

# Primea Cappuccino Ring



## 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.



<b>WARNING</b> .....	2
<b>APPLIANCE</b> .....	4
ACCESSORIES .....	4
<b>INSTALLATION</b> .....	5
STARTING THE MACHINE .....	5
SETTING THE LANGUAGE .....	6
“AQUA PRIMA” FILTER .....	7
<b>DISPLAY</b> .....	8
COFFEE AROMA .....	8
<b>ADJUSTMENTS</b> .....	9
COFFEE INTENSITIV .....	9
ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY .....	9
FILLING THE MILK CONTAINER .....	9
<b>PRODUCT DISPENSING</b> .....	10
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE .....	10
DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE .....	11
HOT WATER DISPENSING .....	12
LATTE MACCHIATO.....	12
DISPENSING HOT MILK .....	13
ESPRESSO MACCHIATO .....	14
CAPPUCCINO .....	14
<b>BEVERAGE PROGRAMMING</b> .....	15
1. PROGRAMMING FOR SELF-INSTRUCTING .....	15
2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU .....	15
<b>PROGRAMMING THE MACHINE</b> .....	17
MACHINE SETTINGS.....	18
“LANGUAGE” MENU .....	18
“CUP WARMER” MENU .....	19
“WATER FILTER” MENU .....	19
“RINSE” MENU .....	20
“WATER HARDNESS” MENU .....	20
“ACOUSTIC ALARM” MENU .....	21
“MAINTENANCE” MENU .....	22
MILK CIRCUIT RINSE CYCLE .....	22
COFFEE WASH CYCLE .....	23

MILK WASH CYCLE .....	24
DESCALING CYCLE .....	26
CLOCK SETTINGS .....	28
TIME SETTING .....	28
DATE SETTING.....	29
TIME FORMAT .....	29
STANDBY SETTING.....	30
ENERGY SAVING.....	30
TIMER SETTING.....	30
SPECIAL FUNCTIONS.....	32
DELETING ALL THE SETTINGS .....	32
COFFEE IN THE WORLD.....	33
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>34</b>
GENERAL MACHINE CLEANING .....	34
CLEANING THE BREW GROUP.....	35
GRINDER MAINTENANCE.....	36
MILK CONTAINER CLEANING.....	36
<b>ERROR CODES .....</b>	<b>37</b>
<b>TECHNICAL DATA .....</b>	<b>38</b>
<b>SAFETY RULES .....</b>	<b>39</b>

**During home use, every precaution must be taken to limit the risk of fire, electric shock and/or accidents.**

- Read carefully all the instructions and information listed in this manual and in any other booklet contained in the packaging before turning on or using the espresso machine.
- Do not touch hot surfaces.
- To avoid fires, electric shocks or accidents, do not immerse the cord, plug or body of the machine in water or other liquid.
- Be especially careful when using the espresso machine in the presence of children.
- Unplug the cord when the machine is not in use or during cleaning. Let it cool down before inserting or removing parts and before cleaning.
- Do not use the machine with a damaged cord or plug or in the case of failure or breakdown. Have the machine checked or repaired at the nearest customer service center.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage to property or injury to persons.
- Do not use the espresso machine outdoors.
- Make sure the cord does not dangle or touch hot surfaces.
- Keep the espresso machine away from heat sources.
- Make sure the espresso machine's main switch is in the "Off" position before plugging it in. To turn it off, turn the switch to "Off" and unplug the cord from the socket.
- The machine is for home use only.
- Be extremely careful while using the steamer.

## **WARNING**

**This espresso machine has been designed for home use only. Any repair and/or assistance, with the exception of normal cleaning and maintenance operations, must be performed by an authorized customer service center. Do not immerse the machine in water.**

- Check that the voltage indicated on the tag corresponds to that of the electrical system of your home.
- Never use warm or hot water to fill the water tank. Use only cold water.
- Do not touch the machine's hot parts or the power cord with your bare hands during operation.
- Never wash the machine with corrosive detergents or abrasive utensils. Use only a soft cloth dampened with water.
- To slow down the formation of limescale, we recommend using filtered water.

## INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRICAL CORD

- A rather short electrical cord has been provided to keep it from twisting or causing tripping.
- Extension cords can be used, but must be used with great care.

When an extension cord is used, check that:

- a. the voltage listed on the extension cord corresponds to the electrical voltage of the appliance;
  - b. the cord has a grounded, three-prong plug (if the appliance's cord is of this type);
  - c. the cord does not dangle from the table to avoid tripping.
- Do not use multi-sockets

## GENERAL INFORMATION

**The coffee machine is intended for preparing espresso by using either coffee beans or ground coffee. It includes an automatic device for preparing milk products and a hot water dispenser. The machine is elegantly designed for domestic use and is not suitable for continuous heavy duty use of a professional kind.**

**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.

**IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.**



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

## HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS

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

**KEEP THESE INSTRUCTIONS**



## ACCESSORIES



## STARTING THE MACHINE

Make sure that the main power button is not switched to the “ON” position.



Press the button on the coffee hopper to open the cover. Fill the hopper with coffee beans.



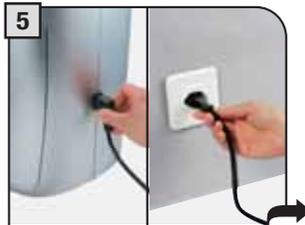
Close the cover pushing it down completely.



Remove the water tank. We recommend installing the “Aqua Prima” filter (see page 7).



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



Attach the female end of the power cord to the machine. Insert the male end into the power outlet.



Place a container beneath the hot water spout.



Press the main switch to the “On” position.

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

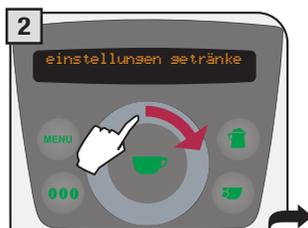
**TO ASSESS WATER HARDNESS, SEE “WATER HARDNESS MENU” ON PAGE 20.**

## SETTING THE LANGUAGE

These settings allow you to regulate the machine parameters to dispense coffee according to the typical parameters of the country where it is used. For this reason, the languages are also differentiated by location.



Press **MENU**



Turn to the right with a finger.



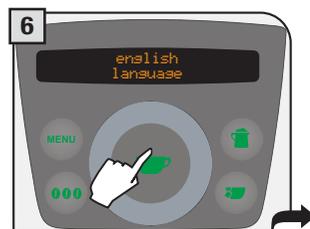
Press .



Press .



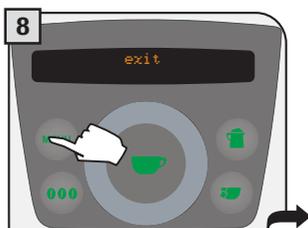
Turn to the right with a finger.



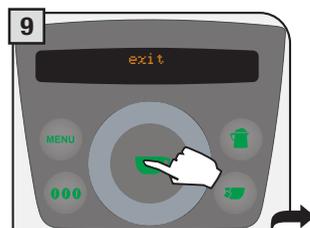
When the desired language is displayed, press .



The machine now displays the messages in the language selected.



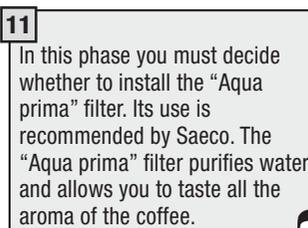
Press **MENU** until the following message is displayed.



Press .



Wait before making the selection.



In this phase you must decide whether to install the "Aqua prima" filter. Its use is recommended by Saeco. The "Aqua prima" filter purifies water and allows you to taste all the aroma of the coffee.

If you want to install the "Aqua prima" filter, go to page 7.



Otherwise, select and press .

## “AQUA PRIMA” FILTER

To improve the quality of the water used, install the “Aqua Prima” filter. After installation, go to the filter initialisation program (see programming). In this mode, the machine advises the user when the filter must be replaced.



Remove the “Aqua Prima” filter from its packaging. Enter the date of the current month.



Insert the applicator on the filter.



Insert the filter in its place within the empty tank (see figure); Press down until it clicks into place. Remove the filter applicator.



Fill the tank with fresh water. Let the filter soak for 30 minutes. After 30 minutes discard the water in the tank and refill with fresh water.



Place a container under the spout.



Press .



Press  again.

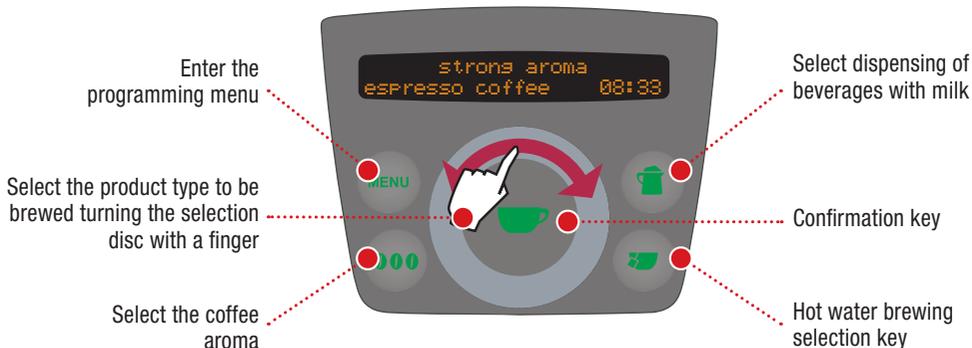


The machine initialises the filter.



Press  again.

Then, press **MENU** repeatedly. When the “exit” message is displayed, press . In this way, the machine ends the start-up phase. Wait until at the end of the procedure, the display shows what shown on page 8.



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



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

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

## COFFEE AROMA

By pressing the  key, there are three possible selections (strong, medium, mild) that indicate the aroma (coffee quantity to be ground by the machine) for the product preparing. This key enables you to select also the ground coffee function.

**SELECT THE DESIRED AROMA BEFORE DISPENSING THE PRODUCT.**

strong aroma  
espresso coffee 08:33

medium aroma  
espresso coffee 08:33

mild aroma  
espresso coffee 08:33

pre-ground  
espresso coffee 08:33

## COFFEE INTENSITY

The SBS system has been carefully designed to give your coffee the intense taste you desire. Simply turn the dial and you will notice that the coffee goes from mild intensity to strong intensity.

### SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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



## ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY

Adjust the drip tray before dispensing any products.



Height-adjustable drip tray.

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

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

## FILLING THE MILK CONTAINER

Only the container with the cappuccinatore must be filled before preparing beverages with milk. Do not use milk after the best-before date. **(Important! Refer to the instructions for maintenance and cleaning of the cappuccinatore on page 36).**



Open the milk compartment and remove the container located within.



Remove the container cover and pour in the milk. Close the container and put it back in its appropriate place. Make sure to carefully close the compartment.

We recommend using the other supplied container to store any remaining milk in the refrigerator. Clean the circuits using only the container with the cappuccinatore.

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

 THE DISPENSED MILK MAY BE VERY HOT: DANGER OF SCALDING. AVOID TOUCHING IT DIRECTLY WITH YOUR HANDS.

THE USED MILK HAS TO BE PROPERLY PRESERVED.

DO NOT USE IT AFTER THE BEST-BEFORE DATE SHOWN ON THE PACKAGE.

Check that all the containers are clean. To do this operation, follow the instructions in the “Cleaning and Maintenance” chapter (see page 34)

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

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

## ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE

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



1 Select the desired product turning the selection disc with a finger.



2 Select the coffee aroma by pressing the **000** key once or more times.



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

The machine ends dispensing automatically according to the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity. See page 15.

## DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE

Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Pour in only coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee. (see the “Beverage programming” chapter on page 15).

**WARNING: PUT PRE-GROUND COFFEE IN THE COMPARTMENT ONLY WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF PRODUCT.**



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

In the example given below, we chose to dispense an espresso using pre-ground coffee. The customized choice of using pre-ground coffee is shown on the display.



Select the desired product turning the selection disc with a finger.



Select the function by pressing the **000** key once or more times.



A message reminding the user to pour ground coffee in the appropriate compartment.



Pour ground coffee in the appropriate compartment using the measuring scoop provided in the accessories.



Press the  key to start brewing.

### Note:

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

## HOT WATER DISPENSING



AT THE START, SHORT SPURTS OF HOT WATER MAY BE DISPENSED WHICH POSE A RISK OF SCALDING. THE HOT WATER SPOUT CAN REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.



Press the  key.



Press the key  to start brewing.

The machine brews the preset water quantity. Press the  key after brewing, to exit the "Hot water" function.

## LATTE MACCHIATO

Fill the milk container



Press the  key.



Select the latte macchiato turning the selection disc with a finger.



Select the aroma by pressing the **000** key once or more times.



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



After this, the machine allows you to dispense more milk if you wish. This option remains active for approximately 3 seconds. To activate it, press  until the desired quantity is reached.



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

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

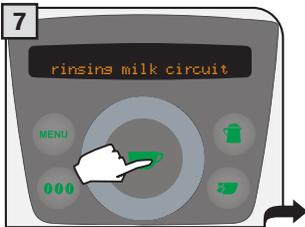
After 20 minutes of inactivity, the machine requires the user to perform a rinsing cycle as described in Step 7. If the machine is turned off immediately after dispensing a milk product, the next time the machine is turned on it will require the user to perform a rinsing cycle.

Note: Before performing the “milk rinsing” function make sure to do the following:

1. an adequate sized container is placed under the brew unit
2. the milk container with the cappuccinatore is filled with fresh drinking water and inserted in the machine;
3. the water tank is full of fresh water.

milk circuit washing  
espresso coffee 08:33

After 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage, the message “milk circuit washing” is displayed; it is advisable to clean the milk circuits as shown on page 24. After another 7 days, the machine comes to a halt and the milk circuits have to be necessarily cleaned.



Remove the milk container from the machine; if it still contains milk, put it back in the refrigerator for a subsequent employment and use the additional container. Rinse the container with the cappuccinatore and fill it with fresh water, place it in the machine and press the  key.



In this phase the user cannot intervene and must wait until the cycle finishes. After this, the machine returns to the main menu.



Remove the container, rinse and dry.

**THIS PROCEDURE MUST BE PERFORMED FOR ALL MILK PRODUCTS!**

## DISPENSING HOT MILK

Fill the milk container



Press the  key.



Select the hot milk and press the  key.



If desired, keep the  key pressed until the desired quantity is reached.

Repeat the operation to brew another cup of milk. When the “rinsing milk circuit” symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, icon 6 and following).

## ESPRESSO MACCHIATO

Fill the milk container



Press the  key.



Select the espresso macchiato turning the selection disc with a finger.



Select the aroma by pressing the **000** key once or more times.



Press the  key once or twice to start brewing.



If desired, keep the  key pressed until the desired milk quantity is reached.

When the "milk circuit rinsing" symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, icon 6 and following).

## CAPPUCCINO

Fill the milk container



Premere il tasto .



Select the cappuccino turning the selection disc with a finger.



Select the aroma by pressing the **000** key once or more times.



Press the  key once or twice to start brewing.



If desired, keep the  key pressed until the desired milk quantity is reached.

When the "milk circuit rinsing" symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, icon 6 and following).

Every beverage can be programmed according to your own tastes.

## 1. PROGRAMMING FOR SELF-INSTRUCTING

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

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

self-instruct. activated  
espresso coffee

The machine dispenses coffee or milk.

When the required amount is reached, press the  key again.

The display will show:

new quantity saved  
espresso coffee

(Only beverages with coffee and milk): for beverages with coffee and milk, you need to store the desired quantity (during the relevant dispensing) by pressing the  key.

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

## 2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU

To set the beverage making parameters: press the **MENU** key and select “beverage settings” by turning the selection disc with a finger:

In this phase you can:



exit the program mode.

restore factory settings

By sliding the disc with a finger

- the quantity of coffee dispensed (1 square = approx. 15 ml);
- the quantity of milk dispensed (1 square = approx. 15 ml);
- the coffee temperature;
- the coffee prebrewing.

Variable function, based on the programming level.

Select the coffee aroma

Save the new settings.

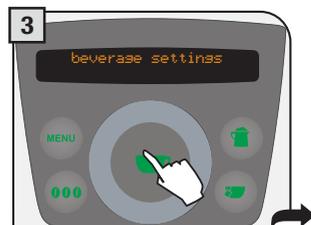
For completeness purposes, the following page describes how to program a product containing milk and coffee; the parameters to set to program each beverage may differ according to the type of beverage.



Check that the water and coffee bean container are full; place the cup under the spout.



Press the **MENU** key.



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



Select the beverage to program. Press the  key to confirm.



Press the **000** key once or more times to adjust the aroma or select the pre-ground coffee option. Press  to store the setting.



Change the coffee quantity by turning the disc; press  to confirm. Press  to change the parameter from coffee to milk.



Change the milk quantity by turning the disc and press  to confirm.



Press the  key for more than two seconds to access the other parameters to program.



Change the temperature value (high, medium, low) by turning the disc with a finger. Press  to store the setting.



Press the **000** key to select the parameter. Pre-brewing.



Change the pre-brewing value (normal, strong, deactivate) by turning the disc with a finger. Press  to store the setting.

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



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

- 1 Press the **MENU** key.
- 2 Turn the disc with your finger to:
  - select the functions
  - change the function parameters.

beverage settings

Beverage settings  
 (already described on page 15).

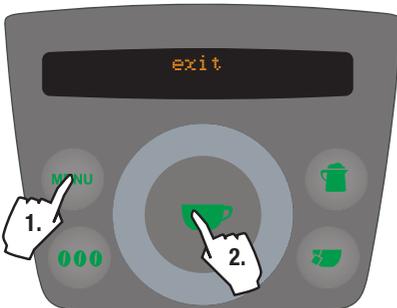
machine settings

Machine settings (see page 18).

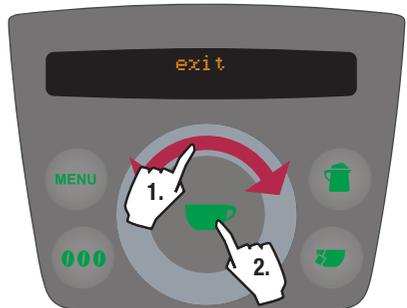
special functions

Special functions (see page 32).

**To exit the program mode:**



*or*



## MACHINE SETTINGS

To set the general machine operating parameters, press the **MENU** key and select “machine settings”. Turn the selection disc with a finger to:

machine settings  
language

set the language of the menus.

machine settings  
water filter

set the machine’s operation through the “Aqua Prima” filter.

machine settings  
water hardness

set the water hardness.

machine settings  
rinse cycle

set the circuit rinse cycle.

machine settings  
cup warming plate

set the operation of the cup warming plate.

machine settings  
acoustic alarm

set/activate the acoustic alarms.

machine settings  
maintenance

clean the machine internal circuits.

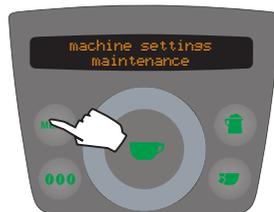
machine settings  
clock settings

set the clock.

machine settings  
stand-by settings

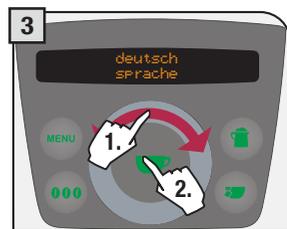
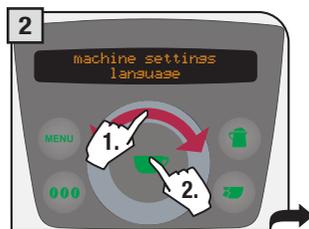
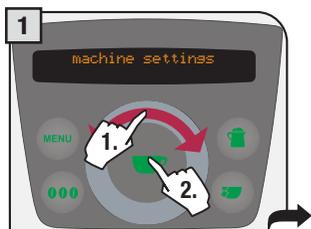
set the standby and the timers.

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



## “LANGUAGE” MENU

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

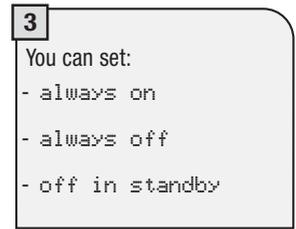
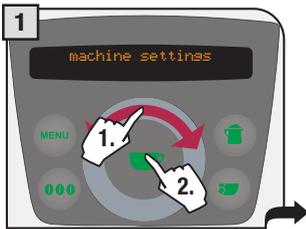


Select the desired language. After this, the machine displays all the messages in the language selected.

## “CUP WARMER” MENU

**MENU** > machine settings > cup warming Plate.

To set the operation of the cup warming plate located on the upper part of the machine.

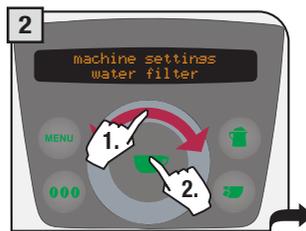
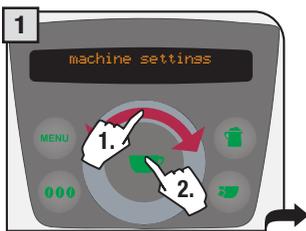


## “WATER FILTER” MENU

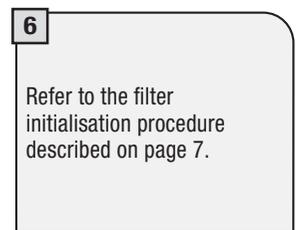
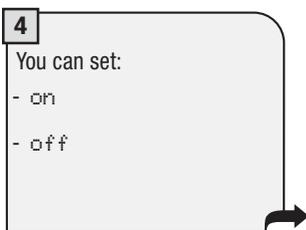
**MENU** > machine settings > water filter.

This function provides better management of the filter notifying the user when the filter is to be replaced. This function must:

- be activated when you want to use the “Aqua prima” filter;
- be deactivated when you do not want to use the “Aqua prima” filter.



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

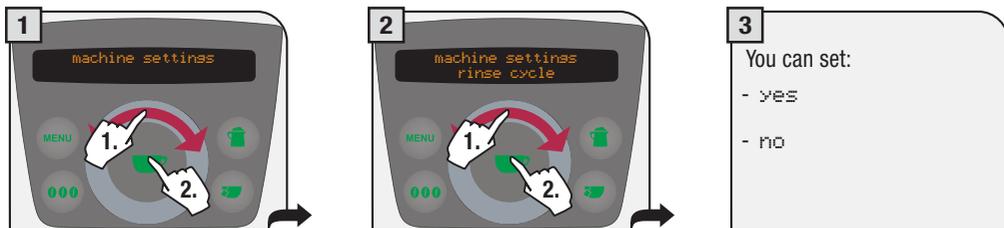


A newly installed filter can be initialised from this menu.

**“RINSE” MENU**

**MENU** > machine settings > rinse cycle.

To clean the internal tubes in order to guarantee that the beverages are dispensed only with fresh water. This function has been enabled by the manufacturer on all new appliances.

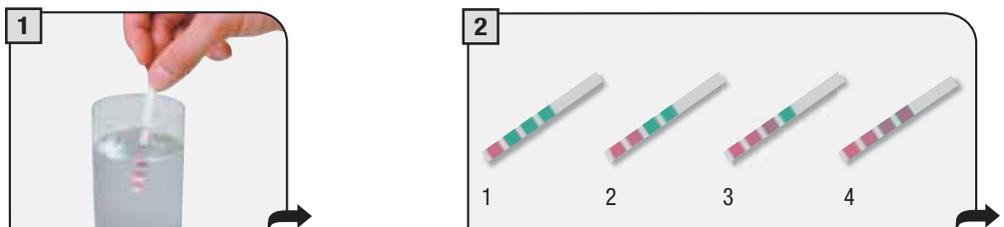


Note: This rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

**“WATER HARDNESS” MENU**

**MENU** > machine settings > water hardness.

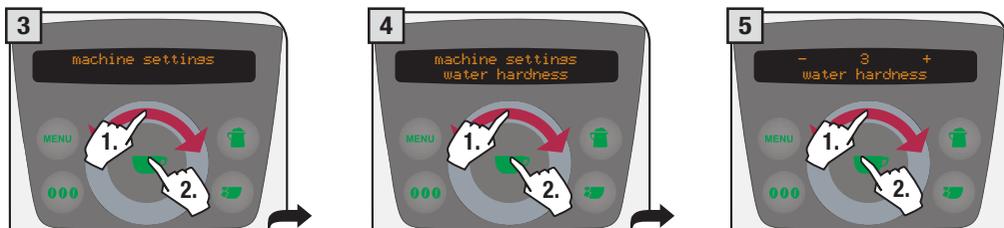
To adjust the level of water hardness, expressed on a scale of 1 to 4. The appliance is preset at a hardness value of 3.



Immerse the water hardness tester included in the welcome pack for one second in water.

Check the value.

The test can be used only for one measurement.

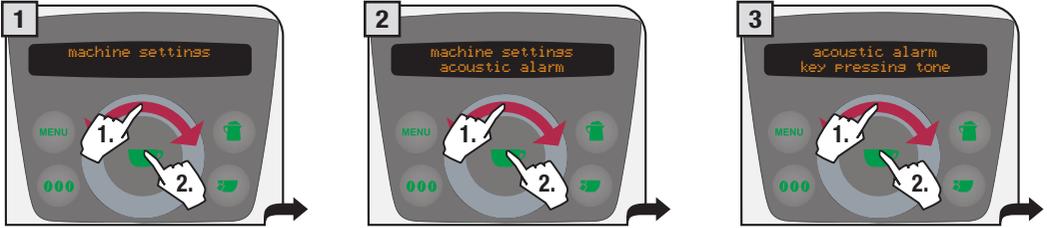


Set and store the water hardness.

## “ACOUSTIC ALARM” MENU

**MENU** > machine settings > acoustic alarm

To enable/disable the acoustic alarms of the machine.



**4**

You can set:

- key pressing tone: to activate/deactivate a tone each time a key is pressed.
- milk type warnings: to activate/deactivate a tone when the milk container has been in the machine for too long.
- confirmation beep: to activate/deactivate a tone to confirm that a command (product saved, etc.) has been performed.
- milk circ. cleaning beep: to activate/deactivate a tone when the machine requires milk circuit cleaning.

## “MAINTENANCE” MENU

**MENU** > machine settings > maintenance.

To clean all the machine's internal circuit used for making coffee and milk. Turn the selection disc with your finger to:

maintenance  
milk circ. rinse cycle

rinse the milk circuits after making the beverages.

maintenance  
coffee wash cycle

clean the brew group.

maintenance  
milk wash cycle

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

maintenance  
descaling cycle

Perform the descaling cycle.

## Milk circuit rinse cycle

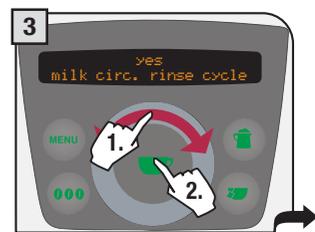
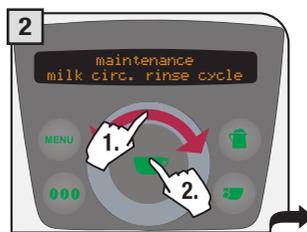
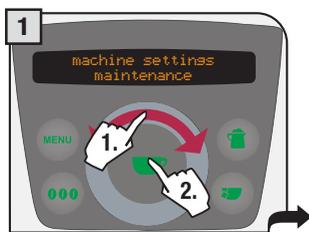
**MENU** > machine settings > maintenance > milk circ. rinse cycle

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

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

Note: before performing this function make sure that:

1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the milk container has been adequately cleaned of all milk residue and contains fresh drinking water;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.



Wait for the cycle to complete.



Remove the container, rinse and dry.

## Coffee wash cycle

**MENU** > machine settings > maintenance > coffee wash cycle

To clean the machine's internal circuit used for brewing coffee.  
We recommend carrying out this washing cycle on a monthly base.

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;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water



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



Insert the tablet as shown before.  
Press  to start.



Wait for the cycle to complete.



When the cleaning cycle has finished, press  to confirm.

**7**  
For more accurate cleaning, follow the instructions in section "Cleaning and maintenance".

## Milk wash cycle

**MENU** > machine settings > maintenance > milk wash cycle

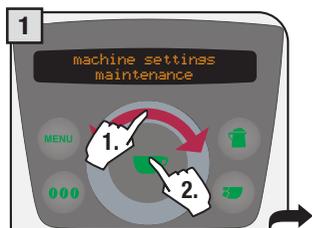
To rinse the machine's internal circuits used for preparing milk.

This cycle is proposed after 14 days from the first dispensing of a beverage with milk; the “milk circuit washing” message starts flashing (see page 13); perform the washing cycle as indicated in this section. This cycle must be necessarily performed after 21 days; in this case, the “milk circuit washing” message remains on and the  key must be pressed. Refer to the instructions at point (4). The machine switches to the status described at point (5).

Note: before performing this function make sure that:

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

**THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED. A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION. USE ONLY AND EXCLUSIVELY THE PROVIDED DETERGENT.**



Position the milk container under the water spout.



Press the  key to dispense hot water in the container. Wait...



When the container is filled the following appears...



Insert the detergent tablet in the container.



Open the compartment and insert the container with the detergent.



Close the compartment. Press  to start.



Wait...  
Place a container beneath the hot water spout.



Press the  key to start.



Wait for the wash cycle to finish.



When the wash cycle has finished the following appears...



Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.



Insert the container and press the  key.



Wait...



When the rinse cycle is finished the following appears...



Remove the milk container.



Rinse the container and fill it with fresh water.

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

## Descaling cycle

**MENU** > machine settings > maintenance > descaling cycle

To perform the automatic descaling cycle.

Descaling is necessary every 2-3 months, depending on the volume of use and hardness of the local water supply. The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaling agent.

**A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.**

**WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.**

Saeco descaler is recommended, however you can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available online or in coffeeshops. The solution used must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or according to regulations in force in the country of use.

Note: Before beginning the descaling cycle make sure that:

1. a container of adequate dimensions is positioned under the water spout and the brew group;
2. **THE "AQUA PRIMA" FILTER HAS BEEN REMOVED.**
3. The water tank has been filled with the descaling solution up to the level indicated with an .

Pause descaling.

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

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

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



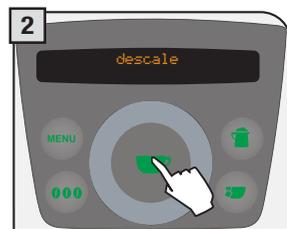
The machine indicates to the user the need to perform the descaling through a flashing message.

This message is displayed every 100 beverages made from the last descaling.

This does not block the machine's operation.

The counter located on the right of the "descale" key is decreased each time a product is dispensed.

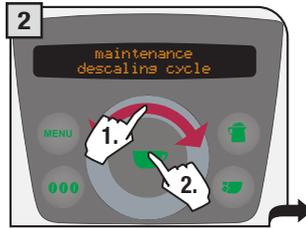
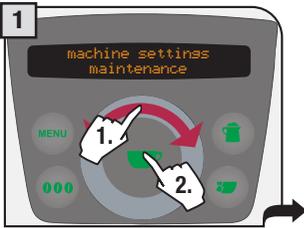
30 beverages before blocking, the display will begin to flash.



When the available beverages are finished, the machine blocks and must be descaled.

Run descaling cycle as described.

To perform the descaling before the machine blocks or notifies the need to perform it.



Insert the descaler and press the  key to begin.

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



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

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

Insert the tank with fresh drinking water.



Rinse the machine circuits by pressing the  key.

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

Press the  key and exit the programming by pressing the **MENU** key. Check the quantity of water in the tank and install the "Aqua prima" filter, if desired.

## CLOCK SETTINGS

**MENU** > machine settings > clock settings

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

machine settings  
clock settings

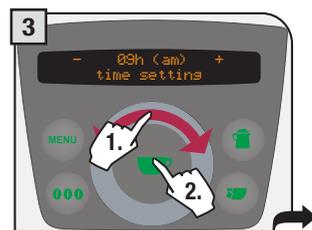
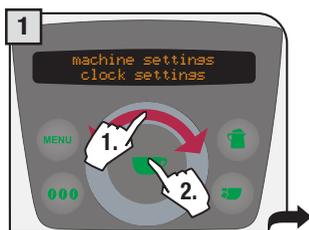
**In this menu you can set:**

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

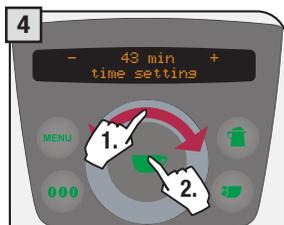
## Time setting

**MENU** > impostazioni macchina > clock settings > time settings

To set the current time on the machine



Set the hour by turning the selection disc with a finger. Press the  key to store.

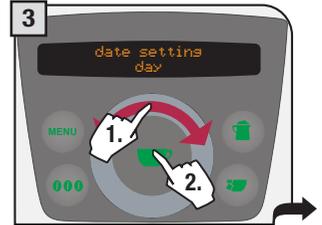
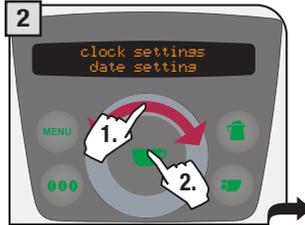
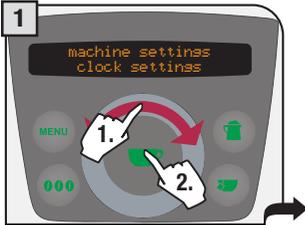


Set the minutes turning the selection disc with a finger. Save using the  key.

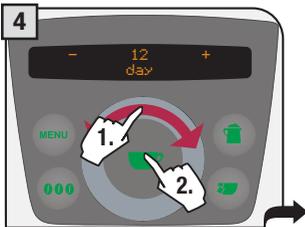
## Date setting

**MENU** > machine settings > clock settings > date settings

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



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



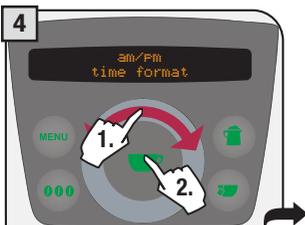
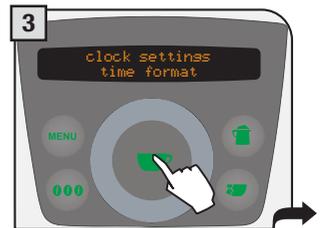
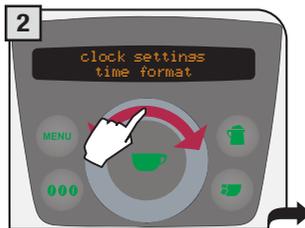
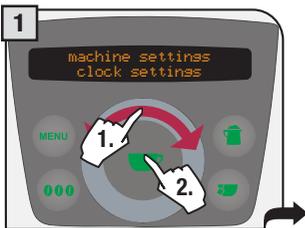
5. The machine stores the selected value, returns to the previous screen and enables another parameter to be set.

Set by turning the selection disc with a finger.  
Save using the  key.

## Time format

**MENU** > impostazioni macchina > clock settings > time format

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



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

## STANDBY SETTING

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

machine settings  
stand-by settings

In this menu you can:

stand-by settings  
energy saving

set the energy saving mode (time that must elapse from the last beverage made before the machine switches to energy saving mode).

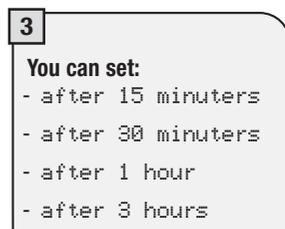
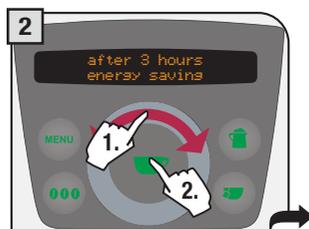
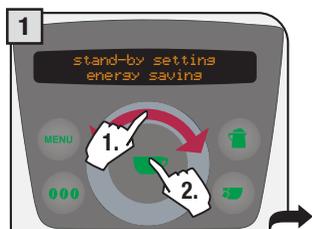
stand-by settings  
timer settings

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

## Energy saving

**MENU** > machine settings > stand-by settings > energy saving

By default, the off delay time is set to 3 hours.

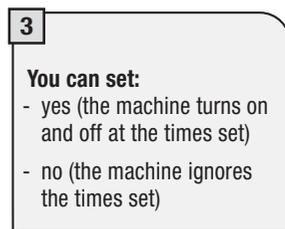


## Timer setting

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

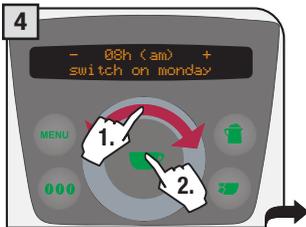
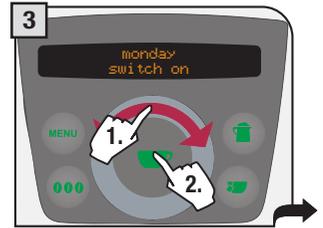
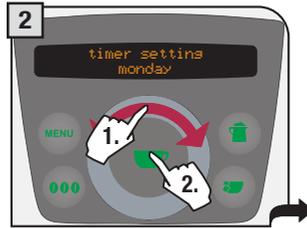
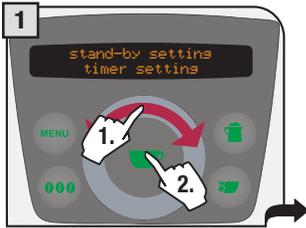
The timers can operate only if activated by the “timer activation” function. If this is not the case, the timers will have no effect on the machine.

### 1. Activating the timers

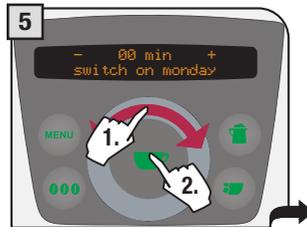


## 2. Setting an interval for turning on the machine

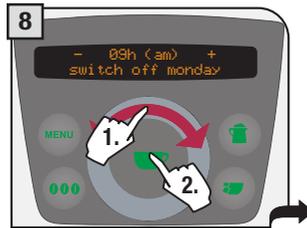
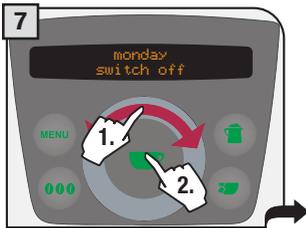
You can set a turning on and off time for each day of the week (in this case, the procedure for setting an interval for Monday is displayed).



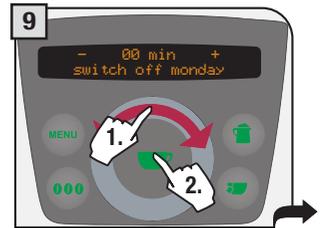
Set the turn on time turning the selection disc with a finger.



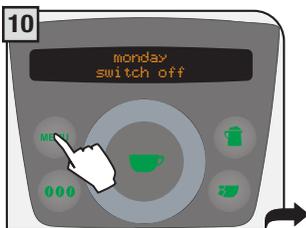
Set the turn on minutes turning the selection disc with a finger.



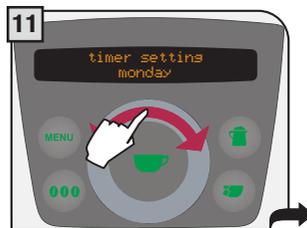
Set the turn off time turning the selection disc with a finger.



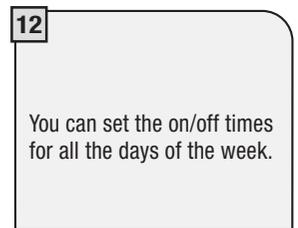
Set the turn off minutes turning the selection disc with a finger.



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



Slide the disc with a finger to select the other days you want to program.



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

## SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions present on the machine.

To access, press the **MENU** key and select "special functions". Turn the selection disc with a finger to:

special functions  
reset settings

restore the base machine operating parameters.

special functions  
coffee in the world

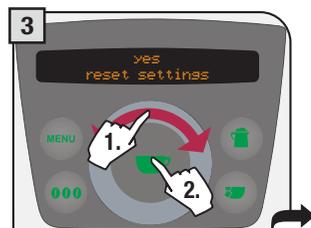
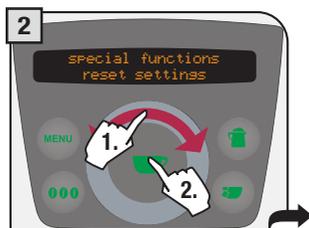
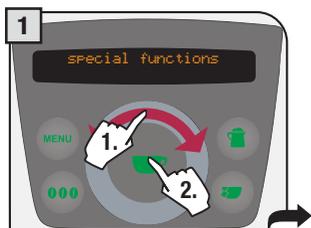
prepare coffee according to the most famous recipes in the world.

## DELETING ALL THE SETTINGS

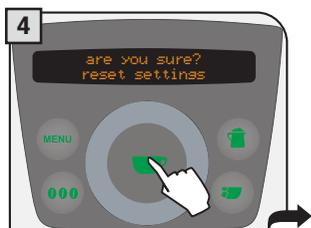
**MENU** > special functions > reset settings

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

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



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



Press the  key to reset.



The display shows for 2 seconds the parameter reset confirmation.

## COFFEE IN THE WORLD

**MENU** > special functions > coffee in the world

This function enables the user to:

coffee in the world  
strong coffee

prepare true ristretto all'italiana

coffee in the world  
Italian espresso

prepare a typical Italian espresso

coffee in the world  
coffee

prepare a typical North European coffee

coffee in the world  
café crème

prepare a typical French/  
Swiss coffee

coffee in the world  
american coffee

prepare a typical American coffee

coffee in the world  
soodmornins coffee

prepare a coffee for a day full  
of energy

coffee in the world  
soodnight milk

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

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



Select the desired beverage.



Confirm the selection.



Set the SBS to the position shown  
(see page 9).  
Press  to start.



The dispensing starts.



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

## GENERAL MACHINE CLEANING

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

**WARNING!** Do not immerse the machine in water.  
Clean the cappuccinatore as shown in the corresponding section on page 36.



Switch off the machine and unplug it.



Clean the tank and the cover.



Remove the drip tray, empty and wash it



Remove the grounds drawer and empty and wash it.



With the brush, clean the pre-ground coffee compartment.



Clean the cappuccinatore as shown in the corresponding section on page 36.



Remove the liquid tray, empty and wash it



Clean the display.

## CLEANING THE BREW GROUP

The brew group must be cleaned at least once a week.

Wash the brew group with warm water.

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



1 Press to open the service door.



2 Press the PUSH button to remove the brew group.



3 Wash any coffee residues from the brew group.



4 Wash the upper filter with running water.



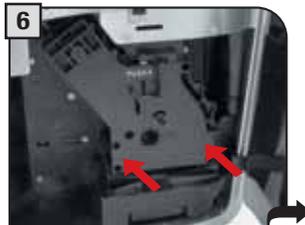
4 Make sure the group is in rest position; the two references must match.



5 Make sure the components are in the correct position.



7 Lubricate the guides and the o-ring of the group, only with the supplied grease.



6 Reassemble it by pressing the PUSH! button.



8 Close the service door and insert the dreg drawer.

## GRINDER MAINTENANCE

The grinder needs a slight adjustment to make the coffee always its best after many grinding cycles (approximately 2000).

**WARNING!**

This operation should be carried out carefully and by an experienced user. Empty the coffee bean hopper. The screw could fall into the grinder; if it happens remove it before restarting the machine.

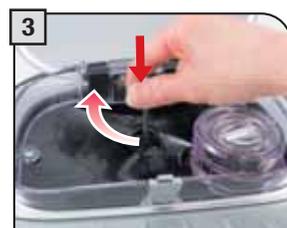
The snap is signalled by a message on the coffee bean hopper; refer to these messages when this adjustment is performed.



Unscrew the screw that holds the service door closed.



Remove screws and service door.



Adjust until it clicks.

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

## MILK CONTAINER CLEANING

To guarantee that the parts that come into contact with milk are perfectly clean and to optimize the performance of your Primea Cappuccino, we recommend cleaning the appropriate container under running water before dispensing milk-based beverages. To simplify this operation, the machine is equipped with a special accessory (cleaning pin) that eliminates any milk residue in the cappuccinatore (see fig. 3).

This operation must be performed **between two dispensing cycles** of milk-based beverages (regardless of when the last circuit rinse cycle was performed, see manual), while it is not necessary in case of consecutive dispensing.



Rinse the container and the cleaning pin under running water.



**Proceed with caution!**  
Insert the cleaning pin all the way into the indicated hole.

## GUIDE MESSAGE THAT APPEARS

## HOW TO REMOVE THE MESSAGE

restart for solve problem	Turn off and after 30 minutes turn the machine on again to restore normal operation.
call assistance	Problem that requires the intervention of the customer service centre.
insert drip tray	Insert drip tray.
close bean door	Close the coffee bean hopper cover to be able to brew any product.
insert brew group	Insert the brew group in its place.
insert dreg drawer	Insert the dreg drawer.
empty dreg drawer	Remove the grounds drawer and empty the grounds in an appropriate container. <b>Note: The grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. Emptying the drawer with the machine turned off does not allow the machine to register that it has been emptied.</b>
close door	To be able to make the machine functional, the side door must be closed.
fill water tank	The tank must be removed refilled with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the side door and empty the drip tray under the brew group)
close cappucc. door	Insert the milk container in the appropriate compartment
replace filter	The Aqua Prima filter must be replaced in the following cases: 1. 60 litres of water have been dispensed; 2. 90 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. <b>Note: this message appears only when "inserted" has been selected in the water filter function (See page 19).</b>
insert cappuccinatore	Insert the cappuccinatore in the milk container. Without the cappuccinatore no product containing milk can be dispensed.
descale	A descaling cycle must be performed on the machine's internal circuits.
energy savings	Press the  key.
milk circ. rinse cycle	see page 13 and 22.
milk circuit washins	see page 13 and 24.

## TECHNICAL DATA

<b>Nominal voltage</b>	See label on the appliance
<b>Power rating</b>	See label on the appliance
<b>Power supply</b>	See label on the appliance
<b>Shell material</b>	Plastica
<b>Size (w x h x d)</b>	355 x 380 x 460 mm - 13.8" x 15.4" x 16.9"
<b>Peso</b>	14 Kg - 30.9 lbs
<b>Cable length</b>	1200 mm - 42.2"
<b>Control panel</b>	Front (display 2x24)
<b>Water tank</b>	2 liters - 68 oz. / Removeable
<b>Milk Tank</b>	ca. 0.400 liters - 12.5 oz. / Removeable
<b>Coffee Bean Hopper Capacity</b>	350 grams - 8.9 oz. / of coffee beans
<b>Pump pressure</b>	15 bar
<b>Boiler</b>	Stainless steel
<b>Coffee grinder</b>	With ceramic grinders
<b>Pressure safety device</b>	Boiler pressure safety valve
<b>Temperature safety device</b>	Boiler thermostats and thermal fuses

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

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

# SOS

## IN CASE OF EMERGENCY

Immediately unplug the cord from the outlet.

## ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for foaming milk.
- For domestic use.
- By adults in non altered psycho-physical conditions.

## PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE

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

## CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

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

The machine must be connected to a socket which is:

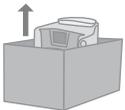
- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

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

## INSTALLATION

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





## DANGERS

- 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

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<sub>2</sub>).  
Do not use water or dry-powder extinguishers.





MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES .....	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	4
ACCESSOIRES .....	4
INSTALLATION.....	5
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE.....	5
SÉLECTIONNER LA LANGUE .....	6
FILTRE « ACQUA PRIMA » .....	7
AFFICHEUR .....	8
ARÔME DU CAFÉ.....	8
REGLAGES.....	9
DENSITÉ DU CAFÉ .....	9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT .....	9
REPLISSAGE DU RÉCIPENT DU LAIT .....	9
DISTRIBUTION DES BOISSONS.....	10
CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ.....	10
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU.....	11
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....	12
LAIT NOISETTE .....	12
DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD .....	13
CAFÉ EXPRESSO CRÈME.....	14
CAPPUCCINO .....	14
PROGRAMMATION DES BOISSONS.....	15
1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE.....	15
2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS ».....	15
PROGRAMMATION DE LA MACHINE.....	17
RÉGLAGES DE LA MACHINE .....	18
MENU « LANGUE » .....	18
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES ».....	19
MENU « FILTRE À EAU » .....	19
MENU « RINÇAGE » .....	20
MENU « DURETÉ DE L'EAU » .....	20
MENU « ALARMES SONORES » .....	21

MENU « ENTRETIEN » .....	22
CYCLE DE RINÇAGE DES CIRCUITS DU LAIT .....	22
CYCLE RINÇAGE CAFÉ .....	23
CYCLE LAVAGE DES CIRCUITS DU LAIT .....	24
CYCLE DE DÉTARTRAGE .....	26
RÉGLAGE HORLOGE .....	28
RÉGLAGE DE L'HEURE .....	28
RÉGLAGE DE LA DATE .....	29
FORMAT DE L'HEURE .....	29
RÉGLAGE STAND-BY .....	30
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	30
RÉGLAGE DES MINUTERIES .....	30
FONCTIONS SPÉCIALES .....	32
ANNULER TOUTS LES RÉGLAGES .....	32
CAFÉ DANS LE MONDE .....	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	34
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE .....	34
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION .....	35
ENTRETIEN DES MEULES .....	36
NETTOYAGE RÉCIPIENT DU LAIT .....	36
MESSAGES D'ERREURS .....	37
DONNÉES TECHNIQUES .....	38
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	39

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.**

- Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine.
- Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente compétent le plus proche pour examen ou réparation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes à choses et à personnes.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- Avant de débrancher l'appareil mettre toujours l'interrupteur général en position „éteint”.
- Appareil destiné à un usage domestique seulement
- Faire très attention en utilisant la vapeur.

## **PRÉCAUTIONS**

**La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau.**

- Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
- Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en éloigner le cordon électrique.
- Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs. Un chiffon souple amoiti avec eau est suffisant
- Utiliser de l'eau propre ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON ELECTRIQUE

- Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions. Verifier:
  - a. que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil.
  - b. qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil.
  - c. que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.
- Ne pas utiliser des prises multiples.

## INFORMATIONS GENERALES

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

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

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

**DANS LES CAS CITÉS, LA GARANTIE EST ANNULÉE.**



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

## UTILISATION DU MODE D'EMPLOI

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

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



## ACCESSOIRES



## MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

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



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



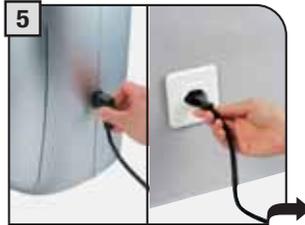
Fermer le couvercle en appuyant jusqu'au bout.



Retirer le réservoir d'eau. Nous conseillons d'installer le filtre « Aqua Prima » (voir page 7).



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



Brancher la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaquette des données).



Placer un récipient sous la buse d'eau chaude.



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

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

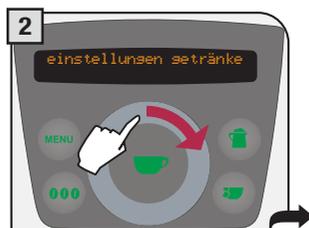
**AFIN DE RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU, VOIR « MENU DURETÉ DE L'EAU » PAGE 20.**

## SÉLECTIONNER LA LANGUE

Cette fonction permet de régler les paramètres de la machine pour la distribution du café en fonction des paramètres standard du pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du lieu.



Appuyer sur **MENU**



Tourner avec le doigt vers la droite.



Appuyer sur ☕.



Appuyer sur ☕.



Tourner avec le doigt vers la droite.



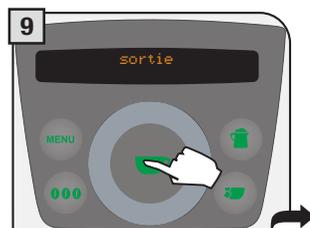
Lorsque la langue choisie est affichée, appuyer sur ☕.



La machine maintenant affiche les messages dans la langue choisie.



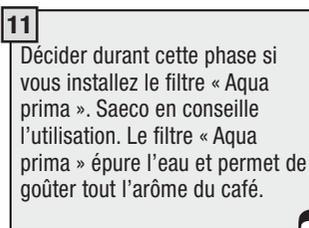
Appuyer sur **MENU** jusqu'à afficher le message suivant.



Appuyer sur ☕.



Attendre avant d'effectuer le choix.



Pour installer le filtre « Aqua prima », passer à la page 7



Dans le cas contraire, sélectionner et appuyer sur ☕.

## FILTRE « ACQUA PRIMA »

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, installer le filtre « Aqua Prima ». Après l'installation, procéder avec le programme d'initialisation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.



Enlever le filtre « Aqua Prima » de l'emballage, établir la date du mois courant.



Insérer l'applicateur dans le filtre.



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



Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable. Laisser le filtre dans le réservoir plein pendant 30 minutes.



Positionner un réservoir au-dessous du distributeur.



Appuyer sur .



Appuyer à nouveau sur .

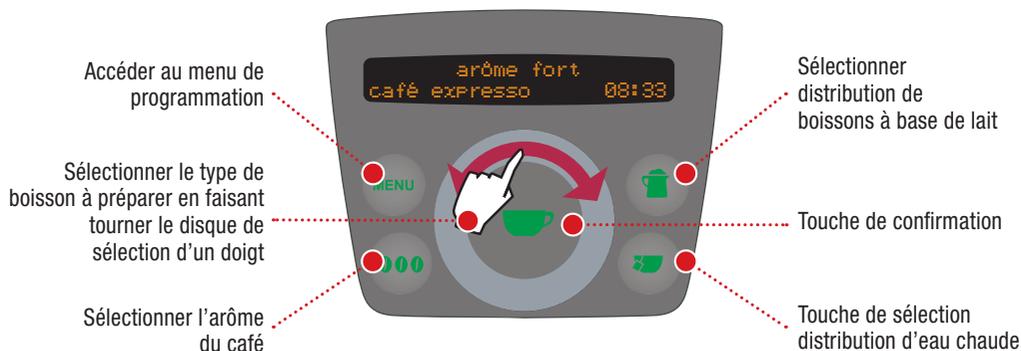


La machine initialise le filtre



Appuyer à nouveau sur .

Ensuite, appuyer sur **MENU** plusieurs fois. Appuyer sur  quand l'inscription « sortie » apparaît. La machine termine ainsi la phase de mise en marche. Quand la procédure est terminée, attendre que ce qui est indiqué à la page 8 apparaisse sur l'afficheur.



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



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

## ARÔME DU CAFÉ

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

arôme fort  
café expresso 08:33

arôme moyen  
café expresso 08:33

arôme léger  
café expresso 08:33

prémoulu  
café expresso 08:33

**SÉLECTIONNER L'ARÔME  
SOUHAITÉ AVANT  
DE PRÉPARER LA BOISSON.**

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



Bac d'égouttement réglable en hauteur.

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

Remarque : le bac d'égouttement contient un flotteur rouge qui se soulève quand il faut vider le bac et le laver.

## REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT

Il ne faut remplir que le récipient équipé de cappuccinatore avant de préparer une boisson quelconque à base de lait. Ne pas utiliser le lait après la date de péremption. **(Important ! Se reporter à la section relative à l'entretien et au nettoyage à la page 36).**



Ouvrir le logement du récipient du lait et retirer le récipient situé à l'intérieur.



Enlever le couvercle du récipient et y verser le lait. Refermer le récipient et le remettre dans son logement, en vérifiant de bien fermer ce dernier.

Nous vous conseillons d'utiliser l'autre récipient fourni en dotation pour conserver l'éventuel lait pas utilisé au réfrigérateur. N'utiliser que le récipient complet de cappuccinatore pour le nettoyage du circuit.

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



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

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

Vérifier si tous les récipients sont propres ; suivre pour cela les indications du chapitre « Nettoyage et entretien » (voir page 34)

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

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

### CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

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



Choisir la boisson souhaitée en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



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



Appuyer sur la touche  : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution 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 15.

## DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble. (voir chapitre « Programmation boisson » page 15)

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



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

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



Sélectionner la boisson souhaitée en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



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



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



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



Appuyer sur la touche  ; la distribution commence.

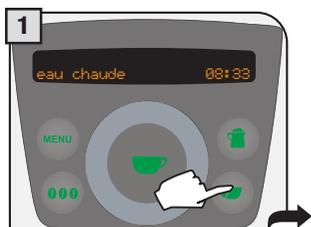
### Remarque :

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

## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



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



Appuyer sur la touche .



Appuyer sur la touche  pour commencer la distribution.

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

## LAIT NOISETTE

Remplir le réservoir à lait



Appuyer sur la touche .



Choisir le lait noisette en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



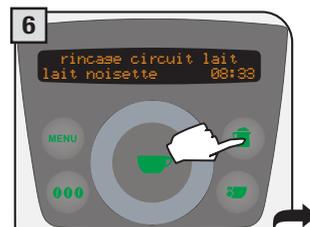
Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



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



La machine permet ensuite, au besoin, de distribuer une quantité supplémentaire de lait. Cette option reste activée environ 3 secondes ; pour l'activer, appuyer sur la touche  sans la relâcher jusqu'à obtenir la quantité souhaitée.



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

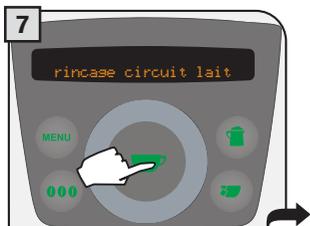
Si l'on ignore l'avertissement de nettoyage et que l'on désire préparer d'autres boissons, le message de rinçage des circuits du lait continue à s'afficher. Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes qui suivent, l'utilisateur sera alors obligé d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit au point 7. S'il éteint la machine après la distribution d'une boisson à base de lait, lors d'une nouvelle remise en marche il sera obligé d'effectuer le cycle de rinçage des circuits du lait.

Remarque : avant d'activer cette fonction, s'assurer :

- 1 qu'un récipient suffisamment grand se trouve sous la buse du distributeur ;
2. le récipient du lait équipé de cappuccinatore contient de l'eau fraîche potable et qu'il est inséré à l'intérieur de la machine ;
- 3 que le réservoir à eau contienne une quantité d'eau suffisante.

rincase circuits lait  
café expresso 08:33

Le message « rincase circuits lait » s'affiche après 14 jours à partir de la première distribution d'une boisson à base de lait. Il est conseillé d'effectuer le lavage des circuits du lait comme décrit à la page 24. Lorsque 7 jours supplémentaires se sont écoulés, la machine se bloque et il faut effectuer obligatoirement le lavage des circuits du lait.



Enlever le récipient du lait de la machine. S'il contient encore du lait, remettre ce dernier au réfrigérateur en utilisant le récipient supplémentaire fourni en dotation pour pouvoir l'utiliser ensuite. Rincer et remplir le récipient équipé de cappuccinatore avec de l'eau fraîche. Le mettre dans la machine et appuyer sur la touche .



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



Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

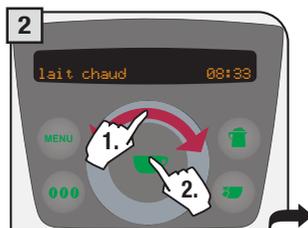
**CETTE PROCÉDURE EST NÉCESSAIRE POUR TOUTES LES BOISSONS À BASE DE LAIT !**

## DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD

Remplir le réservoir à lait



Appuyer sur la touche .



Choisir le lait chaud et appuyer sur la touche .



Continuer au besoin à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit atteinte.

Pour une distribution supplémentaire de lait, répéter la procédure. Quand l'inscription « rincase circuit lait » clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

## CAFÉ EXPRESSO CRÈME

Remplir le réservoir à lait

Appuyer sur la touche .

Choisir le café crème en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.

Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.Appuyer sur la touche  : une ou deux fois. La distribution commence.Continuer au besoin à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la quantité de lait souhaitée soit atteinte.

Quand l'inscription «**rincage circuit lait**» clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

## CAPPUCCINO

Remplir le réservoir à lait

Appuyer sur la touche .

Choisir le cappuccino en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.

Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.Appuyer sur la touche  : une ou deux fois. La distribution commence.Continuer au besoin à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la quantité de lait souhaitée soit atteinte.

Quand l'inscription «**rincage circuit lait**» clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

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

## 1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE

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

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

auto-apprentissage actif  
café expresso

La machine distribue le café ou le lait.

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

L'afficheur indique :

nouvelle quantité sauvee  
café expresso

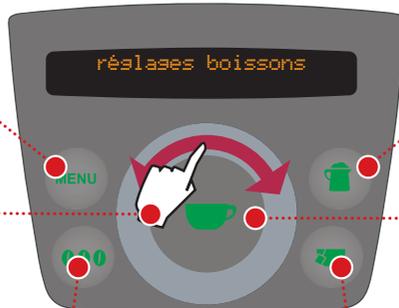
(Uniquement les boissons à base de café et de lait) : pour les boissons contenant du café et du lait, il faut mémoriser la quantité souhaitée (durant la distribution correspondante) en appuyant sur la touche .

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

## 2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS »

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

Au cours de cette phase, on peut :



quitter la programmation

rétablir les réglages prédéfinis en usine

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

- la quantité de café distribuée (1 carré = environ 15 ml) ;
- la quantité de lait distribuée (1 carré = environ 15 ml) ;
- la température du café ;
- la pré-infusion du café.

fonction qui varie selon le niveau de programmation

Sélectionner l'arôme du café

sauvegarder les nouveaux réglages

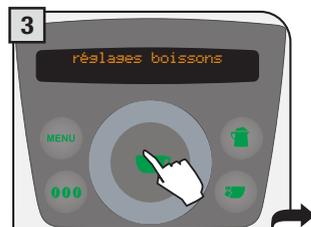
Pour être plus précis, la page suivante montre comment programmer une boisson contenant du lait et du café ; les paramètres à saisir pour la programmation de chaque boisson peuvent être différents en fonction de la nature de la boisson.



Vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont pleins ; mettre la tasse sous la buse du distributeur.



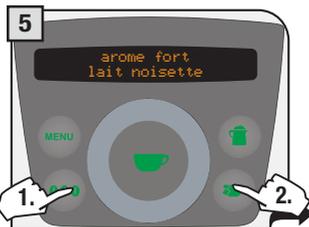
Appuyer sur la touche **MENU**.



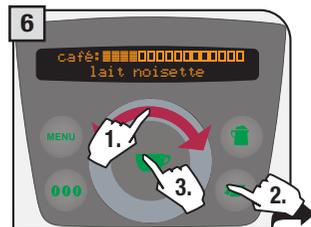
Sélectionner « réglage boissons ». Appuyer sur la touche ☕ pour confirmer.



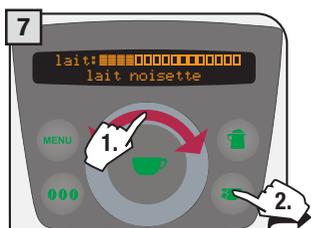
Sélectionner la boisson à programmer. Confirmer en appuyant sur ☕.



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



Modifier la densité du café en tournant le disque ; confirmer en appuyant sur ☕. Appuyer sur ☕ pour changer le paramètre de café à lait.



Modifier la quantité de lait en tournant le disque et confirmer avec la touche ☕.



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



Modifier la valeur de la température (haute, moyenne, basse) en tournant le disque d'un doigt. Mémoriser en appuyant sur ☕.



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



Modifier la valeur de la pré-infusion (normale, forte, désactivée) en tournant le disque d'un doigt. Mémoriser en appuyant sur ☕.

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



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

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

réglages boissons

Réglage boissons  
 (déjà traité à la page 15)

réglages machine

Réglages de la machine (voir page 18)

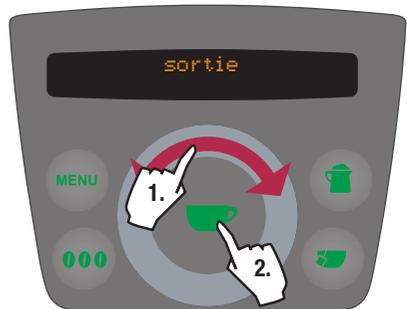
fonctions spéciales

Fonctions spéciales (voir page 32)

**Pour quitter la programmation :**



**OU**



## RÉGLAGES DE LA MACHINE

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

réglages machine  
langue

sélectionner la langue des menus.

réglages machine  
filtre à eau

sélectionner le fonctionnement de l'appareil avec le filtre « Aqua Prima »

réglages machine  
dureté de l'eau

choisir le degré de dureté de l'eau.

réglages machine  
cycle de rinçage

régler le rinçage des circuits de l'appareil.

réglages machine  
plaque chauffe-tasses

régler le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses.

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

réglages machine  
alarmes acoustiques

régler/activer les alarmes sonores.

réglages machine  
entretien

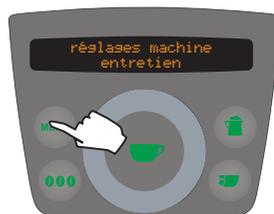
le nettoyage des circuits internes de la machine

réglages machine  
réglages horloge

régler l'horloge

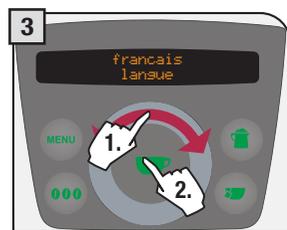
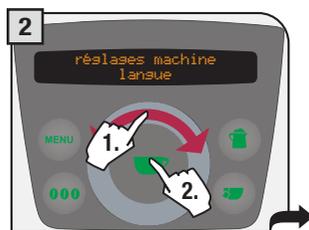
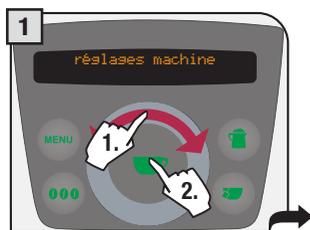
réglages machine  
réglage stand-by

régler le stand-by et les minuteries



## MENU « LANGUE »

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

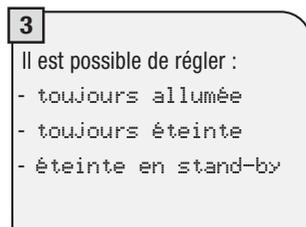
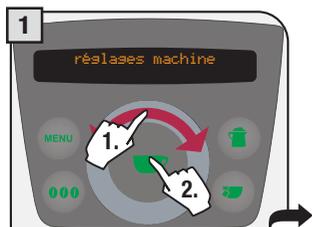


Sélectionner la langue souhaitée. La machine affiche ensuite tous les messages dans la langue souhaitée.

## MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »

**MENU** > réglages machine > plaque chauffe-tasses.

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

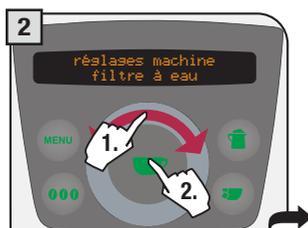
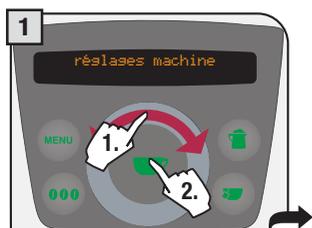


## MENU « FILTRE À EAU »

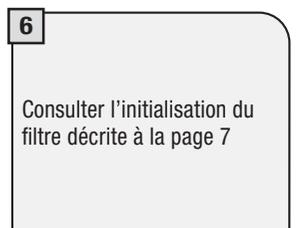
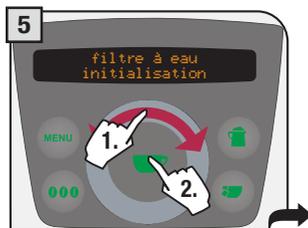
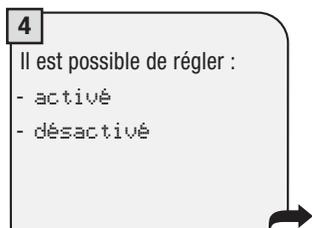
**MENU** > réglages machine > filtre à eau.

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

- être activée quand on désire utiliser le filtre « Aqua prima » ;
- être désactivée si l'on ne désire pas utiliser le filtre « Aqua prima ».



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

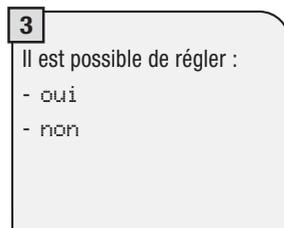
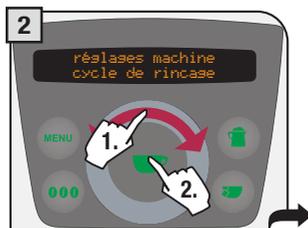
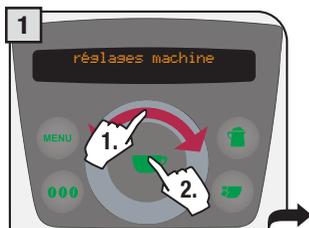


Ce menu permet d'initialiser un filtre neuf qui vient d'être monté.

## MENU « RINÇAGE »

**MENU** > réinitialise machine > cycle de rinçage.

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. Cette fonction est déjà activée par le fabricant pour tous les appareils neufs.



Remarque : ce rinçage doit être fait après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine.

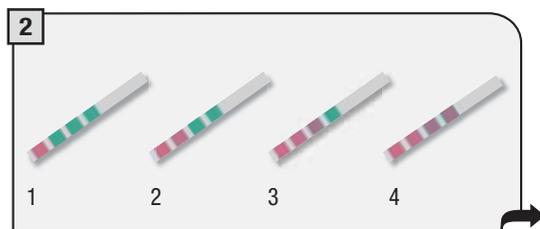
## MENU « DURETÉ DE L'EAU »

**MENU** > réinitialise machine > dureté de l'eau.

Ce menu permet de régler le degré de dureté de l'eau sur une échelle de 1 à 4. L'appareil est pré-réglé sur le degré de dureté 3.

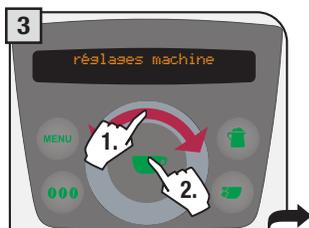


Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.



Déterminer la valeur.

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

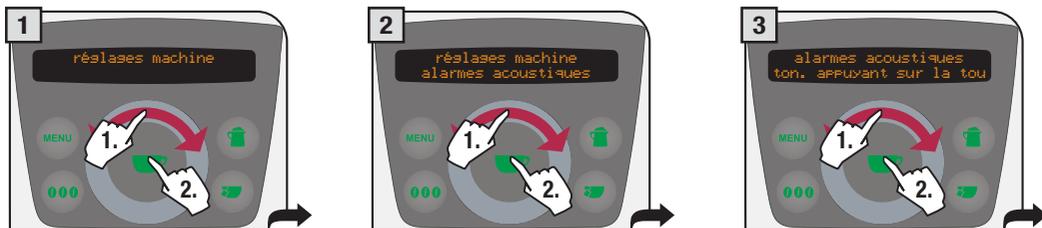


Régler la dureté de l'eau et mémoriser.

## MENU « ALARMES SONORES »

**MENU** > rélases machine > alarmes acoustiques.

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



4

Il est possible de régler :

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

## MENU « ENTRETIEN »

MENU > réinitialise machine > entretien.

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

entretien  
cycle rinçage lait

rincer les circuits du lait après la préparation des boissons.

entretien  
cycle lavage lait

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

entretien  
cycle rinçage café

laver le groupe de distribution.

entretien  
cycle de détartrage

lancer le cycle de détartrage

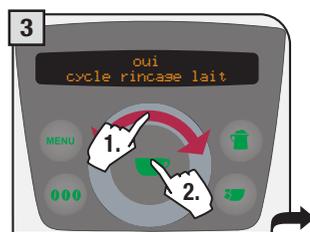
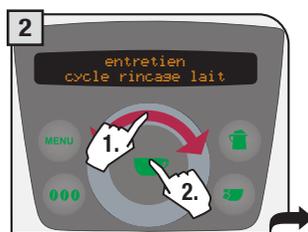
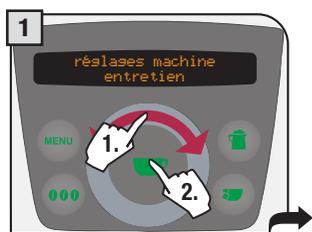
## Cycle de rinçage des circuits du lait

MENU > réinitialise machine > entretien > cycle rinçage lait.

Cette fonction permet de rincer les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait. Ce cycle bref doit être effectué obligatoirement après que 20 minutes se sont écoulées à partir de la distribution de la dernière boisson à base de lait.

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

1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. tous les résidus ont été éliminés du récipient à lait et si ce dernier contient de l'eau fraîche potable ;
3. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.



Attendre que le cycle soit terminé.



Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

## Cycle rinçage café

**MENU** > réinitialiser machine > entretien > cycle rinçage café.

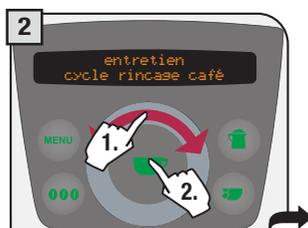
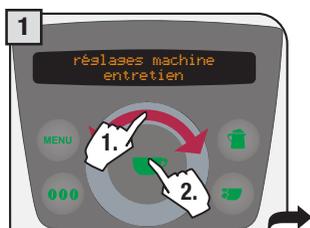
Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café. Il est conseillé d'effectuer ce cycle de rinçage une fois par mois.

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

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



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



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



Attendre que le cycle soit terminé.



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

**7**  
Pour nettoyer plus à fond, il est conseillé de suivre les instructions reportées dans la section « Nettoyage et entretien ».

## Cycle lavage des circuits du lait

**MENU** > réajuste machine > entretien > cycle lavage lait.

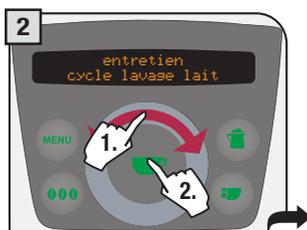
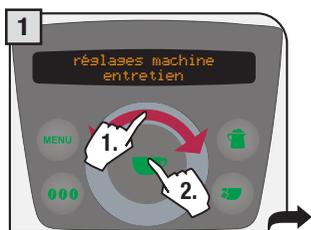
Cette fonction permet de laver les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait.

La machine propose d'effectuer ce cycle 14 jours après la première distribution de la première boisson à base de lait ; dans ce cas, l'inscription « rinçage circuits lait » clignote (voir page 13) ; effectuer le lavage comme décrit dans le présent paragraphe. Ce cycle doit être effectué obligatoirement au bout de 21 jours ; dans ce cas, l'inscription « rinçage circuits lait » reste fixe et il faut appuyer sur le bouton . Consulter les indications au point (4) ; la machine se met au point (5).

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

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

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



Placer le récipient du lait sous la buse d'eau chaude.



Appuyer sur la touche  pour distribuer l'eau chaude dans le récipient. Attendre....



Une fois le récipient rempli, l'écran affiche...



Plonger la pastille de détergent dans le récipient.



Ouvrir le logement et insérer le récipient avec le détergent.



Fermer le logement. Appuyer sur  pour commencer.



Attendre....Placer un récipient sous la buse d'eau.



Appuyer sur la touche  pour faire démarrer le cycle



Attendre que le lavage soit terminé.



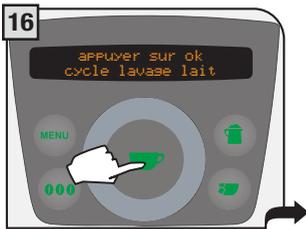
Lorsque le lavage est terminé, l'écran affiche....



Retirer le récipient du lait.



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



Introduire le récipient et appuyer sur la touche .



Attendre....



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



Retirer le récipient du lait.



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

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

## Cycle de détartrage

**MENU** > réinitialiser machine > entretien > cycle de détartrage.

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

Le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois, quand l'eau s'écoule plus lentement que d'habitude ou quand la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

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

Il est recommandé d'utiliser de préférence le détartrant Saeco ou un des produits détartrants pour machines à café non toxiques ni nocifs que l'on trouve dans le commerce. La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

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

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

**Arrêt du cycle de détartrage.**

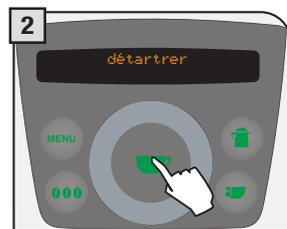
Le cycle de détartrage et/ou de rinçage peut être interrompu et repris ensuite. Quand l'utilisateur interrompt le cycle de détartrage, la machine l'avertit qu'il faut l'éteindre.

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

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

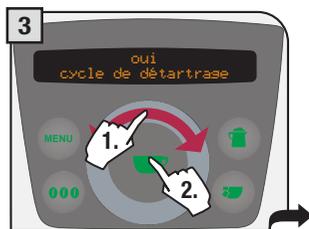
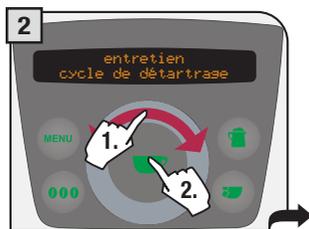
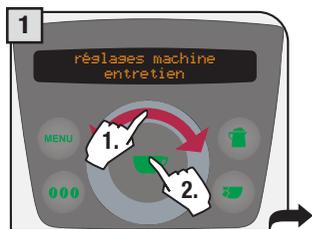


La machine signale à l'utilisateur qu'il faut faire un cycle de détartrage grâce à un message qui clignote. Ce signal apparaît 100 distributions après le détartrage précédent. L'alarme ne bloque pas le fonctionnement de la machine. Le compteur qui se trouve à droite de l'inscription « détartrage » augmente à chaque préparation de boissons. L'afficheur se met à clignoter 30 distributions avant le blocage.



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

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



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

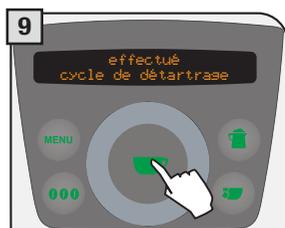
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :



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

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

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



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

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

Appuyer sur la touche  et quitter la programmation en appuyant à nouveau sur la touche **MENU**. Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir et monter, au besoin, le filtre « Aqua prima ».

## RÉGLAGE HORLOGE

**MENU** > réglages machine > réglages horloge.

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

réglages machine  
réglages horloge

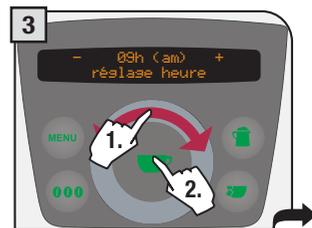
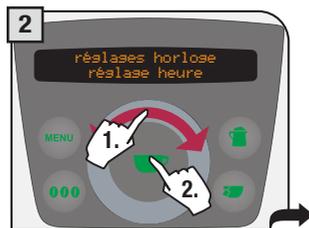
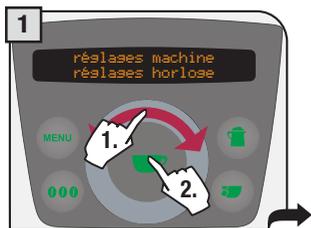
Il sert à régler :

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

### Réglage de l'heure

**MENU** > réglages machine > réglages horloge > réglage heure.

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



Régler l'heure en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt. Mémoriser au moyen de la touche .

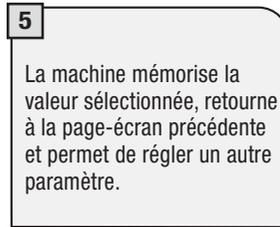
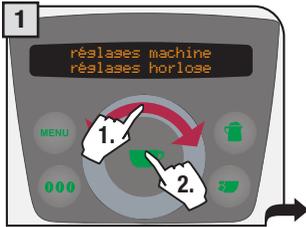


Régler les minutes en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt. Mémoriser au moyen de la touche .

## Réglage de la date

**MENU** > réglages machine > réglages horloge > réglez date.

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



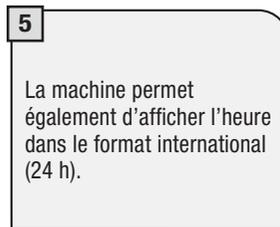
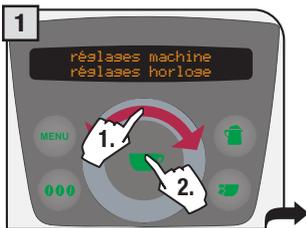
Sélectionner le paramètre à régler, par ex. « jour ». Confirmer avec la touche .

Régler en tournant le disque de sélection d'un doigt. Mémoriser au moyen de la touche .

## Format de l'heure.

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

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



## RÉGLAGE STAND-BY

**MENU** > réslases machine > réslase stand-by.

réslases machine  
réslase stand-by

Dans ce menu, on peut :

réslase stand-by  
économie d'énergie

régler le mode d'économie d'énergie (temps qui doit s'écouler pour que la machine soit mise en économie d'énergie après la dernière distribution).

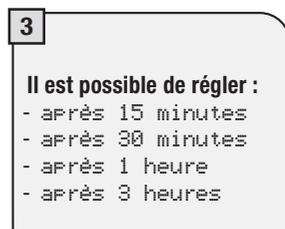
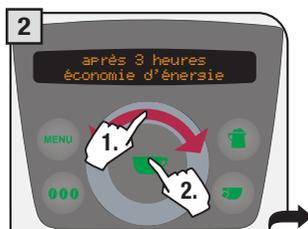
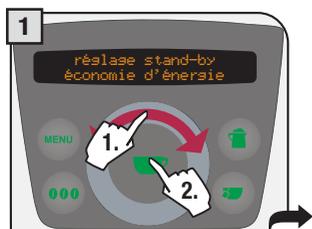
réslase stand-by  
réslase minuterie

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

## Économie d'énergie

**MENU** > réslases machine > réslase stand-by > économie d'énergie.

Le temps de retard à l'arrêt est fixé par défaut à 3 heures.

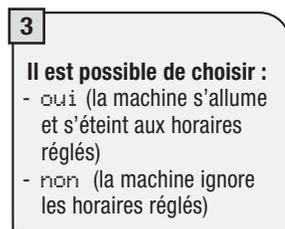


## Réglage des minuteries

**MENU** > réslases machine > réslase stand-by > réslase minuterie.

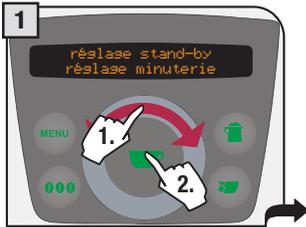
Les minuteries ne peuvent fonctionner que si elles sont activées avec la fonction « activation minuteries ». Dans le cas contraire, les minuteries n'auront aucun effet sur le fonctionnement de la machine même si elles sont réglées.

### 1. Activer les minuteries



## 2. Réglage d'un intervalle de mise en marche

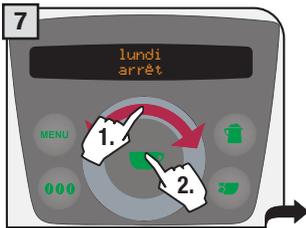
L'utilisateur peut régler un horaire d'allumage et un horaire d'arrêt pour chaque jour de la semaine (la machine montre dans ce cas comment prévoir un intervalle pour la journée du lundi).



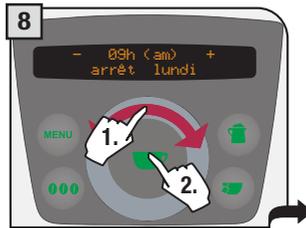
Régler l'heure d'allumage en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



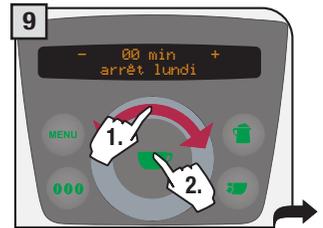
Régler les minutes d'allumage en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



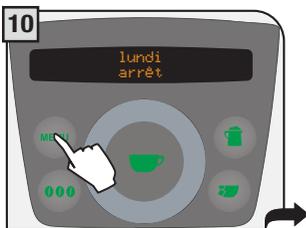
Régler l'heure d'arrêt en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



Régler les minutes d'arrêt en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



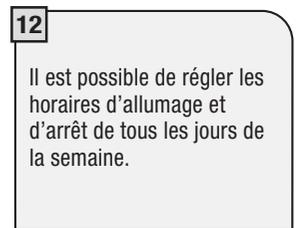
Régler les minutes d'arrêt en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt.



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



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



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

## FONCTIONS SPÉCIALES

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

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

fonctions spéciales  
annuler les réglages

rétablir les paramètres de base de la machine.

fonctions spéciales  
café dans le monde

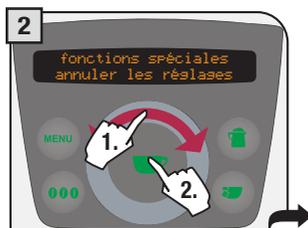
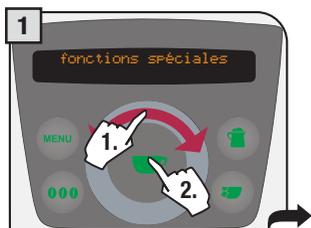
préparer le café d'après les recettes les plus connues au monde.

## ANNULER TOUS LES RÉGLAGES

**MENU** > fonctions spéciales > annuler les réglages.

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

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



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



Le rétablissement est exécuté en appuyant sur la touche ☕.



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

## CAFÉ DANS LE MONDE

**MENU** > fonctions spéciales > café dans le monde.

Cette fonction permet à l'utilisateur de :

café dans le monde  
ristretto

préparer un véritable café serré italien

café dans le monde  
espresso italiano

préparer un typique café expresso italien

café dans le monde  
café

préparer un typique café de l'Europe du Nord

café dans le monde  
café crème

préparer un typique café français ou suisse

café dans le monde  
american coffee

préparer un typique café américain

café dans le monde  
soodmornins coffee

préparer un café pour une journée pleine d'énergie

café dans le monde  
soodnisht milk

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

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



Sélectionner la boisson souhaitée.



Confirmer le choix.



Mettre le dispositif SBS sur la position indiquée (voir page 9). Appuyer sur  pour commencer.



La machine commence à distribuer la boisson.



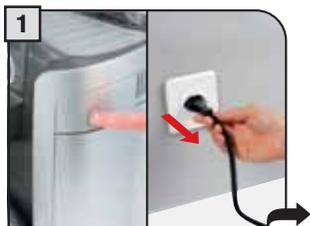
Lorsque cette opération est terminée, la machine retourne à la page-écran principale.

## NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

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

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

Pour le nettoyage du cappuccinateur, se reporter à la section correspondante à la page 36.



1 Éteignez l'appareil et débranchez la prise.



2 Lavez le réservoir et le couvercle.



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



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



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



6 Retirez le récipient du lait et le lavez (se reporter à la page 36 pour le nettoyage du cappuccinateur).



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



8 Nettoyez l'afficheur.

## NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le nettoyage du groupe de distribution doit s'effectuer au moins une fois par semaine.

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

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



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



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



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



4 Laver le filtre supérieur sous l'eau courante.



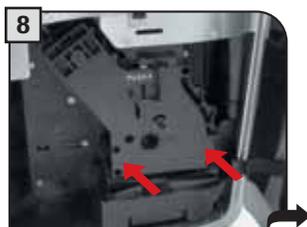
5 Assurez-vous que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux références doivent coïncider.



6 Assurez-vous que tous les composants se trouvent dans la position correcte.



7 Lubrifier les convoyeurs ainsi que le joint torique du groupe uniquement avec la graisse fournie.



8 Remontez-le sans appuyer sur la touche PUSH !



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

## ENTRETIEN DES MEULES

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

### ATTENTION !

Il est conseillé d'effectuer cette opération en prêtant beaucoup d'attention ; elle peut être effectuée par un utilisateur expert. Vider le réservoir à café en grain.

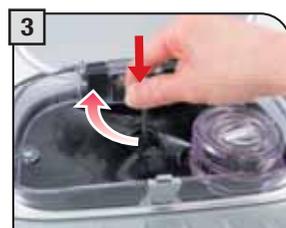
Il se pourrait que la vis tombe à l'intérieur du moulin à café. Si cela se passe, récupérer la vis avant de remettre la machine en marche. Le cran est signalé par une indication située sur le réservoir à café. Se reporter à ces indications lors du réglage.



1 Dévissez la vis qui fixe la porte de service.



2 Retirez la vis et la porte.



3 Réglez d'un cran.

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

## NETTOYAGE RÉCIPIENT DU LAIT

Afin de garantir un nettoyage parfait des parties en contact avec le lait ainsi que d'optimiser les performances de votre Primea Cappuccino, nous vous conseillons de nettoyer le récipient prévu à cet effet sous l'eau courante, avant la distribution de boissons à base de lait. Pour simplifier l'opération de nettoyage, la machine a été équipée avec un accessoire particulier (aiguille de nettoyage) permettant d'éliminer tous les résidus éventuels de lait du cappuccinatore (voir la figure 3).

Cette opération doit être toujours effectuée entre **deux cycles de distribution** de boissons à base de lait (sans tenir compte du dernier cycle de rinçage des circuits, voir le mode d'emploi), alors qu'elle n'est pas nécessaire si les distributions sont consécutives.



1 Rincer le récipient et l'aiguille de nettoyage sous l'eau courante.



À effectuer avec précaution !  
Introduire l'aiguille de nettoyage dans le trou indiqué jusqu'au bout.

## MESSAGES D'ERREUR

(redémarrer pour résoudre le problème)

(appeler technic.)

(int. bac d'égouttement)

(fermer porte pour grains)

(int. groupe distribution)

(introduire tiroir à marc)

(vider tiroir à marc)

(fermer la porte)

(remplir réservoir d'eau)

(vider bac d'égouttement)

(fermer porte cappuc.)

(remf. filtre)

(introduire cappuccinatore)

(détartrer)

(économie d'énergie)

(rincage circuits lait)

(rincage circuits lait)

## MESURES À PRENDRE

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

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

Mettez le bac d'égouttement sous le groupe de distribution.

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

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

Remettez en place le réservoir de marc de café.

Retirez le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. **Remarque : le tiroir à marc ne peut être vidé que lorsque la machine le demande. Cette opération doit être effectuée quand la machine est allumée. En effet, en vidant le tiroir pendant que l'appareil est éteint, vous empêchez tout enregistrement du vidage effectué.**

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

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

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

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

Le filtre Aqua Prima doit être remplacé si l'une des situations suivantes se produit :

1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ;
2. 90 jours se sont écoulés depuis son installation ;
3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels l'appareil n'a pas été utilisé.

Remarque : ce message n'apparaît que si le message « inséré » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (reportez-vous à la page 19).

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

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

Appuyez sur la touche .

se reporter aux pages 13 et 22

se reporter aux pages 13 et 24

## DONNÉES TECHNIQUES

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

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

## SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.

### N'UTILISER L'APPAREIL

- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- que par des adultes dotés d'une bonne constitution physique et mentale.



### MESURES DE PRÉCAUTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

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



### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

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

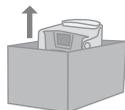
Le câble électrique ne doit en aucun cas :

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



### INSTALLATION

- Choisir comme lieu d'emplacement de l'appareil un endroit bien aménagé, plat et solide (l'angle d'inclinaison ne doit en aucun cas être supérieur à 2°).
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits où l'eau pourrait s'infiltrer dedans.
- Température de service optimale : entre 10°C et 40°C.
- Humidité maximale de l'air : 90 %.
- Le lieu d'emplacement doit être hygiénique, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces affichant une température égale ou inférieure à 0°C. Si l'appareil est exposé à de telles conditions, contacter le service après-vente afin qu'un contrôle de sécurité puisse être effectué.
- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de substances facilement inflammables et / ou explosives.
- Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil dans des pièces soumises à un risque élevé d'explosion ou dont l'air contient une haute concentration de 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 brûlures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude



## PANNES

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



## NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour 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 après une mise hors service prolongée.



## PIÈCES DÉTACHÉES

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



## ELIMINATION

L'emballage peut être recyclé.

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

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

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



## PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO<sub>2</sub>).

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







**Saeco  
International Group S.p.A.**

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

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

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

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

© Saeco International Group S.p.A.