

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

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

Talea

Ring Plus

Operation and maintenance manual

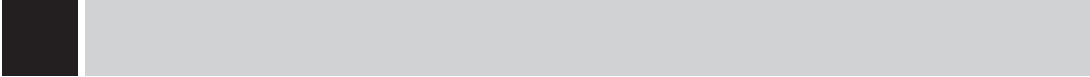
Before using the machine, please read the attached operating instructions.
Carefully read the safety rules.

Mode d'emploi

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



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
- 6 Do not use flavored or caramelized coffee.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

GENERAL INFORMATION.....	3
TECHNICAL DATA	3
APPLIANCE	4
ACCESSORIES	4
INSTALLATION	5
STARTING THE MACHINE.....	5
SETTING THE LANGUAGE.....	6
SETTING THE WATER HARDNESS	6
FIRST USE - USE AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY	7
INTENZA WATER FILTER.....	8
CONTROL PANEL.....	9
ADJUSTMENTS.....	10
AROMA OPTI-DOSE (ADJUSTS THE COFFEE DOSE PER CUP)	10
COFFEE STRENGTH.....	10
DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT.....	11
SAECO ADAPTING SYSTEM.....	11
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT.....	12
BEVERAGE DISPENSING.....	13
BREWING WITH WHOLE BEANS	13
BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE	14
HOT WATER DISPENSING.....	15
DISPENSING STEAM	16
MAKING CAPPUCCINO.....	17
MILK ISLAND (OPTIONAL).....	18
BEVERAGE SETTINGS.....	19
QUICK PROGRAMMING.....	19
PROGRAMMING FROM THE "BEVERAGE SETTINGS" MENU	19
PROGRAMMING THE MACHINE.....	21
MACHINE SETTINGS	22
LANGUAGE MENU	
WATER HARDNESS MENU	
ACOUSTIC ALARM MENU	
FILTER ALARM MENU	
RINSE MENU	
CUP WARMER MENU	
CLOCK SETTING MENU	
MAINTENANCE	23
WATER FILTER MENU	
DESCALING MENU	
BREW GROUP WASHING	
ENERGY SAVING (STAND-BY).....	24
TURN OFF DELAY	
TIMER SETTING	
SPECIAL FUNCTIONS	24
MAINTENANCE	25
DESCALING CYCLE.....	25
BREW GROUP WASHING	28
CLEANING AND MAINTENANCE.....	29
MAINTENANCE DURING OPERATION.....	29
GENERAL MACHINE CLEANING	29
CLEANING THE BREW GROUP.....	30
ERROR CODES.....	31
TROUBLESHOOTING	32
SAFETY RULES.....	33

GENERAL INFORMATION

This coffee machine is made for brewing espresso coffee using coffee beans, and it is equipped with a device to dispense steam and hot water.

The machine is designed for domestic use only, and is not suitable for heavy or professional use.

Warning: no liability is assumed for any damage caused by:

- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by authorized customer service centers;
- tampering with the power cord;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories;
- failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F)

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.



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

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who may use the coffee machine. For further information or in case of problems, please refer to an authorized service center.

For Saeco customer service, call 1-800-933-7876 in the U.S., or 1-514-385-5551 in Canada.

TECHNICAL DATA

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

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.



ACCESSORIES



Pre-ground coffee
measuring scoop and
grinder adjustment key



Intenza water filter



Water hardness test
strip



Lubricant for the
brew group



Power cord

STARTING THE MACHINE

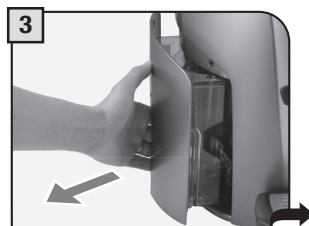
Make sure the power button is not pressed and the machine is turned off. Check the machine features on the label on the bottom of the appliance.



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



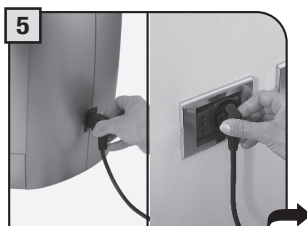
2 Close the lid pushing it down completely.



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



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



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



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



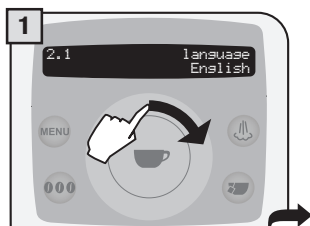
7 Press the main power button to the "ON" position.

The machine will automatically prime the water circuit.
The machine is now ready for use.

Water may not dispense into the container when the machine is self-priming. This should be considered normal.

SETTING THE LANGUAGE

When the machine is switched on for the first time, it requires the selection of the desired language. This allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.



Select the desired language by navigating the click wheel with your finger.



When the desired language is displayed, press .



The machine starts and displays all the messages in the selected language.



Wait until the machine completes the warming phase.



Once the warming phase is completed, a small quantity of water is dispensed. Wait for this rinsing to be completed automatically. Refer to page 22 to enable/disable the rinsing function.



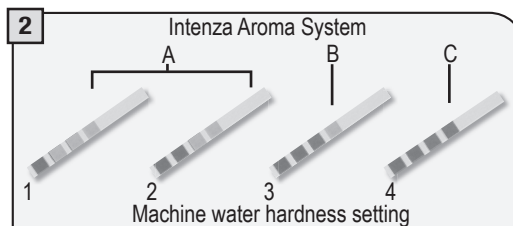
The machine is now ready to brew.

SETTING THE WATER HARDNESS

The test strip can only be used for one measurement.



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



Check the water hardness value and set:

- the machine water hardness level (page 22);
- the Intenza Aroma System (page 8).

FIRST USE - USE AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY

These operations ensure an optimum brewing and must be performed:

- 1) At first start-up
- 2) When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).



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



Adjust the drip tray (see page 11) and place a cup under the dispensing spout.



Select the function by pressing the **000** button until the pre-ground coffee option appears. Press the  button twice **WITHOUT** adding pre-ground coffee.



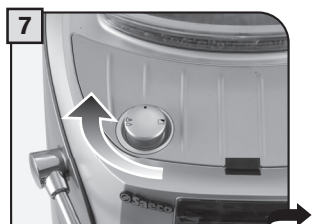
At the end of the dispensing phase, empty the cup. Repeat the operations from step 2 for 3 times. Then continue with step 5.



Place a container under the hot water wand.



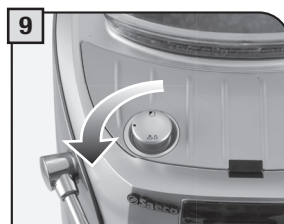
Press the  button to select the hot water function.



Turn the knob to the  position to start dispensing water.



Dispense water until the container is full.

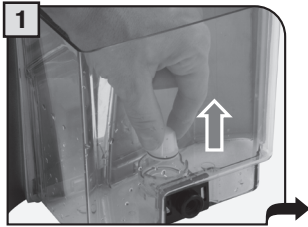


To stop dispensing, turn the knob until it reaches the off position (). Empty the container and repeat the operations from step 5 until the tank is completely empty. The machine is ready.

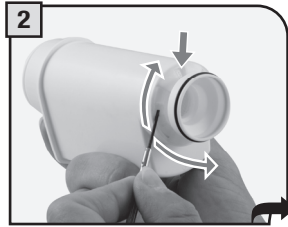
INTENZA WATER FILTER

To improve the quality of the water you use, and to extend the life of your machine at the same time, it is recommended that you install the water filter. After installation, select the water filter function under the maintenance menu (see page 21). By setting the water filter status to ON, the machine informs the user when the filter must be replaced.

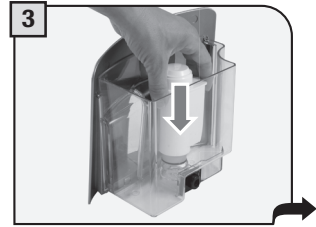
Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening facing upwards) in cold water and gently press its sides so as to let the air bubbles out.



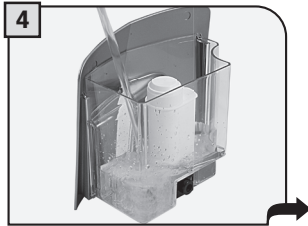
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.



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



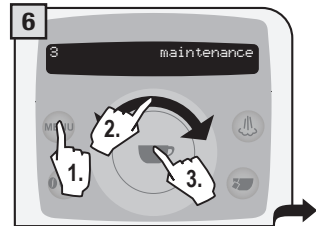
Insert the filter in the empty tank. The reference mark and the groove must match. Push firmly until it is completely inserted.



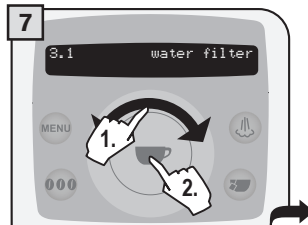
Fill the tank with fresh drinking water and re-insert it into the machine.



Place a container beneath the hot water/steam wand.



Press **MENU**. Select "maintenance" and press the button.



Select "water filter" and press again.



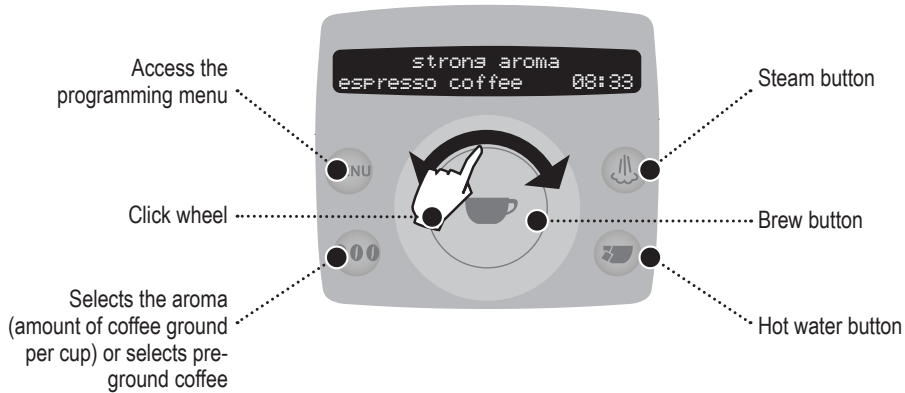
Select "activate filter" and press the button.



Turn the knob to the position. Water dispensing begins.

When the machine has finished, turn the knob until it is in the rest position (●). Press **MENU** a few times until the "exit" message is displayed. Then press . The machine is now ready for use.

NOTE: if the Intenza water filter is not used, insert the small white filter previously removed (see step 1) into the tank.



- Press the  button twice to make 2 cups.
This operation can be performed up until the grinding of the first cup is complete.



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

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

It is possible to choose three aroma options (strong, medium and mild) by pressing the **000** button. These indicate the quantity of coffee the machine grinds for each beverage. This button is also used to select the pre-ground coffee function.

strong aroma
espresso coffee 08:33

medium aroma
espresso coffee 08:33

mild aroma
espresso coffee 08:33

SELECT THE AMOUNT OF COFFEE TO BE GROUND BEFORE DISPENSING THE BEVERAGE.

Pre-ground
espresso coffee 08:33

COFFEE STRENGTH

The SBS dial has been carefully designed to give your coffee the fullness and intensity you desire. Simply turn the dial, and you will notice that the coffee brewed will adjust to the setting selected.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

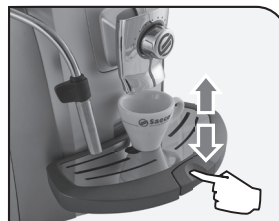
SBS adjusts the fullness of the brewed coffee. The coffee may even be adjusted while brewing. This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.



DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT

Adjust the drip tray to the appropriate cup size before selecting the beverage.

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



SAECO ADAPTING SYSTEM

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Saeco coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (not including flavored or caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimize the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the beans to obtain a creamy espresso coffee that is able to release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimization process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimize the extraction of the coffee (see page 12).

COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

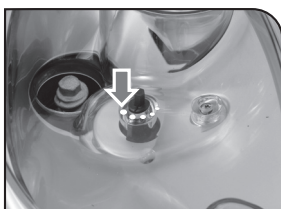
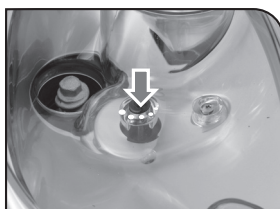
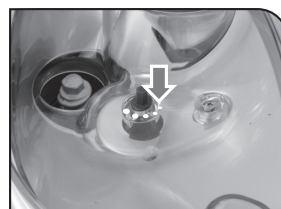
The machine enables a slight adjustment of the coffee grinder. Coffee may be ground according to your own tastes.

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

This must be pressed down and turned using the supplied grinder adjustment key only.

Press and turn the pin one notch at a time.
You must brew 2-3 coffees before you will taste a difference.

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

**COARSE GRIND****MEDIUM GRIND****FINE GRIND**



COFFEE BREWING CAN BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING THE  BUTTON AGAIN.

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

Check that all the containers are clean. To carry out this operation, follow the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section (see page 29).

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

BREWING WITH WHOLE BEANS

This procedure shows how to brew an espresso. To brew another type of coffee, select it by navigating the click wheel with your finger. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee will not overflow.



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



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



Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.



If desired, select the quantity of coffee to be ground by pressing the **000** button one or more times.



Press the  button: once for 1 cup and twice for 2 cups. The machine begins dispensing the selected beverage.

The machine stops dispensing automatically based on the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity (see page 19).

BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE

The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee.

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

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



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

The preparation of an espresso using pre-ground coffee is shown in the example given below. The customized option of using pre-ground coffee is shown on the display.



Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.



Select the function by pressing the **000** button until the pre-ground option appears. Press the button to confirm.



A message reminds the user to insert ground coffee into the bypass doser.



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



Press the button to start brewing.

Note:

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

HOT WATER DISPENSING

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



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



2 Press the  button.



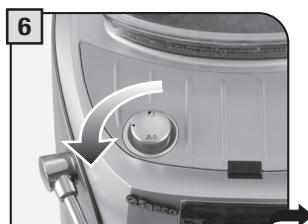
3 Turn the knob to the  position.



4 The display shows "brewing in progress... hot water".



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



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

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

DISPENSING STEAM



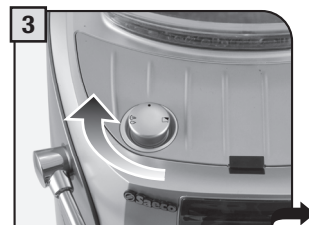
DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM WAND MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



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



2 Press the  button.



3 Turn the knob to the  position.



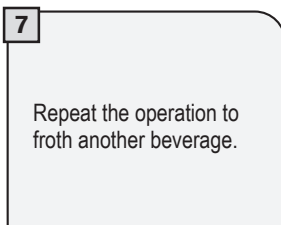
4 The display shows "brewing in progress... steam".



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



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



7 Repeat the operation to froth another beverage.

After dispensing steam, clean the steam wand as described on page 29.

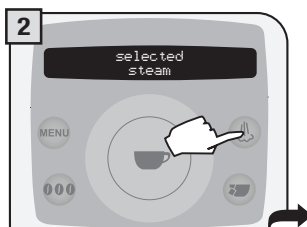
MAKING CAPPUCCINO



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



Fill 1/3 of the cup with cold milk.



Press the button.



Immerse the hot water/steam wand in the milk.



Turn the knob to the position.



Froth the milk by gently swirling the cup.



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



Place the cup beneath the dispensing head.



Press the button once: coffee dispensing begins.

After dispensing, clean the wand as described on page 29. To brew 2 cappuccinos:

- froth two cups of milk by following step 1 to 6;
- brew two coffees by following steps 7 and 8 (in this case, press the button twice).

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



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



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



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



Milk Island - 04
Type MKI001



Milk Island - 08
Type MKI002



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



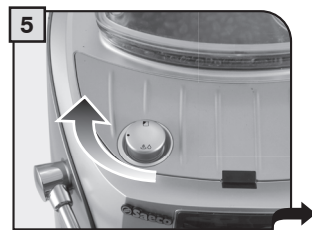
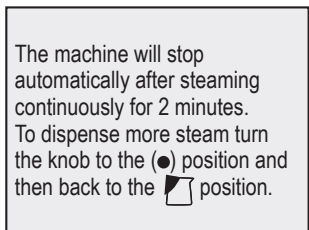
Place the milk carafe onto the base of the Milk Island. Check that the light on the base is green.



Turn the knob to the  position.



Wait for the milk to be frothed.



When the desired quantity of froth has been reached, turn the knob until it is in the rest position .



Remove the carafe using the handle.



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



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

Every beverage can be programmed according to your individual tastes.

QUICK PROGRAMMING

You can program the quantity of coffee that will dispense into the cups when any beverage is selected. Select the type of beverage you want to program, then press and hold the  button until the display shows (for example):

programming
espresso coffee

The machine dispenses coffee.

When the desired amount is reached, press the  button again.

The display shows:

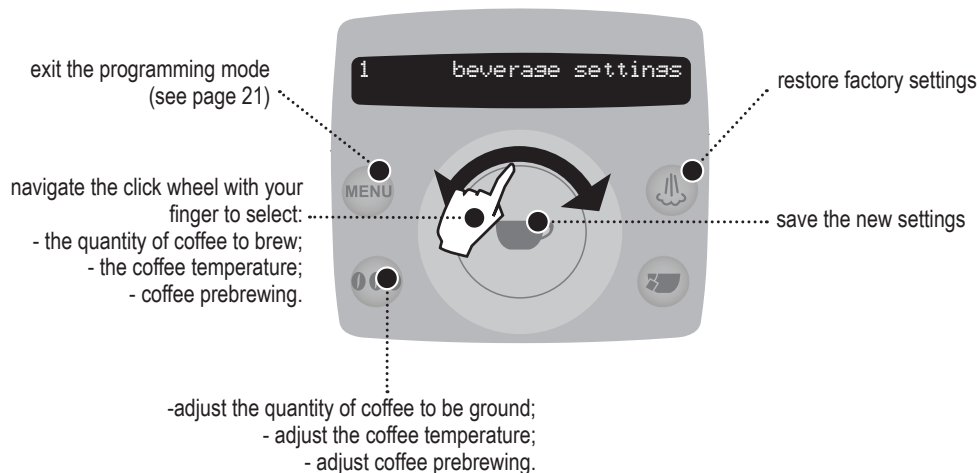
saved
espresso coffee

The dispensed quantity of coffee is memorized and replaces any previous settings.

PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU

To adjust the settings for preparing beverages: press the **MENU** button and select “beverage settings” by navigating the click wheel with your finger.

In this phase you can:



The following page describes how to program coffee beverages; the programmable settings for each beverage may differ depending on the type of beverage.



Check that the water tank and coffee bean hopper are full; place the cup under the dispensing head.



Press the **MENU** button.

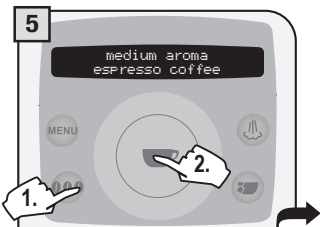


Select "beverage settings". Press the button to confirm.



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

When the settings are changed, the message on the display starts flashing. When the changes are saved the message stops flashing.



Press the **000** button a few times to adjust the quantity of coffee to be ground or select the use of pre-ground coffee. Press the button to save.



Change the coffee quantity by navigating the click wheel with your finger; confirm with .



Press the button for more than two seconds to access the other programmable settings.



Change the temperature setting (high, medium, low) by navigating the click wheel with your finger. Press the button to save.



Press the **000** button to select the prebrew setting.



Change the prebrew value (normal, long, off) by navigating the click wheel with your finger. Press the button to save. Press the **MENU** button to exit.

Prebrewing: the grounds are slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee and enhance the flavor.

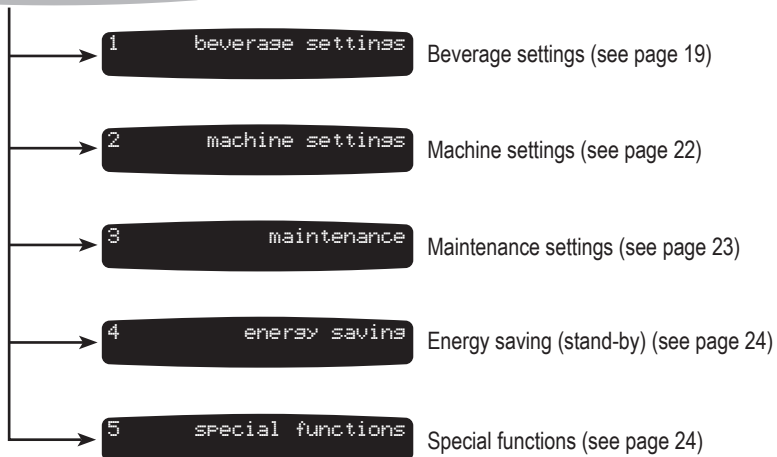
Some of the machine's functions can be programmed according to your individual preferences.



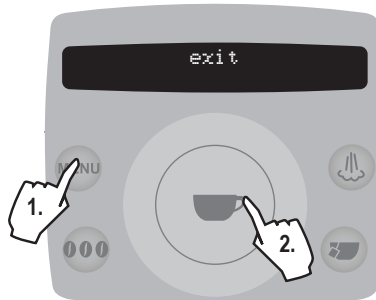
- 1 Press the **MENU** button.
- 2 Navigate the click wheel with your finger to:
 - select the functions
 - change the function settings.

Press the  button to:

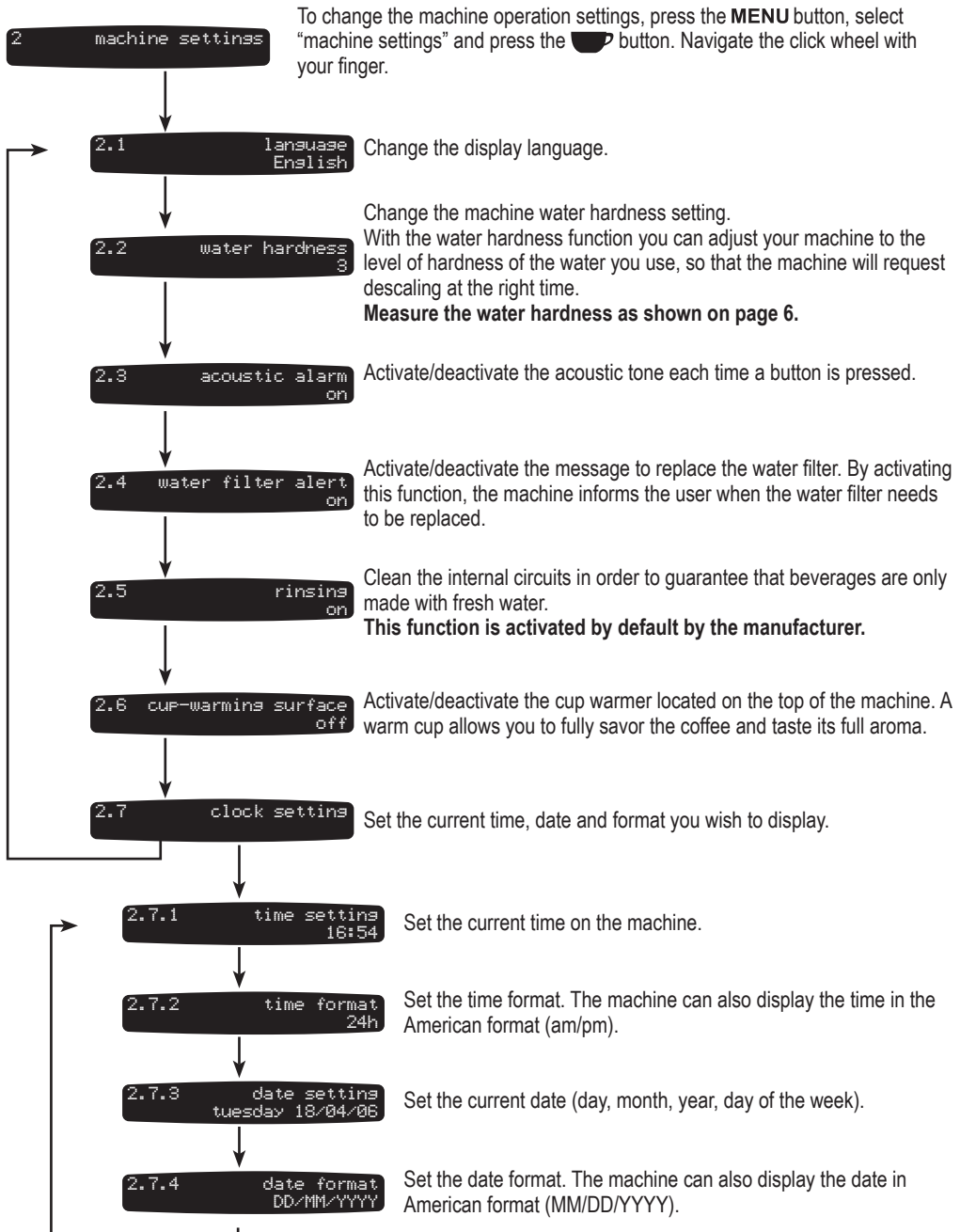
- confirm the selection;
- save the new settings.



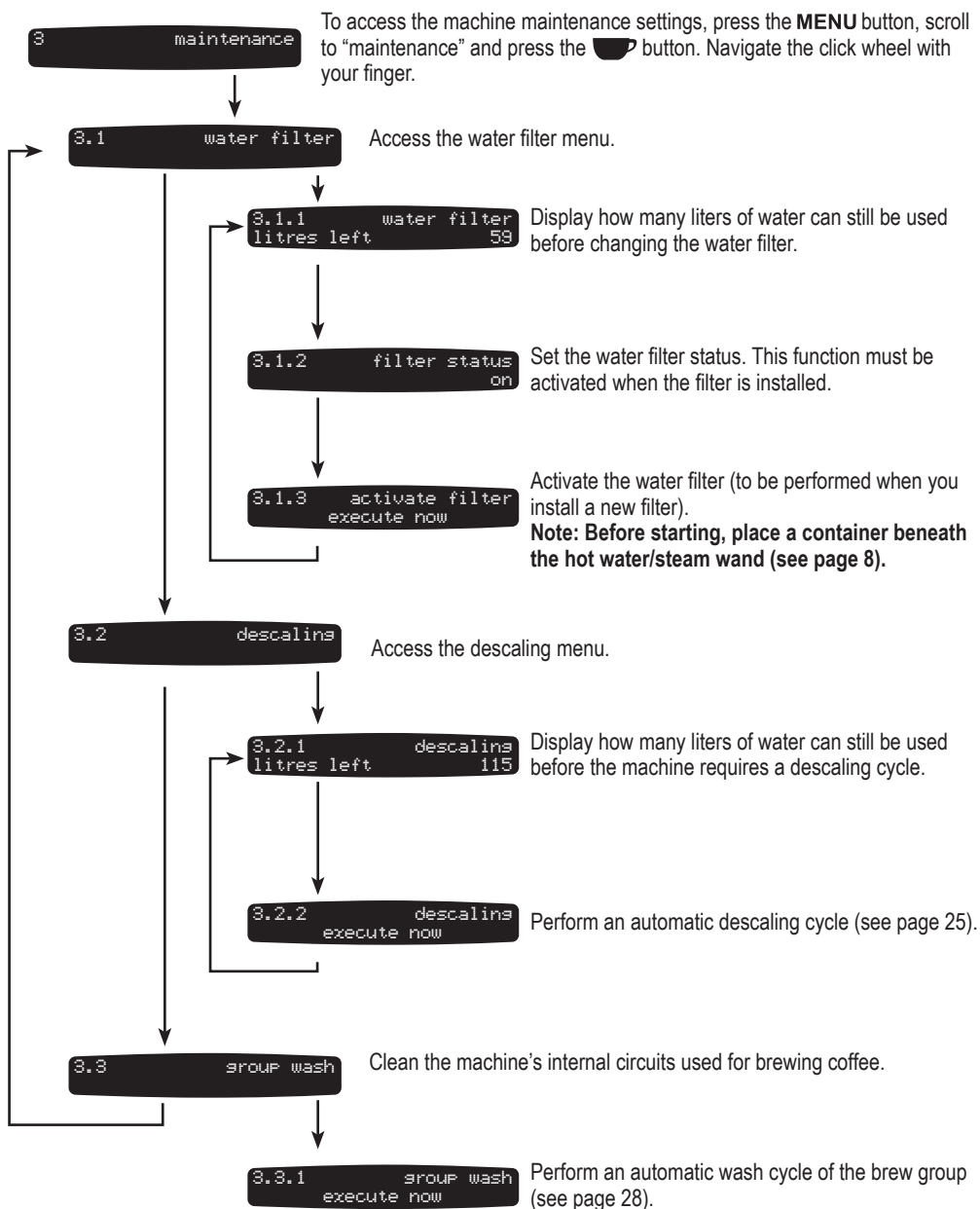
To exit the programming mode:



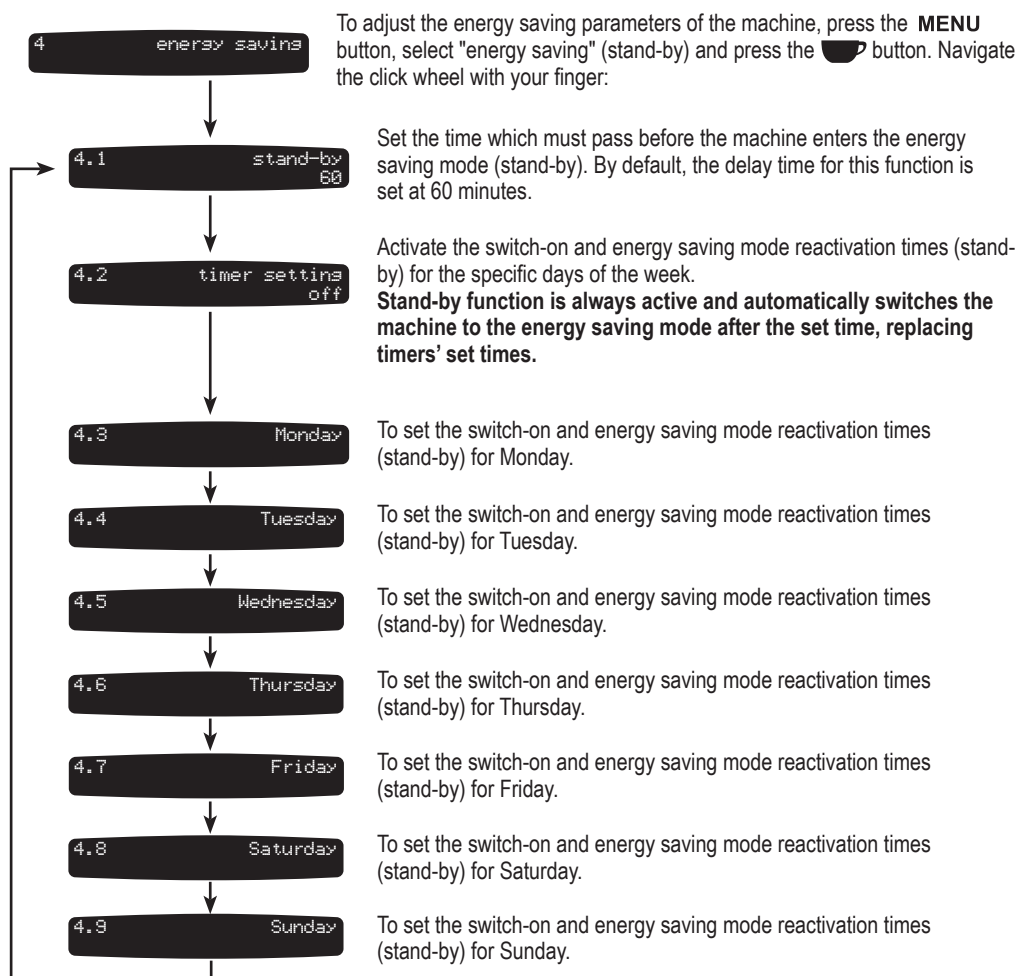
MACHINE SETTINGS



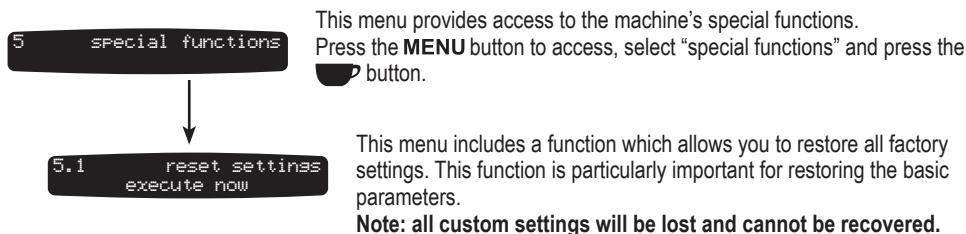
MAINTENANCE



ENERGY SAVING (STAND-BY)



SPECIAL FUNCTIONS



Descaling cycle

MENU > maintenance > descalina > execute now

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

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



Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.

When descaling is performed, someone must be present during the entire process (approx. 40 minutes).

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



Note. Before starting a descaling cycle make sure that:

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



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

If the boiler needs to warm up, the machine does so automatically. When the heating phase is complete, the "open water/steam knob" message appears. Then proceed as described in step 5.



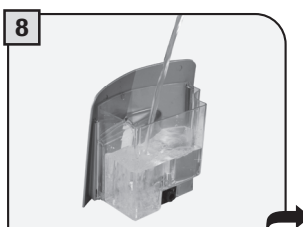
Place a container beneath the hot water/steam wand.



Turn the knob to the  position.



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

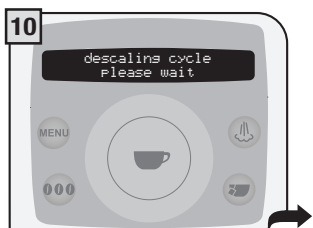


Pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank, and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level. Place the tank back into the machine.



Press the  button to start.

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



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



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



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

Insert the tank back onto the machine.



Rinse the machine's circuits by pressing the  button.



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



When the rinse cycle is finished the above screen appears. Then the display shows the maintenance screen.



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

Check the quantity of water contained in the tank and, if desired, install the water filter again or re-insert the small white filter (see page 8).

When descaling is complete, return to the main menu to brew beverages.



Adjust the drip tray (see page 11) and place a cup under the dispensing spout.



Select the function by pressing the **000** button until the pre-ground coffee option appears. Press the  button twice **WITHOUT** adding pre-ground coffee.



At the end of the dispensing phase, empty the cup. Repeat the operations from step 17 for 3 times before brewing any products.

After performing the descaling cycle, wash the brew group as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

Brew Group Washing

MENU > maintenance > group wash

This function is used to clean the machine's internal circuits used for brewing coffee.

To rinse the brew group, simply clean with water as shown on page 30. This wash completes the maintenance process of the brew group. We recommend performing this cycle on a monthly basis (or every 500 coffees), using the Saeco tablets, which can be purchased separately.

Note: before performing this function make sure that:

1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for cleaning the brew group has been inserted into the pre-ground bypass doser;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.



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



Please refer to page 23 to access the "group wash" menu.
Press the button to confirm.



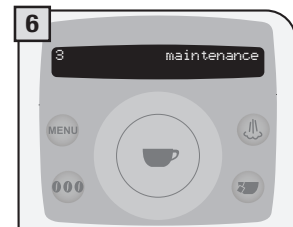
Insert the cleaning tablet as shown above.
Press to start.



Wait for the cycle to begin.



You can check the status of the cleaning cycle on the display.



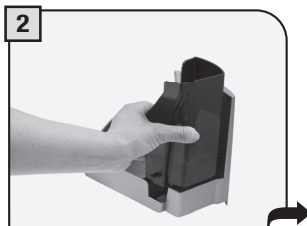
The brew group has been washed.
To exit the programming mode, press the MENU button (see page 21).

MAINTENANCE DURING OPERATION

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



Remove the dregdrawer.



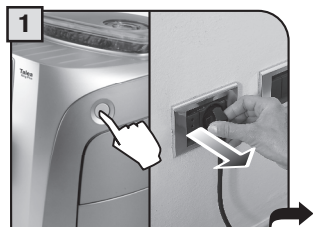
Empty and clean it.

The message to empty the dregdrawer is displayed approximately every 15 coffee cycles. If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count coffee cycles is not reset. For this reason the machine might display the “empty grounds” message even when the dregdrawer is not full.

GENERAL MACHINE CLEANING

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

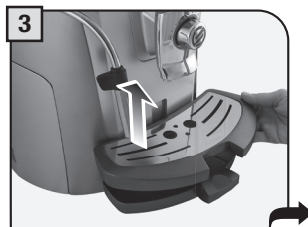
WARNING! Never immerse the machine in water.



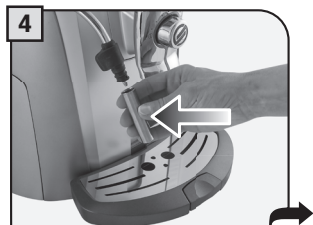
Switch off the machine and unplug it.



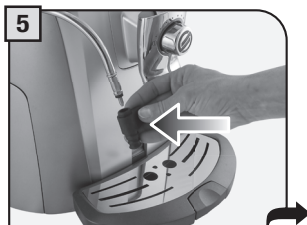
Clean the tank and the cover.



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



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



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



Clean the pre-ground bypass doser with a dry cloth. Wipe the display.

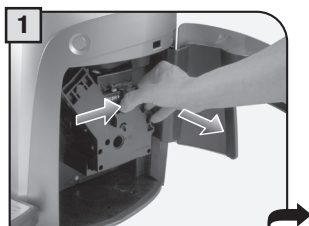
CLEANING THE BREW GROUP

The brew group must be cleaned at least once a week. Before removing the group, remove the dregdrawer as shown on page 29.

Wash the brew group with lukewarm water.

Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant can be purchased through Saeco or authorized service centers.

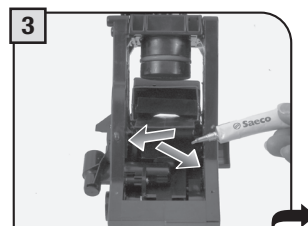
WARNING! Do not wash the brew group with harsh or abrasive detergents or chemicals which could prevent it from operating correctly. Do not wash in the dishwasher.



Press the PUSH button to remove the brew group.



Wash the brew group and the filter and dry.



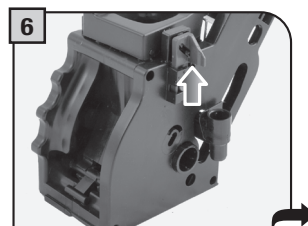
Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant.



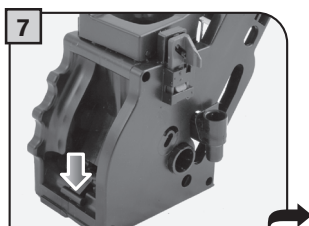
Apply the lubricant evenly on both side guides.



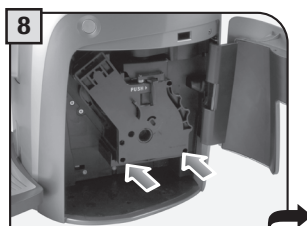
Make sure the brew group is in rest position; the two references must match.



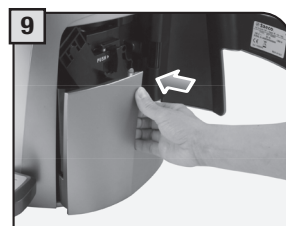
Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.



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



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



Insert the dregdrawer. Close the service door.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
out of service (xx) restart to fix...	(XX) identifies an error code. Turn off and after 30 seconds turn the machine on again to restore normal operation. If the problem persists, call Saeco or an authorized service center and give the code (xx) shown on the display.
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper lid to be able to make a beverage.
fill container with coffee	Put coffee beans into the bean hopper.
insert the brew group	Insert the brew group in its place (see page 30).
insert grounds drawer	Insert the dregdrawer.
empty grounds	This preliminary warning does not stop the machine from functioning. Proceed until the next message appears.
empty grounds drawer	Remove the dregdrawer and dispose of the used coffee grounds (see page 29, steps 1 and 2). Note: The dregdrawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not reset the count of cycles.
close door	In order for the machine to operate, the side service door must be closed.
fill the water tank.	The tank must be removed and refilled with fresh drinking water.
empty the drip tray	Open the side service door and empty the drip tray located under the brew group. WARNING: WHENEVER THIS MESSAGE APPEARS, BE SURE TO EMPTY THE DREGDRAWER AS WELL.
change filter	The water filter must be replaced in the following cases: 1. 60 liters of water have been dispensed; 2. 60 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed after the machine's last use. Note: this message only appears when the filter alarm function has been set to "on" (see page 22, menu 2.4).
carafe missing milk island missing	The steam knob has been turned to the  position and either the Milk Island has not been installed or the carafe is not positioned correctly. Install the Milk Island or position the carafe correctly. Otherwise, turn the knob until it is in the rest position (●).
descale	A descaling cycle must be performed on the machine's internal circuits (see page 25).
stand-by...	Press the  button.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
	The plug has not been plugged into the back of the machine.	Insert the plug into the machine's power socket.
Hot water or steam is not dispensed.	The hole of the hot water/steam wand is clogged.	Clean the hole of the hot water/steam wand using a pin.
Coffee has little crema.	The coffee blend is unsuitable or coffee is not freshly roasted.	Change coffee blend.
	The SBS dial is turned towards the left.	Turn the SBS dial to the right.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group is automatically placed in the correct position.
	The dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (see note)	The water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit again.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in the manual.
The coffee is too weak. (see note)	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in the manual.
Coffee is brewed slowly. (see note)	The coffee grind is too fine.	Adjust the grinder to a coarse grind (see page 12).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
Coffee leaks out of the dispensing head.	The dispensing head is clogged.	Clean the dispensing holes with a soft cloth.
The machine grinds the coffee, but coffee does not brew.	The opti-dose adjustment is not at the optimal setting.	Change the opti-dose adjustment (see page 10).

Note: If dealing with an initial start-up or if the coffee blend has been changed, a certain number of coffees must be brewed in order to allow the machine to optimize the parameters.

Please contact Saeco or an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

ADDITIONAL INFORMATION FOR THE CORRECT USE OF THE INTENZA WATER FILTER

To correctly use the Intenza water filter, please consider the following instructions:

1. Store the Intenza water filter in a cool area in which the room temperature ranges from +1°C to +50°C (34°F to 122°F). Do not store it in direct sunlight.
2. Carefully read the operating instructions and the safety warnings provided with each filter.
3. Keep the filter instructions together with the manual.
4. These instructions integrate those contained in the manual, as they focus on the specific application of the filter in the machine.

SOS**IN CASE OF EMERGENCY**

IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.

ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for frothing milk.
- For domestic use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE

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

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

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

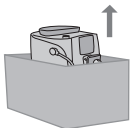


The machine must be connected to a socket which is:

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

The power cord must not:

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

INSTALLATION

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

DANGERS

- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.

FAILURES

- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cord if damaged. (Caution! Electrical Current!)
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!

CLEANING / DESCALING

- For cleaning the milk and coffee circuits use only recommended detergents provided with the machine. These detergents must not be used for other purposes.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.

**REPLACEMENT PARTS**

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE DISPOSAL

- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility



This product complies with eu directive 2002/96/ec.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**FIRE SAFETY**

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

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

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

Declare under our responsibility that the product :
AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 032BR

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
 EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)+ A13(2008)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
 Particular requirements for appliances for heating liquids - EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement
 EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14
 Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1.
 Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^A Limits - Section 2 :
 Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3^A : Limits - Section 3 :
 Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection - EN 61000-3-3 (1995)+
 corr.(1997) +A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus -
 Part 2.
 Immunity - Product family standard - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Gaggio Montano
 li, 28/04/2009

R & D Manager
 Ing. Andrea Castellani



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'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 écarter le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

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

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
PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ	7
FILTRE À EAU INTENZA	8
AFFICHEUR	9
RÉGLAGES	10
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU	10
DENSITÉ DU CAFÉ	10
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT	11
SAECO ADAPTING SYSTEM	11
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ	12
DISTRIBUTION DE LA BOISSON	13
CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	13
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU	14
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	15
DISTRIBUTION VAPEUR	16
DISTRIBUTION CAPPUCCINO	17
MILK ISLAND (EN OPTION)	18
PROGRAMMATION BOISSON	19
1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE	19
2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE DES BOISSONS »	19
PROGRAMMATION MACHINE	21
RÉGLAGE DE LA MACHINE	22
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	23
MENU « FILTRE À EAU »	
MENU « DÉTARTRAGE »	
LAVAGE DU GROUPE	
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (STAND-BY)	24
RETARD ARRÊT	
RÉGLAGE MINUTERIES	
DES FONCTIONS SPÉCIALES	24
ENTRETIEN	25
CYCLE DE DÉTARTRAGE	25
LAVAGE DU GROUPE	28
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT	29
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE	29
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	30
MESSAGES D'ERREUR	31
PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES	32
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	33

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'ultérieures 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



MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

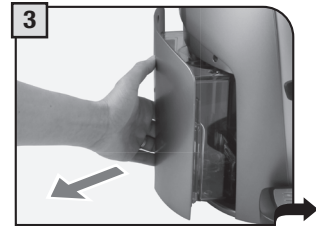
S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.



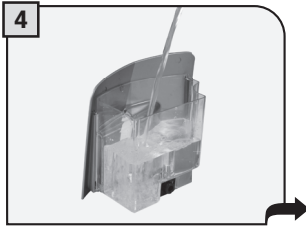
Retirer le couvercle du réservoir à café.
Remplir le réservoir avec du café en grains.



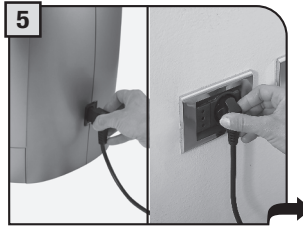
Fermer le couvercle en appuyant à fond.



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



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



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



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



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

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 .



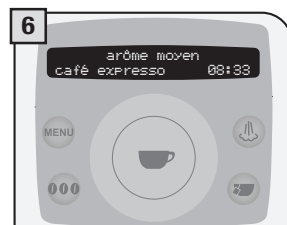
La machine se met en marche et permet d'afficher tous les messages dans la langue souhaitée.



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 22.



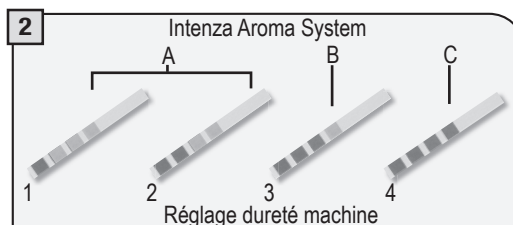
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.

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.

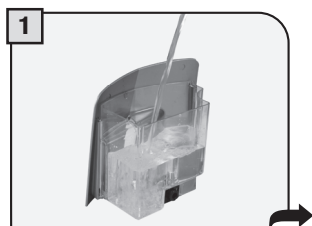


Vérifier la valeur de la dureté de l'eau et régler :
 - le degré de dureté de l'eau dans la machine (page 22) ;
 - Intenza Aroma system (page 8).

PREMIÈRE UTILISATION - APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Ces opérations vous garantissent une distribution optimale et sont à effectuer :

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



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



Régler le bac d'égouttement (Voir page 11) et positionner une tasse sous la buse de distribution.



Sélectionner la fonction en appuyant sur la touche **000** jusqu'à ce que l'option prémoulu apparaisse. Appuyer 2 fois sur la touche SANS ajouter de café prémoulu.



Une fois la distribution terminée, vider la tasse. Répéter 3 fois les opérations du point 2. Passer ensuite au point 5.



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



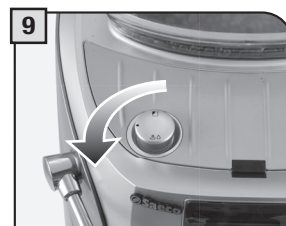
Appuyer sur touche pour sélectionner la fonction eau chaude.



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



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



Pour terminer la distribution, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (). Vider le récipient et répéter les opérations du point 5 jusqu'à vider le réservoir. La machine est prête.

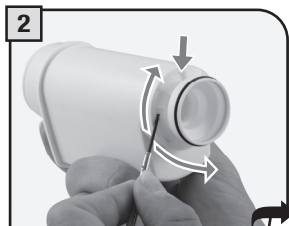
FILTRE À EAU INTENZA

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

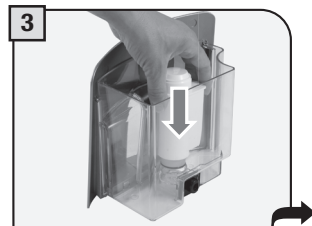
Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



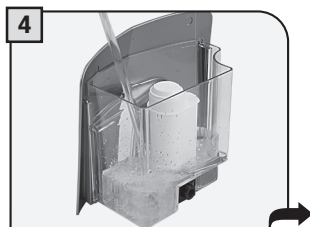
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.



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



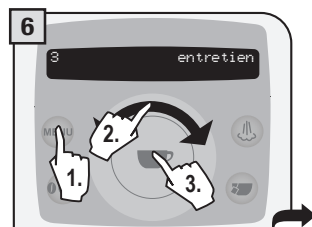
Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure) ; Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



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



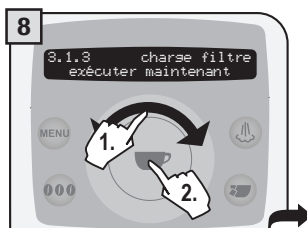
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/vapeur



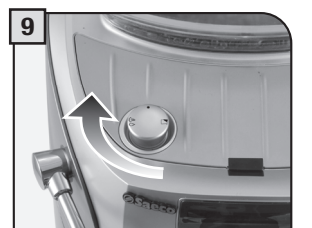
Appuyer sur **MENU**. Choisir « entretien » et appuyer sur la touche



Appuyer à nouveau sur



Choisir et appuyer sur la touche

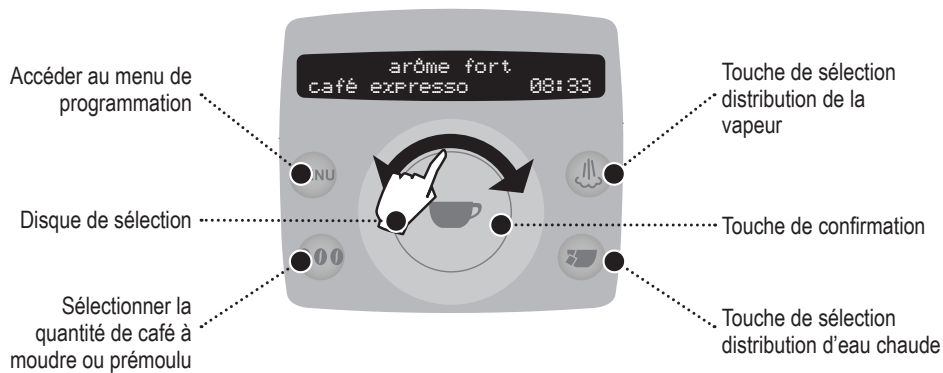


Tourner le bouton jusqu'au point de repère . La distribution de l'eau chaude commence.

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 moulin.



- Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moulin 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 **1 1 1** (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

SÉLECTIONNER LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE AVANT DE DISTRIBUER LA BOISSON.

Prémoulu
café expresso 08:33

DENSITÉ DU CAFÉ

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

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

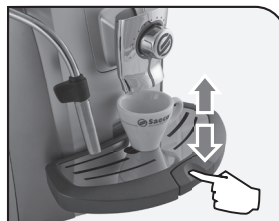
Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué durant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

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

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



SAECO ADAPTING SYSTEM

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

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation se compose d'une phase de calibrage demandant la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des moulins dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir page 12).

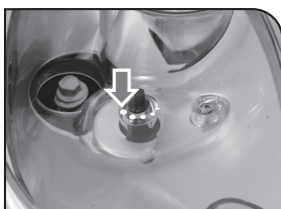
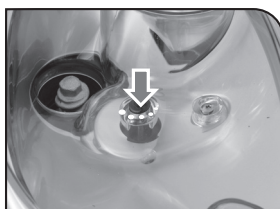
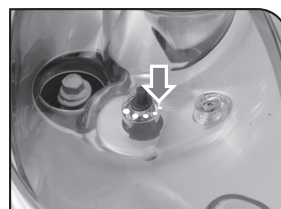
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

La machine permet de régler 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 29).

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.



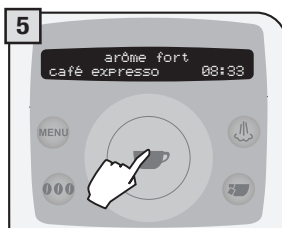
2 Mettre 1 ou 2 tasse/s pour préparer un café ou un café allongé.



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 19).

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.

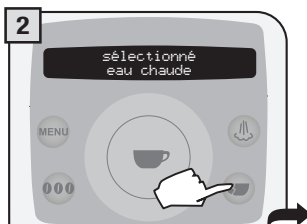
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



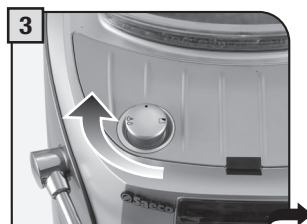
AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE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

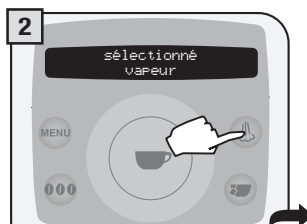
DISTRIBUTION VAPEUR



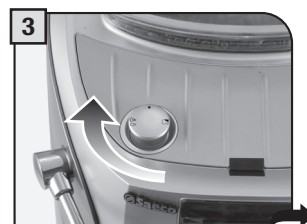
AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNÉE PRÉVUE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



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



2 Appuyer sur la touche .



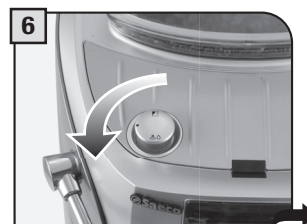
3 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



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 (●).

7 Procéder de la même façon pour chauffer une autre boisson.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 29.

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.



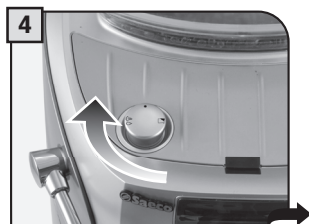
1 Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.



2 Appuyer sur la touche .



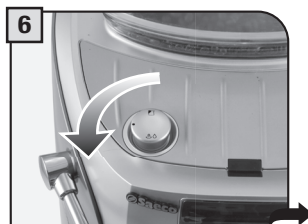
3 Mettre la tasse sous la buse de vapeur.



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 29. 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.



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



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



Milk Island - 04
Type MKI001



Milk Island - 08
Type MKI002



Remplir la carafe avec la quantité de lait souhaitée.



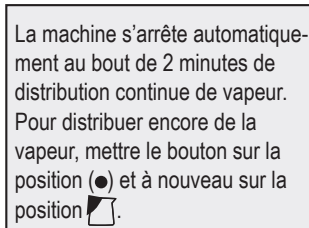
Poser la carafe sur la base du Milk Island. Vérifier que la DEL qui se trouve sur la base soit verte.



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



Attendre que le lait soit émulsionné.



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



Prélever la carafe en la prenant par la poignée.



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



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 :

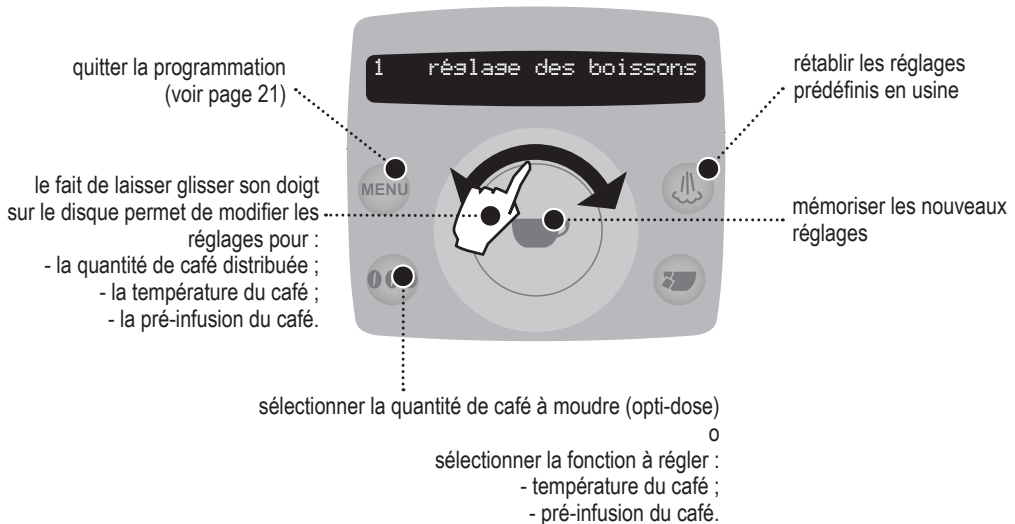
memorisé
café expresso

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 :



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.



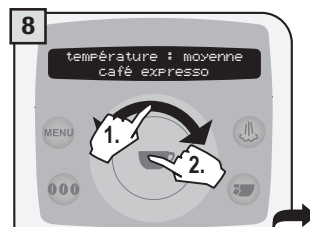
Appuyer plusieurs fois sur la touche **000** pour régler la quantité de café à moulin ou sélectionner l'emploi de café prémoulu. Mémoriser en appuyant sur .



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.

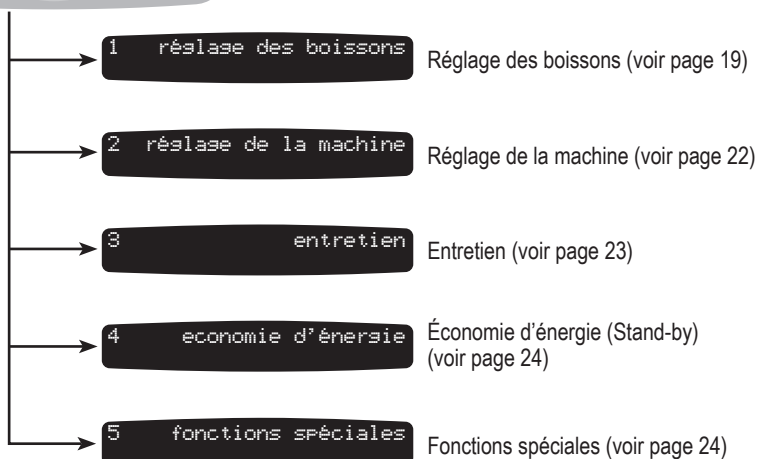
Certaines fonctions de la machine peuvent être programmées afin de les adapter aux exigences personnelles.



- 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 rinçage
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).

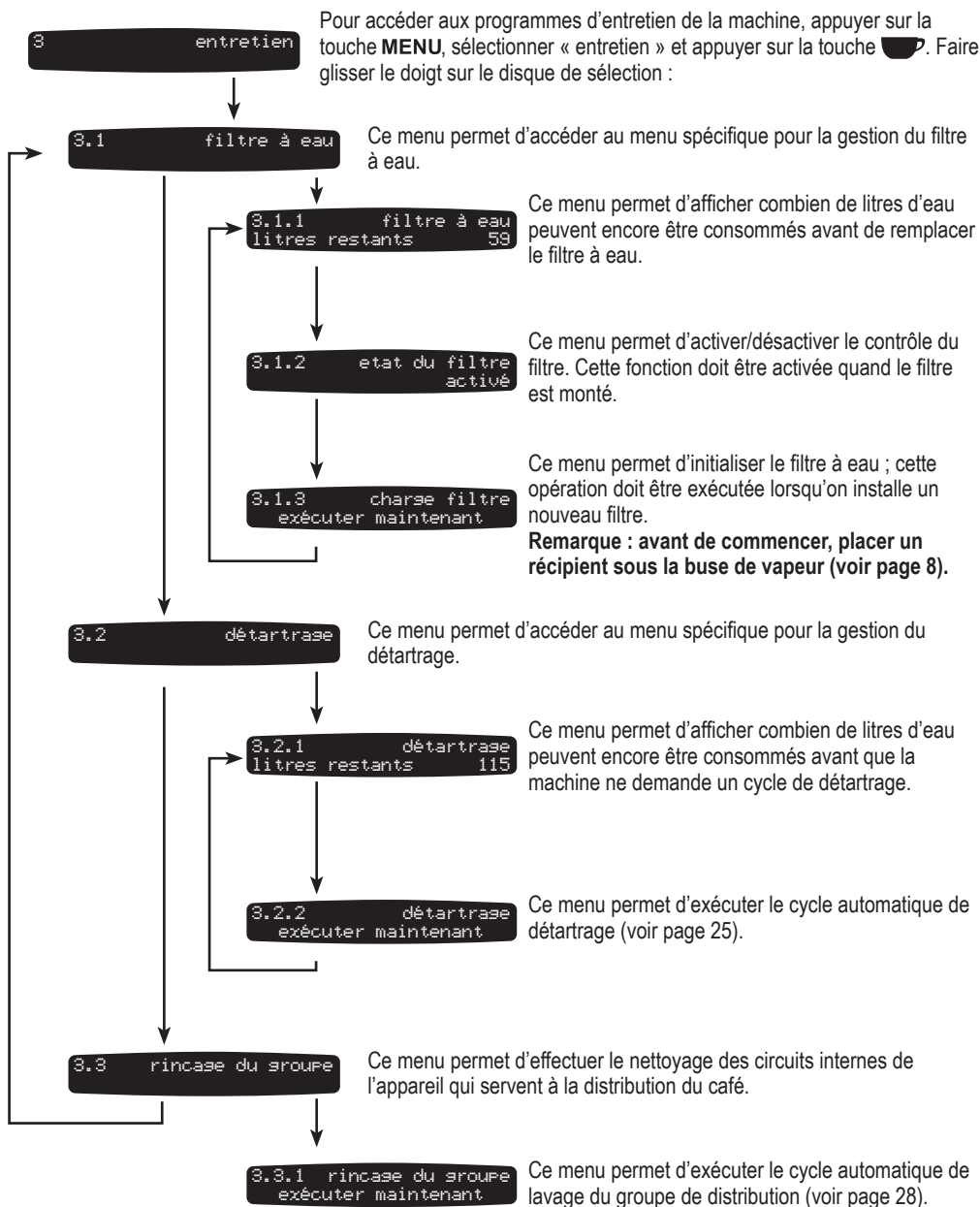
2.7.3 réglage de la date
mardi 18/04/06

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

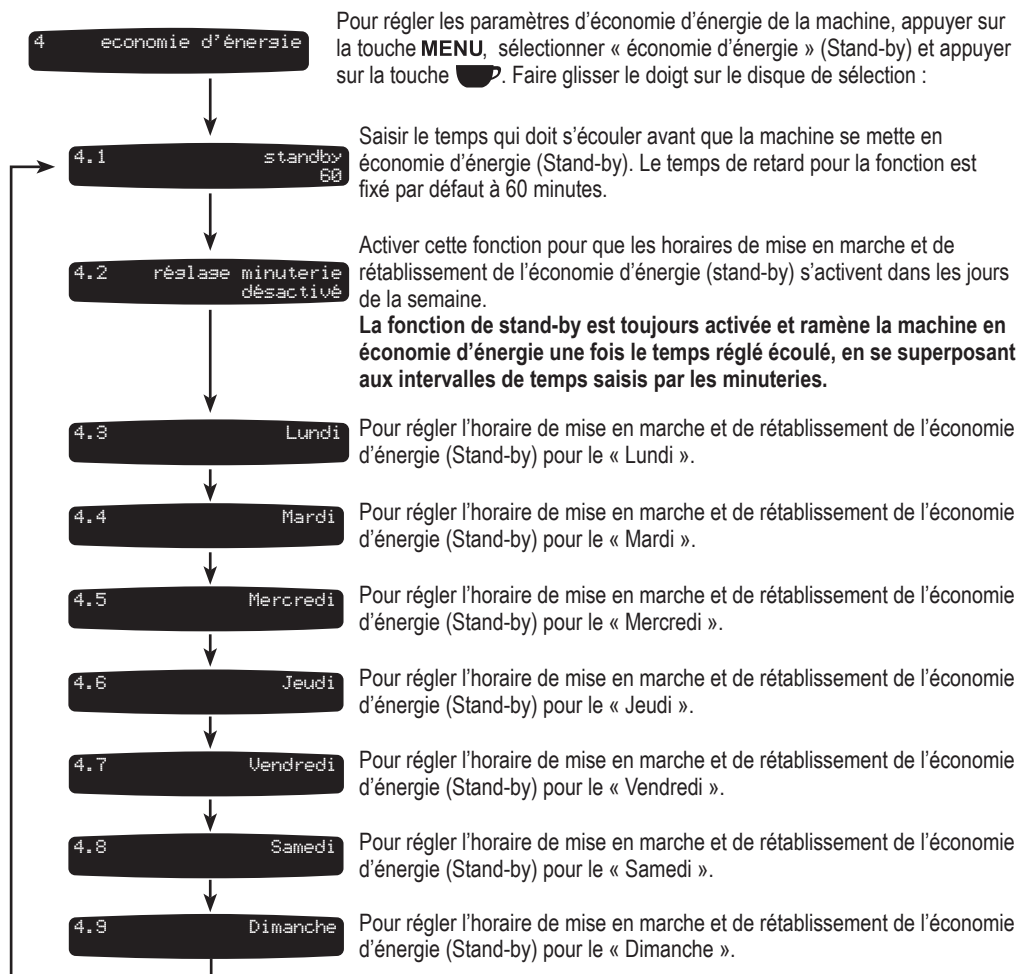
2.7.4 format de la date
JJ/MM/AAAA

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).

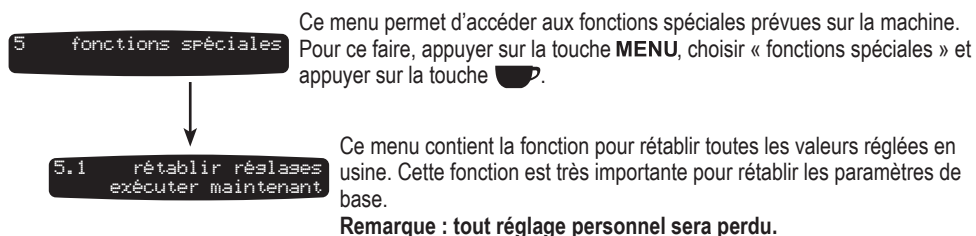
ENTRETIEN



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE - (STAND-BY)



DES FONCTIONS SPÉCIALES



Cycle de détartrage

MENU > entretien > détartrage > exécuter maintenant

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

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



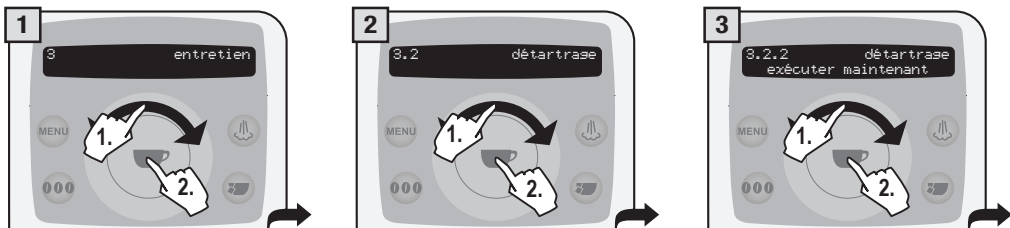
Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine. Lorsqu'on procède au détartrage, il faut être présents pendant toute la durée du processus (40 minutes environ).

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



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

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



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.



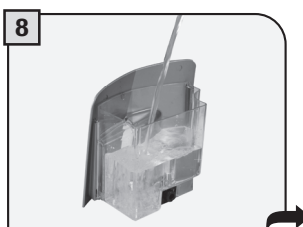
Placer un récipient sous la buse de vapeur.



Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



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



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



Appuyer sur la touche  pour faire démarrer le cycle.



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



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



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 8).

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



Régler le bac d'égouttement (Voir page 11) et positionner une tasse sous la buse de distribution.



Sélectionner la fonction en appuyant sur la touche **000** jusqu'à ce que l'option prémoulu apparaisse. Appuyer 2 fois sur la touche  **SANS** ajouter de café prémoulu.



Une fois la distribution terminée, vider la tasse. Répéter 3 fois les opérations du point 17 avant de distribuer les produits.

Après avoir effectué le détartrage, laver le groupe de distribution comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

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 30. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous le mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles Saeco, qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :

1. qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. que la pastille spéciale pour le nettoyage ait été introduite dans le groupe de distribution ;
3. 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 23.
Confirmer avec la touche



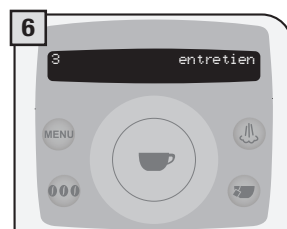
Introduire la pastille comme indiqué plus haut.
Appuyer sur pour commencer.



Attendre que le cycle soit terminé.



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



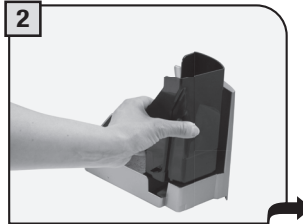
Le groupe est lavé. Quitter la programmation. (voir page 21).

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.



Retirer le tiroir à marc.



Le vider et le laver

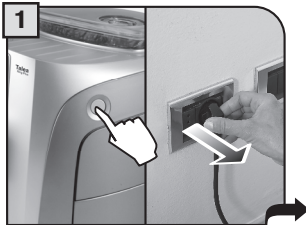
Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message « vider marc » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

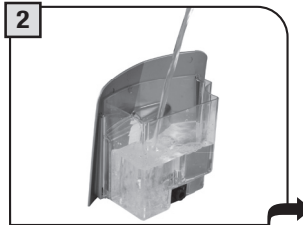
Le nettoyage décrit ci-dessous doit être fait au moins une fois par semaine.

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

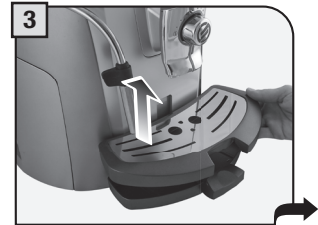
ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.



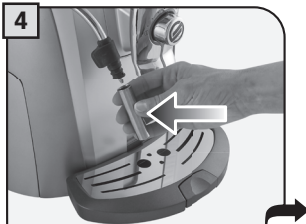
Éteindre la machine et débrancher la fiche.



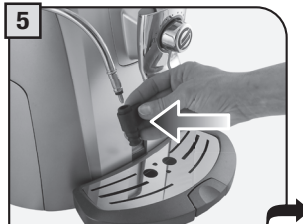
Laver le réservoir et le couvercle.



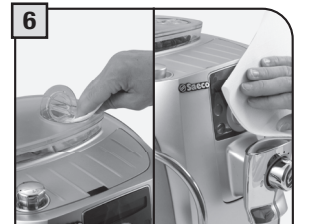
Retirer le bac d'égouttement, le vider et le laver.



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



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



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

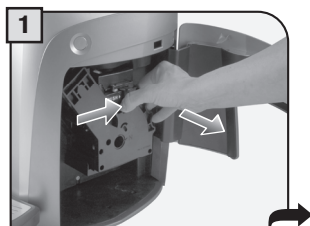
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme le montre la fig. 1 à la page 29.

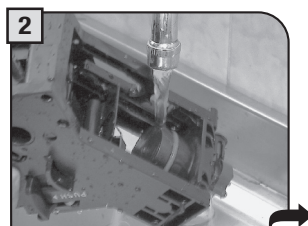
Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.

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.

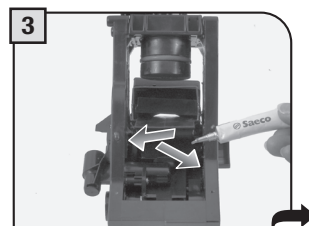
ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle



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



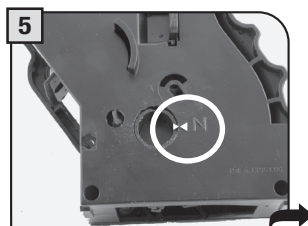
Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.



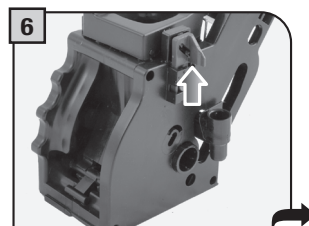
Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



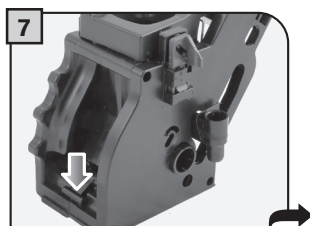
Distribuer la graisse de façon uniforme sur les des convoyeurs latéraux.



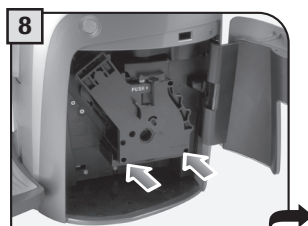
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



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 29 points 1 et 2). 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.
fermer porte	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte latérale.
remplir le réservoir à eau	Enlever le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
le bac d'égouttement	Ouvrir la porte latérale et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution. Attention : en effectuant cette opération lorsque la machine est en marche, celle-ci enregistre le vidage du tiroir à marc et remet à zéro le compteur correspondant. Pour cette raison, il faut également vider le marc de café.
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 22).
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. La fiche n'est pas branchée sur la prise située au dos de la machine.	Brancher la machine sur le réseau électrique. 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. Le bouton du système SBS est tourné vers la gauche.	Changer le mélange de café. 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. Tiroir à marc inséré.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine. Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moult, mais le café ne sort pas. (voir remarque)	Le réservoir à eau est vide. Le groupe est encrassé. Événement exceptionnel se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit. Nettoyer le groupe de distribution 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. Le groupe de distribution est encrassé.	Régler le moulin à café (page 12). 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 moult le café mais celui-ci ne sort pas dans la tasse.	Réglage « Opti-Dose » non optimal.	Régler « Opti-Dose » (voir page 10).

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.

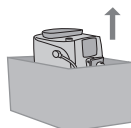
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- 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 !).
- Éteindre 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.

ÉLIMINATION



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

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

PROTECTION CONTRE LES INCENDIES



En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO₂).
Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.

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

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

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

SUP 032BR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

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

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

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani



