Type SUP-032AR Cod.15002198 Rev.00 del 15-02-10

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.

Talea
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.

CE

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service 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 used if care is exercised in their use.
C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marked 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.

CONTENTS

GENERAL INFORMATION 3
TECHNICAL DATA 3
APPLIANCE 4
ACCESSORIES 4
INSTALLATION 5
STARTING THE MACHINE 5
SETTING THE LANGUAGE 6
SETTING THE WATER HARDNESS 6
FIRST USE - USE AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY 7
THE INTENZA WATER FILTER 8
CONTROL PANEL 9
ADJUSTMENTS 10
AROMA OPTI-DOSE (ADJUSTS THE COFFEE DOSE PER CUP) 10
COFFEE STRENGTH 10
DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT 11
SAECO ADAPTING SYSTEM 11
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT 12
BEVERAGE DISPENSING 13
BREWING WITH WHOLE BEANS 13
BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE 14
HOT WATER DISPENSING 15
STEAM DISPENSING 16
CAPPUCCINO 17
MILK ISLAND (OPTIONAL) 18
BEVERAGE SETTINGS 19
BEVERAGE PROGRAMMING MENU 19
COFFEE SETTINGS 20
PROGRAMMING THE MACHINE 21
MACHINE SETTINGS 22
LANGUAGE
CONTRAST
MACHINE READY
KEY TONE
CUP WARMING SURFACE
RINSE
WATER FILTER
WATER HARDNESS
BEVERAGE SETTINGS 24
PREBREWING
TEMPERATURE
AROMA (OPTI-DOSE)
COFFEE VOLUME
TIME/DATE SETTINGS 25
SET CLOCK
DATE SETTINGS
STAND-BY SETTINGS
MACHINE ON/OFF
MAINTENANCE SETTINGS 27
PRODUCT COUNTERS
CLEANING CYCLE
BOILER DESCALING CYCLE
LOCK DISPLAY
FACTORY SETTINGS 31
CLEANING AND MAINTENANCE 32
MAINTENANCE DURING OPERATION 32
GENERAL MACHINE CLEANING 32
CLEANING THE BREW GROUP. 33
ERROR CODES 34
SAFETY RULES 37

GENERAL INFORMATION

This coffee machine is made for brewing espresso coffee using coffee beans, and it is equipped with a device to dispense steam and hot water.
The machine is designed for domestic use only, and is not suitable for 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.

THE WARNING TRIANGLE INDICATES ALL IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE USER'S SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO PREVENT SERIOUS INJURIES!

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 in case of problems, please refer to any authorized service center. For Saeco customer service, call 1-800-933-7876 in the U.S., or 1-514-385-5551 in Canada.

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	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	313 x 372 x 426 mm - 12.60 x 14.57 x 15.75 in
Weight	9 Kg - 19.8 lbs
Cable length	1200 mm - 47.24 in
Control panel	Front
Water tank	1.7 liters - 57.5 oz (removable)
Coffee bean hopper capacity	250 grams - 8.9 oz of coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	Ceramic
Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
Dregdrawer	14 portions
Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

4 APPLIANCE

Coffee bean hopper lid

Coffee bean hopper

Touch screen display

SBS dial

Dispensing head

Drip tray + grill

Pre-ground bypass doser

Cup warming surface

Power button

Service door

Dregdrawer

Hot water / steam knob

Button for raising/lowering the drip tray

Hot water / steam wand

Milk Island connection

Water tank

Brew group

Drip tray

Socket for power cord

ACCESSORIES

Pre-ground coffee measuring scoop and grinder adjustment key

Intenza water filter

Water hardness test strip

Lubricant for the brew group

Power cord

STARTING THE MACHINE

Make sure the power button is not pressed and the machine is turned off. Check the machine features on the label on the bottom of the appliance.

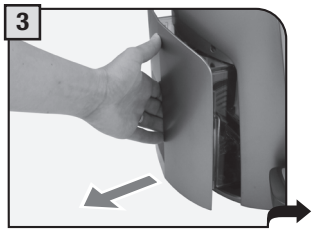
1

Remove the coffee bean hopper lid. Fill the hopper with coffee beans.

2

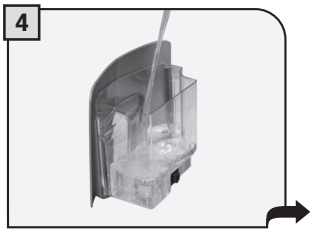
Close the lid pushing it down completely.

3



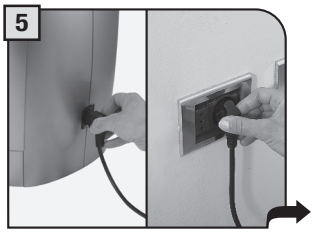
Remove the water tank. Install the water filter as recommended on page 8.

4



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

5



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

6

Place a container beneath the hot hot water / steam wand.

7

Press the main power button to the “ON” position.

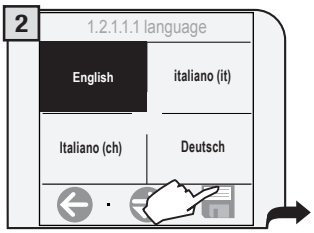
When the correct temperature is reached, the machine performs a priming of the water circuit and a rinse cycle of the internal circuits. A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically.
(See page 23 to enable/disable the rinse function.)

6 INSTALLATION

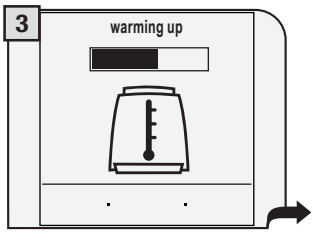
SETTING THE LANGUAGE

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 beverage to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.

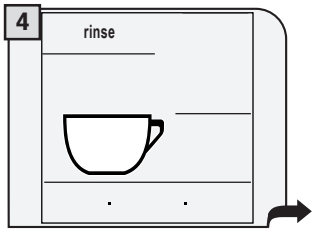
Select the desired language. If necessary, press the key to display additional languages.



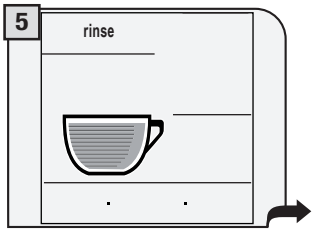
Press .



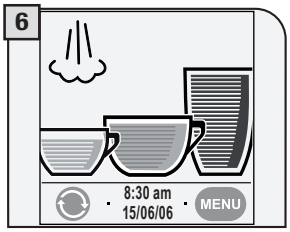
Wait until the machine completes the warming phase.



When the correct temperature is reached, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.



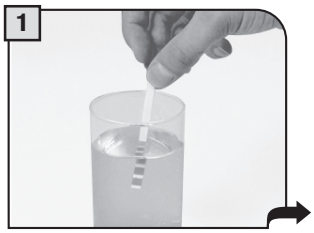
A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. Refer to page 23 to enable/disable the rinse function.



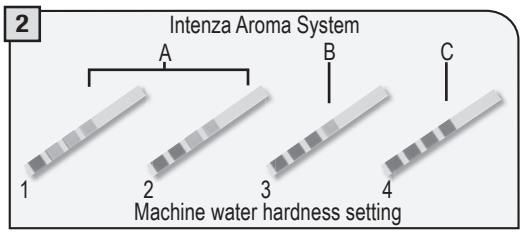
The main screen for beverage selection appears on the display. Set the clock and the calendar of the machine as shown on page 25.

SETTING THE WATER HARDNESS

The test strip can only be used for one measurement.



Immerse the water hardness test strip in water for 1 second.

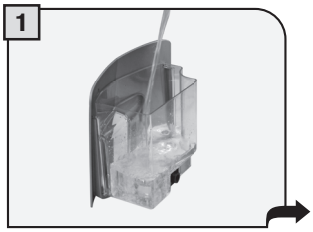


Check the water hardness value and set:
- the machine water hardness level (page 23);
- the Intenza Aroma System (page 8).

FIRST USE - USE AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY

These operations ensure an optimum brewing and must be performed:
1) At first start-up
2) When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

1

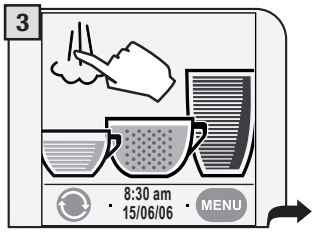


Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the maximum level indicated on the tank. Then place the tank back.

2

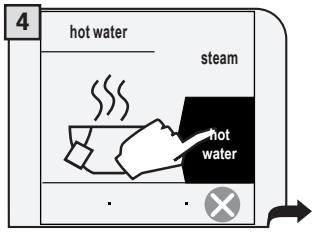
Place a container under the hot water wand.

3



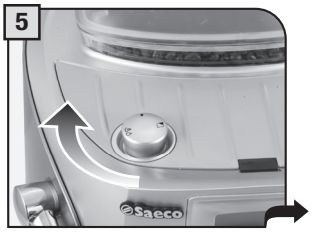
Press the icon.

4



Select the hot water dispensing.

5



Turn the knob to the position to start dispensing water.

6

Dispense water until the container is full.

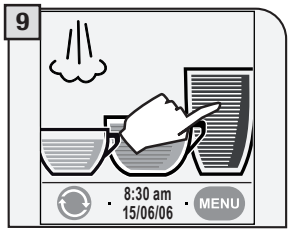
7

To stop dispensing, turn the knob until it reaches the off position (●). Empty the container and repeat the operations from step 5 until the tank is completely empty.
Then fill the tank again as described in step (1).

8

Place a cup under the dispensing spout.

9



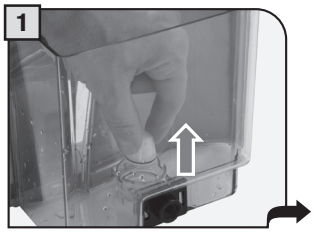
Press the displayed icon corresponding to the long coffee once for 1 cup.
The machine starts brewing.
At the end of the procedure empty the cup.
Repeat the procedure from step 8.
The machine is now ready.

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, select the water filter function under the machine settings menu (see page 22). By setting the water filter status to ON, the machine informs the user when the filter must be replaced.

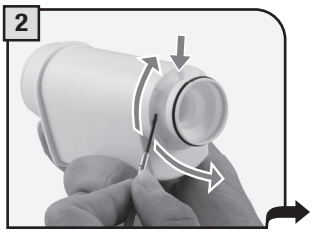
Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening facing upwards) in cold water and gently press its sides so as to let the air bubbles out.

1



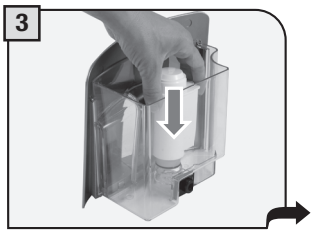
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

2



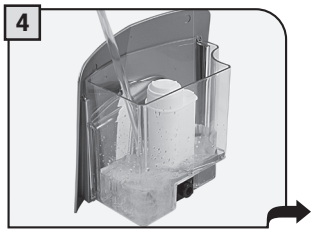
Set the Intenza Aroma System:
A = Soft water
B = Medium water (standard)
C = Hard water

3



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

4

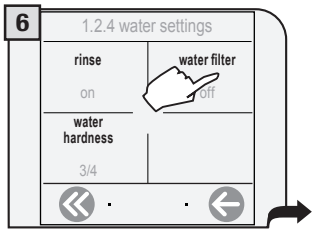


Fill the tank with fresh drinking water and re-insert it into the machine.

5

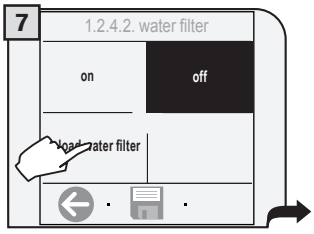
Place a container beneath the hot water / steam wand.

6



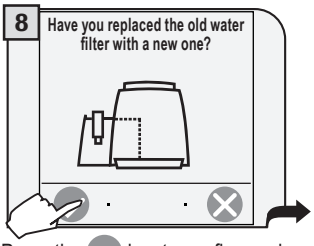
Access the machine settings menu (see page 21 and 23). Press “water settings”. Press “water filter”.

7



Press “reload water filter”.

8



Press the ✓ key to confirm and activate of the new water filter.

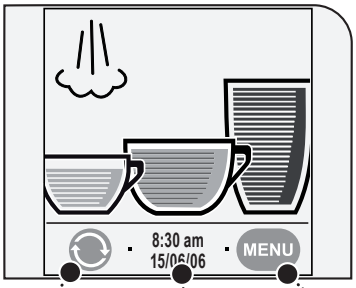
9

Turn the knob until the position is reached. Water dispensing begins.

Once finished, the “close steam knob” message appears on the display. Turn the knob back to the rest position (●). Fill the water tank if necessary. The machine is now ready for use and the water filter is activated (see page 23).
NOTE: if the Intenza water filter is not used, insert the small white filter previously removed (see step 1) into the tank.

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

ICON FORMAT



Switch to text format Enter the clock menu Enter the programming menu

TEXT FORMAT

Switch to icon format

- To brew the desired coffee, press the corresponding symbol on the display.
  The machine automatically performs all the necessary operations.
- Press the icon twice to make 2 cups.

press twice

AROMA OPTI-DOSE (ADJUSTS THE COFFEE DOSE PER CUP)

The color intensity of the icon indicates the aroma - the quantity of coffee to be ground for each beverage.
The greater the quantity of coffee ground, the stronger the coffee will taste.

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.

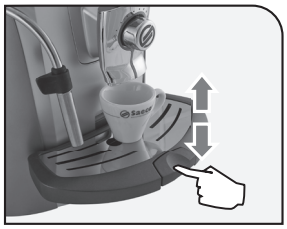
SBS – SAECO BREWING SYSTEM

SBS adjusts the fullness of the brewed coffee.
The coffee may even be adjusted while brewing.
This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.

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 drip tray, press lightly on the upper part of the button.
When the desired height is reached, release the button.



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 carmelized).

- 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.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimize the extraction of the coffee (see page 12).

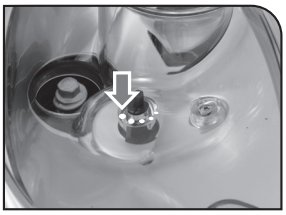
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

The machine enables a slight adjustment of the coffee grinder. Coffee may be ground according to your own tastes.

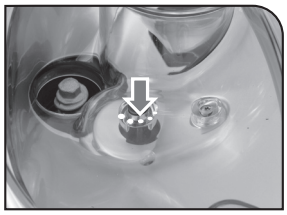
The adjustment must be performed using the small pin located inside the coffee bean hopper.

This must be pressed down and turned by means of the supplied grinder adjustment key only. Press and turn the pin one notch at a time. You will need to brew 2-3 cups of coffee before you taste a difference.

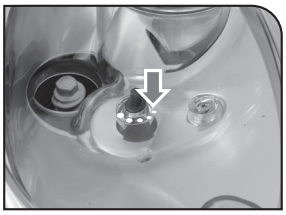
The references located inside the bean hopper indicate the grind setting.



COARSE GRIND



MEDIUM GRIND



FINE GRIND

COFFEE BREWING CAN BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING «STOP».

THE STEAM WAND MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DANGER OF SCALDING. DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

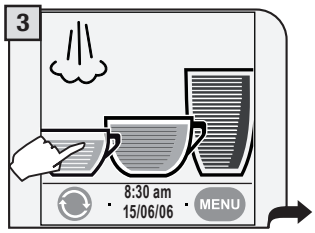
To brew 2 cups, the machine dispenses the first coffee, and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee dispensing is then restarted and completed.

BREWING WITH WHOLE BEANS

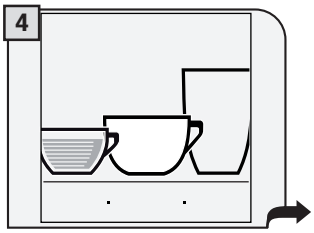
This procedure shows how to brew an espresso. To brew another type of coffee, press the appropriate icon. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee does not overflow.

Adjust the drip tray according to the height of the cup(s).

Place one cup if you want one coffee only. Place two cups if you want two coffees.



Choose a beverage and press the corresponding icon on the display: once for 1 cup or 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 of the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity (see page 19).

BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE

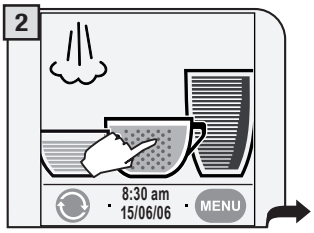
The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee. Pre-ground coffee must be scooped into the bypass doser next to the coffee bean hopper. Only use coffee that is ground specifically for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

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

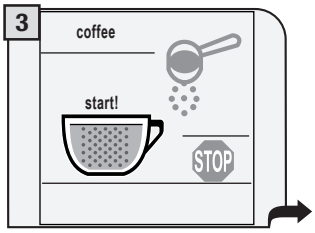
INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

The example given below shows how to brew pre-ground coffee. The customized option of using pre-ground coffee is shown on the display with an icon next to the chosen beverage (see page 10).

Place 1 cup beneath the dispensing head to brew one coffee.

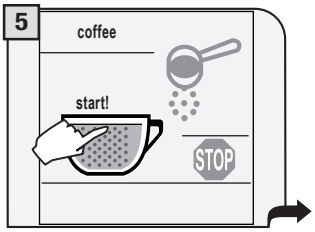


Press the appropriate icon. The display will show the following screen.

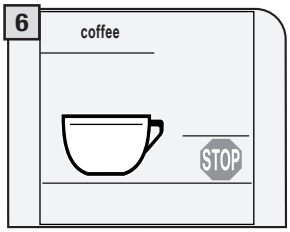


A message reminds the user to pour pre-ground coffee into the bypass doser.

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



Press “start!” to begin brewing.



The machine begins dispensing the selected beverage.

Note:
- If brewing does not start within 30 seconds from the appearance of the message (3), the machine will return to the main menu and discard any pre-ground coffee into the dregdrawer.
- If no pre-ground coffee is poured into the bypass doser, only water will be dispensed.
- If the dose is excessive or if 2 or more scoops of coffee are inserted, the machine will not brew the beverage, and the coffee in the bypass doser will be discarded into the dregdrawer.

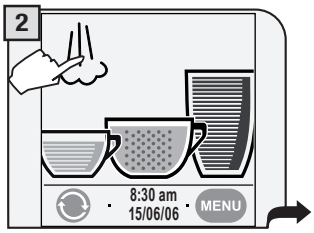
HOT WATER DISPENSING

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM WAND MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

1

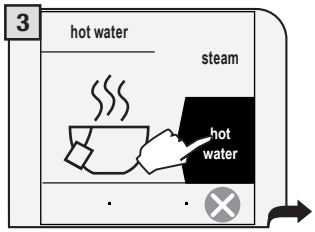
Place a container beneath the hot water / steam wand.

2



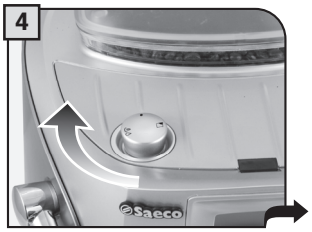
Press the steam icon.

3



Select hot water.

4

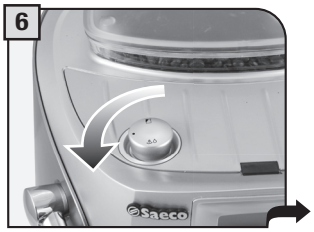


Turn the knob to the position.

5

Wait until the machine has dispensed the desired quantity of water.

6

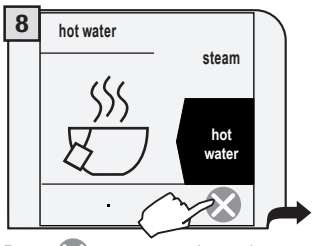


When the machine has dispensed the desired quantity, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

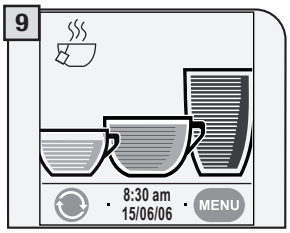
To dispense another cup of hot water, repeat this operation.

8



Press to return to the main menu.

9



Note: if the main screen already shows the hot water icon , hot water may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

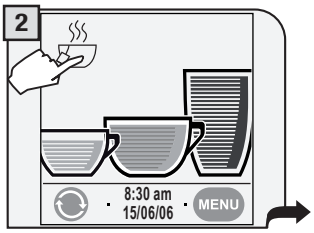
STEAM DISPENSING

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM WAND MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

1

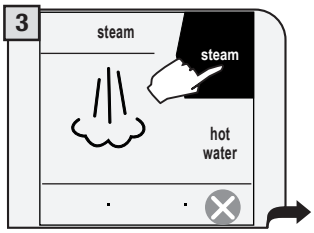
Place a container with the beverage to be frothed beneath the hot water / steam wand

2



Press the steam icon.

3



Select steam.

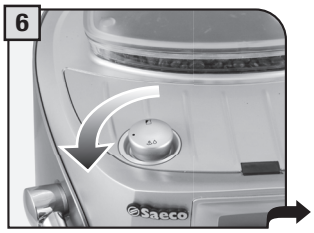
4

Turn the knob to the position. The machine may take a few seconds to warm up before steam is dispensed.

5

Heat the beverage by gently swirling the container while steam is dispensed.

6

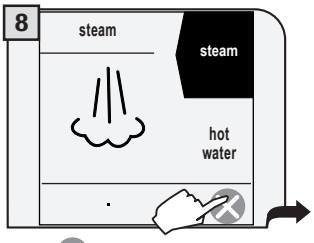


When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

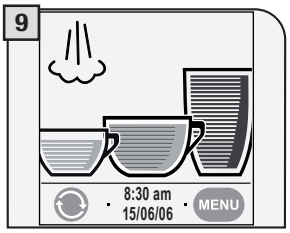
Repeat the operations to froth another beverage.

8



Press to return to the main menu.

9



After dispensing steam, clean the steam wand as described on page 32.

Note: if the main screen already shows the steam icon , steam may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

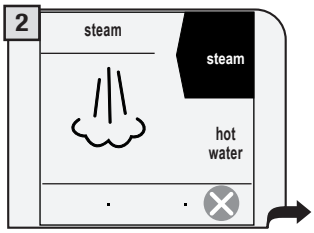
CAPPUCCINO

DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM WAND MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.

1

Fill 1/3 of the cup with cold milk.

2



Select steam (see steps 2 and 3 on page 16).

3

Immerse the hot water / steam wand in the milk.

4

Turn the knob to the position. The machine may take a few seconds to warm up before steam is dispensed.

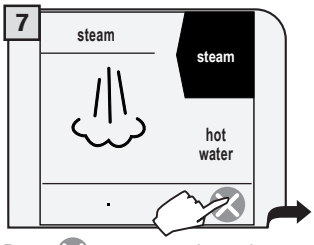
5

Froth the milk by gently swirling the cup.

6

When you have finished, turn the knob until it is in the rest position (●).

7

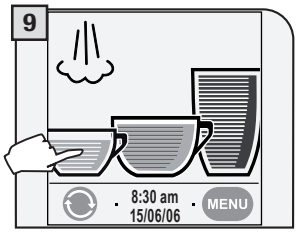


Press ⊗ to return to the main menu.

8

Place the cup beneath the dispensing head.

9



Press the coffee icon once to brew coffee.

After dispensing, clean the steam wand as described on page 32. To brew 2 cappuccinos:

- froth two cups of milk by following steps 1 to 6;
- brew two coffees by following steps 7 to 9 (then press the icon of the desired coffee twice).

18 MILK ISLAND (OPTIONAL)

This device, which may be purchased separately, enables you to easily and comfortably prepare delicious cappuccinos.

Milk Island - 04
Type MKI001

Milk Island - 08
Type MKI002

Warning: before using the Milk Island, read the manual and all precautions carefully for correct use.

Important note: the quantity of milk in the carafe must never be below the "MIN" minimum level nor exceed the "MAX" maximum level. Thoroughly clean all the Milk Island components after use.

To guarantee best results when preparing cappuccino, we recommend using cold (0-8°C / 32-45°F), partially skimmed milk.

1

Fill the milk carafe with the quantity of milk desired (between the MIN and MAX levels indicated).

2

Place the milk carafe onto the base of the Milk Island. Check that the light on the base is green.

3

Turn the knob to the position.

4

Wait for the milk to be frothed.

The machine will stop automatically after steaming continuously for 2 minutes.
To dispense more steam turn the knob to the (●) position and then back to the position.

5

When the desired milk froth has been reached, turn the knob until it is in the rest position (●).

6

Remove the carafe using the handle.

7

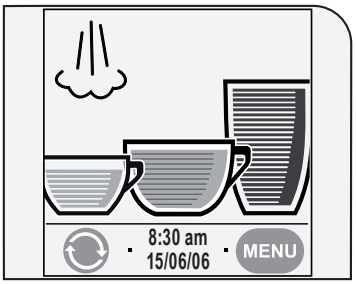
Gently swirl the carafe and pour the milk into the cup.

8

Position the cup with frothed milk under the dispensing head. Brew coffee into the cup.

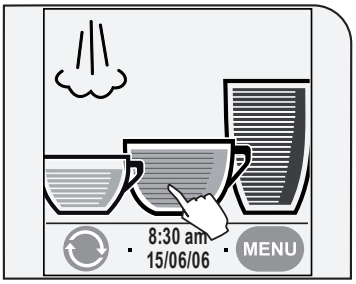
BEVERAGE PROGRAMMING MENU

Every beverage may be programmed according to your individual tastes.



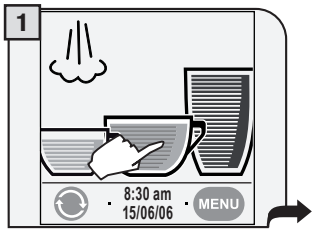
Once a beverage has been customized, the machine will use these saved settings when brewing that particular beverage. To modify the quantity of coffee, you must reset the customization.

To program a beverage:



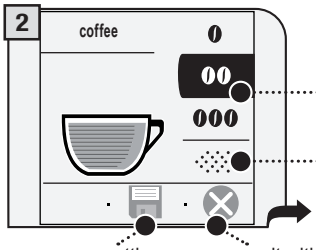
Hold down the desired beverage icon for two seconds

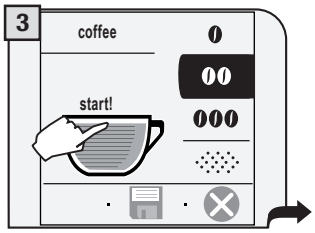
COFFEE SETTINGS



Enter the menu of the coffee to be customized (press the corresponding icon for two seconds).

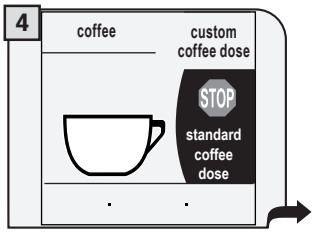
In this phase you can:



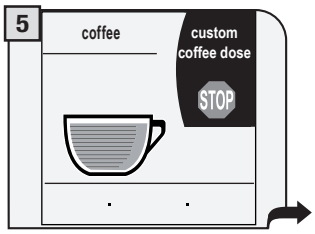


By pressing “start!” the machine will perform a brewing cycle.

After pressing “start!”, the machine will perform a brewing cycle.

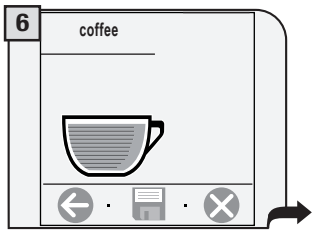


The machine will automatically start and finish a brewing cycle according to the standard settings.



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

The brewing cycle may be interrupted only by pressing "STOP".
If the “stop coffee” icon is not pressed the coffee may overflow.



Once brewing is complete, you must press within five seconds to save this custom coffee dose setting.

Possible options are as follows:

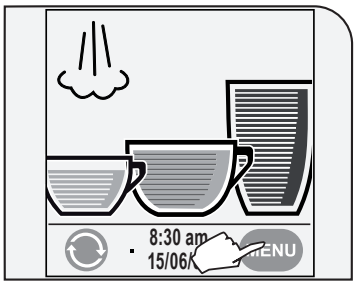
Press to save the currently set quantity;

Press to exit without saving;

Press to go back to the programming menu.

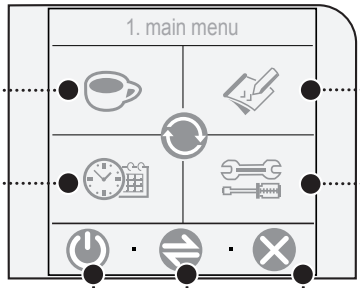
MACHINE SETTINGS

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



Press "menu".

The main programming menu will appear.



beverage settings (see page 24)

time/date settings (see page 25):
- current date and time;
- stand-by timer;
- Switch on/off (stand-by) times over a day.

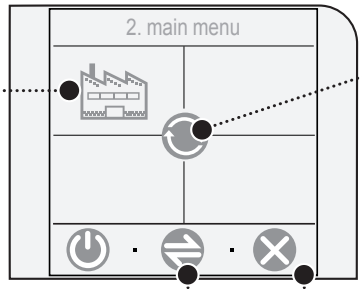
machine settings (see page 22)

maintenance settings (see page 27)

activate stand-by mode

next page

exit



reset factory settings (see page 31)

It allows displaying texts if there are associated icons, and switch menu mode from icons to text.

previous page

exit

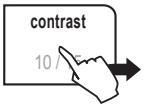
After having set each of the following menus, press
- to return to the previous screen WITHOUT saving the new settings;
- to save;
- to return to the main menu WITHOUT saving the new settings.

MACHINE SETTINGS

To change the machine operation settings, press “machine settings” on the main menu.

This function allows you to set the menu language and the display contrast.

Change the display language.



Adjust the contrast of the display.

This function activates/deactivates the acoustic tones.

Activate/deactivate a tone every time the machine is ready.

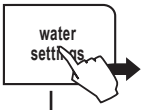
Activate/deactivate a tone every time an icon is pressed.

This function allows you to control the cup warming surface.

Cup warming surface is always on when the machine is not in stand-by mode.

Cup warming surface is always off.

MACHINE SETTINGS



This function allows you to set various water settings.

Activate/deactivate the rinse function to briefly clean the internal circuits of the machine.
This function is activated by default by the manufacturer.
Note: the rinse cycle is performed every time the machine is started up, after the warming phase.

Activate/deactivate the warning to replace the water filter.

Important note.
This setting automatically adjusts the parameters which allow the user to perform correct machine maintenance.

Select "on": only when the water filter is installed in the water tank as shown on page 8.
This function is automatically activated after selecting "reload water filter".

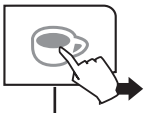
Select "off": when there is no water filter in the water tank.

Select "reload water filter" : when a new water filter is installed in the water tank.

NOTE: if the water filter is not available, insert the small white filter previously removed (see step 1 - page 8) into the tank.

Adjust the machine's water hardness setting. This will allow the machine to request descaling at the right time.
Measure the water hardness as shown on page 6.

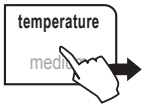
BEVERAGE SETTINGS



This menu allows you to adjust the general brew parameters of the various types of coffee. Press “beverage settings” on the main menu.

Select a beverage to adjust the specific functions and settings.

Prebrewing slightly dampens the coffee grounds before brewing so as to bring out the full aroma of the coffee and enhance the flavor.
Normal: prebrewing is activated.
Strong: prebrewing is longer in order to bring out the full coffee taste.
Off: prebrewing is deactivated.



Temperature for brewing coffee.

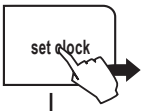
Aroma adjusts the quantity of coffee to be ground, or sets the use of pre-ground coffee.
With this function, you can customize the coffee dose for each beverage to suite your taste. You can also choose to brew decaffeinated coffee using the pre-ground function (see page 8).

The coffee volume (water quantity) to be used for preparing coffee.
Note: adjust the quantity according to the cups you will use.

The current setting is shown next to each function.

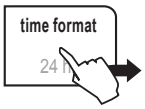
TIME/DATE SETTINGS

In this menu, you can set the current time, the stand-by timer and the energy saving function. Press “time/date settings” from the main menu.



Set all the parameters concerning the current time.

Set the current time on the machine (displayed on the main screen).



Set the time format. The machine can also display the time in American format (am/pm).

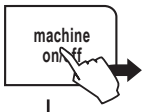
Set all the parameters concerning the calendar. This is important to correctly program the timers for switching the machine on and off.

Set the current date on the machine.
Note: the day of the week is automatically set according to the set date.

Set the date display mode. The machine also allows displaying the date in the American (mm/dd/yy) and in the (yy/mm/dd) format.

This function allows you to set how much time will elapse (after the last coffee is brewed) before the machine enters stand-by mode.
The default time value is «after 1 hour».

When the set time has elapsed, the machine goes into stand-by mode. Press “✕” to exit the stand-by mode. After performing a self-test and a warming phase, the machine is once again ready for use.



This function allows the machine to be turned on and off (stand-by) at specific times.
The machine performs this function only if it is switched on via the power button.

To set the first switch-on interval

To set the second switch-on interval

To set the third switch-on interval

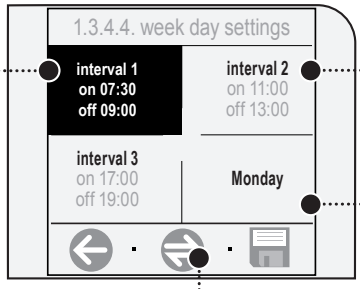
Note: after having set the switch-on time, adjust the switch off time by pressing .

To correctly set the energy-saving function, proceed as follows:

- set the individual switch on/off intervals.
- choose which days these intervals will be active.

Make sure the switch-on intervals do not overlap.

Scroll through the days of the week and, for each day, select the interval/s you wish to activate.



Interval active for the selected day

Interval NOT active for the selected day

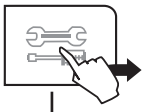
The selected day of the week is displayed.

Select the day of the week

You can select various intervals for each day.

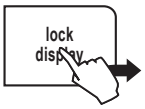
Note: the stand-by times set in the previous page are always valid. They will be activated also during the active intervals selected in this function. If necessary, adjust the stand-by times.

MAINTENANCE SETTINGS

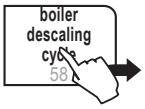


In this menu, adjustments can be made to clean/maintain all the machine's internal circuits. Press "maintenance settings" on the main menu.

This function shows how many beverages have been brewed for every single type of coffee since the last reset.



This function temporarily locks the touch screen (e.g. to clean the display). To reactivate the display, press "unlock" in the lower right-hand corner and then (within two seconds) "unlock" in the upper left-hand corner (this message appears only after pressing the previous icon).



This function enables the descaling cycle
(the machine indicates how many liters can be dispensed before descaling).

This function enables the cleaning cycle of the brew group.

CLEANING CYCLE

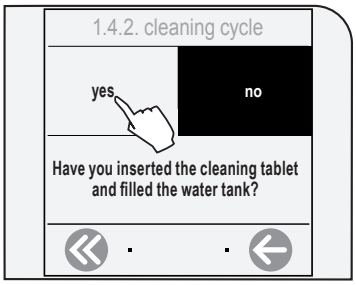
This function cleans the machine's internal circuits used for brewing coffee.
To rinse the brew group, simply clean with water as shown on page 33, on a regular basis. This thorough cleaning cycle (below) completes the maintenance process of the brew group. We recommend carrying out this cycle on a monthly basis, or every 500 coffees, using Saeco cleaning tablets, which can be purchased separately.

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 is full.

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

After accessing the cleaning cycle menu, make sure that the cleaning tablet has been inserted as shown above. Press "yes".



Wait for the cleaning cycle to finish (approximately 4 minutes). The machine will return to the main menu.

BOILER DESCALING CYCLE

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

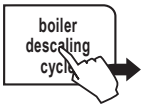
To carry out an automatic descaling cycle. Descaling should be performed every 1-2 months, when water comes out more slowly than usual or when the machine displays the relevant message. The machine must be on and controls the distribution of the descaling solution automatically.

Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.
When descaling is performed, someone must be present during the entire process (approx. 40 minutes).

Use the Saeco descaling solution only, specially designed to comply with the technical specifications of the machine, to ensure the machine performance will not decrease over time, and to guarantee a safe and risk-free use. The descaling solution must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or applicable regulations in the country of use.

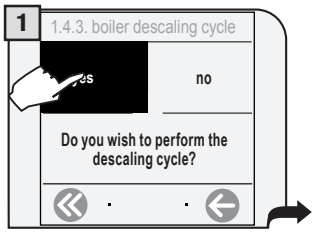
Note. Before starting a descaling cycle make sure that:

1. **a large enough container is positioned under the water wand;**
2. **THE "INTENZA" WATER FILTER HAS BEEN REMOVED.**



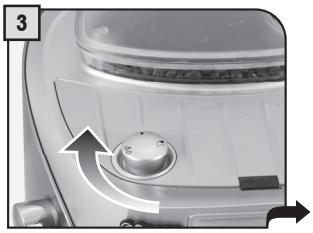
Press "boiler descaling cycle"

Descaling is performed at a controlled temperature. If the machine is cold, you must wait until it has reached the correct temperature; otherwise you must cool the boiler as follows:



Press "yes" to start.

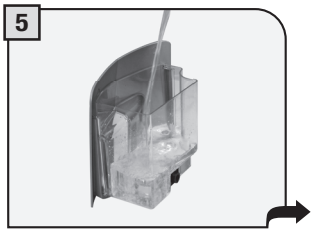
Place a large container beneath the hot water / steam wand.



Turn the knob to the position.

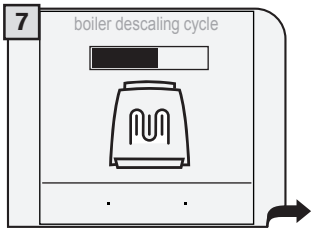
To manage the different procedures correctly, the machine could need the knob to be turned on (ref.) or off (ref. ●) during the different steps. When needed, turn the knob as indicated on the display.

When the above message appears, the boiler is at the right temperature.

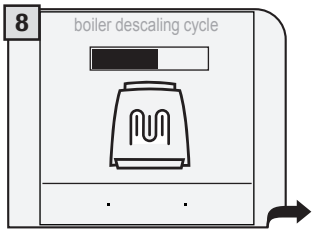


Pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank, and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.
Place the tank back into the machine.

Press the key to start.

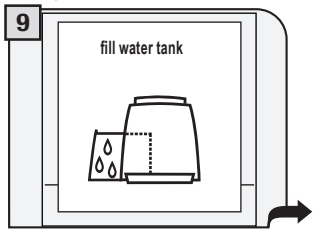


The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water / steam wand. The dispensing occurs at predetermined intervals, in order to allow the solution to settle.



The intervals are displayed as shown above in order to check the progress of the descaling cycle.

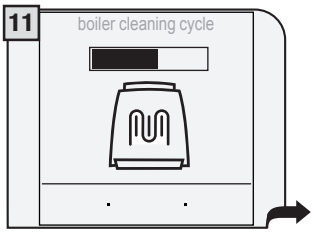
When the solution is finished the following message appears on the display:



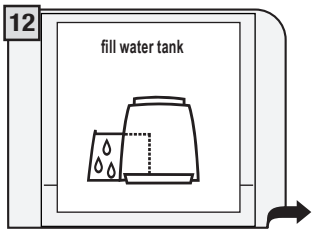
Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of the descaling solution, then refill with fresh drinking water.

Insert the tank back onto the machine.

Rinse the machine's circuits by pressing the icon.

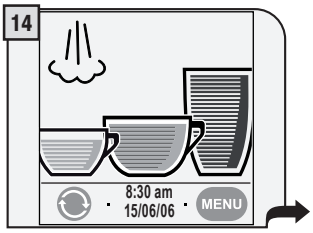


The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.



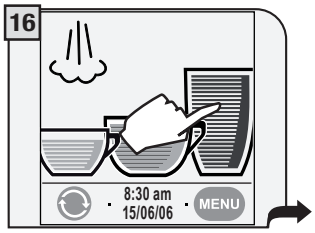
Once the rinse cycle is finished, the above screen appears.
Remove the water tank, install the water filter again (if desired) and fill it with fresh drinking water.

Turn the knob until it is in the rest position (●).



When descaling is complete, return to the main menu.

Place a cup under the dispensing spout.



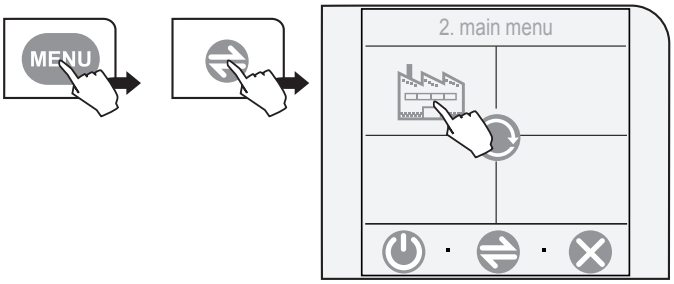
Press the displayed icon corresponding to the long coffee once for 1 cup.
The machine starts brewing.

At the end of the procedure empty the cup.
Repeat the procedure from step 15.
The machine is now ready.

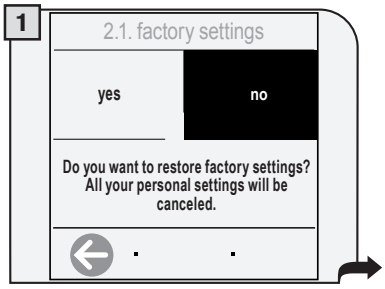
NOTE: if the water filter is not used, insert the small white filter previously removed (see step 1 - page 8) into the tank.
After performing the descaling cycle, wash the brew group as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

FACTORY SETTINGS

This menu allows you to restore all factory settings.

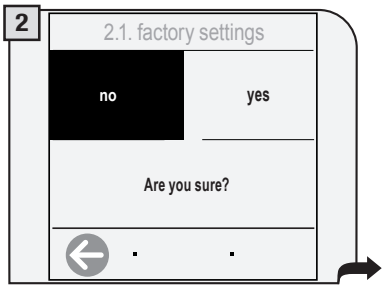


Press the “factory settings” button.

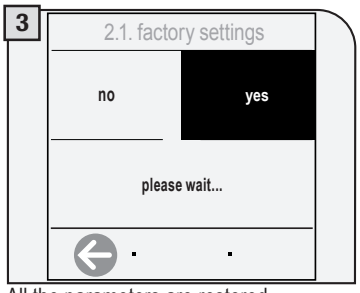


If “yes” is selected, a subsequent confirmation is requested, by inverted keys.

ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, RE-PROGRAM ALL THE MACHINE FUNCTIONS.



By selecting “yes” the factory settings are restored.

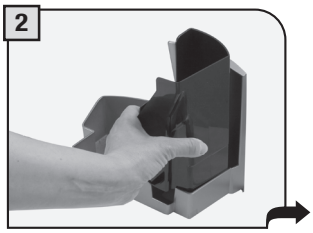


All the parameters are restored.

MAINTENANCE DURING OPERATION

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

Remove the dregdrawer.



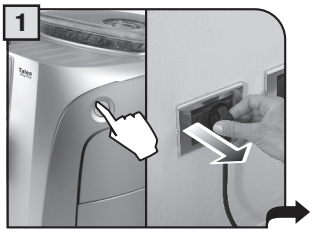
Empty and clean it.

The message to empty the dregdrawer is displayed approximately every 14 coffee cycles. If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of coffee cycles into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty coffee grounds drawer” message even when the dregdrawer is not full.

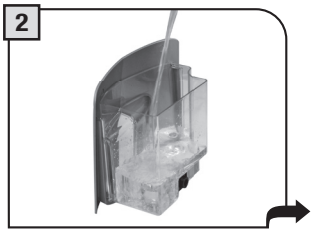
GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning described below must be performed once a week.
Note: if water remains in the tank for several days, do not use it.

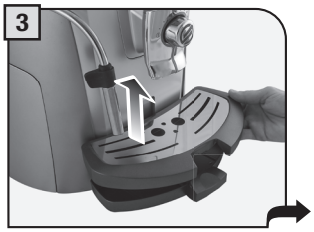
WARNING! Never immerse the machine in water.



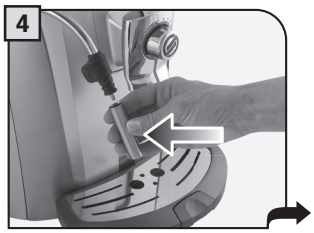
Switch off the machine and unplug it.



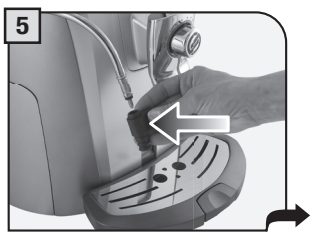
Clean the tank and the cover.



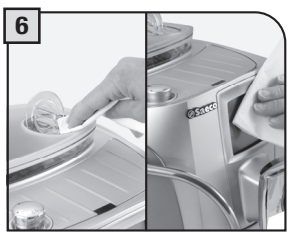
Remove the drip tray, empty and wash it with soap and water. Do not wash it in the dishwasher.



Remove the outer sleeve of the hot water / steam wand; thoroughly rinse it under running water, then re-insert it.



Remove and wash the wand support; then re-insert it.

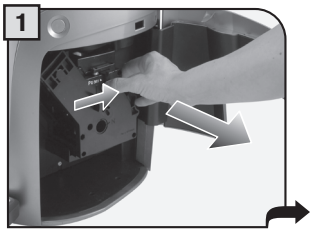


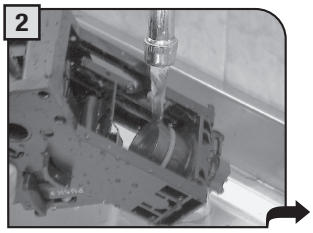
Clean the bypass doser with a dry cloth.
Wipe the display.

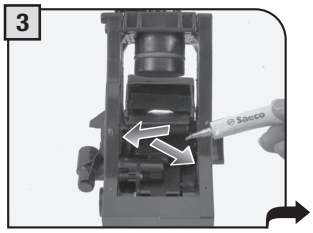
CLEANING THE BREW GROUP

The brew group must be cleaned at least once a week. Before removing the group, remove the coffee dregdrawer as shown on page 32.
Wash the brew group with lukewarm water.
Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant can be purchased through Saeco or authorized service centers.

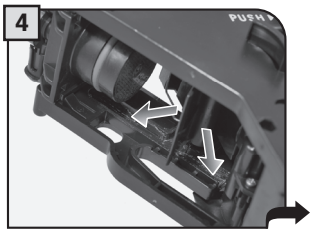
WARNING! Do not wash the brew group with harsh or abrasive detergents or chemicals which could prevent it from operating correctly. Do not wash in the dishwasher.

1

Press the PUSH button to remove the brew group.

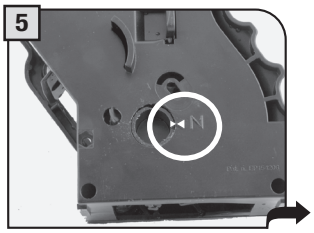
2

Wash the brew group and the filter and dry.

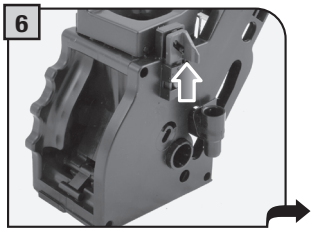
3


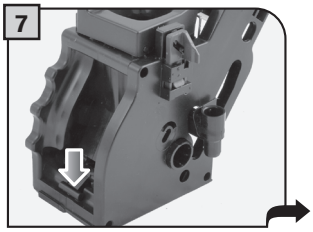
Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant.

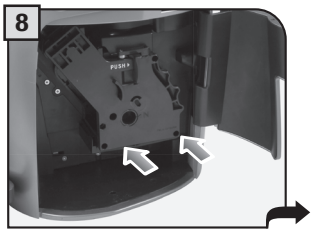
4


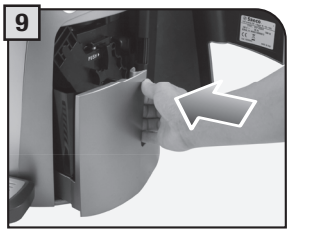
Apply the lubricant evenly on both side guides.

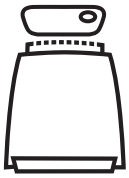
5

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

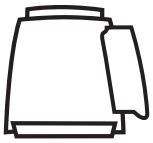
6

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

7

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

8

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

9

Insert the dregdrawer.Close the service door.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
close coffee bean lid 	Close the coffee bean hopper lid to be able to make a beverage.
add coffee beans	Fill the coffee bean hopper with coffee beans.
insert brew group	Insert the brew group in its place (page 33).
insert coffee grounds drawer	Insert the dregdrawer.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
empty coffee grounds drawer	Remove the dregdrawer and empty the grounds. **Note: the dregdrawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not reset the count of cycles.**
door open 	Close the service door to be able to operate the machine.
fill water tank	Remove the water tank and refill it with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the service door and empty the drip tray located under the brew group. **WARNING: WHENEVER THIS MESSAGE APPEARS, BE SURE TO EMPTY THE DREGDRAWER AS WELL.**

ERROR CODES

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
close steam knob	Turn the knob in the direction shown until it reaches the rest position (●).
change water filter	The water filter must be replaced in the following cases: 1. 60 liters of water have been dispensed; 2. 60 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed after the machine's last use. Note: this message appears only when the water filter function has been set to "on" (see page 23).
carafe removed milk island removed	The steam knob has been turned to the position and either the Milk Island has not been installed or the carafe is not positioned correctly. Install the Milk Island or position the carafe correctly. Otherwise, turn the knob until it is in the rest position (●).
descale	A descaling cycle must be performed on the machine's internal circuits (see page 28).
Stand-by	Press "" to exit energy saving or stand-by mode.

SOS

IN CASE OF EMERGENCY

IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.

ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for frothing 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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 carbonated water.
- 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.
- Only use your finger when operating the LCD screen.

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.

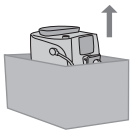
The machine must be connected to a socket which is:

- 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

- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- 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

- For cleaning the milk and coffee circuits use only recommended detergents provided with the machine. These detergents must not be used for other purposes.
- 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 (CO_2).
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 Intenza water filter in a cool area in which the room temperature ranges from +1°C to +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.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
YEAR 09
EC 2006/95, EC 2004/108.

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 032AR

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)+ A13(2008)
- 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 ≤ 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 ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection - EN 61000-3-3 (1995)+ corr.(1997) +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 provisions of the Directives: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6 Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS 3
DONNÉES TECHNIQUES 3
APPAREIL 4
ACCESSOIRES 4
MISE EN PLACE 5
MISE EN MARCHE DE LA MACHINE 5
SÉLECTIONNER LA LANGUE 6
MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU 6
PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ 7
FILTRE À EAU INTENZA 8
AFFICHEUR 9
RÉGLAGES 10
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU 10
DENSITÉ DU CAFÉ 10
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT 11
SAECO ADAPTING SYSTEM 11
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ 12
DISTRIBUTION DE LA BOISSON 13
CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE 13
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU 14
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 15
DISTRIBUTION DE VAPEUR 16
CAPPUCCINO 17
MILK ISLAND (EN OPTION) 18
PROGRAMMATION BOISSON 19
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS 19
PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ 20
REGLAGE DE LA MACHINE 21
RÉGLAGES MACHINE 22
<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «LANGUE»
<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «CONTRASTE»
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «MACHINE PRÊTE»
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «TON TOUCHES»
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »
<RÉGLAGES EAU> MENU «RINÇAGE»
<RÉGLAGES EAU> MENU «FILTRE À EAU»
<RÉGLAGES EAU> MENU «DURETÉ EAU»
RÉGLAGES BOISSONS 24
RÉGLAGE «PRÉ-INFUSION»
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ
RÉGLAGE «OPTI-DOSE» POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ
RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ
RÉGLAGES HORLOGE 25
RÉGLAGES DE L'HEURE
RÉGLAGES DE LA DATE
RÉGLAGE STAND-BY
MACHINE ON/OFF
RÉGLAGES D'ENTRETIEN 27
MENU «COMPTEURS DE PRODUITS»
MENU «CYCLE DE LAVAGE»
MENU «CYCLE DÉTARTR. CHAUDIÈRE»
MENU «BLOCAGE AFFICHEUR»
RÉGLAGES D'USINE 31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 32
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT 32
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE 32
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION 33
MESSAGES D'ERREUR 34
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 37

GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dotée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.
Doté d'un design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indique pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention : la societe décline toute responsabilite en cas :
- d'emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- de réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- d'altération du câble d'alimentation ;
- d'altération de tout composant de la machine ;
- d'emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;
- de defaut de detartrage de la machine ou de fonctionnement a des temperatures en dessous de 0°c.

DANS TOUS CES CAS, LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE.

LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SE CONFORMER SCRUPULEUSEMENT À CES INDICATIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES GRAVES !

UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sur. Les joindre à la machine à cafe au cas ou une autre personne devrait l'utiliser. Pour d'ulterieures informations ou en cas de problemes s'adresser aux centres d'assistance autorises.
CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Puissance nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Alimentation	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
Dimensions (LxHxP)	313 x 372 x 426 mm
Poids	9 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	Tableau de commande sur le devant (Écran tactile)
Réservoir d'eau	1,7 litre - Extractible
Capacité du réservoir à café	250 de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Acier Inox
Moulin à café	en céramique
Quantité de café moulu	7-10,5 g
Capacité du tiroir à marc	14
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

Toutes modifications de construction et d'exécution réservées dans le cadre d'une amélioration technique de l'appareil.

APPAREIL

Couvercle du réservoir à café en grains

Réservoir à café en grains

Écran tactile

SBS

Distributeur

Bac d'égouttement + grille

Logement café prémoulu

Plaque chauffe-tasses

Interrupteur général

Porte de service

Tiroir à marc

Bouton robinet eau-chaude/vapeur

Touche pour lever/baisser le bac d'égouttement

Tuyau de distribution de l'eau chaude/vapeur

Raccord « Milk Island »

Réservoir d'eau

Groupe de distribution

Bac de récupération liquides

Prise pour câble d'alimentation

ACCESSOIRES

Mesure de café prémoulu et clé pour régler la mouture

Filtre à eau Intenza

Test de dureté de l'eau

Graisse pour le groupe de distribution

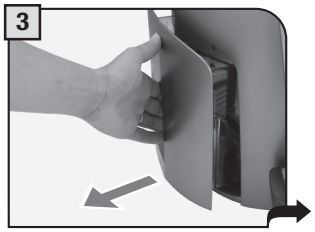
Câble d'alimentation

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

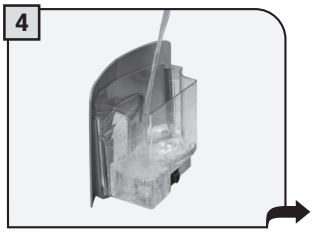
S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.

Retirer le couvercle du réservoir à café.
Remplir le réservoir avec du café en grains.

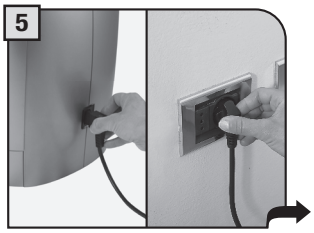
Fermer le couvercle en appuyant à fond.



Retirer le réservoir à eau.
Il est conseillé d'installer le filtre à eau (voir page 8).



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



Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine.
Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaque signalétique).

Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.

Appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position « Allumé ».

Une fois le réchauffement terminé, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.
Pour activer/désactiver la fonction de rinçage, voir page 23.
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche, voir page 9.

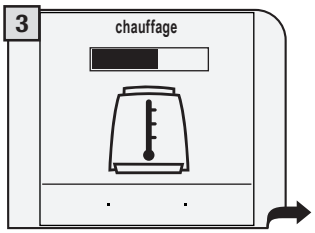
6 MISE EN PLACE

SÉLECTIONNER LA LANGUE

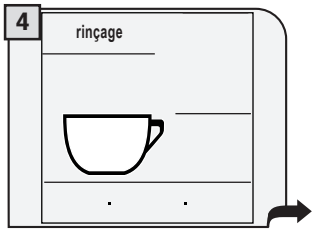
Cette fonction permet de régler les paramètres de la machine pour adapter le café aux habitudes du pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du lieu.

Appuyer sur le bouton pour afficher la langue souhaitée, si nécessaire.
Choisir la langue.

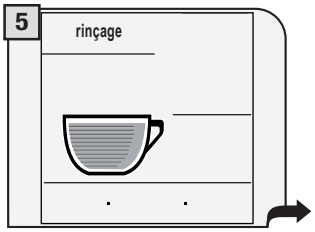
Appuyer sur le bouton .



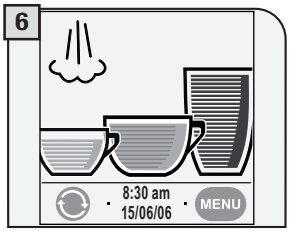
Attendre que la machine termine la phase de chauffage.



Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.



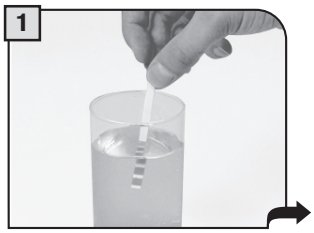
Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 23.



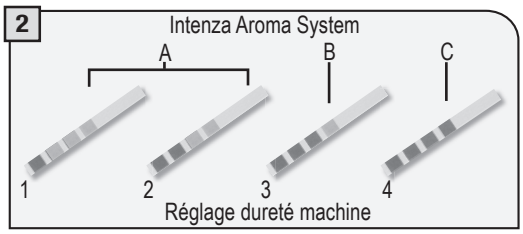
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.
Régler l'heure et la date de la machine comme indiqué à la page 25.

MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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



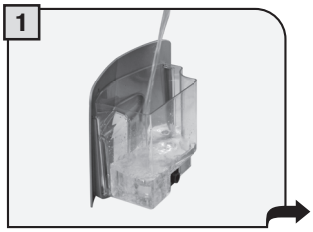
Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec la machine pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.



Vérifier la valeur de la dureté de l'eau et régler :
- le degré de dureté de l'eau dans la machine (page 23) ;
- Intenza Aroma system (page 8).

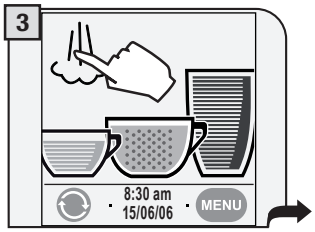
PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Ces opérations vous garantissent une distribution optimale et sont à effectuer :
1) Lors du premier démarrage
2) Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

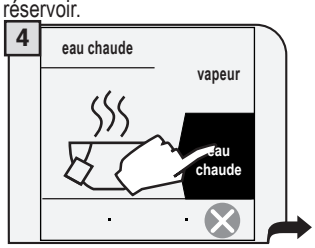


Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.

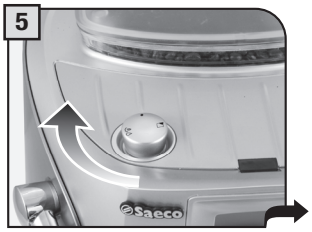
Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.



Appuyer sur l'icône.



Sélectionner la distribution de l'eau chaude.

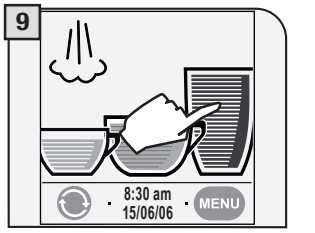


Tourner le bouton jusqu'au point de repère pour commencer la distribution d'eau.

Distribuer de l'eau jusqu'au remplissage du récipient.

Pour terminer la distribution, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●). Vider le récipient et répéter les opérations du point 5 jusqu'à vider le réservoir.
Ensuite, remplir à nouveau le réservoir comme il est décrit au point (1).

Mettre une tasse sous la buse de distribution.



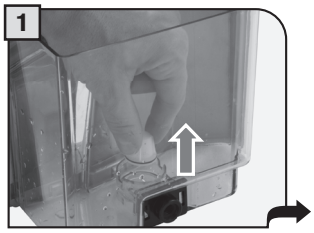
Appuyer sur l'icône correspondant au café allongé sur l'afficheur ; une fois pour obtenir 1 tasse.
La distribution commence.
À la fin de la distribution, vider la tasse.
Répéter l'opération du point 8.
Maintenant, la machine est prête.

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 avec le programme d'activation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.

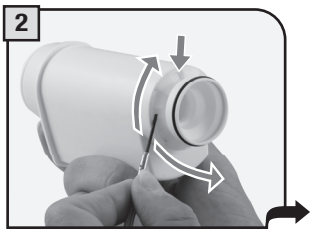
Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.

1



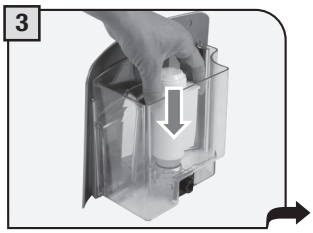
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

2



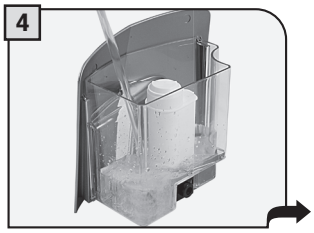
Régler Intenza Aroma System :
A = Eau légère
B = Eau moyennement dure (standard)
C = Eau dure

3



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

4

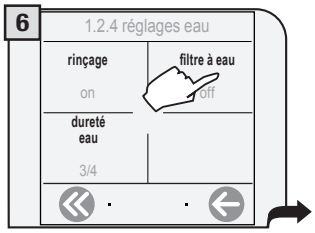


Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

5

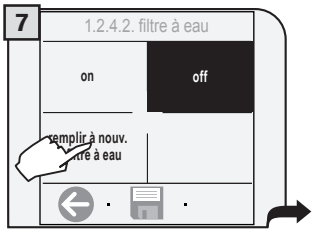
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/ vapeur

6



Accéder à la programmation (voir page 21 et 23).
Appuyer sur « réglages eau ».
Appuyer sur « filtre à eau ».

7



Appuyer sur « remplir à nouv. le filtre à eau ».

8

Appuyer sur la touche ✓ pour confirmer l'introduction du nouveau filtre.

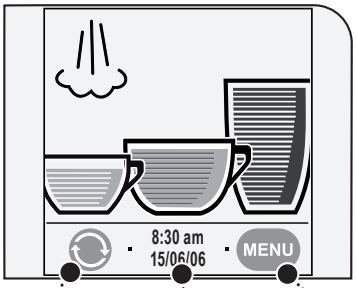
9

Tourner le bouton jusqu'au point de repère. La distribution de l'eau chaude commence.

Quand la machine a terminé, l'inscription "fermer bouton vapeur" apparaît; ramener le bouton sur la position de repos (●). Au besoin, remplir le réservoir à eau. De cette façon la machine est prête à l'usage et le contrôle du filtre à eau est activé (voir page 23). **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 l'écran de l'afficheur et de choisir entre le « format icône » et le « format texte ».

FORMAT ICÔNE



Passer au menu « format texte »

Accéder au menu du réglage de l'horloge

Accéder au menu de programmation

FORMAT TEXTE

Passer au menu « format icône »

- Pour obtenir le café souhaité, appuyer sur le symbole correspondant sur l'afficheur. La machine effectue automatiquement toutes les opérations nécessaires.
- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois de suite.

appuyer 2 fois

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

L'intensité de la couleur de l'icône indique la quantité de café à moudre pour la préparation du produit. Plus la quantité de café à moudre est importante, plus le café distribué sera fort.

DENSITÉ DU CAFÉ

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

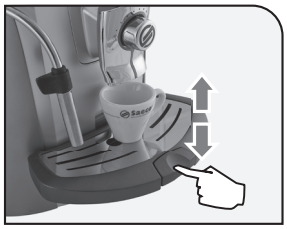
SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Régler le bac d'égouttement avant de distribuer les boissons afin de pouvoir utiliser n'importe quel type de tasses.

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



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'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la 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.

- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir page 12).

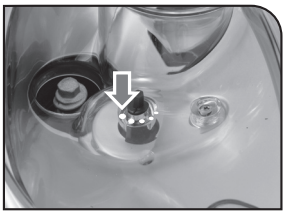
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

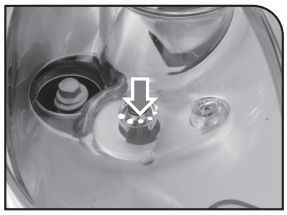
Le réglage doit être effectué en appuyant sur le pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

N'appuyer et tourner le pivot que d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés pour vérifier le degré de mouture.

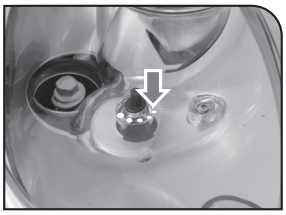
Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.



MOUTURE GROSSIÈRE



MOUTURE MOYENNE



MOUTURE FINE

LA DISTRIBUTION DE CAFÉ PEUT ÊTRE INTERROMPUE À TOUT MOMENT EN APPUYANT DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE «STOP».

LA VAPEUR PEUT ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : RISQUE DE BRULURES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

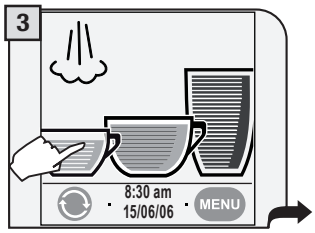
Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE

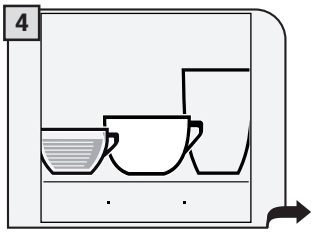
Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour distribuer un autre type de café, le sélectionner en appuyant sur l'icône associée. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.

Mettre 1 ou 2 tasses pour préparer un expresso

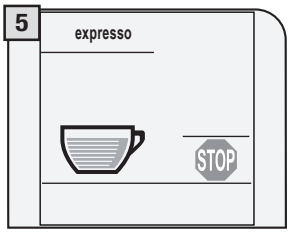
Mettre 1 ou 2 tasses pour préparer un café ou un café allongé.



Choisir le produit souhaité et appuyer sur l'icône correspondante de l'écran ; appuyer une fois pour obtenir 1 tasse, deux fois pour 2 tasses.



La machine commence à moudre la quantité de café programmée.



La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 19.

14 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

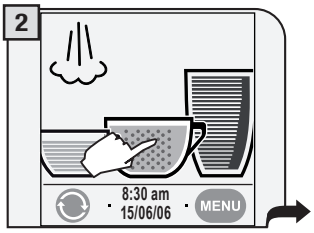
La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.
Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.
(voir chapitre « Programmation boisson » page 19)

ATTENTION : NE VERSER DU CAFÉ PRÉMOULU DANS LE COMPARTIMENT QUE LORSQU'ON VEUT DISTRIBUER DES BOISSONS QUI SE PRÉPARENT AVEC CE TYPE DE CAFÉ.

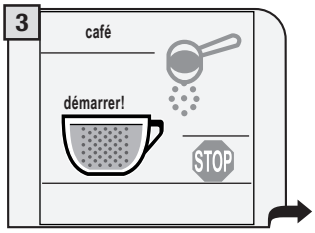
VERSER UNE SEULE MESURE DE CAFÉ MOULU À LA FOIS. IL EST IMPOSSIBLE DE DISTRIBUER DEUX CAFÉS EN MÊME TEMPS.

L'exemple reporté ci-dessous montre la préparation d'un café expresso avec du café prémoulu. Le choix personnel d'utiliser du café prémoulu est indiqué sur l'afficheur par l'icône se trouvant sur la boisson présélectionnée (voir page 10).

Placer 1 tasse pour distribuer un café.

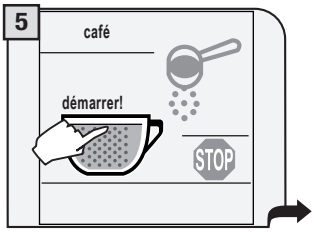


En appuyant sur la touche correspondante, l'afficheur indique :

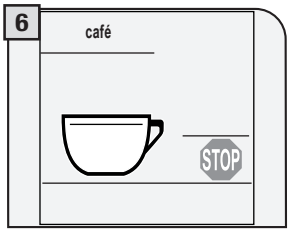


La page écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.

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



Appuyer sur la touche « démarrer » pour commencer la distribution.



La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

Remarque:
- Si la distribution ne démarre pas dans les 30 secondes qui suivent l'affichage de la page écran (3), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'est pas versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive ou que 2 ou plusieurs mesures de café sont ajoutées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le tiroir à marc.

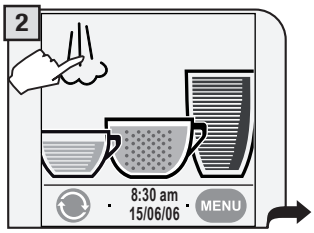
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE A CET EFFET.

1

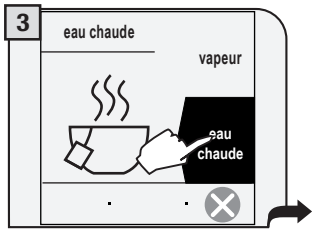
Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.

2



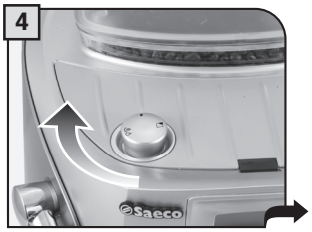
Appuyer sur l'icône.

3



Sélectionner la distribution d'eau chaude

4

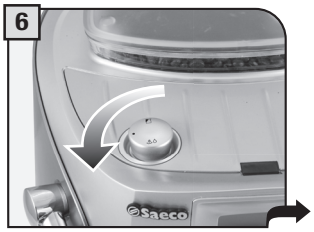


Tourner le bouton jusqu'au point de repère ♨ 💧.

5

Attendre que la quantité d'eau souhaitée ait été distribuée.

6

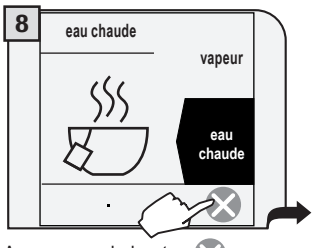


Quand la machine a distribué la quantité désirée, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●).

7

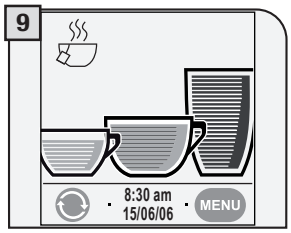
Répéter la procédure pour la distribution d'une tasse d'eau chaude supplémentaire.

8



Appuyer sur le bouton ⊗ pour revenir au menu principal.

9



Remarque : si l'icône de l'eau chaude est déjà indiquée sur l'afficheur, on peut distribuer de l'eau chaude en tournant simplement le bouton comme indiqué au point 4.

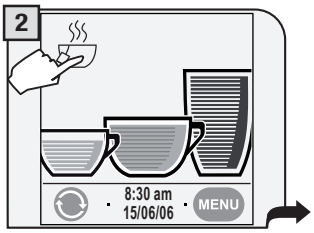
DISTRIBUTION DE VAPEUR

AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE À CET EFFET.

1

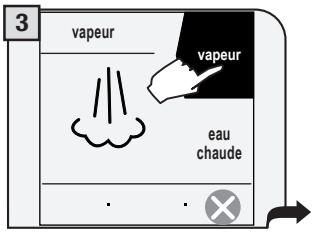
Placer un conteneur avec la boisson à réchauffer sous la buse à vapeur.

2



Appuyer sur l'icône.

3



Sélectionner la distribution de vapeur.

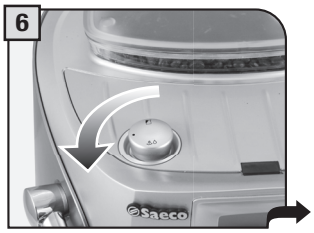
4

Tourner le bouton jusqu'au point de repère . Avant la distribution du vapeur, la machine exécute une phase de chauffage de quelque seconde.

5

Chauffer la boisson en agitant le récipient durant cette opération.

6

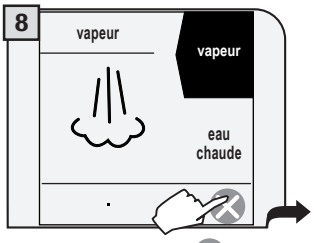


Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

7

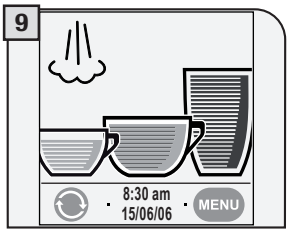
Procéder de la même façon pour chauffer une autre boisson.

8



Appuyer sur le bouton pour revenir au menu principal.

9



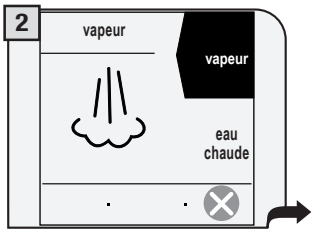
Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 32.

Remarque : si l'icône de la vapeur est déjà indiquée sur l'afficheur, vous pouvez distribuer de la vapeur en tournant simplement le bouton comme indiqué au point 4.

CAPPUCCINO

AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE À CET EFFET.

Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.



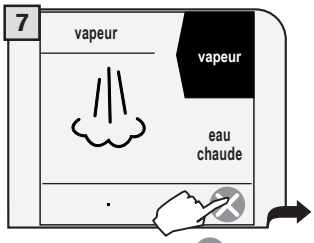
Sélectionner la distribution de vapeur (voir points 2 et 3 page 16).

Placer la tasse sous la buse de vapeur.

Tourner le bouton jusqu'au point de repère . Avant la distribution du vapeur, la machine exécute une phase de chauffage de quelque seconde.

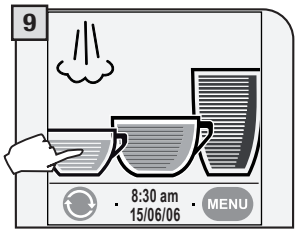
Émulsionner le lait en agitant la tasse durant cette opération.

Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



Appuyer sur le bouton pour revenir au menu principal.

Mettre la tasse sous le groupe de distribution.



Appuyer une fois sur la touche pour distribuer le café.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 32. Pour préparer 2 cappuccinos :

- émulsionner deux tasses de lait en suivant les points de 1 à 6 ;
- préparer deux cafés en suivant les points 7 à 9 (appuyer dans ce cas deux fois sur l'icône du café souhaité).

18 MILK ISLAND (EN OPTION)

Cet accessoire, que l'on peut acheter à part, permet de préparer très facilement et en toute commodité d'excellents cappuccinos.

Milk Island - 04
Type MKI001

Milk Island - 08
Type MKI002

Attention : avant d'utiliser le Milk Island consulter le manuel correspondant contenant toutes les précautions pour une utilisation correcte.

Remarque importante : la quantité de lait dans la carafe ne doit pas être inférieure au niveau minimal « MIN » et ne doit jamais dépasser le niveau maximal « MAX ». Après avoir utilisé le Milk Island, nettoyer soigneusement tous ses composants.

Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et froid (0-8°C) pour préparer le cappuccino, afin d'obtenir le meilleur résultat.

1

Remplir la carafe avec la quantité de lait souhaitée.

2

Poser la carafe sur la base du Milk Island. Vérifier que la DEL qui se trouve sur la base soit verte.

3

Tourner le bouton jusqu'à ce qu'il se place sur la position ◤.

4

Attendre que le lait soit émulsionné.

La machine s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes de distribution continue de vapeur. Pour distribuer encore de la vapeur, mettre le bouton sur la position (●) et à nouveau sur la position ◤.

5

Une fois l'émulsion souhaitée atteinte, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

6

Prélever la carafe en la prenant par la poignée.

7

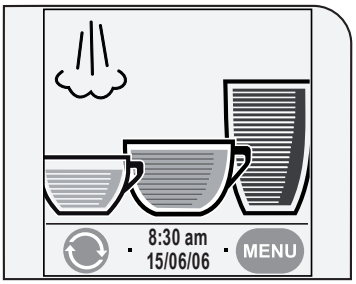
Verser le lait dans la tasse après avoir fait quelques mouvements circulaires.

8

Mettre la tasse avec le lait émulsionné sous le distributeur. Distribuer le café dans la tasse.

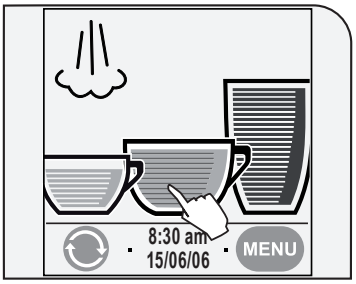
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS

L'utilisateur peut programmer chaque boisson en fonction de ses propres goûts.



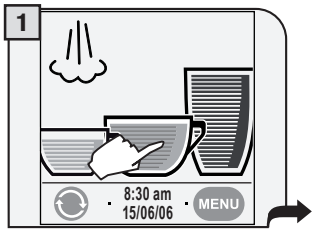
Quand une boisson a été programmée, seul ce type de boisson peut être distribuée. Pour modifier la quantité de café, vous devez procéder à une nouvelle programmation ou à la remise à zéro de celle qui est en cours.

Programmation de la boisson souhaitée :



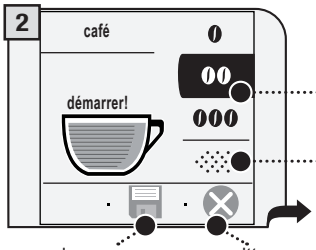
Garder la touche de la boisson souhaitée appuyée pendant deux secondes

PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ



Entrer dans le menu du café à personnaliser (maintenir l'icône correspondante pendant deux secondes).

Au cours de cette phase, on peut :

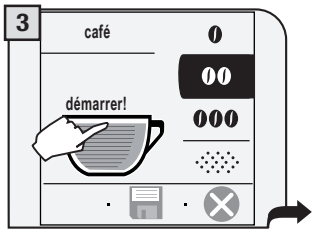


sélectionner la quantité de café à moudre (opti-dose)

choisir l'utilisation du café prémoulu

sauvegarder vos réglages

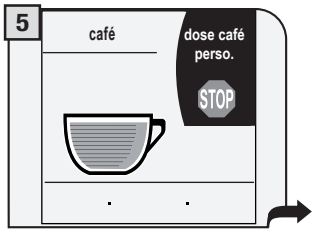
quitter sans sauver



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

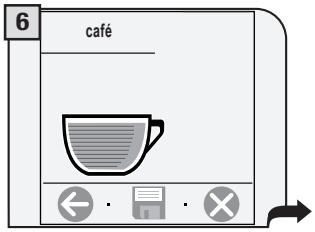
En appuyant sur la touche démarrer ! vous devez obligatoirement terminer le cycle de distribution.

La machine procède automatiquement à la distribution du café, conformément aux réglages standard.



Pour distribuer une quantité de café différente de celle préréglée par le fabricant, appuyer sur « dose café perso. » avant la fin de la distribution en action. Lorsque vous atteignez la quantité souhaitée, appuyer sur « STOP ».

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



Une fois la distribution terminée, sauvegarder les réglages dans les cinq secondes qui suivent.

Les options disponibles sont les suivantes :

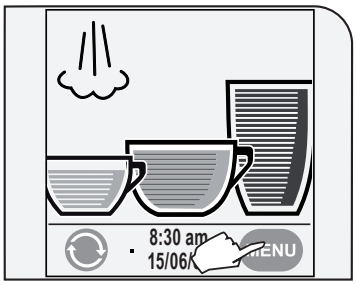
Appuyer sur pour sauvegarder la dose programmée ;

Appuyer sur pour quitter sans sauvegarder ;

Appuyer sur pour revenir au menu de programmation.

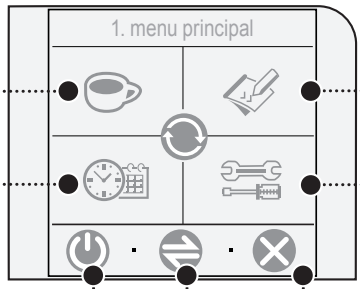
REGLAGE DE LA MACHINE

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



Appuyer sur le bouton «menu ».

L'écran affiche le menu de programmation :



programmation des boissons (voir page 24)

réglage (voir page 25) :
- date et heure actuelles ;
- minuterie de stand-by ;
- Horaires de mise en marche et d'arrêt (stand-by) dans une journée.

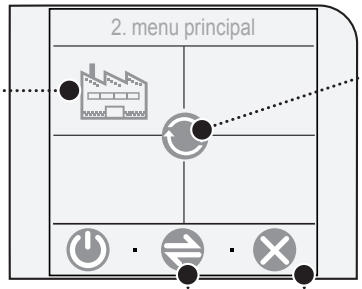
programmation des fonctions de la machine (voir page 22)

exécution des cycles d'entretien (voir page 27)

activation du stand-by

Page suivante

Sortie



Rétablir les réglages d'usine (voir page 31)

Cette fonction permet d'afficher des textes lorsque des icônes sont présentes, ou le contraire.

Page précédente

Sortie

Après avoir réglé chacun de ces menus, appuyer sur :
- , pour revenir à l'écran précédent SANS sauvegarder les nouveaux réglages ;
- , pour sauvegarder ;
- , pour revenir au menu principal SANS sauvegarder les nouveaux réglages.

RÉGLAGES MACHINE

Cela permet de modifier les paramètres de fonctionnement de la machine. Appuyer sur la touche « réglages machine » dans le menu principal.

Ce menu permet de sélectionner la langue des menus et de régler le contraste de l'écran.

Ce réglage est très important pour une bonne définition des paramètres de la machine en fonction du pays d'utilisation.

Ce menu permet de régler le bon contraste de l'écran en fonction de l'éclairage ambiant.

Cette fonction permet d'activer/désactiver les signaux sonores.

Cette fonction permet d'activer/désactiver l'émission d'un signal sonore chaque fois que la machine est prête.

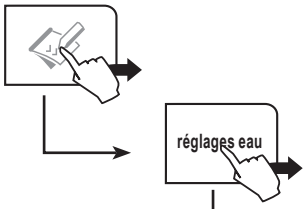
Cette fonction permet d'activer/désactiver l'émission d'un signal sonore chaque fois qu'une touche est appuyée.

Cette fonction permet de régler le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de la machine.

Avec cette fonction la plaque chauffe-tasse reste toujours allumée, si elle n'est pas en mode Stand-By.

Cela permet de garder la plaque chauffe-tasses toujours éteinte.

RÉGLAGES MACHINE



Ce menu permet de régler les fonctions pour le traitement de l'eau

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche.
Cette fonction est activée par défaut par le fabricant.
Remarque : ce rinçage doit être fait après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine.

Ce menu permet d'activer/désactiver l'avertissement de remplacement du filtre à eau. En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre à eau doit être remplacé.

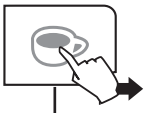
Remarque importante.
Cette fonction règle automatiquement les paramètres qui permettent à l'utilisateur de bien entretenir sa machine.

Sélectionner :
on : Seulement quand le « filtre à eau » a été installé dans le réservoir à eau, comme indiqué à la page 8 . Cette option est activée automatiquement après avoir exécuté la commande « remplir à nouv. le filtre à eau ».
off : Quand le « filtre à eau » n'est pas présent dans le réservoir. .
remplir à nouv. le filtre à eau : quand on installe un nouveau « filtre à eau » dans le réservoir à eau.

REMARQUE : si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1 - page 8.

Ce menu permet de modifier le réglage de la dureté de l'eau dans la machine.
La fonction « Dureté eau » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment voulu.
Mesurer la dureté de l'eau comme il est décrit à la page 6.

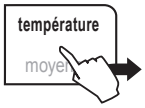
RÉGLAGES BOISSONS



Cette fonction permet de régler les paramètres généraux de distribution des différents types de café. Appuyer sur la touche « réglages boissons » dans le menu principal.

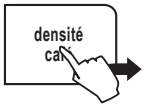
En sélectionnant chaque boisson, il est possible de régler :

La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
normale : activée.
forte : plus longue pour exalter le goût du café.
off : la pré-infusion n'est pas effectuée.



La température pour la préparation du café.

La quantité de café à moudre ou l'utilisation de café prémoulu.
Il est possible de savourer une boisson avec la quantité de café souhaitée ou de choisir de la préparer avec du café décaféiné à l'aide de la fonction « prémoulu ».



La quantité d'eau à utiliser pour la préparation du café.
Appuyer sur la touche « densité café ».
Remarque : régler la quantité en fonction des tasses qu'on souhaite utiliser.

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

RÉGLAGES HORLOGE

Ce menu permet de régler l'heure actuelle, la minuterie pour le stand-by et l'économie d'énergie. Appuyer sur la touche « réglages horloge » dans le menu principal.

Cette fonction permet de régler tous les paramètres relatifs à l'heure actuelle

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

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de l'heure. La machine permet également d'afficher l'heure dans le format anglo-saxon (am/pm)

Cette fonction permet de régler tous les paramètres relatifs au calendrier. Fonction importante pour programmer correctement les horaires de mise en marche et d'arrêt de la machine.

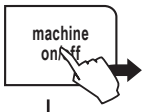
ette fonction permet de régler la date actuelle sur la machine.
Remarque : le jour de la semaine est réglé automatiquement en fonction de la date saisie.

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de la date. La machine permet aussi d'afficher la date dans le format anglo-saxon (mm/gg/aa) et dans le format (aa/mm/gg).

Cette fonction permet de 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 1h ».

Après l'écoulement du temps réglé, la machine se met en stand-by. Appuyer sur la touche « ⊗ ». Une fois la phase de chauffage et l'analyse des fonctions terminées, la machine est de nouveau prête à l'emploi.

PROGRAMMATION MACHINE



Cette fonction permet de régler la machine afin qu'elle se mette en marche (s'active) et s'éteigne (Stand-by) aux horaires souhaités.
La machine gère cette fonction uniquement si elle est allumée à l'aide de l'interrupteur général.

Cette fonction permet de régler le premier intervalle de mise en marche

Cette fonction permet de régler le deuxième intervalle de mise en marche

Cette fonction permet de régler le troisième intervalle de mise en marche

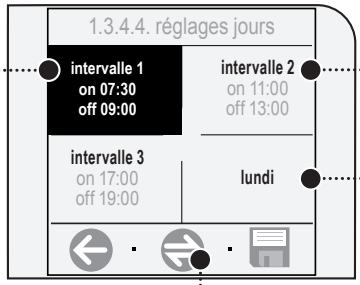
Remarque : après avoir réglé l'horaire de mise en marche, régler l'horaire d'arrêt en appuyant sur le bouton .

Le réglage correct demande :

- de régler les différents intervalles de mise en marche et d'arrêt de la machine ;
- de choisir les jours pendant lesquels on souhaite activer ces intervalles.

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

Cela permet de faire défiler les jours de la semaine et, pour chaque jour, de sélectionner le(s) intervalle(s) qu'on souhaite activer.



Intervalle activé pour le jour sélectionné

Intervalle PAS activé pour le jour sélectionné

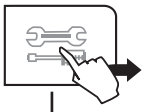
Le jour de la semaine sélectionné est indiqué.

Vous pouvez sélectionner des intervalles différents pour chaque jour.

Vous pouvez sélectionner le jour de la semaine.

Remarque : le mode de Stand -by réglé à la page précédente est toujours inséré; celui-ci interviendra même pendant les intervalles actifs sélectionnés dans cette fonction. Si nécessaire, régler la fonction de Stand-by.

RÉGLAGES D'ENTRETIEN



Cette fonction sert à nettoyer et à entretenir tous les circuits internes de la machine. Appuyer sur la touche « réglages d'entretien » dans le menu principal.

Cette fonction permet d'afficher le nombre de produits qui ont été préparés pour chaque type de café, à partir de la dernière remise à zéro.

Cette fonction permet de bloquer momentanément l'écran tactile (par ex. pour effectuer le nettoyage de l'écran). Pour réactiver l'écran, appuyer sur « déblocage » en bas à droite, ensuite (dans les deux secondes qui suivent) sur « déblocage » en haut à gauche (cette touche n'apparaît que lorsqu'on a appuyé sur la première touche de déverrouillage).

Cette fonction permet d'exécuter le cycle de détartrage (la machine indique combien de litres sont encore nécessaires pour le détartrage).

Cette fonction permet d'exécuter le cycle de lavage du groupe de distribution.

MENU «CYCLE DE LAVAGE»

Cette fonction permet d'effectuer le lavage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café.
Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 33.
Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous le mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles Saeco, qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :

1. qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. que la pastille spéciale pour le nettoyage ait été introduite dans le groupe de distribution ;
3. remplir le réservoir à eau

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

S'assurer d'avoir inséré la pastille comme illustré. Appuyer sur la touche « oui ».

Attendre que le cycle de lavage soit terminé (environ 4 minutes) ; la machine revient au menu principal.

MENU «CYCLE DÉTARTR. CHAUDIÈRE»

S'il y a du conflit, le contenu du mode d'emploi et d'entretien a la priorité par rapport aux indications fournies sur les accessoires et/ou les matériaux d'usage vendus séparément.

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

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.
Lorsqu'on procède au détartrage, il faut être présents pendant toute la durée du processus (40 minutes environ).

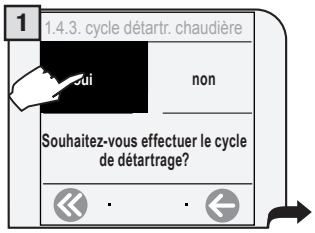
N'utiliser que le détartrant Saeco qui a été conçu conformément aux caractéristiques techniques de la machine, pour la continuité de ses performances dans le temps et dans le respect de la sécurité de l'utilisateur. La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

Remarque. Avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier :

1. **qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse de distribution de l'eau ;**
2. **QUE LE FILTRE À EAU « INTENZA » A ÉTÉ ENLEVÉ.**

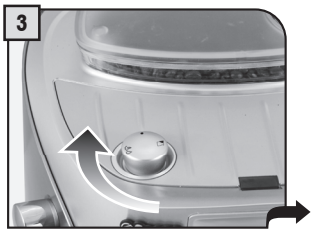
Appuyer sur la touche « cycle détartr. chaudière »

Le détartrage a lieu à une température contrôlée. Si la machine est froide, attendre qu'elle arrive à la juste température ; dans le cas contraire, procéder comme suit pour refroidir la chaudière :



Appuyer sur « oui » pour démarrer

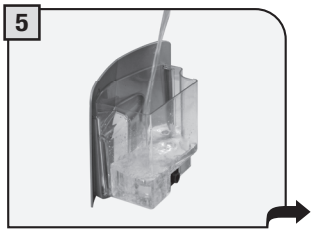
Placer un récipient de dimension adéquate sous la buse de distribution de l'eau chaude.



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

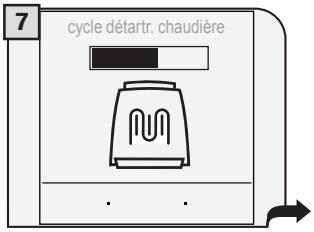
Lors des différentes opérations, la machine peut demander l'ouverture (réf.) ou la fermeture (réf. ●) du bouton pour permettre une gestion correcte de toutes les opérations. Lorsqu'on le demande, tourner le bouton comme il est montré sur l'afficheur.

La chaudière est à la juste température quand le message suivant est affiché

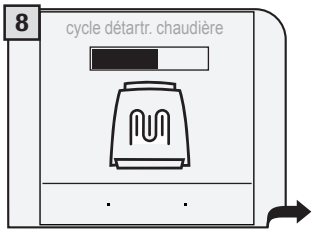


Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réinsérer le réservoir dans la machine.

Appuyer sur la touche pour faire démarrer le cycle.

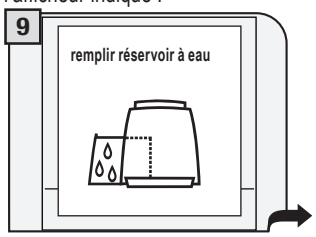


La machine commence à distribuer la solution détartrante dans la buse de distribution de l'eau chaude. La distribution a lieu à des intervalles préétablis pour permettre à la solution d'agir de façon efficace.



Les intervalles sont affichés afin de pouvoir vérifier l'état d'avancement du processus.

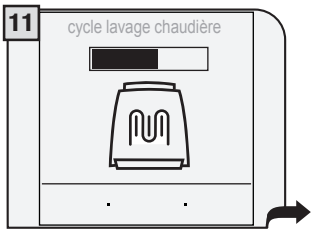
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :



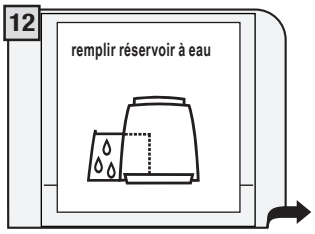
Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau fraîche pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

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

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

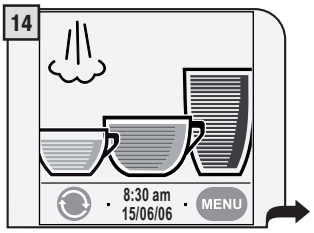


La machine procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.



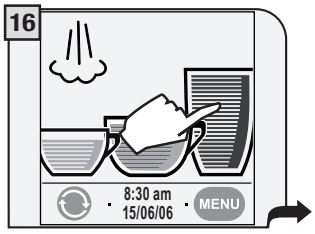
La page-écran suivante apparaît quand le rinçage est terminé. Retirer le réservoir, si on le désire monter à nouveau le filtre à eau et le remplir avec de l'eau fraîche potable.

Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



Lorsque le détartrage est terminé, retourner au menu principal pour la distribution des boissons.

Mettre une tasse sous la buse de distribution.



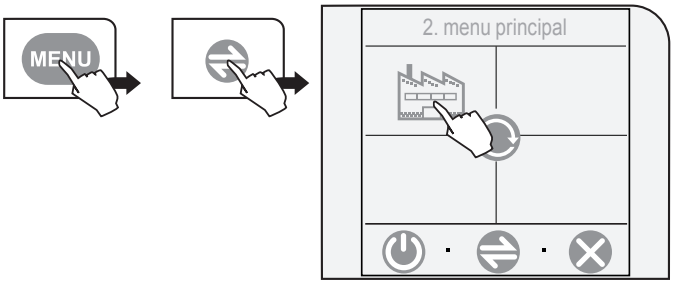
Appuyer sur l'icône correspondant au café allongé sur l'afficheur ; une fois pour obtenir 1 tasse.
La distribution commence.

À la fin de la distribution, vider la tasse.
Répéter l'opération du point 15.
Maintenant, la machine est prête.

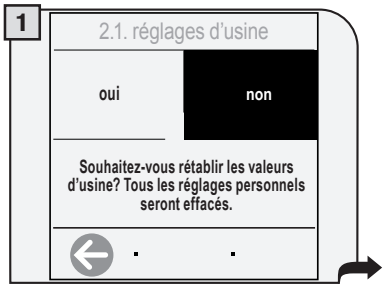
REMARQUE : si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1 - page 8.
Après avoir effectué le détartrage, laver le groupe de distribution comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

RÉGLAGES D'USINE

Ce menu contient la fonction pour rétablir toutes les valeurs réglées en usine.

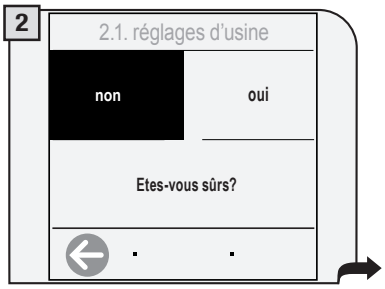


Appuyer sur la touche « réglages d'usine ».

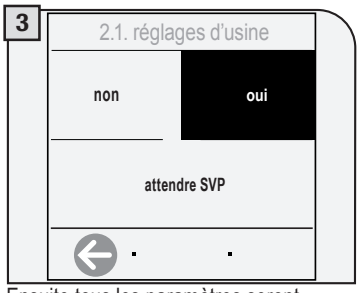


Si vous sélectionnez « oui », une autre confirmation à touches inversées est demandée.

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



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

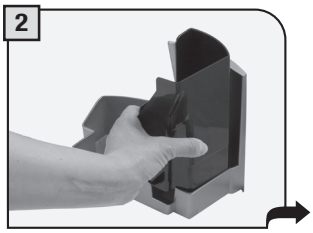


Ensuite tous les paramètres seront rétablis

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

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

Retirer le tiroir à marc.



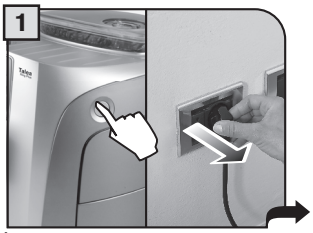
Le vider et le laver

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

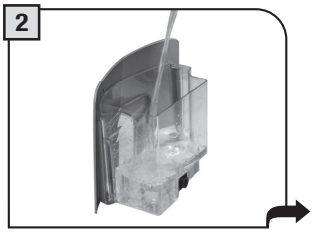
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

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

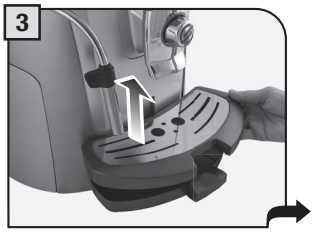
ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.



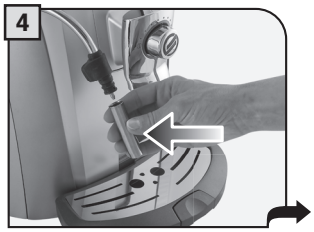
Éteindre la machine et débrancher la fiche.



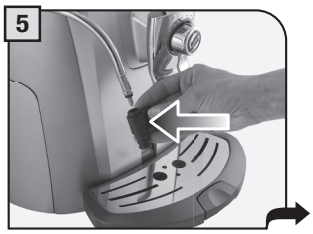
Laver le réservoir et le couvercle.



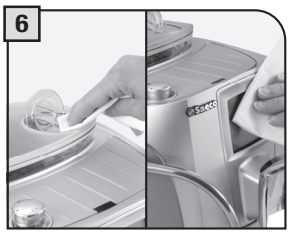
Retirer le bac d'égouttement, le vider et le laver.



Enlever la partie terminale de la buse de vapeur et la remonter ensuite.



Retirer et laver le support de la buse de vapeur et le remonter ensuite.

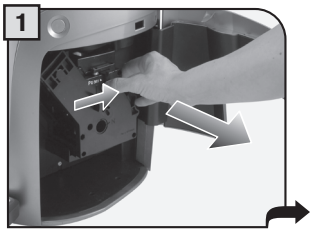


Nettoyez le compartiment du café prémoulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur.

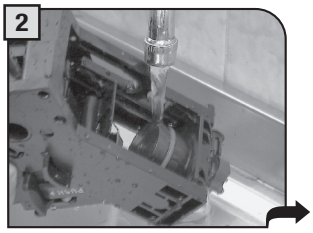
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme le montre la fig. 1 à la page 32.
Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.
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.

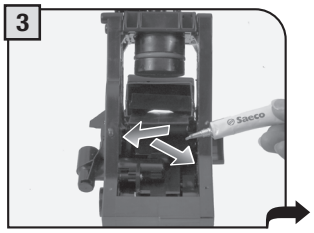
ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle



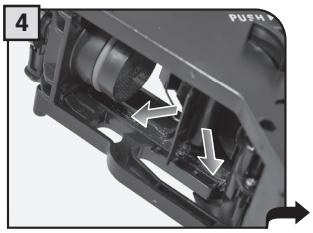
Pour retirer le groupe de distribution, appuyer sur la touche PUSH.



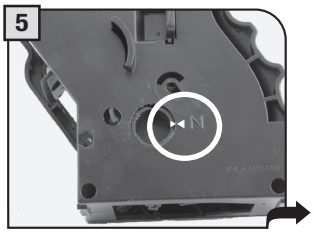
Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.



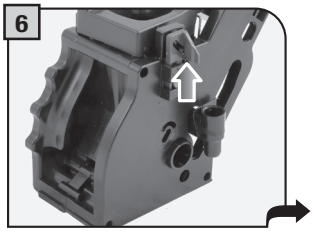
Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



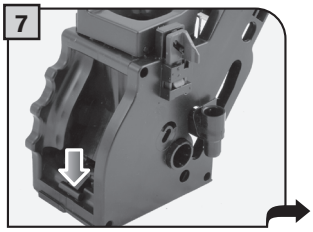
Distribuer la graisse de façon uniforme sur les des convoyeurs latéraux.



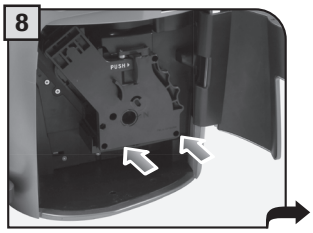
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



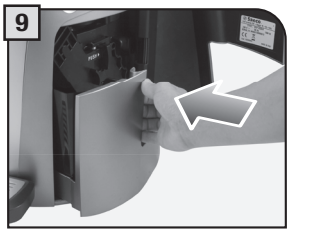
S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



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

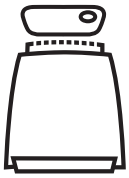


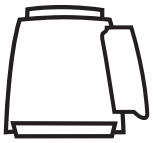
Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !



Insérer le tiroir à marc.
Fermer la porte de service.

MESSAGES D’ERREUR

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
refermer couvercle café 	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir préparer une boisson quelconque.
ajouter café en grains	Remplir le réservoir à café avec du café en grains
insérer groupe	Insérer le groupe de distribution dans son logement.
insérer tiroir à marc	Insérer le tiroir à marc.

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
vider tiroir à marc	Retirer le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. **Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que quand la machine le demande et quand elle est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.**
porte ouverte 	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte latérale.
remplir réservoir à eau	Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
vider bac d'égouttement	Ouvrir la porte latérale et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution. **Attention : en effectuant cette opération lorsque la machine est en marche, celle-ci enregistre le vidage du tiroir à marc et remet à zéro le compteur correspondant. Pour cette raison, il faut également vider le marc de café.**

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
fermer bouton vapeur	Tourner le bouton dans le sens indiqué jusqu’à la position de repos (●).
Remplacer filtre à eau	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 la machine n’a pas été utilisée. Remarque : ce message n’apparaît que si « inséré » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (Voir page 23).
carafe retirée milk island retir	Le bouton de la vapeur a été mis sur , le Milk Island n’est pas installé ou la carafe n’est pas bien placée. Installer le Milk Island ou placer correctement la carafe. Dans le cas contraire, mettre le bouton dans la position de repos (●).
détartrer	Faire un cycle de détartrage des circuits internes de la machine.
Stand-by	Appuyer sur la touche “ ”.

SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immediatement la fiche de la prise electrique.

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.
- Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec 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'ecran a touches tactiles, vous devez uniquement utiliser les doigts.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

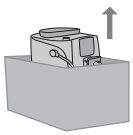
Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- 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 propre, 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 affi chant 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

- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Cette consigne vaut également pour les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de 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 brulures 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 brulures !

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour le nettoyage des circuits lait et café, n'utilisez que les détergents recommandés et fournis avec la machine. N'utilisez pas ces produits pour des usages différents.
- 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 apres une mise hors service prolongee.

PIÈCES DÉTACHÉES

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

ELIMINATION

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 CO_2).
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 à eau Intenza, voilà quelques avertissements dont il faut tenir compte :

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

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
AN 09
2006/95/CE, 2004/108/CE,

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

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

SUP 032AR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
  Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques
  Méthodes d'évaluation et de mesure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14
  Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :
  Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné ≤ 16A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.
  EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues.
  Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Selon les dispositions des directives: 2006/95/CE , 2004/108/CE.

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani