



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

www.philips.com/saeco

FR

Type HD8943 / HD8944 - Cod.15002438 Rev.00 del 15-03-10

Registrez votre produit et obtenez votre assistance en
www.philips.com/welcome

Français

XEL SIS

Type HD8943 / HD8944
SUP 038

MODE D'EMPLOI



FR

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

CE

PHILIPS
Saeco

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

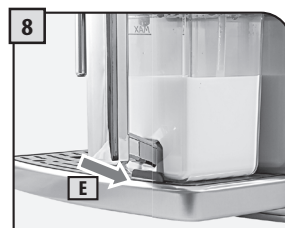
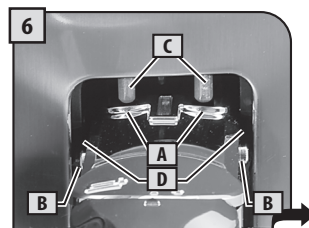
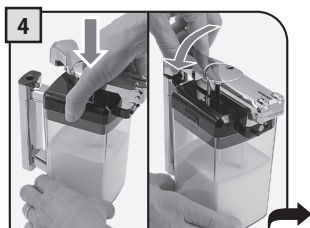
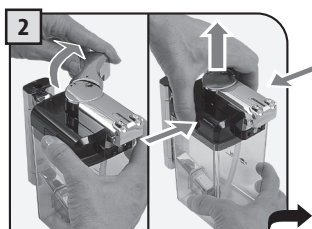
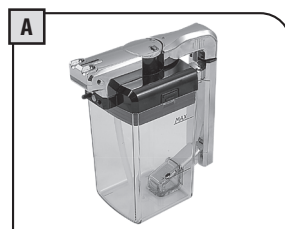
- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les 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.

II SCHEMA DE MONTAGE DE LA CARAFE

Pour l'utilisation correcte de la carafe, consulter les instructions à page 12.

Pour l'entretien des circuits de la carafe, consulter la page 38.

Le démontage et le nettoyage des composants sont décrits à page 43.



S'ASSURER QU'ELLE EST BIEN PROPRE TANT LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION QU'APRÈS UN CERTAIN TEMPS D'INACTIVITÉ. L'HYGIÈNE ET LE NETTOYAGE PARFAITS DE LA CARAFE GARANTISSENT UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET EMPÊCHENT LES CHARGES BACTÉRIENNES NOCIVES POUR LA SANTÉ DE PROLIFÉRER.

GÉNÉRALITÉS	2
APPAREIL - BANDEAU DE COMMANDE	3
MONTAGE	4
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	4
SÉLECTIONNER LA LANGUE	5
MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU.....	5
PREMIÈRE UTILISATION - USAGE APRÈS UNE PÉRIODE D'INACTIVITÉ.....	6
FILTRE À EAU INTENZA	7
RÉGLAGES	8
SÉLECTION UTILISATEUR.....	8
SAECO ADAPTING SYSTEM	9
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ.....	9
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE.....	10
RÉGLAGE DE L'HAUTEUR DE LA BUSE DE DISTRIBUTION	10
DENSITÉ DU CAFÉ.....	11
STAND-BY	11
UTILISATION DU RÉSERVOIR À LAIT	12
DISTRIBUTION DE CAFÉ	14
EXPRESSO / EXPRESSO ALLONGÉ.....	14
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU.....	15
CAPPUCCINO / LAIT NOISETTE / CAFÉ AU LAIT	16
CYCLE DE NETTOYAGE : CLEAN	17
DISTRIBUTION EAU CHAUDE	18
PRODUITS « SPECIAL »	19
DISTRIBUTION DE VAPEUR	19
CAFÉ AMÉRICAIN	20
LAIT CHAUD.....	20
CAFÉ CRÈME	20
PROGRAMMATION RAPIDE DE LA LONGUEUR DES BOISSONS	21
MENU UTILISATEUR	22
MENU BOISSON	24
MENU MACHINE	27
ENTRETIEN	34
NETTOYAGE	40
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT.....	40
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE.....	41
NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION	42
NETTOYAGE CARAFE LAIT	43
MONTAGE CARAFE LAIT.....	44
SIGNALISATION DE LA MACHINE	45
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	47

2 GÉNÉRALITÉS

GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. Au design élégant, 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 de :

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

DANS TOUS CES CAS-LÀ, LA GARANTIE CESSE D'EXISTER.



LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES INSTRUCTIONS À RETENIR POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. RESPECTER ATTENTIVEMENT CES INDICATIONS AFIN D'ÉVITER DE GRAVES BLESSURES !

UTILISATION DE CE MODE D'EMPLOI

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur. Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES POUR LE CÂBLE ÉLECTRIQUE

- On fournit un câble électrique assez court pour éviter qu'il ne s'enroule ou que vous ne trébuchiez.
- Il est possible d'utiliser, avec prudence, des rallonges. Si on utilise une rallonge, vérifier :
 - a. que la tension indiquée sur la rallonge correspond à la tension électrique de l'appareil électroménager ;
 - b. qu'elle est pourvue d'une fiche à trois broches avec mise à la terre (au cas où le câble de l'appareil électroménager serait de ce type) ;
 - c. que le câble ne pend pas de la table pour éviter d'y trébucher.
- Ne pas utiliser de multiprise

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	Thermoplastique/Métal
Dimensions (LxHxP)	280 x 370 x 420 mm
Poids	17 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	Tableau de commande sur le devant
Réservoir d'eau	1,6 litre - Extractible
Capacité du réservoir à café	350 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	15 environ
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

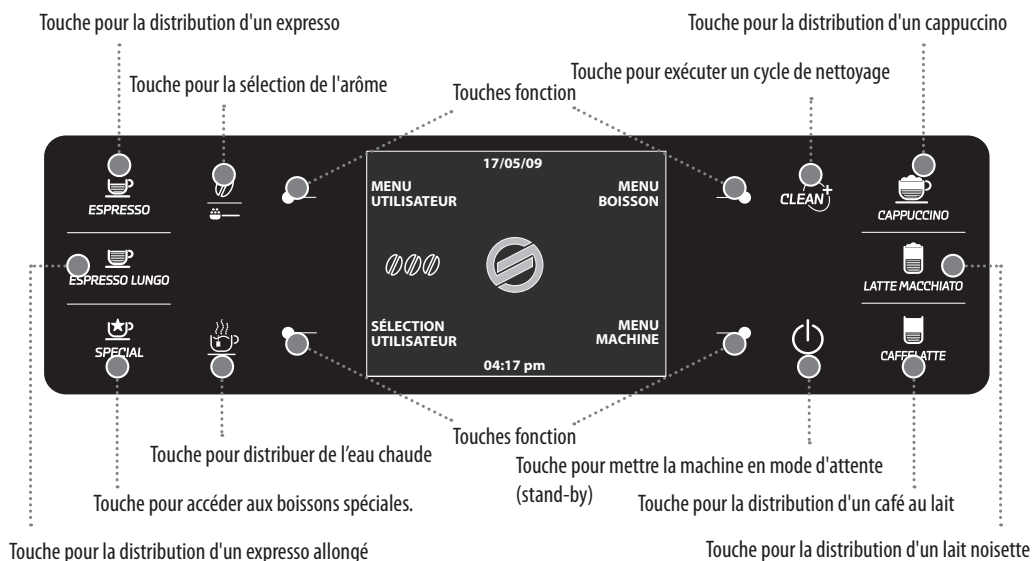
Les références de ce tableau sont reportées dans le carton annexe, où sont montrés les composants.

COMPOSANTS DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| 1 Réservoir à eau + couvercle | 15 Tiroir à marc + protection |
| 2 Plaque chauffe-tasses | 16 Bac de récupération liquides + couvercle |
| 3 Logement pour le café prémoulu | 17 Touche ouverture de la porte de service |
| 4 Porte de service | 18 Interrupteur général |
| 5 SBS | 19 Connecteur à cuvette |
| 6 Buse de distribution d'eau chaude / vapeur | 20 Réservoir à lait |
| 7 Flotteur bac plein | 21 Mesure du café prémoulu |
| 8 Réservoir à café en grains avec couvercle | 22 Bande pour test de dureté de l'eau |
| 9 Réglage mouture | 23 Graisse pour le Groupe de distribution |
| 10 Bandeau de commande | 24 Détartrant |
| 11 Embrayage récipient à lait | 25 Pastilles pour le nettoyage du Groupe de distribution |
| 12 Buse de distribution | 26 Câble d'alimentation |
| 13 Bac d'égouttement + grille + support avec joint | 27 Filtre à eau « Intenza » |
| 14 Groupe de distribution | 28 Pinceau de nettoyage |
| | 29 Bouchon des embrayages de la carafe |
| | 30 DIGITAL ID (Sélection utilisateur) - Uniquement pour Xelsis Digital ID |

BANDEAU DE COMMANDE

Le bandeau de commande a été conçu pour permettre une utilisation ergonomique de toutes les fonctions de la machine.



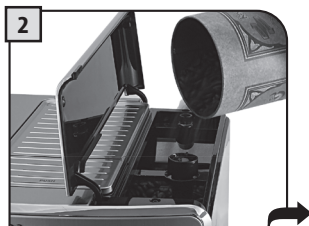
4 MONTAGE

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

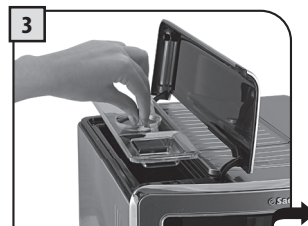
Avant de mettre en marche la machine, s'assurer que l'interrupteur général est bien en position « 0 ».



1 Soulever le couvercle extérieur de droite et enlever le couvercle intérieur.



2 Remplir avec du café en grains. Remettre le couvercle intérieur et fermer le couvercle extérieur.



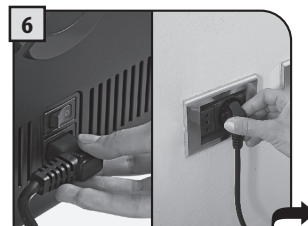
3 Soulever le couvercle extérieur de gauche et enlever le couvercle intérieur.



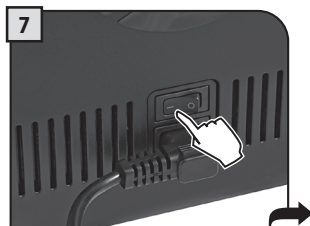
4 Retirer le réservoir à eau en utilisant la poignée.



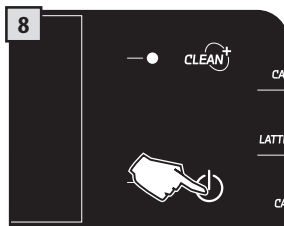
5 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.



6 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 plaquette des données).



7 Appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position « 1 ».



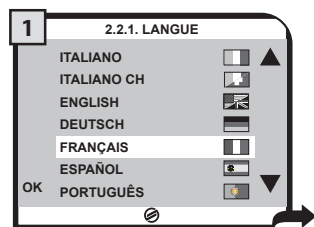
8 L'afficheur se présente avec une DEL rouge clignotante. Appuyer sur la touche pour mettre en marche la machine.

Une fois le réchauffement terminé, la machine effectue l'amorçage et un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Ensuite la page-écran de distribution des produits s'affiche ; voir page 3.

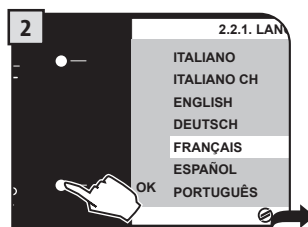
La page-écran (1) de page 5 ne sera affichée que lors du premier démarrage. Le réglage de la langue ne sera ensuite possible que par le menu prévu à cet effet (voir page 27).

SÉLECTIONNER LA LANGUE

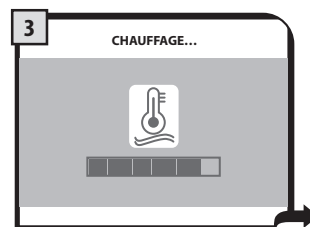
Cette fonction permet de choisir la langue de fonctionnement de la machine. De plus, elle permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays. Si aucune langue n'est sélectionnée, la sélection sera proposée à la prochaine mise en marche de la machine.



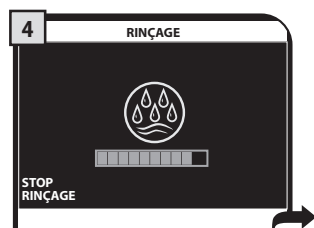
Sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur les touches (▲) ou (▼).



Appuyer sur la touche pour mémoriser la sélection.



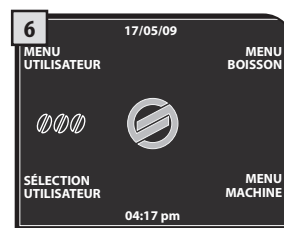
La machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase se termine.



Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche « STOP RINÇAGE ».



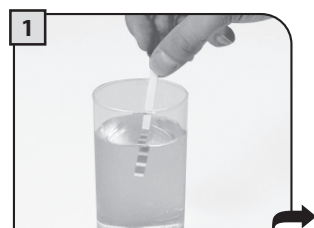
Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.



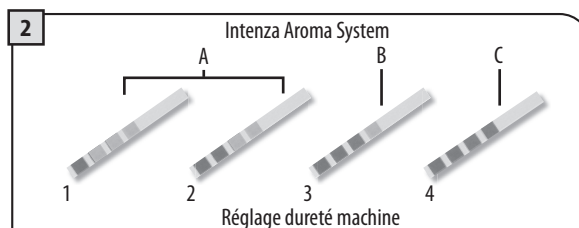
La machine est maintenant prête à fonctionner.

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 32) ;
- Intenza Aroma system (page 7).

6 MONTAGE

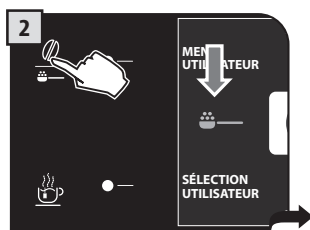
PREMIÈRE UTILISATION - USAGE APRÈS UNE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Afin d'améliorer la qualité des produits, il faut effectuer cette procédure la première fois qu'on utilise la machine et chaque fois qu'elle reste inactive pendant une longue période.

Ces quelques simples opérations vous permettent de savourer vos boissons préférées avec une qualité constante.



1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.



2 Appuyer sur la touche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône s'affiche.



3 Sélectionner le produit en appuyant sur la touche indiquée.



4 SANS introduire du café, appuyer sur la touche « OK » pour commencer à distribuer de l'eau de la buse.



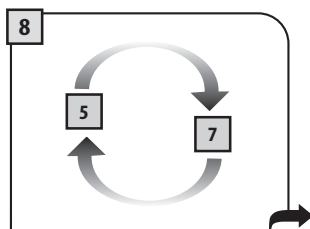
5 Une fois l'opération terminée, enlever le récipient et le mettre sous la buse de l'eau chaude.



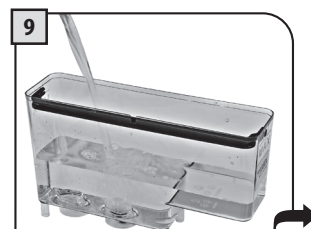
6 Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que la quantité programmée soit distribuée. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP EAU CHAUDE ».



7 À la fin, prélever le récipient et le vider.



8 Répéter les opérations du point 5 au point 7 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.



9 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable comme il a été décrit ci-dessus. Maintenant vous pouvez utiliser au mieux votre machine.

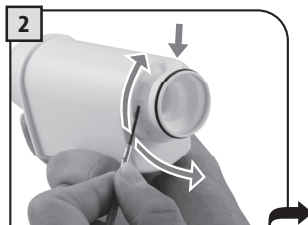
FILTRE À EAU INTENZA

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 « MENU MACHINE » à page 27), de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.

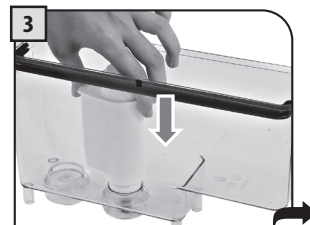
Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



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



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



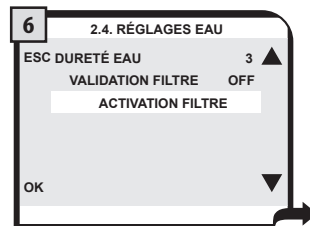
3 Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure). Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



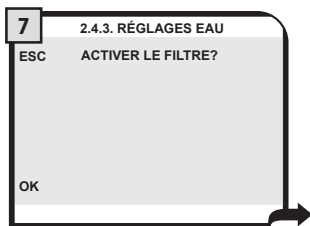
4 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.



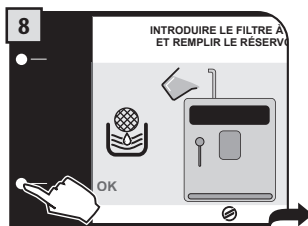
5 Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.



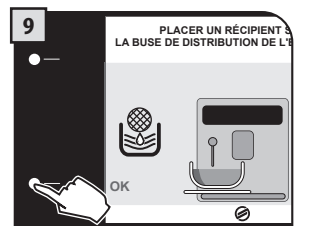
6 Accéder au « MENU MACHINE » (voir page 27). Sélectionner « RÉGLAGES EAU » et « ACTIVATION FILTRE », appuyer ensuite sur « OK ».



7 Appuyer sur la touche « OK ».



8 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le positionnement du nouveau filtre.



9 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer. Attendre. À la fin du cycle, enlever le réservoir.

REMARQUE : à la fin de la procédure, la machine revient automatiquement à la page-écran de distribution des produits. Lorsque le filtre à eau n'est pas présent, il faut insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1.

8 RÉGLAGES

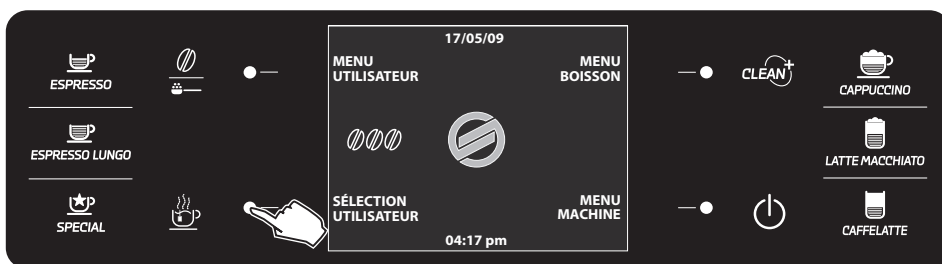
SÉLECTION UTILISATEUR

Cette machine a été conçue pour répondre au mieux aux exigences de tout utilisateur, en offrant le maximum pour chaque boisson.

Chaque utilisateur a ses préférences et a donc la possibilité de régler sa machine comme si elle était « uniquement à lui ».

Pour cette raison, la machine permet de créer et effacer les utilisateurs : ils pourront programmer leurs boissons de façon exclusive et personnalisée.

Il suffit d'appuyer sur la touche « Sélection utilisateur » et la machine distribuera la boisson préférée de l'utilisateur, sur la base des réglages effectués.



La machine est fournie avec des programmes standards qui ont été formulés sur la base d'une étude approfondie du marché. Cette base permet de fournir un support dans la programmation des boissons préférées des utilisateurs.

Il faut d'abord créer un nouvel utilisateur auquel sera associée une icône pour une identification plus simple des préférences personnelles. Pour ce faire, consulter la section « Menu utilisateur » dans ce manuel (voir page 22)

Après avoir sélectionné l'utilisateur, il est possible de programmer toutes les boissons comme décrit dans la section « Menu boisson » de ce manuel (voir page 24).

Après avoir réglé les bonnes quantités, avant d'utiliser la machine, appuyer sur la touche « Sélection utilisateur » pour que l'icône personnalisée s'affiche. La machine est maintenant « uniquement à vous » et vous pourrez goûter tous les produits de vos rêves.

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 (pas 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 est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande 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 meules dans le but d'optimiser l'extraction du café.

RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

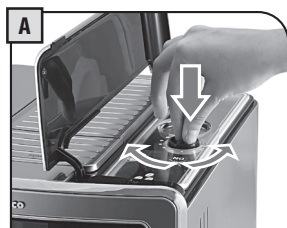
La machine permet de régler le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Remarque importante : le réglage du degré de mouture doit être effectué uniquement lorsque le moulin à café est en marche ; cette phase s'effectue dans la première partie de la préparation d'un café.

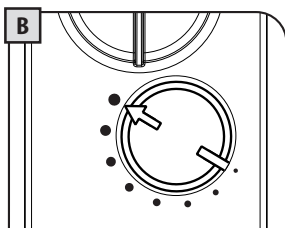
Le réglage doit être effectué en agissant sur le bouton de réglage situé dans le logement du café, sans aucun contact avec des organes en mouvement.

Appuyer sur le bouton et le tourner (d'un cran à la fois) selon les indications fournies sur le couvercle.

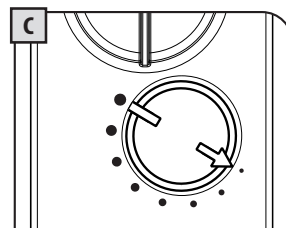
Il est conseillé d'effectuer de petites variations et de distribuer 2-3 cafés ; de cette façon il est possible de remarquer le changement du degré de mouture et de le régler donc selon ses propres exigences.



Appuyer et tourner.



Dans cette position, la mouture est très grosse.



Dans cette position, la mouture est très fine.

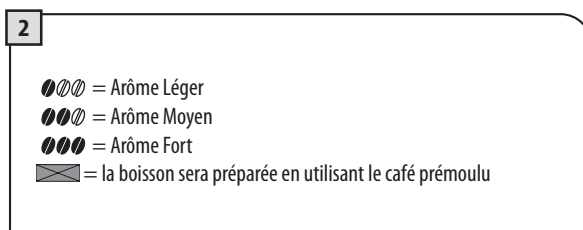
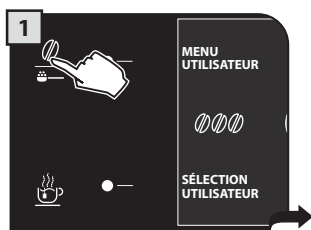
10 RÉGLAGES

(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE

La machine permet de régler la bonne quantité de café moulu pour chaque produit. Il est possible de programmer le réglage standard, pour chaque produit et utilisateur, grâce au « MENU BOISSON » (voir page 24).

De toute façon, la machine permet de changer temporairement ce réglage en sélectionnant sur le moment la quantité de café à moudre ; ce changement est valable uniquement pour la distribution du café individuel qui suit.

En appuyant sur la touche "☉", il est possible de modifier temporairement la quantité de café à moudre et de sélectionner la fonction de café prémoulu.



Remarque : Il n'est pas possible d'effectuer ce réglage lorsqu'on distribue un café américain (voir « Produits Spécial » page 20)

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE LA BUSE DE DISTRIBUTION

Régler la hauteur de la buse de distribution avant de distribuer les boissons afin de pouvoir utiliser des types de tasse différents.

Pour le réglage, faire défiler manuellement la buse de distribution comme montré dans la figure.



Remarque : dans certains cas la buse de distribution peut être enlevée pour pouvoir utiliser des récipients de grande contenance.



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 mieux à vos goûts.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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



STAND-BY

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. La machine se met en attente (stand-by) 60 minutes après la dernière utilisation, la chaudière n'est plus alimentée, tous les dispositifs s'éteignent.

Les consommations sont réduites au minimum. Pour redémarrer la machine, il suffira d'appuyer sur une touche quelconque.

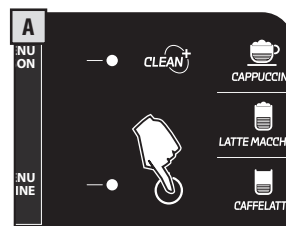
Il est possible de mettre la machine volontairement en mode d'attente (stand-by) en gardant appuyée la touche pendant 3 secondes.

Remarque :

- 1 Si la porte de service est ouverte, la machine ne se met pas en mode « stand-by ».
- 2 Le temps d'activation automatique du « stand-by » peut être modifié grâce au « MENU MACHINE » à page 30.
- 3 Lorsque la machine se met en mode « stand-by », elle effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche « STOP RINÇAGE ».

La machine peut être redémarrée en effectuant l'une des opérations suivantes :

- 1 appuyer sur l'une des touches du bandeau de commande.
- 2 ouvrir la porte de service (à la fermeture de la porte, la machine passe en mode « stand-by »).
- 3 une minuterie pré-réglée intervient.



Lorsque la machine est en mode « stand-by », le voyant rouge clignote.

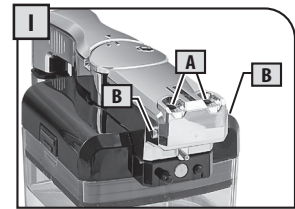
La machine est équipée d'un réservoir qui permet de gérer de façon optimale le lait pour la préparation d'un cappuccino savoureux, d'un lait noisette et de toute boisson qui utilise du lait.

Remarque : avant chaque utilisation, s'assurer que la carafe est propre et hygiénisée. Si on a conservé du lait dans la carafe, vérifier avant chaque utilisation que ce lait est apte à la consommation alimentaire.

Le réservoir permet une utilisation simple et facile du lait et il peut être aisément enlevé de la machine après chaque utilisation et être mis au réfrigérateur.

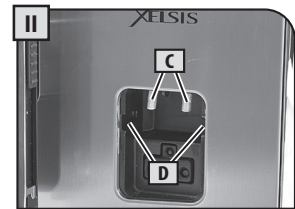
Après chaque utilisation, le circuit de distribution est lavé automatiquement à travers un cycle automatique de nettoyage. Ce cycle automatique de nettoyage fonctionne uniquement si cette fonction est activée (voir page 33) et peut être effectué même manuellement en appuyant par la suite sur la touche « CLEAN » (voir page 17).

Pour un bon nettoyage de tous les composants, le réservoir doit être démonté au moins une fois par semaine ; de cette façon, le niveau général d'hygiène des boissons distribuées restera élevé. Pour un bon nettoyage, consulter la section « NETTOYAGE CARAFE LAIT » (voir page 43).



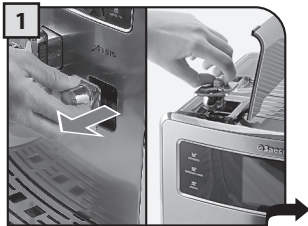
A = Trous de la carafe

B = Pivots carafe

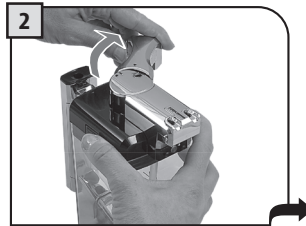


C = Embrayages machine

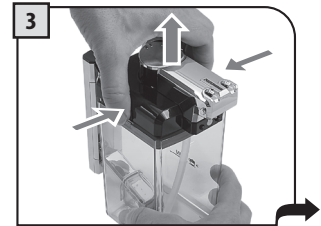
D = Glissières pour les pivots de la carafe



1 Enlever le carter de protection de la machine et le garder dans un endroit propre. On recommande de l'introduire dans le logement du couvercle à eau.



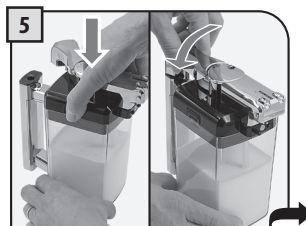
2 Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour la débloquer.



3 Appuyer sur les touches de décrochage pour pouvoir enlever le couvercle.



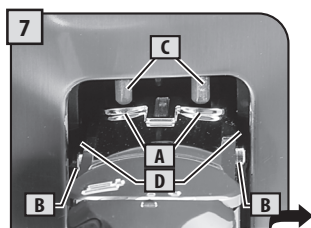
4 Verser le lait dans le réservoir. Dépasser le niveau MIN mais ne pas dépasser le niveau MAX.



5 Remettre le couvercle en vérifiant qu'il soit bien fermé. Remettre la poignée dans la position centrale pour assurer une fermeture parfaite.



6 Placer la carafe inclinée frontalement. La base de la carafe doit être appuyée à l'insert (E) situé sur le bac d'égouttement.



Pendant cette phase les trous de la carafe (A) se trouvent au-dessous des embrayages (C).

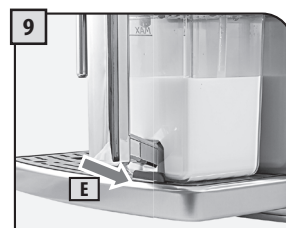
Les pivots de la carafe (B) se trouvent à la même hauteur des glissières (D).



Introduire la carafe par une rotation vers le bas (comme le montre la figure), jusqu'à l'accrochage de l'insert (E) se trouvant dans le bac d'égouttement.



IL EST INTERDIT DE FORCER LA CARAFE AU-DELÀ DE SON INCLINAISON NATURELLE.



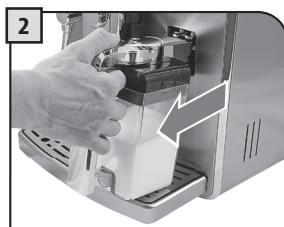
La carafe se retrouve naturellement dans son logement.

ENLEVEMENT DE LA CARAFE

Ces opérations vous montrent comment enlever correctement la carafe de la machine.



IL EST INTERDIT DE FORCER LA CARAFE AU-DELÀ DE SON INCLINAISON NATURELLE.



Tourner la carafe vers le haut, jusqu'au décrochement, avec l'insert (E) placé dans le bac d'égouttement, ensuite tirer jusqu'au dégagement complet.

Après l'utilisation, enlever le réservoir de la machine et le mettre au réfrigérateur pour une conservation correcte.

Il est conseillé de NE PAS laisser reposer le réservoir à température ambiante pendant des périodes prolongées - Max 10 minutes. - Conserver le lait comme il est indiqué sur l'emballage du producteur et NE PAS l'utiliser après sa date de péremption naturelle. Le réservoir doit être lavé comme il est décrit à la section « NETTOYAGE CARAFE LAIT » (voir page 43).

14 DISTRIBUTION DE CAFÉ

EXPRESSO / EXPRESSO ALLONGÉ

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

Pour la préparation de 2 tasses, appuyer deux fois sur la touche ; la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour mouler la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.



1 Mettre 1/2 tasse/s pour distribuer un ou deux café(s) expresso.



2 Mettre 1/2 tasse/s pour préparer un expresso allongé.



3 Choisir le produit en appuyant sur la touche correspondante ; une fois pour la distribution d'une tasse et deux fois pour la distribution de 2 tasses.

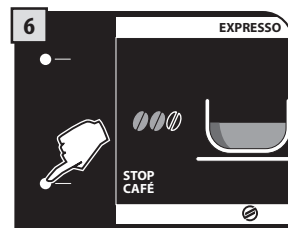


4 La machine commence à mouler la quantité de café programmée.



5 La distribution de la boisson sélectionnée commence.

La distribution du café peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche « STOP CAFÉ ».



La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 24.

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU

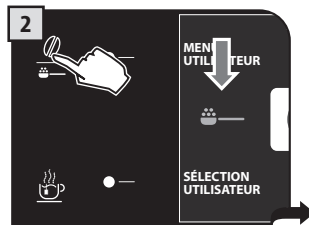
La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet dans la partie centrale de la machine. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble. (voir chapitre « MENU BOISSON » page 24).

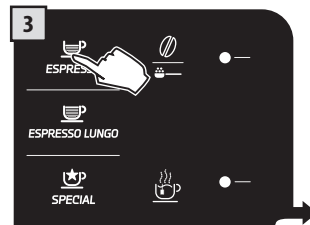
Cet exemple montre la procédure de distribution d'un café expresso en utilisant du café prémoulu.



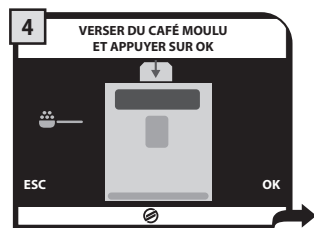
1 Placer 1 tasse pour distribuer un expresso.



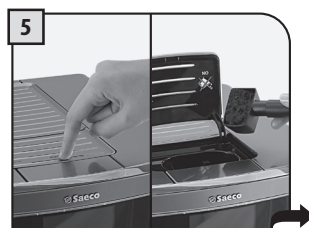
2 Appuyer sur la touche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône s'affiche sur l'afficheur.



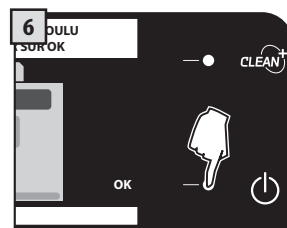
3 Sélectionner le produit en appuyant sur la touche correspondante.



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



5 Appuyer sur la porte de service pour l'ouvrir ; ensuite la soulever. Verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet à l'aide de la dosette fournie.



6 Appuyer sur la touche « OK » pour commencer la distribution.



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

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

Remarque :

- Si la distribution ne démarre pas dans les 30 secondes qui suivent l'affichage de la page écran (4), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'a pas été 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



IL PEUT Y AVOIR QUELQUES ÉCLABOUSSURES DE LAIT ET VAPEUR AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, AVEC LE DANGER DE BRÛLURES. AVANT DE PRÉLEVER LE RÉCIPIENT, ATTENDRE LA FIN DU CYCLE. CONSULTER LA SECTION « UTILISATION DU RÉSERVOIR À LAIT » (VOIR PAGE 12).

Pour tous les produits à base de lait, la machine distribue le lait avant et le café ensuite. Dans ce cas, il n'est pas possible de distribuer un produit double à la fois.



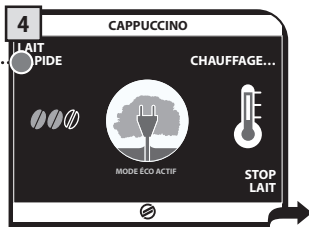
1 Placer la tasse ou le récipient où vous souhaitez préparer n'importe quel produit à base de lait.



2 Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse. Pour éviter que le lait déborde, utiliser toujours une tasse de dimension adéquate.



3 Sélectionner le produit en appuyant sur la touche correspondante ; il est possible de sélectionner un seul produit à la fois.

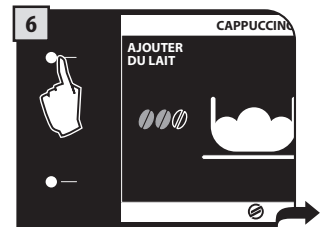


4 La machine commence la préparation ; elle moule le café et se chauffe pour la distribution du lait.

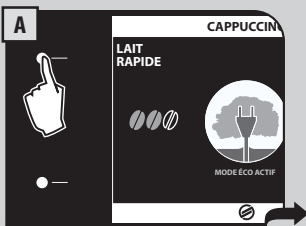
Dans ce cas, la fonction MODE ÉCO est sur « ON » (voir page 28).



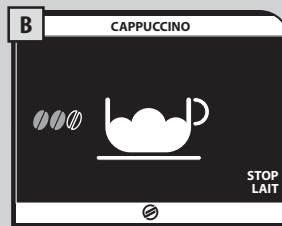
5 La distribution du lait commence. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP LAIT ».



6 La distribution de lait peut être augmentée en appuyant sur la touche « AJOUTER DU LAIT » ; dans ce cas, le lait distribué n'est PAS émulsionné.

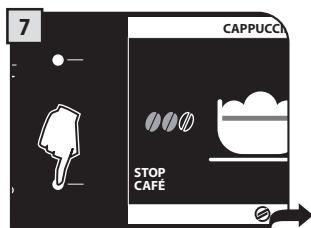


A Si l'on appuie sur la touche « LAIT RAPIDE », on désactive la fonction MODE ÉCO la mettant sur « OFF ». (voir page 28).



B Toutes les boissons seront ensuite préparées en réduisant le temps de chauffage du système mais on consommera plus d'énergie.

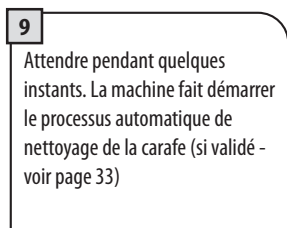
La fonction MODE ÉCO peut être réactivée seulement du « MENU MACHINE » (voir page 28)



Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP CAFÉ ».



À la fin, prendre la tasse avec le cappuccino et remettre la poignée en la position initiale.



Attendre pendant quelques instants. La machine fait démarrer le processus automatique de nettoyage de la carafe (si validé - voir page 33)

Enlever le récipient et le mettre au réfrigérateur après le cycle de nettoyage.



NE PAS SAISIR LA POIGNÉE DE LA CARAFE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE ; DANGER DE BRÛLURES.

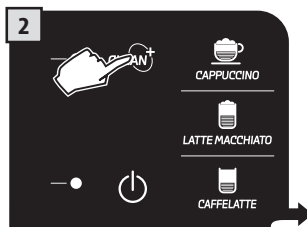
La procédure est la même que celle pour la distribution d'un lait noisette, d'un café au lait ou d'un lait chaud (consulter la section correspondante relative aux produits « spécial » - Voir page 19).

CYCLE DE NETTOYAGE : CLEAN

La machine permet d'effectuer un cycle de nettoyage rapide à chaque fois qu'on le souhaite. Le Cycle de nettoyage peut être effectué avant la distribution et/ou tout de suite après la préparation d'une boisson. Cette option est fournie pour permettre de gérer le nettoyage du réservoir à lait selon vos préférences. Ce nettoyage peut être utilisé même pour l'hygiénisation des circuits après une longue période d'inactivité.



Placer le récipient comme indiqué aux pages 12 et 13. Le cycle de nettoyage concerne uniquement les conduites en contact avec le lait ; il est effectué indépendamment de la présence de lait dans le récipient.



Appuyer sur la touche. La machine effectue un cycle de nettoyage supplémentaire.



À la fin, il est possible d'enlever le récipient étant déjà prêt à l'emploi.

Pour introduire/enlever correctement la carafe, consulter les instructions à page 12 et 13.

18 DISTRIBUTION EAU CHAUDE

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 UN CHIFFON POUR LA TOURNER.



1 Placer un récipient en dessous de la buse d'eau chaude.



2 Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que la quantité programmée soit distribuée. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP EAU CHAUDE ».



3 À la fin, prendre le récipient avec la quantité d'eau souhaitée.

Répéter l'opération pour distribuer une nouvelle quantité d'eau chaude.

Dans les conduites, il reste de l'eau pouvant sortir par gouttes : il s'agit d'une caractéristique normale de la machine.

TOUCHE « SPECIAL »

La machine est prédisposée pour distribuer d'autres produits qui ne sont pas présent dans le bandeau de commande.

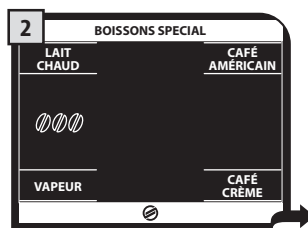
Remarque : si aucun produit n'est sélectionné, la machine revient au menu principal.



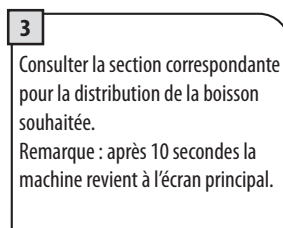
AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION DE LA VAPEUR, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRÛLURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ÉCLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : ÉVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER UN CHIFFON POUR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



1 Appuyer sur la touche pour accéder au menu.



2 Sur l'afficheur est affichée la page qui permet de distribuer les boissons « spéciales ».



3 Consulter la section correspondante pour la distribution de la boisson souhaitée.
Remarque : après 10 secondes la machine revient à l'écran principal.

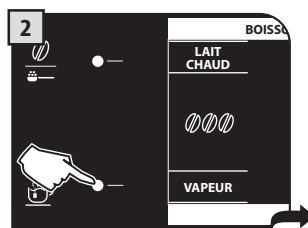
Pour la préparation du lait chaud ou de l'expresso crème, consulter la section relative à la préparation du cappuccino pour ce qui concerne la distribution et les détails de nettoyage (Voir page 16 et 17).

DISTRIBUTION DE VAPEUR

La vapeur peut être utilisée pour le réchauffage du lait, de l'eau ou d'autres boissons.



1 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



2 Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que la quantité de vapeur programmée soit distribuée.



3 La distribution ne peut être interrompue qu'en appuyant sur « STOP VAPEUR ». À la fin, prendre le récipient avec la boisson réchauffée.

Pour un résultat optimal, on recommande d'effectuer de petits mouvements circulaires.

20 PRODUITS « SPECIAL »

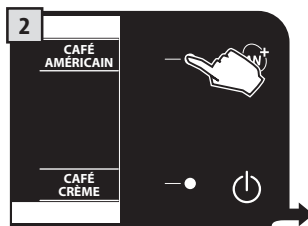
CAFÉ AMÉRICAIN

Ce programme particulier permet de préparer un café américain ; la distribution de café est gérée de façon particulière de manière à faire ressortir le goût du café américain.

Remarque : Tourner complètement le bouton SBS dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme l'afficheur le montre (voir page 11). Pour préparer ce produit, on effectue deux cycles de distribution de café. Lorsqu'on distribue ce produit, il n'est pas possible d'effectuer le réglage de l'arôme « Opti-dose » (voir page 10). Cette recette ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.



1 Mettre la tasse sous la buse de distribution.



2 Sélectionner le produit en appuyant sur la touche correspondante.



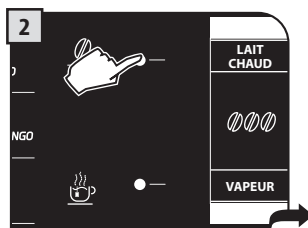
3 À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le café.

LAIT CHAUD

Ce programme particulier permet de préparer un lait chaud.



1 Positionner la tasse. Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse.



2 Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que le lait chaud soit distribué.



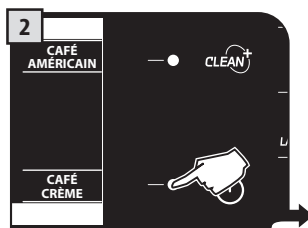
3 À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le lait.

CAFÉ CRÈME

Ce programme particulier permet de préparer un café crème.



1 Placer la tasse aux dimensions appropriées. Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse.



2 Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que le café crème soit distribué



3 À la fin de la distribution, prendre la tasse.



IL PEUT Y AVOIR QUELQUES ÉCLABOUSSURES DE LAIT ET VAPEUR AU DÉBUT DE LA DISTRIBUTION, AVEC LE DANGER DE BRÛLURES. CONSULTER LA SECTION « UTILISATION DU RÉSERVOIR À LAIT »

Dans cette section, on traite de la programmation d'une boisson telle que le Cappuccino car on veut montrer toutes les phases nécessaires pour une programmation simple et rapide de la totalité de vos boissons.

La programmation n'est valable que pour l'utilisateur sélectionné à présent ; pour les autres utilisateurs il faut effectuer les mêmes phases.

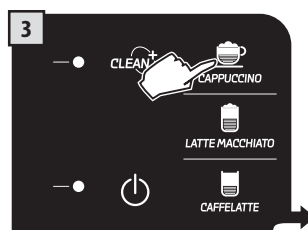
Une fois une programmation rapide de la boisson effectuée, il est possible d'effectuer un réglage plus détaillé et précis en consultant le « MENU BOISSON » (voir page 24).



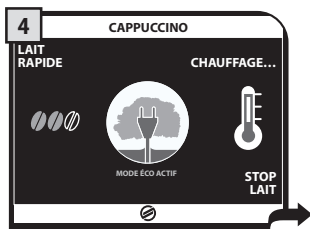
1 Placer la tasse ou le récipient où vous souhaitez préparer le cappuccino ou le lait noisette.



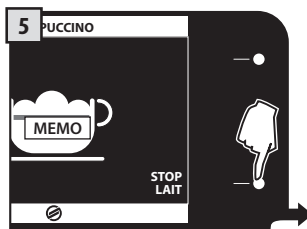
2 Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse. Utiliser la tasse que l'on utilise normalement.



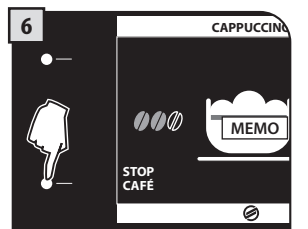
3 Garder appuyée la touche pendant 3 secondes pour commencer la programmation.



4 La machine commence la préparation ; elle moule le café et se chauffe pour la distribution du lait.



5 La distribution du lait commence. Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur « STOP LAIT ».



6 Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café. Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur « STOP CAFÉ ».

La longueur de la boisson est programmée. À chaque sélection suivante, cette longueur sera distribuée. Pour toutes les autres boissons suivre la même procédure en gardant appuyée la touche des boissons que l'on souhaite programmer.

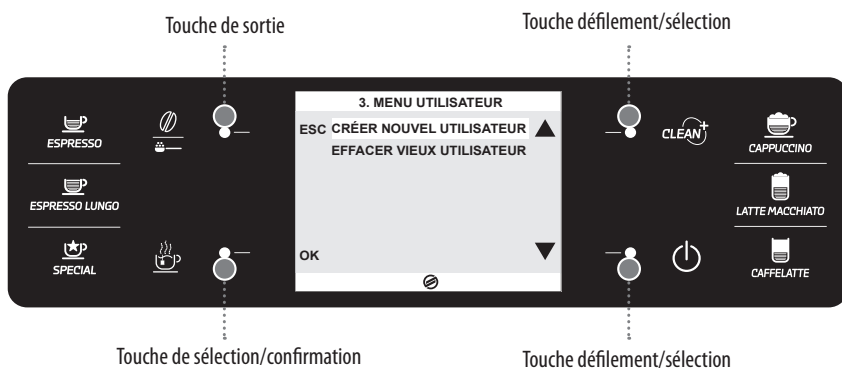
22 MENU UTILISATEUR

La machine permet de personnaliser les réglages de distribution pour chaque boisson sur la base de l'utilisateur sélectionné.



Pour pouvoir sélectionner les utilisateurs, il faut d'abord les créer par le menu prévu à cet effet. L'utilisateur doit être sélectionné avant de distribuer le café ou la boisson souhaitée.

Appuyer sur « MENU UTILISATEUR ».



CRÉER NOUVEL UTILISATEUR

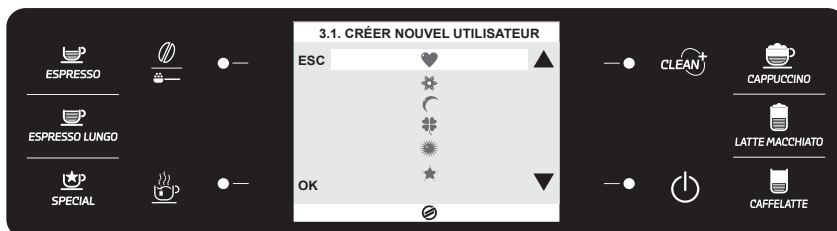
Cette fonction permet de créer un nouvel utilisateur. Il pourra programmer toutes les boissons selon ses préférences personnelles.

EFFACER VIEUX UTILISATEUR

Cette fonction permet d'effacer un utilisateur existant et toutes les programmations qui lui sont associées.

Remarque : tout réglage effacé ne peut pas être récupéré. Le symbole reste disponible dans le bandeau pour un nouvel utilisateur.

Les instructions suivantes servent pour gérer la création et l'effacement des utilisateurs de la machine.



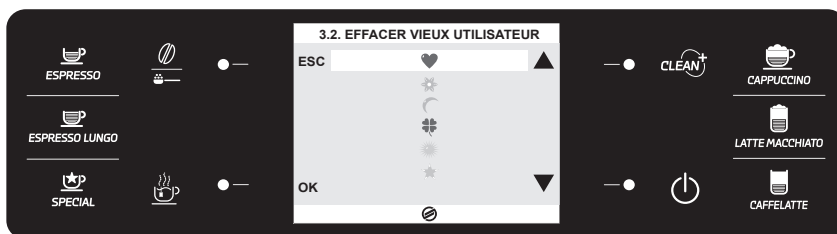
Pour chaque utilisateur il est possible d'utiliser une seule icône.

Sélectionner l'icône par les touches (▲) ou (▼) et confirmer en appuyant sur la touche (OK).

L'utilisateur est maintenant créé et peut être sélectionné par la page-écran principale

Pour chaque icône il est possible de programmer une seule boisson. La programmation peut être effectuée en modifiant tous les paramètres du « MENU BOISSON ».

Remarque : les icônes déjà utilisées sont marquées par le même symbole, ayant une couleur claire.



Tous les utilisateurs créés peuvent être effacés avec cette fonction.

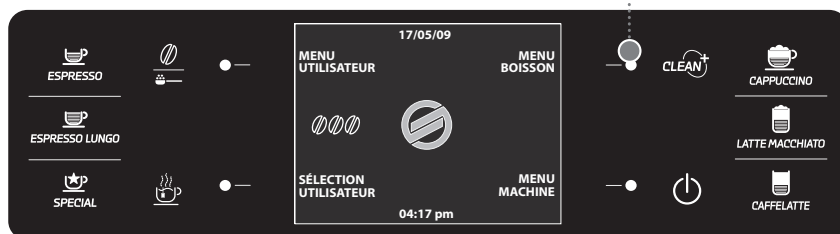
L'élimination d'un utilisateur entraîne l'effacement de tous les paramètres qui lui sont associés. La même icône pourra ensuite être utilisée pour la création d'un nouvel utilisateur.

Sélectionner l'icône par les touches (▲) ou (▼) et confirmer en appuyant sur la touche (OK).

24 MENU BOISSON

Il est possible de personnaliser les réglages de chaque boisson selon les préférences de chaque utilisateur de la machine.

Touche pour la sélection des réglages des boissons



Touche de sortie

Touche défilement/sélection



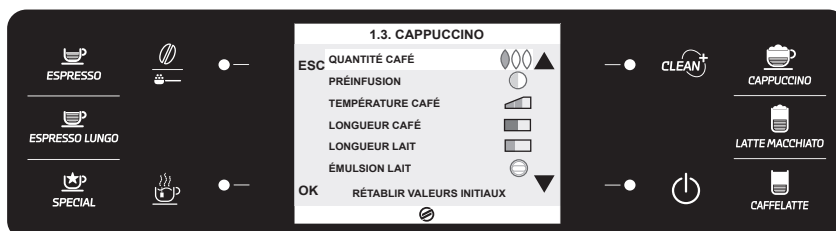
Touche de sélection/confirmation

Touche défilement/sélection

RÉTABLIR VALEURS INITIALES

Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels seront effacés.

Dans cet exemple, il vous sera montré comment programmer un cappuccino personnalisé pour un utilisateur spécifique sélectionné. Pour la programmation d'un café (expresso ou allongé), les options relatives au traitement du lait ne seront pas affichées.



QUANTITÉ CAFÉ

Cette section permet de programmer la quantité de café à moulin pour la préparation de la boisson ; ce réglage aura un effet sur l'arôme du café.

= la boisson sera préparée en utilisant le café prémoulu

= Arôme Léger

= Arôme Moyen

= Arôme Fort

PRÉINFUSION

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.

: activée.

: plus longue pour exalter le goût du café.

: la pré-infusion n'est pas effectuée.

TEMPÉRATURE CAFÉ

Cette section permet de régler la température pour la préparation du café.

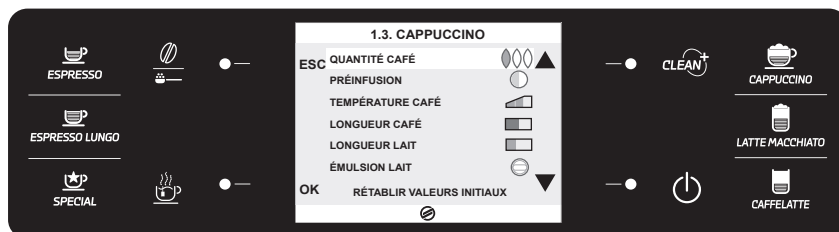
: température basse.

: température moyenne.

: température élevée.

LONGUEUR CAFÉ

Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La bande permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer.



LONGUEUR LAIT

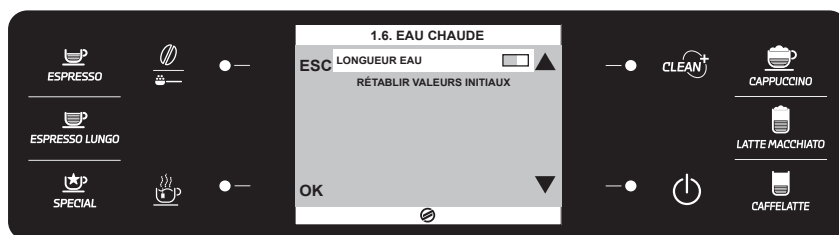
Cette section permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La bande permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer.

ÉMULSION LAIT

Cette section permet de programmer le type d'émulsion de lait distribué :

- = émulsion minimale
- ◐ = émulsion moyenne
- ◑ = émulsion maximale
- = émulsion désactivée (on ne distribue que du lait chauffé)

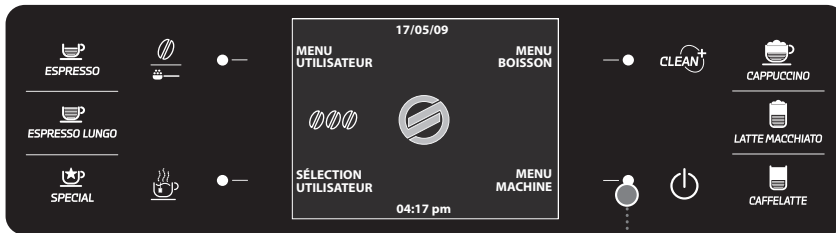
Remarque : Il n'est possible de désactiver l'émulsion du lait que pour certains produits. L'émulsion désactivée, la température du lait distribué est inférieure : il est possible de chauffer la boisson en distribuant de la vapeur de la buse de vapeur (voir page 19).



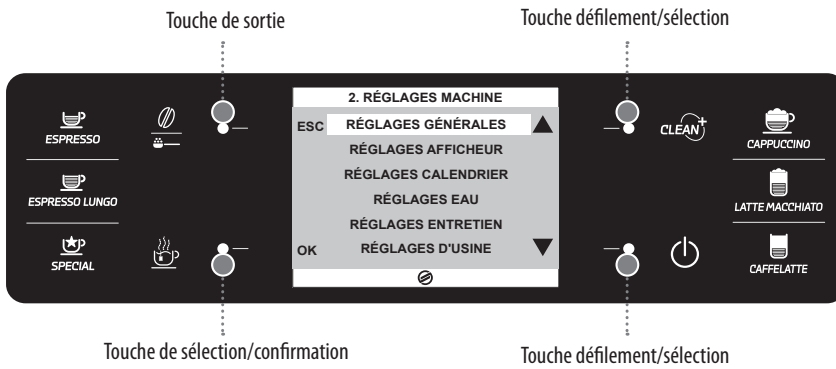
LONGUEUR EAU

Cette section permet de programmer la quantité d'eau qui est distribuée à chaque fois que l'on appuie sur la touche correspondante. La bande permet de régler avec précision la quantité d'eau à distribuer.

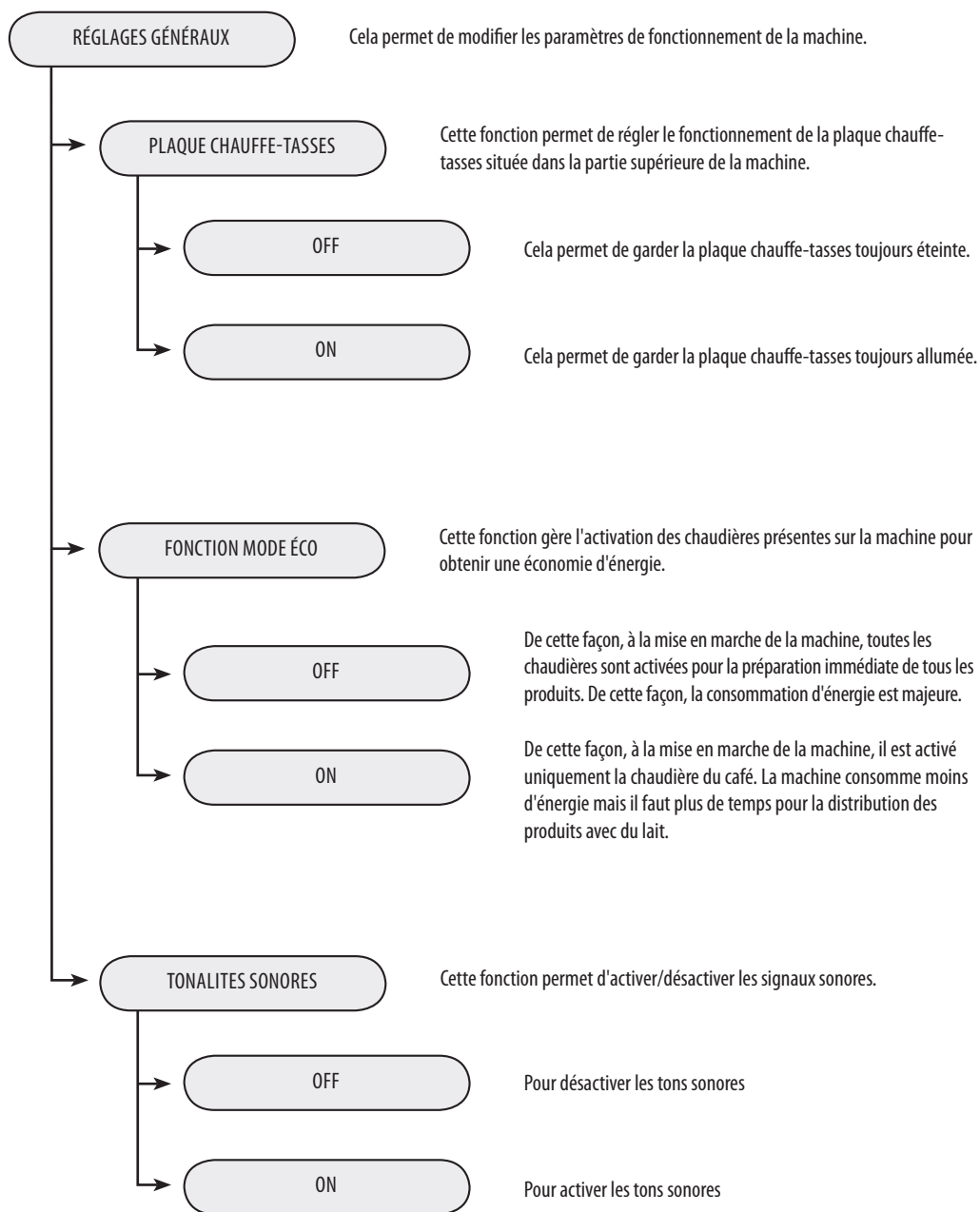
La machine permet de personnaliser les réglages de fonctionnement. Ces réglages sont valables pour tous les utilisateurs.



Touche pour la sélection des réglages de la machine



RÉGLAGES GÉNÉRAUX



RÉGLAGES DE L'AFFICHEUR

RÉGLAGES DE L'AFFICHEUR

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

LANGUE

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

FRANÇAIS

La langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur.

LUMINOSITÉ

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

RÉGLAGES CALENDRIER

RÉGLAGES CALENDRIER

Ce menu permet de régler toutes les fonctions pour la gestion de l'horloge, du calendrier et de toutes les fonctions associées.

HORAIRE

Le réglage est très important pour le bon fonctionnement de toutes les fonctions qui utilisent l'heure.

HEURE

Pour régler l'heure actuelle.

MINUTES

Pour régler les minutes de l'heure actuelle.

FORMAT

Pour régler le format d'affichage de l'heure. Le réglage peut avoir le format 24H ou le format anglo-saxon AM/PM. Tout changement sera appliqué automatiquement à toutes les fonctions qui prévoient l'affichage du format.

DATE

Ce réglage est très important pour le bon fonctionnement de toutes les fonctions qui nécessitent d'une bonne gestion de la date.

AN

Pour régler l'année actuelle

MOIS

Pour régler le mois actuel.

JOUR

Pour régler le jour actuel.

FORMAT

Pour régler le format d'affichage de la date selon les exigences personnelles. Tout changement sera appliqué automatiquement à toutes les fonctions qui prévoient l'affichage du format.

RÉGLAGES STAND-BY 60

Cette fonction permet de régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de l'appareil en mode stand-by. **L'intervalle par défaut est « après 1 heure ».**

15

30

60

180

Après l'écoulement du temps réglé, la machine se met en stand-by.

Pour réactiver la machine, appuyer sur une touche quelconque. Une fois la phase de chauffage et l'analyse des fonctions terminées, la machine est de nouveau prête à l'emploi.

RÉGLAGES CALENDRIER

MINUTERIE MISE EN MARCHÉ MACHINE

Ce menu permet de programmer les horaires de mise en marche de la machine selon vos exigences. La machine gère cette fonction uniquement si elle est allumée depuis l'interrupteur général.

Il est possible de programmer 3 horaires de mise en marche différents étant gérés de façon indépendante ; par simplicité on décrira seulement la programmation de la « MINUTERIE 1 ». Les autres minuteriers peuvent être programmés de la même façon.

Remarque : l'arrêt est géré par la programmation du « STAND-BY ».

MINUTERIE 1 00:00

Ce menu permet de régler et programmer le premier horaire de mise en marche.

HEURE 00

Pour régler l'heure de mise en marche.

MINUTES 00

Pour régler les minutes de l'heure de mise en marche.

JOUR DE LA SEMAINE

Pour programmer les jours de la semaine où cette minuterie doit mettre la machine en marche. Sélectionner un jour avec les touches (▲) ou (▼) et confirmer en appuyant sur la touche (OK) pour modifier le réglage :
ON = Horaire activé
OFF = Horaire désactivé



MINUTERIE 2 00:00

Ce menu permet de régler et programmer le deuxième horaire de mise en marche.

MINUTERIE 3 00:00

Ce menu permet de régler et programmer le troisième horaire de mise en marche.

RÉGLAGES EAU

RÉGLAGES EAU

```
graph TD; A[RÉGLAGES EAU] --> B[DURETÉ DE L'EAU]; A --> C[VALIDATION FILTRE]; A --> D[ACTIVATION FILTRE];
```

Ce menu permet de régler les paramètres pour une gestion correcte de l'eau pour la distribution du café.

DURETÉ DE L'EAU

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 5.

VALIDATION FILTRE

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

OFF : signal dévalidé.

ON : signal validé (cette valeur est réglée automatiquement lorsque le filtre est activé).

ACTIVATION FILTRE

Pour effectuer l'activation du filtre après son montage ou son remplacement. Pour un bon montage et/ou remplacement, consulter la section relative à page 7.

RÉGLAGES ENTRETIEN

RÉGLAGES ENTRETIEN

Ce menu permet de régler toutes les fonctions pour la gestion correcte de l'entretien de la machine.

COMPTEURS PRODUIT

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

CYCLE DE DÉTARTRAGE

Cette fonction permet d'exécuter le cycle de détartrage (la machine indique combien de litres sont encore nécessaires pour le détartrage) (Voir page 35).

CYCLE NETTOYAGE GROUPE

Cette fonction permet d'exécuter le cycle de lavage du Groupe de distribution (Voir page 34).

CYCLE DE NETTOYAGE DE LA CARAFE

Cette fonction permet d'exécuter un cycle de lavage de la carafe utilisée pour la préparation des boissons à base de lait (voir page 38).

Remarque : ce cycle de nettoyage est fondamental pour un correct entretien de la carafe.

AUTO-NETTOYAGE CARAFE

Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage automatique de la carafe après chaque préparation d'un produit qui contient du lait.

OFF

La fonction d'auto-nettoyage est désactivée.

ON

La fonction d'auto-nettoyage est activée.

RÉGLAGES D'USINE

Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine.

Remarque : le rétablissement des réglages d'usine efface tous les paramètres personnels.

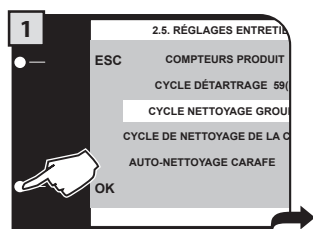
34 ENTRETIEN

MENU «CYCLE NETTOYAGE GROUPE»

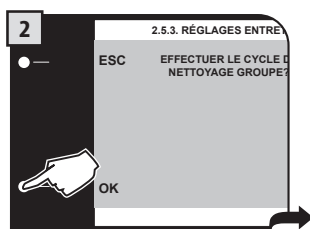
Il suffit de laver le Groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 42. Ce lavage complète l'entretien du Groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous les mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles Saeco, qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

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

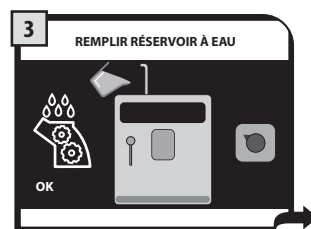
Tourner complètement le bouton SBS dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Voir page 11) avant de commencer le cycle.



Sélectionner l'option dans le menu.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



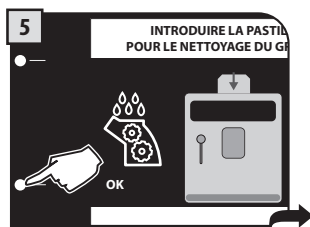
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



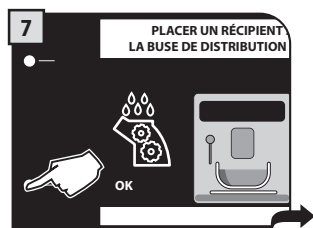
Introduire la pastille dans le logement du café moulu.



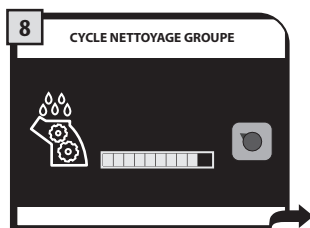
Après avoir introduit la pastille, appuyer sur la touche « OK ».



Positionner un récipient au-dessous de la buse de distribution du café.



Après avoir positionné le récipient, appuyer sur la touche « OK ».



Le cycle de nettoyage du groupe de distribution est effectué automatiquement.



À la fin retirer le récipient et le vider opportunément.

Après avoir effectué le cycle, remettre le bouton SBS dans la position souhaitée (voir page 11).

MENU «CYCLE DÉTARTRAGE CHAUDIÈRE»

Le détartrage doit être effectué tous les 1 à 2 mois ou lorsque la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

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

Utiliser seulement 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. QUE LE FILTRE À EAU INTENZA N'EST PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU ;
2. que vous avez à disposition un récipient de dimension adéquate ou quelques récipients à positionner dans les points indiqués

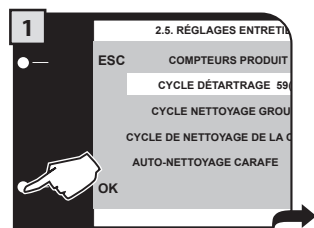
LE CYCLE DE DÉTARTRAGE ET/OU RINÇAGE NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉ ; IL FAUT TERMINER CES PHASES. SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE OU DANS LE CAS D'UN MANQUE DE COURANT, IL FAUT RÉPÉTER LE CYCLE EN COURS D'EXÉCUTION.

EN TOUT CAS, TOUT CYCLE PEUT ÊTRE INTERROMPU EN APPUYANT SUR LA TOUCHE « PAUSE » ; IL POURRA ENSUITE ÊTRE REPRIS EN TOUTE FLEXIBILITÉ EN APPUYANT SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».

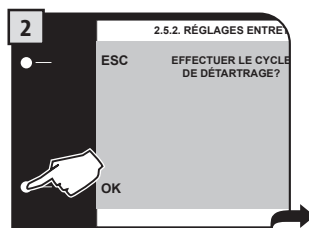
TOURNER COMPLÈTEMENT LE BOUTON SBS DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE (VOIR PAGE 11) AVANT DE COMMENCER LE CYCLE.

Pour préparer correctement la solution détartrante, verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.

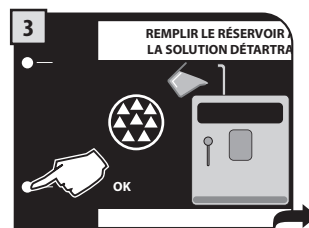
Remarque : pendant le cycle de détartrage il est normal de voir affichés quelques messages d'alarme pour permettre la gestion correcte de la machine. Une fois le message rétabli, pour continuer le cycle de détartrage, appuyer toujours sur la touche « DÉMARRER ».



Sélectionner l'option dans le menu.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



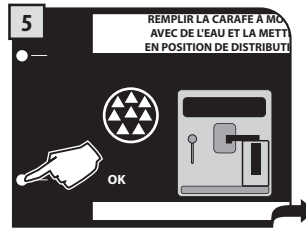
Attention : en confirmant cette sélection le cycle est interrompu. Confirmer en appuyant sur « OK » ou quitter en appuyant sur la touche « ESC ».



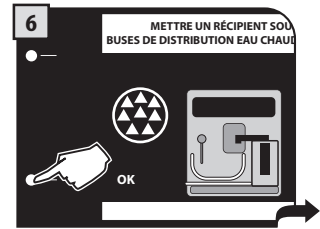
Remplir le réservoir de solution détartrante.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



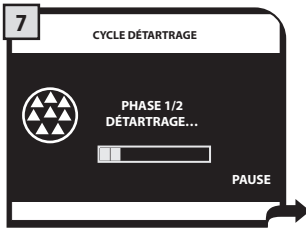
Vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe (page 40 - fig. 2) et le remettre.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



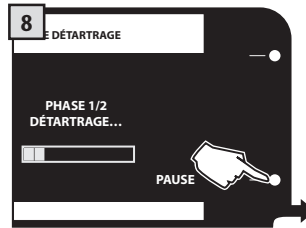
Remplir la carafe jusqu'à moitié avec de l'eau fraîche (page 38 - fig. 7). Introduire la carafe et la positionner en position de distribution. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



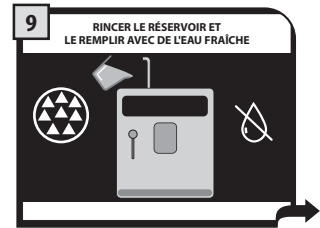
Placer un récipient au-dessous de la buse de distribution du café et un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



Le cycle de détartrage commence. La barre permet de vérifier l'état d'avancement.

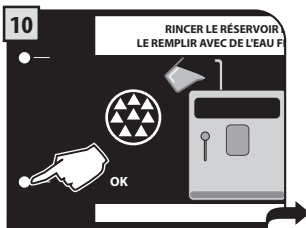


S'il faut vider les récipients, appuyer sur la touche « PAUSE ». Appuyer ensuite sur la touche « DÉMARRER ».



À la fin de la première phase, une fois terminé le détartrant, la machine demande le rinçage du réservoir.

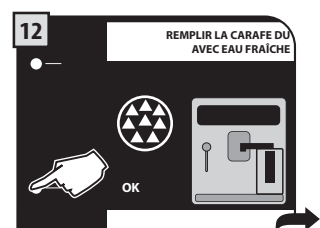
Pour la phase de rinçage, il faut utiliser une quantité d'eau prédéfinie par le fabricant. Cela assure un cycle de rinçage optimal pour une distribution des produits dans des conditions optimales. La procédure prévoit que le réservoir doit être rempli pendant l'exécution du cycle de rinçage.



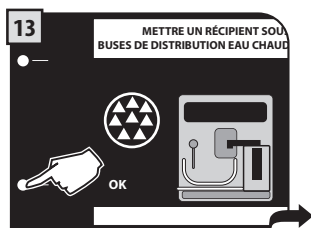
Rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



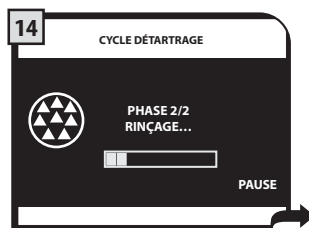
Vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe (page 40 - fig. 2) et le remettre.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



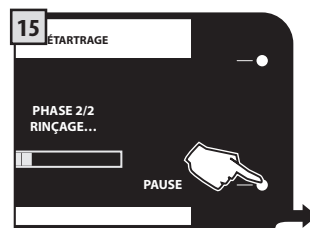
Vider complètement la carafe (page 38 - fig.7) et la remplir d'eau fraîche potable. Introduire la carafe et la positionner en position de distribution. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



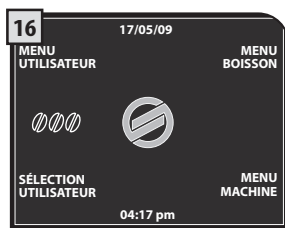
Placer un récipient au-dessous de la buse de distribution du café et un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



Le cycle de rinçage commence. La barre permet de vérifier l'état d'avancement.



S'il faut vider les récipients, appuyer sur la touche « PAUSE ». Appuyer ensuite sur la touche « DÉMARRER ».



À la fin de la deuxième phase, la machine est à nouveau automatiquement prête pour l'usage.

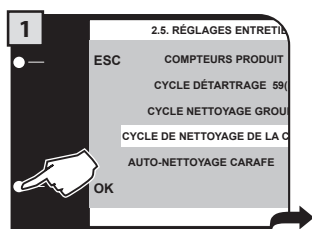
Il faut ensuite rincer tous les composants.
Après les avoir lavés, les sécher soigneusement et les remettre dans leur logement.
Remettre le bouton SBS sur la position souhaitée (voir page 11).

ENTRETIEN CIRCUITS LAIT

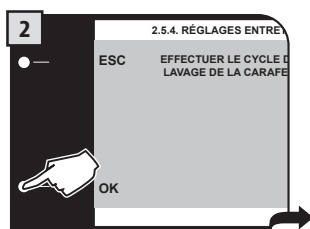
Les circuits du lait peuvent être hygiénisés en effectuant un cycle simple et rapide qui assure un nettoyage soigné. Ce lavage complète l'entretien du conteneur du lait. Nous conseillons d'effectuer ce cycle une fois par mois en utilisant le détergent Saeco, disponibles chez votre revendeur habituel.

LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.

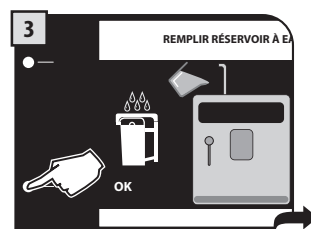
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.



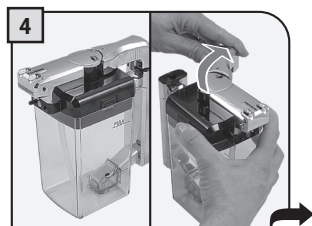
Sélectionner l'option dans le menu.
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



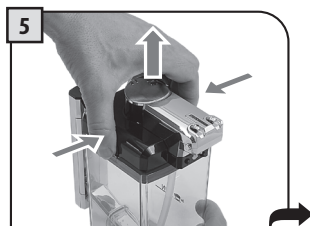
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



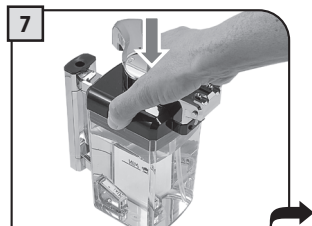
La carafe doit être enlevée de la machine et ensuite vidée.
Décrocher la poignée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Appuyer sur les côtés et soulever le couvercle.



Remplir la carafe jusqu'au niveau MAX indiqué avec de l'eau fraîche potable. Verser le contenu d'un sachet de détergent pour le réservoir à lait.



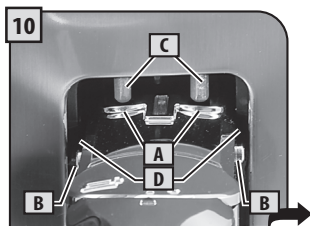
Remettre le couvercle en vérifiant qu'il soit bien fermé.



Remettre la poignée dans la position centrale pour assurer une fermeture parfaite.



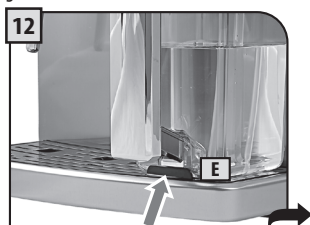
Placer la carafe inclinée frontalement. La base de la carafe doit être appuyée à l'insert (E) situé sur le bac d'égouttement.



Pendant cette phase les trous de la carafe (A) se trouvent au-dessous des embrayages (C). Les pivots de la carafe (B) se trouvent à la même hauteur des glissières (D).



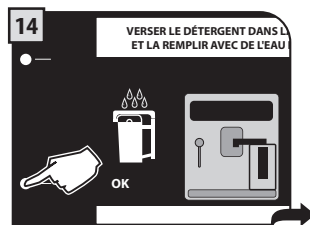
Introduire la carafe par une rotation vers le bas (comme le montre la figure), jusqu'à l'accrochage de l'insert (E) se trouvant dans le bac d'égouttement.



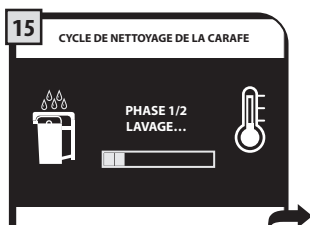
La carafe se retrouve naturellement dans son logement.



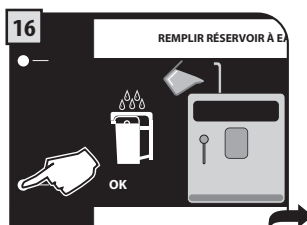
Introduire un récipient vide ayant une capacité appropriée et le mettre dans la position de distribution.



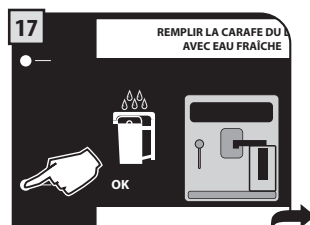
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Le cycle de nettoyage commence. La barre permet de vérifier l'état d'avancement.



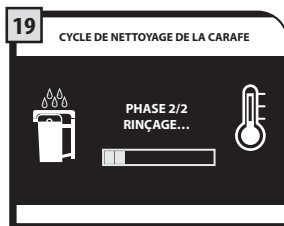
À la fin du lavage, remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Enlever la carafe, la rincer et la remplir d'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



Introduire un récipient vide ayant une capacité appropriée et le mettre dans la position de distribution.



Le cycle de rinçage commence. La barre permet de vérifier l'état d'avancement. Une fois le cycle terminé, la machine revient à la page de distribution des produits.

Une fois le cycle de nettoyage terminé, il est conseillé de rincer tous les composants avec de l'eau fraîche potable.

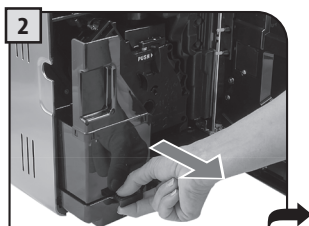
40 NETTOYAGE

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

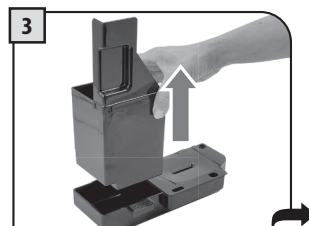
Le message « Vider le réservoir à marc » et/ou « Vider le bac d'égouttement » pourrait s'afficher lors du fonctionnement normal. Cette opération doit être effectuée avec la machine en marche.



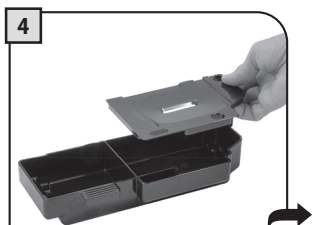
1 Appuyez sur la touche et ouvrez la porte de service.



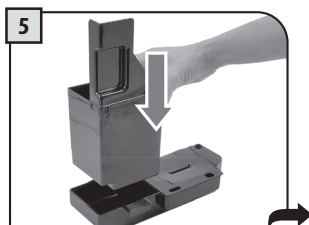
2 Retirez le bac d'égouttement et le tiroir à marc.



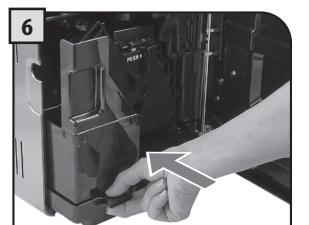
3 Videz le tiroir à marc et le rincez à l'eau fraîche.



4 Videz et lavez le bac d'égouttement et le couvercle avec de l'eau fraîche.



5 Replacer correctement les composants.



6 Insérez le bac et le tiroir à marc et fermez la porte de service.

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

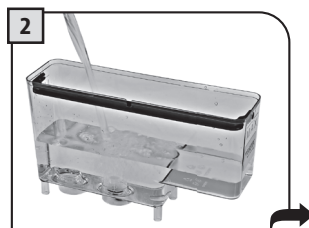
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

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

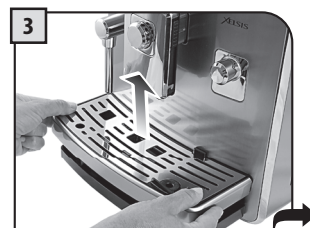
ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.



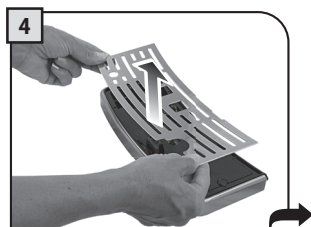
1
Éteindre la machine et débrancher la fiche.



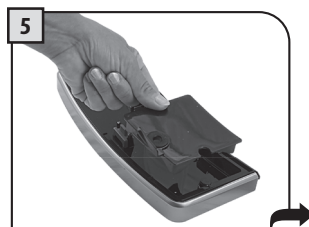
2
Sortir le réservoir à eau et le laver avec de l'eau fraîche.



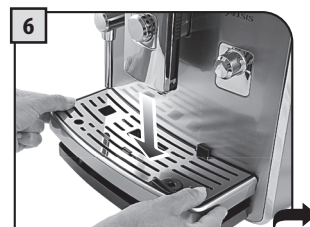
3
Retirer le bac de récupération de l'eau.



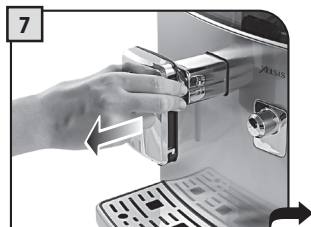
4
Retirer la grille et la laver soigneusement.



5
Retirer le support positionné sous la grille. Le laver en faisant attention à la zone du joint. Le remettre à sa place seulement après avoir lavé la partie interne du bac de récupération de l'eau.



6
Laver le bac de récupération de l'eau. Après l'avoir séché, le monter et le remettre à sa place dans la machine.



7
Démontez le distributeur et le laver à l'eau courante.



8
Nettoyer le compartiment du café prémoulu à l'aide d'un chiffon sec.



9
Nettoyer la buse de vapeur et l'afficheur à l'aide d'un chiffon humide.

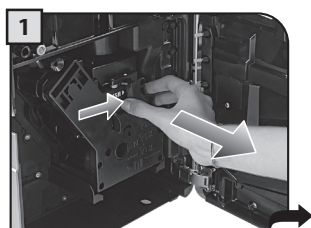
42 NETTOYAGE

NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION

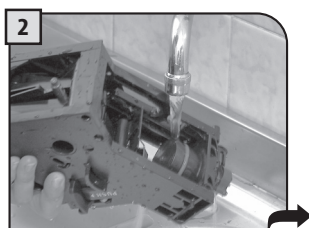
Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme indiqué à la fig. 2 page 40. Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.

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.

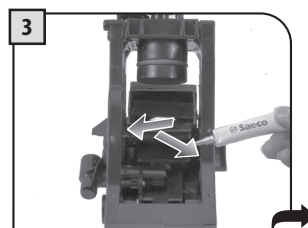
ATTENTION ! Ne pas laver le Groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle.



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



Laver le groupe et le filtre et les sécher.



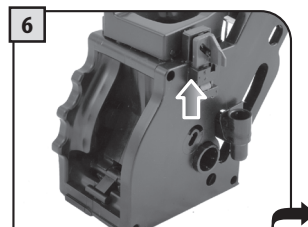
Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.



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



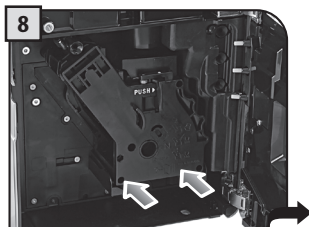
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



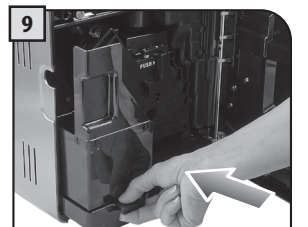
S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



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



Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !

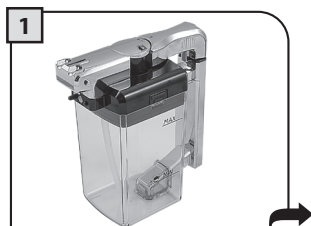


Insérer le tiroir à marc.
Fermer la porte de service.

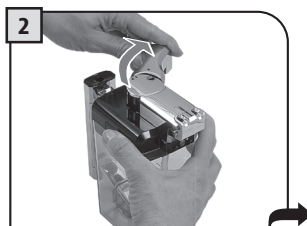
NETTOYAGE CARAFE LAIT

Il faut démonter et laver soigneusement la carafe une fois par semaine minimum.
Cette opération assure une hygiène parfaite de tous les composants.

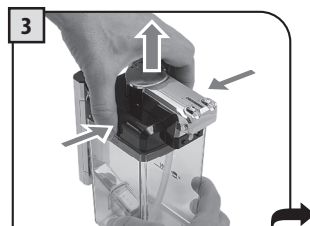
Remarque : faire attention à la position de chaque composant : de cette façon, il sera plus simple de les remonter. Un guide bref se trouve dans la partie interne de la porte de service pour le remontage de la carafe.



1 Pour le nettoyage de la carafe, il faut l'enlever de la machine et la vider.



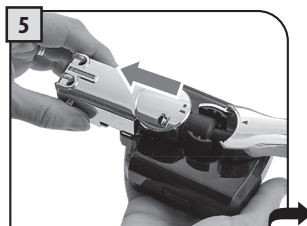
2 Décrocher la poignée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



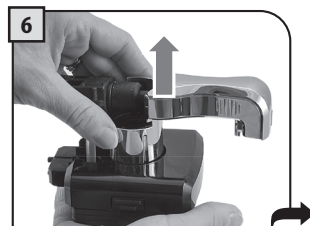
3 Appuyer sur les côtés et soulever le couvercle.



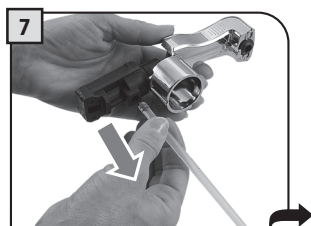
4 Tourner la poignée dans la position de déblocage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



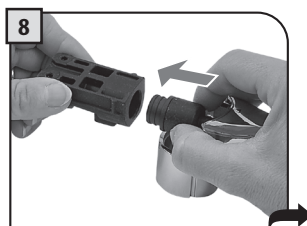
5 Extraire le connecteur qui est en contact avec la machine.



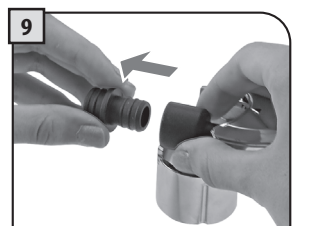
6 Enlever la poignée avec le tuyau d'aspiration.



7 Extraire le tuyau d'aspiration.



8 Retirer le raccord externe en le tirant.



9 Retirer le raccord interne.

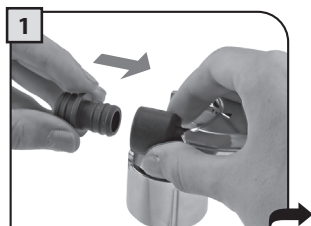
Tous les composants peuvent être lavés soigneusement avec de l'eau chaude.
Après avoir lavé les composants, les remonter en suivant les instructions dont à la page qui suit.

44 NETTOYAGE

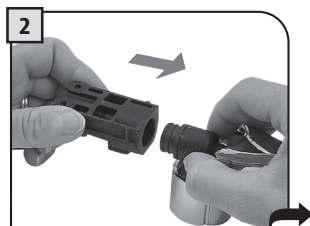
MONTAGE CARAFE LAIT

Le remontage doit être effectué soigneusement. Si les composants se montent difficilement, consulter les instructions dans le détail et essayer à nouveau la procédure.

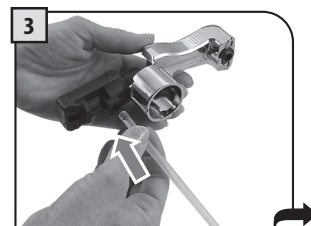
Remarque : Un guide bref se trouve dans la partie interne de la porte de service pour le remontage de la carafe.



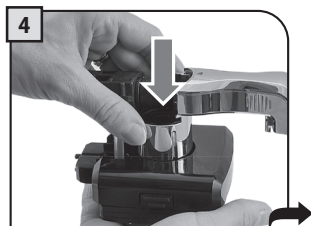
1 Insérer le raccord interne dans le tuyau et le pousser jusqu'au fond.



2 Introduire le raccord externe dans le raccord précédent. Faire attention au sens d'introduction qui est montré par la flèche.



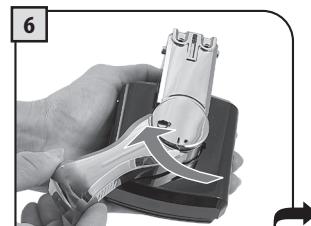
3 Introduire le tuyau dans le raccord externe.



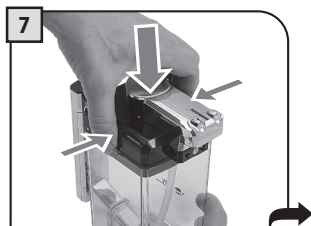
4 Introduire le groupe à peine monté dans la base du couvercle. Faire attention au point de repère.



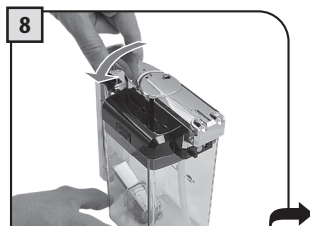
5 Insérer la couverture externe. Elle doit s'introduire dans les glissières de la base.



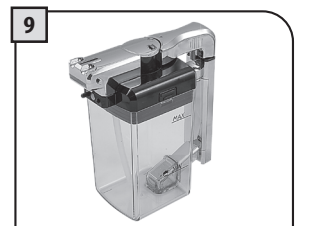
6 Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ☕.



7 Introduire le couvercle dans la carafe.



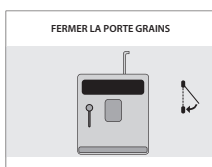
8 Tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la ramener à sa position de fermeture.



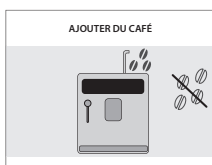
9 La carafe peut maintenant être utilisée.

Message affiché

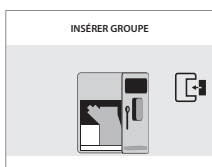
Comment rétablir le message



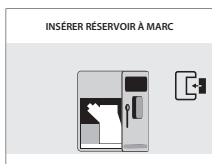
Fermer ou placer correctement le couvercle interne du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer une boisson quelconque.



Remplir le réservoir à café avec du café en grains



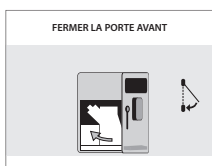
Insérer le Groupe de distribution dans son logement.



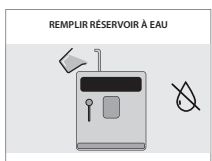
Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement.



Retirer le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié.
Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que quand la machine le demande et quand elle est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.



Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte de service.

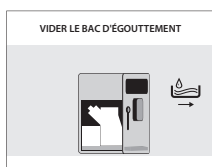


Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable ou bien le ravitailler de l'ouverture appropriée.

46 SIGNALISATION DE LA MACHINE

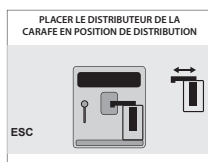
Message affiché

Comment rétablir le message



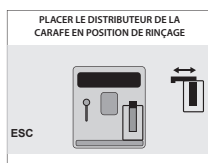
Ouvrir la porte avant et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution.

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.



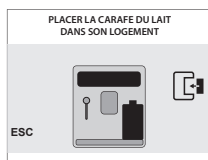
Une boisson avec du lait a été sélectionnée. La machine demande de positionner la buse de la carafe dans la position de distribution.

Appuyer sur la touche « ESC » pour annuler la sélection.



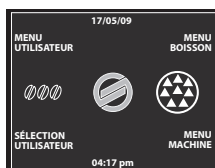
La fonction de rinçage de la carafe a été sélectionnée.

Appuyer sur la touche « ESC » pour annuler la sélection.



L'opération sélectionnée demande la distribution à partir du réservoir à lait. Mettre le réservoir dans la machine comme montré dans le manuel.

Appuyer sur la touche « ESC » pour annuler la sélection.



La machine nécessite un cycle de détartrage.

Avec ce message, on peut continuer à utiliser la machine mais l'on risque d'en compromettre le bon fonctionnement. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.



Del rouge clignotante. Machine en attente (Stand-by).

Il est possible de modifier les réglages de stand-by

Appuyer sur la touche "⏻".



Il s'est produit un événement demandant le redémarrage de la machine. Noter le code (E xx) s'affichant en bas.

Arrêter la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Si le problème se répète contacter le centre d'assistance.

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 ;
- dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données se trouvant dans l'appareil.
- être correctement reliée à la terre.

Le câble électrique ne doit en aucun cas :

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

INSTALLATION

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



- Ne pas placer la machine sur d'autres appareils.

DANGERS



- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Cette consigne vaut également pour les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil peut représenter un danger pour les enfants. Si l'appareil est laissé sans surveillance, débrancher la fiche.
- Ne pas conserver les matériaux d'emballage à la portée des enfants.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude sur soi-même ou sur d'autres personnes: risque de brûlures.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (danger : courant électrique !).
- Ne pas toucher la fiche électrique avec des mains ou des pieds mouillés, ne pas débrancher la fiche en tirant sur le câble.
- Attention : risque de brûlures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude.

PANNES

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

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE



- Pour le nettoyage des circuits lait et café, n'utilisez que les détergents recommandés et fournis avec la machine. N'utilisez pas ces produits pour des usages différents.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer la machine avec du produit détergent neutre et un chiffon humide (ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de pailles de fer).
- Protéger l'appareil contre les éclaboussures d'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas faire sécher les pièces de l'appareil dans les fours traditionnels et / ou dans le micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil et ses composants après une mise hors service prolongée.

PIÈCES DÉTACHÉES

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

ELIMINATION



L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

PROTECTION CONTRE LES INCENDIES



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

INFORMATIONS ADDITIONNELLES POUR L'UTILISATION CORRECTE DU FILTRE INTENZA

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

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

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

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

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

SUP 038

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) + A2 (2008).
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques
Méthodes d'évaluation et de mesure - EN 62233 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14
Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café - EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- 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



