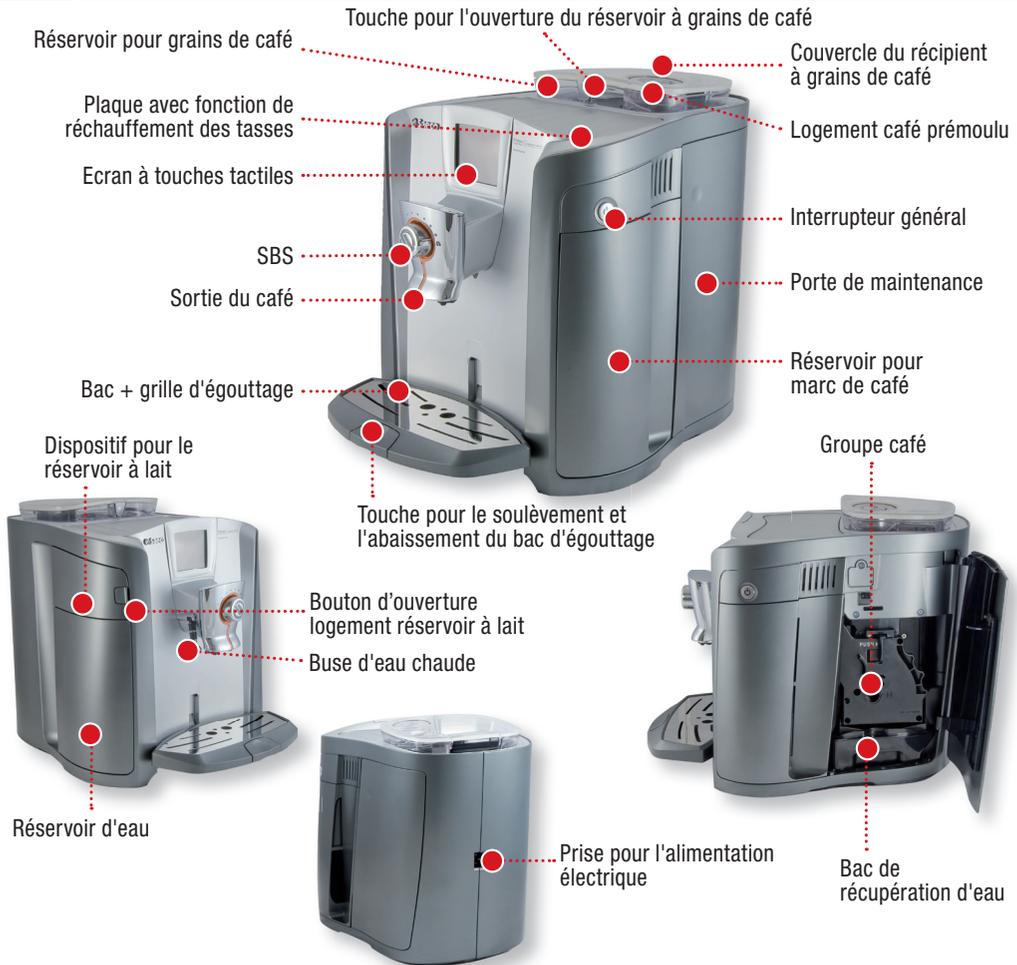


LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SUIVRE SCRUPULEUSEMENT CES INDICATIONS POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES GRAVES.

UTILISATION DU MODE D'EMPLOI

Conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr et la 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



Clé de réglage



Kit entretien cappuccinatore



Filtre à eau Intenza



Test de dureté de l'eau



Détartrant



Graisse pour le groupe de distribution



Détergent pour le nettoyage (Groupe café)



Détergent pour nettoyer le réservoir à lait



Doseur pour le café moulu

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Assurez-vous que l'interrupteur général n'est pas activé.



1
Appuyez sur la touche située sur le réservoir à café pour ouvrir le couvercle. Remplissez le réservoir avec du café en grains.



2
Fermez le couvercle en appuyant jusqu'au bout.



3
Retirer le réservoir à eau. Il est conseillé d'installer le filtre à eau (voir page 7).



4
Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche ; ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le réservoir. Ensuite, remettez le réservoir en place.



5
Branchez la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Branchez l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (reportez-vous à la plaquette des données).



6
Placez un récipient sous la buse d'eau chaude.



7
Appuyez une fois sur l'interrupteur général pour allumer la machine. L'appareil procède lui-même à un diagnostic des fonctions. Ce test est effectué chaque fois que l'appareil est allumé.

La machine effectue automatiquement l'amorçage du circuit hydraulique.

La machine est prête à fonctionner.

Il est possible que l'eau ne s'écoule pas dans le gobelet. Cela ne constitue pas une défaillance.

POUR RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU ET RÉGLER INTENZA AROMA SYSTEM VOIR « MENU DURETÉ EAU » À LA PAGE 21.

DANS LE CAS OÙ LA MACHINE NE SERAIT PAS UTILISÉE DURANT UNE LONGUE PÉRIODE VEUILLEZ CONSULTER LE CHAPITRE " SECTION ET ENTRETIEN" AVANT SA REMISE EN MARCHÉ (PAGE 45)

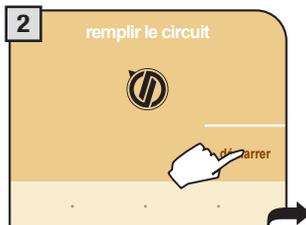
AMORÇAGE MANUEL DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

L'amorçage manuel du circuit hydraulique n'est possible que lorsque l'afficheur indique la page-écran (2).
Remarque : avant d'effectuer cette opération, s'assurer que le réservoir à eau est rempli.

Important : avant d'effectuer l'amorçage, placer le dispositif SBS (voir page 9) comme il est indiqué sur l'afficheur. Vous pourrez ensuite le régler selon votre goût après l'amorçage. Si ce n'est pas suffisant, consulter la section relative aux messages de signalisation à la page 46.



Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (il se peut que l'eau ne s'écoule pas de la buse).



Appuyez une fois sur l'écran tactile ; la machine démarre le cycle d'amorçage du circuit hydraulique.



Une fois l'amorçage du circuit terminé, retirez le récipient. La machine est prête à fonctionner.

RÉGLAGE DE LA LANGUE ET DE L'HORLOGE

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.



Sélectionner la langue souhaitée. Appuyer sur ▼ pour les autres langues.



Appuyer pour sélectionner la langue souhaitée.



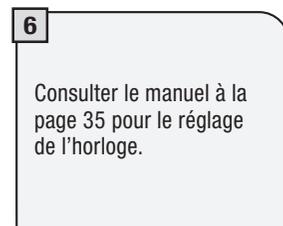
Appuyer sur « ok ».



La machine se met en marche et indique le menu dans la langue sélectionnée.



Il est possible, éventuellement, d'activer la fonction « démo » (voir page 27) en appuyant sur la touche chaque fois que la machine effectue l'autodiagnostic.



Consulter le manuel à la page 35 pour le réglage de l'horloge.

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 21.



Insérez le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (regardez la figure). Appuyez jusqu'au point d'arrêt.



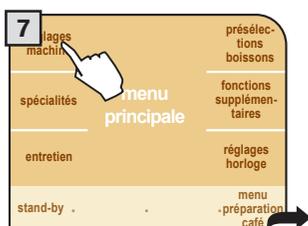
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.



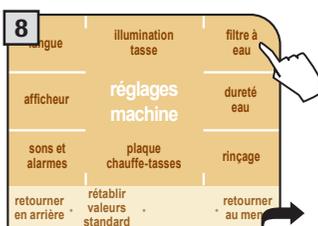
Placez un récipient sous la buse d'eau chaude.



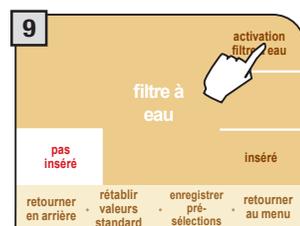
Appuyez sur « menu programmation ».



Appuyez sur « réglages machine ».



Appuyez sur « filtre à eau ».



Appuyez sur « activation filtre à eau ».

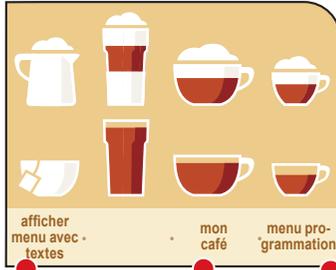
La machine active le filtre à eau. Attendre que le cycle se termine automatiquement.

Une fois le cycle d'activation terminé, la machine revient au menu de sélection des produits. Ne pas utiliser l'eau obtenue pendant cette phase.

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

Il est possible de modifier la page-écran de l'afficheur et de choisir entre le « format icône » et le « format texte ».

FORMAT ICÔNE

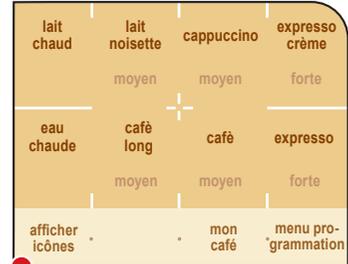


Passez au menu « format texte »

Programmation des produits

Accédez au menu de programmation

FORMAT TEXTE



Passez au menu « format icône »

- Pour obtenir la boisson souhaitée, appuyez sur le symbole correspondant sur l'afficheur. La machine effectue automatiquement toutes les opérations nécessaires.
- Pour obtenir 2 tasses, appuyez deux fois sur le symbole de la boisson souhaitée.



AFFICHAGE DE L'ARÔME DU CAFÉ

L'intensité de la couleur de l'icône (valable uniquement pour les boissons à base de café) indique l'intensité de l'arôme (soit la quantité de café à moudre) pour la préparation de la boisson. Majeure est la quantité de café moulu, plus fort est l'arôme du café distribué.



Lorsque la machine est programmée pour utiliser le café prémoulu ou bien lorsqu'on personnalise un produit, l'icône est affichée de façon différente et/ou marquée par un astérisque (reportez-vous aux sections relatives à la programmation des boissons).



REPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT

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

Il ne faut remplir que le récipient équipé de cappuccinateur 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 à la page 41).



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

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



Bac d'égouttement réglable en hauteur.

Appuyez 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, vous pouvez relâcher la touche.

Remarque : le bac d'égouttement est muni d'un flotteur rouge ; lorsque le flotteur se soulève, il faut vider et laver le bac.

DENSITÉ DU CAFÉ

Le dispositif SBS a été conçu pour vous permettre de choisir la densité et l'intensité du goût de votre café. Il suffit tout simplement de tourner le bouton pour obtenir un café qui s'adapte le mieux à vos goûts.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

Cela permet de régler la densité du café distribué. Il est possible d'effectuer le réglage même pendant la distribution du café. Le réglage a un effet immédiat sur la distribution de la boisson sélectionnée.



SAECO ADAPTING SYSTEM

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

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation 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 poudre.

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



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

LE LAIT UTILISÉ DOIT AVOIR ÉTÉ CONSERVÉ CORRECTEMENT. N'UTILISEZ JAMAIS DE LAIT APRÈS LA DATE DE PÉREMPTION INDIQUÉE SUR L'EMBALLAGE.

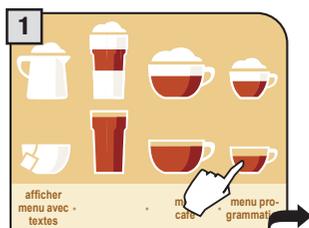
Assurez-vous que tous les réservoirs sont propres. A cet égard, conformez-vous aux consignes de la section « Nettoyage et entretien » (consultez la page 40).

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

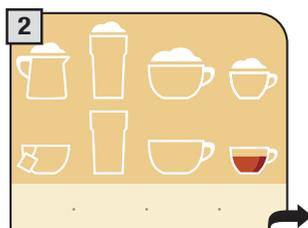
Pour la distribution de 2 tasses, l'appareil prépare la première moitié de la quantité de café programmée et interrompt pendant un bref moment la distribution de café afin de mouler la seconde moitié. La distribution du café se poursuit ensuite et se termine sans autre interruption. Si la boisson sélectionnée contient du lait, la machine distribue automatiquement le lait. Si la distribution de la première tasse de café est interrompue, la seconde tasse ne sera pas distribuée.

CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

Cette procédure montre comment distribuer un café expresso. Pour la distribution d'un autre type de café, appuyez sur l'icône correspondante. N'utilisez que de petites tasses ou de tasses appropriées pour éviter tout déversement de café.



Choisissez le produit souhaité et appuyez sur l'icône correspondante de l'écran ; appuyez une fois pour obtenir une tasse, deux fois pour 2 tasses.



La machine commence à mouler la quantité de café programmée.



La distribution de la boisson sélectionnée commence.

La machine arrête automatiquement la distribution du café en fonction des quantités pré-réglées lors de la fabrication en usine. Il est possible de programmer la quantité à distribuer, consultez la page 16.

Si vous souhaitez interrompre le cycle de distribution, appuyez sur la touche «arrêter distribution café».

DISTRIBUTION BOISSON AVEC CAFÉ MOULU

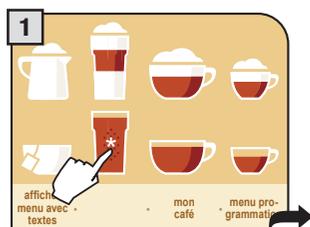
Le café prémoulu doit être versé dans le compartiment prévu à cet effet, situé à côté du réservoir à café en grain. Vous ne devez verser que du café moulu pour machines espresso ; ne versez jamais de café en grains ni de café soluble (consultez la section « Programmation des boissons », page 16)

ATTENTION : NE VERSEZ DU CAFÉ PRÉMOLU DANS LE COMPARTIMENT QUE SI VOUS DÉSIREZ PRÉPARER UNE BOISSON AVEC CE TYPE DE CAFÉ.



N'INTRODUISEZ QU'UNE SEULE MESURE DE CAFÉ MOULU À LA FOIS. IL N'EST PAS POSSIBLE DE DISTRIBUER DEUX CAFÉS À LA FOIS.

Dans l'exemple ci-dessous, on a choisi de distribuer le café allongé en utilisant du café prémoulu. Le choix personnel d'utiliser du café prémoulu est indiqué sur l'afficheur par l'astérisque situé sur la boisson présélectionnée.



En appuyant sur la touche correspondante, l'afficheur indique :



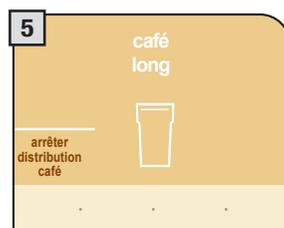
La page-écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.



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



Appuyez sur la touche **démarrer!** pour commencer la distribution.



La distribution de la boisson sélectionnée commence.

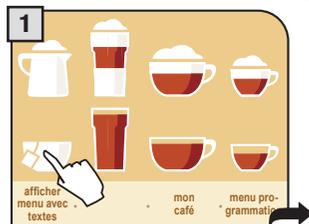
Remarque :

- Si la distribution n'est pas démarrée dans une minute après l'affichage de la page-écran (2), la machine revient au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le bac d'égouttement ;
- 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 versées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le bac d'égouttement.

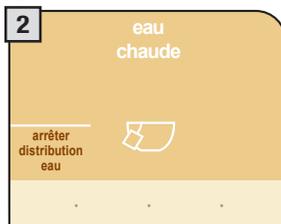
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE PEUVENT S'ÉCHAPPER DE L'APPAREIL : RISQUE DE BRÛLURES. LA BUSE D'EAU CHAUDE PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC VOS MAINS.



Appuyez une fois sur l'icône correspondant à l'eau chaude.



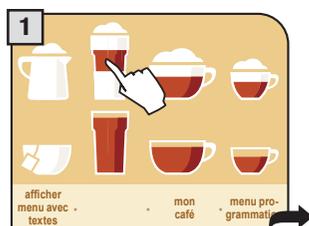
La distribution de l'eau chaude commence.

Répétez la procédure pour la distribution d'une tasse d'eau chaude supplémentaire.

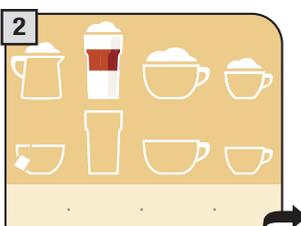
LAIT NOISETTE

Remplissez le réservoir à lait

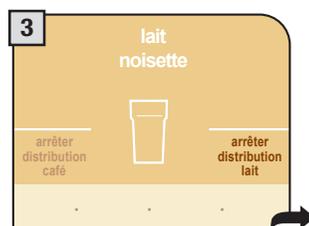
POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DU LAIT, SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS INDICÉES À LA PAGE 41. ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LA PHASE DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.



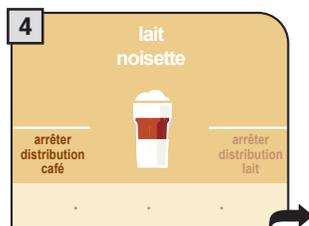
Choisissez un produit et appuyez sur l'icône correspondante de l'écran ; appuyez une fois pour obtenir une tasse, deux fois pour 2 tasses



La machine commence à mouliner la quantité de café programmée.



Dès que le processus de mouture est terminé, la machine distribue automatiquement la quantité programmée de lait chaud.



Une fois la distribution du lait terminée, la machine prépare automatiquement le café.



Si souhaité, la machine peut distribuer une dose supplémentaire de lait. Cette option reste active pendant environ 2 secondes. Vous pouvez l'activer en appuyant sur la touche « ajouter lait ».



L'appareil propose de nettoyer les circuits lait. La touche clignote. Appuyez sur « rincage lait » pour effectuer le nettoyage des circuits internes.

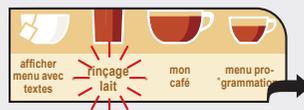
Si vous ignorez l'avertissement de nettoyage et que vous désirez préparer d'autres boissons, le message de rinçage des circuits lait continue à s'afficher.

Si vous n'entrez rien dans les 20 minutes qui suivent, vous serez alors obligés d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit au point 7.

Si vous éteignez la machine après la distribution d'une boisson à base de lait, lors d'une nouvelle remise en marche vous serez obligé d'effectuer le cycle de rinçage des circuits lait.

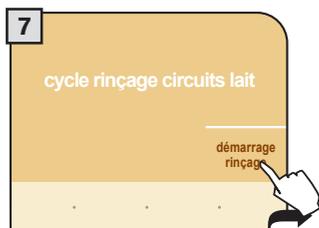
Remarque : avant d'activer cette fonction, assurez-vous que:

1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.



Le message « rinçage 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 29.

Lorsque 7 jours supplémentaires se sont écoulés, la machine bloque la distribution des boissons à base de lait et il faut effectuer obligatoirement le lavage des circuits du lait. Pendant cette phase, il est toutefois possible de distribuer du café et de l'eau chaude.



Pour effectuer le rinçage, appuyer sur « démarrage rinçage ».

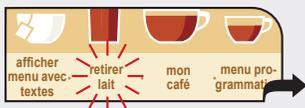


Attendre que le cycle soit terminé. La machine retourne ensuite au menu principal.



Retirer le réservoir et le mettre au réfrigérateur au cas où il contiendrait encore du lait.

**CETTE PROCEDURE EST NECESSAIRE POUR TOUTES LES BOISSONS A BASE DE LAIT !
APRÈS L'EMPLOI, RETIRER TOUJOURS LE RÉSERVOIR À LAIT ET LE METTRE AU
RÉFRIGÉRATEUR S'IL CONTIENDrait ENCORE DU LAIT.**



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 ALLUMÉE.

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 PLUS DE LAIT (VOIR PAGE 41).

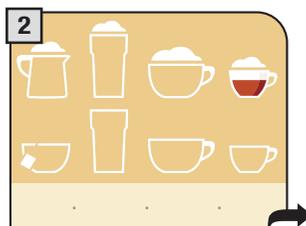
CAFÉ EXPRESSO CRÈME

Remplissez le réservoir à lait

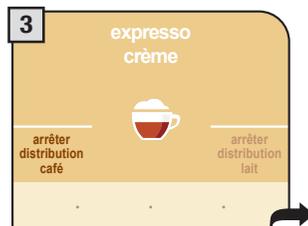
ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LA PHASE DE DISTRIBUTION, DE LAVAGE OU DE RINÇAGE.



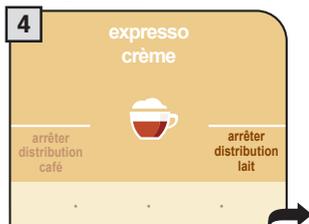
Appuyez une fois sur l'icône pour obtenir une tasse et deux fois pour obtenir 2 tasses.



La machine commence à mouliner la quantité de café programmée



La distribution du café expresso crème commence.



Une fois la distribution du café terminée, la machine prépare automatiquement le lait chaud.



Appuyez sur « ajouter lait » pour la distribution d'une quantité de lait supplémentaire, si souhaitée.

Lorsque le symbole « rinçage lait » clignote, effectuez le nettoyage des circuits lait comme décrit dans la section consacrée au lait noisette (consultez la page 13, icône 6 et suivantes).

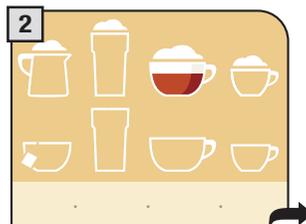
CAPPUCCINO

Remplissez le réservoir à lait

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



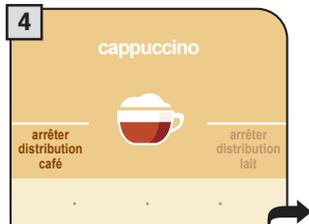
Appuyez une fois sur l'icône pour obtenir une tasse et deux fois pour obtenir 2 tasses.



La machine commence à mouliner la quantité de café programmée.



Une fois la mouture terminée, la machine distribue la quantité de lait chaud programmée.



Une fois la distribution du lait terminée, la machine prépare automatiquement le café.



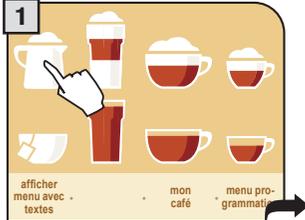
La machine permet ensuite, au besoin, de distribuer une quantité supplémentaire de lait. Appuyez sur la touche « ajouter du lait » dans les 2 minutes qui suivent.

Lorsque le symbole « rinçage lait » clignote, effectuez le nettoyage des circuits lait comme décrit dans la section consacrée au lait noisette (consultez la page 13, icône 6 et suivantes).

DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD

Remplissez le réservoir à lait

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



Appuyez une fois sur l'icône correspondant au lait chaud.



La distribution du lait chaud commence.

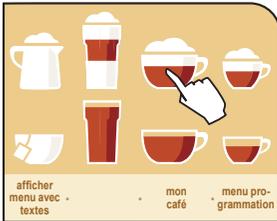
Pour une distribution supplémentaire de lait, répétez la procédure. Lorsque le symbole « rinçage lait » clignote, effectuez le nettoyage des circuits lait comme décrit dans la section consacrée au lait noisette (consultez la page 13, icône 6 et suivantes).

MENU DE PROGRAMMATION DES BOISSONS

Chaque boisson peut être programmée selon vos goûts personnels. La fonction de programmation d'une boisson est indiquée sur l'afficheur par un astérisque.



Programmation de la boisson souhaitée :



ou



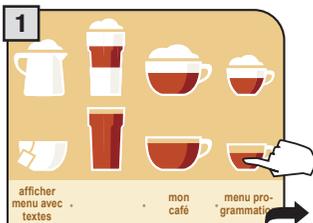
Gardez la touche de la boisson souhaitée appuyée pendant deux secondes

Appuyez sur la touche « mon café » et ensuite sur la touche correspondant à la boisson souhaitée dans deux secondes.

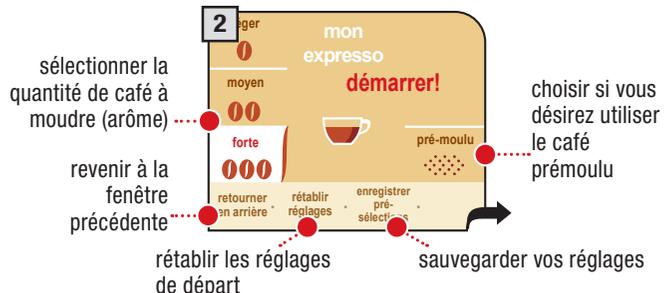
Quand une boisson a été programmée, seul ce type de boisson peut être distribué. Pour modifier la quantité de lait ou de café, vous devez procéder à une nouvelle programmation ou annuler celle qui est en cours.

PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

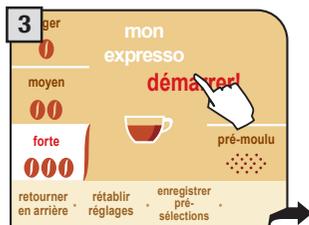
Au cours de cette phase, vous pouvez :



Accéder au menu de la boisson à personnaliser en gardant le bouton appuyé pendant deux secondes.



Si vous sélectionnez une quantité de café différente, l'arôme de la boisson change.



En appuyant sur la touche **démarrer!**, la machine se prépare à distribuer le café.

Si vous appuyez sur la touche **démarrer!**, vous devez obligatoirement terminer le cycle de distribution.



L'appareil procède automatiquement à la distribution du café conformément aux réglages standard.



Si vous désirez distribuer une quantité de café supérieure à celle qui a été prévue par le fabricant, appuyez sur la touche « réglage personnel café » avant la fin du processus de distribution en cours. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche « arrêter distribution café »

La distribution **ne peut être** interrompue qu'en appuyant sur la touche « arrêter distribution café ». Si cette touche n'est pas appuyée, le café peut déborder de la tasse.



Une fois la distribution terminée, appuyer sur « enregistrer pré-sélections » dans les cinq secondes qui suivent.

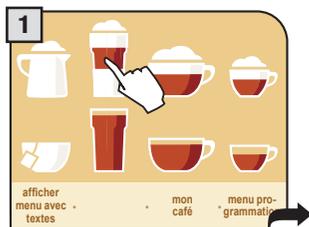
Si vous n'appuyez pas sur la touche « enregistrer pré-sélections », l'appareil revient au menu principal et les réglages individuels ne seront pas mémorisés.



L'afficheur vous confirme l'enregistrement de votre programmation. L'appareil revient automatiquement au menu principal.

PROGRAMMATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT

Remplissez le réservoir à lait



Accéder au menu de la boisson à personnaliser en gardant le bouton appuyé pendant deux secondes.

Au cours de cette phase, vous pouvez :

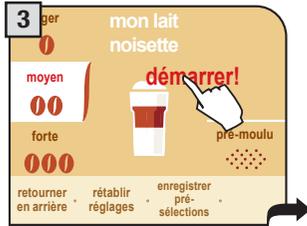
sélectionner la quantité de café à mouder (arôme) ...
revenir à la fenêtre précédente ...



rétablir les réglages de départ

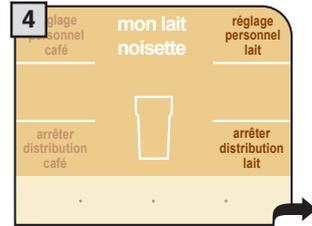
choisir si vous désirez utiliser le café prémoulu pour la préparation à effectuer

sauvegarder vos réglages



Si vous appuyez sur la touche **démarrer!**, vous devez obligatoirement terminer le cycle de distribution.

En appuyant sur la touche **démarrer!**, la machine se prépare à distribuer la boisson programmée.



L'appareil procède automatiquement à la distribution du lait conformément aux réglages standard.

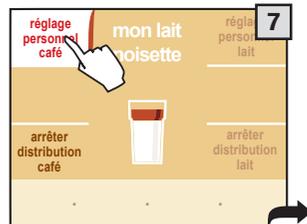


La distribution ne peut être interrompue qu'en appuyant sur la touche « arrêter distribution lait ». Si cette touche n'est pas appuyée, le lait peut déborder de la tasse.

Si vous désirez distribuer une quantité de lait supérieure à celle qui a été prévue par le fabricant, appuyez sur la touche « réglage personnel lait » avant la fin du processus de distribution en cours. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche « arrêter distribution lait »



L'appareil procède automatiquement à la distribution du café conformément aux réglages standard.



La distribution ne peut être interrompue qu'en appuyant sur la touche « arrêter distribution café ». Si cette touche n'est pas appuyée, le café peut déborder de la tasse.

Si vous désirez distribuer une quantité de café supérieure à celle qui a été prévue par le fabricant, appuyez sur la touche « réglage personnel café » avant la fin du processus de distribution en cours. Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur la touche « arrêter distribution café »



Une fois la distribution terminée, appuyer sur « enregistrer pré-sélections » dans les cinq secondes qui suivent.

Si vous n'appuyez pas sur la touche « enregistrer pré-sélections », l'appareil revient au menu principal et les réglages individuels ne seront pas mémorisés.



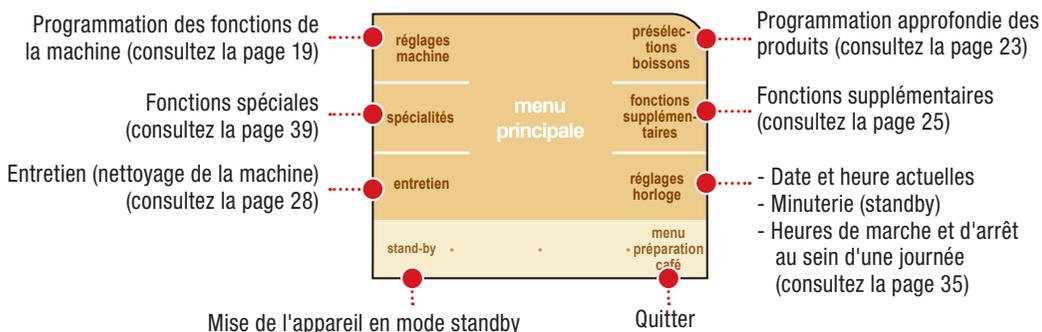
L'afficheur vous confirme l'enregistrement de votre programmation. L'appareil revient automatiquement au menu principal.

Vous pouvez programmer certaines fonctions de la machine afin que celles-ci soient adaptées à vos besoins.



Appuyez sur la touche « menu de programmation ».

L'écran affiche le menu de programmation :

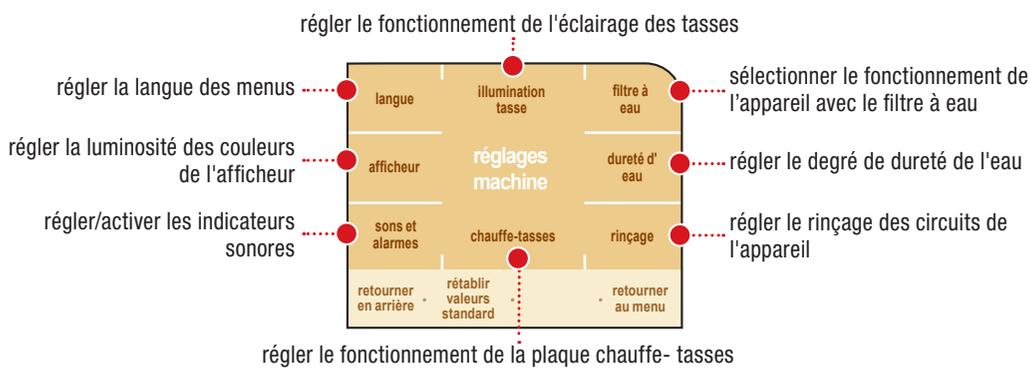


Après avoir réglé chacun de ces menus, appuyez sur :

- « retourner en arrière » pour revenir à la page-écran précédente
- « rétablir valeurs standard » pour rétablir les valeurs de base
- « enregistrer pré-sélections » pour sauvegarder les réglages
- « retourner au menu » pour revenir au menu principal

RÉGLAGES DE LA MACHINE

Lorsque vous sélectionnez le menu « réglages machine », la page-écran suivante s'affiche, à partir de laquelle vous pouvez :



MENU « LANGUE »

Ce menu permet de modifier la langue de l'afficheur.



Appuyer pour afficher la page suivante

Cette fonction a été décrite au début du mode d'emploi. La sélection de la langue est fondamentale pour régler correctement les paramètres de la machine selon le pays d'utilisation.

MENU « ILLUMINATION TASSE »

Cette fonction permet d'activer/désactiver l'éclairage de la zone de distribution.



Dans ce menu, vous pouvez :



éteindre l'éclairage.

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver l'éclairage de petites tasses.

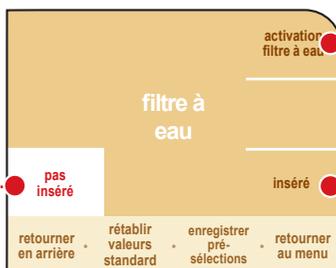
allumer l'éclairage.

MENU « FILTRE À EAU »

Le filtre à eau épure l'eau et vous permet de savourer tout l'arôme du café.



Dans ce menu, vous pouvez :



régler la machine afin qu'elle fonctionne sans filtre à eau.

activer le filtre (lavage) (voir page 7). Une fois l'activation terminée, l'option « inséré » est activée.

régler la machine de façon qu'elle fonctionne avec le filtre à eau.

Remarque :

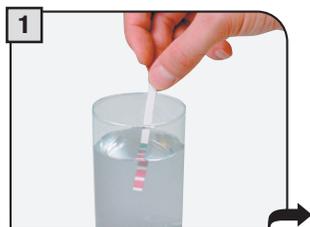
- Appuyer sur « activation filtre à eau » chaque fois qu'un nouveau filtre est installé.
- Appuyer sur « pas inséré » lorsque le filtre à eau n'est pas utilisé.
- Appuyer sur « inséré » lorsque le filtre à eau est utilisé. Cette fonction peut également être activée après avoir appuyé sur la touche « activation filtre à eau ».

MENU « DURETÉ EAU » - INTENZA AROMA SYSTEM

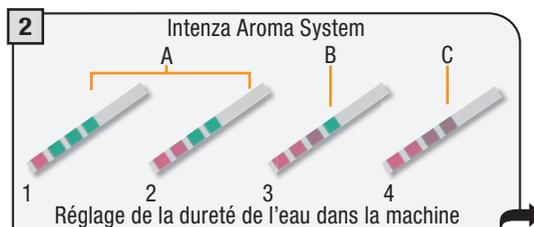
La fonction « Dureté eau » permet d'adapter la machine et le filtre Intenza au degré de dureté de l'eau utilisée, afin que la machine puisse demander d'effectuer un cycle de détartrage au moment voulu.

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.



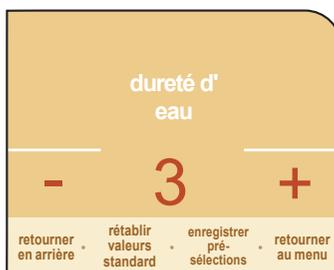
Plongez dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de votre eau.



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.

Appuyez sur la touche « dureté eau ».



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

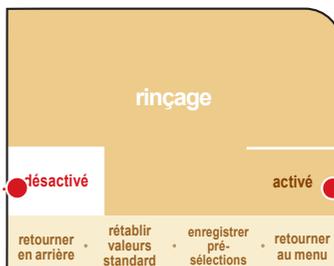
Réglez le degré de dureté de l'eau sur la machine à l'aide des touches + ou -

MENU « RINÇAGE »

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes pour la distribution du café, afin de garantir que la distribution des boissons est effectuée uniquement avec de l'eau fraîche.



Dans ce menu, vous pouvez :



désactiver le rinçage désactivé activé activer le rinçage

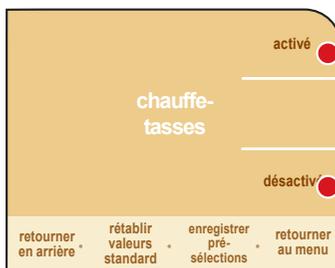
Remarque : le rinçage est effectué à chaque mise en marche de la machine lorsque celle-ci s'est refroidie.

MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »

Pour activer ou désactiver la plaque chauffe-tasses située sur la partie supérieure de l'appareil. La plaque chauffe-tasses est toujours hors-tension lorsque la machine est en mode stand-by.



Dans ce menu, vous pouvez :



pour garder la plaque chauffe-tasses allumée.

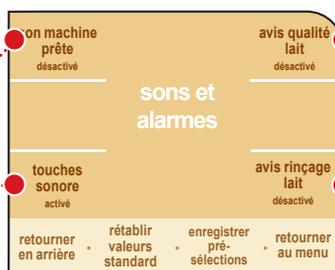
pour garder la plaque chauffe-tasses éteinte.

MENU « TONS ET ALARMES SONORES »

Ce menu permet d'activer ou de désactiver les indicateurs sonores de l'appareil. Vous pouvez en modifier l'état en appuyant sur la touche correspondante.



Dans ce menu, vous pouvez :



activer ou désactiver un signal sonore de machine prête

activer ou désactiver un signal sonore qui se fait entendre à chaque pression de touche

activer ou désactiver un signal sonore vous signalant d'effectuer le lavage des circuits lait

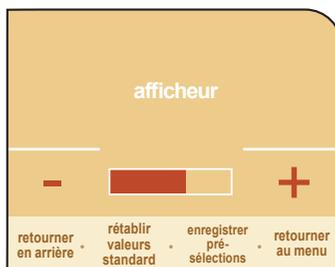
activer/désactiver un signal sonore qui rappelle à l'utilisateur de rincer les circuits pour la préparation du lait (la préparation de la boisson terminée, le signal se déclenche au bout d'une minute).

Remarque : les signaux sonores sont d'habitude divisés de la façon suivante :

- Signal long et continu pour signaler une défaillance de la machine ;
- Signal bref pour signaler qu'une touche a été appuyée et que la machine est prête à être utilisée ;
- Signal intermittent pour signaler qu'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage.

MENU « AFFICHEUR »

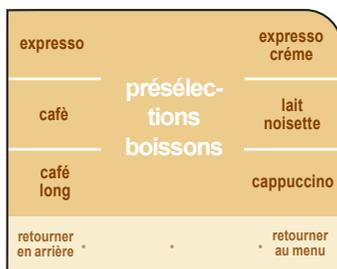
Ce menu permet de régler la luminosité correcte de l'afficheur. Appuyez sur la touche « afficheur ».



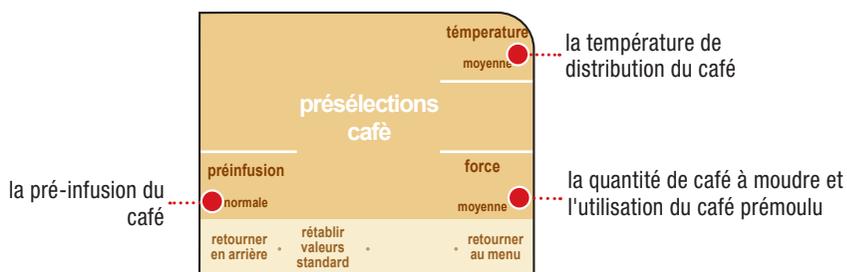
Réglez la luminosité en appuyant sur + ou -

RÉGLAGES BOISSONS

Ce menu permet de régler les paramètres généraux de distribution des différentes boissons à base de café. Appuyez sur la touche « présélections boissons » dans le menu principal.



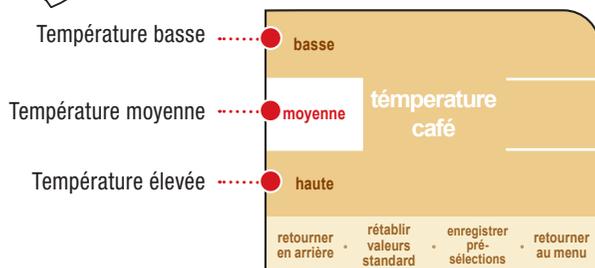
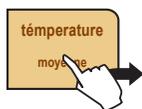
En sélectionnant chaque boisson, vous pouvez régler :



L'état actuel de la programmation est indiqué à la hauteur de chaque paramètre.

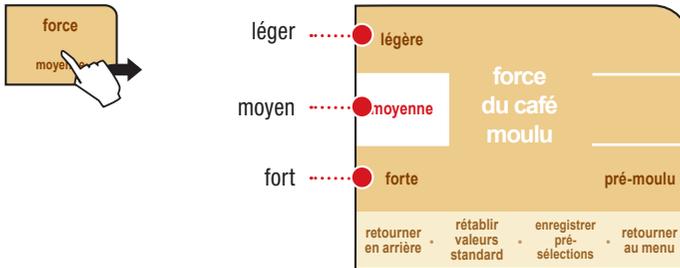
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

Ce menu permet de régler la température de distribution du café. Appuyez sur la touche « température » et sélectionnez la température souhaitée.



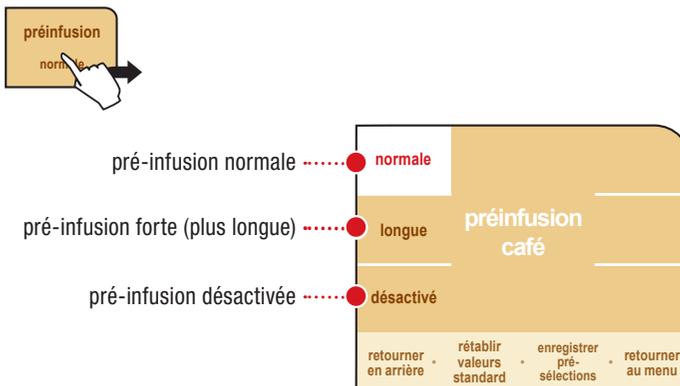
RÉGLAGE « ARÔME » POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

Ce menu permet de régler l'« Arôme », soit la quantité de café à moulin, ainsi que l'utilisation de café prémoulu. Vous pouvez goûter votre boisson avec la quantité de café souhaitée ou bien vous pouvez la préparer avec du café décaféiné en utilisant la fonction « pré-moulu ».



RÉGLAGE « PRÉ-INFUSION » (UNIQUEMENT BOISSONS À BASE DE CAFÉ)

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

La machine présente des fonctions supplémentaires. Pour accéder à ce menu, appuyez sur la touche « fonctions supplémentaires ». L'afficheur montre la page-écran suivante :

Dans ce menu, vous pouvez :

- accéder au menu contenant certaines des recettes les plus célèbres au monde.
- activer la fonction « démonstration » pour afficher les fonctions principales de la machine.
- afficher les quantités distribuées pour chaque type de boisson.

FONCTION « CAFÉ DU MONDE »

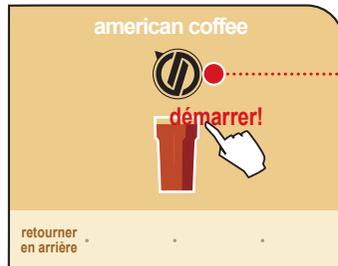
Cette fonction vous permet de préparer le café selon les recettes les plus célèbres au monde.



Dans ce menu, vous pouvez :

- préparer un véritable café serré italien
- préparer un typique café expresso italien
- préparer un typique café américain
- préparer un café pour une journée pleine d'énergie
- préparer un typique café de l'Europe du Nord
- préparer un typique café français ou suisse
- préparer un lait noisette savoureux sans craindre de ne pas réussir à vous endormir

Si par exemple vous voulez savourer un typique café américain, appuyez sur la touche « american coffee ». En ce cas, l'afficheur montrera la page-écran suivante :



L'afficheur montre la position du bouton SBS ainsi que le type de tasse à utiliser de préférence.

En appuyant sur la touche **démarrer!** la machine commence la distribution de la boisson présélectionnée.

Une fois la boisson souhaitée distribuée, vous pouvez la mémoriser dans les touches du menu principal pour la distribuer lorsque vous désirez.



Si vous choisissez de sauvegarder la boisson qui vient d'être distribuée, l'afficheur montre la touche qui en permet l'accès rapide.

Cette page-écran reste active pendant environ 5 secondes ; ensuite, on revient à la page-écran principale.



Si les boissons faisant partie de la fonction « Café du monde » sont mémorisées, elles seront associées aux touches suivantes avec l'ajout d'un astérisque :

- café serré : café expresso (tasse petite)
- café expresso italien : café expresso (tasse petite)
- café : café (tasse moyenne)
- café crème : café (tasse moyenne)
- café américain : café allongé (gobelet)
- café bonjour : café expresso (tasse petite)
- lait bonne nuit : lait noisette

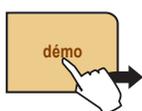
Chaque touche ne peut être associée qu'à une seule boisson.
Pour rétablir les valeurs de base, utilisez le menu « Réglages boissons ».

FONCTION « DÉMO »

Cette fonction permet d'afficher les potentialités de la machine.

Remarque : lorsque cette fonction est activée, la machine est en mode standby et toutes ses fonctions sont désactivées. La fonction « démo » reste mémorisée même lorsqu'on éteint la machine à l'aide de l'interrupteur général. Quand la machine sera remise en marche, elle redémarrera à partir de la fonction « démo ».

En appuyant sur la touche « démo », l'afficheur montre :



Le fonctionnement de la machine en mode « démo » est ainsi démarré. Les pages-écran qui seront ensuite affichées montreront les fonctionnalités de la machine.

Pour quitter la fonction, appuyez sur un point quelconque de l'afficheur.



continuez à afficher

quittez et activez les fonctions standard de la machine.

FONCTION « COMPTEURS DES PRODUITS »

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



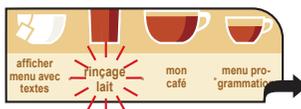
compteurs produit	
lait chaud	0
lait noisette	1
cappuccino	0
expresso crème	0
eau chaude	0
café long	15
café	0
expresso	0
retourner en arrière * * * retourner au menu	

CYCLE DE LAVAGE CIRCUITS LAIT

ATTENTION ! NE PAS OUVRIR LA PORTE DE SERVICE PENDANT LA PHASE 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.

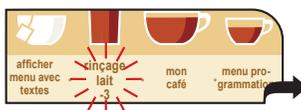
La machine propose d'effectuer ce cycle 14 jours après la distribution de la première boisson à base de lait. L'inscription clignotante « rinçage lait » s'affiche au bout de 14 jours (voir page 14) ; procéder au rinçage comme décrit dans le présent paragraphe.



Appuyer sur la touche « rinçage lait » et se reporter aux instructions indiquées au point 2 (aux pages 29-30) ; la machine se met au point 7.

Il sera toutefois possible de distribuer toutes les boissons à base de lait pendant encore 7 jours. 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).

Pour aider l'utilisateur à ne pas oublier cette opération importante, le message « rinçage lait -3 » est affiché 3 jours avant l'échéance et ainsi de suite les jours suivants.

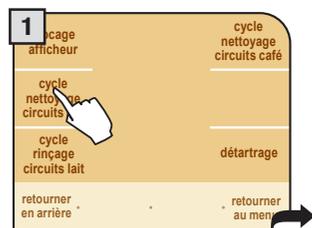


Appuyer sur la touche « rinçage lait » et se reporter aux instructions indiquées au point 2 (aux pages 29-30) ; la machine se met au point 7.

Remarque : avant d'activer cette fonction, assurez-vous que :

1. un récipient de taille suffisante est à portée de la main ;
2. le récipient du lait a été correctement lavé et qu'il 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'UTILISEZ QUE LE DÉTERGENT FOURNI AVEC L'APPAREIL



Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche.



Ouvrir le logement et enlever le réservoir à lait.



Verser le contenu du sachet de détergent dans le réservoir.



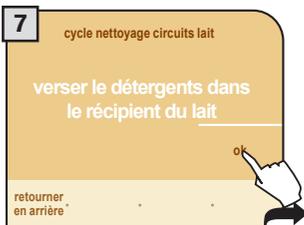
Remplir le réservoir à lait d'eau fraîche jusqu'au niveau « max ».



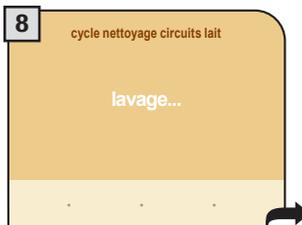
Ouvrir le logement et y insérer le réservoir avec le détergent.



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



Fermer le logement. Appuyer sur la touche.



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.

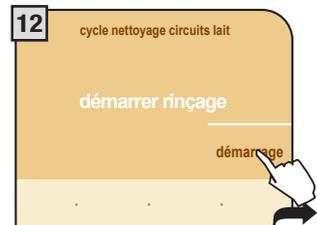
Il est possible qu'à l'issue des phases de lavage ou de rinçage, il reste du détergent ou de l'eau dans le bac. Vider en tout cas le liquide présent dans le réservoir avant de le remplir à nouveau.



Retirer le réservoir à lait.



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



Insérer le réservoir et appuyer sur la touche.



Attendez...



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



Retirez le récipient du lait



Rincez le récipient et remplissez-le avec de l'eau fraîche.

Effectuez un autre cycle de rinçage en suivant la procédure décrite auparavant. Une fois terminé, la machine revient automatiquement au menu principal

CYCLE DE NETTOYAGE CIRCUITS CAFÉ (CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION)

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.

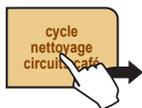
Remarque : avant d'activer cette fonction, assurez-vous que :

1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. vous avez introduit la pastille spéciale de nettoyage 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.

Appuyez sur la touche « cycle nettoyage circuits café » et ensuite sur « démarrage cycle nettoyage », afin de démarrer le cycle de lavage.



POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION, SE REPORTER À LA PAGE 43.

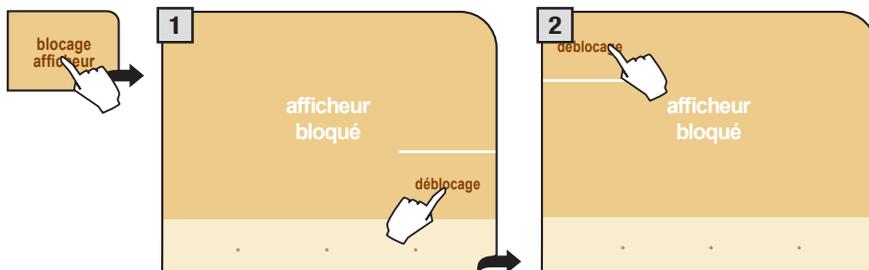
Attendez que le cycle de lavage soit terminé ; l'appareil revient au menu principal.

BLOCAGE AFFICHEUR

Cette fonction permet de nettoyer l'afficheur. Pour le nettoyage de l'écran tactile, veuillez toujours utiliser un chiffon doux et humide ou bien un détergent spécial pour écrans vendu dans le commerce.

TOUTE UTILISATION DE SOLVANTS, D'ALCOOL, DE DÉTERGENTS AGRESSIFS ET/OU D'OBJETS POINTUS QUI POURRAIENT ENDOMMAGER LA SURFACE DE L'AFFICHEUR EST INTERDITE.

Appuyez sur la touche « blocage afficheur »



Pour réactiver l'afficheur, appuyez sur « déblocage » en bas à droite, ensuite (dans les deux secondes qui suivent) sur « déblocage » en haut à gauche (cette touche n'apparaît que lorsque vous avez appuyé sur la première touche de déverrouillage).

DÉTARTRAGE

Cette fonction permet de démarrer le cycle automatique de détartrage. Le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois en fonction de la dureté de l'eau, 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 ! N'UTILISEZ JAMAIS DE VINAIGRE POUR DÉTARTRE LA MACHINE.

Utiliser le détartrant SAECO. Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion. 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 démarrer le cycle de détartrage, assurez-vous que :

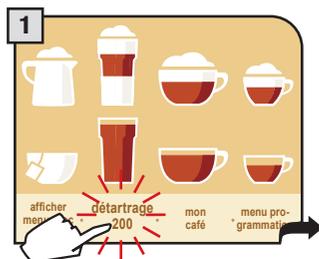
1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse d'eau et du distributeur ;
2. **LE FILTRE À EAU N'EST PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU ;**
3. le produit détartrant a été versé dans le réservoir à eau jusqu'au niveau marqué par le symbole .

Arrêt du cycle de détartrage.

Le détartrage et/ou le rinçage peut être arrêté momentanément. Lorsque le cycle de détartrage est arrêté, la machine vous signale qu'elle doit être éteinte.

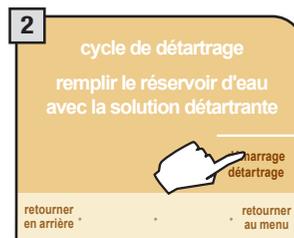
ATTENTION ! LE DÉTARTRAGE DOIT ÊTRE TERMINÉ DANS LE 24 HEURES QUI SUIVENT SON ARRÊT.

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



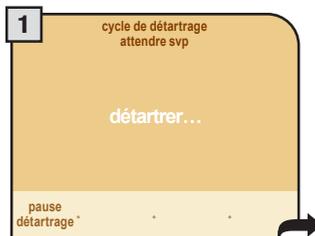
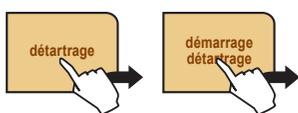
L'appareil signale que le détartrage est nécessaire via un message apparaissant dans le menu principal. Ce message d'avertissement ne bloque pas le fonctionnement de l'appareil. Le chiffre indiqué sous le message d'avertissement indique le nombre de distributions que vous pouvez effectuer avant l'arrêt de l'appareil (ce chiffre se réduit chaque fois que vous préparez une boisson). Lorsqu'il ne reste que 30 distributions avant l'arrêt de l'appareil, la touche d'avertissement commence à clignoter. Lorsque le chiffre atteint zéro, l'appareil s'arrête et il faut procéder au détartrage de la machine.

Pour accéder au menu de détartrage, appuyez sur la touche.



Lorsque la machine s'arrête, l'écran affiche le message suivant : « remplir le réservoir d'eau avec la solution détartrante ». Procédez au détartrage de l'appareil en appuyant sur « démarrage détartrage » comme décrit précédemment.

Afin d'effectuer le détartrage de l'appareil avant que la machine ne s'arrête ou que le message de détartrage obligatoire n'apparaisse, appuyez sur la touche « détartrage », puis sur « démarrage détartrage » pour démarrer le cycle de détartrage.



L'appareil commence à distribuer le produit détartrant à travers la buse d'eau chaude. La distribution du produit détartrant s'effectue à des intervalles prédéfinis ; de cette manière, le produit détartrant peut agir efficacement.



Dès que la solution détartrante a été complètement diffusée, l'écran affiche le message suivant :



Retirez le réservoir à eau et rincez-le avec de l'eau potable fraîche afin d'éliminer les traces éventuelles laissées par le produit détartrant. Ensuite, remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche et remettez-le en place.



Effectuez le rinçage des circuits de la machine en appuyant sur « démarrage rinçage ».



L'appareil procède au rinçage. Une fois le rinçage terminé, il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Avant de remplir le réservoir, si on le désire, monter à nouveau le filtre à eau ; autrement, réintroduire le petit filtre blanc (voir page 7).



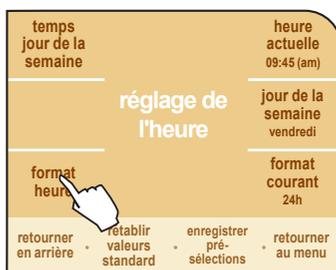
Placez un récipient sous la buse d'eau. Après que le réservoir à eau a été remis en place, l'appareil procède automatiquement à l'amorçage du circuit hydraulique. Si cette opération ne réussit pas, veuillez vous reporter à la section « amorçage manuel du circuit hydraulique » (page 6).

Une fois le détartrage terminé effectuer un cycle de nettoyage et d'entretien du réservoir à lait, comme cela est décrit à la page 41-42.

FORMAT HEURE

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de l'heure. Tout changement du mode d'affichage modifie tous les paramètres qui nécessitent d'un affichage/réglage de l'heure !

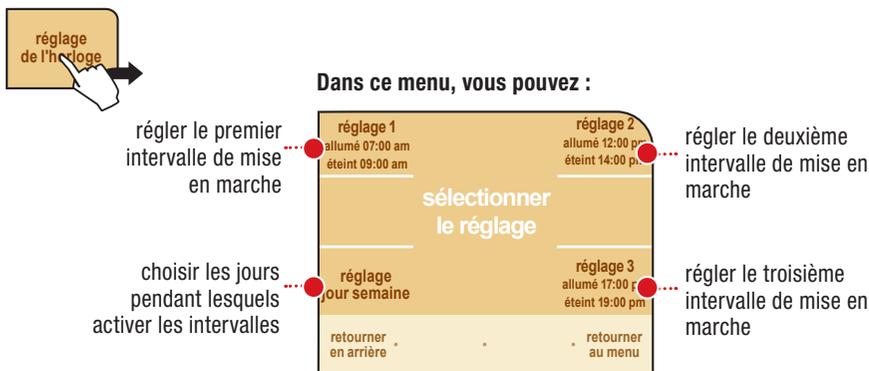
Appuyez sur la touche « format heure ». Le changement est immédiatement enregistré et l'écran affiche « am/pm » ou « 24h » selon le cas.



RÉGLAGE HORLOGE

Cette fonction vous permet de mettre en marche (activer) et d'arrêter (stand-by) la machine aux horaires que vous souhaitez.

Rappelez-vous que la machine active cette fonction à condition que l'interrupteur général soit enclenché.



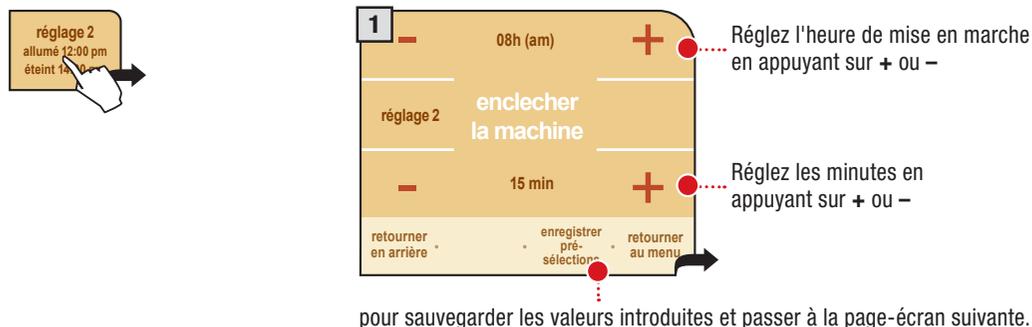
Pour un réglage correct vous devez :

- régler chaque intervalle de mise en marche et d'arrêt de la machine.
- choisir les jours dans lesquels la machine sera mise en marche ou arrêtée (stand-by) selon les intervalles.

Il est conseillé de programmer les intervalles de mise en marche de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.

RÉGLAGE D'UN INTERVALLE DE MISE EN MARCHÉ

Afin de régler un intervalle de mise en marche, appuyez sur la touche de l'intervalle que vous souhaitez régler.



réglage 2
allumé 12:00 pm
éteint 19:00

1

08h (am)

réglage 2

enclencher la machine

15 min

retourner en arrière

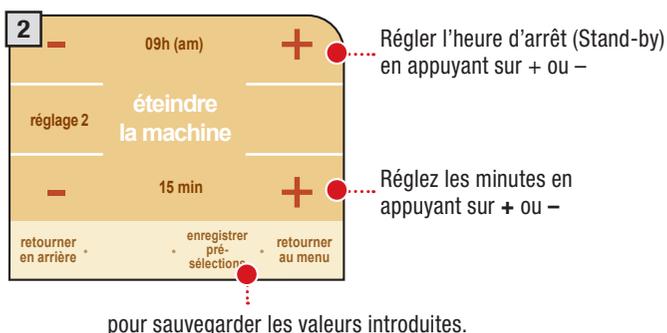
enregistrer pré-sélection

retourner au menu

Réglez l'heure de mise en marche en appuyant sur + ou -

Réglez les minutes en appuyant sur + ou -

pour sauvegarder les valeurs introduites et passer à la page-écran suivante.



2

09h (am)

réglage 2

éteindre la machine

15 min

retourner en arrière

enregistrer pré-sélection

retourner au menu

Réglez l'heure d'arrêt (Stand-by) en appuyant sur + ou -

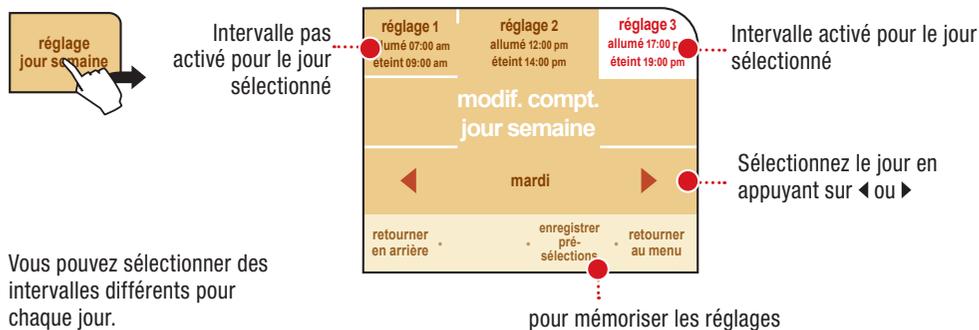
Réglez les minutes en appuyant sur + ou -

pour sauvegarder les valeurs introduites.

Remarque : la fonction de Stand-by automatique réglée à la page 38 est toujours activée; celle-ci interviendra même pendant les intervalles actifs sélectionnés dans cette fonction. Si nécessaire, régler la fonction de Stand-by automatique.

CHOISIR LES INTERVALLES DE MISE EN MARCHÉ POUR CHAQUE JOUR

Faites défiler les jours de la semaine et sélectionnez pour chaque jour le/les réglage/s que vous souhaitez activer.



réglage jour semaine

Intervalles pas activés pour le jour sélectionné

réglage 1
allumé 07:00 am
éteint 09:00 am

réglage 2
allumé 12:00 pm
éteint 14:00 pm

réglage 3
allumé 17:00 pm
éteint 19:00 pm

Intervalles activés pour le jour sélectionné

modif. compt. jour semaine

mardi

retourner en arrière

enregistrer pré-sélection

retourner au menu

Sélectionnez le jour en appuyant sur ◀ ou ▶

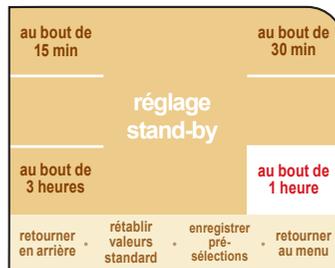
pour mémoriser les réglages

Vous pouvez sélectionner des intervalles différents pour chaque jour.

RÉGLAGE DU STAND-BY AUTOMATIQUE

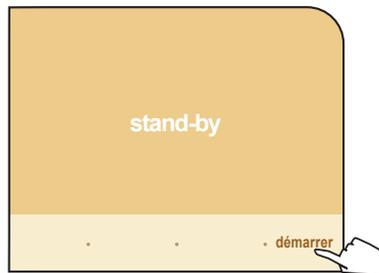
Pour régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de l'appareil en mode stand-by.

L'intervalle par défaut est « après 1 heure ».



Sélectionnez le retard d'arrêt (stand-by).

Lorsque le temps programmé pour le retard d'arrêt termine, le message suivant apparaît :



Pour démarrer la machine, appuyez sur « démarrer ». La machine procède au diagnostic des fonctions. Après la phase de chauffage, elle est prête à fonctionner.

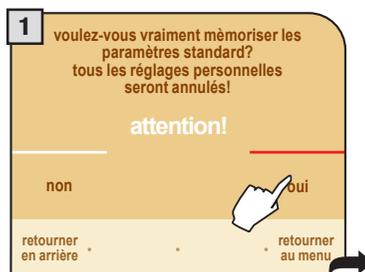
FONCTIONS SPÉCIALES

Ce menu permet d'accéder aux fonctions spéciales de l'appareil. Appuyez sur la touche « spécialités » dans le menu principal.



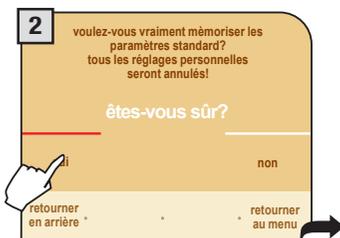
ANNULER TOUS LES RÉGLAGES

Ce menu permet de rétablir tous les paramètres réalisés en usine. Cette fonction est notamment importante si vous désirez rétablir les paramètres de base. Appuyez sur la touche « annuler tous les réglages ».



Si vous sélectionnez « oui », vous devez confirmer votre choix à nouveau, afin d'empêcher tout rétablissement involontaire des paramètres de base.

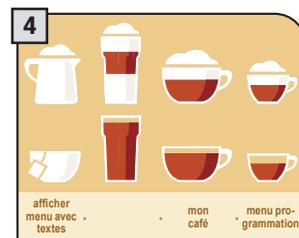
TOUS LES RÉGLAGES PERSONNELS SERONT DEFINITIVEMENT PERDUS ET NE POURRONT PLUS ÊTRE RÉCUPÉRÉS. UNE FOIS LES PARAMÈTRES STANDARDS RÉTABLIS, VOUS POURREZ REPROGRAMMER TOUTES LES FONCTIONS DE LA MACHINE, SI SOUHAITÉ.



Le rétablissement des données standards s'effectue en sélectionnant « oui ».



L'écran affiche pendant 2 secondes le message suivant : « Tous les paramètres ont été rétablis »



Une fois cette période de temps écoulée, l'appareil revient au menu principal.

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Le message « vider résér. marc à café » 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 résér. marc à café » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

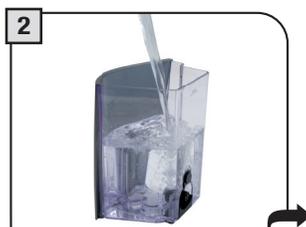
Le nettoyage décrit ci-dessous doit s'effectuer au moins une fois par semaine.
Remarque : n'utilisez pas de l'eau qui n'a pas été remplacée depuis plusieurs jours.

ATTENTION ! Ne pas immerger la machine dans l'eau.

Pour le nettoyage et l'entretien du cappuccinateur, se reporter à la section correspondante à la page 41-42.



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 prémoulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur (consultez la page 32)



Retirer le récipient du lait et le laver (se reporter à la page 41-42 pour le nettoyage du cappuccinateur).



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 LA PHASE 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 d'entretien du 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 CAPPUCINATORE

Laver soigneusement le cappuccinatore au moins une fois par semaine.

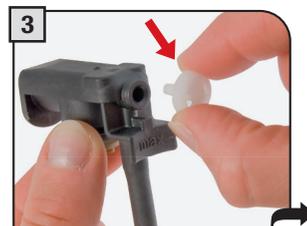
Les composants peuvent être lavés avec des détergents à usage domestique.



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 groupe de distribution doit être nettoyé 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.



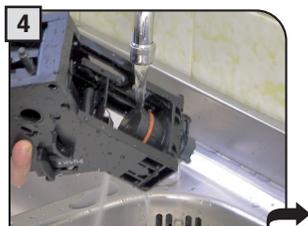
1 Appuyez sur la porte de service pour l'ouvrir.



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.



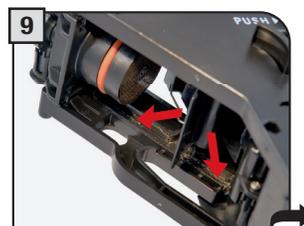
6 S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



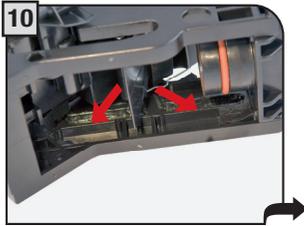
7 Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.



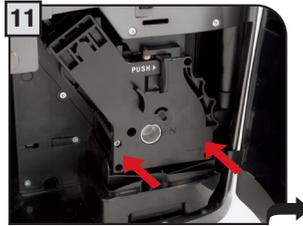
8 Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



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.

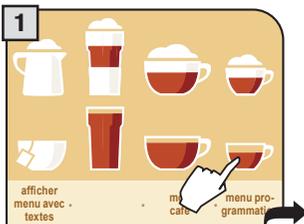
ENTRETIEN DES MEULES

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.

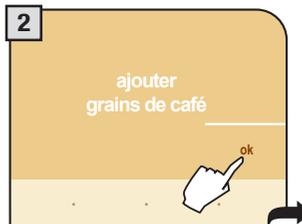
ATTENTION !

Il est conseillé d'effectuer cette opération en prêtant beaucoup d'attention ; elle peut être effectuée par un utilisateur expert. 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 « ok » et répéter une seule fois à partir du point (1).



Une fois ce cycle répété, 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

Observez les instructions suivantes au cas où la machine n'a pas été utilisée durant une longue période. Quelques simples opérations sont suffisantes à remettre la machine en condition de travail.

- Avec la machine en marche :
 - Exécuter un cycle de lavage des circuits du lait (Voir page 29) ;
 - Exécuter un cycle de nettoyage des circuits café (Voir page 32).

- Avec la machine éteinte (Section « 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 cappuccinatore.
 - Vider le café du conteneur et le mettre au frigo dans un conteneur étanche.

- Débrancher la fiche 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 dans l'endroit où la machine est rangée ne doit pas être inférieure à 5°C, pour éviter le risque de gel de l'eau, qui pourrait endommager les parties internes.

REMISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Observez ces instructions 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 » à la page 5.

- Avec la machine en marche :
 - Exécuter un cycle de lavage des circuits du lait (Voir page 28).
 - Exécuter un cycle de nettoyage des circuits café (Voir page 32).

- Vérifier que les composants de la machine sont propres. Ensuite, il est possible d'utiliser la machine.

MESSAGES D'ERREUR

MESURES À PRENDRE

éteindre et rallumer l'appareil pour remédier au défaut

Afin de rétablir le fonctionnement normal de l'appareil, éteignez-le et rallumez-le au bout de trente secondes.

appeler assistance

L'appareil présente un problème qui ne peut être éliminé que par le centre d'assistance.

remettre en place le bac de récupération

Remettez en place le bac de récupération situé sous le groupe café).

refermer le couvercle du réservoir à grains de café

Fermez le couvercle du réservoir à grains de café afin de permettre à la boisson de s'écouler.

ajouter café pré-moulu

Introduisez du café en poudre lorsque vous avez sélectionné un programme individuel qui nécessite ce type de café.

remettre en place le groupe café

Remettez en place le groupe café dans le compartiment prévu à cet effet.

remettre en place le réservoir de marc à café

Remettez en place le réservoir de marc de café.

vider réservoir marc à café

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 empêcherez l'enregistrement de l'action de vidage par l'appareil.**

refermer la porte latérale

La porte latérale doit être fermée pour que l'appareil fonctionne correctement.

remplir le réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable fraîche.

vider le bac de récupération sous le groupe café

(Ouvrez la porte latérale et videz le bac de récupération situé sous le groupe café).

mettre en place le récipient à lait

(Le récipient à lait doit être placé dans le réservoir prévu à cet effet).

purger la machine

Afin de poursuivre le chargement du circuit d'eau, appuyez sur la touche correspondante de l'écran. L'appareil essaye de charger le circuit automatiquement; en cas d'échec, vous devez procéder au chargement manuel.

le chargement du circuit n'a pas été correctement exécuté

Contactez le service après-vente pour remédier à ce problème.

le cycle de détartrage n'a pas été correctement exécuté

Répétez l'opération comme indiquée dans la section spécifique.

rinçage lait

se reporter aux pages 13 et 28.

rinçage lait

se reporter aux pages 13 et 29.

amorcer le circuit

Positionner le bouton SBS comme il est indiqué par la machine et effectuer le nettoyage du groupe de distribution. Ensuite, exécuter à nouveau la procédure d'amorçage du circuit.

MESSAGES D'ERREUR

changer le filtre à eau

le cycle de nettoyage n'a pas été correctement exécuté

mettre en place le récipient à lait avec la buse à cappuccino

fermer le tiroir du récipient à lait

rincer le réservoir à lait

détartrer l'appareil

économie d'énergie

MESURES À PRENDRE

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 20).

Mêmes instructions qu'au paragraphe concernant le chargement du circuit.

Mettez la buse à cappuccino dans le récipient à lait. Sans ce dispositif, l'appareil ne peut fournir de boissons avec du lait.

Fermer le réservoir à lait pour distribuer la boisson.

Nettoyez le récipient à lait après utilisation.

Vous devez procéder au détartrage des circuits internes de l'appareil.

Appuyez sur la touche « démarrer ».

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 (écran numérique)
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	deux en 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).

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.

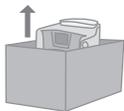
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- 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 affaiblissant 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 poudres 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 !).
- Eteindre 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 associés au filtre.
3. Conserver les instructions contenues dans l'emballage du filtre ainsi que ce mode d'emploi.
4. Les instructions ci-jointes complètent celles se trouvant dans le manuel, et décrivent l'application spécifique du filtre dans la machine.

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 ADR

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[^] 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[^] : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker
in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current $\leq 16 A$ 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, 23/06/2008

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 ADR

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

