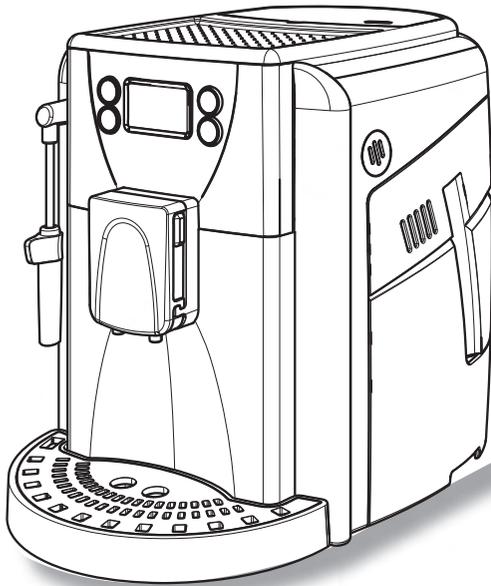


# SPIDEM FLAVIA

RI9735/82

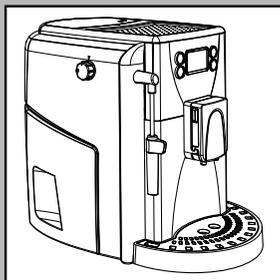


MODE D'EMPLOI

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

CE

## GÉNÉRALITÉS



Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains. Elle est équipée d'un dispositif pour la distribution de vapeur et d'eau chaude. Le corps de la machine, au design élégant, a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

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

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



**Attention. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :**

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

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

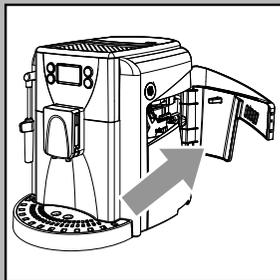
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

### Utilisation prévue

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



### Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

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

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

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

Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.

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

## Protection des autres personnes

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

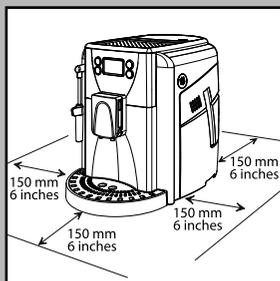
## Danger de brûlures

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

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

Pour une utilisation correcte, il est recommandé de :

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



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

## Rangement de la machine - Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre par la touche « ON/OFF » et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

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

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

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

## Réparations / Entretien

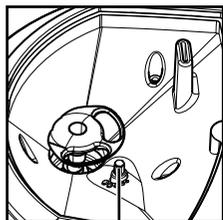
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

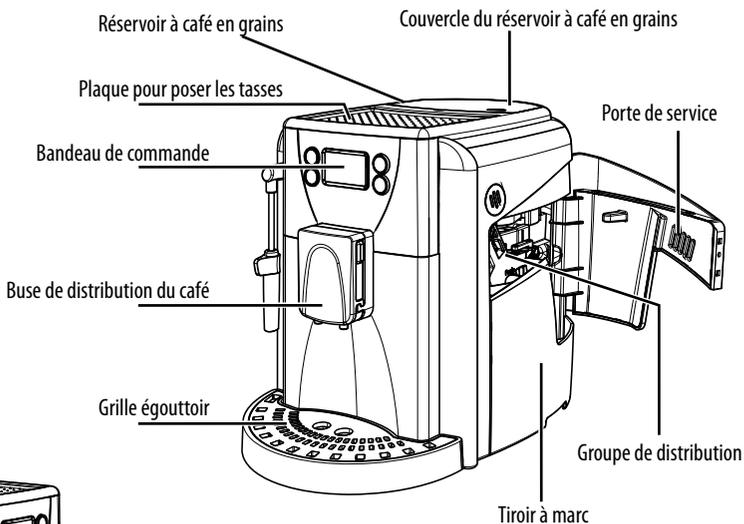
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

## En cas d'incendie

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



Pivot de réglage mouture



Réservoir à café en grains

Couvercle du réservoir à café en grains

Plaque pour poser les tasses

Porte de service

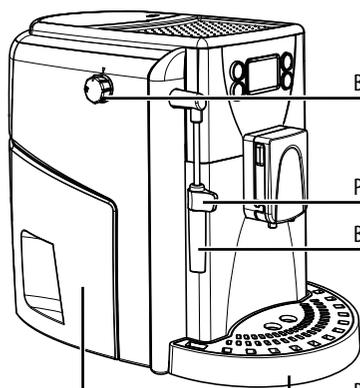
Bandeau de commande

Buse de distribution du café

Grille égouttoir

Groupe de distribution

Tiroir à marc



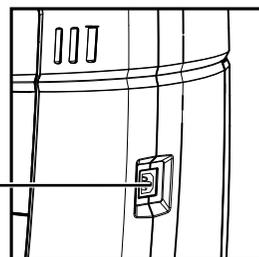
Bouton eau-chaude / vapeur

Protection pour buse de distribution

Buse de distribution d'eau chaude / vapeur

Réservoir à eau

Bac d'égouttement

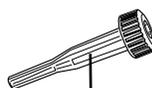


Prise d'alimentation



Câble d'alimentation

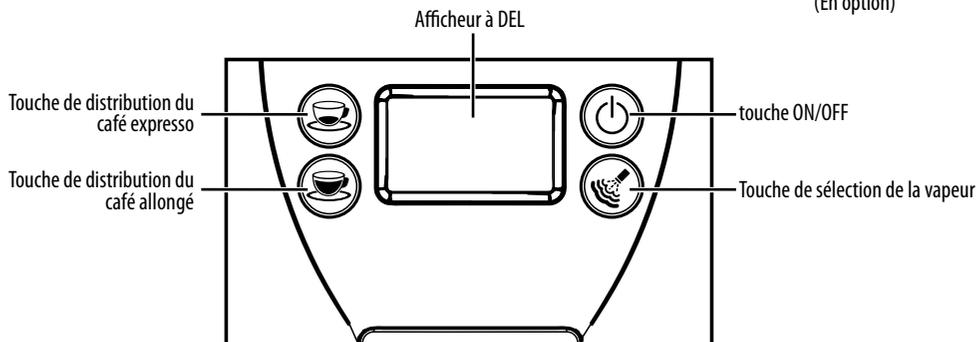
Graisse pour le Groupe de distribution



Clé pour régler la mouture



Filtre à eau Intenza (En option)



Afficheur à DEL

Touche de distribution du café expresso

touche ON/OFF

Touche de distribution du café allongé

Touche de sélection de la vapeur

## MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Emballage

L'emballage d'origine a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le conserver pour tout éventuel transport à venir.

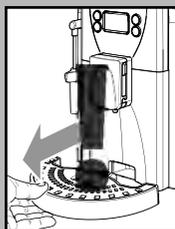
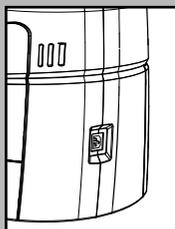
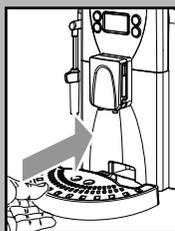
### Opérations préliminaires

- Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage et l'installer dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Introduire le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.

**i** Remarque : brancher la fiche sur la prise de courant uniquement lorsque cela est demandé.

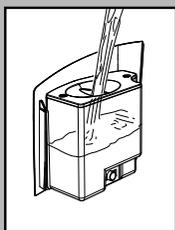
**i** Remarque importante : il est indispensable de lire le contenu du chapitre « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

**!** Avant de retirer le bac, attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



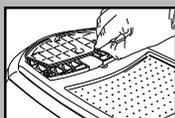
- Retirer le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

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



- Enlever le couvercle du réservoir à café.

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

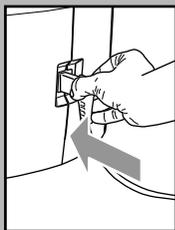


- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

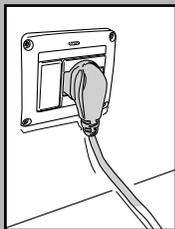
**!** Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou d'autres objets risqueraient d'endommager la machine.

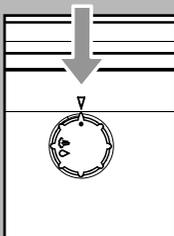
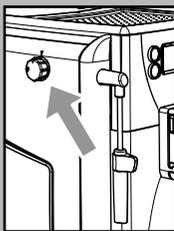


- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

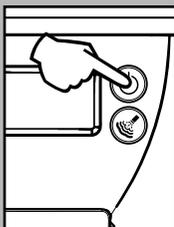


- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.





- Vérifier si le robinet se trouve sur la position « ● » ; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.



- Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche « ON/OFF ».



Clignotants

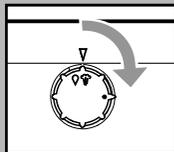
- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

**i** Remarque : avant d'effectuer la première mise en marche, après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.



## Amorçage du circuit

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

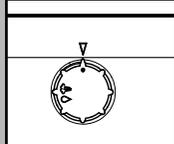


- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ● ». La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Pannarello.



Fixes

Une fois l'amorçage terminé, le symbole illustré dans la figure s'allume en permanence sur l'afficheur.

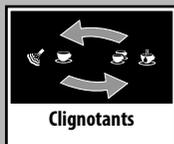


Il faudra alors tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ● ».



Clignotants lents

- Les symboles clignotent doucement sur l'afficheur, ce qui indique la phase de chauffage.



Clignotants

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pendant cette phase, les symboles s'allument en séquence sur l'afficheur.



Fixes

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les symboles sur l'afficheur s'allument.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

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

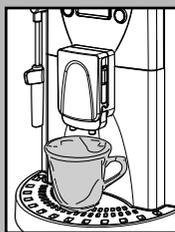
## Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

Ces instructions doivent être suivies :

- A) Lors du premier démarrage.
- B) Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

**i** L'eau distribuée doit être vidée dans un vidange spéciale et ne peut plus être destinée à la consommation humaine.

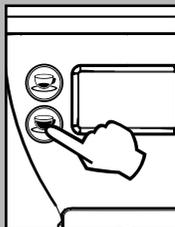


- 1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.



Fixes

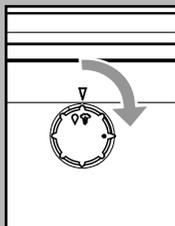
- 2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants s'affichent.



- 3 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche «  ». La machine commence à distribuer le café.
- 4 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.



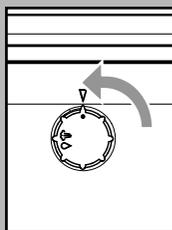
- 5 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



- 6 Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ».



Fixe



- 7 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau ; tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener sur la position «  ».

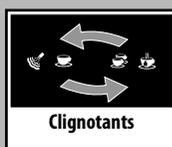
- 8 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Les produits peuvent maintenant être distribués comme indiqué aux sections suivantes.

## Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'entrée en stand-by, après avoir appuyé sur la touche « ON/OFF » (si un produit café a été distribué).



Clignotants

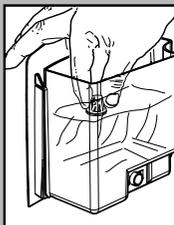
Une petite quantité d'eau est distribuée, elle rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase les symboles sont allumés en séquence.

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

## Filtre à eau « INTENZA » (en option)

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

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



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

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

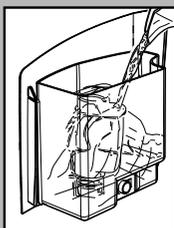
A = Eau douce

B = Eau moyennement dure (standard)

C = Eau dure



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



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

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

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à l'emploi.

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

## RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée comporte des réglages vous permettant de l'utiliser au mieux.

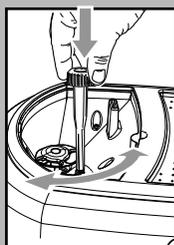
### Saeco Adapting System

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

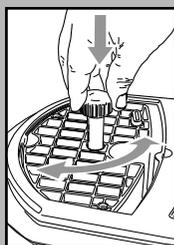
- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage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

### Réglage du moulin à café

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



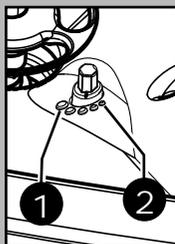
**!** Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains. Le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou autres objets. Il est seulement possible de régler le degré de mouture en utilisant la clé prévue à cet effet. Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et ôter



**la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison autre que le réglage par clé à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.**

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

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



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

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

- 1 - Mouture grosse
- 2 - Mouture fine

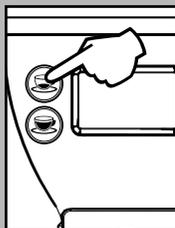
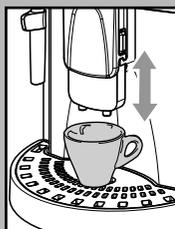
### Réglage de la longueur du café dans la tasse

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

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches « ☕ » ou « ☕ », la machine distribue une quantité programmée de café, selon les réglages d'usine. Cette quantité peut être reprogrammée à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voici la programmation de la touche « ☕ » qui est généralement associée au café expresso.

- Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.
- Garder la touche « ☕ » appuyée pendant 5 secondes pour accéder au mode programmation ; le symbole « ☕ »



Clignotant rapide

clignote rapidement et la préparation du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.

- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche « ☕ ».

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

La même opération peut être effectuée pour la touche « ☕ ». Si l'on appuie deux fois sur les touches « ☕ » ou « ☕ » pour distribuer du café, la machine doublera la quantité mémorisée.

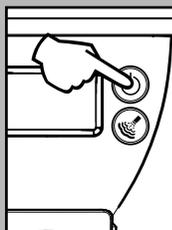
### OFF-Mode

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

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

**Attention :** lorsque le câble d'alimentation est inséré, la machine se présente en mode OFF-Mode.

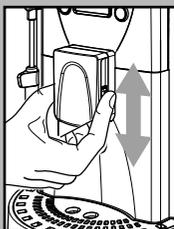
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.



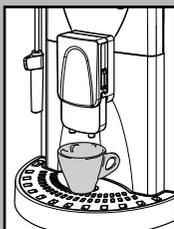
## Réglage de la buse de distribution du café

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

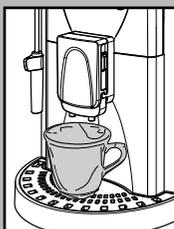
La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.



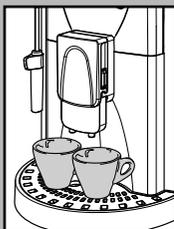
Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts



comme le montre la figure. Les positions recommandées sont indiquées :



Pour utiliser de petites tasses ;  
Pour utiliser de grandes tasses.



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

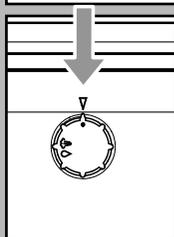
## DISTRIBUTION DE CAFÉ

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

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

**i** Maintenir le bouton sur la position « ● » pendant la phase de distribution.

**i** Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré.



### Avec café en grains

- Pour distribuer le café, il faut appuyer et relâcher :

la touche « ☕ » pour obtenir un café expresso ;

la touche « ☕ » pour obtenir un café allongé.

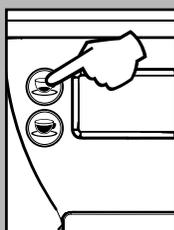
- Le cycle de distribution démarre :

Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche « ☕ » ou « ☕ » ; le symbole s'affiche.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche « ☕ » ou « ☕ » ; le symbole s'affiche.

**i** Pour la distribution de 2 cafés, la machine modifie automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfu-



sion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

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

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

## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

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

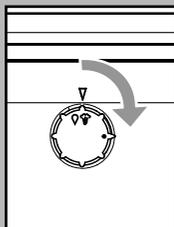


- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si les symboles suivants s'affichent.



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

- Placer un récipient sous la buse de

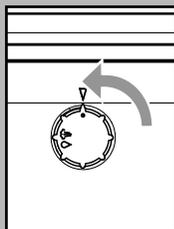


vapeur (Pannarello, si présent) ;

- Tourner le bouton dans le sens des



aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».



- L'afficheur ne montre que le symbole suivant allumé fixe.
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener sur la position « ● ». La machine se remet alors

en mode de fonctionnement normal.



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

## DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

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

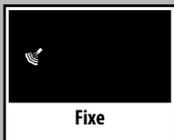
**!** Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

**i** Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si présent) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si présent). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

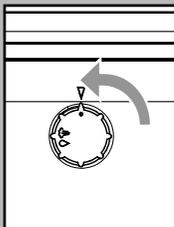
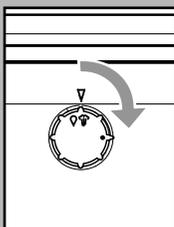
**i** Pour préparer votre cappuccino, nous recommandons de vider l'eau se trouvant dans la buse



Clignotant



Fixe



## de vapeur.

- Lorsque la machine est prête à distribuer le café, appuyer sur la touche

«  » pour sélectionner la fonction vapeur.

- La machine nécessite un temps de préchauffage, au cours de cette phase

le symbole clignote.

- Lorsque le symbole devient fixe, la machine est enfin prête à distribuer de

la vapeur.

- Pour vider l'eau se trouvant dans la

buse de vapeur, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).

- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ».

- Lorsque seule de la vapeur sort de la buse, arrêter la distribution. Pour arrêter

la distribution, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener sur la position « ● ».

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

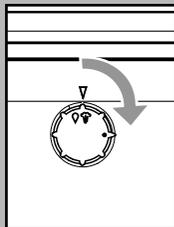
**i** Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino,



## utiliser du lait froid étant dans le réfrigérateur.

- Si l'on souhaite réchauffer le lait direc-

tement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.



- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ».

## Tourner le récipient avec des mou-

## vements lents, du bas vers le haut, pour rendre uniforme la formation de la mousse.

- Après avoir distribué de la vapeur pendant le temps souhaité, tourner le bouton dans le sens inverse des

aiguilles d'une montre et le ramener sur la position « ● » pour arrêter la distribution de la vapeur.

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

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), la laver comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

**i** Après avoir utilisé la vapeur, pour préparer la boisson, il faut ramener la machine à la bonne

température. Effectuer les opérations indiquées à la section suivante.

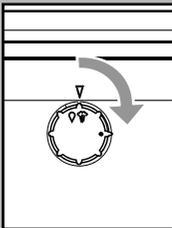


### Passage de vapeur à café

- Après avoir distribué de la vapeur, pour distribuer du café, appuyer sur la touche « ☕ » : le symbole clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et qu'elle ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café, il faut



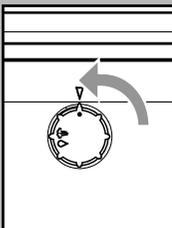
distribuer d'abord une certaine quantité d'eau.  
Placer un récipient sous la buse de



vapeur (Pannarello, si présent).



- Tourner le sélecteur dans le sens des



aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».

- Attendre jusqu'à ce que le symbole reste allumé fixe.

Ensuite, tourner le sélecteur dans le



sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener sur la position « ● » pour arrêter la distribution. Retirer le récipient utilisé.

- Maintenant il est possible de distribuer

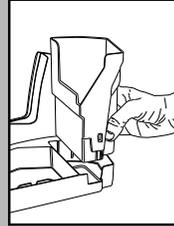
du café comme indiqué à la section « Distribution de café ».

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage général

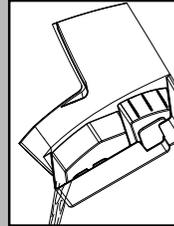


- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.



**i** Remarque : nous recommandons de vider le réservoir si

on n'utilise pas la machine pendant quelques jours.



- Après avoir enlevé le tiroir à marc, il faut vider les liquides se trouvant dans

le bac du sous-groupe.

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

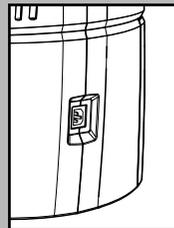
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

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

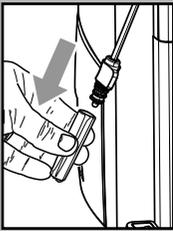
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

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

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

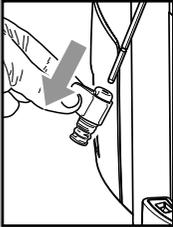


**i** À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de



### vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

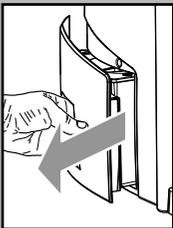
- Tous les jours, après avoir réchauffé le



lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau potable fraîche.

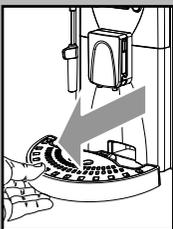
- Une fois par semaine nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

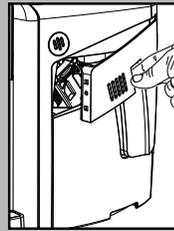


- Nous recommandons de nettoyer tous les jours le réservoir à eau ; pour mieux retirer le réservoir à eau, déplacer la buse de vapeur/Pannarello vers le haut :

- Retirer le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
- Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.



- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit



être également effectuée lorsque le flotteur se soulève.

### Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution à chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, dans tous les cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur la touche « ON/OFF » et ôter la fiche de la



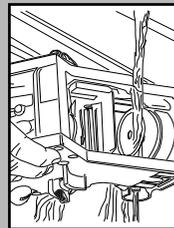
prise de courant.

- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet

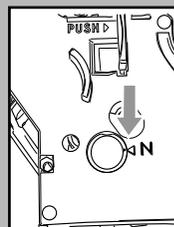


et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.

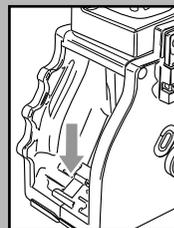
- Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.

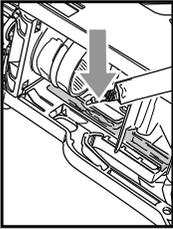


- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.

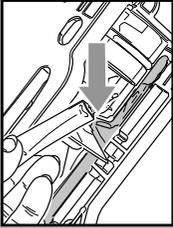


- Vérifier que les deux repères coïncident.
- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

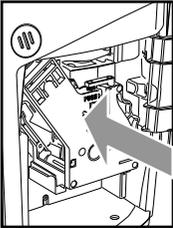




**i** Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.



- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.
- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.



## DÉTARTRAGE

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

L'allumage du symbole sur l'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.



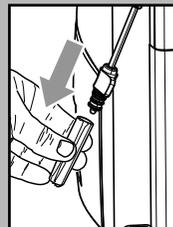
**i** Remarque importante : il est conseillé de consulter la section suivante « Remarques sur le détartrage » qui explique certaines solutions pour maintenir la machine en parfait état de marche.

**i** Pendant la phase de détartrage, ne pas éteindre la machine.

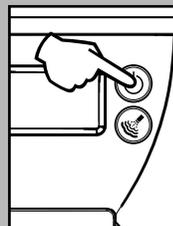
**i** Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.



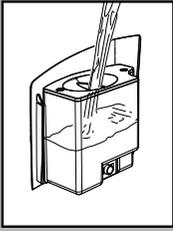
**!** Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.



Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

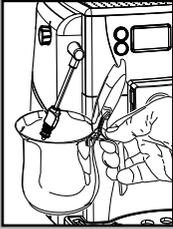


- Mettre en marche la machine par la touche « ON/OFF ». Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.



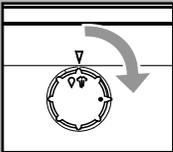
**⚠ Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.**

- Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réintroduire le réservoir dans la machine.

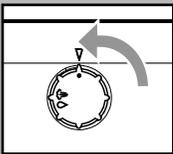


- 1 Placer un récipient sous la buse de vapeur.

**i** La capacité du récipient doit être d'au moins 1 litre. Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, une fois rempli, fermer le robinet, vider le récipient et ensuite le repositionner sous la buse pour répéter l'opération.



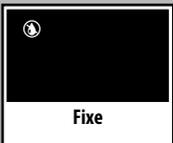
- 2 Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ » et distribuer 2 ou 3 tasses d'eau (150 ml environ).



- 3 Terminer la distribution en ramenant le bouton sur la position « ● ».

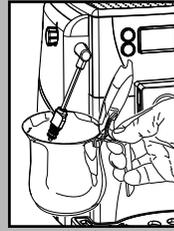
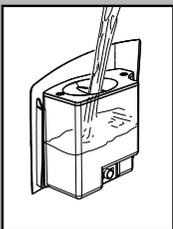
- 4 Laisser agir le détartrant pendant 10 minutes.

- 5 Répéter la procédure indiquée aux points 2 et 3 toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que la solution dans le réservoir à eau soit terminée.

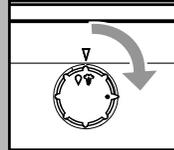


Fixe

- 6 Lorsque le symbole s'affiche, rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.



- 7 Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le replacer sous la buse de vapeur.

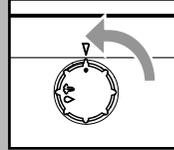


- 8 Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ». La machine commence le cycle de rinçage.



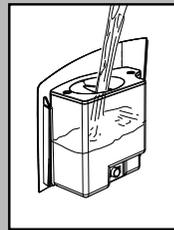
Fixe

- 9 Lorsque l'eau dans le réservoir est terminée, le symbole ci-contre s'affiche. Cela indique qu'il faut ramener le bouton sur la position « ● ».



- 10 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

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



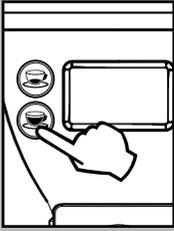
- 12 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.



- 13 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants s'affichent.



Fixes

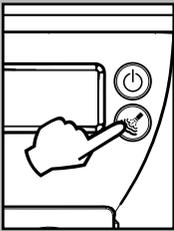


14 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche « ☕ ». La machine commence à distribuer le café.

15 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.

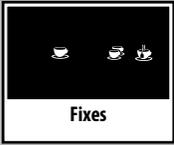
16 Ensuite, répéter les opérations du point 7 au point 11 jusqu'à terminer le deuxième réservoir à eau.

Le cycle de détartrage est terminé. Les produits peuvent maintenant être distribués.

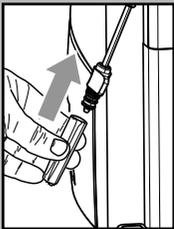


Garder la touche « ⏻ » appuyée pendant 6 secondes pour remettre à zéro la machine et éliminer l'alarme de détartrage.

Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.



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



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

**i** Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » du chapitre « Nettoyage et entretien ».

## Remarques sur le détartrage

Dans la section précédente il y avait une explication de la procédure correcte pour le détartrage de la machine.

Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

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

Dans des cas particuliers, l'eau peut être très dure (contenu élevé en calcium) ; cela pourrait comporter la nécessité d'effectuer le cycle de détartrage plus fréquemment, même si l'appareil n'affiche aucune signalisation.

Même si la machine est utilisée rarement (par ex. un café par jour), il est conseillé d'effectuer un cycle de détartrage plus fréquemment.

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

## AFFICHEUR DU BAN-DEAU DE COMMANDE

### Signaux machine prête



Fixe

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



Fixe

- Machine en phase de distribution de vapeur.



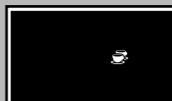
Fixe

- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



Fixe

- Machine en phase de distribution d'un café expresso ou d'un café allongé.



Fixe

- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso ou de 2 cafés allongés.



Clignotant

- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer chaque fois que l'on appuie sur la touche « » ou « ».

### Signaux d'avertissement



Clignotants

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



Clignotants de façon cyclique

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



Fixes

- La machine nécessite un cycle de détartrage.



Clignotants

- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.



Clignotant

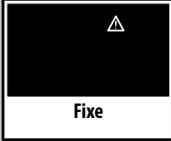
- Machine en phase de chauffage pour la vapeur.



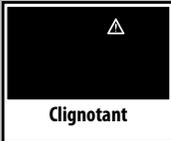
Clignotant rapide

- Surchauffe de la machine. Distribuer de l'eau pour ramener la machine à la température idéale pour la distribution du café et de l'eau chaude.

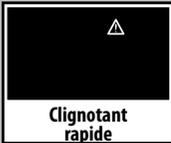
## Signaux d'alarme



- Ramener le bouton du robinet eau chaude / vapeur sur la bonne position.



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



- Éteindre la machine et nettoyer soigneusement le groupe de distribution, comme indiqué dans le manuel.
- Si l'erreur persiste, contacter le centre d'assistance.



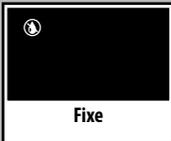
- Vider le tiroir à marc.
- Vider le bac du sous-groupe.



- Insérer le tiroir à marc.



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



- Remplir le réservoir à eau.

## DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. <b>Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.</b>
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. <b>(voir remarque)</b>	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant de retirer le groupe de distribution.
La machine moude, mais le café ne sort pas. <b>(voir remarque)</b>	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Buse de distribution sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Café trop aqueux. <b>(voir remarque)</b>	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. <b>(voir remarque)</b>	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution est engorgée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous de sortie.

**Remarque : ces problèmes peuvent être courants si le mélange de café a été changé, ou bien lors de la toute première installation ; dans ce cas, attendre que la machine ait effectué un auto-réglage comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».**

**Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.**

## DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	320 x 372 x 461
Poids	9 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent sur certains modèles seulement)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,7 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	250
Capacité du tiroir à marc	14
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Thermostats de sécurité

Français

## ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.





Saeco  
International Group S.p.A.

Via Torretta, 240  
I-40041 Gaggio Montano, Bologna  
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025  
[www.saeco.com](http://www.saeco.com)

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.