

# Talea

## Ring Plus



### **Mode d'emploi**

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

CE

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

# IMPORTANT

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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# PRÉCAUTIONS

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

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

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

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

GÉNÉRALITÉS .....	3
DONNÉES TECHNIQUES.....	3
APPAREIL.....	4
ACCESSOIRES .....	4
MISE EN PLACE .....	5
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE .....	5
SÉLECTIONNER LA LANGUE.....	6
MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU .....	6
FILTRE À EAU INTENZA .....	7
AFFICHEUR.....	8
RÉGLAGES .....	9
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU.....	9
DENSITÉ DU CAFÉ .....	9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT.....	10
SAECO ADAPTING SYSTEM.....	10
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ.....	11
DISTRIBUTION DE LA BOISSON .....	12
CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ .....	12
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU .....	13
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE .....	14
DISTRIBUTION VAPEUR .....	15
DISTRIBUTION CAPPUCINO.....	16
MILK ISLAND (EN OPTION).....	17
PROGRAMMATION BOISSON.....	18
1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE.....	18
2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE DES BOISSONS » .....	18
PROGRAMMATION MACHINE .....	20
RÉGLAGE DE LA MACHINE .....	21
MENU « LANGUE » .....	
MENU « DURETÉ DE L'EAU » .....	
MENU « ALERTES SONORES » .....	
MENU « ALERTE FILTRE » .....	
MENU « RINÇAGE » .....	
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES » .....	
MENU « RÉGLAGE DE L'HORLOGE » .....	
ENTRETIEN.....	22
MENU « FILTRE À EAU » .....	
MENU « DÉTARTRAGE » .....	
LAVAGE DU GROUPE .....	
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (STAND-BY).....	23
RETARD ARRÊT .....	
RÉGLAGE MINUTERIES .....	
DES FONCTIONS SPÉCIALES.....	23
ENTRETIEN .....	24
CYCLE DE DÉTARTRAGE.....	24
LAVAGE DU GROUPE .....	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	27
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT .....	27
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE .....	27
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION .....	28
MESSAGES D'ERREUR .....	29
PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES .....	30
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	31

## GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dotée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.

Au design elegant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

**Attention : la société décline toute responsabilité en cas :**

- d'emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- de réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- d'altération du câble d'alimentation ;
- d'altération de tout composant de la machine ;
- d'emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;
- de défaut de démarrage de la machine ou de fonctionnement à des températures en dessous de 0°C.

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



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

## UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café au cas où une autre personne la devrait utiliser. Pour d'autres informations ou en cas de problèmes s'adresser aux centres d'assistance autorisés.

**CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.**

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Puissance nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Alimentation	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
Dimensions (l x a x p)	313 x 372 x 426 mm
Poids	9 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	Panneau antérieur (afficheur 2 x 24 caractères)
Réservoir d'eau	1,7 litre - Extractible
Capacité du réservoir à café	250 de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Acier Inox
Moulin à café	en céramique
Quantité de café moulu	7-10,5 g
Capacité du tiroir à marc	14
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

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



## ACCESSOIRES



Mesure de café prémoulu et clé pour régler la mouture



Filtre à eau Intenza



Test de dureté de l'eau



Graisse pour le groupe de distribution



Câble d'alimentation

## MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

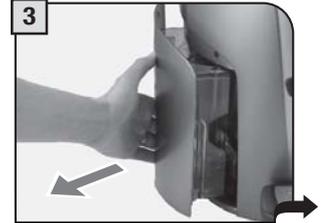
S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.



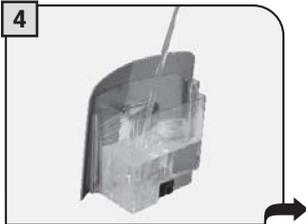
**1**  
Retirer le couvercle du réservoir à café.  
Remplir le réservoir avec du café en grains.



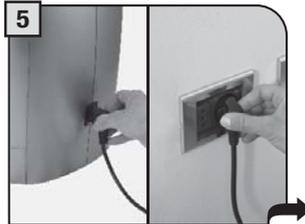
**2**  
Fermer le couvercle en appuyant à fond.



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



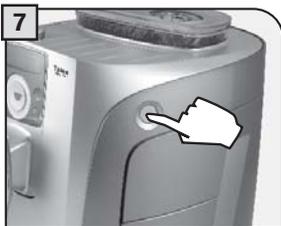
**4**  
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.



**5**  
Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine.  
Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaque signalétique).



**6**  
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.



**7**  
Appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position « Allumé ».

La machine effectue automatiquement l'amorçage du circuit hydraulique.

La machine est maintenant prête à fonctionner.

Il se peut que l'eau ne soit pas distribuée dans le récipient.

Ceci ne doit pas être considéré comme une anomalie.

## SÉLECTIONNER LA LANGUE

Lors de la première mise en marche de la machine, il faut sélectionner la langue souhaitée ; cela permet d'adapter les paramètres des boissons à ceux du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.



Sélectionner la langue souhaitée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Lorsque la langue choisie est affichée, appuyer sur .



La machine se met en marche et permet d'afficher tous les messages dans la langue souhaitée.



Attendre que la machine termine la phase de chauffage.



Une fois le chauffage terminé, une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 21.



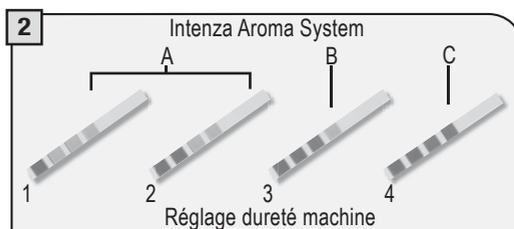
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.

## MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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



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



Vérifier la valeur de la dureté de l'eau et régler :

- le degré de dureté de l'eau dans la machine (page 21) ;
- Intenza Aroma system (page 7).

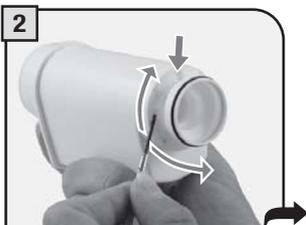
## FILTRE À EAU INTENZA

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

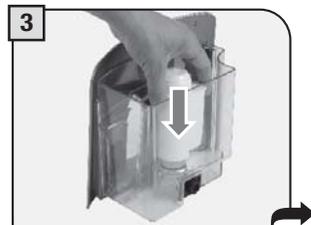
**Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.**



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



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



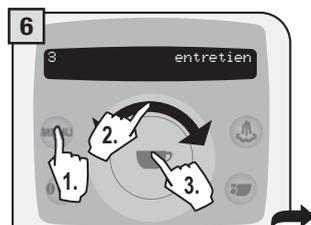
3 Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure) ; Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



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



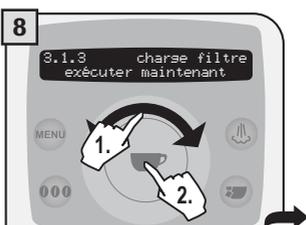
5 Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/vapeur



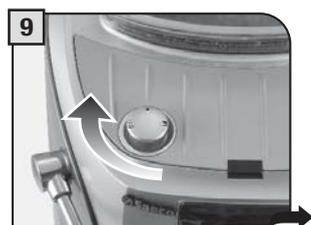
6 Appuyer sur **MENU**. Choisir « entretien » et appuyer sur la touche ☕.



7 Appuyer à nouveau sur ☕.



8 Choisir et appuyer sur la touche ☕.

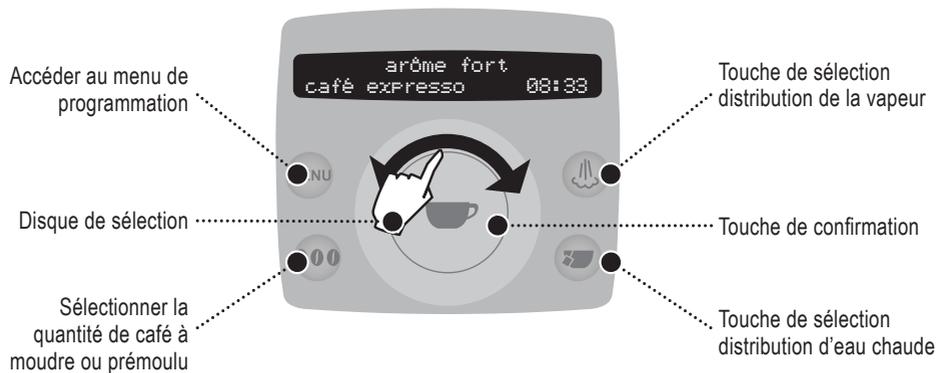


9 Tourner le bouton jusqu'au point de repère ●. La distribution de l'eau chaude commence.

Quand la machine a terminé, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●). Appuyer ensuite sur **MENU** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'inscription « sortie » apparaisse.

Appuyer alors sur ☕. La machine est ainsi prête à l'emploi.

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



- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois sur la touche . Cette opération est possible jusqu'à ce que le café de la première sélection soit moulu.



- 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.

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

Trois sélections sont possibles en appuyant sur la touche **☺☹☺** (fort, moyen et léger) qui indiquent la quantité de café que la machine mout 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 LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE AVANT DE DISTRIBUER 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**

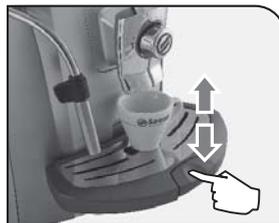
Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué durant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



## RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

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

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



## SAECO ADAPTING SYSTEM

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

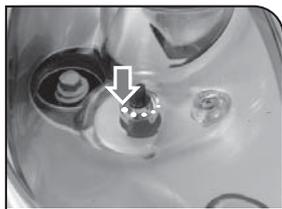
- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation se compose d'une phase de calibrage demandant la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir page 11).

## RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

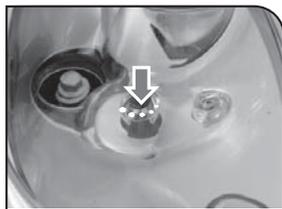
La machine permet de régler le degré de mouture du café. Ceci dans le but d'adapter la distribution du café au goût personnel de chacun. Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

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

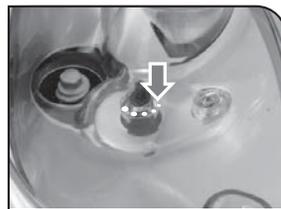
Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.



**MOUTURE GROSSIÈRE**



**MOUTURE MOYENNE**



**MOUTURE FINE**

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



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

Vérifier que tous les réservoirs soient propres ; suivre pour cela les indications du chapitre « Nettoyage et entretien » (voir page 27).

Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue le premier café et interrompt brièvement la distribution pour mouliner la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

### 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.



1 Mettre 1 ou 2 tasse/s pour préparer un expresso



2 Mettre 1 ou 2 tasse/s pour préparer un café ou un café allongé.



3 Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



4 Sélectionner éventuellement la quantité de café à mouliner en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



5 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 18).

## DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné. Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.



**ATTENTION : NE VERSER DU CAFÉ PRÉMOULU DANS LE COMPARTIMENT QUE POUR PRÉPARER UNE BOISSON AVEC CE TYPE DE CAFÉ.**

**NE VERSER QU'UNE SEULE MESURE DE CAFÉ MOULU À LA FOIS. LA MACHINE NE PEUT PAS DISTRIBUER DEUX CAFÉS EN MÊME TEMPS.**

L'exemple reporté ci-dessous montre la préparation d'un expresso avec du café prémoulu. Le choix personnalisé d'utiliser du café prémoulu apparaît sur l'afficheur.



Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.



Sélectionner la fonction en appuyant sur la touche **000** jusqu'à ce que l'option prémoulu apparaisse. Confirmer en appuyant sur .



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

## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



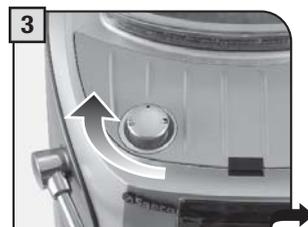
AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.



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



2 Appuyer sur la touche .



3 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



4 L'afficheur indique....



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



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

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

## DISTRIBUTION VAPEUR



AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.



1 Placer un récipient contenant la boisson à réchauffer sous la buse de vapeur.



2 Appuyer sur la touche .



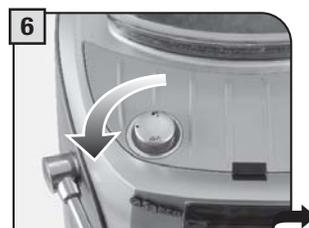
3 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



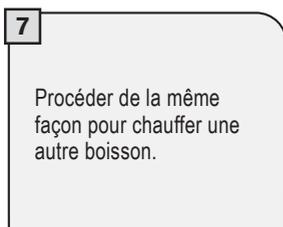
4 L'afficheur indique....



5 Chauffer la boisson en agitant le récipient durant cette opération.



6 Quand la boisson est chaude, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 27.

## DISTRIBUTION CAPPUCCINO



AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE À CET EFFET.



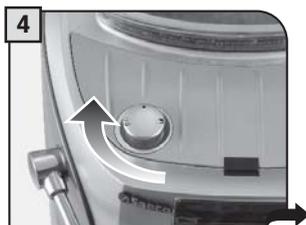
1 Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.



2 Appuyer sur la touche .



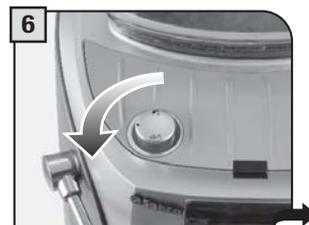
3 Mettre la tasse sous la buse de vapeur.



4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



5 Émulsionner le lait en agitant la tasse durant cette opération.



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



7 Mettre la tasse sous le groupe de distribution.



8 Appuyer une fois sur la touche  : la distribution de café commence.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 27.

Pour préparer 2 cappuccinos :

- émulsionner deux tasses de lait en suivant les points de 1 à 6 ;
- préparer deux cafés en suivant les points de 7 à 8 (appuyer dans ce cas deux fois sur la touche .

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

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

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

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



Milk Island - 04  
Type MK1001



Milk Island - 08  
Type MK1002



1 Remplir la carafe avec la quantité de lait souhaitée.



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

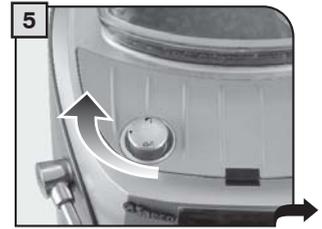


3 Tourner le bouton jusqu'à ce qu'il se place sur la position ☐.



4 Attendre que le lait soit émulsionné.

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



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



6 Prélever la carafe en la prenant par la poignée.



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



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

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

## 1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE

La quantité de café 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 :

Programmation  
café expresso

La machine distribue le café.

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

L'afficheur indique :

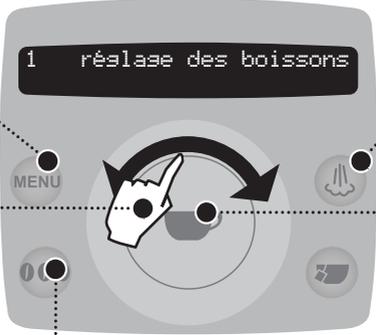
memorisé  
café expresso

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

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

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

Au cours de cette phase, on peut :



quitter la programmation (voir page 20)

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

- la quantité de café distribuée ;
- la température du café ;
- la pré-infusion du café.

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

sélectionner la fonction à régler :

- température du café ;
- pré-infusion du café.

rétablir les réglages prédéfinis en usine

mémoriser les nouveaux réglages

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



Vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains soient pleins ; mettre la tasse sous le distributeur.



Appuyer sur la touche **MENU**.



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



Sélectionner la boisson à programmer. Confirmer en appuyant sur .

Lorsqu'on change les réglages, le message affiché à l'écran commence à clignoter. Le clignotement se termine lorsque les variations effectuées sont mémorisées.



Appuyer plusieurs fois sur la touche **000** pour régler la quantité de café à moulin ou sélectionner l'emploi de café prémoulu. Mémoriser en appuyant sur .



Modifier la densité du café en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection ; confirmer en appuyant sur 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 (élevée, 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, longue, désact.) en tournant le disque d'un doigt. Mémoriser en appuyant sur . Quitter en appuyant sur la touche **MENU**.

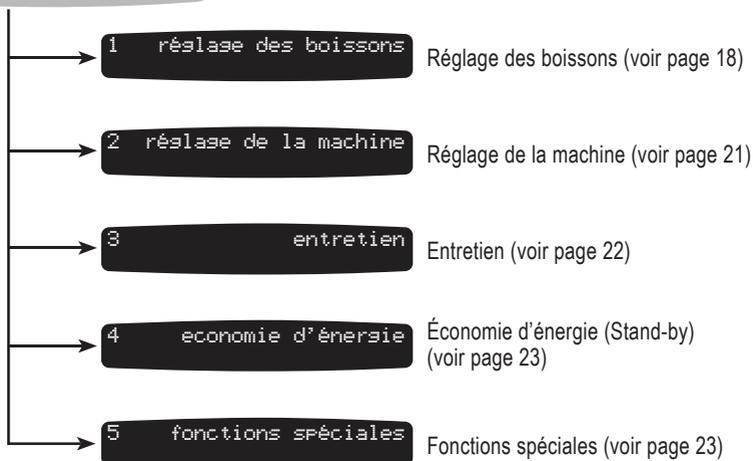
La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.

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



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

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



Pour quitter la programmation :



## RÉGLAGE DE LA MACHINE

### 2 réglage de la machine

Pour modifier les paramètres de fonctionnement de la machine, appuyer sur la touche **MENU**, sélectionner « réglages de la machine » et appuyer sur la touche . Faire glisser le doigt sur le disque de sélection :

2.1 langue  
français

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

2.2 dureté de l'eau  
3

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

**Mesurer la dureté de l'eau comme il est décrit à la page 6.**

2.3 alertes sonores  
activé

Ce menu permet d'activer/désactiver le signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.

2.4 alerte filtre à eau  
activé

Ce menu permet d'activer/désactiver le signal indiquant qu'il est nécessaire de remplacer le filtre à eau. En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre à eau doit être remplacé.

2.5 rincage  
activé

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. **Cette fonction est activée par défaut par le fabricant.**

2.6 chauffe-tasses  
désactivé

Ce menu permet d'activer/désactiver le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de la machine. Le café se déguste mieux quand la tasse est chaude, en savourant tout son arôme.

2.7 réglage horloge

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

2.7.1 réglage de l'heure  
16:54

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

2.7.2 format de l'heure  
24h

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

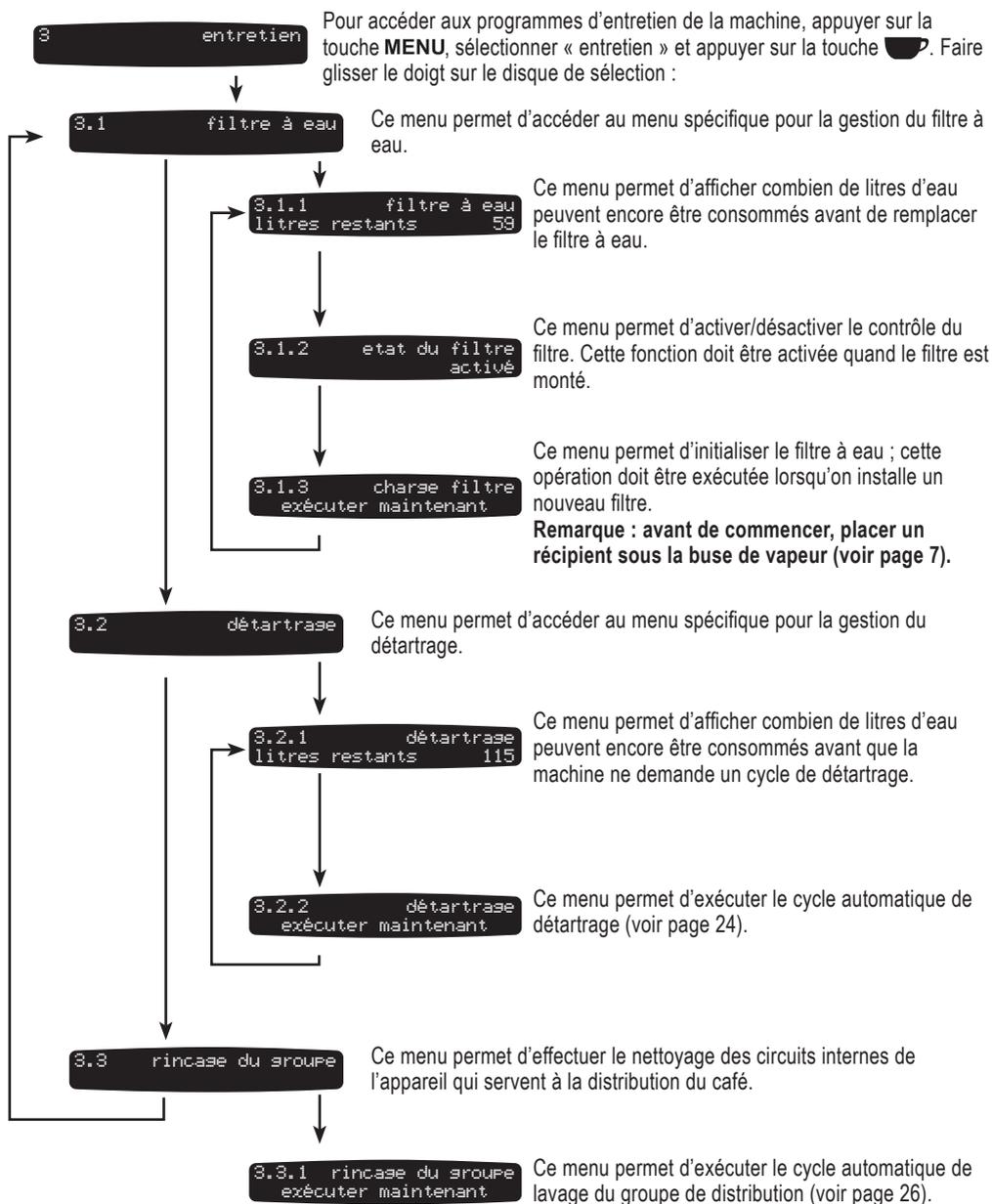
2.7.3 réglage de la date  
mardi 18/04/06

Cette fonction permet de régler la date (jour, mois, année, jour de la semaine).

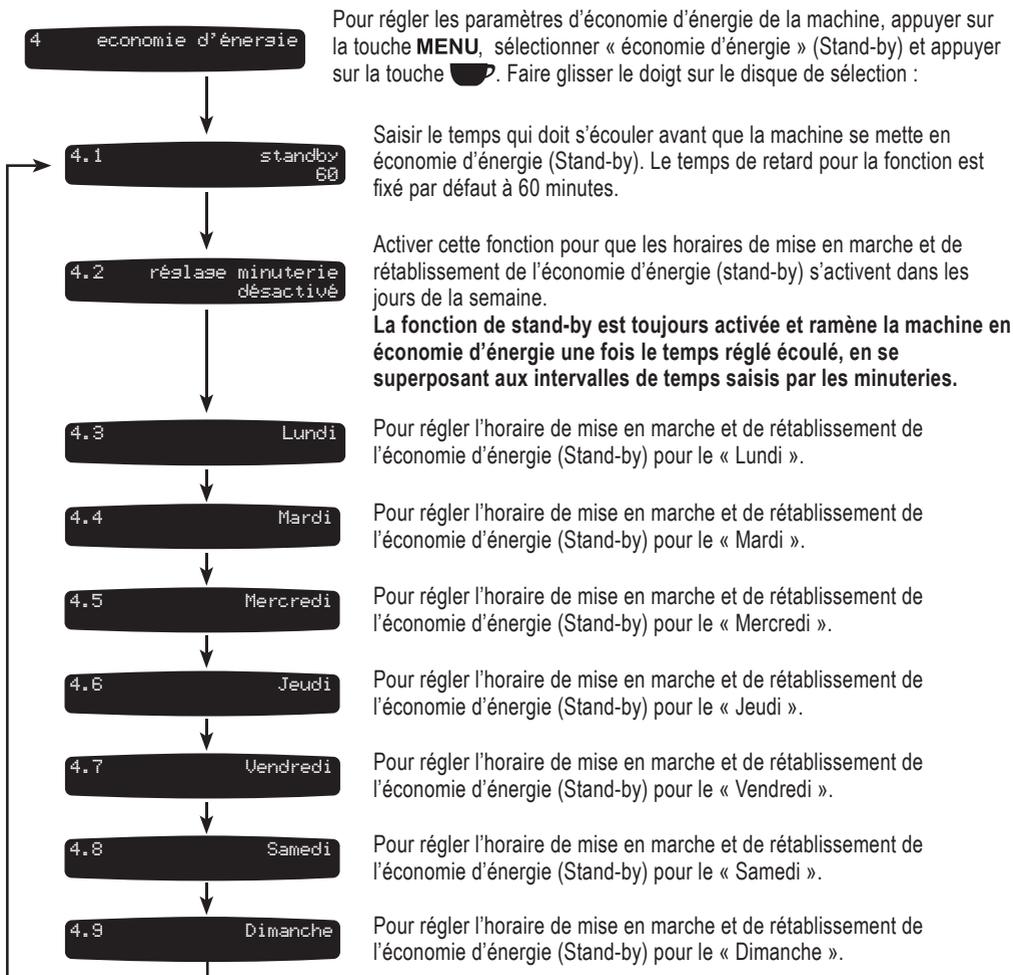
2.7.4 format de la date  
JJ/MM/AAAA

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de la date. La machine permet également d'afficher la date dans le format anglo-saxon (MM/JJ/AAAA).

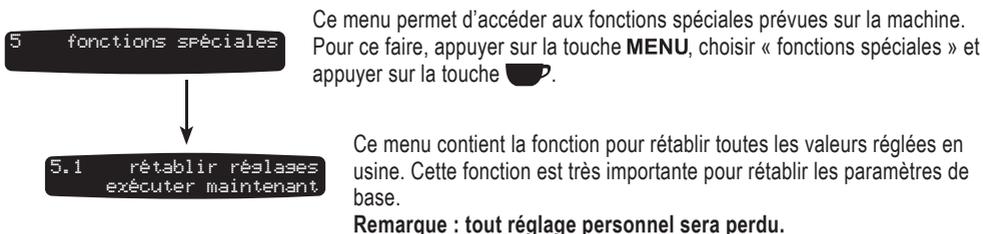
## ENTRETIEN



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - (STAND-BY)



## DES FONCTIONS SPÉCIALES



## Cycle de détartrage

MENU > entretien > détartrage > exécuter maintenant

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

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

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

1. qu'un récipient de taille suffisante ait été mis sous la buse de l'eau ;
2. QUE LE FILTRE À EAU NE SOIT PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU .



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

S'il est nécessaire de chauffer la chaudière, la machine exécute ce processus de façon autonome ; quand la phase de chauffage est terminée, le message « ouvrir robinet eau/vapeur » est affiché. Procéder ensuite comme décrit à partir du point 5.



Placer un récipient sous la buse de vapeur.

Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



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



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



Appuyer sur la touche  pour faire démarrer le cycle.



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



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

Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :



Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau 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 .



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



La page écran suivante apparaît quand le rinçage est terminé. L'écran affiche ensuite la page écran de l'entretien.



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

Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir et si on le désire monter à nouveau le filtre à eau ; autrement, réintroduire le petit filtre blanc (voir page 7).

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

## Lavage du groupe

MENU > entretien > rinçage du groupe

Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café. Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 28. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous les mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles Saeco, qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :

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



**LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.**

**PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.**



Voir page 22.  
Confirmer avec la touche ☕.



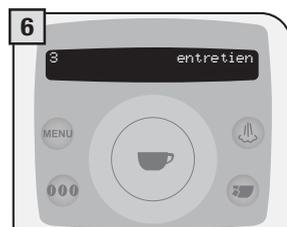
Introduire la pastille comme indiqué plus haut.  
Appuyer sur ☕ pour commencer.



Attendre que le cycle soit terminé.



Il est possible de vérifier l'état d'avancement du lavage.



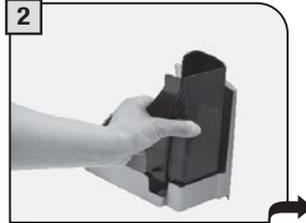
Le groupe est lavé. Quitter la programmation. (voir page 20).

### ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

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



1 Retirer le tiroir à marc.



2 Le vider et le laver

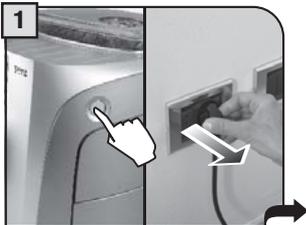
Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message « vider marc » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

### NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

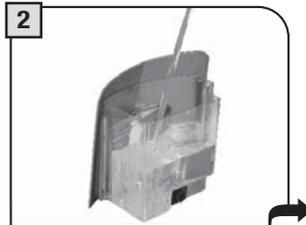
Le nettoyage décrit ci-dessous doit être fait au moins une fois par semaine.

Remarque : ne pas utiliser de l'eau qui n'a pas été remplacée depuis plusieurs jours.

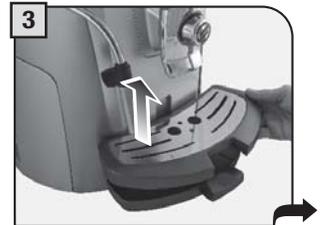
**ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.**



1 Éteindre la machine et débrancher la fiche.



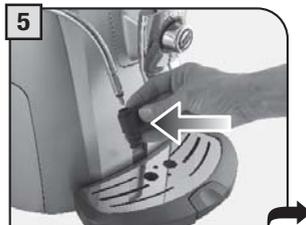
2 Laver le réservoir et le couvercle.



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



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



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



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

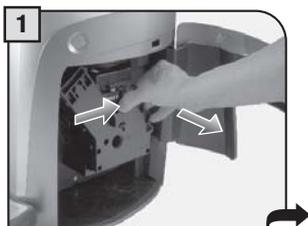
## NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme le montre la fig. 1 à la page 27.

Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.

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

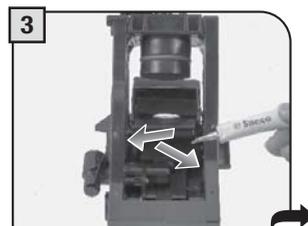
**ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle**



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



Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.



Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



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



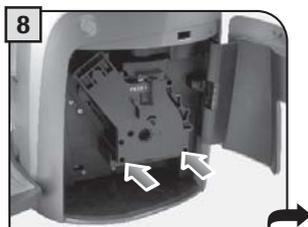
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



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



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



Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !



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

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
hors service (xx) redémarrer pour résoudre...	Où (xx) indique un code d'erreur. Éteindre et rallumer la machine au bout de 30 secondes pour rétablir le fonctionnement normal. Si le problème persiste, demander l'intervention du Centre d'assistance agréé et communiquer le code (xx) reporté sur l'afficheur.
fermer couvercle grains de café	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir préparer une boisson quelconque.
introduire café dans réservoir	Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet.
insérer groupe de distribution	Insérer le groupe de distribution dans son logement.
insérer le tiroir à marc	Insérer le tiroir à marc.
Vider le marc de café	Avertissement qui ne bloque pas la machine. Procéder comme pour l'alerte suivante.
vider le tiroir à marc	Retirer le tiroir à marc et le vider dans un bac approprié (Voir page 27 points 1 et 2). <b>Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que quand la machine le demande et quand elle est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.</b>
fermer porte	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte latérale.
remplir le réservoir à eau le bac d'égouttement	Enlever le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable Ouvrir la porte latérale et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution. <b>Attention : en effectuant cette opération lorsque la machine est en marche, celle-ci enregistre le vidage du tiroir à marc et remet à zéro le compteur correspondant. Pour cette raison, il faut également vider le marc de café.</b>
remplacer le filtre	Le filtre à eau doit être remplacé dans les cas suivants 1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ; 2. 60 jours se sont écoulés depuis son installation ; 3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels la machine n'a pas été utilisé. Remarque : ce message n'apparaît que si « activé » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (Voir page 21).
carafe absent milk island absent	Le bouton de la vapeur a été mis sur  , le Milk Island n'est pas installé ou la carafe n'est pas bien placée. Installer le Milk Island ou placer correctement la carafe. Dans le cas contraire, mettre le bouton dans la position de repos (●).
détartrer	Faire un cycle de détartrage des circuits internes de la machine.
standby...	Appuyer sur la touche  .

PROBLÈMES	CAUSES	REMÈDES
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La fiche n'est pas branchée sur la prise située au dos de la machine.	Brancher la fiche sur la prise de la machine.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
Le café ne mousse pas.	Le mélange ne convient pas ou il y a longtemps que le café a été torréfié.	Changer le mélange de café.
	Le bouton du système SBS est tourné vers la gauche.	Tourner le bouton du système SBS vers la droite.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le groupe de distribution est mal positionné.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moule, mais le café ne sort pas. (voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit.
	Le groupe est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
	Événement exceptionnel se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Effectuer quelques cycles de café comme décrit dans le mode d'emploi
Café trop aqueux. (voir remarque)	Événement exceptionnel se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Effectuer quelques cycles de café comme décrit dans le mode d'emploi
Le café coule lentement. (voir remarque)	Le café est trop fin.	Régler le moulin à café (page 11)
	Le groupe de distribution est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
Le café coule en dehors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie à l'aide d'un petit morceau de tissu.
La machine moule le café mais celui-ci ne sort pas dans la tasse.	Réglage « Opti-Dose » non optimal.	Régler « Opti-Dose » (voir page 8).

**Remarque :** s'il s'agit d'une première mise en service ou si le mélange de café a été changé, la distribution d'un certain nombre de cafés est nécessaire de façon à ce que la machine optimise les paramètres.

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

## INFORMATIONS ADDITIONNELLES POUR L'UTILISATION CORRECTE DU FILTRE INTENZA

Pour utiliser correctement le filtre Intenza, voilà quelques avertissements dont il faut tenir compte :

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

## SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.



### N'UTILISER L'APPAREIL

- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- L'appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) avec de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles ou avec expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites par cette personne en ce qui concerne l'emploi de l'appareil.
- Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.



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

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

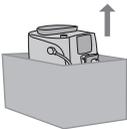
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- 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 propre, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces 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'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.



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

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

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

## SUP 032BR

**auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :**

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales  
 EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15  
 Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides  
 EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques  
 Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14  
 Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)  
 Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils  $\leq 16A$  par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)  
 Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal  $\leq 16A$ .  
 EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.  
 Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

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

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager  
 Mr. Andrea Castellani



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

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

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

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

© Saeco International Group S.p.A.