Talea
Touch Plus

Mode d'emploi

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

CE

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Saeco

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.

2 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
FILTRE À EAU INTENZA 7
AFFICHEUR 8
RÉGLAGES 9
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU 9
DENSITÉ DU CAFÉ 9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT 10
SAECO ADAPTING SYSTEM 10
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ 11
DISTRIBUTION DE LA BOISSON 12
CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE 12
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU 13
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 14
DISTRIBUTION DE VAPEUR 15
CAPPUCCINO 16
MILK ISLAND (EN OPTION) 17
PROGRAMMATION BOISSON 18
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS 18
PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ 19
REGLAGE DE LA MACHINE 20
RÉGLAGES MACHINE 21
<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 23
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 24
RÉGLAGES DE L'HEURE
RÉGLAGES DE LA DATE
RÉGLAGE STAND-BY
MACHINE ON/OFF
RÉGLAGES D'ENTRETIEN 26
MENU «COMPTEURS DE PRODUITS»
MENU «CYCLE DE LAVAGE»
MENU «CYCLE DÉTARTR. CHAUDIÈRE»
MENU «BLOCAGE AFFICHEUR»
RÉGLAGES D'USINE 29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 30
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT 30
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE 30
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION 31
MESSAGES D'ERREUR 32
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 35

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.

4 APPAREIL

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.

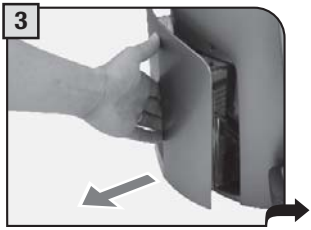
1

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

2

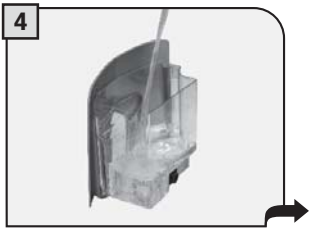
Fermer le couvercle en appuyant à fond.

3



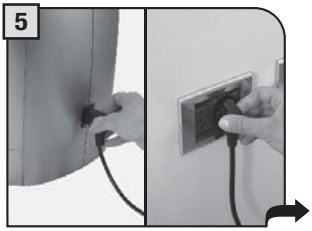
Retirer le réservoir à eau.
Il est conseillé d'installer le filtre à eau (voir page 7).

4



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.

5

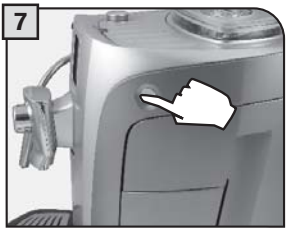


Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine.
Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaque signalétique).

6

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

7



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 22.
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche, voir page 8.

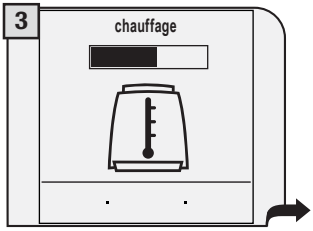
6 MISE EN PLACE

SÉLECTIONNER LA LANGUE

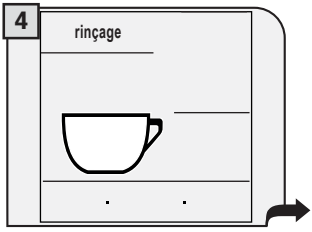
Cette fonction permet de régler les paramètres de la machine pour adapter le café aux habitudes du pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du lieu.

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

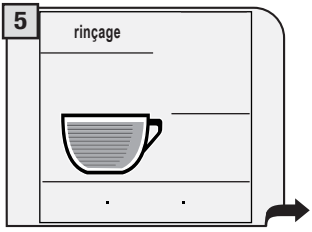
Appuyer sur le bouton .



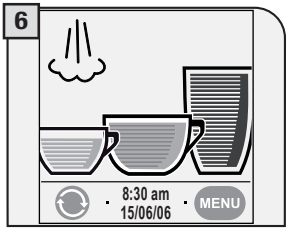
Attendre que la machine termine la phase de chauffage.



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



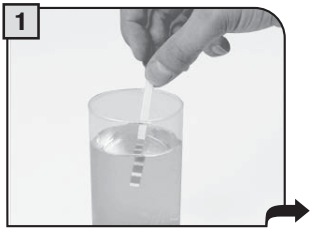
Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 22.



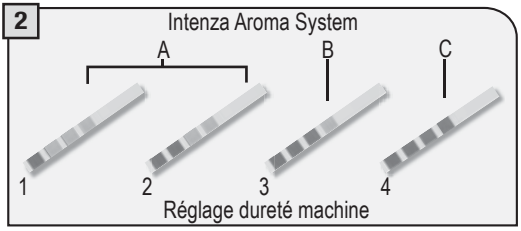
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.
Régler l'heure et la date de la machine comme indiqué à la page 24.

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 22) ;
- Intenza Aroma system (page 7).

FILTRE À EAU INTENZA

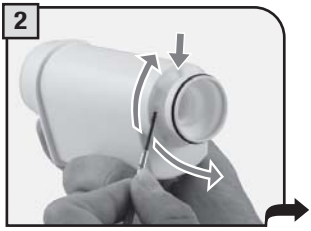
Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée et garantir en même temps une durée de vie accrue de l'appareil, il est conseillé d'installer le filtre à eau. Après l'installation, procéder avec le programme d'activation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur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

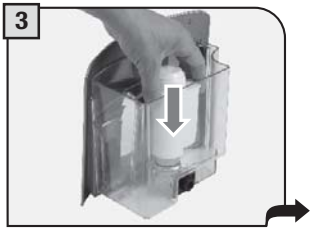
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

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.

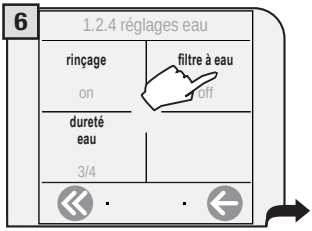
4

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

5

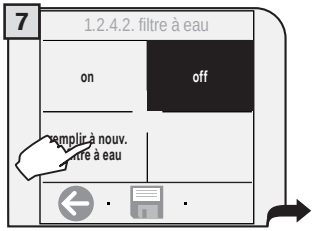
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/ vapeur

6



Accéder à la programmation (voir page 20 et 22). 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

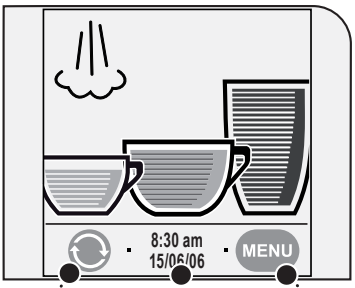
Tourner le bouton jusqu'au point de repère . La distribution de l'eau chaude commence.

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 22).
REMARQUE : si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1.

8 AFFICHEUR

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

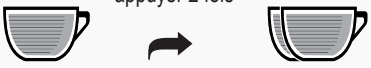
Accéder au menu de programmation

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.

léger moyen fort prémoulu

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.

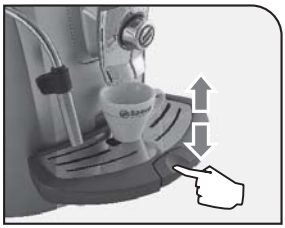
SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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 11).

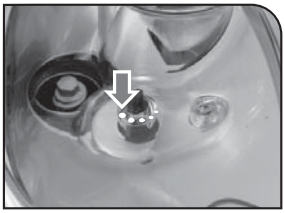
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

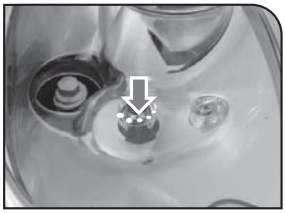
Le réglage doit être effectué en appuyant sur le pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

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.

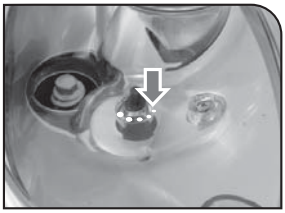
Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.



MOUTURE GROSSIÈRE



MOUTURE MOYENNE



MOUTURE FINE

12 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

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.

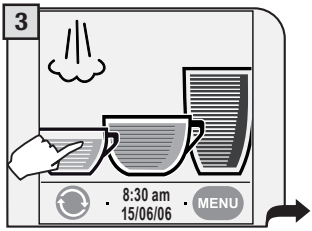
Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE

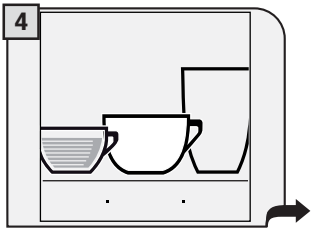
Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour distribuer un autre type de café, le sélectionner en appuyant sur l'icône associée. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.

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 18.

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

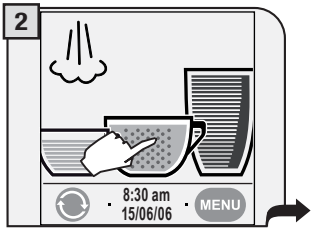
La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.
Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.
(voir chapitre « Programmation boisson » page 18)

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

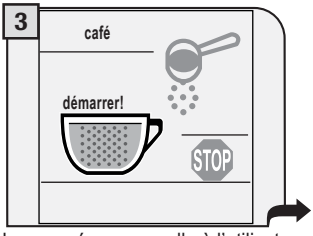
VERSER UNE SEULE MESURE DE CAFÉ MOULU À LA FOIS. IL EST IMPOSSIBLE DE DISTRIBUER DEUX CAFÉS EN MÊME TEMPS.

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 9).

Placer 1 tasse pour distribuer un café.

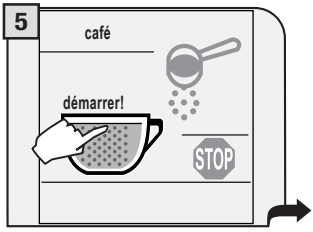


En appuyant sur la touche correspondante, l'afficheur indique :

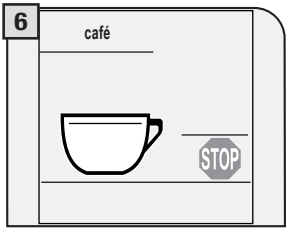


La page écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.

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.

14 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

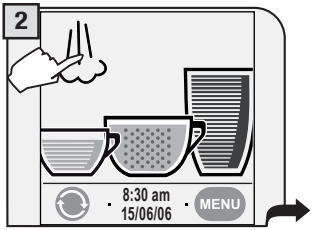
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

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

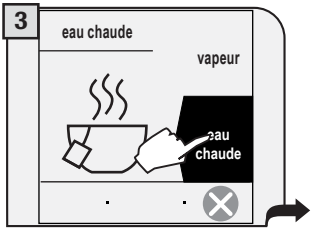
Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.

2



Appuyer sur l'icône.

3



Sélectionner la distribution d'eau chaude

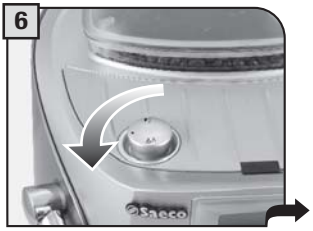
4

Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

5

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

6

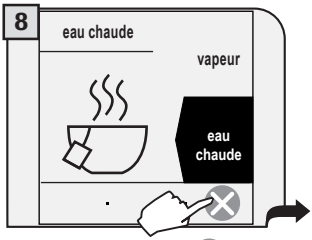


Quand la machine a distribué la quantité désirée, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●).

7

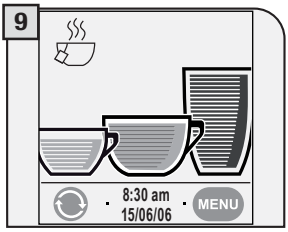
Répéter la procédure pour la distribution d'une tasse d'eau chaude supplémentaire.

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.

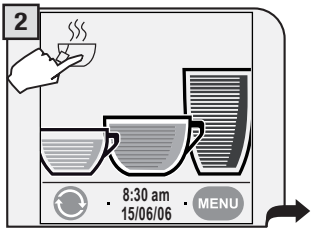
DISTRIBUTION DE VAPEUR

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

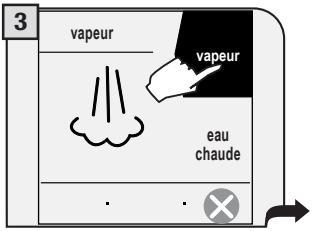
Placer un conteneur avec la boisson à réchauffer sous la buse à vapeur.

2



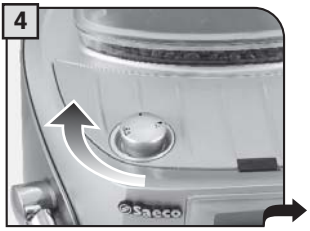
Appuyer sur l'icône.

3



Sélectionner la distribution de vapeur.

4

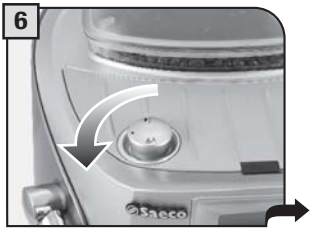


Tourner le bouton jusqu'au point de repère . Avant la distribution du vapeur, la machine exécute une phase de chauffage de quelque seconde.

5

Chauffer la boisson en agitant le récipient durant cette opération.

6

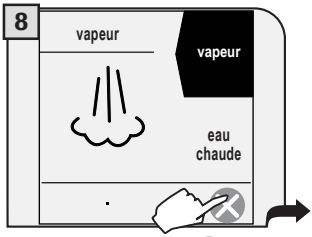


Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

7

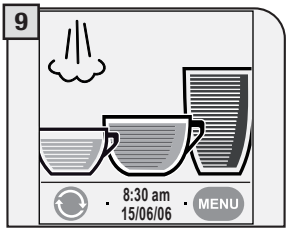
Procéder de la même façon pour chauffer une autre boisson.

8



Appuyer sur le bouton pour revenir au menu principal.

9



Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 30.

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.

16 DISTRIBUTION DE LA BOISSON

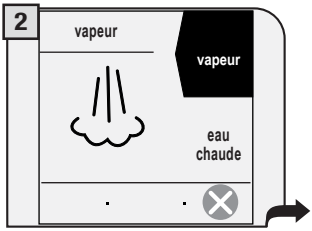
CAPPUCCINO

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.

1

Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.

2



Sélectionner la distribution de vapeur (voir points 2 et 3 page 15).

3

Placer la tasse sous la buse de vapeur.

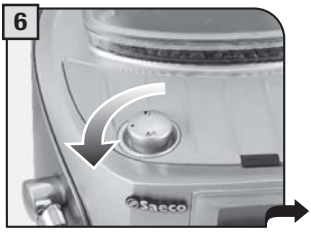
4

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

5

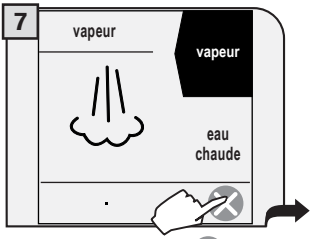
Émulsionner le lait en agitant la tasse durant cette opération.

6



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

7

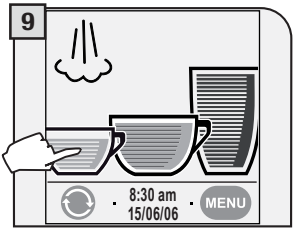


Appuyer sur le bouton pour revenir au menu principal.

8

Mettre la tasse sous le groupe de distribution.

9



Appuyer une fois sur la touche pour distribuer le café.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 30.
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).

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.

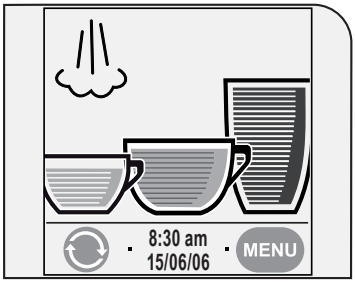
8

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

18 PROGRAMMATION BOISSON

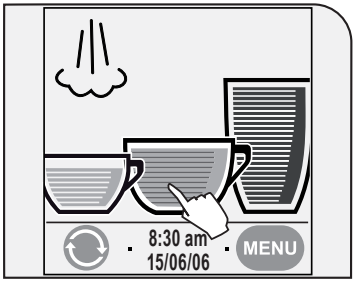
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS

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.

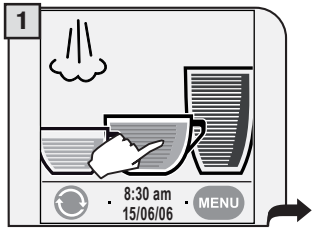
Programmation de la boisson souhaitée :



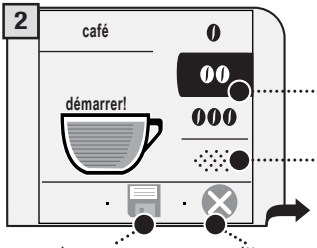
Garder la touche de la boisson souhaitée appuyée pendant deux secondes

PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

Au cours de cette phase, on peut :



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

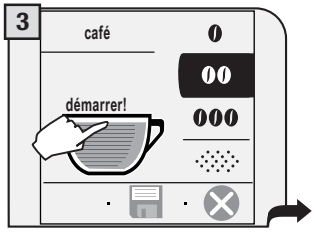


sélectionner la quantité de café à moudre (opti-dose)

choisir l'utilisation du café prémoulu

sauvegarder vos réglages

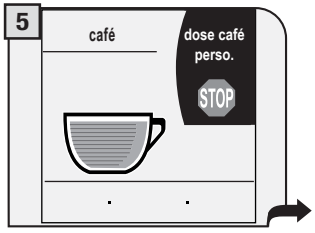
quitter sans sauver



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

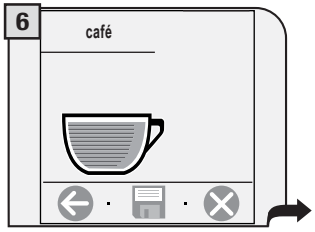
En appuyant sur la touche démarrer ! vous devez obligatoirement terminer le cycle de distribution.

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 :

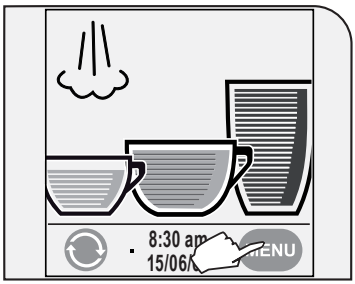
Appuyer sur pour sauvegarder la dose programmée ;

Appuyer sur pour quitter sans sauvegarder ;

Appuyer sur pour revenir au menu de programmation.

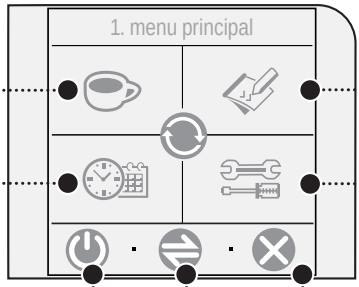
REGLAGE DE LA MACHINE

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 23)

réglage (voir page 24) :
- date et heure actuelles ;
- minuterie de stand-by ;
- Horaires de mise en marche et d'arrêt (stand-by) dans une journée.

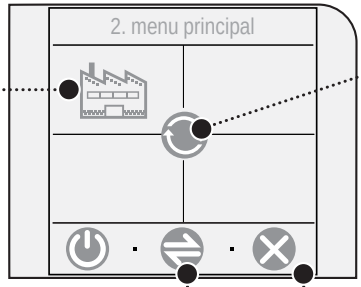
programmation des fonctions de la machine (voir page 21)

exécution des cycles d'entretien (voir page 26)

activation du stand-by

Page suivante

Sortie



Rétablir les réglages d'usine (voir page 29)

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.

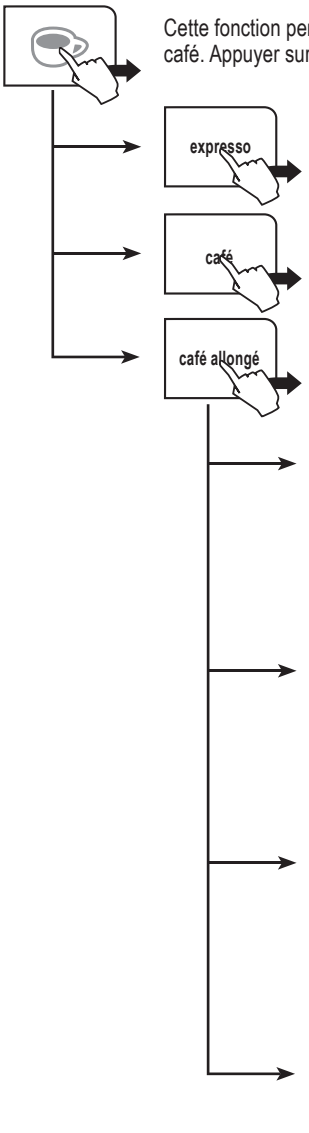
Remarque importante.
Cette fonction règle automatiquement les paramètres qui permettent à l'utilisateur de bien entretenir sa machine.

Sélectionner :
on : Seulement quand le « filtre à eau » a été installé dans le réservoir à eau, comme indiqué à la page 7 . 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 7.

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)

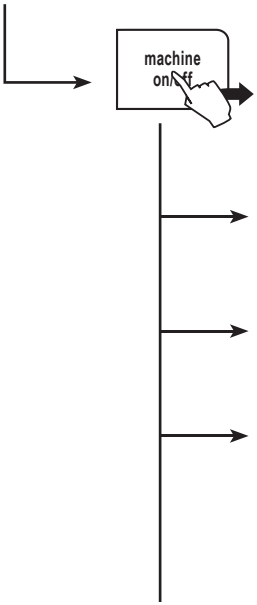
Cette fonction permet de régler tous les paramètres relatifs au calendrier. Fonction importante pour programmer correctement les horaires de mise en marche et d'arrêt de la machine.

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.



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

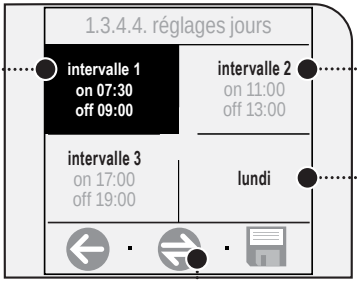
Remarque : après avoir réglé l'horaire de mise en marche, régler l'horaire d'arrêt en appuyant sur le bouton .

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 31.
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»

Cette fonction permet d'exécuter le cycle automatique de détartrage.
Le détartrage doit être effectué tous les 1 à 2 mois ou lorsque la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

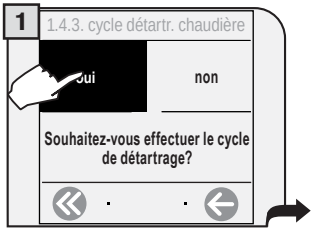
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.
ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER DE VINAIGRE POUR DÉTARTRER LA MACHINE.

Utiliser le détartrant SAECO. Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion. Le détartrant doit être utilisé en suivant à la lettre les préconisations du mode d'emploi de l'appareil concerné et selon la réglementation en vigueur dans le pays.

Remarque : avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier :
1. **qu'un récipient de taille suffisante ait été mis sous la buse de l'eau ;**
2. **QUE LE FILTRE NE SOIT PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU.**

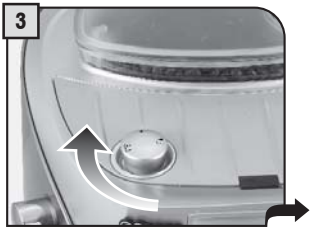
Appuyer sur la touche « cycle détartr. chaudière »

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 :

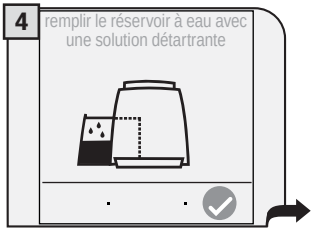


Appuyer sur « oui » pour démarrer

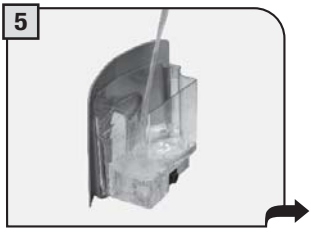
Placer un récipient de dimension adéquate sous la buse de distribution de l'eau chaude.



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .

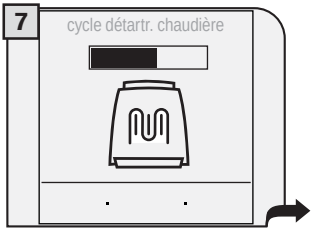


La chaudière est à la juste température quand le message suivant est affiché

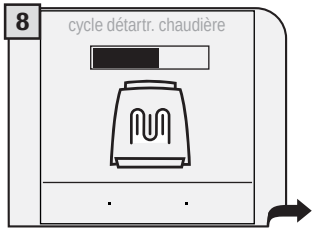


Verser la solution détartrante dans le réservoir. Remettre ce dernier dans la machine.

Appuyer sur la touche pour faire démarrer le cycle.

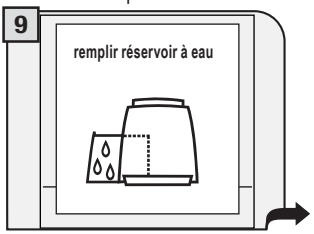


La machine commence à distribuer la solution détartrante dans la buse de distribution de l'eau chaude. La distribution a lieu à des intervalles préétablis pour permettre à la solution d'agir de façon efficace.



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

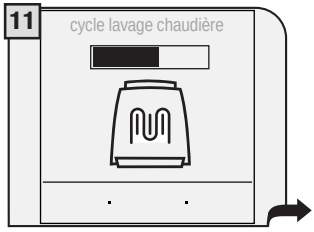
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :



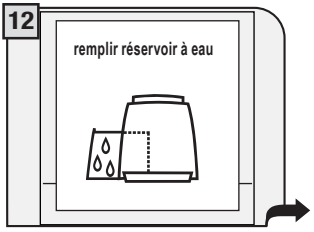
Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau fraîche pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

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

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

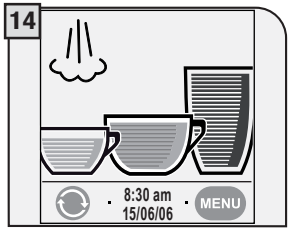


La machine procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.



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 (●).

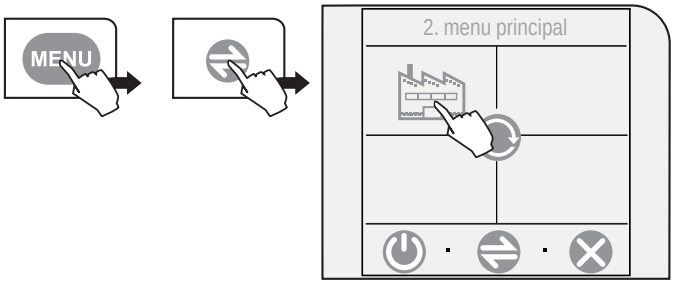


Lorsque le détartrage est terminé, retourner au menu principal pour la distribution des boissons.

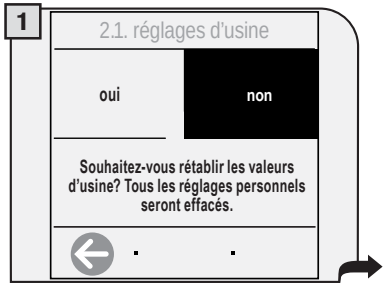
REMARQUE : si le filtre à eau n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1 - page 7.

RÉGLAGES D'USINE

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

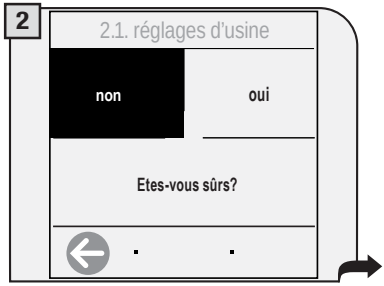


Appuyer sur la touche « réglages d'usine ».



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.

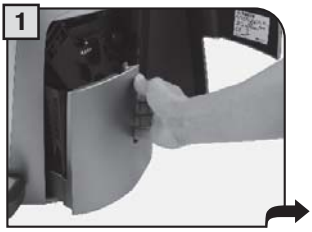


Le rétablissement des données standards s'effectue en sélectionnant « oui ».

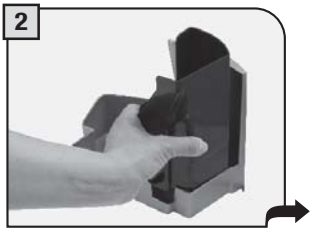
Ensuite tous les paramètres seront rétablis

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.



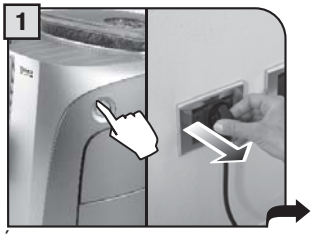
Le vider et le laver

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.

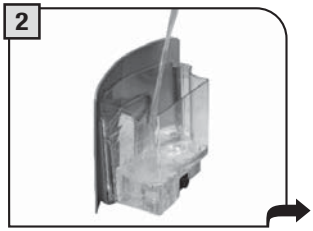
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

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.

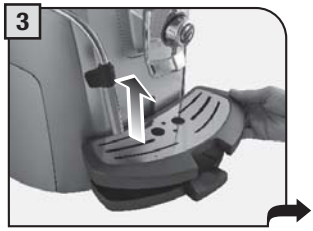
ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.



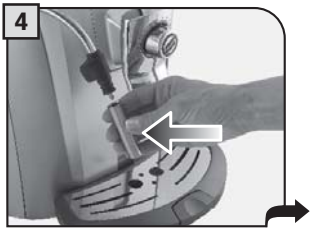
Éteindre la machine et débrancher la fiche.



Laver le réservoir et le couvercle.

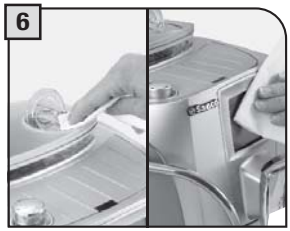


Retirer le bac d'égouttement, le vider et le laver.



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.

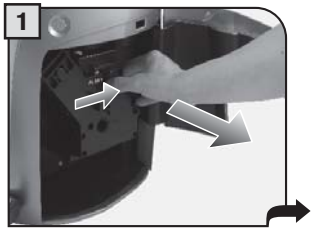


Nettoyez le compartiment du café prémoulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur.

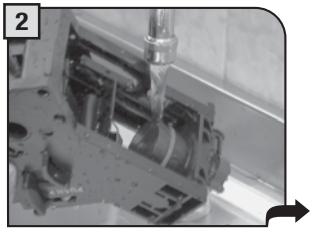
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

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 30.
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.

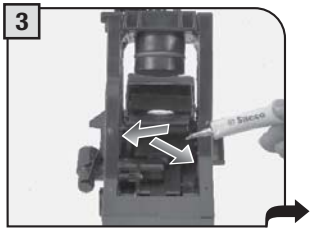
ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle



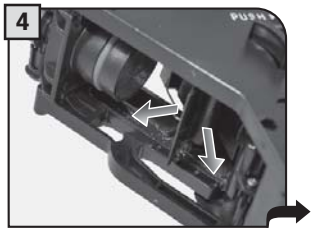
Pour retirer le groupe de distribution, appuyer sur la touche PUSH.



Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.

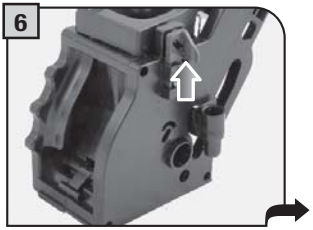


Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.

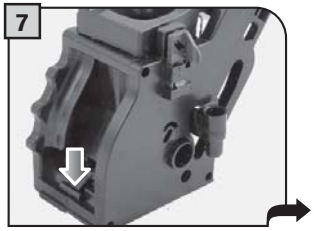


Distribuer la graisse de façon uniforme sur les des convoyeurs latéraux.

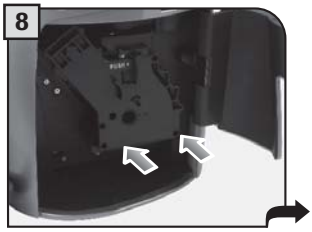
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



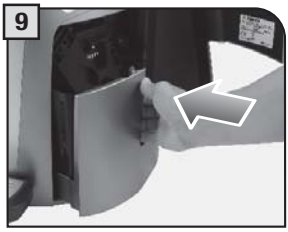
S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



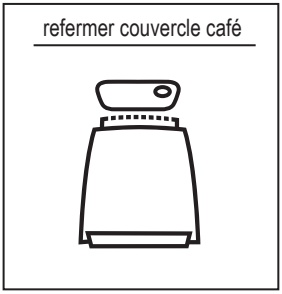
Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.

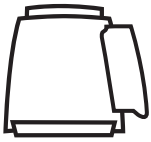
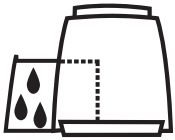


Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !



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

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

MESSAGES D'ERREUR

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
	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 22).
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

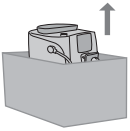
Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

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

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

SUP 032AR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
  EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
  Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
  Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14
  Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
  Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr Andrea Castellani

Type SUP-032AR Cod.15001568 Rev.00 del 15-09-08

Saeco
International Group S.p.A.

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

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

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

© Saeco International Group S.p.A.