Type SUP-038Z Cod.15001811 Rev.00 del 15-01-10

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

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

Operation and maintenance manual

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

Mode d'emploi

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CE

CARAFE ASSEMBLY PROCEDURE - SCHEMA DE MONTAGE DE LA CARAFE III

For correct use of the carafe, refer to the instructions on page 12.

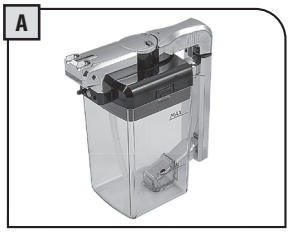
The maintenance instructions for the carafe circuits are described on page 42.

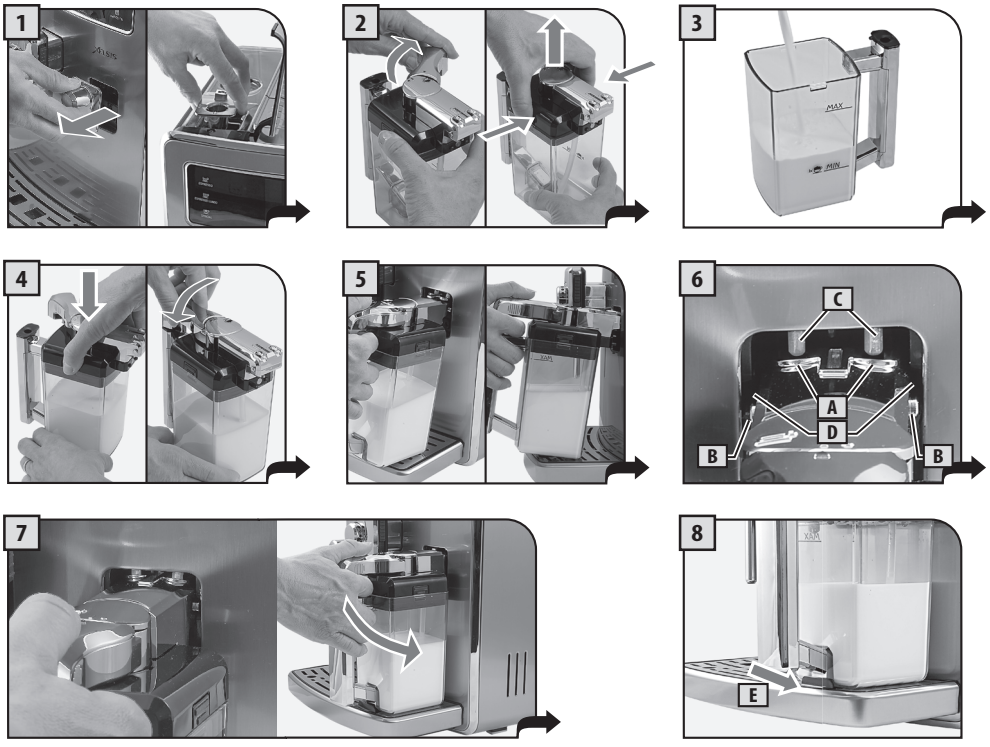
The disassembly and cleaning instructions for the components are described on page 47.

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

Pour l'entretien des circuits de la carafe, consulter la page 42.

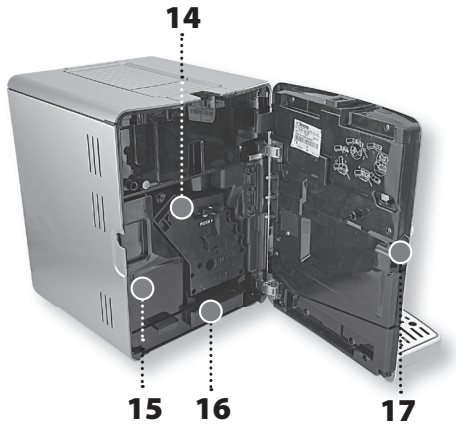
Le démontage et le nettoyage des composants sont décrits à page 47.

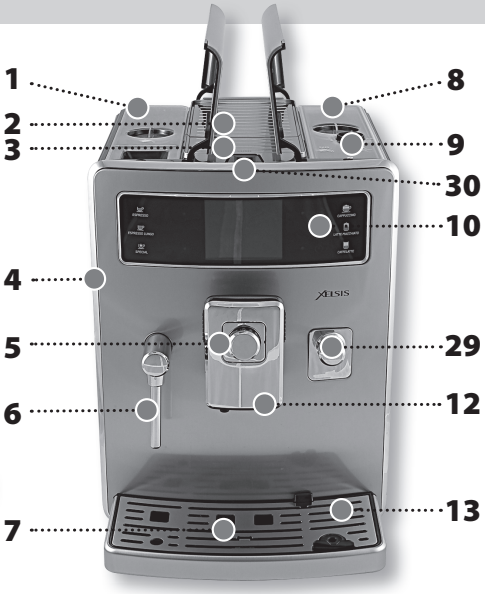


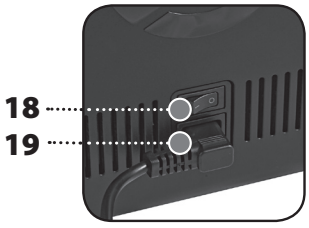


THOROUGHLY CLEAN THE CARAFE AT FIRST USE AND AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY.
A THOROUGH SANITATION AND CLEANING OF THE CARAFE ENSURES CORRECT OPERATION AND PREVENTS THE PROLIFERATION OF BACTERIAL LOADS WHICH MAY BE HARMFUL FOR HUMAN HEALTH.

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.











ACCESSORIES - ACCESSOIRES

















TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	Thermoplastic material/Metal
Size (w x h x d)	280 x 370 x 420 mm - 11.0 x 14.6 x 16.5 in
Weight	17 Kg - 37.5 lbs
Cord length	1200 mm - 47.24 in
Control panel	Front
Water tank	1.6 liters - 54.1 oz (removable)
Coffee bean hopper capacity	350 grams - 12.3 oz of coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	Ceramic
Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
Dregdrawer capacity	about 15
Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

GENERAL INFORMATION **2**
MACHINE COMPONENTS & ACCESSORIES - CONTROL PANEL **3**
INSTALLATION **4**
STARTING THE MACHINE 4
SETTING THE LANGUAGE 5
MEASURING THE WATER HARDNESS 5
FIRST USE - USE AFTER A PERIOD OF INACTIVITY 6
INTENZA WATER FILTER 7
ADJUSTMENTS **8**
USER SELECTION 8
SAECO ADAPTING SYSTEM 9
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT 9
OPTI-DOSE (ADJUSTS THE AMOUNT OF COFFEE TO GRIND) 10
DISPENSING SPOUT HEIGHT ADJUSTMENT 10
COFFEE STRENGTH (SAECO BREWING SYSTEM) 11
STAND-BY MODE 11
MILK CARAFE USE **12**
COFFEE BREWING **14**
ESPRESSO / LONG COFFEE 14
BEVERAGE BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE 15
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO / CAFE LATTE **16**
CLEANING CYCLE **17**
HOT WATER DISPENSING **18**
SPECIAL BEVERAGES **19**
STEAM DISPENSING 19
AMERICAN COFFEE 20
HOT MILK 20
ESPRESSO MACCHIATO 20
BEVERAGE LENGTH QUICK PROGRAMMING **21**
USER MENU **22**
BEVERAGE MENU **28**
MACHINE MENU **31**
MAINTENANCE **38**
CLEANING **44**
MAINTENANCE DURING OPERATION 44
GENERAL MACHINE CLEANING 45
BREW GROUP CLEANING 46
MILK CARAFE CLEANING 47
MILK CARAFE ASSEMBLY 48
MACHINE WARNINGS **49**
SAFETY RULES **51**

2 GENERAL INFORMATION

GENERAL INFORMATION

This coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using coffee beans and is equipped with a device to dispense steam and hot water.
The machine is designed for domestic use and not suitable for heavy or professional use.

Warning: No liability is held for damage caused by:
- Incorrect use not in accordance with the intended purposes.
- Repairs not carried out by authorized service centers.
- Tampering with the power cord.
- Tampering with any parts of the machine.
- Use of non-original spare parts and accessories.
- Failure to descale the machine or machine use at temperatures below 32°F (0°C).

IN THESE CASES, THE WARRANTY SHALL BE DEEMED NULL AND VOID.

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

HOW TO USE THESE INSTRUCTIONS

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who would use the coffee machine. For further information or in case of problems, please refer to the an authorized service center. For Saeco customer service, call (800) 933-7876 in the U.S. or (514) 385-5551 in Canada.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
  If an extension cord is used, make sure:
  a. The marker electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  b. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
  c. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Do not use multi-sockets

MACHINE COMPONENTS AND ACCESSORIES - CONTROL PANEL 3

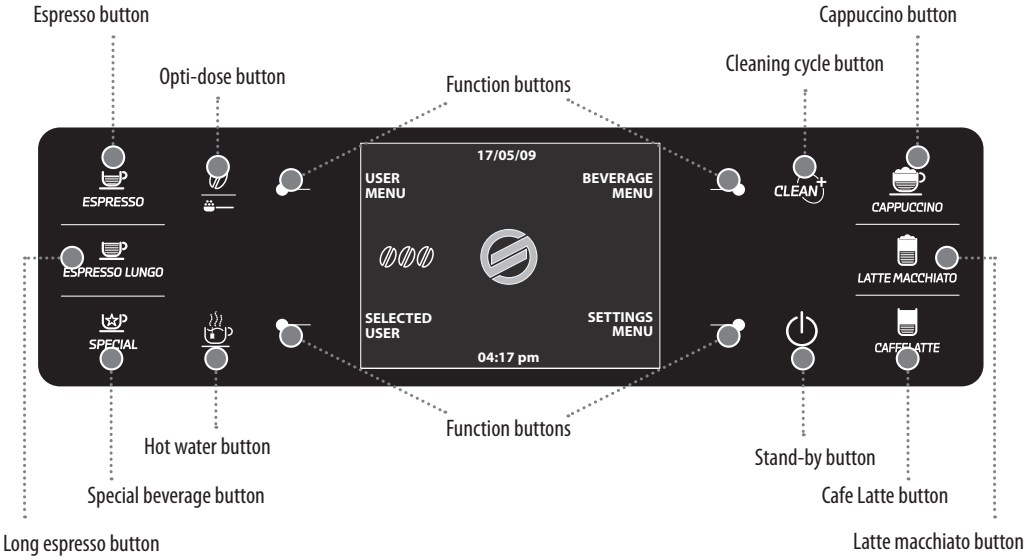
For a correct use of the manual, we recommend that you keep the cover page open; this allows you to better understand the text.

MACHINE COMPONENTS AND ACCESSORIES

1 Water tank + cover
2 Cup-warming surface
3 Pre-ground bypass doser
4 Service door
5 SBS dial
6 Hot water/steam wand
7 Full drip tray indicator
8 Coffee bean hopper with lid
9 Grinder adjustment
10 Control panel
11 Milk container couplings
12 Dispensing spout
13 Drip tray + grill + sealed support
14 Brew group
15 Used grounds drawer + protection element
16 Liquid recovery tray + cover
17 Service door button
18 Power button
19 Power cord connector
20 Milk carafe
21 Pre-ground coffee measuring scoop
22 Water hardness test strip
23 Brew group lubricant
24 Descaling solution
25 Brew group cleaning tablets
26 Power cord
27 Intenza water filter
28 Cleaning brush
29 Carafe coupling cap
30 DIGITAL ID (User Selection)

CONTROL PANEL

The control panel has been designed to allow an ergonomic use of all machine functions.



4 INSTALLATION

STARTING THE MACHINE

Before turning on the machine, make sure that the power button is set to "0".

1



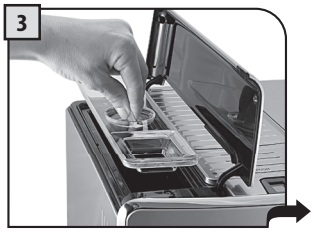
Lift the right outer lid and remove the inner lid.

2



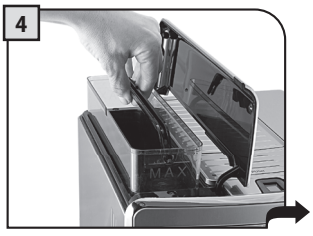
Slowly pour coffee beans into the hopper.
Replace the inner lid and close the outer lid.

3



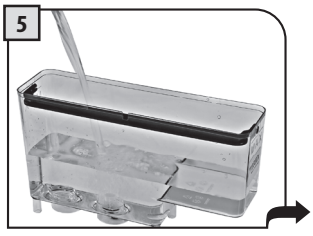
Lift the left outer lid and remove the inner lid.

4



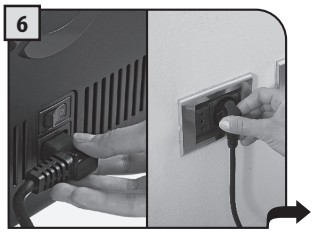
Remove the water tank using the handle.

5



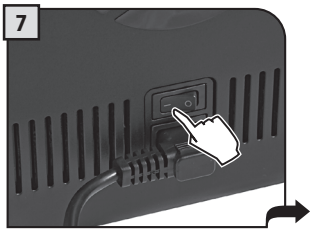
Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the "max" level indicated on the water tank. Place the water tank back into the machine.

6



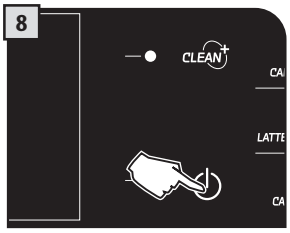
Insert the plug into the socket located on the back of the machine and insert the other end into a power outlet with suitable current.

7



Press the power button to the "I" position to turn the machine on.

8



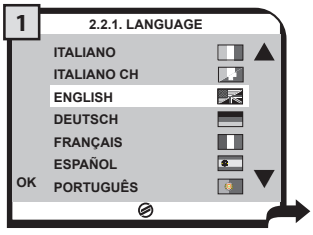
The display shows a red flashing led.
Press the stand-by button to start the machine.

When the correct temperature is reached, the machine performs a priming and rinsing cycle of the internal circuits. A small amount of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed.
The screen for product dispensing appears on the display; see page 3.

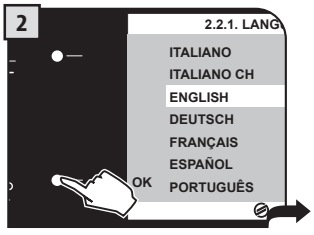
At first start-up only, the screen (1) will be displayed as shown on page 5. Then, the language can be set from the relevant menu only (see page 31).

SETTING THE LANGUAGE

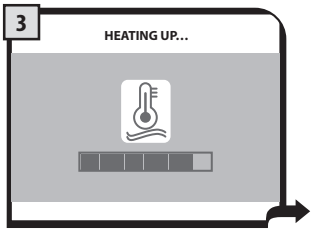
This setting allows you to choose the operating language of the machine. It also allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.
If no language is selected, you will be requested to select it the next time the machine is started.



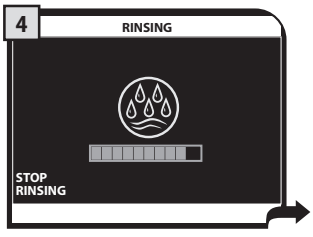
Select the desired language by pressing the arrow buttons (▲) or (▼).



Press the save button.



The machine activates the warming up phase. Wait until it is completed.



When warm-up phase is complete, the machine performs a rinsing cycle of the internal circuits. It is possible to interrupt the cycle by pressing the "STOP RINSING" button.



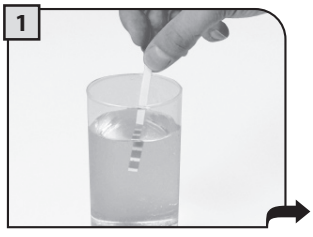
A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically.



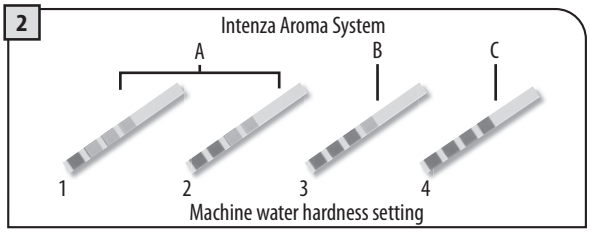
The machine is now ready for use.

MEASURING THE WATER HARDNESS

The test strip can only be used for one measurement.



Immerse the water hardness test strip provided with the machine in water for 1 second.



Check the water hardness value and set:
- The machine water hardness level (page 36).
- The Intenza Aroma System (page 7).

6 INSTALLATION

FIRST USE - USE AFTER A PERIOD OF INACTIVITY

To improve the product quality, carry out this procedure at first use of the machine and after long periods of inactivity.

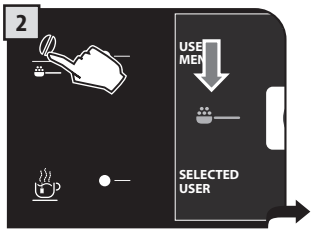
A few simple operations are needed to ensure the quality of your favourite beverages over time.

1



Place a container of large size under the coffee dispensing spout.

2



Press the button once or more until the icon is displayed.

3



Select the product by pressing the button shown.

4



Press the "OK" button to start dispensing water through the dispensing spout. DO NOT insert coffee at this stage.

5



At the end of the dispensing phase, take the container and place it under the hot water wand.

6



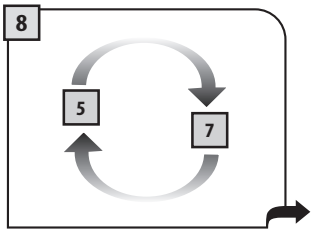
Press the button and wait for the machine to dispense the programmed quantity of water. Water dispensing can be interrupted by pressing "STOP HOT WATER".

7



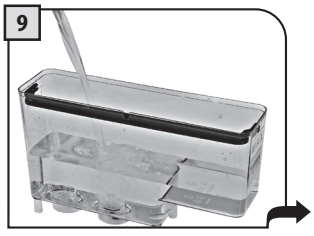
At the end, take the container and empty it.

8



Repeat the process from step 5 to step 7 until the water tank is empty.

9

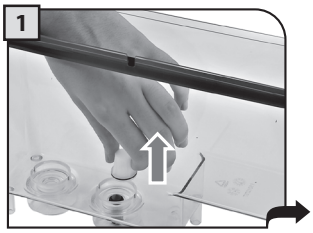


Fill the water tank with fresh drinking water as previously described. Your machine is now ready to brew excellent beverages!

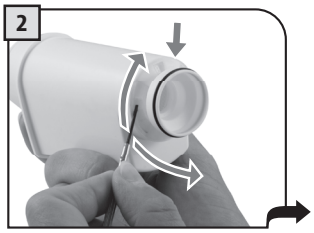
INTENZA WATER FILTER

To improve the quality of the water you use and extend the life of your machine at the same time, it is recommended that you install the water filter. After installation, go to the water filter initialization programme (see the "MACHINE MENU", page 31). In this way, the machine informs the user when the water filter must be replaced.

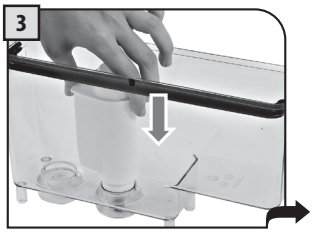
Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening positioned upwards) in cold water and gently press its sides to let the air bubbles out.



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



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



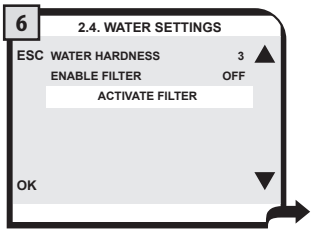
Insert the filter in the empty tank. The reference mark and the groove must match. Push firmly until it is completely inserted.



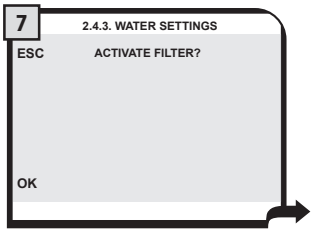
Fill the tank with fresh drinking water and re-insert it into the machine.



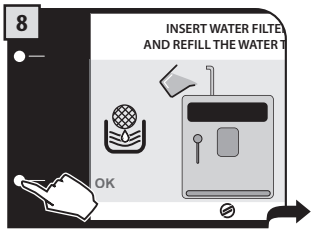
Place a container beneath the hot water/ steam wand.



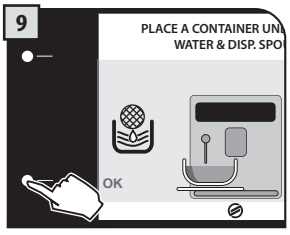
Access the "MACHINE MENU" (see page 31). Select "WATER SETTINGS" and "ACTIVATE FILTER", then press "OK".



Press the "OK" button.



Press the "OK" button to confirm the introduction of the new water filter.



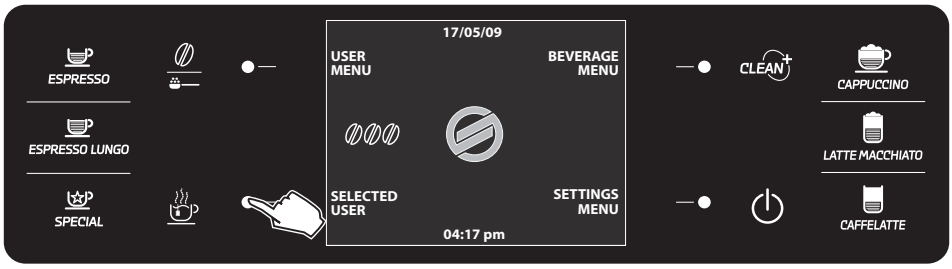
Press the "OK" button to confirm. Wait until the cycle is completed and remove the container.

NOTE: At the end of the procedure the display automatically returns to the product dispensing page.
If the Intenza water filter is not available, insert the small white filter previously removed (see point 1) into the tank.

8 ADJUSTMENTS

USER SELECTION

This machine has been designed to accommodate the individual preferences and settings of up to 6 different users.
Different users can be added and deleted at any time, and each user will have a unique icon for easy identification on the control panel.
Factory settings have been preset in the machine based on thorough market research. These settings may be used as is, or adjusted to suit your individual preference.
To create a new user and program beverage settings, refer to the "User Menu" section of the manual.
Once the beverage settings have been programmed, the user will be able to quickly access their settings from the "Selected User" button on the main menu and enjoy their favorite coffee beverage, the way they like to best, with just the push of a button.



DIGITAL ID (USER SELECTION)

This patented technology allows to recognize the user by reading their fingerprints. You just need to put your finger on the reader and the machine will recognize you and conform to your taste.

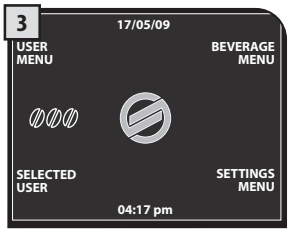
Note: Refer to the "USER MENU" section in the manual (see page 22) before using this function.



Place the saved finger.



Wait for the finger removal request.



The machine will recognize you and will thus be ready to brew your products.

SAECO ADAPTING SYSTEM

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

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

COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

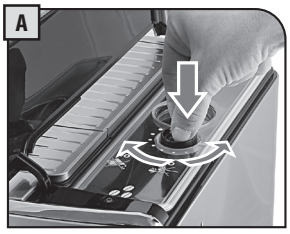
The machine allows slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

Important Note: Adjustments to the coffee grinder can be made only when the grinder is being used. This phase takes place during the first part of a coffee brewing.

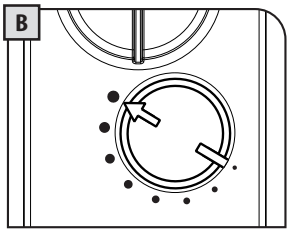
The adjustment can be carried out by using the dial inside the bean hopper without coming into contact with any moving parts.

Press and rotate the dial (one step at a time) according to the indications provided on the cover.

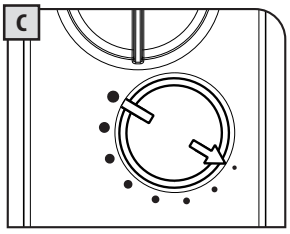
Press and turn the dial one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; this is the only way to notice differences in the grind.



Press and turn.



This setting provides a very coarse grinding.



This setting provides a very fine grinding.

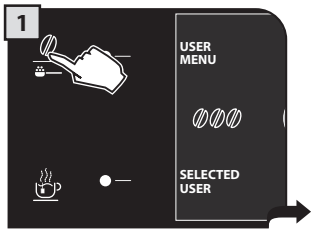
10 ADJUSTMENTS

OPTI-DOSE (ADJUSTS THE AMOUNT OF COFFEE TO GRIND)

The machine allows you to adjust the right quantity of ground coffee for each product. The standard adjustment for each product and user can be set in the "BEVERAGE MENU" (see page 28).

You may temporarily change the amount of coffee ground as well. This change applies only to the brewing of the next coffee.

Press the "" button on the control panel to temporarily change the quantity of ground coffee, or select the pre-ground function.



2

= mild dose
= medium dose
= strong dose
= The beverage is brewed by using the pre-ground coffee

Note: This adjustment is not available when brewing an American coffee (see "Special Products" on page 20).

DISPENSING SPOUT HEIGHT ADJUSTMENT

Before brewing a product, and according to the kind of cup, adjust the height of the dispensing spout.

To adjust, manually move the dispensing spout as shown in the picture.







Note: In some cases the dispensing spout can be removed to allow the use of very large containers.



COFFEE STRENGTH (SBS)

The SBS dial has been carefully designed to give your coffee the fullness and intensity you desire. Simply turn the dial and set the coffee from mild intensity to strong intensity, according to your own taste.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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



STAND-BY MODE

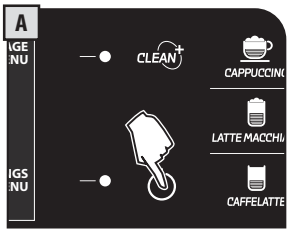
The machine is designed for energy saving. After 60 minutes of inactivity, the machine goes into stand-by mode, the boiler is no longer heated and all the devices turn off.
Power consumption is reduced to a minimum. Press any button to turn the machine on again.
The machine status can be manually changed to stand-by mode by holding the stand-by button pressed for 3 seconds.

Note:

1. **The stand-by mode cannot be activated if the service door is left open.**
2. **The stand-by activation time can be changed in the "MACHINE MENU" on page 34.**
3. **When the stand-by mode is activated, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. It is possible to interrupt the cycle by pressing the "STOP RINSING" button.**

The machine can be turned on again by executing one of the following actions:

1 By pressing any of the control panel buttons.
2 By opening the service door (when closing the door the machine goes back to stand-by mode).
3 If a pre-set timer becomes active.



The red light flashes when the machine is in stand-by mode.

12 MILK CARAFE USE

The machine is equipped with a carafe allowing for optimal milk frothing for the brewing of tasty cappuccinos, latte macchiatos and any milk-based beverage.

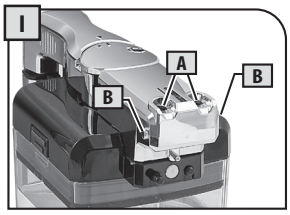
Note: Before using the carafe, make sure it is thoroughly clean and sanitary. If milk is left in the carafe, make sure it is still suitable for food consumption before using it.

The container allows for an easy and practical steaming and frothing of milk. The container can be easily removed from the machine after each use so that it can be placed back in the refrigerator.

The brewing circuit is automatically washed by an automatic cleaning cycle after each use. This automatic cleaning cycle works only if active (see page 37) and can be also manually started by pressing the "CLEAN" button next (see page 17).

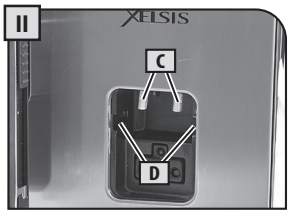
The carafe must be removed at least once a week to allow for proper cleaning of all components and keep all parts fresh for optimum brewing. (For proper cleaning, refer to the "Milk Carafe Cleaning" section see page 47).

I



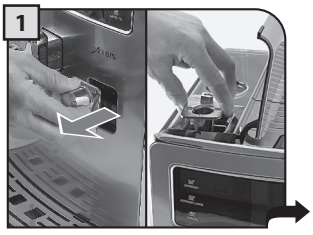
A = Carafe holes
B = Carafe pins

II



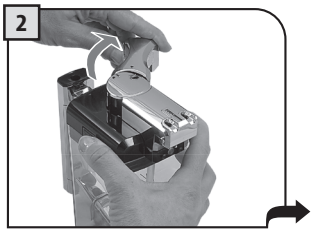
C = Machine couplings
D = Guides for carafe pins

1



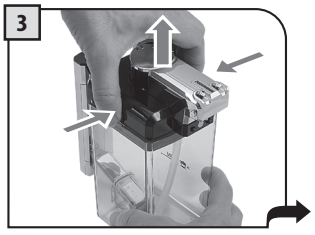
Remove the protection cover from the milk container connection and keep it in a clean place. It is suggested to insert it in the water cover seat.

2



Rotate the handle clockwise to disengage the lock.

3



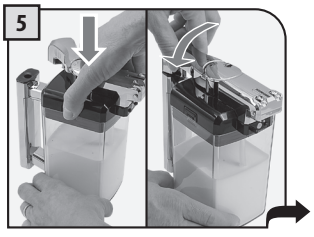
Press the disengage buttons to allow the lid removal.

4



Fill the carafe with cold milk. Fill milk to above the "MIN" line, but do not exceed the "MAX" level indicated on the carafe.

5

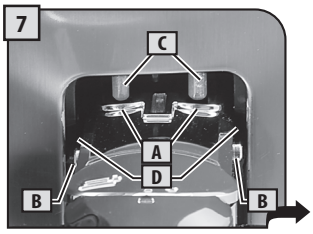


Place the lid back and ensure that it is closed correctly. Move the handle back to its central position to allow for perfect closure.

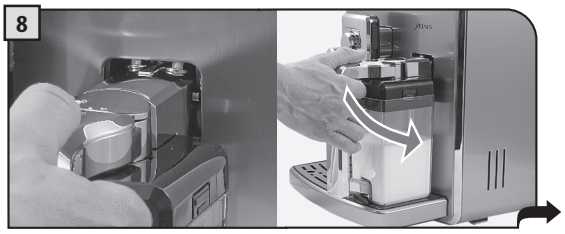
6



Insert the carafe inclined towards the front.
The carafe base should be positioned on the hole (E) located on the drip tray.

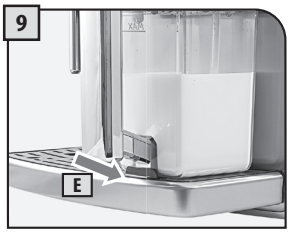


At this stage the carafe holes (A) are lower than the couplings (C).
The carafe pins (B) are located at the same height of the guides (D).



Insert the carafe by turning it towards the base through a round movement (as shown in the figure), until it is hooked to the hole (E) located in the drip tray.

DO NOT FORCE THE INCLINATION OF THE CARAFE.



The carafe will be naturally back in place.

REMOVING THE CARAFE

The following operations show how to properly remove the carafe from the machine.

DO NOT FORCE THE INCLINATION OF THE CARAFE.





Pull the carafe upwards until its release from the hole (E) located in the drip tray. Then pull until it releases.

After use, remove the container from the machine and place it in the refrigerator for proper conservation.
We recommend NOT to keep the container at room temperature for too long. Maximum 10 minutes.
Store the milk according to producer's instructions and do NOT use it after best-before date. Wash the container as described in the "MILK CARAFE CLEANING" section (see page 47).

14 COFFEE BREWING

ESPRESSO / LONG COFFEE

This procedure shows how to brew an espresso. To brew another type of coffee, press the appropriate button. Use proper coffee cups to prevent coffee from spilling.

To brew 2 cups, press the button twice; the machine brews half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee brewing is then restarted and completed.



Position 1 or 2 cups to brew one or two espresso coffees.



Position 1 or 2 cup(s) to brew an espresso or a long coffee.



Choose the beverage by pressing the corresponding button: once for 1 cup and twice for 2 cups.



The machine starts grinding the selected coffee quantity.



The machine begins brewing the selected beverage.

Coffee brewing can be stopped at any time by pressing "STOP COFFEE".



The machine finishes brewing automatically on the basis of the quantity determined by the factory settings. To customize this quantity, see page 28.

BEVERAGE BREWING WITH PRE-GROUND COFFEE

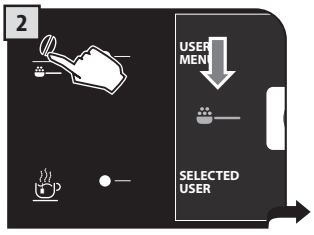
The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee.

Pre-ground coffee must be poured into the bypass doser positioned on the top of the machine. Only use ground coffee for espresso machines and never coffee beans or instant coffee (see the "beverage programming" section on page 28).

This example shows how to brew an espresso by using pre-ground coffee.



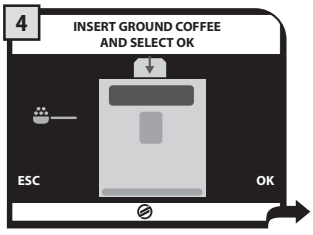
Place 1 cup under the dispensing spout.



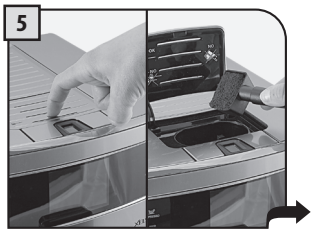
Press the opti-dose once or more until the icon appears on the display screen.



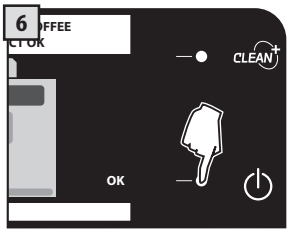
Select the product desired by pressing the corresponding button.



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



Press on the door to open it and lift it. Pour ground coffee in the bypass doser using the measuring scoop provided.



Press "OK" to start brewing.

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

ONLY INSERT ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO COFFEES CANNOT BE BREWED AT THE SAME TIME WHEN USING THIS FUNCTION.

Note:

- If brewing does not start within 30 seconds from the appearance of the message in step 4, the machine will return to the main menu and discharge any inserted coffee into the used grounds drawer.
- If no pre-ground coffee is poured into the bypass doser, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive or if 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not brew the product and the coffee in the bypass doser will be discharged into the used grounds drawer.

16 CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO / CAFE LATTE

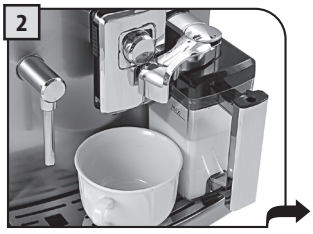
PRODUCT BREWING

AT THE BEGINNING OF THE DISPENSING PHASE, THE MACHINE MAY PRODUCE SOME SPURTS OF MILK AND STEAM: RISK OF SCALDING! ALWAYS WAIT FOR THE CYCLE TO END BEFORE REMOVING THE CONTAINER. REFER TO THE SECTION "MILK CARAFE USE" (SEE PAGE 12).

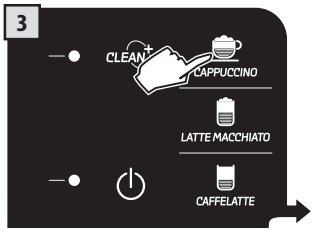
When brewing milk products, the machine dispenses the milk first and then brews the coffee. In this case, simultaneously brewing a double product is not possible.



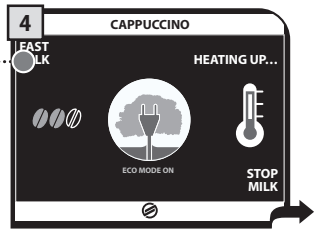
Place the cup or the container where the milk-based product will be prepared.



Rotate the handle upper part of the container on the cup. To avoid spilling milk, always use cups of adequate size.



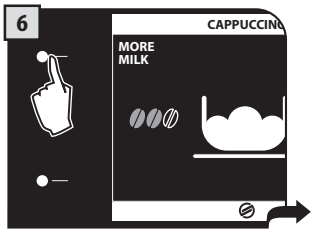
Select the desired milk product by pressing the corresponding button: you can select only one milk product at a time.



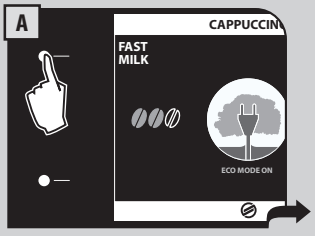
The machine starts brewing. It grinds the coffee and heats up for milk dispensing. In this case the ECOMODE function is set to "ON" (see page 32).



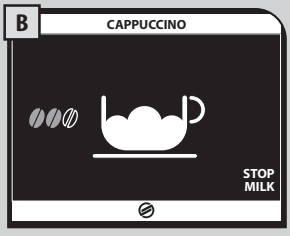
Milk dispensing begins. Milk dispensing can be stopped at any time by pressing "STOP MILK".



Milk dispensing can be increased by pressing the button "MORE MILK". In this case, NOT frothed milk will be dispensed.



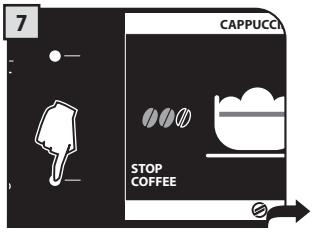
If the "FAST MILK" button is pressed, the ECOMODE function is deactivated and set to "OFF".
(see page 32).



After that, when brewing beverages the system will require less time for warm-up. However, this will result in increased energy consumption.

The ECOMODE function can be re-activated by means of the "MACHINE MENU" only (see page 32).

7



Once milk has been dispensed, the machine starts brewing the coffee. Coffee brewing can be interrupted at any time by pressing "STOP COFFEE".

8



At the end remove the cup with the cappuccino and place the handle back to the initial position.

9

Wait a few seconds. The machine starts the automatic cleaning process (if enabled - see page 37).

Upon completion of the cleaning cycle remove the milk carafe and put it in the refrigerator.

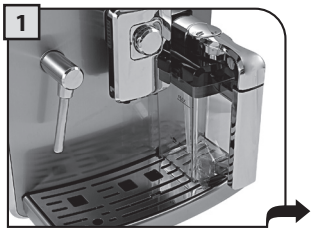
NEVER SEIZE THE CARAFE HANDLE DURING THE CLEANING CYCLE: RISK OF SCALDING!

The procedure to prepare a latte macchiato, a milk and coffee, or a hot milk is similar (please, refer to the 'special' beverages section - see page 19).

CLEANING CYCLE

The machine allows executing a quick cleaning cycle at any time. The cleaning cycle can be executed before and/or after the beverage brewing.
This option allows you to manage the container cleaning process as desired. The cleaning process may be used also for circuit sanitization after a long period of inactivity.

1



Place the container as described on pages 12 and 13. The cleaning cycle only involves the lines in contact with the milk and it is carried out independently of the presence of milk in the container.

2



Press the cleaning cycle button. The machine executes an additional cleaning cycle.

3



At the end it is possible to remove the milk carafe now ready for use.

To properly insert/remove the carafe, refer to the instructions on page 12 and 13.

18 HOT WATER

HOT WATER DISPENSING

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



Place a container beneath the hot water / steam wand.



Press the hot water button and wait for the dispensing of the programmed water quantity. Water dispensing can be interrupted at any time by pressing "STOP HOT WATER".



When hot water dispensing is complete remove the container with the desired water quantity.

Repeat the procedure to dispense a new quantity of hot water.
After dispensing, some water always remains in the lines and this may result in leaking. This is a normal feature of the machine.

SPECIAL BEVERAGES

The machine is designed to brew other beverages not displayed on the main menu.

Note: If no product is selected, the machine goes back to the main menu.

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

1



Press the special button to access the menu.

2



The display shows the menu for brewing special beverages.

3

See the following sections to brew a special beverage.
Note: The machine goes back to the main menu after 10 seconds

To dispense hot milk or to prepare an espresso macchiato, refer to the section on how to prepare a cappuccino for the brewing sequence and the cleaning details (see page 16 and 17).

STEAM DISPENSING

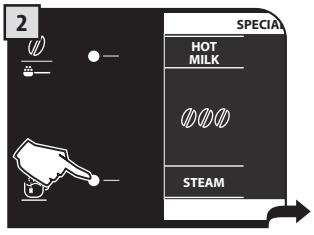
Steam can be used to heat milk, water or other beverages.

1



Place a container beneath the hot water / steam wand.

2



Press the steam button and wait for the dispensing of the programmed steam quantity.

3



Steam dispensing can be interrupted at any time by pressing "STOP STEAM". When steam dispensing complete remove the container with the heated beverage.

For better results we recommend performing slow circular movements.

20 SPECIAL BEVERAGES

AMERICAN COFFEE

This specific program allows you to brew American coffee: the coffee brewing is managed in a special way to bring out the taste of American coffee.

Note: Completely turn the SBS dial counter-clockwise, as shown in the display (see page 11). Two coffee brewing cycles are performed to prepare this product. When brewing this product it is not possible to adjust the "Opti-dose" aroma (see page 10). This recipe cannot be modified by the user.



Place the cup beneath the dispensing spout.



Press the American Coffee button



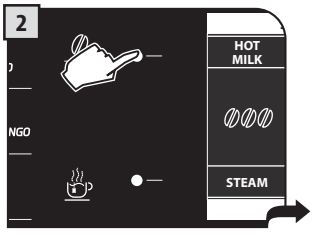
When brewing is complete, remove the cup with the coffee.

HOT MILK

This specific program allows you to dispense hot milk.



Place the cup beneath the dispensing head. Rotate the handle on the upper part of the milk carafe over the cup.



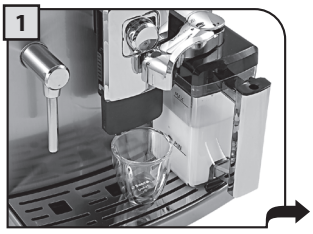
Press the hot milk button and wait for the dispensing of hot milk.



When milk dispensing is compete, remove the cup with the milk.

ESPRESSO MACCHIATO

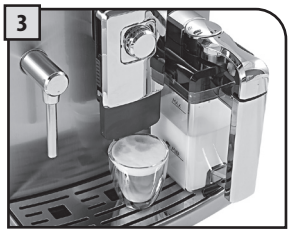
This specific program allows you to brew an espresso macchiato.



Place the cup beneath the dispensing head. Rotate the handle on the upper part of the milk carafe over the cup.



Press the espresso macchiato button and wait for the brewing of the espresso macchiato.



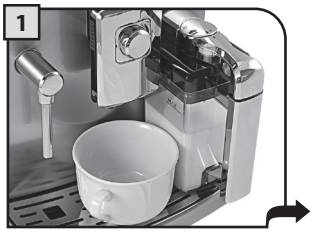
When dispensing is complete, remove the coffee cup.

BREWING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF MILK AND STEAM: RISK OF SCALDING! REFER TO THE SECTION "MILK CONTAINER USE".

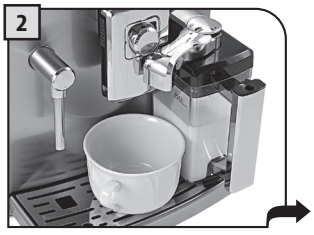
This section shows the programming procedure for the Cappuccino. This is meant as an example to introduce you to the steps necessary for a quick and easy programming of all the beverages.

Each programming applies only for the user currently selected. For other users, it is necessary to repeat the programming procedure.

After a quick programming of the beverage, it is possible to carry out a finer and more detailed adjustment by means of the "BEVERAGE MENU" (see page 28).



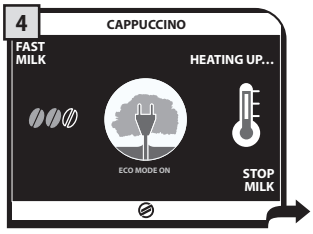
Place the cup or the container where the cappuccino or latte macchiato will be brewed.



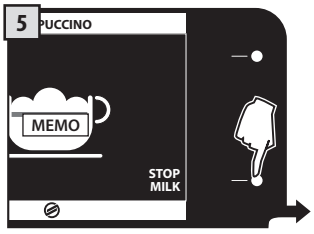
Rotate the upper part of the container handle on the cup. Use your everyday cup.



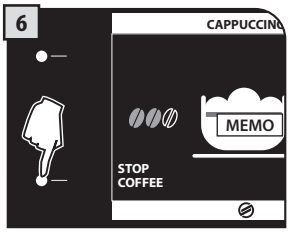
Hold the button pressed for 3 seconds to start programming.



The machine starts brewing: coffee is ground and milk is heated up to prepare for dispensing.



Milk dispensing begins. When the desired quantity has been reached, press "STOP MILK".

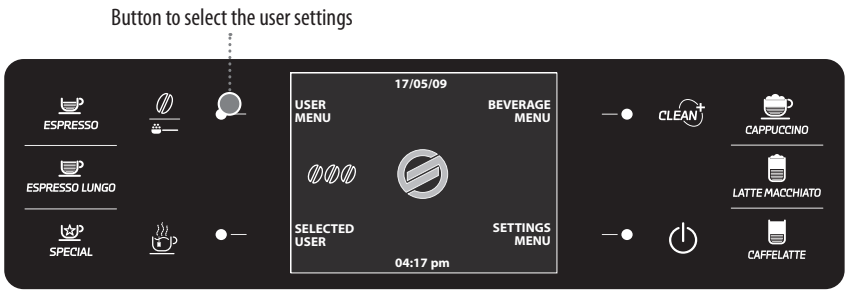


Once milk has been dispensed, the machine starts brewing the coffee. When the desired quantity has been reached, press "STOP COFFEE".

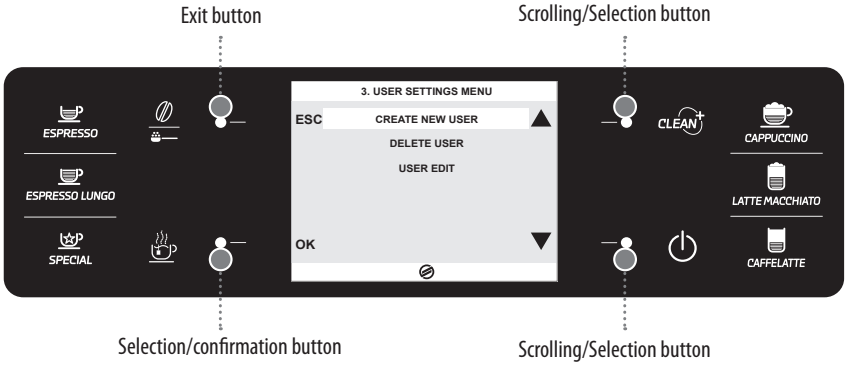
Beverage length has been programmed. From now on, this length will be applied to the brewing of this beverage.
For the other beverages: hold pressed the button of the beverage to be programmed and follow the same procedure.

22 USER MENU

The machine allows customizing the beverage brewing settings according to the selected user.



It is possible to select a user only after creating it by means of the special menu. Select the user before brewing the coffee or the desired beverage.
Press "USER MENU".



CREATE NEW USER

This function allows the creation of a new user. This newly-created user will be able to program all the beverages according to personal taste.

DELETE USER

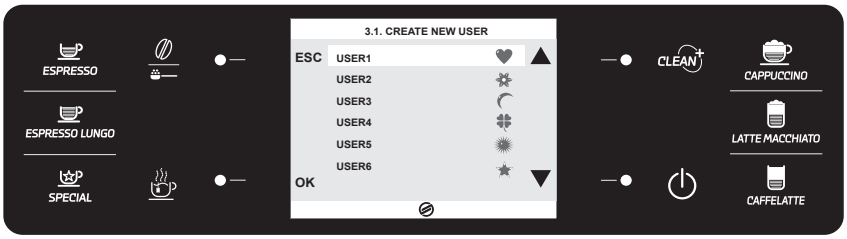
This function allows deleting an old user and related settings.
Note: Once deleted, settings cannot be recovered. The icon will be stored in the once again be available for a new user.

USER EDIT

This function allows you to edit the settings of any previously created users.
Note: Once edited, settings cannot be restored.

CREATING A NEW USER

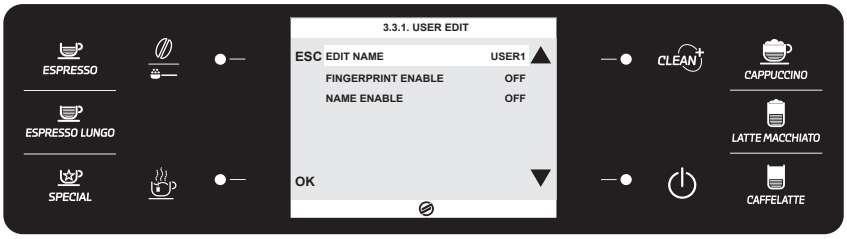
Use the following instructions to create users from the machine.



Only one icon can be used for each user.
Use the (▲) or (▼) buttons to select an icon and press the (OK) button to confirm.

Note: The icons already in use are marked with the same symbol having a lighter colour.

The user has now been created.



You will then be asked to customize the newly created user.

To do this, enter the User Edit page. To customize the user, refer to the "USER EDIT" section. At this point the machine switches to step (3) at page 24.

To exit without changing any other parameters, press the "ESC" button repeatedly until the home page is displayed.

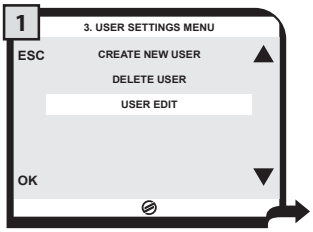
Note: If you exit without customizing the newly created user, you will not be allowed to use the "DIGITAL ID" function to select this user.

Every single beverage can be programmed for each icon. The programming function allows to customize all the parameters managed by the "BEVERAGE MENU".

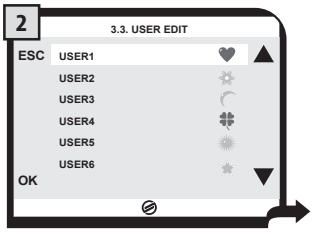
24 USER MENU

USER EDIT

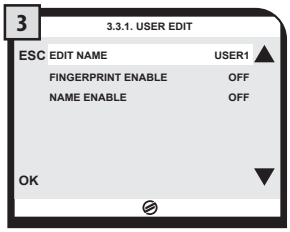
Use the following instructions to edit the profile of every previously created user.



Select the function and press the "OK" button.



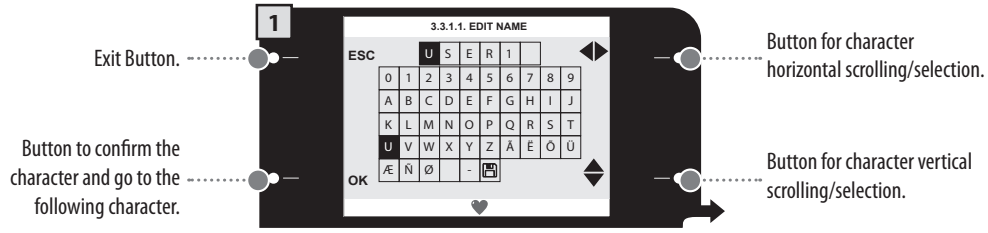
Select the user to be edited and press the "OK" button.



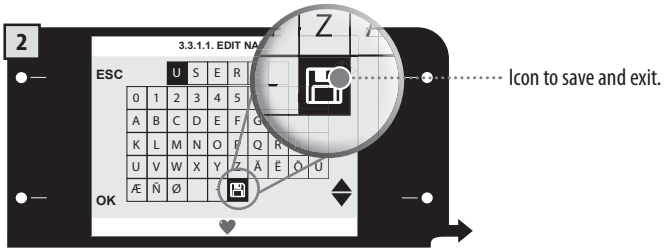
Now you can edit the user

EDIT NAME

This function allows you to edit the name associated to the icon. If the "NAME ENABLE" function is activated, the name can be displayed instead of the icon.



Select the letter or the number by using the buttons on the right, then use the "OK" button to save it and go to the following box.
Press "ESC" to exit without making any changes.



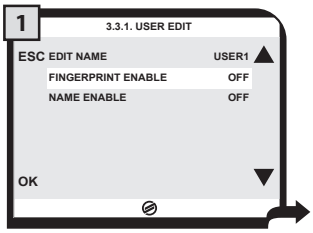
At the end, select the symbol "💾" and press "OK" to save and exit.

FINGERPRINT ENABLE

This function allows you to activate and change the fingerprint for the user selection.

Note: Before starting the Fingerprint Enable procedure make sure that the sensor is clean (see the "Cleaning and Maintenance" section). Wash your hands thoroughly and make sure they are properly hydrated and not greasy. Do not use your thumb.

The machine will request you to put your finger on the sensor for three times in order to widen the fingerprint reading area and improve the system reliability.



Select the function and press the "OK" button.

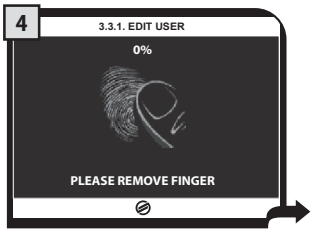


The machine requests you to put your finger on the sensor to perform the first reading.



Put your finger firmly on the sensor.

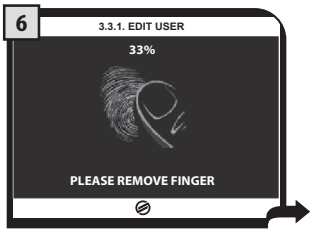
Warning: Sometimes the system may not recognize or may have difficulties in recognizing the user's fingerprints, in particular if these are not well-defined (dry skin or skin altered by natural causes) or damaged (e.g. by heavy manual activities). This does not mean that the system does not work, but is due to its accuracy and precision, which do not accept or process fingerprints without the minimum quality requirements.
Thanks to its precision, the system avoids improper fingerprint reading and prevents different users' fingerprints reading from superimposing each other.



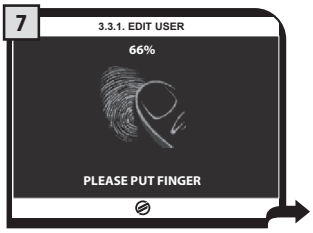
Remove your finger from the sensor when requested. Wait....



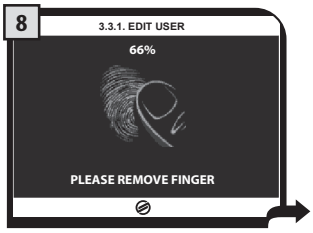
The machine requests you to put the previously used finger on the sensor to perform the second reading.



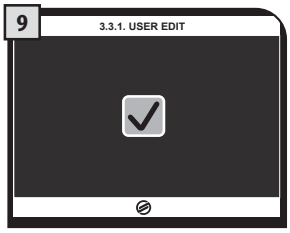
Remove your finger from the sensor when requested. Wait....



The machine requests you to put on the sensor the same finger you used for the previous two readings in order to perform the third reading.



Remove your finger from the sensor when requested. Wait....



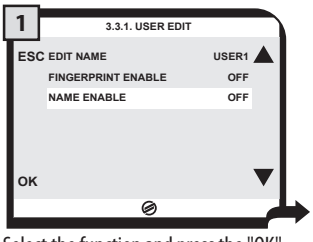
The machine confirms that all data have been read and correctly saved.

If the symbol ☒ is displayed, you have to perform the procedure again. In this case it is suggested to change finger for the Fingerprint Enable procedure.

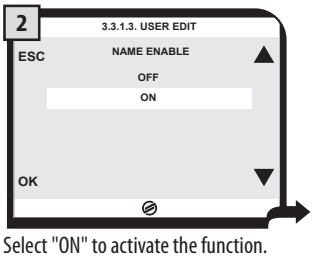
Only the saved finger can then be used to select your user. To use another finger, perform a new Fingerprint Enable procedure.

NAME ENABLE

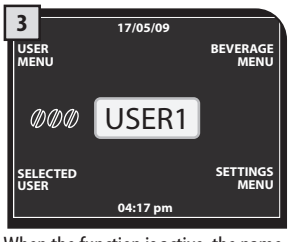
This function allows you to display the name instead of the icon.



Select the function and press the "OK" button.



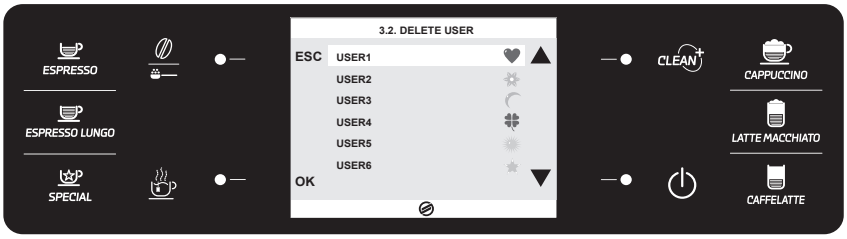
Select "ON" to activate the function.



When the function is active, the name will be displayed instead of the icon.

DELETE USER

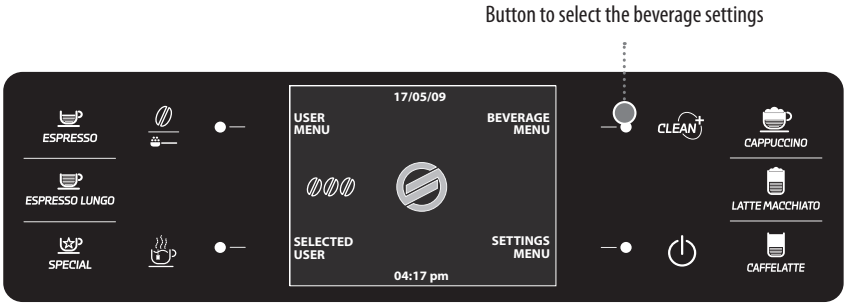
Use the following instructions to create and delete users from the machine.

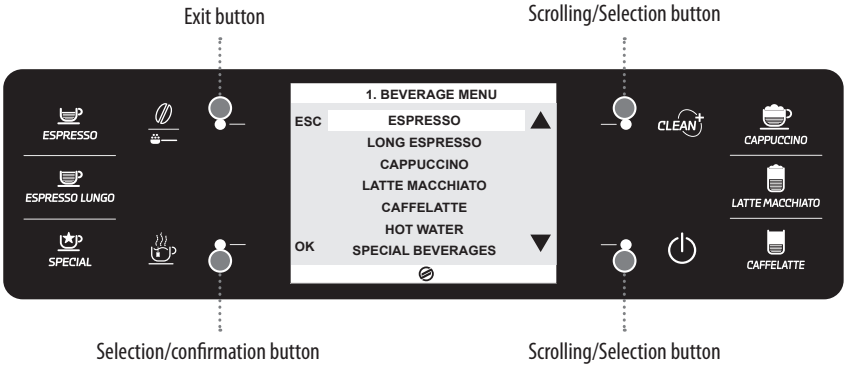


Any created users can be deleted using this function.
When deleting a user, all the associated parameters are deleted. The icon is then available for a new user.
Use the (▲) or (▼) buttons to select an icon and press the (OK) button to confirm.

28 BEVERAGE MENU

The machine allows you to customize the beverage settings for the various users.

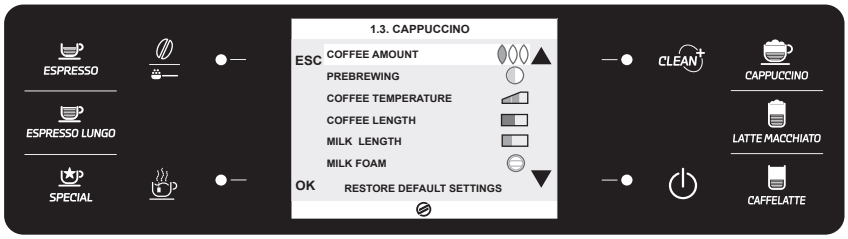




RESTORE DEFAULT SETTINGS

For each beverage it is possible to reset the original factory settings. After selection of this function, the customized settings are deleted.

In this case we look at the programming of a customized cappuccino for a specific selected user. When programming the brewing of an espresso or long coffee, the milk managing options are not shown.



COFFEE AMOUNT

This section allows you to program the quantity of coffee to grind for the beverage brewing: this setting will affect the coffee aroma.

= The beverage is brewed by using the pre-ground coffee

= mild dose

= medium dose

= strong dose

PREBREWING

Prebrewing: Coffee is slightly dampened before brewing so as to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste.

: prewbrewing function is active.

: prebrewing function is longer in order to bring out the coffee taste.

: prewbrewing function is not performed.

COFFEE TEMPERATURE

This section allows you to program the temperature for coffee brewing.

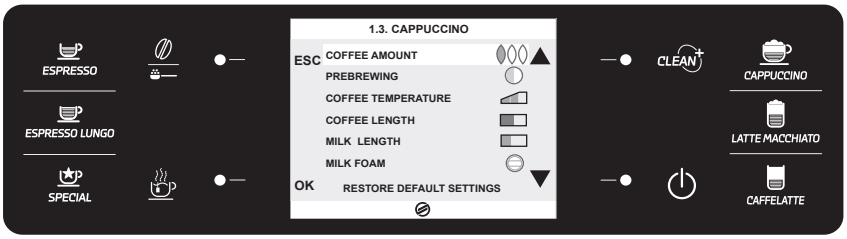
: low temperature.

: medium temperature.

: high temperature.

COFFEE LENGTH

This section allows to program the quantity of water to be used for each selected beverage. The strip allows you to determine exactly the quantity of water for preparing coffee.



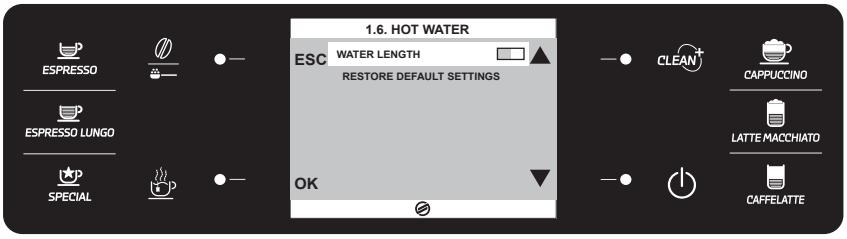
MILK LENGTH

This section allows you to program the quantity of milk for each selected beverage. The strip allows you to determine exactly the quantity of milk to be dispensed.

MILK FOAM

This section allows you to program the milk frothing method.
- = minimum frothing
- = medium frothing
- = maximum frothing
- = no frothing (only hot milk dispensing)

Note: Milk frothing deactivation is not allowed for all products.
When the frothing option is disabled, the temperature of the dispensed milk might be lower. The beverage can be then warmed up by dispensing steam from the steam wand (see page 19).



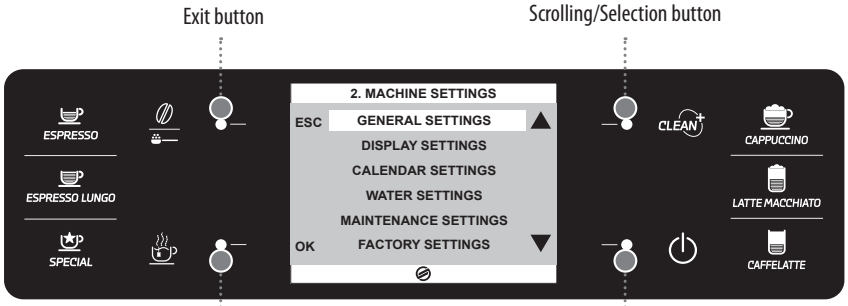
WATER LENGTH

This section allows you to program the quantity of water to be dispensed when pressing the hot water button. The strip allows you to determine exactly the quantity of water to be dispensed.

The machine allows you to customize the machine settings. These settings are general for all users.

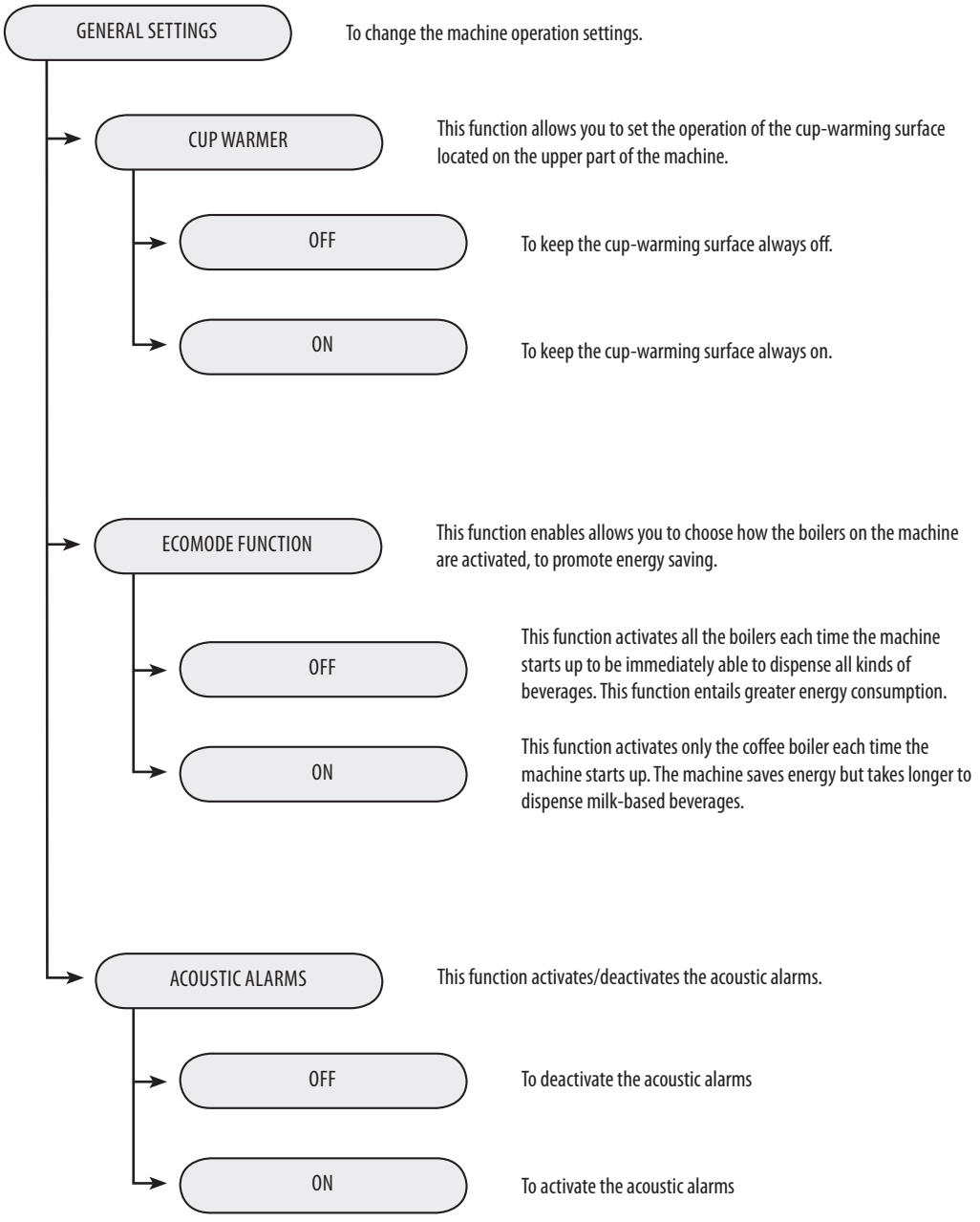


Button to select the machine settings

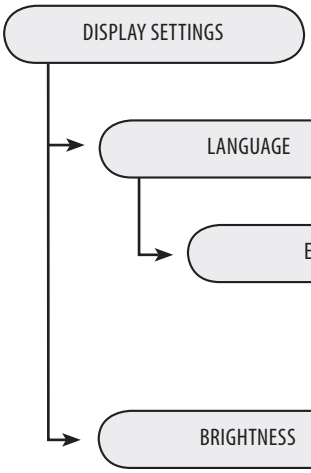


32 MACHINE MENU

GENERAL SETTINGS



DISPLAY SETTINGS



This menu allows you to set the menu language and the display contrast.

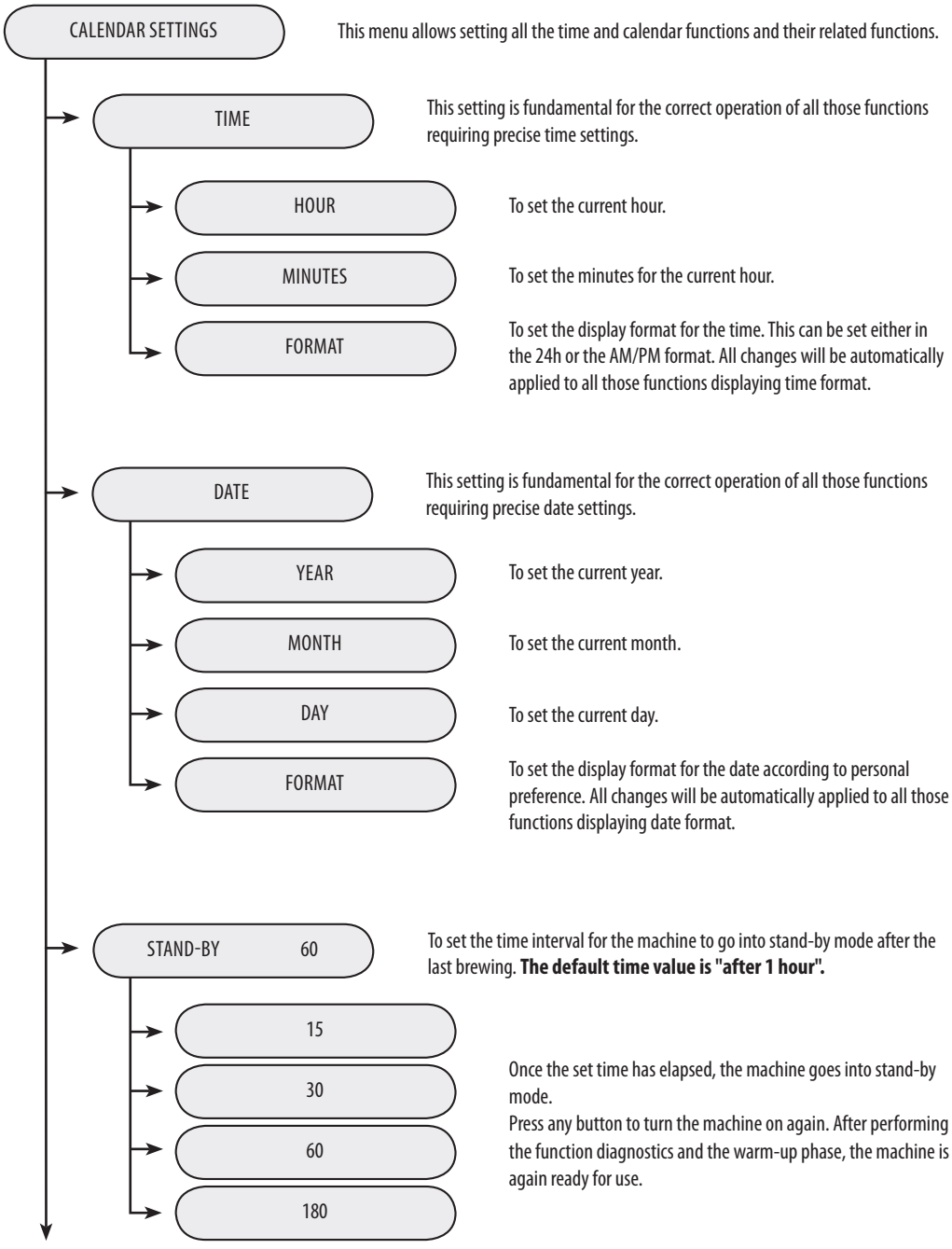
This setting is of fundamental importance for correctly adjusting the parameters of the machine according to the country where the machine is used.

The currently selected language is displayed.

To set the correct display contrast according to the room illumination.

34 MACHINE MENU

CALENDAR SETTINGS



CALENDAR SETTINGS

POWER-ON TIMER

This menu allows you to programme the machine power-on times, according to your needs. The machine performs this function only if the power button is switched to on.
It is possible to set 3 different power-on times, which can be managed independently. For reasons of brevity, only the "TIMER 1" setting is described below. The same setting procedure applies for the other timers.
Note: The switch-off is managed through the "STAND-BY" programming.

TIMER 1 00:00

This menu allows you to adjust and set the first power-on time.

HOUR 00

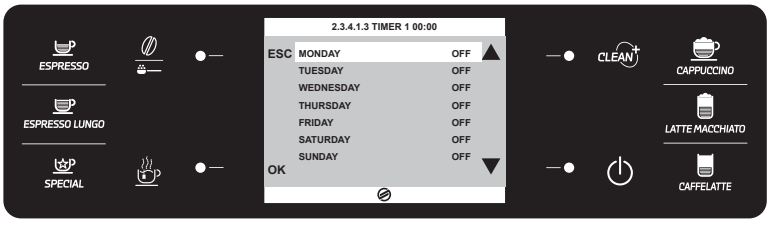
To set the hour for power-on.

MINUTES 00

To set the minutes of the power-on time.

DAY OF THE WEEK

To set in which days of the week should the timer be active.
Select a day using the (▲) ro (▼) buttons and confirm by pressing the (OK) button to modify the setting:
ON = Time activated
OFF = Time deactivated



TIMER 2 00:00

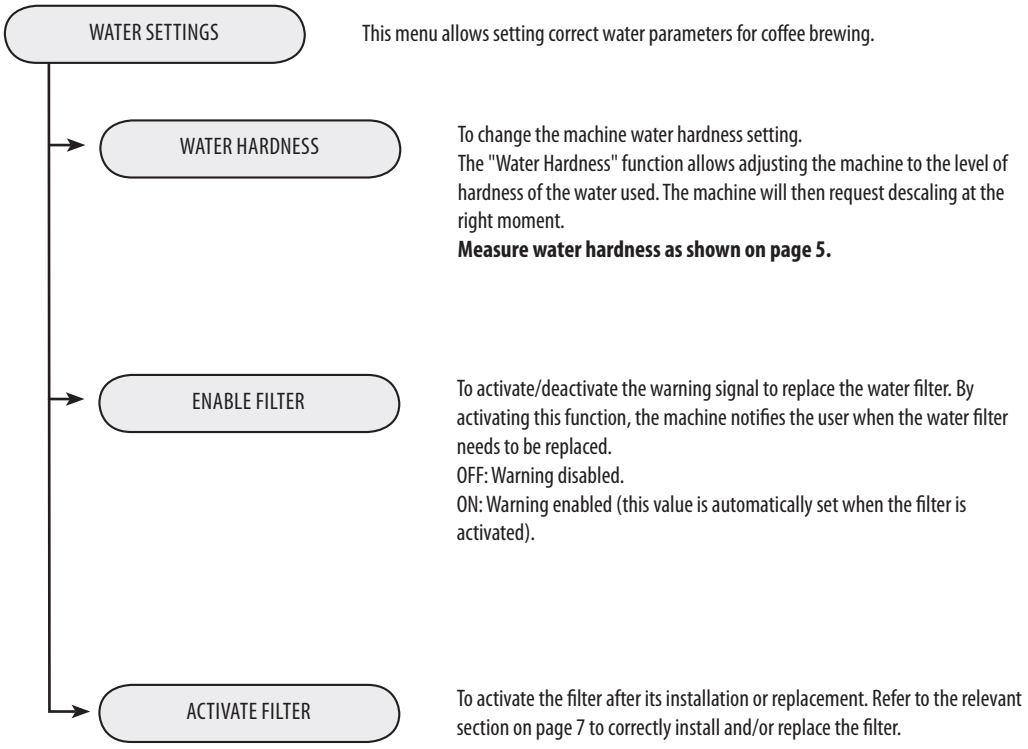
This menu allows you to adjust and set the second power-on time.

TIMER 3 00:00

This menu allows you to adjust and set the third power-on time.

36 MACHINE MENU

WATER SETTINGS



MAINTENANCE SETTINGS

MAINTENANCE SETTINGS — This menu allows setting all the functions for correct machine maintenance

- **PRODUCT COUNTERS** — This function shows how many products have been brewed for every single type of coffee since the last reset.
- **DESCALING CYCLE** — This function enables the descaling cycle (the machine shows how many litres can be dispensed before descaling) (See page 39).
- **BREW UNIT CLEANING CYCLE** — This function enables the wash cycle for the brew group (See page 38).
- **CARAFE WASH CYCLE** — This function enables the wash cycle for the carafe used for preparing milk beverages (See page 42).
  Note: This wash cycle is fundamental for a correct maintenance of the carafe.
- **CARAFE AUTO CLEAN** — This function enables automatic cleaning of the carafe after each dispensing of milk-based products.
  - **OFF** — The self-cleaning function is disabled.
  - **ON** — The self-cleaning function is enabled.
- **FACTORY SETTINGS** — This function allows you to restore all factory settings.
  Note: By restoring the factory settings, all the personal parameters are lost.

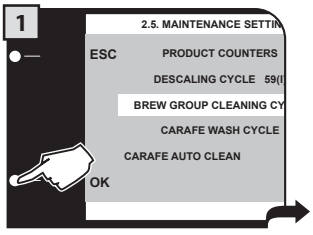
38 MAINTENANCE

BREW GROUP CLEANING CYCLE

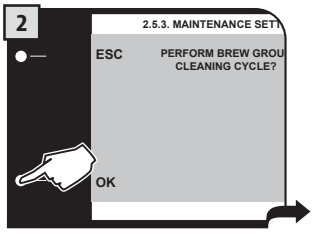
To rinse the brew group, simply clean with water as shown on page 46. This wash cycle completes the maintenance process of the brew group. We recommend carrying out this cycle on a monthly basis or every 500 coffees using the Saeco brew group cleaning tablets, which can be purchased from Saeco Customer Service or an authorized retailer.

WASH CYCLES CANNOT BE STOPPED.
DO NOT LEAVE THE MACHINE UNATTENDED DURING THIS OPERATION.

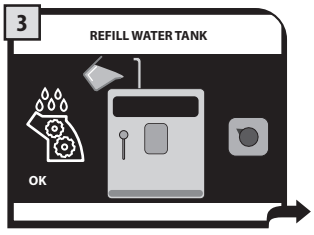
Turn the SBS dial all the way to the left, counter-clockwise, (see page 11) before starting the cycle.



Select the menu option.
Press the "OK" button to confirm.



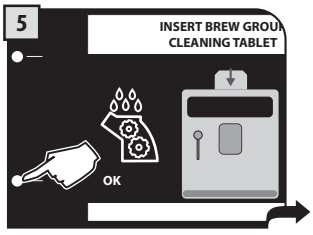
Press the "OK" button to confirm.



Fill the water tank with fresh drinking water, and then press the "OK" button.



Insert the cleaning tablet into the bypass doser.



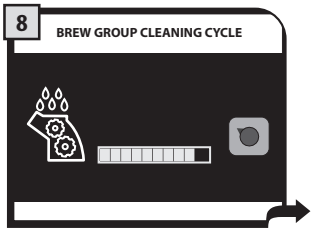
After inserting the tablet, press the "OK" button.



Place a container under the coffee dispensing spout.



After placing the container, press the "OK" button.



The cleaning cycle for the brew group is performed automatically.



At the end of the cycle, remove the container and empty it appropriately.

After the cycle, return the SBS dial to the desired position (see page 11).

BOILER DESCALING CYCLE MENU

Descaling should be performed every 1-2 months or when the machine displays the relevant message. The machine must be on to perform this cycle; it automatically controls the distribution of the descaling solution.

DO NOT LEAVE THE MACHINE UNATTENDED DURING THIS OPERATION.
WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALING SOLUTION.

Only use the Saeco descaling solution, especially designed to respect the technical features of the machine, to ensure its performance will not decrease with time, and for a safe and risk-free use. The descaling solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

Note: Before starting a descaling cycle make sure that:

1. THE INTENZA WATER FILTER HAS BEEN REMOVED
2. A container of adequate size or a couple of containers are available and are placed in the points identified

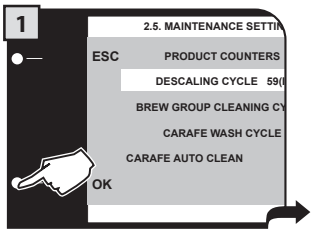
DESCALING AND/OR RINSE CYCLES CANNOT BE STOPPED; ALL THE PHASES MUST BE COMPLETED. IF THE MACHINE IS SWITCHED OFF OR IN CASE OF POWER FAILURES, THE INTERRUPTED CYCLE MUST BE REPEATED FROM THE BEGINNING.

HOWEVER, CYCLES MAY BE PAUSED BY PRESSING THE "PAUSE" BUTTON; IT WILL BE POSSIBLE TO RESUME THE CYCLE AT ANY TIME BY PRESSING THE "START" BUTTON.

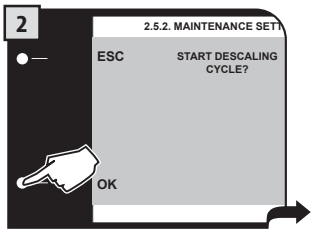
TURN THE SBS DIAL ALL THE WAY TO THE LEFT, COUNTER-CLOCKWISE (SEE PAGE 11), BEFORE STARTING THE CYCLE.

To correctly prepare the descaling solution, pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank, and then fill the tank with fresh water up to the MAX level.

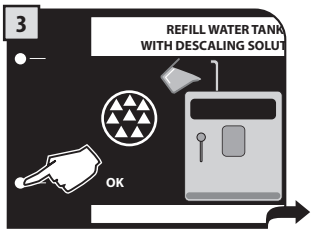
Note: During the descaling cycle, some alarm messages may appear to allow for a correct management of the machine. After resetting the message, always press the "START" button to resume the descaling cycle.



Select the menu option.
Press the "OK" button to confirm.



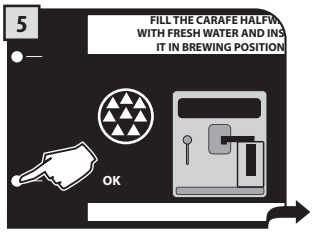
Warning: Once this selection is made, the whole cycle will have to be completed.
Press the "OK" button to confirm or "ESC" to exit



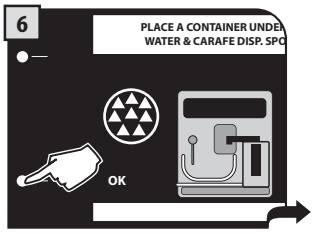
Refill water tank with descaling solution.
Press the "OK" button to confirm.



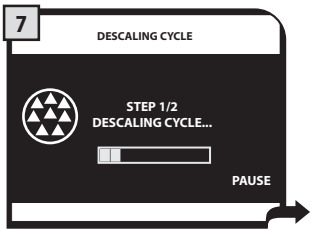
Empty the drip tray placed under the dispensing spout (page 44 - fig. 2) and then replace it on the machine.
Then, press the "OK" button.



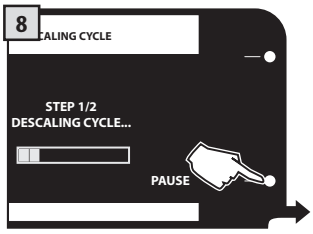
Fill half the carafe with fresh water (page 42 - fig. 7).
Insert the carafe and place it in the brewing position. Then, press the "OK" button.



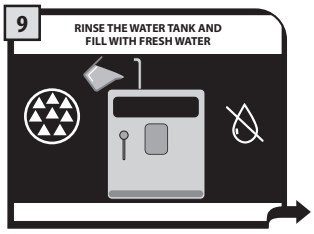
Place a container under the dispensing spout and a container under the hot water wand.
Then, press the "OK" button.



The descaling cycle is activated.
The bar shows the cycle's progress.

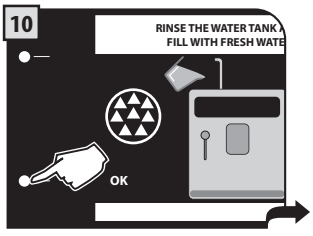


If the containers need to be emptied, press the "PAUSE" button.
Then, press the "START" button when the container has been emptied and replaced.

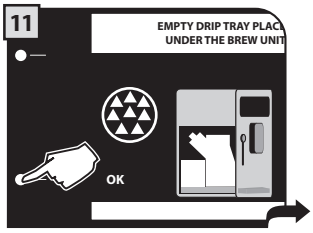


At the end of the first step, when the descaling solution is finished, the machine will require a tank rinse.

A default amount of water is needed for the rinsing step. This allows performing an ideal rinse cycle to ensure the best conditions to brew products. The message about filling the tank for the rinse cycle is normal, as it is part of the procedure.



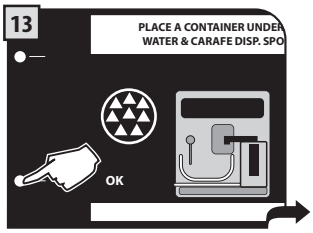
Rinse the water tank and refill it with fresh drinking water.
Then, press the "OK" button.



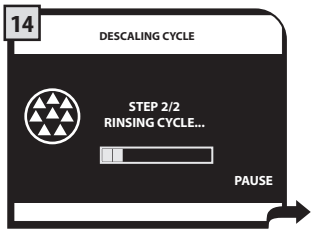
Empty the drip tray placed under the dispensing spout (page 44 - fig. 2) and replace it back onto the machine.
Then, press the "OK" button.



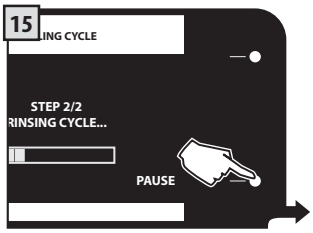
Completely empty the carafe (page 42 - fig. 7) and fill it with fresh water.
Insert the carafe in the brewing position, and then press the "OK" button.



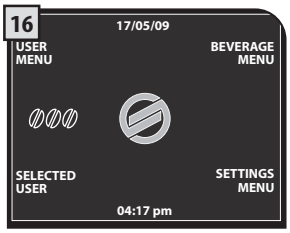
Place a container under the dispensing spout and a container under the hot water wand.
Then, press the "OK" button.



The rinse cycle is activated.
The bar shows the cycle progress.



If the containers need to be emptied, press the "PAUSE" button
Then, press the "START" button when the container has been emptied and replaced.



At the end of the second step, the machine is ready for use.

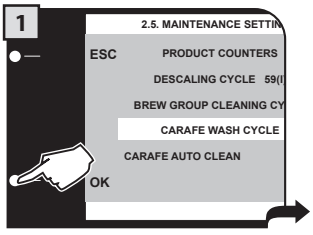
All the components should then be rinsed.
After rinsing them, dry them carefully and fit them back into their seats.
Set the SBS dial to the desired position (see page 11).

MILK CIRCUIT MAINTENANCE

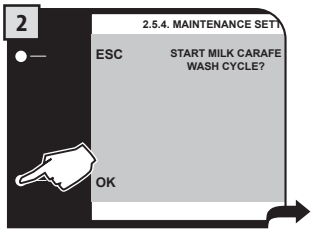
It is possible to sanitize the milk circuits by carrying out a simple and quick cycle allowing for a thorough cleaning. This wash completes the maintenance process of the milk carafe. We recommend carrying out this cycle on a monthly basis using Saeco cleaning solution, which can be purchased from Saeco Customer Service or an authorized dealer.

WASH CYCLES CANNOT BE STOPPED.

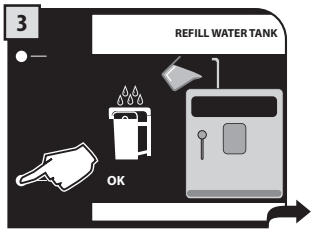
DO NOT LEAVE THE MACHINE UNATTENDED DURING THIS OPERATION.



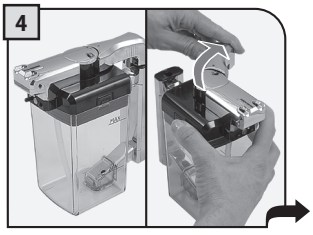
Select the menu option.
Press the "OK" button to confirm.



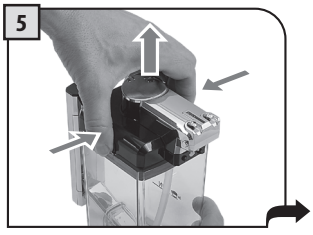
Press the "OK" button to confirm.



Fill the water tank with fresh drinking water. Press the "OK" button to confirm.



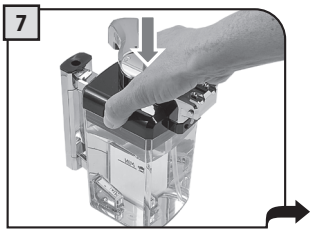
The carafe must be removed from the machine and its content emptied.
Disengage the handle by rotating it clockwise.



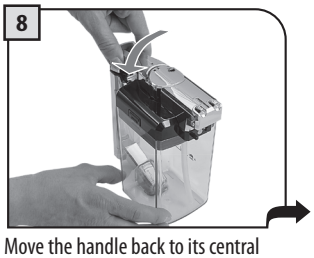
Press on the sides and lift the lid.



Fill the carafe with fresh drinking water up to the MAX level.
Add the content of a detergent packet to the milk carafe.



Place the lid back and ensure that it is closed correctly.

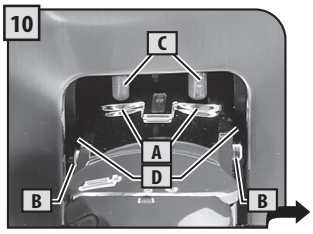


Move the handle back to its central position to allow for perfect closure.



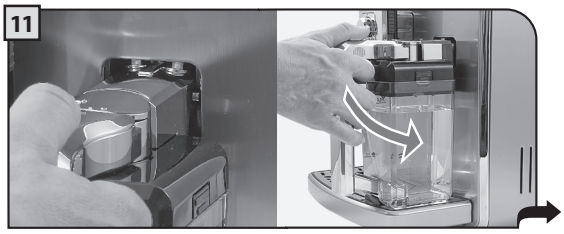
Insert the carafe inclined towards the front.
The carafe base should be positioned on the hole (E) located on the drip tray.

10



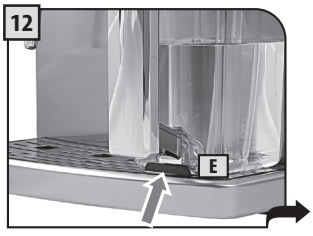
At this stage the carafe holes (A) are lower than the couplings (C).
The carafe pins (B) are located at the same height of the guides (D).

11



Insert the carafe by turning it towards the base through a round movement (as shown in the figure), until it is hooked to the hole (E) located in the drip tray.

12



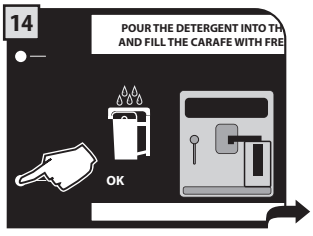
The carafe will be naturally back in place.

13



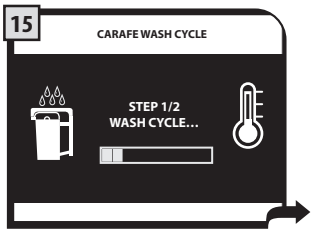
Place a large empty container under the dispensing spout. Rotate the upper part of the milk carafe directly above the container.

14



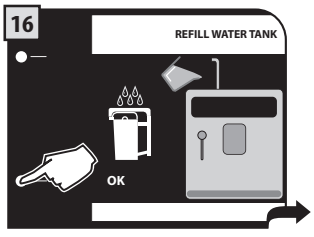
Press the "OK" button to confirm.

15



The cleaning cycle is activated.
The bar shows the cycle progress.

16



At the end of the wash, fill the tank with fresh drinking water. Press the "OK" button to confirm.

17



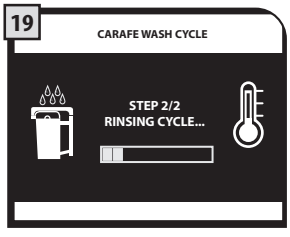
Remove the carafe, rinse and refill it with fresh drinking water.
Press the "OK" button to confirm.

18



Place a large empty container under the dispensing spout. Rotate the upper part of the milk carafe directly above the container.

19



The rinse cycle is activated. The bar shows the cycle progress.
At the end of the cycle, the machine returns to the product brew menu page.

Upon completion of the cleaning cycle, we recommend rinsing all the components under fresh drinking water.

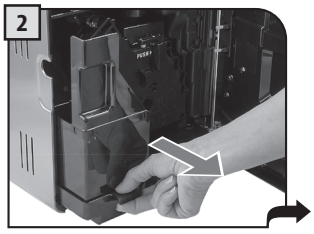
44 CLEANING

MAINTENANCE DURING OPERATION

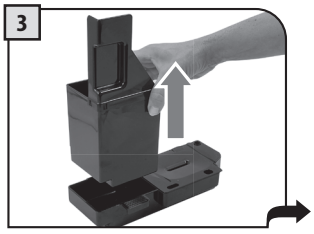
During normal operation, the following messages may appear: "Empty coffee grounds drawer" and/or "Empty drip tray". This operation must be performed when the machine is on.



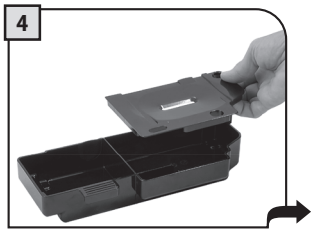
Press the button and open the service door.



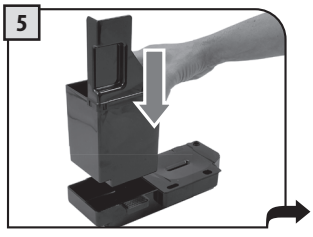
Remove the drip tray and used grounds drawer.



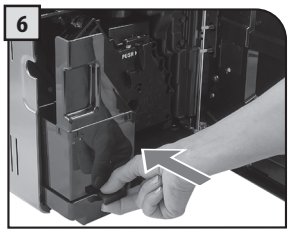
Empty the used grounds drawer and wash it with fresh water.



Empty and wash the drip tray and the cover with fresh water.



Correctly reinstall all the components.



Insert the tray and the coffee grounds drawer and close the service door.

If the used grounds drawer is emptied when the machine is off, the coffee grounds counter is not reset. For this reason the machine might display the "Empty coffee grounds drawer" message after brewing just a few coffees.

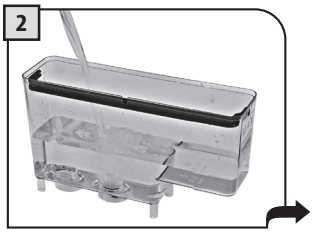
GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning procedure described below must be carried out at least once a week.
Note: If water remains in the tank for several days, do not use it.

WARNING! Never immerse the machine in water.
Clean the machine and the steam wand with a soft damp cloth. Do not use abrasive steel wool pads.



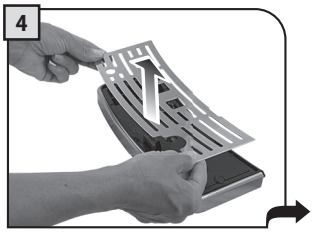
Turn off the machine and unplug it.



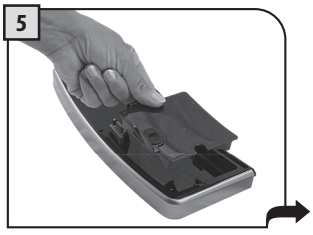
Take out the water tank and wash it with fresh water.



Take out the water recovery tray.



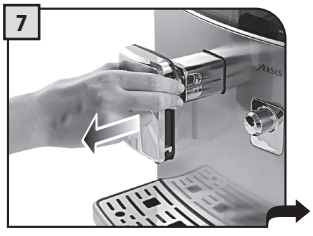
Remove the grill and wash it thoroughly.



Remove the support under the grill. Wash it taking care of the seal area. Reinstall the support only after washing the inside of the water recovery tray.



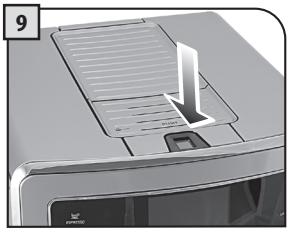
Wash the water recovery tray. After drying it, reassemble and reinsert it in the machine.



Remove the dispensing spout and wash it with water.



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



Clean ONLY the sensor with an alcohol-soaked cloth.
Do not use abrasive steel wool pads.

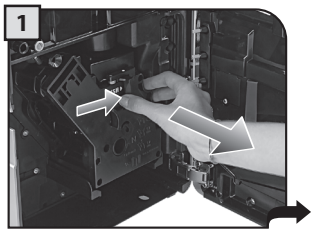
46 CLEANING

BREW GROUP CLEANING

Wash the brew group at least once a week. Before removing the group, remove the used grounds drawer as shown in fig. 2 on page 44.
Wash the brew group with lukewarm water.
Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased from an authorized service center.

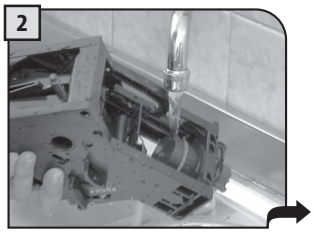
WARNING! Do not wash the brew group with detergents that may compromise its correct operation. Do not wash it in the dishwasher.

1



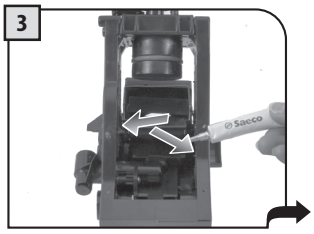
Press the PUSH button to remove the brew group.

2



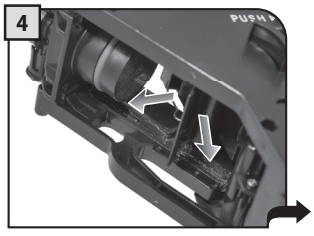
Wash the brew group and the filter and dry.

3



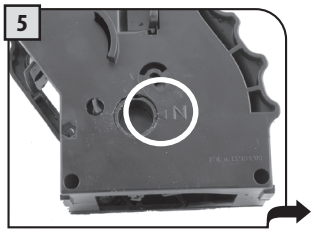
Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant.

4



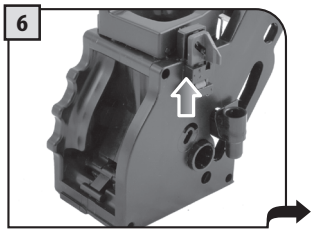
Apply the lubricant evenly on both side guides.

5



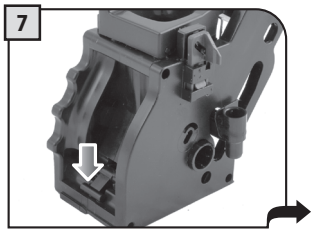
Make sure the brew group is in rest position; the two references must match.

6



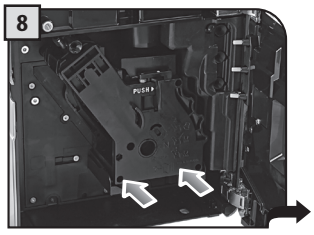
Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.

7



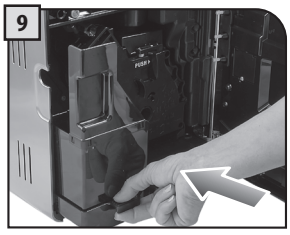
The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.

8



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

9

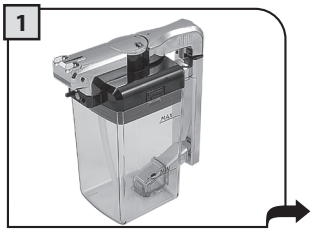


Insert the used grounds drawer and close the service door.

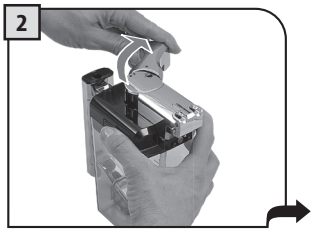
MILK CARAFE CLEANING

The carafe must be removed and properly washed at least once a week.
This procedure guarantees the perfect sanitation of all components.

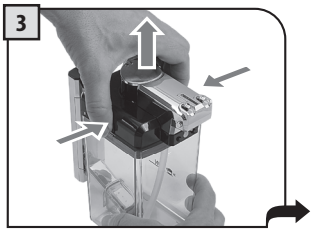
Note: Pay attention to how the components are assembled. This little shrewdness will facilitate the subsequent reassembling. The inner side of the service door shows a quick guide on how to reassemble the carafe.



The carafe must be removed from the machine and emptied for its cleaning.



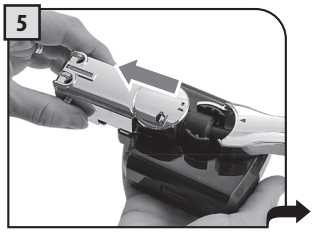
Disengage the handle by rotating it clockwise.



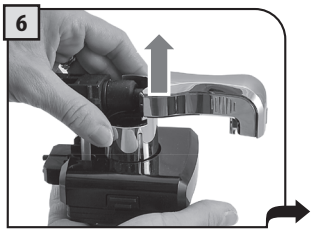
Press on the sides and lift the lid.



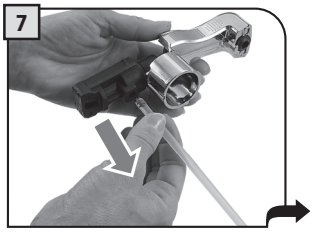
Rotate the handle counter-clockwise to the unlock position.



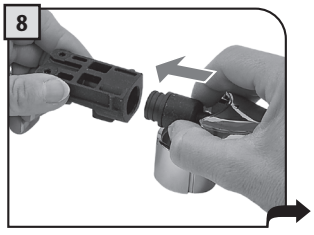
Remove the connector which is in contact with the machine.



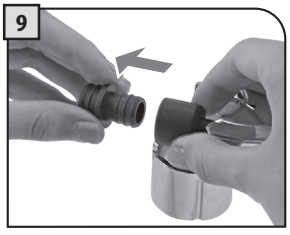
Remove the handle with the suction hose.



Remove the suction hose.



Remove the external fitting by pulling it.



Remove the internal fitting.

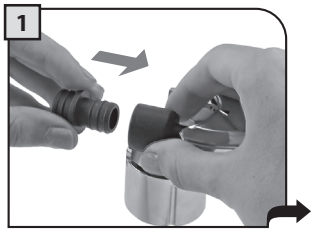
All components can be thoroughly washed with hot water.
After washing the components, reassemble them by following the instructions on next page.

48 CLEANING

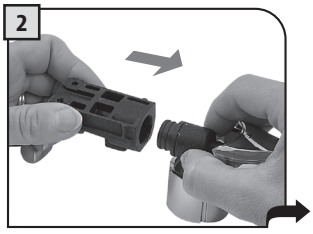
MILK CARAFE ASSEMBLY

Pay attention during the assembly phase. In case the components do not smoothly enter in their positions, read the instructions more carefully and repeat the assembly procedure.

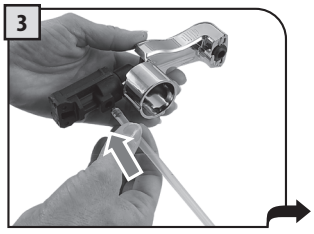
Note: The inner side of the service door shows a quick guide on how to reassemble the carafe.



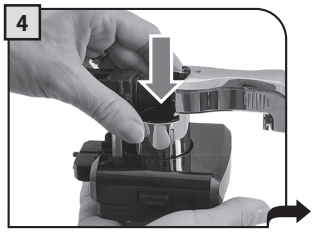
Insert the inner fitting in the hose and press until fully inserting it.



Insert the outer fitting in the inner fitting. Refer to the arrow in the figure for the direction of insertion.



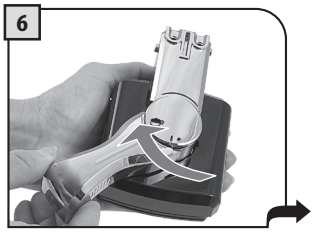
Insert the hose in the outer fitting.



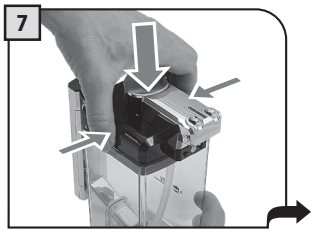
Insert the unit previously assembled in the cover base. Pay attention to the reference.



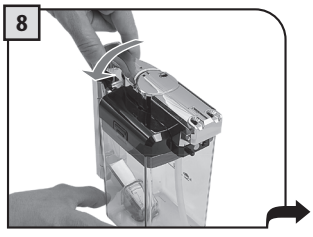
Insert the outer cover in the base guides.



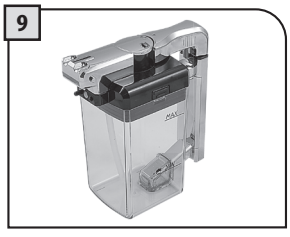
Rotate the handle clockwise up to the (☕) symbol.



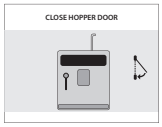
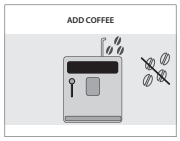
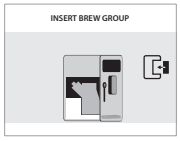
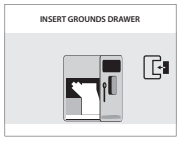
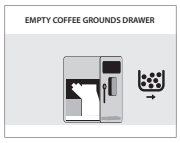
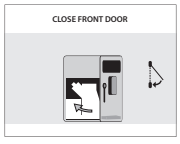
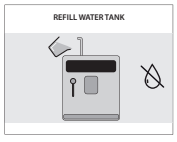
Fit the cover on the carafe.

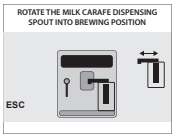
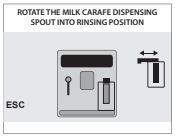
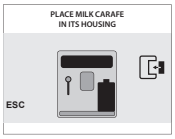
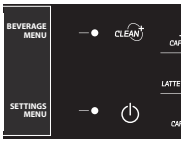
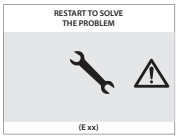


Rotate the handle anti-clockwise to bring it to the locked position.



The carafe is now ready for use.

Help Message Displayed	How to Reset the Message
	Close or correctly place the coffee bean hopper inner cover to be able to prepare a beverage.
	Fill the coffee bean hopper with coffee beans.
	Insert the brew group back in place.
	Insert the used grounds drawer and the drip tray.
	Remove the used grounds drawer and empty the coffee grounds into a suitable container. **Note: The used grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and with the machine on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not record the emptying operation.**
	Close the service door to make the machine functional.
	Take out the tank and fill it with fresh drinkable water or top it up by means of the special port.
	Open the service door and empty the drip tray located under the brew group. **Warning: If this operation is performed when the machine is on, it will record the used grounds drawer emptying and will reset the counter; therefore, it is necessary to empty the coffee grounds as well.**

Help Message Displayed	How to Reset the Message
	A beverage with milk has been selected. The machine requires the carafe handle spout to be placed into dispensing position. Press the button "ESC" to cancel the selection.
	The carafe rinse function has been selected. Press the button "ESC" to cancel the selection.
	The selected operation requires the milk container for brewing. Insert the container in the machine as specified in the manual. Press the button "ESC" to cancel the selection.
	Perform a descaling cycle on the machine. When this message is displayed, it is still possible to use the machine, but its correct operation might be compromised. Damages caused by failure to descale the machine are not covered by warranty.
	The machine requests the "Intenza" water filter to be replaced with a new one. Replace the filter as described on page 7. The alarm is displayed only if the "Filter Enable" function is set to "ON". (See page 36).
	The sensor for the Fingerprint Enable procedure is not working properly. Clean it thoroughly. If even after an thorough cleaning the failure is not solved, contact the service centre.
	Flashing red light. Machine in Stand-by. The Stand-by settings can be changed. Press the "⏻" button.
	An event has occurred which requires the machine restart. Take note of the code (E xx) shown at the bottom. Switch off the machine, wait 30 seconds and then switch it on again. If the problem persists, contact the service centre.

SOS

IN CASE OF EMERGENCY

IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.

ONLY USE THE APPLIANCE

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

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE

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

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

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



The machine must be connected to a socket which is:

- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the data on the plate attached to the inside of the appliance.
- effectively grounded.

The power cord must not:

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

INSTALLATION

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

SAFETY RULES



DANGERS

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

FAILURES

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



CLEANING / DESCALING

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

REPLACEMENT PARTS

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



WASTE DISPOSAL

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

This product complies with eu directive 2002/96/ec.
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



FIRE SAFETY

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO_2).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

ADDITIONAL INFORMATION FOR THE CORRECT USE OF THE INTENZA WATER FILTER

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

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

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

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

declare under our responsibility that the product :
AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 038Z

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

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

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

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

GÉNÉRALITÉS **2**
APPAREIL - BANDEAU DE COMMANDE **3**
MONTAGE **4**
MISE EN MARCHE 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 **28**
MENU MACHINE **31**
ENTRETIEN **38**
NETTOYAGE **44**
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT 44
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE 45
NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION 46
NETTOYAGE CARAFE LAIT 47
MONTAGE CARAFE LAIT 48
SIGNALISATION DE LA MACHINE **49**
CONSIGNES DE SÉCURITÉ **51**

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

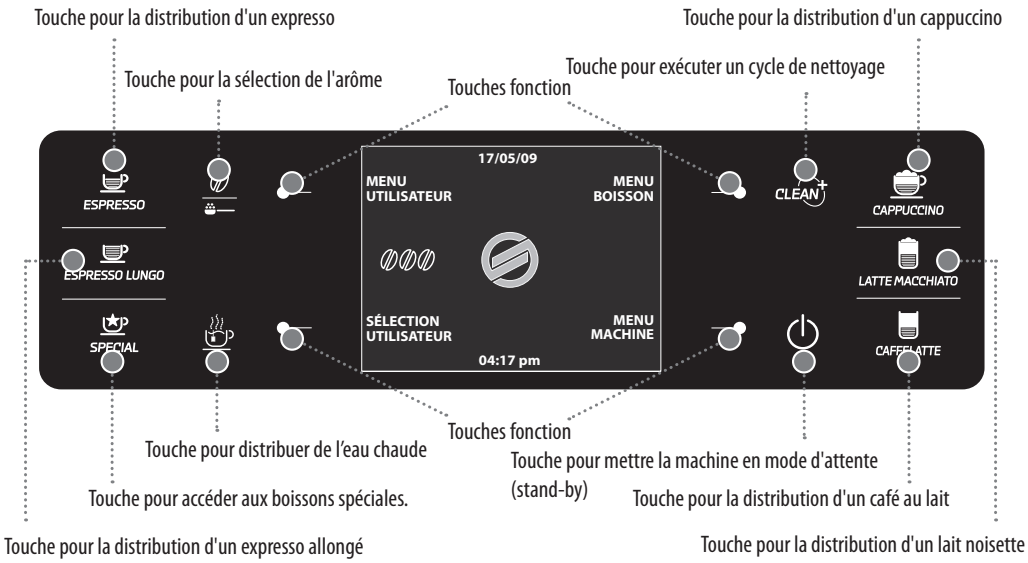
Pour une utilisation correcte de ce manuel, il est conseillable de consulter le volet de couverture, qui permet une compréhension meilleure du texte.

COMPOSANTS DE L'APPAREIL

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

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 MARCHE DE LA MACHINE

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

1



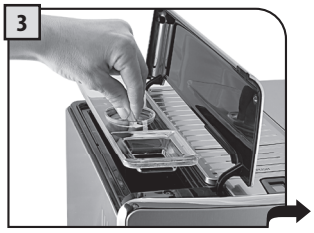
Soulever le couvercle extérieur de droite et enlever le couvercle intérieur.

2



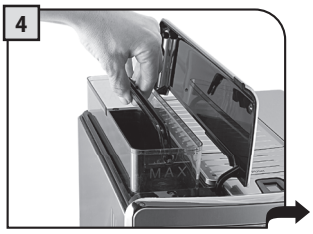
Remplir avec du café en grains. Remettre le couvercle intérieur et fermer le couvercle extérieur.

3



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

4



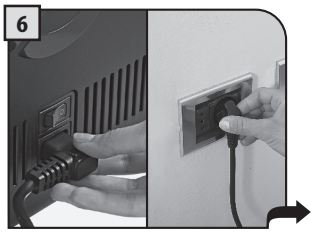
Retirer le réservoir à eau en utilisant la poignée.

5



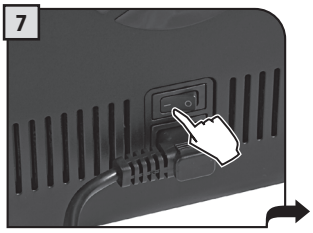
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.

6



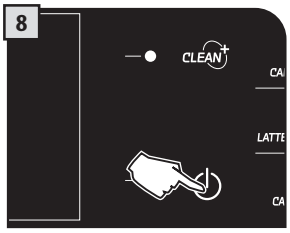
Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaquette des données).

7



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

8



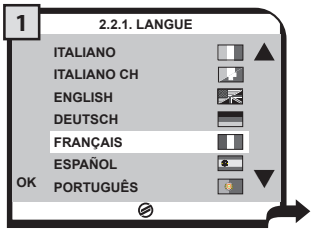
L'afficheur se présente avec une DEL rouge clignotante. Appuyer sur la touche pour mettre en marche la machine.

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.

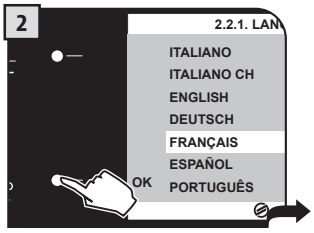
La page-écran (1) de page 5 ne sera affichée que lors du premier démarrage. Le réglage de la langue ne sera ensuite possible que par le menu prévu à cet effet (voir page 31).

SÉLECTIONNER LA LANGUE

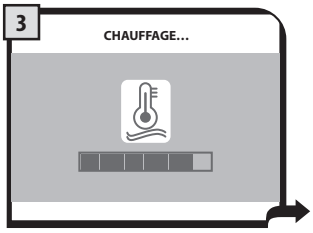
Cette fonction permet de choisir la langue de fonctionnement de la machine. De plus, elle permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.
Si aucune langue n'est sélectionnée,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



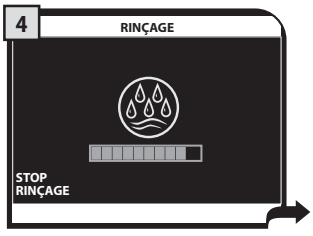
Sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur les touches (▲) ou (▼).



Appuyer sur la touche pour mémoriser la sélection.



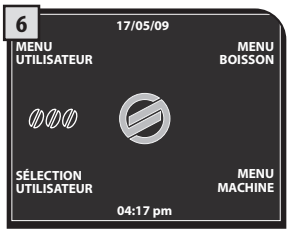
La machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase se termine.



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.



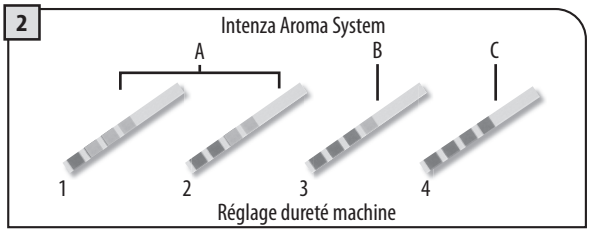
La machine est maintenant prête à fonctionner.

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 36) ;
- Intenza Aroma system (page 7).

6 MONTAGE

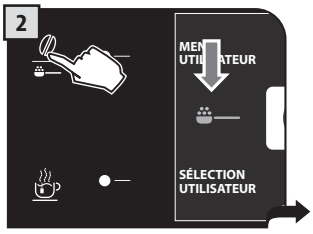
PREMIÈRE UTILISATION - USAGE APRÈS UNE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

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.



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



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



Sélectionner le produit en appuyant sur la touche indiquée.



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



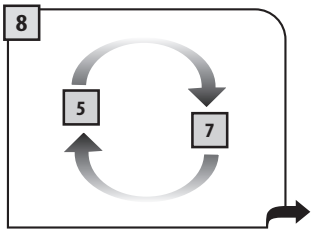
Une fois l'opération terminée, enlever le récipient et le mettre sous la buse de l'eau chaude.



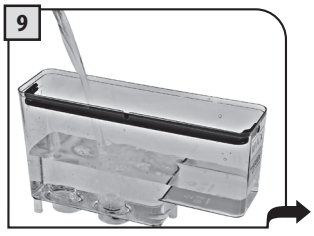
Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que la quantité programmée soit distribuée. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP EAU CHAUDE ».



À la fin, prélever le récipient et le vider.



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

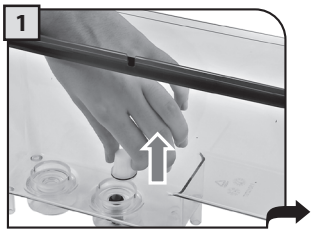


Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable comme il a été décrit ci-dessus. Maintenant vous pouvez utiliser au mieux votre machine.

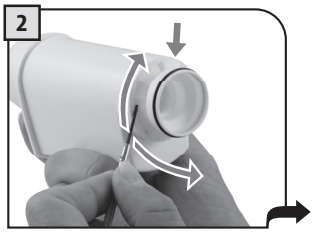
FILTRE À EAU INTENZA

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 31), de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.

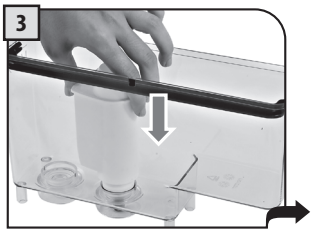
Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



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



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



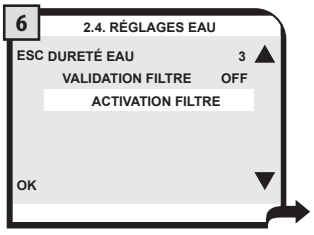
Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure). Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



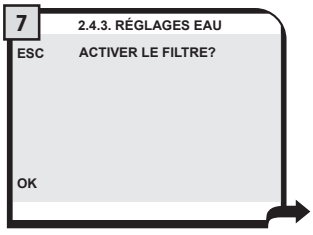
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.



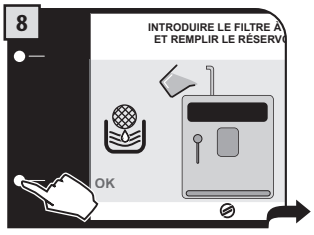
Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.



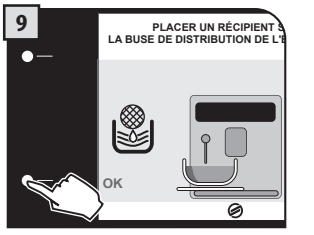
Accéder au « MENU MACHINE » (voir page 31). Sélectionner « RÉGLAGES EAU » et « ACTIVATION FILTRE », appuyer ensuite sur « OK ».



Appuyer sur la touche « OK ».



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



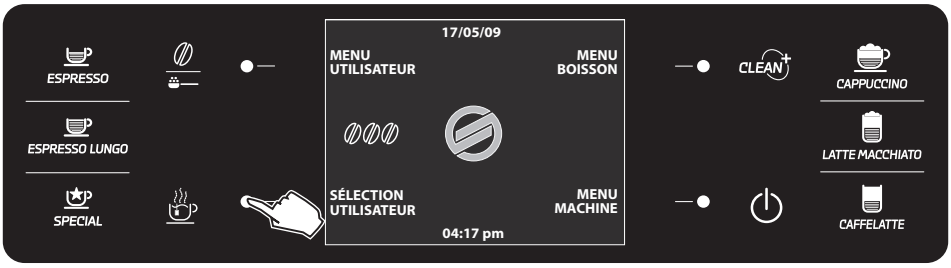
Appuyer sur la touche « OK » pour confirme. Attendre. À la fin du cycle, enlever le réservoir.

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 28).
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.

DIGITAL ID

Cette technologie exclusive et brevetée permet de reconnaître l'utilisateur grâce à la lecture des empreintes digitales. Il suffit d'appuyer le doigt sur le capteur pour que la machine vous reconnaisse et s'adapte à vos goûts.

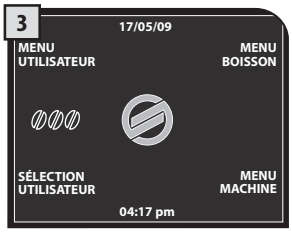
Remarque : Avant d'utiliser cette fonction il faut consulter la section « MENU UTILISATEUR » du manuel (voir page 22).



Placer le doigt enregistré.



Attendre le message demandant d'enlever le doigt.



La machine vous reconnaîtra et sera ainsi prête pour la distribution de produits.

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

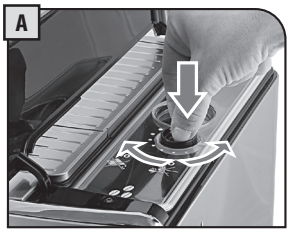
La machine permet de régler le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

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.

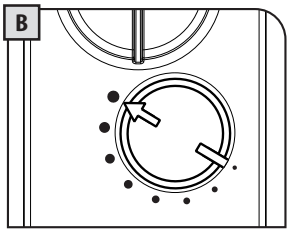
Le réglage doit être effectué en agissant sur le bouton de réglage situé dans le logement du café, sans aucun contact avec des organes en mouvement.

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

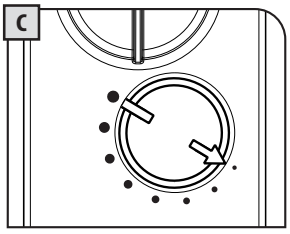
Il est conseillé d'effectuer de petites variations et de distribuer 2-3 cafés ; de cette façon il est possible de remarquer le changement du degré de mouture et de le régler donc selon ses propres exigences.



Appuyer et tourner.



Dans cette position, la mouture est très grosse.



Dans cette position, la mouture est très fine.

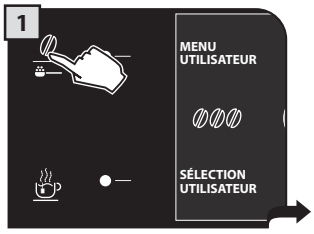
10 RÉGLAGES

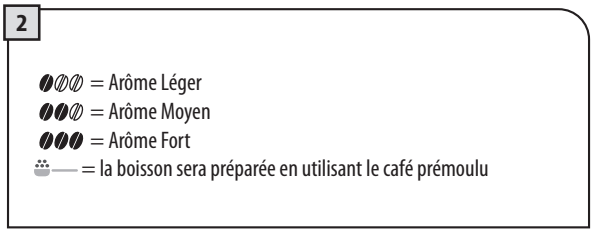
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE

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 28).

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

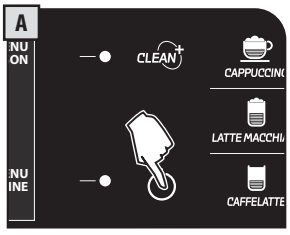
La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. La machine se met en attente (stand-by) 60 minutes après la dernière utilisation, la chaudière n'est plus alimentée, tous les dispositifs s'éteignent.
Les consommations sont réduites au minimum. Pour redémarrer la machine, il suffira d'appuyer sur une 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 34.**
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 préréglée intervient.



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

12 UTILISATION DU RÉSERVOIR À LAIT

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.

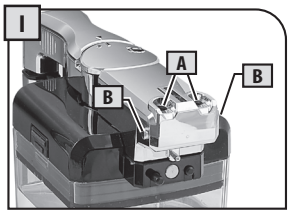
Remarque : avant chaque utilisation, s'assurer que la carafe est propre et hygiénisée. Si on a conservé du lait dans la carafe, vérifier avant chaque utilisation que ce lait est apte à la consommation alimentaire.

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 37) et peut être effectué même manuellement en appuyant par la suite sur la touche « CLEAN » (voir page 17).

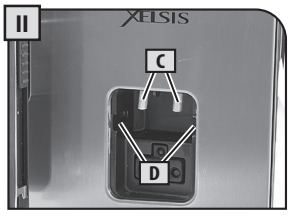
Pour un bon nettoyage de tous les composants, le réservoir doit être démonté au moins une fois par semaine ; de cette façon, le niveau général d'hygiène des boissons distribuées restera élevé. Pour un bon nettoyage, consulter la section « NETTOYAGE CARAFE LAIT » (voir page 47).

I



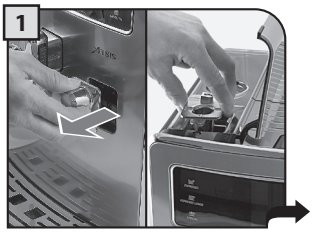
A = Trous de la carafe
B = Pivots carafe

II



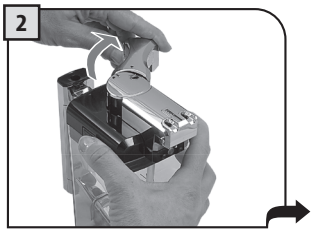
C = Embrayages machine
D = Glissières pour les pivots de la carafe

1



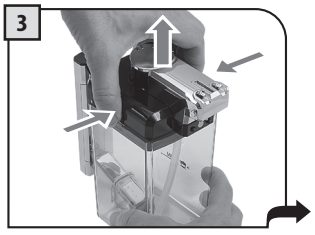
Enlever le carter de protection de la machine et le garder dans un endroit propre. On recommande de l'introduire dans le logement du couvercle à eau.

2



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

3



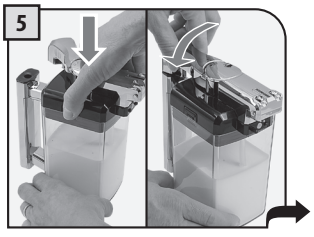
Appuyer sur les touches de décrochage pour pouvoir enlever le couvercle.

4



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

5

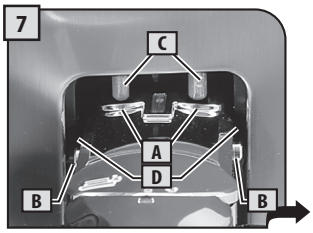


Remettre le couvercle en vérifiant qu'il soit bien fermé. Remettre la poignée dans la position centrale pour assurer une fermeture parfaite.

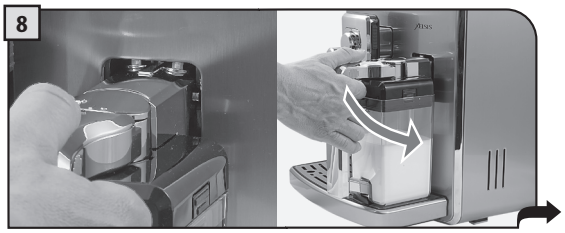
6



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

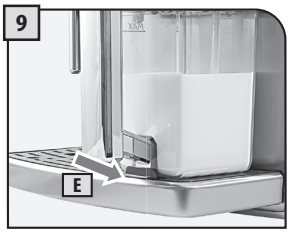


Pendant cette phase les trous de la carafe (A) se trouvent au-dessous des embrayages (C).
Les pivots de la carafe (B) se trouvent à la même hauteur des glissières (D).



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 47).

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 moudre 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 moudre la quantité de café programmée.

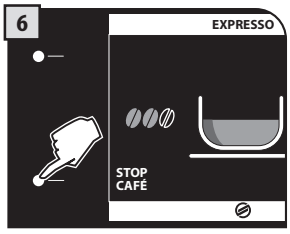
5



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 ».

6



La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 28.

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 28).

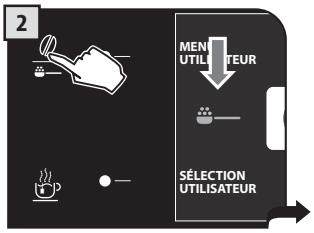
Cet exemple montre la procédure de distribution d'un café expresso en utilisant du café prémoulu.

1



Placer 1 tasse pour distribuer un expresso.

2



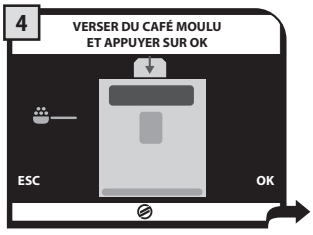
Appuyer sur la touche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône s'affiche sur l'afficheur.

3



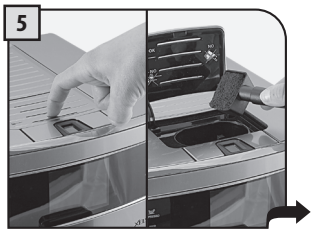
Sélectionner le produit en appuyant sur la touche correspondante.

4



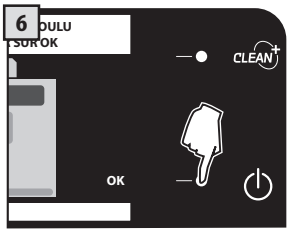
La page-écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.

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 DISTRIBUER 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 DISTRIBUER 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.

16 CAPPUCCINO / LAIT NOISETTE / CAFÉ AU LAIT

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).

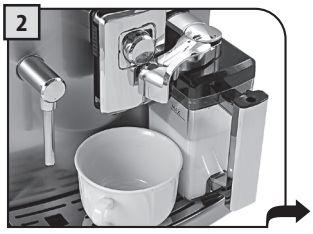
Pour tous les produits à base de lait, la machine distribue le lait avant et le café ensuite. Dans ce cas, il n'est pas possible de distribuer un produit double à la fois.

1



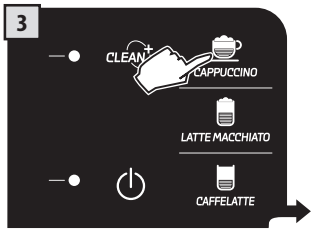
Placer la tasse ou le récipient où vous souhaitez préparer n'importe quel produit à base de lait.

2



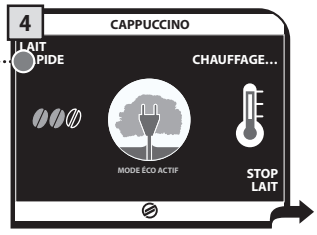
Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse. Pour éviter que le lait déborde, utiliser toujours une tasse de dimension adéquate.

3



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

4



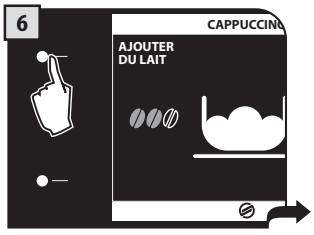
La machine commence la préparation ; elle moud le café et se chauffe pour la distribution du lait.
Dans ce cas, la fonction MODE ÉCO est sur « ON » (voir page 32).

5



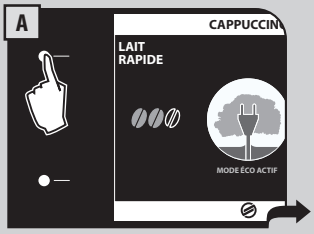
La distribution du lait commence. Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « STOP LAIT ».

6



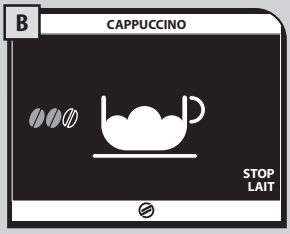
La distribution de lait peut être augmentée en appuyant sur la touche « AJOUTER DU LAIT » ; dans ce cas, le lait distribué N'est PAS émulsionné.

A



Si l'on appuie sur la touche « LAIT RAPIDE », on désactive la fonction MODE ÉCO la mettant sur « OFF ». (voir page 32).

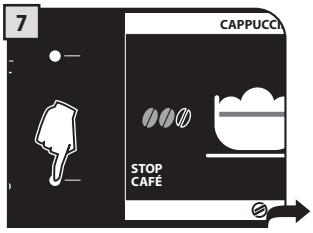
B



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 32)

7



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

8



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

9

Attendre pendant quelques instants. La machine fait démarrer le processus automatique de nettoyage de la carafe (si validé - voir page 37)

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

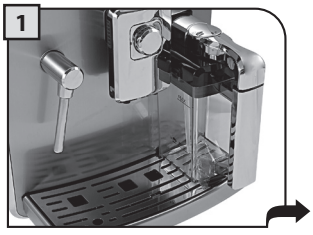
NE PAS SAISIR LA POIGNÉE DE LA CARAFE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE ; DANGER DE BRÛLURES.

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.

1



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.

2



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

3



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.



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



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 ».



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 « speciales ».

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

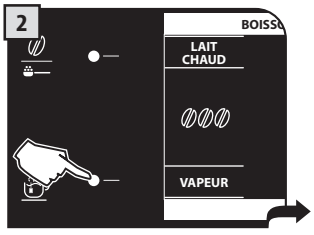
La vapeur peut être utilisée pour le réchauffage du lait, de l'eau ou d'autres boissons.

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 »

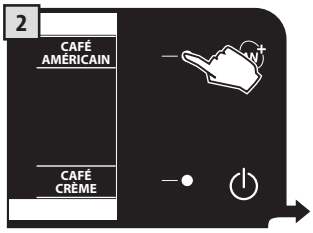
CAFÉ AMÉRICAIN

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.



Mettre la tasse sous la buse de distribution.



Sélectionner le produit en appuyant sur la touche correspondante.



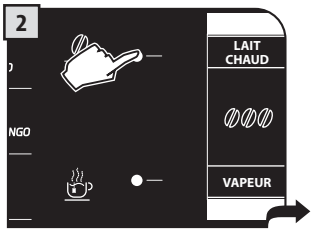
À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le café.

LAIT CHAUD

Ce programme particulier permet de préparer un lait chaud.



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



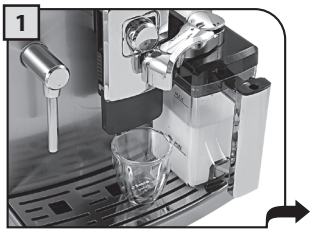
Appuyer sur la touche et attendre jusqu'à ce que le lait chaud soit distribué.



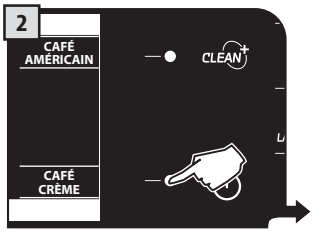
À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le lait.

CAFÉ CRÈME

Ce programme particulier permet de préparer un café crème.



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



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



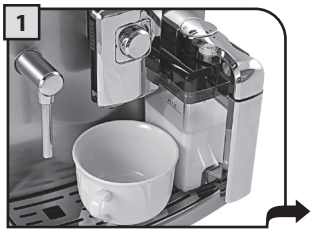
À la fin de la distribution, prendre la tasse.

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 »

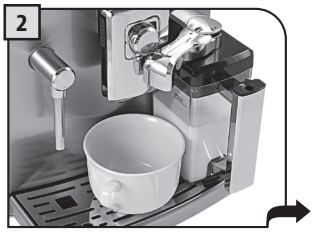
Dans cette section, on traite de la programmation d'une boisson telle que le Cappuccino car on veut montrer toutes les phases nécessaires pour une programmation simple et rapide de la totalité de vos boissons.

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 28).



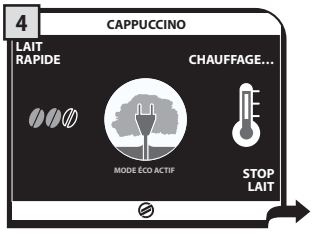
Placer la tasse ou le récipient où vous souhaitez préparer le cappuccino ou le lait noisette.



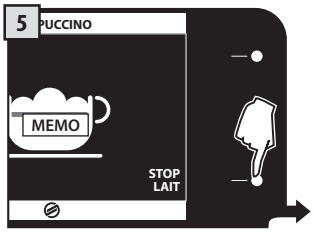
Tourner la partie supérieure de la poignée du réservoir sur la tasse. Utiliser la tasse que l'on utilise normalement.



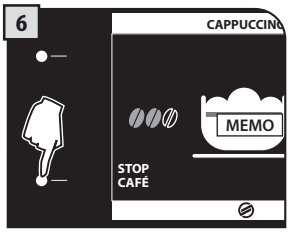
Garder appuyée la touche pendant 3 secondes pour commencer la programmation.



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



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

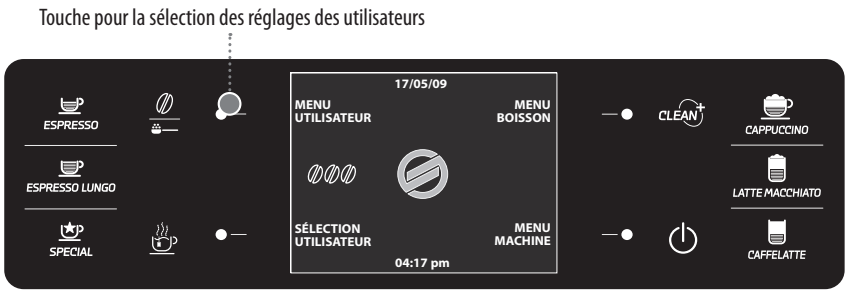


Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café. Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyer sur « STOP CAFÉ ».

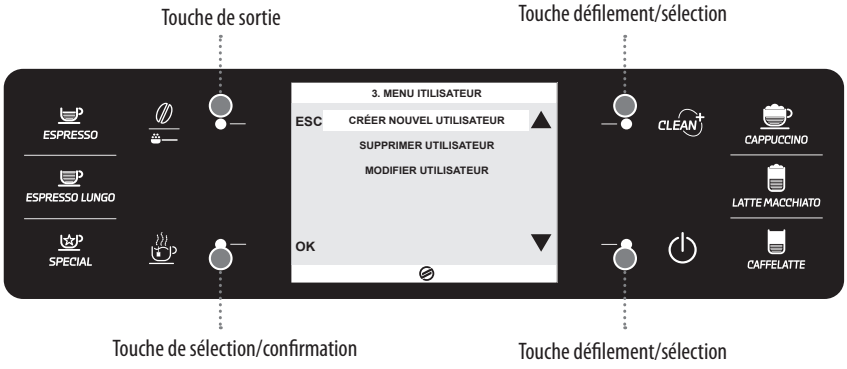
La longueur de la boisson est programmée. À chaque sélection suivante, cette longueur sera distribuée.
Pour toutes les autres boissons suivre la même procédure en gardant appuyée la touche des boissons que l'on souhaite programmer.

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.

SUPPRIMER UTILISATEUR

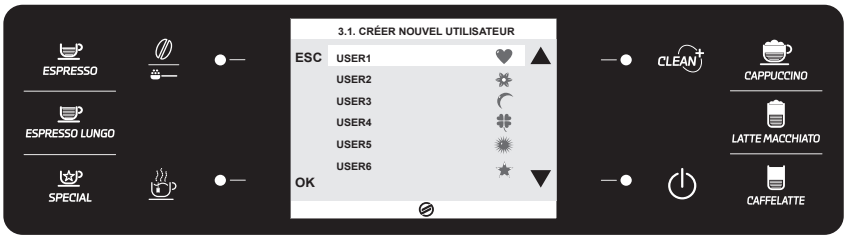
Cette fonction permet d'effacer un utilisateur existant et toutes les programmations qui lui sont associées.
Remarque : tout réglage effacé ne peut pas être récupéré. Le symbole reste disponible dans le bandeau pour un nouvel utilisateur.

MODIFIER UTILISATEUR

Cette fonction permet de modifier les réglages pour chaque utilisateur qui a été créé d'abord.
Remarque : tout réglage modifié ne peut plus être restauré.

CRÉATION NOUVEL UTILISATEUR

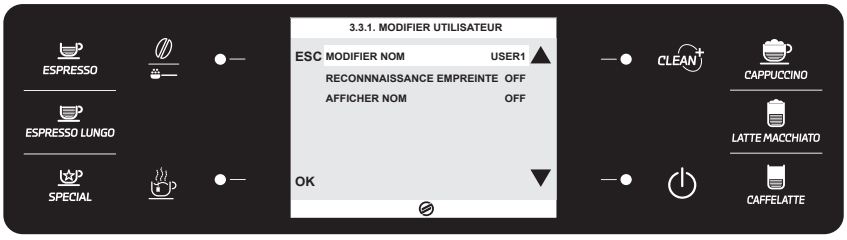
Les instructions suivantes servent pour gérer la création des utilisateurs de la machine.



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).

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

Maintenant l'utilisateur a été créé.



Ensuite, il faut personnaliser l'utilisateur à peine créé.

Dans ce cas, on accède à la page-écran de modification de l'utilisateur. Pour procéder à la personnalisation de l'utilisateur, consulter la section suivante « MODIFIER UTILISATEUR ». DANS CE CAS, LA MACHINE SE MET DANS LA POSITION (3) DE PAGE 24.

Pour quitter sans modifier d'autres paramètres, appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » jusqu'à l'affichage de la page-écran principale.

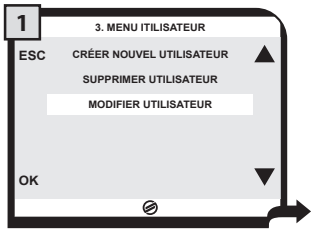
Remarque : si on quitte sans personnaliser l'utilisateur à peine créé, il ne sera pas possible d'utiliser la fonction « DIGITAL ID » pour la sélection de cet utilisateur.

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

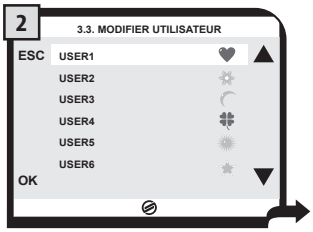
24 MENU UTILISATEUR

MODIFIER UTILISATEUR

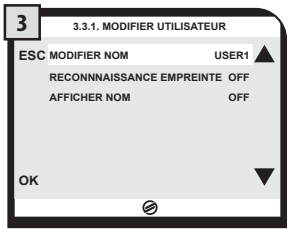
Les instructions suivantes servent pour modifier le profil de chaque utilisateur qui a été créé précédemment.



Sélectionner la fonction et appuyer sur la touche « OK ».



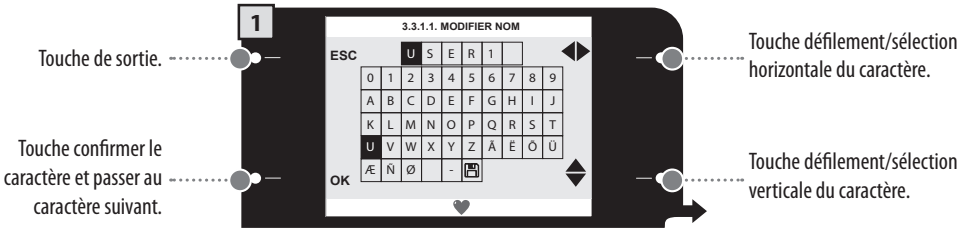
Sélectionner l'utilisateur qu'on veut modifier et appuyer sur la touche « OK ».



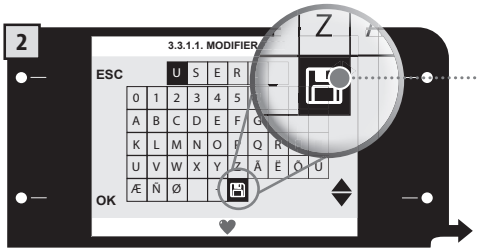
Maintenant, il est possible de modifier l'utilisateur.

MODIFIER NOM

Cette fonction permet de modifier le nom associé à l'icône. Le nom peut être affiché au lieu de l'icône si la fonction « AFFICHER NOM » est activée.



Sélectionner la lettre ou le numéro par les touches situées sur la droite et mémoriser au moyen de la touche « OK » pour passer à la case suivante.
Appuyer sur « ESC » pour quitter sans effectuer la modification.



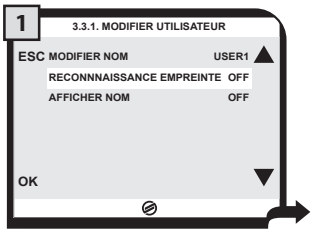
À la fin, sélectionner le symbole « » et appuyer sur la touche « OK » pour mémoriser et quitter.

RECONNAISSANCE EMPREINTE

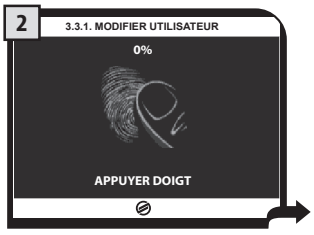
Cette fonction permet d'activer et de modifier l'empreinte digitale pour la sélection de l'utilisateur.

Remarque : Avant de passer à la reconnaissance de l'empreinte, s'assurer que le capteur est propre (consulter la section « Nettoyage et Entretien »). Bien se laver les mains et s'assurer qu'elles soient sans graisse et bien hydratées. Éviter d'utiliser son pouce.

La machine demandera d'appuyer trois fois le doigt sur le capteur; ceci permet d'augmenter la surface de lecture de l'empreinte pour une meilleure fiabilité du système.



Sélectionner la fonction et appuyer sur la touche « OK ».

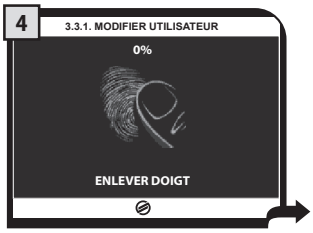


La machine demande d'appuyer le doigt sur le capteur pour la première lecture.

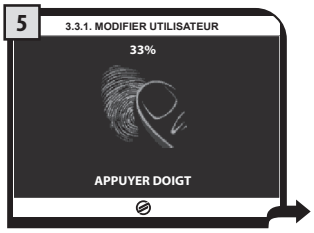


Appuyer le doigt avec decision sur le capteur.

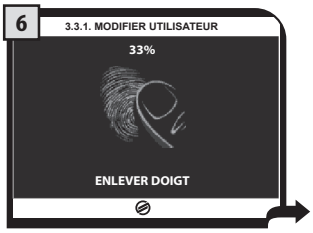
Attention : Le système aura des difficultés ou ne reconnaîtra pas les empreintes de certaines personnes, surtout si les empreintes ne sont pas bien définies (peaux sèches et altérées par des causes naturelles) ou abîmées (par ex. par des activités manuelles détériorantes).
Dans ces cas, il ne s'agit pas d'une défaillance du système, mais c'est sa même définition et précision qui n'admet et ne traite pas certaines empreintes selon des conditions minimum de qualité .
La précision du système évite la lecture impropre de l'empreinte, tout en évitant la superposition de lecture d'empreintes appartenantes à des sujets différents.



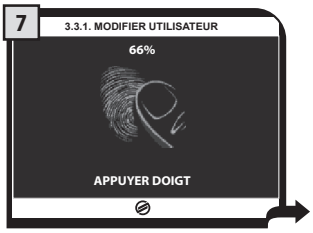
Lorsqu'on le demande, enlever le doigt du capteur. Attendre....



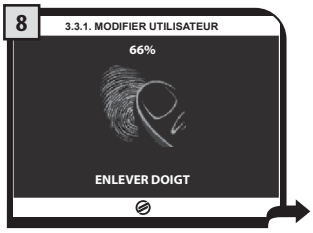
La machine demande d'appuyer le doigt utilisé précédemment sur le capteur pour la deuxième lecture.



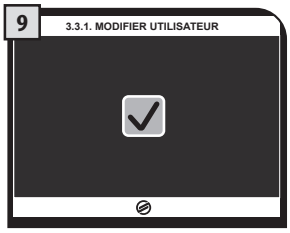
Lorsqu'on le demande, enlever le doigt du capteur. Attendre....



La machine demande d'appuyer le doigt utilisé précédemment sur le capteur pour la troisième lecture.



Lorsqu'on le demande, enlever le doigt du capteur. Attendre....



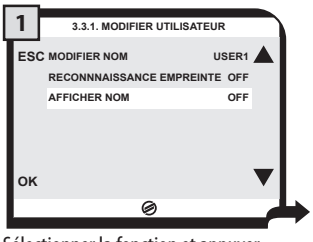
La machine confirme la bonne reussite de la lecture de toutes les données et leur correcte mémorisation.

Si le symbole ☒ est affiché, il faut exécuter à nouveau la procédure. Dans ce cas, il est conseillé de changer de doigt pour la reconnaissance.

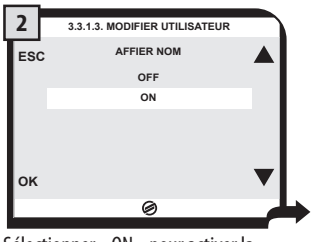
Ensuite, on peut utiliser seulement le doigt mémorisé pour sélectionner son propre utilisateur. Pour utiliser un autre doigt, exécuter une nouvelle procedure de reconnaissance de l'empreinte.

AFFICHER NOM

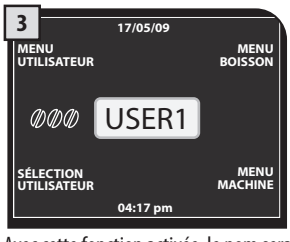
Cette fonction permet d'activer l'affichage du nom au lieu de l'icône.



Sélectionner la fonction et appuyer sur la touche « OK ».



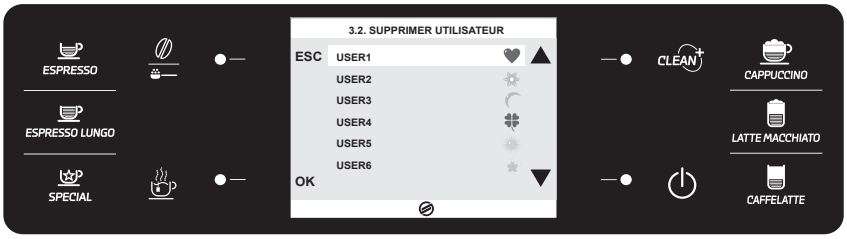
Sélectionner « ON » pour activer la fonction.



Avec cette fonction activée, le nom sera affiché au lieu de l'icône.

SUPPRIMER UTILISATEUR

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

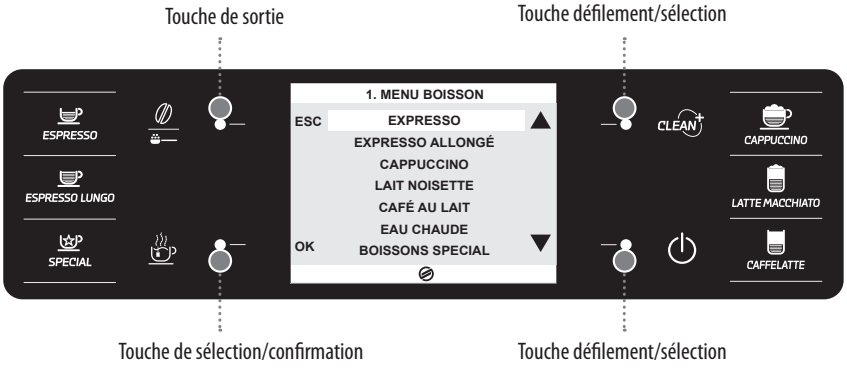


Tous les utilisateurs créés peuvent être effacés avec cette fonction.
L'élimination d'un utilisateur entraîne l'effacement de tous les paramètres y associés. La même icône pourra ensuite être utilisée pour la création d'un nouvel utilisateur.
Sélectionner l'icône par les touches (▲) ou (▼) et confirmer en appuyant sur la touche (OK).

28 MENU BOISSON

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

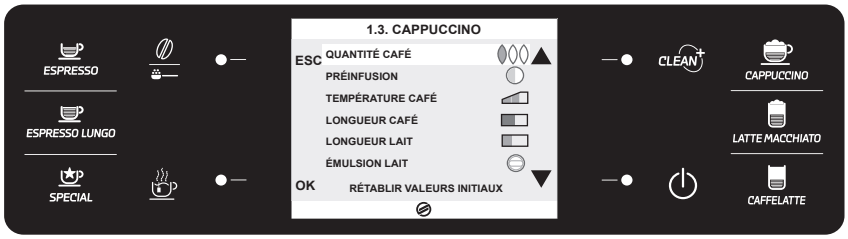




RÉTABLIR VALEURS INITIALES

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 moudre 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.

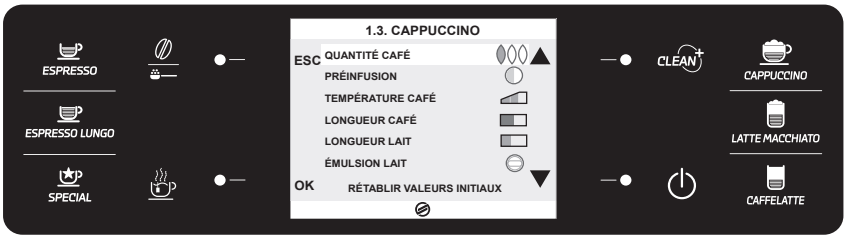
: température moyenne.

: 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.

30 MENU BOISSON



LONGUEUR LAIT

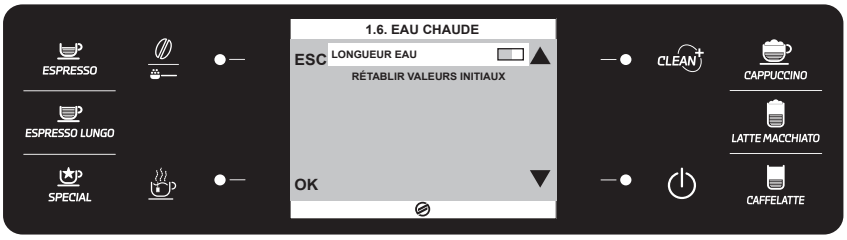
Cette section permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La bande permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer.

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)

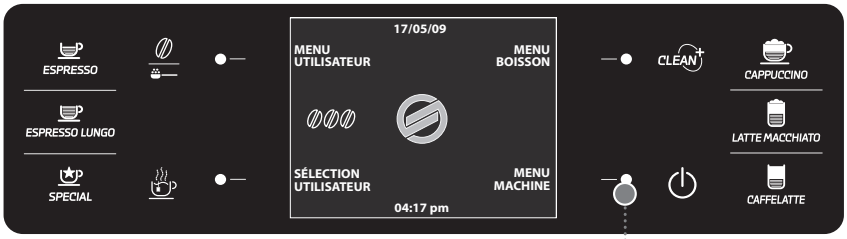
Remarque : Il n'est possible de désactiver l'émulsion du lait que pour certains produits. L'émulsion désactivée, la température du lait distribué est inférieure : il est possible de chauffer la boisson en distribuant de la vapeur de la buse de vapeur (voir page 19).



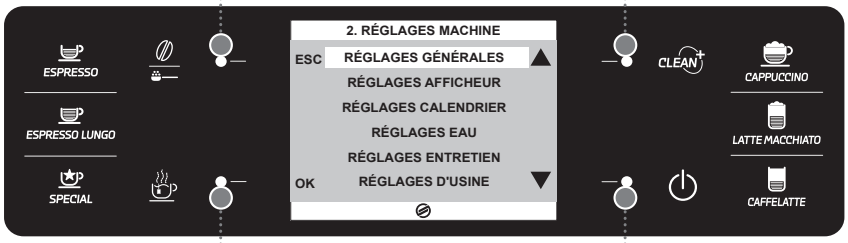
LONGUEUR EAU

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.

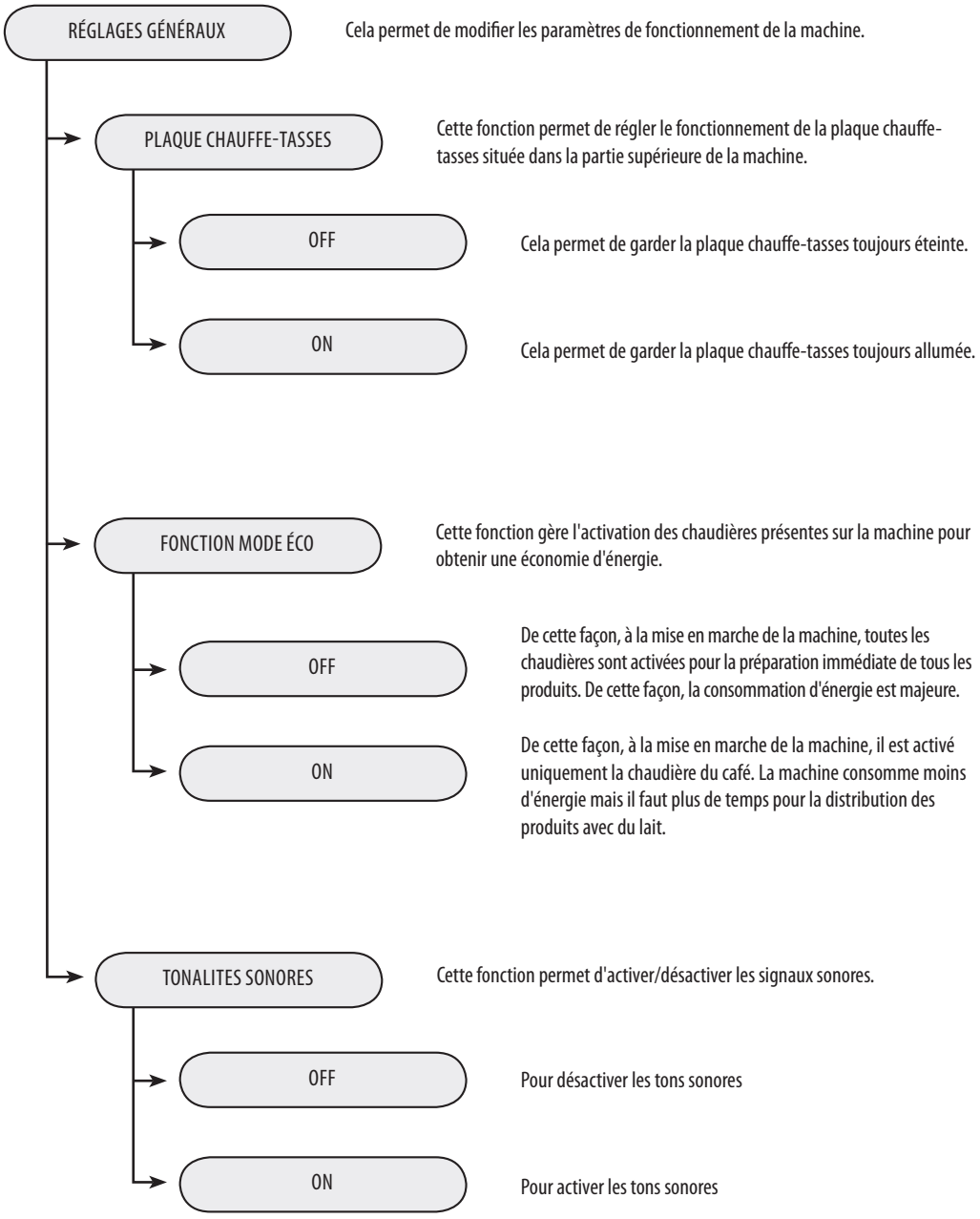


Touche pour la sélection des réglages de la machine

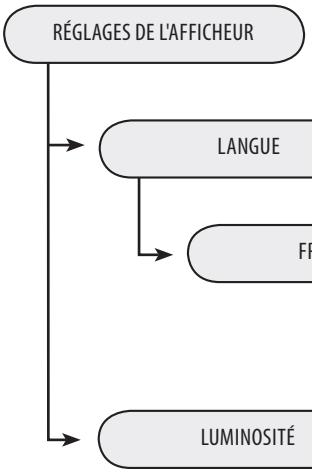


32 MENU MACHINE

RÉGLAGES GÉNÉRAUX



RÉGLAGES DE L'AFFICHEUR



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

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

La langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur.

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

34 MENU MACHINE

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 MARCHE 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 minuteries peuvent être programmées 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

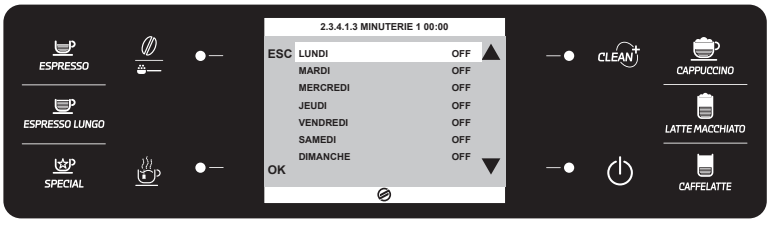
Pour régler l'heure de mise en marche.

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.

36 MENU MACHINE

RÉGLAGES EAU

RÉGLAGES EAU

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 39).

CYCLE NETTOYAGE GROUPE

Cette fonction permet d'exécuter le cycle de lavage du Groupe de distribution (Voir page 38).

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 42).
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

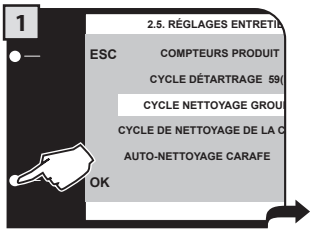
Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine.
Remarque : le rétablissement des réglages d'usine efface tous les paramètres personnels.

MENU «CYCLE NETTOYAGE GROUPE»

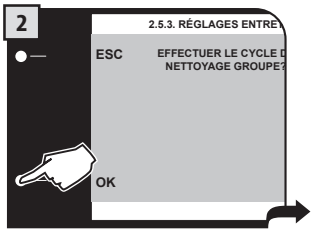
Il suffit de laver le Groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 46. Ce lavage complète l'entretien du Groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous les mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles Saeco, qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.

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

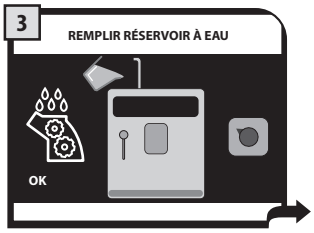
Tourner complètement le bouton SBS dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Voir page 11) avant de commencer le cycle.



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



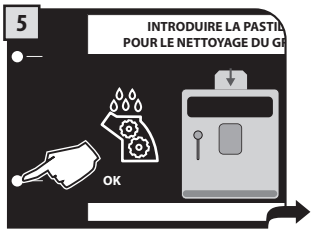
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



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



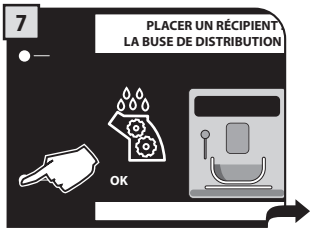
Introduire la pastille dans le logement du café moulu.



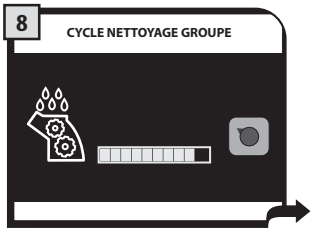
Après avoir introduit la pastille, appuyer sur la touche « OK ».



Positionner un réservoir 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 DÉTARTRER 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

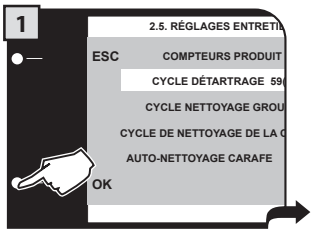
LE CYCLE DE DÉTARTRAGE ET/OU RINÇAGE NE PEUT PAS ÊTRE ARRÊTÉ ; IL FAUT TERMINER CES PHASES. SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE OU DANS LE CAS D'UN MANQUE DE COURANT, IL FAUT RÉPÉTER LE CYCLE EN COURS D'EXÉCUTION.

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 ».

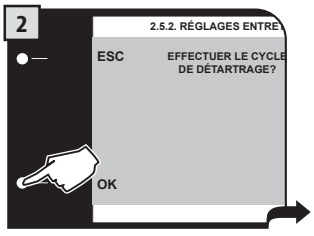
TOURNER COMPLÈTEMENT LE BOUTON SBS DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE (VOIR PAGE 11) AVANT DE COMMENCER LE CYCLE.

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.

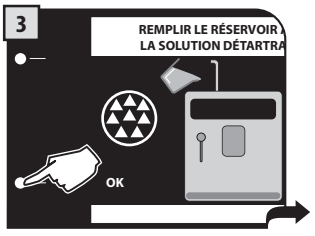
Remarque : pendant le cycle de détartrage il est normal de voir affichés quelques messages d'alarme pour permette la gestion correcte de la machine. Une fois le message rétabli, pour continuer le cycle de détartrage, appuyer toujours sur la touche « DÉMARRER ».



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



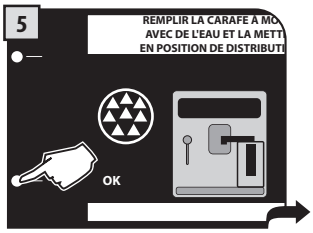
Attention : en confirmant cette sélection le cycle est interrompu. Confirmer en appuyant sur « OK » ou quitter en appuyant sur la touche « ESC ».



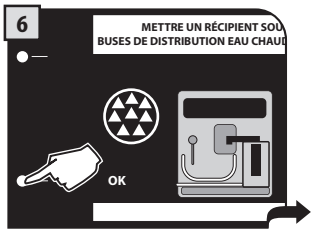
Remplir le réservoir de solution détartrante.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



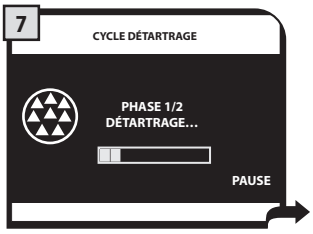
Vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe (page 44 - fig. 2) et le remettre.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



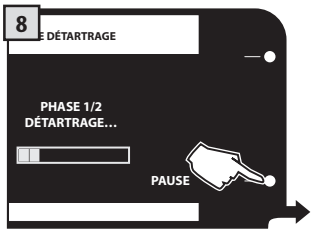
Remplir la carafe jusqu'à moitié avec de l'eau fraîche (page 42 - fig. 7).
Introduire la carafe et la positionner en position de distribution. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



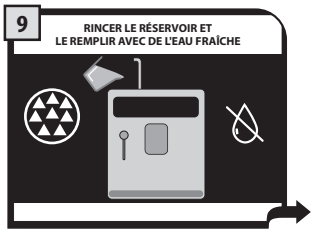
Placer un récipient au-dessous de la buse de distribution du café et un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



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

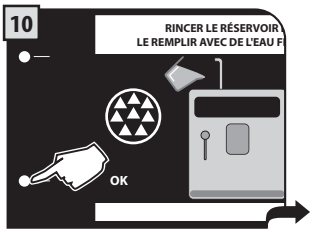


S'il faut vider les récipients, appuyer sur la touche « PAUSE ». Appuyer ensuite sur la touche « DÉMARRER ».



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

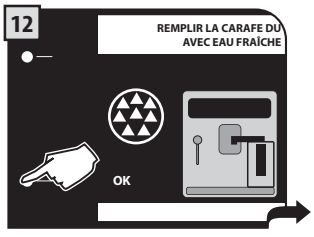
Pour la phase de rinçage, il faut utiliser une quantité d'eau prédéfinie par le fabricant. Cela assure un cycle de rinçage optimal pour une distribution des produits dans des conditions optimales. La procédure prévoit que le réservoir doit être rempli pendant l'exécution du cycle de rinçage.



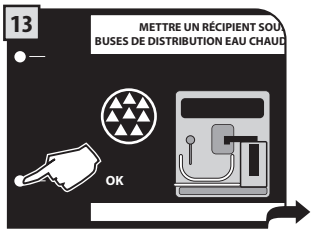
Rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



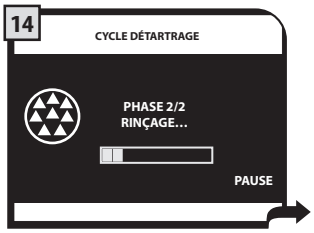
Vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe (page 44 - fig. 2) et le remettre.
Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



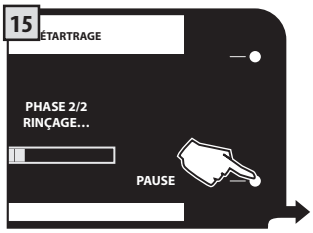
Vider complètement la carafe (page 42 - fig.7) et la remplir d'eau fraîche potable. Introduire la carafe et la positionner en position de distribution. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



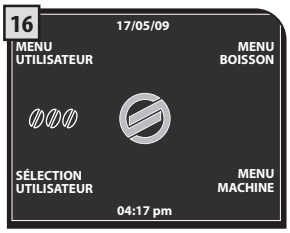
Placer un récipient au-dessous de la buse de distribution du café et un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude. Appuyer ensuite sur la touche « OK ».



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).

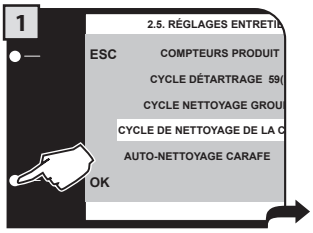
ENTRETIEN CIRCUITS LAIT

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.

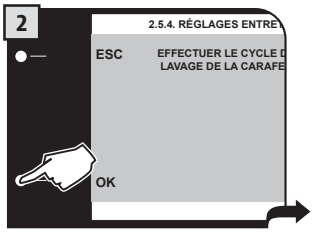
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.

1



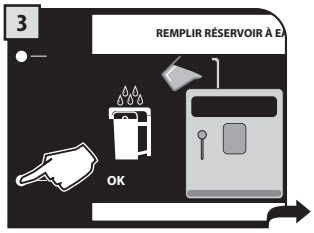
Sélectionner l'option dans le menu. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

2



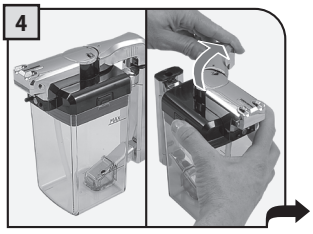
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

3



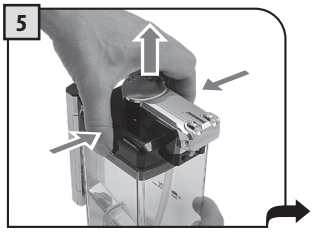
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

4



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.

5



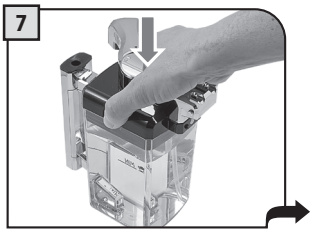
Appuyer sur les côtés et soulever le couvercle.

6



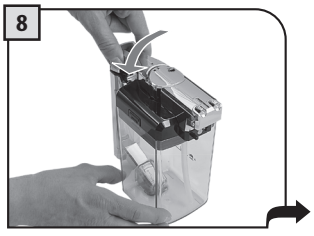
Remplir la carafe jusqu'au niveau MAX indiqué avec de l'eau fraîche potable. Verser le contenu d'un sachet de détergent pour le réservoir à lait.

7



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

8



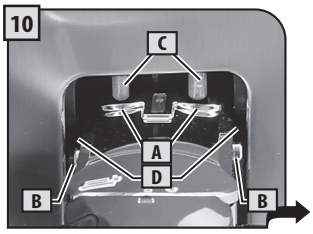
Remettre la poignée dans la position centrale pour assurer une fermeture parfaite.

9



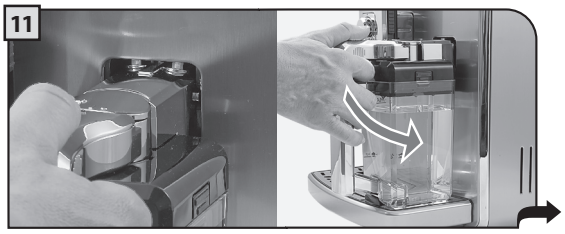
Placer la carafe inclinée frontalement. La base de la carafe doit être appuyée à l'insert (E) situé sur le bac d'égouttement.

10



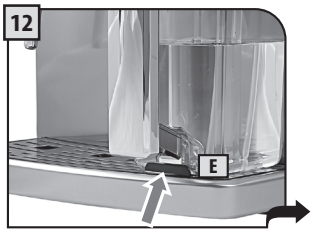
Pendant cette phase les trous de la carafe (A) se trouvent au-dessous des embrayages (C). Les pivots de la carafe (B) se trouvent à la même hauteur des glissières (D).

11



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.

12



La carafe se retrouve naturellement dans son logement.

13



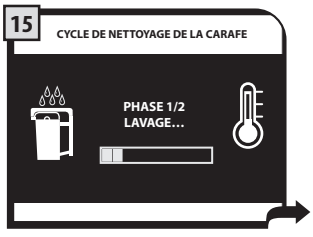
Introduire un récipient vide ayant une capacité appropriée et le mettre dans la position de distribution.

14



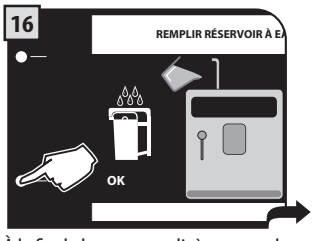
Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

15



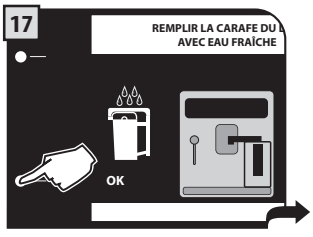
Le cycle de nettoyage commence. La barre permet de vérifier l'état d'avancement.

16



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

17



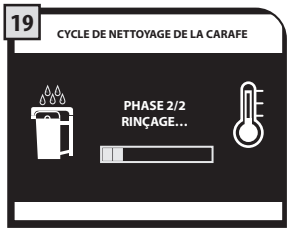
Enlever la carafe, la rincer et la remplir d'eau fraîche potable. Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

18



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

19



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 le composants avec de l'eau fraîche potable.

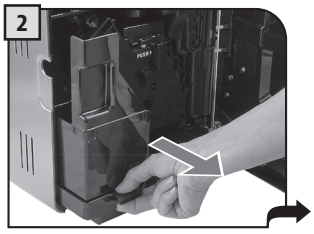
44 NETTOYAGE

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

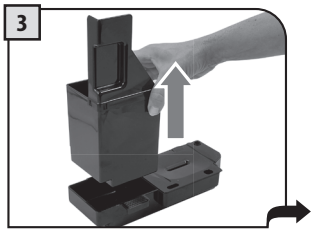
Le message « Vider le réservoir à marc » et/ou « Vider le bac d'égouttement » pourrait s'afficher lors du fonctionnement normal. Cette opération doit être effectuée avec la machine en marche.



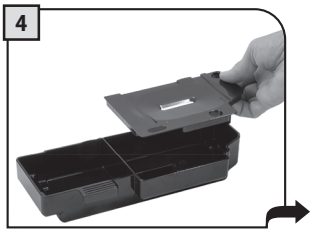
Appuyez sur la touche et ouvrir la porte de service.



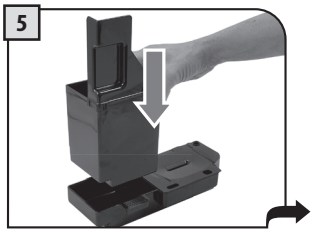
Retirer le bac d'égouttement et le tiroir à marc.



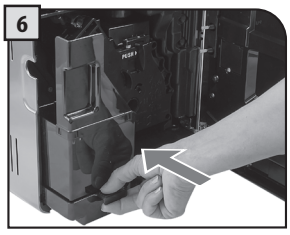
Vider le tiroir à marc et le rincer à l'eau fraîche.



Vider et laver le bac d'égouttement et le couvercle avec de l'eau fraîche.



Replacer correctement les composants.



Insérer le bac et le tiroir à marc et fermer 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.

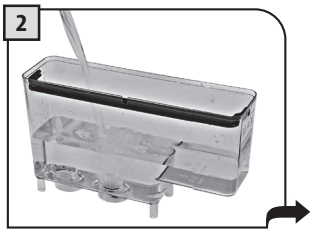
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

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.
Nettoyer la machine et la buse de vapeur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de pailles abrasives.



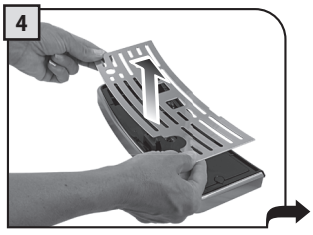
Éteindre la machine et débrancher la fiche.



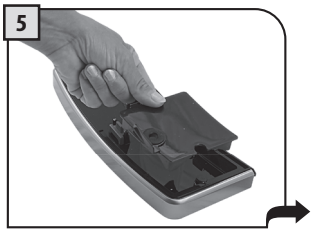
Sortir le réservoir à eau et le laver avec de l'eau fraîche.



Retirer le bac de récupération de l'eau.



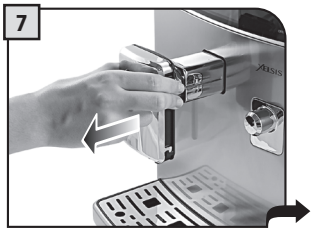
Retirer la grille et la laver soigneusement.



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.



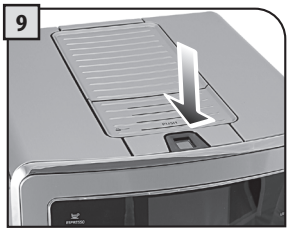
Laver le bac de récupération de l'eau. Après l'avoir séché, le monter et le remettre à sa place dans la machine.



Démonter le distributeur et le laver à l'eau courante.



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



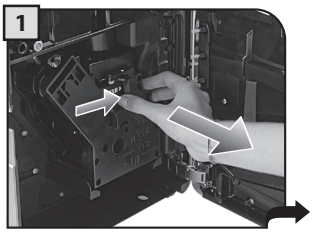
Nettoyer SEULEMENT le capteur avec du coton imbibé d'alcool.
Ne pas utiliser de pailles abrasives.

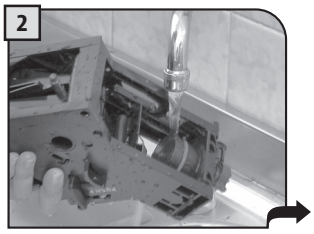
46 NETTOYAGE

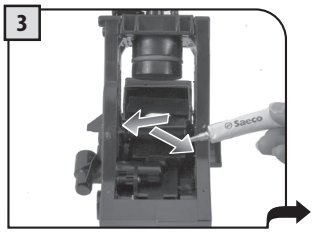
NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION

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 44. 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.

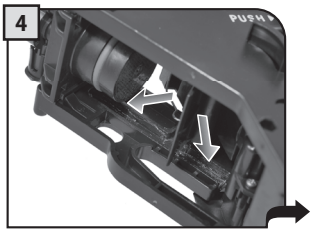
ATTENTION ! Ne pas laver le Groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

1

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

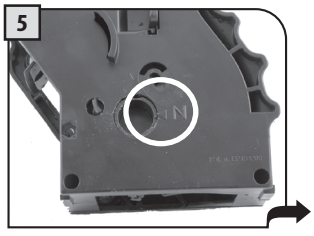
2

Laver le groupe et le filtre et les sécher.

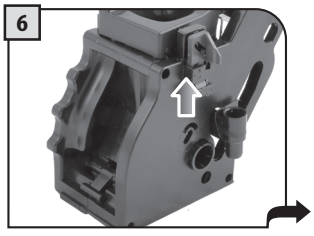
3


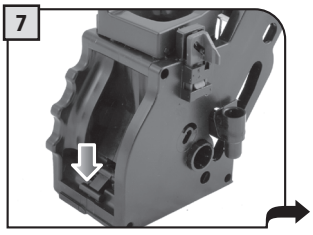
Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.

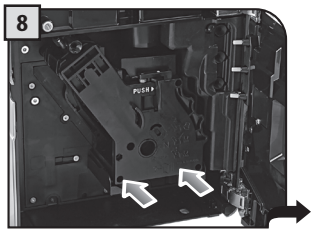
4


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

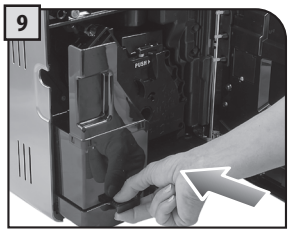
5

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

6

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 ».

7

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

8


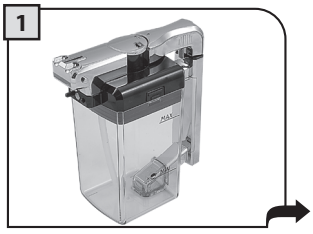
Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !

9

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

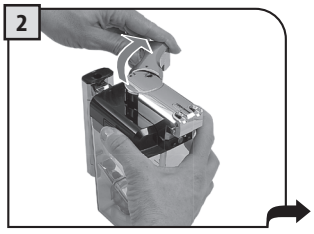
NETTOYAGE CARAFE LAIT

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

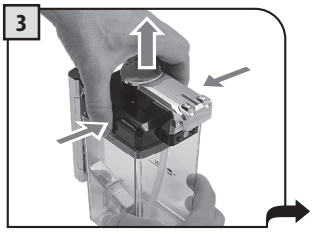
Remarque : faire attention à la position de chaque composant : de cette façon, il sera plus simple de les remonter. Un guide bref se trouve dans la partie interne de la porte de service pour le remontage de la carafe.



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



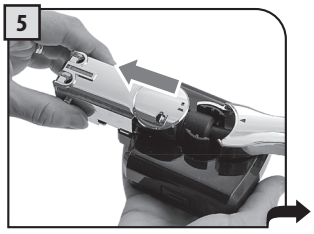
Décrocher la poignée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



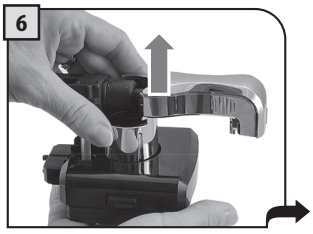
Appuyer sur les côtés et soulever le couvercle.



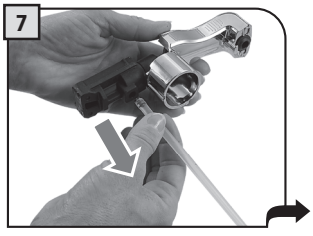
Tourner la poignée dans la position de déblocage en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



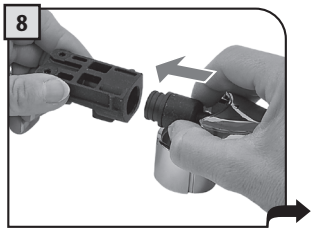
Extraire le connecteur qui est en contact avec la machine.



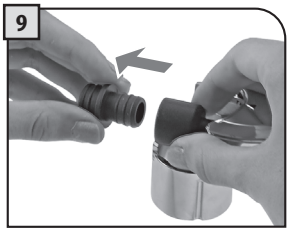
Enlever la poignée avec le tuyau d'aspiration.



Extraire le tuyau d'aspiration.



Retirer le raccord externe en le tirant.



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.

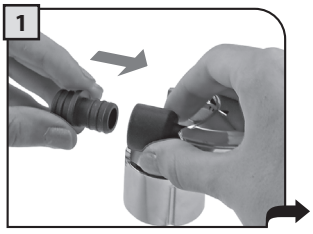
48 NETTOYAGE

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.

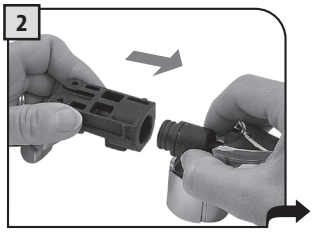
Remarque : Un guide bref se trouve dans la partie interne de la porte de service pour le remontage de la carafe.

1



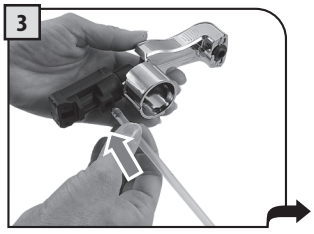
Insérer le raccord interne dans le tuyau et le pousser jusqu'au fond.

2



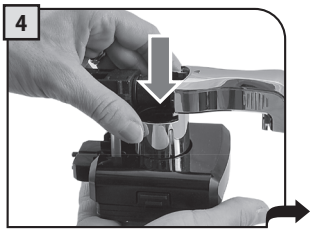
Introduire le raccord externe dans le raccord précédent. Faire attention au sens d'introduction qui est montré par la flèche.

3



Introduire le tuyau dans le raccord externe.

4



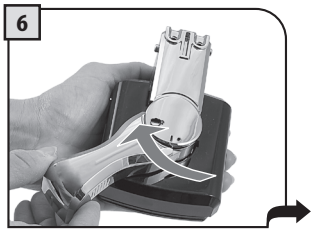
Introduire le groupe à peine monté dans la base du couvercle. Faire attention au point de repère.

5



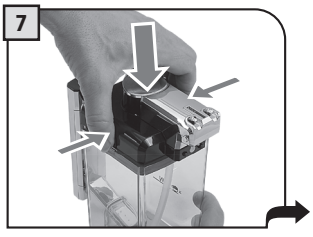
Insérer la couverture externe. Elle doit s'introduire dans les glissières de la base.

6



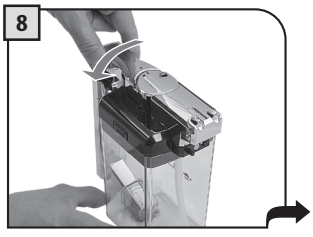
Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ( ).

7



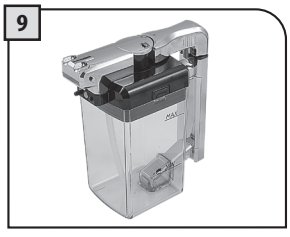
Introduire le couvercle dans la carafe.

8

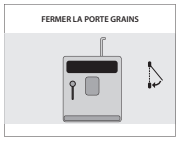
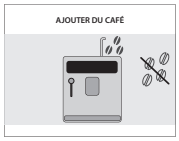
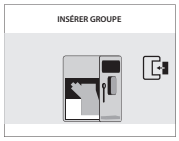
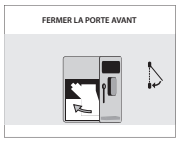
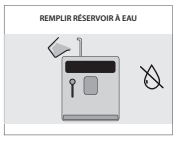


Tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la ramener à sa position de fermeture.

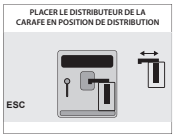
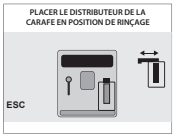
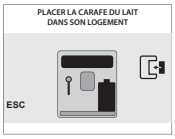
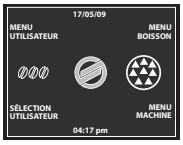
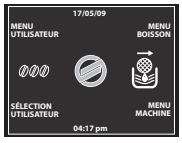
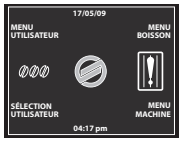
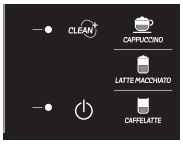
9



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.
	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.**

50 SIGNALISATION DE LA MACHINE

Message affiché	Comment rétablir le message
	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.
	La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Procéder à remplacer le filtre comme décrit à la page 7. L'alarme est affiché seulement si la fonction « Valider Filtre » est sur « ON ». (Voir page 36).
	Le capteur pour la reconnaissance des empreintes ne fonctionne pas correctement. Effectuer un nettoyage soigné. Si la défaillance ne se résout pas après un nettoyage minutieux, contacter le centre d'assistance.
	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 immediatement la fiche de la prise electrique.

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE


Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :
- être compatible avec la fiche du câble de l'appareil ;
- 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 brulures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude.

PANNES

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



NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour le nettoyage des circuits lait et café, n'utilisez que les détergents recommandés et fournis avec la machine. N'utilisez pas ces produits pour des usages différents.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- 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 apres une mise hors service prolongee.

PIÈCES DÉTACHÉES

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



ELIMINATION

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



PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO_2).
Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.

INFORMATIONS ADDITIONNELLES POUR L'UTILISATION CORRECTE DU FILTRE INTENZA

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

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

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 038Z

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:

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