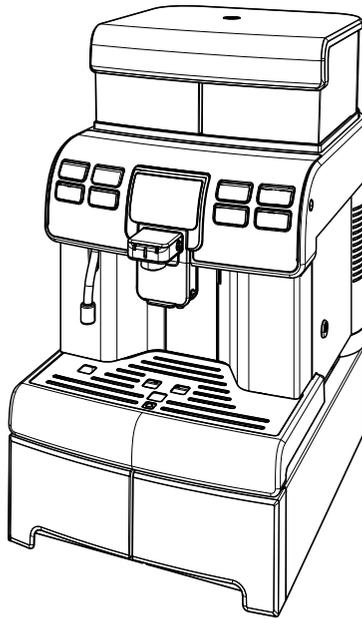


# au *Lika*

Type SUP040R



FR

04

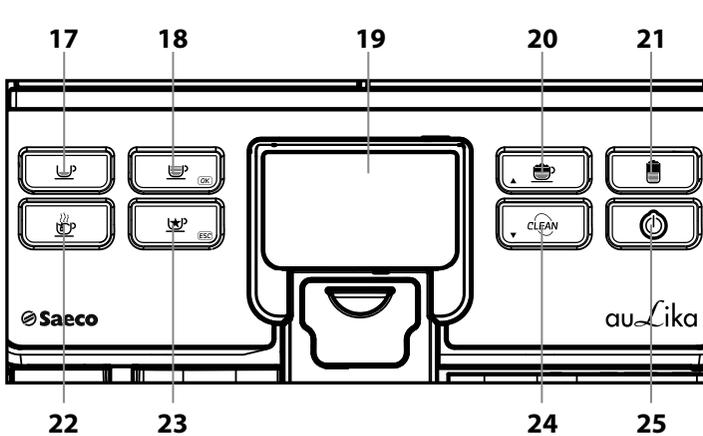
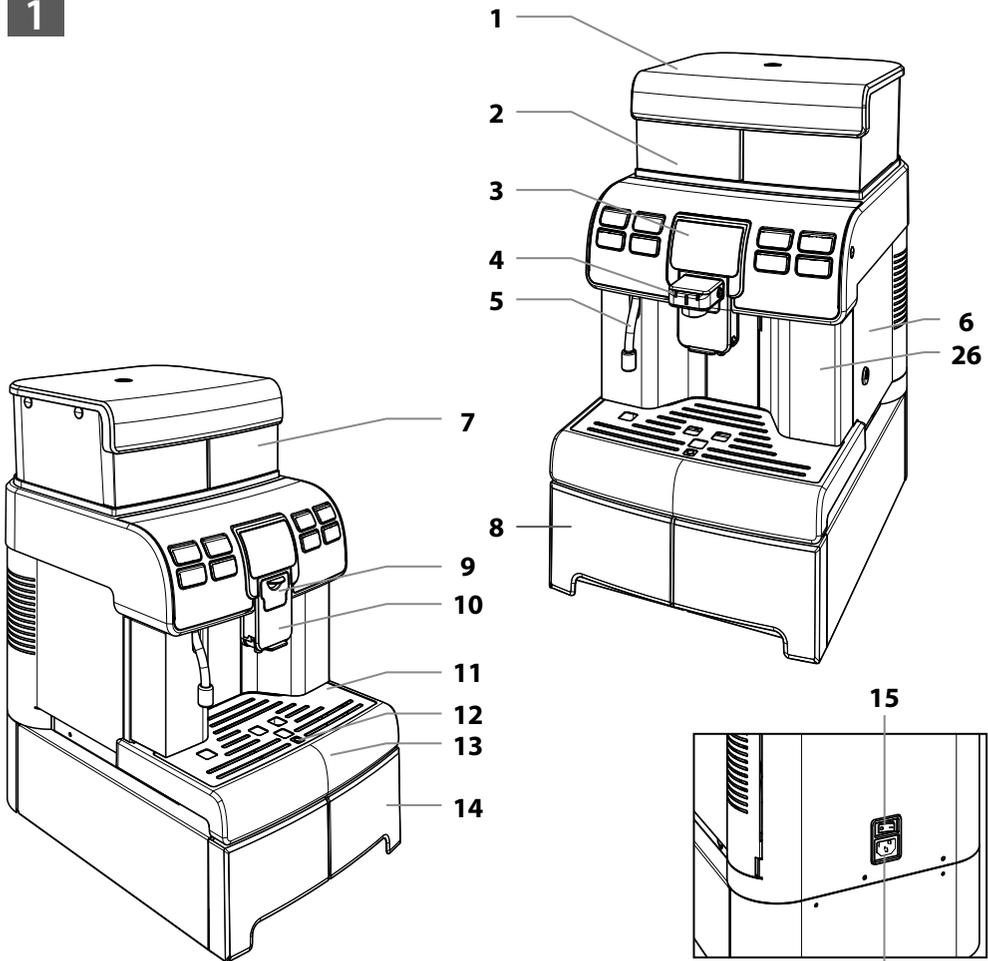
## MODE D'EMPLOI

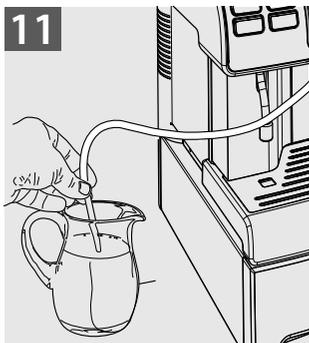
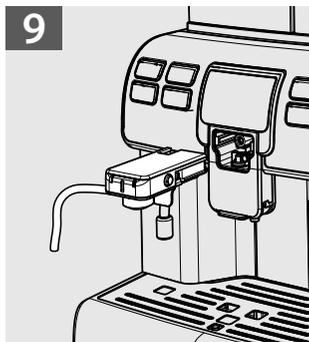
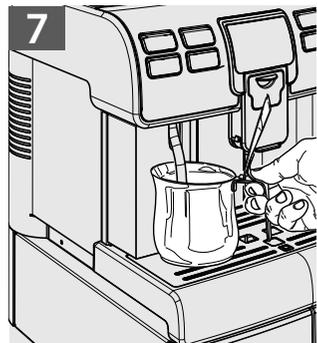
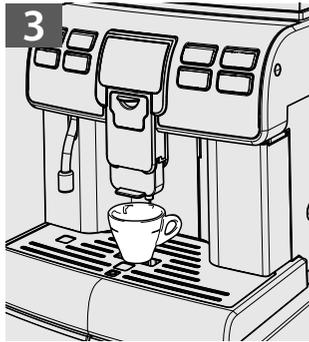
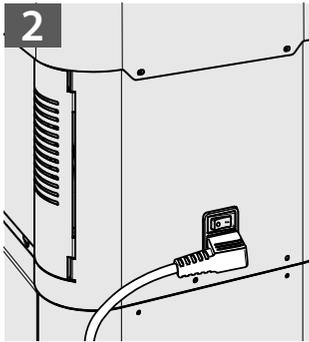
Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

CE

The Saeco logo, consisting of a stylized 'S' inside a circle followed by the word 'Saeco' in a bold, sans-serif font.

**1**





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude et la vapeur peuvent provoquer des brûlures !**

## **Utilisation prévue**

Cette machine à été conçue pour être utilisée dans des bureaux et des collectivités de petites dimensions.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

## **Alimentation du secteur**

La machine doit être branchée sur la ligne d'alimentation en énergie électrique par le gérant, en fonction des caractéristiques de celle-ci.

## **Câble d'alimentation**

Ne jamais utiliser la machine si le câble d'alimentation est défectueux.

Signaler tout de suite au gérant si le câble et/ou la fiche sont défectueux. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile. Ne pas transporter ou tirer la machine

par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher, les mains et les pieds mouillés. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

## **Protection des autres personnes**

S'assurer que les enfants n'ont pas la possibilité de jouer avec la machine et/ou avec les composants de l'emballage. Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou d'autres personnes. Ne pas toucher directement la buse de l'eau chaude avec les mains. Se servir toujours des poignées ou des boutons prévus à cet effet.

## **Danger de brûlures**

Ne pas toucher la buse de l'eau chaude et/ou la buse de distribution du café/produit.

## **En cas d'incendie**

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

## **Espace pour l'utilisation et l'entretien**

L'installation de la machine doit être effectuée par le gérant conformément aux consignes de sécurité prévues pour l'installation de la machine.

Le déplacement de la machine ne doit être effectué que par le gérant.

Ne pas utiliser la machine en plein air.

Ne pas placer la machine à proximité d'une



flamme nue et/ou d'objets incandescents : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer. Ne pas utiliser la machine dans un endroit pouvant atteindre une température égale ou inférieure à 0°C. En pareil cas, avertir le gérant pour effectuer un contrôle de sécurité.

### **Nettoyage**

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de placer l'interrupteur général sur OFF (0). Ôter la fiche de la prise de courant. En outre, attendre que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau ! Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

L'appareil et ses composants doivent être nettoyés et lavés après une période d'inactivité.

### **Utilisation du lait**

Lors de l'utilisation et de la conservation du lait, s'en tenir aux indications figurant sur l'emballage d'origine du producteur.

La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation de lait n'étant pas propre à la consommation humaine.

Le lait, de par sa nature, doit être conservé au froid puisqu'une température élevée provoque son acidification. C'est pourquoi il faut nettoyer le Cappuccinatore après chaque utilisation, comme indiqué dans le manuel.

Pour un nettoyage plus soigné, le Cappuccinatore peut être enlevé, démonté et tous ses composants peuvent être mis au lave-vaisselle (de type non professionnel).

Les lavages au lave-vaisselle pourraient provoquer des phénomènes d'opacification de la

surface des composants du Cappuccinatore ou bien la décoloration des graphiques, surtout si l'on utilise des détergents agressifs.

Ce phénomène est à considérer comme étant normal et n'a aucune conséquence sur le bon fonctionnement du système à lait.

### **Rangement de la machine**

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

### **Réparations / Entretien**

En cas de pannes ou de défauts, réelles ou présumées, après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise et avertir le plus rapidement possible le gérant ou un technicien spécialisé.

Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seul le gérant et/ou le technicien peuvent effectuer les interventions et les réparations.

## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INFORMATIONS GÉNÉRALES.....</b>	<b>7</b>	8.7	Ouverture du couvercle supérieur .....	23
1.1	Utilisation prévue de la machine .....	7	8.8	Remplissage du réservoir à eau.....	24
1.2	Pour faciliter la lecture .....	7	8.9	Remplissage du réservoir à café en grains.....	24
1.3	Utilisation de ce mode d'emploi .....	7	8.10	Fermeture du couvercle supérieur.....	25
1.4	Plaquette signalétique de la machine .....	8	8.11	Branchement électrique .....	25
1.5	Données techniques.....	8	8.12	Configurer la langue (lors de la toute première utilisation).....	25
1.6	Risques résiduels.....	8	8.13	Première utilisation - après une longue période d'inactivité .....	26
<b>2</b>	<b>COMPOSANTS DE LA MACHINE .....</b>	<b>8</b>	8.14	Mesure et réglage de la dureté de l'eau .....	26
2.1	Description du Bandeau de commande .....	9	8.15	Filtre à eau « INTENZA+ » .....	27
<b>3</b>	<b>UTILISATION DE LA MACHINE .....</b>	<b>9</b>	8.16	Réglage du moulin à café.....	29
3.1	Mise en marche de la machine.....	9	8.17	Réglage « Arôme » - quantité de café moulu .....	30
3.2	Chauffage et rinçage .....	10	8.18	Réglage des produits dans une tasse .....	30
3.3	Cycle de rinçage/auto-nettoyage .....	10	<b>9</b>	<b>PROGRAMMATION DE LA MACHINE.....</b>	<b>33</b>
3.4	Amie de l'environnement : Stand-by.....	10	9.1	Accès à la programmation.....	33
3.5	Réglage de la buse de distribution du café.....	10	9.2	Commandes de programmation .....	34
3.6	Distribution du café .....	11	9.3	Menu des crédits.....	35
3.7	Vidage du tiroir à marc .....	11	9.4	Menu Boisson .....	36
3.8	Distribution du cappuccino .....	12	9.5	Menu machine.....	38
3.9	Lait noisette.....	12	9.6	Configuration du MOT DE PASSE.....	42
3.10	Distribution d'eau chaude .....	13	<b>10</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>43</b>
3.11	Produits « SPECIAL ».....	13	10.1	Intervalles de nettoyage .....	43
<b>4</b>	<b>UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS .....</b>	<b>15</b>	10.2	Nettoyage bac de l'eau.....	43
<b>5</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>15</b>	10.3	Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore .....	43
5.1	Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur .....	15	10.4	Nettoyage hebdomadaire du Groupe de distribution .....	45
5.2	Nettoyage du tiroir à marc .....	16	10.5	Nettoyage du Groupe de distribution avec « Tablettes de dégraissage ».....	46
5.3	Nettoyage du bac d'égouttement .....	16	10.6	Lubrification du Groupe de distribution .....	48
5.4	Nettoyage du Cappuccinatore (après chaque utilisation) 16		10.7	Détartrage .....	49
<b>6</b>	<b>SIGNALISATIONS DE LA MACHINE.....</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>MISE AU REBUT DE LA MACHINE.....</b>	<b>52</b>
			<b>12</b>	<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>53</b>
<b>7</b>	<b>MANUTENTION ET STOCKAGE.....</b>	<b>20</b>			
7.1	Manutention.....	20			
7.2	Stockage.....	20			
<b>8</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>20</b>			
8.1	Consignes de sécurité .....	20			
8.2	Fonctions d'arrêt.....	21			
8.3	Liste des accessoires fournis .....	21			
8.4	Montage-Positionnement.....	22			
8.5	Élimination de l'emballage .....	22			
8.6	Installation Base récipients .....	22			

## 1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

### 1.1 Utilisation prévue de la machine

Cette machine permet d'obtenir la distribution automatique de :

- Café et café expresso préparés avec du café en grains ;
- Boissons chaudes grâce à l'eau chaude distribuée par la buse de distribution prévue à cet effet ;
- Boissons à base de lait au moyen du Cappuccinatore fourni.

Au design élégant, le corps de la machine a été conçu pour l'utilisation dans des bureaux, des commerces et des collectivités de petites dimensions.



#### Important.

**Tout usage improprie de l'appareil entraîne immédiatement l'annulation de la garantie et relève le Fabricant de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.**

**Par usage improprie on entend :**

- toute utilisation autre que celle prévue et/ou avec des techniques différentes de celles indiquées dans cette publication ;
- toute intervention sur la machine qui ne respecte pas les instructions reportées dans cette publication ;
- toute utilisation suite à une modification des composants de la machine et/ou à des altérations de ses dispositifs de sécurité ;
- l'installation en plein air de la machine.

Dans ces cas, la réparation de la machine sera à la charge de l'utilisateur.

### 1.2 Pour faciliter la lecture

Dans ce manuel, nous avons utilisé plusieurs types de symboles dans le but de mettre en évidence les différents niveaux de danger ou de compétences.



**Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions importantes pour la sécurité des utilisateurs de la machine. Se conformer scrupuleusement à ces indications pour éviter tout risque de blessures graves !**

Dans ce manuel, nous avons utilisé des symboles différents pour mettre en évidence les compétences de chaque utilisateur.

**Utilisateur :** personne qui utilise la machine pour la distribution des produits et qui peut procéder au nettoyage de la machine là où le manuel le prévoit. Les opérations qui relèvent de la compétence du Gérant, de la personne préposée au remplissage ou du Technicien lui sont INTERDITES. S'il constate une erreur de fonctionnement et/ou une panne, il doit s'adresser exclusivement au Gérant.



**Gérant/Personne préposée au remplissage :**



entreprise ou personne chargée des opérations d'installation, de la mise en service et de l'arrêt de la machine. S'il constate une erreur de fonctionnement de la machine, il doit faire appel au technicien d'entretien.

**Technicien :** personne qualifiée chargée de l'entretien curatif et de l'assistance de la machine.



Le technicien peut effectuer toutes les opérations décrites dans ce manuel, sans devoir explicitement en demander l'autorisation.

**i** Ce symbole met en évidence les informations à retenir plus attentivement pour une meilleure utilisation de la machine.

### 1.3 Utilisation de ce mode d'emploi



**Cette publication fait partie intégrante de la machine et doit être lue attentivement. Elle contient les informations relatives à l'installation, à l'entretien et à la bonne utilisation de la machine.**

**Consulter toujours cette publication avant de commencer n'importe quelle opération.**

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur. En cas de perte ou de détérioration, prière de s'adresser immédiatement au gérant pour en demander une copie. Pour plus d'informations ou en cas de problèmes que ce manuel n'envisage pas ou n'envisage que de manière insuffisante, s'adresser au gérant.

### 1.4 Plaquette signalétique de la machine

La machine est identifiée par le nom du modèle et par le numéro de série lisibles sur la plaquette correspondante.

Celle-ci reporte les informations suivantes :

- nom du Fabricant
- marquage CE
- modèle de la machine
- numéro de série
- année de fabrication
- certaines caractéristiques techniques :
  - tension d'alimentation en énergie électrique (V).
  - fréquence du courant électrique d'alimentation (Hz).
  - puissance électrique absorbée (W).

**i** Remarque : si on fait appel au Gérant, lui communiquer toujours les données spécifiques de la machine imprimées sur la plaquette.

### 1.5 Données techniques

Données techniques
<b>Tension et Puissance nominale - Alimentation</b> Voir la plaquette située au dos de l'appareil
<b>Matériau du corps de la machine</b> Métal - Thermoplastique
<b>Dimensions (l x h x p)</b> 334 x 574 x 452 (mm)
<b>Poids</b> 22 kg (env.)
<b>Longueur du câble</b> 1,2 m
<b>Contenance du réservoir à eau</b> 4,0 litres
<b>Capacité du tiroir à marc</b> 40 marcs
<b>Bandeau de commande</b> Avant
<b>Niveau de pression sonore pondérée A :</b> Inférieure à 70dB
<b>Pression de la pompe</b> Max 1,5MPa (15,0 bars)
<b>Raccordements de l'eau (uniquement pour version réseau de distribution d'eau)</b> pression maximale 0,8 MPa (8 bars) pression minimale 0,15 MPa (1,5 bar)

### Données techniques

#### Conditions de fonctionnement

Température minimale : supérieure à 10°C

Température maximale : inférieure à 40°C

Humidité maximale : inférieure à 95%

#### Dispositifs de sécurité

Soupape de sécurité pression chaudière

Thermostat de sécurité

**Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.**

### 1.6 Risques résiduels

Le logement de distribution ne dispose pas de protections qui empêchent le contact accidentel des mains avec le café, les boissons chaudes et/ou la vapeur.

## 2 COMPOSANTS DE LA MACHINE

**i** Remarque : la légende des composants comprend tous les modèles de machine ; vérifier le modèle qui correspond à votre machine. Certaines fonctions pourraient ne pas être disponibles.

- 1 Couvercle réservoirs avec serrure
- 2 Réservoir à eau
- 3 Bandeau de commande
- 4 Cappuccinatore
- 5 Buse eau chaude/vapeur
- 6 Porte d'accès au logement de service (uniquement pour le Gérant)
- 7 Réservoir à café en grains
- 8 Tiroir à accessoires
- 9 Couvercle du logement Cappuccinatore
- 10 Buse de distribution du café
- 11 Grille repose tasses
- 12 Flotteur bac d'égouttement plein
- 13 Bac d'égouttement
- 14 Tiroir à marc
- 15 Interrupteur ON/OFF
- 16 Connecteur à cuvette
- 17 Touche « Espresso »
- 18 Touche « Café »
- 19 Afficheur
- 20 Touche « Cappuccino »
- 21 Touche « Lait noisette »
- 22 Touche « Eau chaude »
- 23 Touche « Boissons spéciales »
- 24 Touche « Cycle Nettoyage Cappuccinatore »
- 25 Touche « Stand-By »
- 26 Tiroir logement Groupe de distribution

## 2.1 Description du Bandeau de commande

**i** Remarque : cette section décrit toutes les commandes dont on peut se servir. Pour la description des modes de fonctionnement, se reporter aux sections successives.

**i** Certaines touches présentes sur le bandeau de commande ont une double fonction. La double fonction ne s'active qu'à certains moments de fonctionnement de la machine ou lorsqu'on accède à la programmation de celle-ci. La fonction supplémentaire est mise en évidence par le symbole situé sous la touche présente sur la machine.

Touche - Description
<b>17 Touche « Espresso »</b> Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café expresso.
<b>18 Touche « Café » - 2ème fonction (OK)</b> Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un café. <b>2ème Fonction</b> - Garder cette touche enfoncée pour sélectionner l'option affichée.
<b>19 Afficheur LCD</b> Affiche l'état de la machine, les alarmes et les instructions destinées à l'utilisateur.
<b>20 Touche « Cappuccino » - 2ème fonction (▲)</b> Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un cappuccino. <b>2ème Fonction</b> - Garder cette touche enfoncée pour faire défiler vers le haut la sélection présente sur la page.
<b>21 Touche « Lait noisette »</b> Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'un lait noisette.
<b>22 Touche « Eau chaude »</b> Appuyer sur cette touche pour démarrer la distribution d'eau chaude.
<b>23 Touche « Boissons spéciales » - 2ème fonction (ESC)</b> Appuyer sur cette touche pour accéder au menu de préparation d'autres types de boissons. <b>2ème Fonction</b> - Garder cette touche enfoncée pour quitter la page sélectionnée et/ou arrêter la distribution d'une boisson.
<b>24 Touche « Clean » - 2ème fonction (▼)</b> Appuyer sur cette touche pour que la machine démarre un cycle automatique pour le nettoyage rapide du Cappuccinatore. <b>2ème Fonction</b> - Garder cette touche enfoncée pour faire défiler vers le bas la sélection présente sur la page.
<b>25 Touche « Stand-By »</b> Appuyer sur cette touche pour activer le mode Stand-By de la machine.

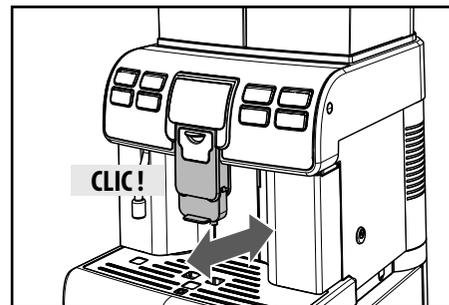
## 3 UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de procéder à l'utilisation de la machine, vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins ; vérifier également que la machine est bien propre.

### 3.1 Mise en marche de la machine

**!** Attention ! Le raccordement à la ligne électrique doit être effectué exclusivement par le gérant ! S'assurer toujours que le couvercle supérieur (1) est fermé à clé.

Avant de mettre en marche la machine, vérifier si la fiche est correctement branchée sur la prise de courant.



**i** S'assurer que la buse de distribution est bien positionnée<sup>o</sup>; la déplacer horizontalement jusqu'à entendre le CLIC qui indique le bon positionnement. Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.

**1** Pour mettre en marche la machine, mettre sur « 1 » l'interrupteur général situé au dos de celle-ci (Fig. 02, page 3).

**2** Après avoir effectué le cycle de contrôle, la machine se met en Stand-by. Pendant cette phase, la touche (25) «  » clignote.

**3** Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (25) «  ».

**i** Remarque<sup>o</sup>: une fois le chauffage terminé, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes, au cours duquel une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

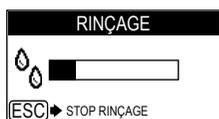
### 3.2 Chauffage et rinçage

1 À la mise en marche, la machine commence la phase de chauffage<sup>o</sup>; attendre que cette phase se termine.



**i** Remarque<sup>o</sup>: la barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le chauffage du système.

2 Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.



**i** Remarque<sup>o</sup>: la barre avance et indique que la machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage du système.

3 Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que le cycle soit terminé.

**i** Remarque<sup>o</sup>: pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche (23) «  ».

4 La machine est maintenant prête.



Lorsque le logo s'affiche, la machine est prête à l'emploi.

**i** Remarque : si la machine est utilisée pour la première fois ou qu'elle soit restée inactive pendant une longue période, contacter le Gérant pour qu'il s'occupe de la mise en service.

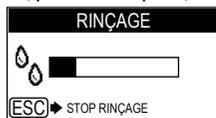
### 3.3 Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits de café internes avec de l'eau fraîche. Ce cycle est effectué :

- Au démarrage de la machine (la chaudière froide) ;
- Après avoir amorcé le circuit (la chaudière froide) ;
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si au moins un produit café a été distribué) ;
- Pendant la phase d'arrêt, après avoir appuyé sur la touche (25) «  » (si au moins un produit café a été distribué).

• 10 •

Une petite quantité d'eau est distribuée, qui rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase, le symbole s'affiche.



Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur la touche (23) «  ».

### 3.4 Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 30 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

**i** Remarque :

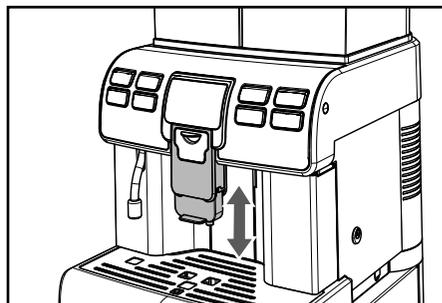
- pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.
- le temps peut être programmé au besoin (consulter le gérant).

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur une touche du bandeau de commande (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

### 3.5 Réglage de la buse de distribution du café

Avec cette machine à café vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.



Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement.

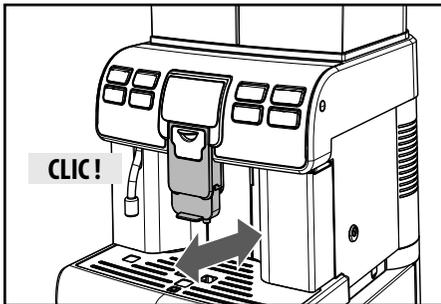
Les positions recommandées sont indiquées :

- Pour utiliser de petites tasses (Fig. 03, page 3) ;
- Pour utiliser de grandes tasses (Fig. 05, page 3).

Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse de distribution pour distribuer deux cafés en même temps (Fig. 04, page 3).

Pousser la buse de distribution du café jusqu'à la butée afin de permettre l'utilisation de verres hauts ou de tasses mug. Dans ce cas, il n'est possible de distribuer qu'un seul produit à la fois (Fig. 06, page 3).

**i** Remarque°: avant chaque distribution et/ou lorsqu'on remet la buse de distribution du café en position de distribution normale, veiller à ce qu'elle soit bien positionnée°; un CLIC indique le bon positionnement.



Dans le cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se produire.

### 3.6 Distribution du café

Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

- 1 la touche (17) « » pour distribuer un café expresso ;  
ou  
la touche (18) « » pour distribuer un café.

Ensuite, le cycle de distribution démarre :

Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche souhaitée.

**i** Remarque : pour la distribution de 2 cafés, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

2 Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.

3 La distribution de café s'arrête automatiquement lorsque le niveau réglé est atteint ; il est toutefois possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche (23) « ».

**i** Remarque°: la machine est programmée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

### 3.7 Vidage du tiroir à marc

**i** Remarque : cette opération doit être effectuée lorsque la machine est en marche et/ou en Stand-by.

La machine signale lorsque le tiroir à marc a atteint sa capacité maximum.

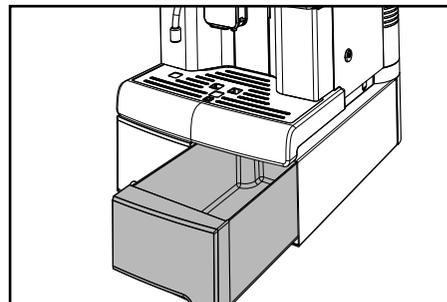
Le premier message avertit l'utilisateur que le tiroir à marc doit être vidé mais que la machine peut encore distribuer du café. L'afficheur montre :



Si le tiroir à marc n'a toujours pas été vidé après quelques cycles de distribution de café, la machine se bloque et l'afficheur montre :



Dans ce cas, la machine ne permet pas la distribution du café. Pour pouvoir distribuer du café, il est obligatoire de vider le tiroir à marc en éliminant le café usagé.



Retirer le tiroir et vider le marc de café dans un récipient approprié. Seulement lorsque l'afficheur montre :



on peut insérer le tiroir à marc dans la machine. Après avoir inséré le tiroir, l'afficheur montre :



La machine est maintenant prête à distribuer du café.

### 3.8 Distribution du cappuccino

La machine permet de distribuer le cappuccino de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.



**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.**

**i** **Remarque importante°: tout de suite après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, procéder au nettoyage (voir section 5.4)°; nettoyer l'extérieur du tuyau d'aspiration à l'aide d'un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait. Si ce cycle n'est pas effectué, 10 minutes après la dernière distribution, la machine propose un cycle de nettoyage.**

**1** Enlever le couvercle de la partie frontale (Fig. 08, page 3).

**i** **Remarque : Le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.**

**2** Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée (Fig. 09-10, page 3). Contrôler qu'il soit bien introduit.



**Attention°: avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore comme indiqué à la section 5.4.**

**3** Insérer le tuyau ainsi nettoyé directement dans le récipient du lait (Fig. 11, page 3).

**i** **Remarque : pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.**

• 12 •

**4** Mettre la tasse sous la buse de distribution (Fig. 12, page 3). Appuyer sur la touche (20) «  ».

**5** La machine nécessite un certain temps de préchauffage.

**6** Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer le cappuccino.



**7** Pendant cette phase, la machine distribue du lait émulsionné°; il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur la touche (23) «  ».

**8** Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café°; il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur la touche (23) «  ».



Vous pouvez déguster votre cappuccino comme au bar.

**9** Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section 5.4.

**10** Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

### 3.9 Lait noisette

**i** **Remarque importante°: tout de suite après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, procéder au nettoyage (voir section 5.4)°; nettoyer l'extérieur du tuyau d'aspiration à l'aide d'un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait. Si ce cycle n'est pas effectué, 10 minutes après la dernière distribution, la machine propose un cycle de nettoyage.**

La machine permet de distribuer le lait noisette de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.

Pour la distribution du lait noisette, effectuer toutes les opérations indiquées à la section 3.8 jusqu'au point 4.

**1** Pour la préparation, il est conseillé d'utiliser des verres hauts en déplaçant opportunément la buse de distribution du café (Fig. 13, page 3).

**2** Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche (21) « » pour commencer la distribution du lait noisette.

**3** La machine prépare automatiquement le lait noisette.

**4** Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section 5.4.

Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

### 3.10 Distribution d'eau chaude

**Au début de la distribution, il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude : danger de brûlures. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées.**

**1** Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude (Fig. 07, page 3).

**2** Appuyer sur la touche (22) « » pour démarrer la distribution d'eau chaude depuis la buse.



**3** À la fin de la distribution, prendre le récipient de l'eau chaude.

**i** **Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (23) « ».**

### 3.11 Produits « SPECIAL »

La machine permet de distribuer d'autres produits qui ne sont pas présents sur le bandeau de commande.

**i** **Remarque : après avoir appuyé sur la touche (23) « » et si aucun produit n'est sélectionné, la machine revient au menu principal après 10 secondes.**

**1** Appuyer sur la touche (23) « » pour accéder au menu.



**i** **Remarque : la fonction « VAPEUR » est visible et peut être sélectionnée uniquement si le gérant a activé cette option. Dans le cas contraire, la fonction ne sera pas disponible.**

**2** L'afficheur montre la page qui permet d'afficher les boissons « spéciales ».

**i** **Remarque : dans ce menu on peut effectuer une seule opération à la fois. Pour distribuer plusieurs produits, répéter les procédés indiqués.**

**3** Sélectionner la boisson souhaitée en appuyant sur la touche (20) « » ou (24) « ».

**4** Après avoir sélectionné la boisson souhaitée, appuyer sur la touche (18) « » pour commencer la préparation.

**i** **Consulter la section correspondante pour la distribution de la boisson souhaitée.**

**i** **Pour la préparation des boissons à base de lait, installer le Cappuccinatore après l'avoir lavé comme indiqué à la section 5.4.**

### Café allongé

Ce programme permet de préparer un café allongé.

**1** Appuyer sur la touche (23) « » pour accéder au menu.



**2** Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution du café (Fig. 05, page 3).

**3** Appuyer sur la touche (18) « » pour commencer la préparation.

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

**i** **Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (23) « ».**

### Lait chaud

Ce programme permet de préparer du lait chaud.

**! Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.**

**1** Enlever le couvercle de la partie frontale (Fig. 08, page 3).

**2** Introduire le Cappuccinatore complet dans son logement jusqu'à la butée (Fig. 09-10, page 3). Contrôler qu'il soit bien introduit.

**3** Insérer le tuyau ainsi nettoyé directement dans le récipient du lait (Fig. 11, page 3).

**i Remarque : pour un résultat optimal dans la préparation, utiliser du lait froid.**

**4** Appuyer sur la touche (23) «  » pour accéder au menu.

Appuyer sur la touche (24) «  » pour sélectionner le « LAIT CHAUD ».

BOISSONS SPECIAL
CAFÉ LONG
LAIT CHAUD
CAFÉ AMÉRICAIN
VAPEUR

**5** Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution (Fig. 13, page 3).

**6** Confirmer en appuyant sur la touche (18) «  » pour commencer la préparation.

**i Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (23) «  ».**

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

**i** Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué à la section 5.4. Si ce cycle n'est pas effectué, 10 minutes après la dernière distribution, la machine propose un cycle de nettoyage. Enlever le récipient et, si nécessaire, le nettoyer.

### Café américain

Ce programme permet de préparer un café de type américain.

**1** Appuyer sur la touche (23) «  » pour accéder au menu.

**2** Appuyer sur la touche (24) «  » pour sélectionner le « CAFÉ AMÉRICAIN ».

BOISSONS SPECIAL
CAFÉ LONG
LAIT CHAUD
CAFÉ AMÉRICAIN
VAPEUR

**3** Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution (Fig. 5, page 3).

**4** Confirmer en appuyant sur la touche (18) «  » pour commencer la préparation.

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

**i Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (23) «  ».**

### Vapeur

**i Remarque : cette fonction est disponible seulement si elle a été activée par le gérant.**

**! Au début de la distribution, il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude : danger de brûlures. La buse pour la distribution de la vapeur peut atteindre des températures élevées.**

Ce programme permet la distribution de la vapeur pour permettre le chauffage de boissons directement dans le récipient.

**1** Appuyer sur la touche (23) «  » pour accéder au menu.

**2** Appuyer sur la touche (24) «  » pour sélectionner la « VAPEUR ».

BOISSONS SPECIAL
CAFÉ LONG
LAIT CHAUD
CAFÉ AMÉRICAIN
VAPEUR

**3** Insérer un récipient adéquat sous la buse de distribution (Fig. 7, page 3).

4 Confirmer par la touche (18) «  ».

5 La machine effectue le chauffage du système ; une fois la bonne température atteinte, la distribution de la vapeur commence.

6 Pour terminer la distribution de la vapeur, appuyer sur la touche (23) «  ».

Si nécessaire, après l'utilisation, nettoyer la buse de distribution de la vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

## 4 UTILISATION DE LA MACHINE AVEC CRÉDITS

**i** Remarque : ce fonctionnement peut être activé et désactivé par le gérant du service.

La machine permet de gérer la distribution des boissons selon la logique des crédits ; elle permet la distribution d'un numéro de produits café correspondant aux crédits insérés par le gérant. Lorsque les crédits sont atteints, il ne sera plus possible de distribuer de produits café.

L'affichage des crédits résiduels sera possible à chaque fois que l'on démarre la distribution d'un produit.

**i** Remarque : la distribution d'eau chaude, de lait chaud et de vapeur n'est pas gérée au moyen des crédits. Elle est toujours possible tant qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

Chaque gérant décide de façon autonome comment gérer le réglage des crédits et la recharge de ceux-ci pour permettre l'utilisation de la machine.

## 5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Certains composants de votre appareil entrent au contact de l'eau et du café pendant l'utilisation ; il est donc important de nettoyer la machine régulièrement.

Effectuer ces opérations avant que la machine ne fonctionne plus, car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

**!** Attention. Avant toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, mettre la machine hors tension, la débrancher de l'alimentation électrique et attendre qu'elle se refroidisse.

Les composants fixes et la machine ne sont à nettoyer, sauf indication contraire, qu'avec de l'eau froide ou tiède, à l'aide d'éponges non abrasives et de chiffons humides.

- Avant d'effectuer le nettoyage, vérifier si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou dans un four traditionnel.
- Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles ; aucun outil n'est exigé.
- Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent la machine en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes d'hygiène.

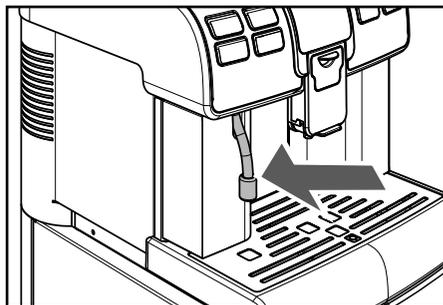
**!** Attention. Le nettoyage de la machine et de ses composants doit être effectué une fois par semaine.

**i** L'appareil et ses composants doivent être nettoyés et lavés après une période d'inactivité

### 5.1 Nettoyage de la buse eau chaude/vapeur

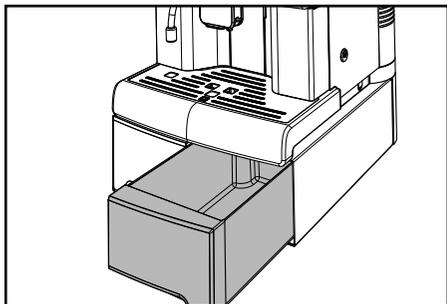
L'extérieur de la buse eau chaude/vapeur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation et au moins une fois par semaine.

**!** Attention. Avant de procéder, veiller à ce que la buse soit froide : danger de brûlures.



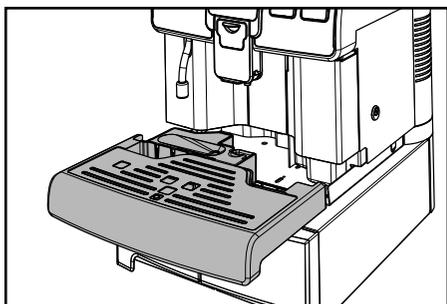
### 5.2 Nettoyage du tiroir à marc

Le tiroir à marc doit être vidé et nettoyé chaque fois que la machine le signale. Pour effectuer cette opération, voir la section 3.7.



### 5.3 Nettoyage du bac d'égouttement

Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée même lorsque le flotteur se soulève.



### 5.4 Nettoyage du Cappuccinatore (après chaque utilisation)



**Attention ! Un défaut de nettoyage du Cappuccinatore après chaque utilisation à base de lait peut provoquer la prolifération de charges bactériennes potentiellement dangereuses pour l'utilisateur.**

Le Cappuccinatore doit être lavé et nettoyé chaque fois qu'il est utilisé.

Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine.



**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.**

Pour effectuer un nettoyage rapide, procéder comme suit.

**1** S'assurer que le Cappuccinatore est complet de tous ses composants et qu'il est correctement inséré (**Fig. 10, page 3**).

**2** Insérer le tuyau d'aspiration dans une carafe contenant de l'eau propre (**Fig. 11, page 3**).

**3** Placer un récipient sous la buse de distribution (**Fig. 12, page 3**).

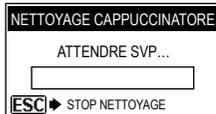
**4** Lorsque la machine est allumée, appuyer sur la touche (24) « CLEAN ».



**5** Appuyer sur la touche (18) «  » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

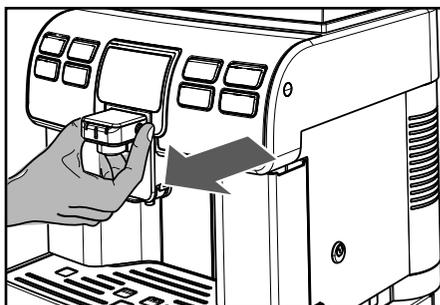
**i** **Remarque : pour quitter le cycle à tout moment, appuyer sur la touche (23) «  ».**

**6** La machine effectue le chauffage du système.



Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de lavage assisté du Cappuccinatore. Attendre la fin du cycle.

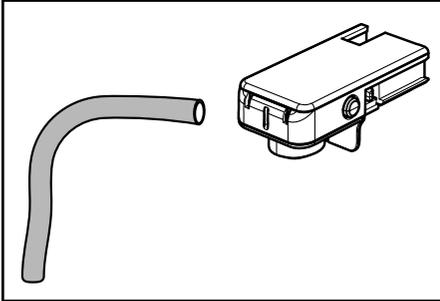
**7** Seulement à la fin du cycle, appuyer sur les boutons situés sur le côté et retirer le Cappuccinatore.



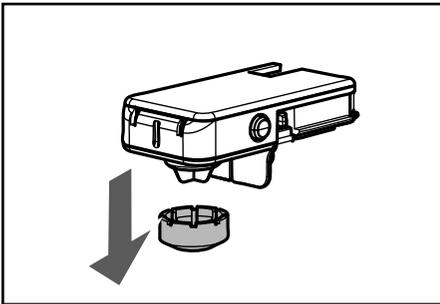
8 Remettre le couvercle sur la machine (Fig. 08, page 3).

**i** Remarque°: il est conseillé de démonter le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.

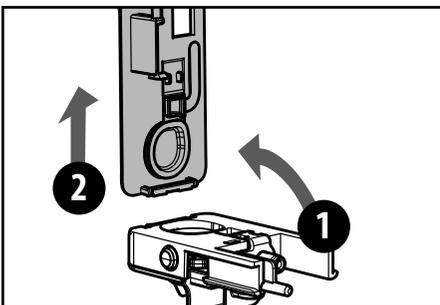
9 Enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



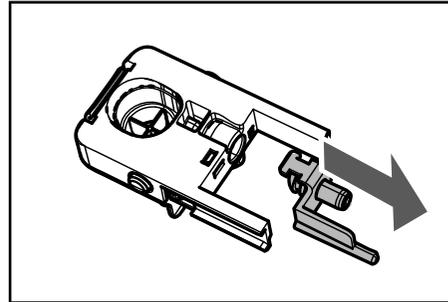
10 Extraire l'anneau du Cappuccinatore.



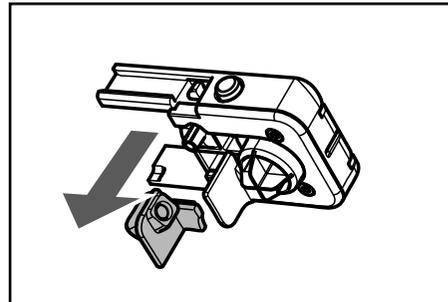
11 Tourner le couvercle du Cappuccinatore et le soulever pour le démonter du corps du Cappuccinatore.



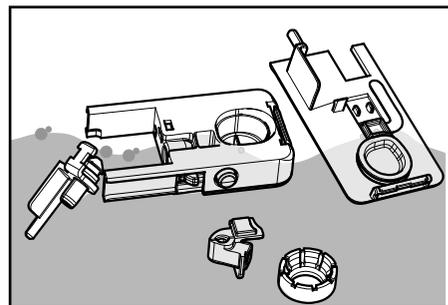
12 Retirer la soupape du Cappuccinatore.



13 Enlever le raccord du tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



14 Laver les pièces à l'eau courante. S'assurer que tout dépôt/incrustation de lait a été éliminé.



15 Après le lavage, remonter les composants en suivant la procédure inverse par rapport à celle utilisée pour le démontage.

## 6 SIGNALISATIONS DE LA MACHINE

Cette section décrit tous les messages destinés à l'utilisateur et les actions possibles et/ou obligatoires qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.

Message affiché	Comment rétablir le message
	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, il faut fermer la porte de service.
	Insérer le bac d'égouttement dans son logement (Réf. 13 - Page 2).
	Insérer le tiroir à marc dans son logement (Réf. 14 - Page 2).
	Insérer le tiroir logement du groupe dans son logement (Réf. 26 - Page 2).
	Fermer ou placer correctement le couvercle interne du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer une boisson quelconque.
	Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
	Insérer le Groupe de distribution dans son logement.
	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Mettre le Cappuccinatore sur la machine comme montré dans le manuel.
	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Introduire la soupape, démontée précédemment, dans le Cappuccinatore comme indiqué dans le manuel (point 12, section 5.4).

Message affiché	Comment rétablir le message
	Remplir le réservoir à café avec du café en grains.
	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. Contacter le gérant.
	La machine signale que, d'ici quelques cycles, il sera nécessaire de vider le tiroir à marc (voir section 3.7). Ce message permet de distribuer encore des produits.
	Retirer le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. <b>Remarque°: le tiroir à marc ne doit être vidé que lorsque la machine le demande et lorsque celle-ci est allumée et/ou en stand-by. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.</b>
	LED rouge clignotante. Machine en Stand-by.  Il est possible de modifier les réglages de Stand-by (consulter le gérant).  Appuyer sur la touche (25) «  ».
	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.
	Si la page-écran apparaît après avoir mis en marche la machine, cela signifie qu'un cycle de détartrage est nécessaire. Contacter le gérant. <b>Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.</b>

## 7 MANUTENTION ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites à la section 7 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

### 7.1 Manutention

Pendant la manutention et le transport, la machine doit rester en position verticale, conformément aux instructions imprimées sur l'emballage. Effectuer le levage et le positionnement avec précaution. Ne pas secouer la machine.



**S'assurer que personne ne reste dans le rayon d'action des opérations de levage et de manutention de la charge. En cas de difficultés, faire appel à une personne chargée de contrôler les mouvements à effectuer.**

### 7.2 Stockage

Le lieu choisi pour le stockage de la machine doit répondre aux conditions suivantes :

- température minimum : supérieure à 4°C.
- température maximum : inférieure à 40°C.
- humidité maximum : inférieure à 95%.

La machine est emballée dans des cartons en polystyrène expansé.



**Attention. Étant donné le poids total de l'emballage, il est interdit de superposer plus de trois machines. La machine doit être stockée dans son emballage d'origine dans des lieux NON humides et/ou poussiéreux.**

## 8 INSTALLATION



Toutes les opérations décrites à la section 8 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

### 8.1 Consignes de sécurité

- Lire attentivement le mode d'emploi dans sa totalité.
- Le branchement sur le réseau électrique doit être effectué conformément aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Le raccordement au réseau de distribution d'eau (pour les machines avec réseau de distribution d'eau) doit être effectué conformément aux consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise pour le branchement de la machine doit être :
  - conforme au type de fiche dont la machine est équipée ;
  - dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données située en dessous de l'appareil ;
  - reliée à un équipement de mise à la terre efficace.
- Le câble d'alimentation ne doit pas :
  - entrer en contact avec tout type de liquide : danger de décharges électriques et/ou d'incendie ;
  - être écrasé et/ou toucher des surfaces coupantes ;
  - être utilisé pour déplacer la machine ;
  - être utilisé s'il est abîmé ;
  - être manipulé, les mains humides ou mouillées ;
  - être enroulé sur lui-même quand la machine est en fonctionnement ;
  - être modifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, quoiqu'il en soit, par une personne ayant la même qualification.
- Il est interdit de :
  - Installer la machine en plein air et dans des modalités différentes de celles décrites à la sect. 8.
  - Installer la machine dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
  - Invalider les protections de sécurité prévues par le fabricant.
  - Utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives.
  - Laisser à la portée des enfants des sachets en plastique, du polystyrène, des clous, etc., car ceux-ci représentent des sources de dangers potentiels.
  - Laisser les enfants jouer à proximité de la machine.
  - Utiliser des pièces de rechange non recommandées par le fabricant.
  - Apporter des modifications techniques à la machine.
  - Immerger la machine dans un liquide quel qu'il soit.
  - Laver la machine avec un jet d'eau.
  - Utiliser la machine de manière impropre.
  - Installer la machine au-dessus d'autres appareils.
  - Utiliser la machine dans une atmosphère explosible,

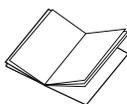
agressive ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air.

- Utiliser la machine dans une atmosphère à risque d'incendie.
- Utiliser la machine pour obtenir des boissons inappropriées aux caractéristiques de celle-ci.
- Avant de nettoyer la machine, vérifier si la fiche est débranchée de la prise de courant ; ne pas la laver avec de la benzine et/ou de solvants, quelle que soit leur nature.
- Ne pas placer la machine à proximité d'installations de chauffage (poêles ou radiateurs).
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

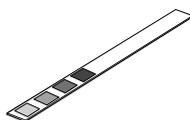
### 8.2 Fonctions d'arrêt

L'interrupteur général a la fonction d'arrêter la machine.

### 8.3 Liste des accessoires fournis

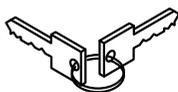


**Manuel** : instructions pour l'utilisation de la machine.



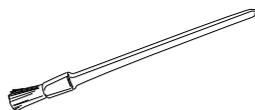
ner sur la machine.

**Test de dureté de l'eau** : test rapide pour vérifier la dureté effective de l'eau utilisée pour obtenir les boissons ; ce test est très important pour définir la dureté de l'eau à sélectionner sur la machine.



tion aux personnes non autorisées.

**Clé du réservoir à eau et de la porte d'accès au logement de service** : permet d'interdire l'accès au réservoir à eau et au groupe de distribution aux personnes non autorisées.



**Pinceau de nettoyage** : pour éliminer la poudre de café du logement de service.



**Câble électrique** : permet le branchement de la machine sur le réseau électrique.



**Graisse lubrifiante** : permet le graissage périodique du Groupe de distribution (voir section 10.6).



**Clé d'exclusion sécurité porte de service** : permet d'exclure la sécurité de la porte de service (6 - Page 2) pour permettre le réglage du moulin à café. (voir section 8.16).



**L'utilisation de cette clé permet à la machine de fonctionner même lorsque la porte de service est ouverte. Les mains peuvent donc entrer en contact avec le Groupe de distribution en mouvement ; danger d'écrasement. Cette clé ne peut être utilisée que par un technicien spécialisé ou par le gérant. Toute autre utilisation est interdite.**



**Détartrage** : permet d'éliminer le calcaire s'étant accumulé dans le circuit hydraulique comme conséquence normale de l'utilisation.



**Filtre à eau « Intenza+ »** : élimine le goût désagréable pouvant être présent dans l'eau et fait baisser la dureté de l'eau, tout en permettant une utilisation plus performante de la machine.

### 8.4 Montage-Positionnement

**!** Il est interdit d'installer la machine en plein air et dans des locaux où des jets d'eau et de vapeur sont utilisés.

**!** Les champs magnétiques ou des machines électriques à proximité de la machine peuvent générer des perturbations à l'origine d'erreurs de fonctionnement de la commande électronique de la machine. Avec des températures proches de 0°C, il peut y avoir un risque de gel des parties internes contenant de l'eau. Ne pas utiliser la machine dans de telles conditions.

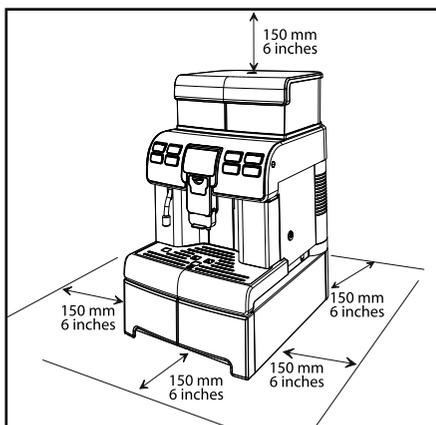
Pour un bon fonctionnement de la machine, veiller à ce que :

- température ambiante : 10°C ÷ 40°C
- humidité maximale : 90%.
- le local ait été préparé pour recevoir la machine ;
- la surface sur laquelle on installe la machine soit à niveau, solide et stable ; le plan d'appui ne doit pas dépasser une inclinaison de 2° ;
- le local soit suffisamment éclairé, aéré et propre, et la prise de courant soit facilement accessible.

**!** L'utilisateur doit pouvoir accéder à la machine et à la prise de courant sans aucune contrainte : il doit pouvoir quitter immédiatement les lieux en cas de nécessité. Il faut donc laisser tout autour de la machine et devant la prise un espace suffisant pour pouvoir y accéder librement.

Le dessin ci-dessous indique l'espace nécessaire pour pouvoir accéder librement :

- au clavier situé dans la partie frontale
- aux groupes pour une réparation de panne.



**i** La machine se compose de 2 parties en 2 emballages séparés qui doivent être assemblés comme indiqué à la section 8.6.

Après avoir placé l'emballage à proximité de la zone d'installation, procéder comme suit :

- vérifier si la machine n'a pas souffert pendant le transport : l'emballage d'origine doit être fermé et en bon état ;
- ouvrir l'emballage ;
- vérifier l'état et le modèle de la machine contenu dans l'emballage ;
- contrôler le contenu du jeu d'accessoires joint à la machine (voir « 8.3 Liste des accessoires fournis ») ;
- sortir la machine de son emballage d'origine ;
- libérer la machine du reste de l'emballage ;
- ensuite, soulever la machine et la placer dans l'espace prévu à cet effet.

### 8.5 Élimination de l'emballage

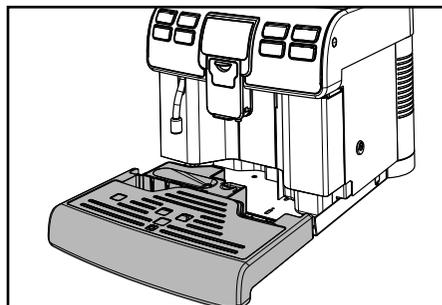
Lors de l'ouverture de l'emballage, il est recommandé de trier par type les matériaux d'emballage utilisés et de les éliminer par la suite conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination.

**i** Il est conseillé de conserver l'emballage pour des déplacements ou des transports ultérieurs.

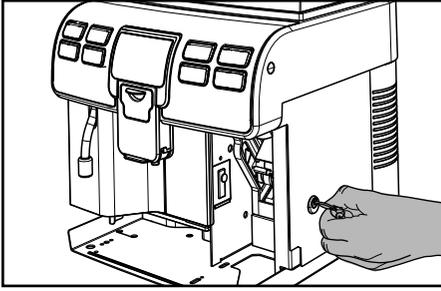
### 8.6 Installation Base récipients

Avant d'utiliser la machine, il faut installer les récipients à la base de la machine.

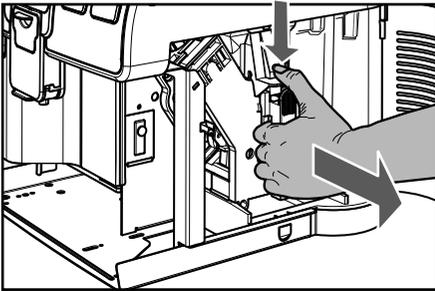
**1** Pour installer les récipients, retirer le bac d'égouttement et le tiroir logement du groupe.



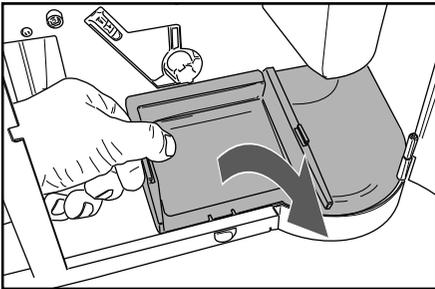
**2** Ouvrir la porte de service à l'aide de la clé fournie.



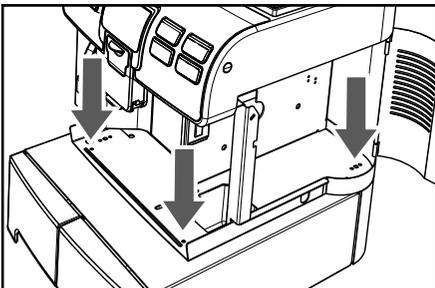
**3** Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ».



**4** Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.



**5** Fixer la base aux tiroirs à l'aide des vis fournies.



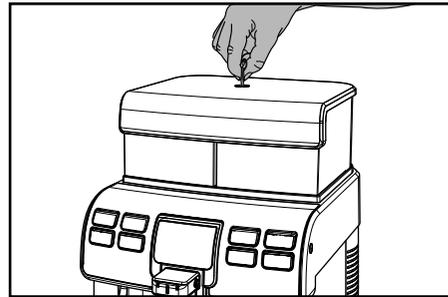
**i** Il est conseillé de vérifier si les composants sont bien alignés.

Après avoir installé les récipients, replacer les composants et fermer la porte de service. Installer le tiroir logement du groupe et le bac d'égouttement.

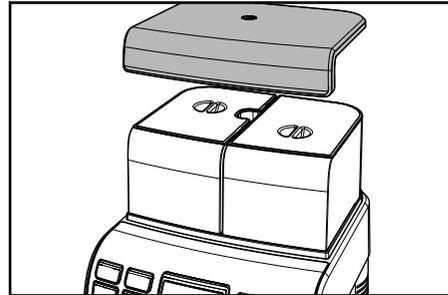
### 8.7 Ouverture du couvercle supérieur

Pour remplir les récipients il faut enlever le couvercle supérieur de protection qui limite l'accès aux seules personnes autorisées.

**1** Pour enlever le couvercle, il faut le débloquer au moyen de la clé fournie.



**2** Après avoir débloqué le couvercle, le retirer en le soulevant.



Le réservoir à eau et le réservoir à café en grains peuvent maintenant être remplis.

### 8.8 Remplissage du réservoir à eau

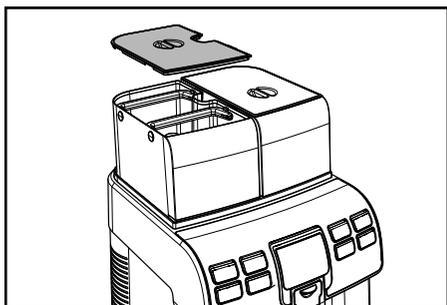
Avant de mettre la machine en marche, il faut remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche potable.

 **Attention ! Si la machine n'a jamais été utilisée, laver avec soin le réservoir à eau.**

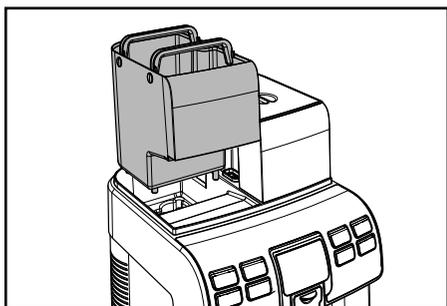
**Le réservoir à eau doit être rempli uniquement avec de l'eau fraîche potable. De l'eau chaude, de l'eau pétillante ou autres liquides pourraient endommager la machine.**

**1** Retirer le couvercle de protection comme indiqué à la section 8.7.

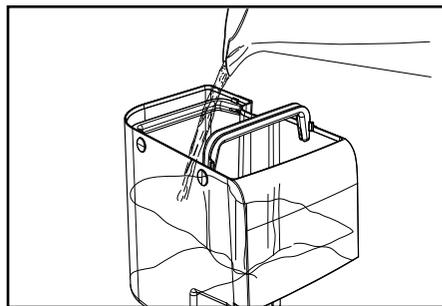
**2** Retirer le couvercle.



**3** Retirer le réservoir ; le soulever par les poignées prévues à cet effet installées à l'intérieur.



**4** Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir.



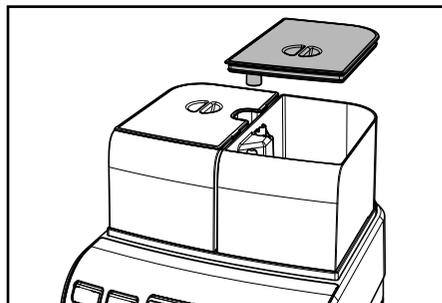
**5** Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

### 8.9 Remplissage du réservoir à café en grains

Avant de mettre la machine en marche, il faut vérifier si le réservoir contient une quantité suffisante de café.

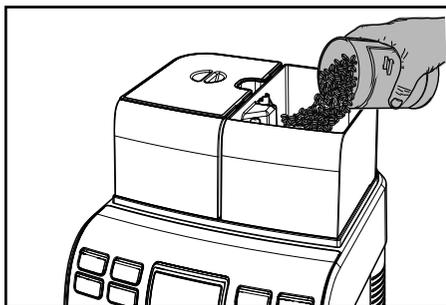
 **Attention ! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.**

**1** Enlever le couvercle du réservoir à café.



 **Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.**

2 Verser doucement le café en grains dans le réservoir.



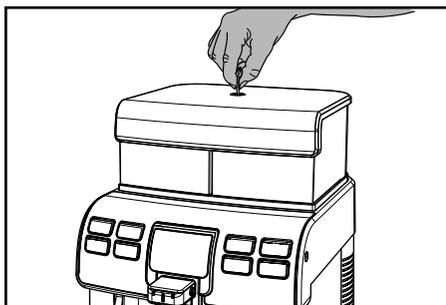
**i** Si le réservoir à eau n'est pas en place, vérifier qu'aucun grain de café ne tombe dans la zone du réservoir. Le cas échéant, les enlever pour éviter tout dysfonctionnement.

3 Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

### 8.10 Fermeture du couvercle supérieur

Après avoir effectué les opérations de remplissage et pendant le fonctionnement, le couvercle supérieur de protection doit être toujours inséré et bloqué au moyen de la clé fournie pour prévenir l'accès à toute personne non autorisée.

1 Pour bloquer le couvercle supérieur (1), il faut le poser et le fermer au moyen de la clé fournie.



### 8.11 Branchement électrique

**!** Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par le gérant.

Cette machine a été conçue pour fonctionner sous une tension monophasée dont la valeur est indiquée sur sa plaquette signalétique (section 1.4 « Plaquette signalétique de la machine »).

Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier si l'interrupteur général est sur « 0 ».

Le branchement électrique de la machine est à la charge et sous la responsabilité du Gérant.

La machine doit être branchée sur la ligne électrique au moyen de la fiche installée dans le câble électrique, tout en respectant :

- Les lois et les normes techniques en vigueur dans le pays au moment de l'installation ;
- Les données estampillées sur la plaquette des données techniques située sur le côté de la machine.

**!** Attention : la prise électrique doit se trouver dans un endroit d'accès facile pour l'utilisateur de manière à ce qu'il puisse débrancher facilement la machine en cas de nécessité.

**!** Il est interdit de :

- Utiliser une rallonge, quelle qu'elle soit.
- Remplacer la fiche d'origine.
- Utiliser un adaptateur.

### 8.12 Configurer la langue (lors de la toute première utilisation)

Lors du premier démarrage, la machine demande de sélectionner et de mémoriser la langue souhaitée pour l'affichage des messages. Cette configuration permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du Pays d'utilisation.

LANGUE
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

1 Sélectionner la langue en appuyant sur la touche (24) « CLEAN » ou sur la touche (20) « ☕ ».

2 Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour mémoriser la langue.

3 La machine commence le chauffage du système.

**i** Remarque°: une fois le réchauffement terminé, lors de la première utilisation, la machine effectue l'amorçage du circuit et un cycle de rinçage des circuits internes dans lesquels une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

### 8.13 Première utilisation - après une longue période d'inactivité

Pour un café expresso optimal : rincer le circuit de café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent. Ces instructions doivent être suivies :

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

**1** Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche (voir section 8.8).

**2** Insérer un grand récipient sous la buse de distribution (**Fig. 05, page 3**).

**3** Appuyer sur la touche «  » pour commencer la distribution.

**4** La machine distribuera un café depuis la buse de distribution de café (10-page 2). Attendre la fin de la distribution et vider le récipient.

**5** Répéter 3 fois les opérations du point 2 au point 4 ; passer ensuite au point 6.

**6** Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude (**Fig. 07, page 3**).

**7** Appuyer sur la touche (22) «  » et démarrer la distribution d'EAU CHAUDE.

**8** Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient.

La machine est prête à l'emploi.

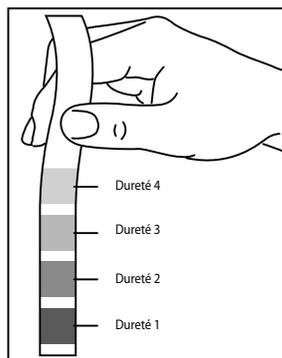
### 8.14 Mesure et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

**1** Plonger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau fournie avec la machine pendant une seconde.

**i** Remarque : Le test n'est valable que pour une mesure.

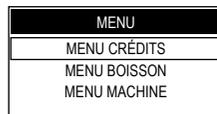
**2** Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.



**3** Les numéros correspondent aux réglages que l'on retrouve dans le réglage de la machine illustré ci-dessous.

- DURETÉ 4 (dure)
- DURETÉ 3 (moyenne)
- DURETÉ 2 (douce)
- DURETÉ 1 (très douce)

**4** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.



**5** Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche (24) «  »

MENU
MENU CRÉDITS
MENU BOISSON
MENU MACHINE

6 Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

MENU MACHINE
MENUS GÉNÉRAUX
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
ENTRETIEN

7 Appuyer sur la touche (24) « » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».

MENU MACHINE
MENUS GÉNÉRAUX
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
ENTRETIEN

8 Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

MENU EAU
DURETÉ
RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU
VALIDATION FILTRE
ACTIVATION FILTRE

9 Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder au menu « DURETÉ ».

**i** **Remarque : la machine est fournie avec un réglage standard satisfaisant la plupart des utilisations.**

DURETÉ
1
2
3
4

10 Appuyer sur :  
la touche (24) « » pour augmenter la valeur  
ou  
la touche (20) « » pour diminuer la valeur.

11 Appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer la modification sélectionnée.

Après avoir réglé la dureté de l'eau, installer le filtre (Intenza+) comme indiqué à la section suivante. Ensuite, quitter la programmation comme indiqué à la section 9.2.

### 8.15 Filtre à eau « INTENZA+ »

L'eau est un composant fondamental de chaque café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. C'est pourquoi toutes les machines Saeco peuvent être équipées du filtre INTENZA+. Le filtre est facile à utiliser et sa technologie de pointe prévient efficacement la formation du calcaire. La qualité de l'eau sera toujours optimale, pour conférer à votre café expresso un arôme plus intense.

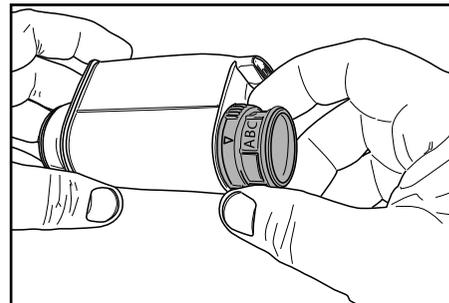
**i** **Le filtre à eau « INTENZA+ » peut être installé uniquement si la machine N'EST PAS reliée au réseau de distribution d'eau.**

**!** **Le filtre anticalcaire doit être remplacé lorsque la machine le signale. Avant d'effectuer le détartrage, le filtre anticalcaire doit être enlevé du réservoir à eau.**

**i** **La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre à eau « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.**

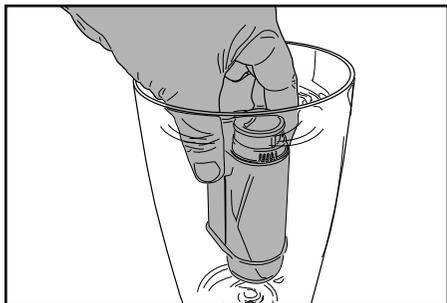
1 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau.

Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section 8.14).

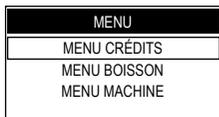


- A = Eau douce
- B = Eau dure (standard)
- C = Eau très dure

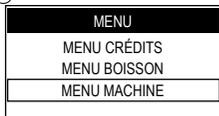
**2** Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



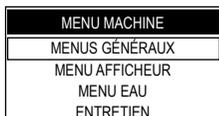
**3** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.



**4** Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** »



**5** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.



**6** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » jusqu'à sélectionner l'option « MENU EAU ».



**7** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.

**8** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » jusqu'à sélectionner l'option « ACTIVATION FILTRE ».



**9** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.

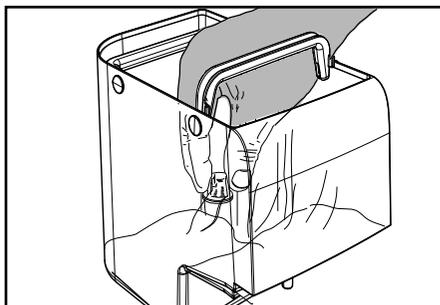


**i** Remarque: pour quitter la procédure, appuyer sur la touche (23) « **★P** ».

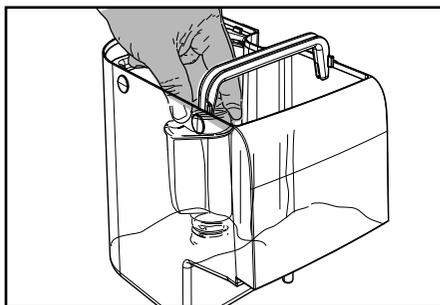
**10** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour continuer.



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



**12** Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



**13** Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.

**14** Appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer l'introduction du nouveau filtre.



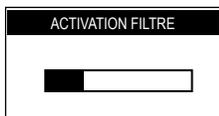
**15** Enlever et vider le bac d'égouttement (13-page 2). Après le vidage, réintroduire le bac d'égouttement et appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer le vidage.



**16** Insérer un grand récipient sous la buse de distribution d'eau chaude (Fig. 07, page 3).

**17** Appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer.

Attendre que la machine termine la distribution de l'eau nécessaire pour l'activation du filtre.



Une fois le cycle terminé, enlever le récipient précédemment placé sous la buse de l'eau chaude.

**i** Remarque<sup>o</sup>: 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 11.

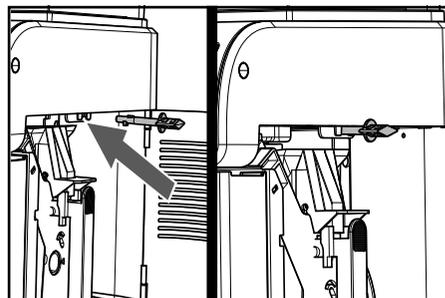
### 8.16 Réglage du moulin à café

**!** Attention ! Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains. Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains. Le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou autres objets. Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et débrancher la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé. Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine.

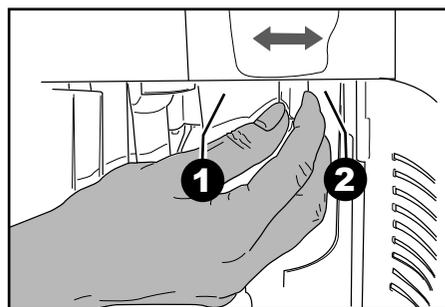
**1** La machine allumée, ouvrir la porte du logement de service à l'aide de la clé fournie.

**2** Désactiver le minirupteur de sécurité en insérant la clé fournie dans le logement indiqué.



**!** Attention ! En désactivant le minirupteur de sécurité, l'opérateur court le risque d'entrer en contact avec les organes en mouvement de la machine. Réactiver la sécurité, une fois le réglage effectué.

**3** Tourner le levier d'un seul cran à la fois pendant la mouture. Distribuer 2-3 cafés pour vérifier la variation du degré de mouture.



Les références indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler des degrés différents de mouture avec les références suivantes :

- 1 - Mouture fine
- 2 - Mouture grosse

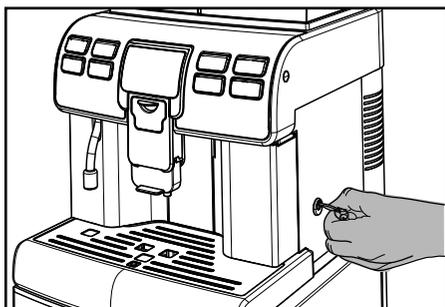
**8.17 Réglage « Arôme » -  
quantité de café moulu**

La machine permet de régler la quantité de café à mouler pour la préparation de chaque café.

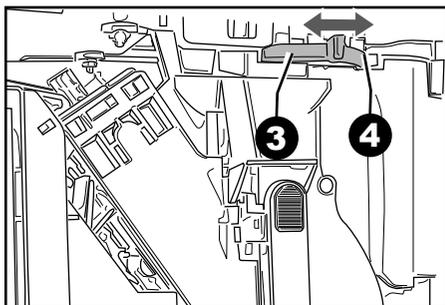
**⚠ Attention ! Tourner le levier de réglage de l'Aroma seulement lorsque le moulin à café est à l'arrêt. Le réglage doit être effectué avant de distribuer le café.**

Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté à l'intérieur du logement de service de la machine.

**1** Ouvrir la porte du logement de service à l'aide de la clé fournie.



Les références indiquent la quantité de café moulu réglé ; il est possible de régler des quantités différentes avec les références suivantes :



- 3 - Quantité minimum de café (environ 7 grammes)
- 4 - Quantité maximum de café (environ 11 grammes)

**8.18 Réglage des produits dans une tasse**

La machine permet de régler la longueur des produits distribués dans une tasse en fonction des besoins du consommateur et des caractéristiques des tasses/petites tasses.

Le réglage de la quantité du produit dans la tasse, petite tasse ou gobelet peut être effectué à l'aide de deux systèmes :

- 1 Méthode numérique
- 2 Méthode visuelle.

**Méthode numérique**

Pour régler la longueur à l'aide de cette méthode, accéder au « MENU BOISSON » et programmer depuis le petit clavier chaque boisson présente. Ce système demande ensuite une vérification de la distribution pour constater la quantité de produit effectivement distribuée.

Pour plus de commodité, on montre ici comment effectuer la programmation d'un cappuccino, avec toutes les séquences opérationnelles nécessaires.

**1** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.

MENU
MENU CRÉDITS
MENU BOISSON
MENU MACHINE

**2** Pour sélectionner l'option « MENU BOISSON », appuyer sur la touche (24) « CLEAN ».

MENU
MENU CRÉDITS
MENU BOISSON
MENU MACHINE

**3** Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder.

MENU BOISSON
ESPRESSO
CAFE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

**4** Pour sélectionner l'option « CAPPUCCINO », appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** ».

MENU BOISSON
ESPRESSO
CAFÉ
<b>CAPPUCCINO</b>
LATTE MACCHIATO

**11** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » pour sélectionner le menu « LONGUEUR CAFÉ ».

CAPPUCCINO
PRÉINFUSION
TEMPÉRATURE CAFÉ
<b>LONGUEUR CAFÉ</b>
QUANTITÉ LAIT

**5** Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

CAPPUCCINO
<b>PRÉINFUSION</b>
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT

**12** Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

LONGUEUR CAFÉ
185

**6** Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder au menu « PRÉINFUSION ».

PRÉINFUSION
OFF
<b>BASSE</b>
ÉLEVÉE

**13** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » ou sur la touche (20) « » pour sélectionner la valeur souhaitée en faisant défiler la bande ; le numéro à côté indique la valeur (**en impulsions**) relative à la bande.

Ensuite, appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer et quitter.

**7** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » ou sur la touche (20) « » pour sélectionner la valeur souhaitée. Ensuite, appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer et quitter.

**14** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » pour sélectionner le menu « QUANTITÉ LAIT ».

**8** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » pour sélectionner le menu « TEMPÉRATURE CAFÉ ».

CAPPUCCINO
PRÉINFUSION
<b>TEMPÉRATURE CAFÉ</b>
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT

CAPPUCCINO
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
<b>QUANTITÉ LAIT</b>
STANDARD

**9** Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

TEMPÉRATURE CAFÉ
BASSE
<b>NORMALE</b>
ÉLEVÉE

**15** Appuyer sur la touche (18) « » pour accéder.

QUANTITÉ LAIT
18

**10** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » ou sur la touche (20) « » pour sélectionner la valeur souhaitée. Ensuite, appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer et quitter.

**16** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » ou sur la touche (20) « » pour sélectionner la valeur souhaitée en faisant défiler la bande ; le numéro à côté indique la valeur (**en secondes**) relative à la bande.

Ensuite, appuyer sur la touche (18) « » pour confirmer et quitter.

Une fois cette phase terminée, la boisson a été programmée et il est conseillé d'effectuer un contrôle visuel du résultat obtenu. Si

l'on souhaite rétablir les paramètres d'usine d'une boisson donnée, procéder comme suit.

**i** **Remarque : pour chaque boisson, on peut rétablir les paramètres d'usine. Le rétablissement est valable pour la boisson sélectionnée. Pour rétablir d'autres boissons, accéder au menu et effectuer le rétablissement.**

**17** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » pour sélectionner le menu « STANDARD ».



**18** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.



**i** **Remarque°: le rétablissement élimine définitivement les données mémorisées ; pour quitter la procédure, appuyer sur la touche (23) « **★P** ».**

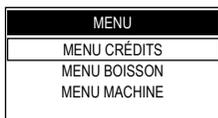
**19** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour confirmer.

La boisson a été rétablie aux paramètres d'usine. Appuyer sur la touche (23) « **★P** » une ou plusieurs fois pour quitter.

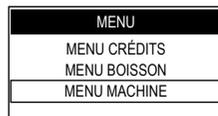
### Méthode visuelle

Grâce à cette méthode, le réglage de la longueur des produits peut être effectué par le gérant depuis le clavier, mais de manière visuelle ; la quantité est réglée pendant la distribution. Cette fonction est désactivée par le fabricant, mais on peut l'activer pour effectuer un réglage plus rapide.

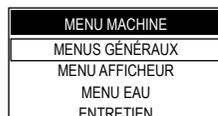
**1** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.



**2** Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** »



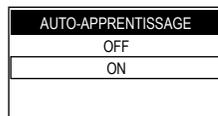
**3** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.



**4** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder à « MENUS GÉNÉRAUX ».



**5** Pour sélectionner l'option « AUTO-APPRENTISSAGE », appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** ». Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder.



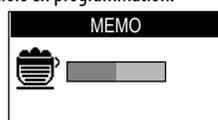
**6** Pour sélectionner l'option « ON », appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** ». Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour confirmer.

Appuyer plusieurs fois sur la touche (23) « **★P** » pour quitter la programmation.

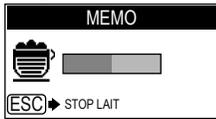
Une fois cette fonction activée, appuyer sur la touche de la boisson que l'on souhaite programmer et arrêter la distribution comme indiqué sur l'afficheur lorsqu'on le souhaite. Comme exemple, nous allons programmer un cappuccino ; avant d'effectuer la programmation, préparer la machine comme indiqué à la section 3.8.

**7** Placer une tasse sous la buse de distribution (Fig. 12, page 3).

**8** Appuyer sur la touche (20) « **☕** » et la garder enfoncée jusqu'à ce qu'apparaisse le message « MEMO » et enlever le doigt. La machine est alors en programmation.

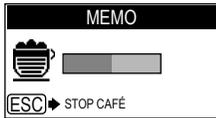


**9** La machine commence la phase de distribution du lait ; l'afficheur montre le message « **STOP LAIT** ».



Il faut alors appuyer sur la touche (23) « » lorsque la quantité de lait souhaitée a été atteinte dans la tasse.

**10** Tout de suite après, la machine commence la phase de distribution du café ; l'afficheur montre le message « **STOP CAFÉ** ».



Il faut alors appuyer sur la touche (23) « » lorsque la quantité de café souhaitée a été atteinte dans la tasse.

Dans ce cas-là, la touche (20) « » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

**i** **Remarque : De cette façon on peut programmer la longueur de tous les produits, sauf le « CAFÉ AMÉRICAIN » et la « VAPEUR ».**

À la fin de la programmation, accéder à la programmation et remettre le paramètre « **AUTO-APPRENTISSAGE** » sur « **OFF** » pour éviter que les utilisateurs puissent varier les doses accidentellement.

## 9 PROGRAMMATION DE LA MACHINE



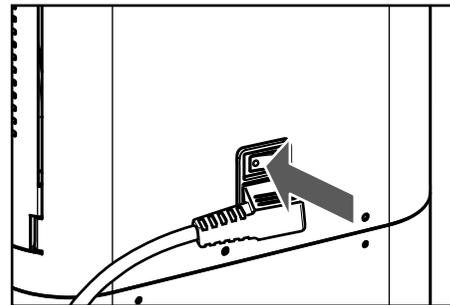
Toutes les opérations décrites à la section 9 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

Le technicien spécialisé ou le gérant peuvent modifier certains paramètres de fonctionnement de la machine en fonction des exigences personnelles de l'utilisateur.

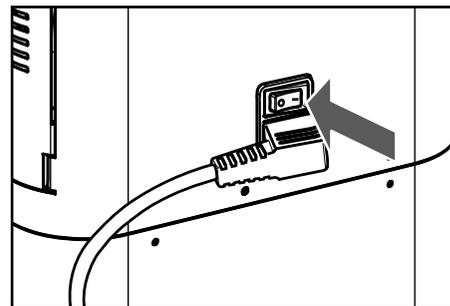
### 9.1 Accès à la programmation

Effectuer les opérations ci-dessous pour accéder à la programmation de la machine.

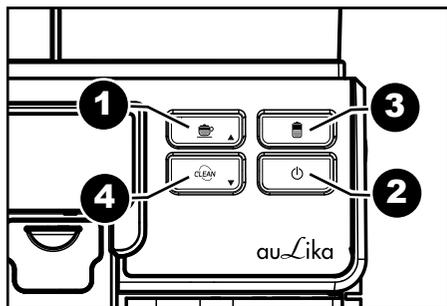
**1** Mettre la machine hors tension par l'interrupteur général.



**2** Mettre la machine en marche par l'interrupteur général et...



... pendant que la machine effectue le contrôle des fonctions, appuyer sur les boutons selon la séquence indiquée.



Pour configurer le MOT DE PASSE, se reporter à la section 9.6.

## 9.2 Commandes de programmation

Lorsqu'on accède aux menus de la machine, les touches du clavier ont des fonctions différentes.

### Touche (20) « » « page vers le haut/modifier »

Cette touche permet de :

- 1 passer d'une page à l'autre d'un menu ;
- 2 modifier les paramètres rendus éditables par la touche « OK ».

### Touche (24) « » « page vers le bas/modifier »

Cette touche permet de :

- 1 passer d'une page à l'autre d'un menu ;
- 2 modifier les paramètres rendus éditables par la touche « OK ».

### Touche (18) « » (OK)

Cette touche permet de :

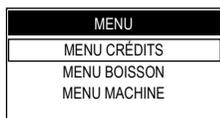
- 1 sélectionner la fonction affichée ;
- 2 valider le paramètre/valeur éditable.

### Touche (23) « » « ESC »

Cette touche permet de quitter sans modifier le paramètre édité ou sélectionné.

**Remarque :** Appuyer plusieurs fois pour quitter la programmation.

Si la séquence a été exécutée correctement, on accède au menu de programmation.



À la sect. 9.3, sect. 9.4 et sect. 9.5 sont listées toutes les fonctions présentes dans ces menus.

**i** **Remarque :** par cette procédure on accède au menu de programmation, même lorsque la machine est froide et n'a pas atteint la température de fonctionnement ; pour l'exécution de certains programmes (par ex. : DÉTARTRAGE), la machine gère automatiquement la procédure en se réchauffant en fonctions des réglages du fabricant.

**i** **Remarque :** après 3 minutes d'inactivité, la machine quitte la programmation et se met en mode de fonctionnement normal.

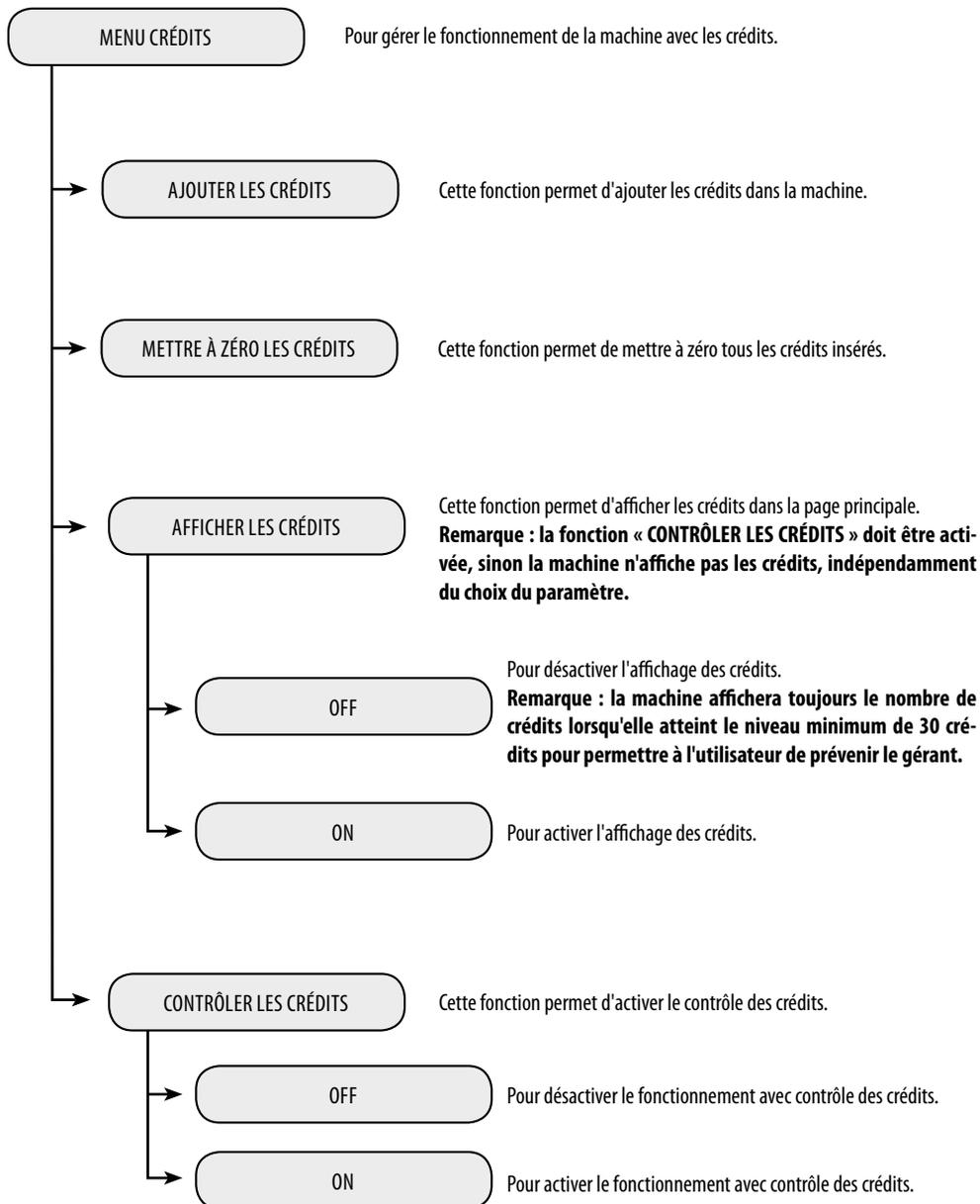
 Les menus doivent être protégés par un MOT DE PASSE.

 Le MOT DE PASSE n'est pas demandé s'il est réglé sur la valeur par défaut (0000). Il doit être modifié au cours de la 1ère mise en service de la machine, de manière à empêcher l'accès aux personnes non autorisées. Après la modification, lors de chaque accès, il faut insérer le mot de passe à chaque qu'il s'affiche à l'écran :

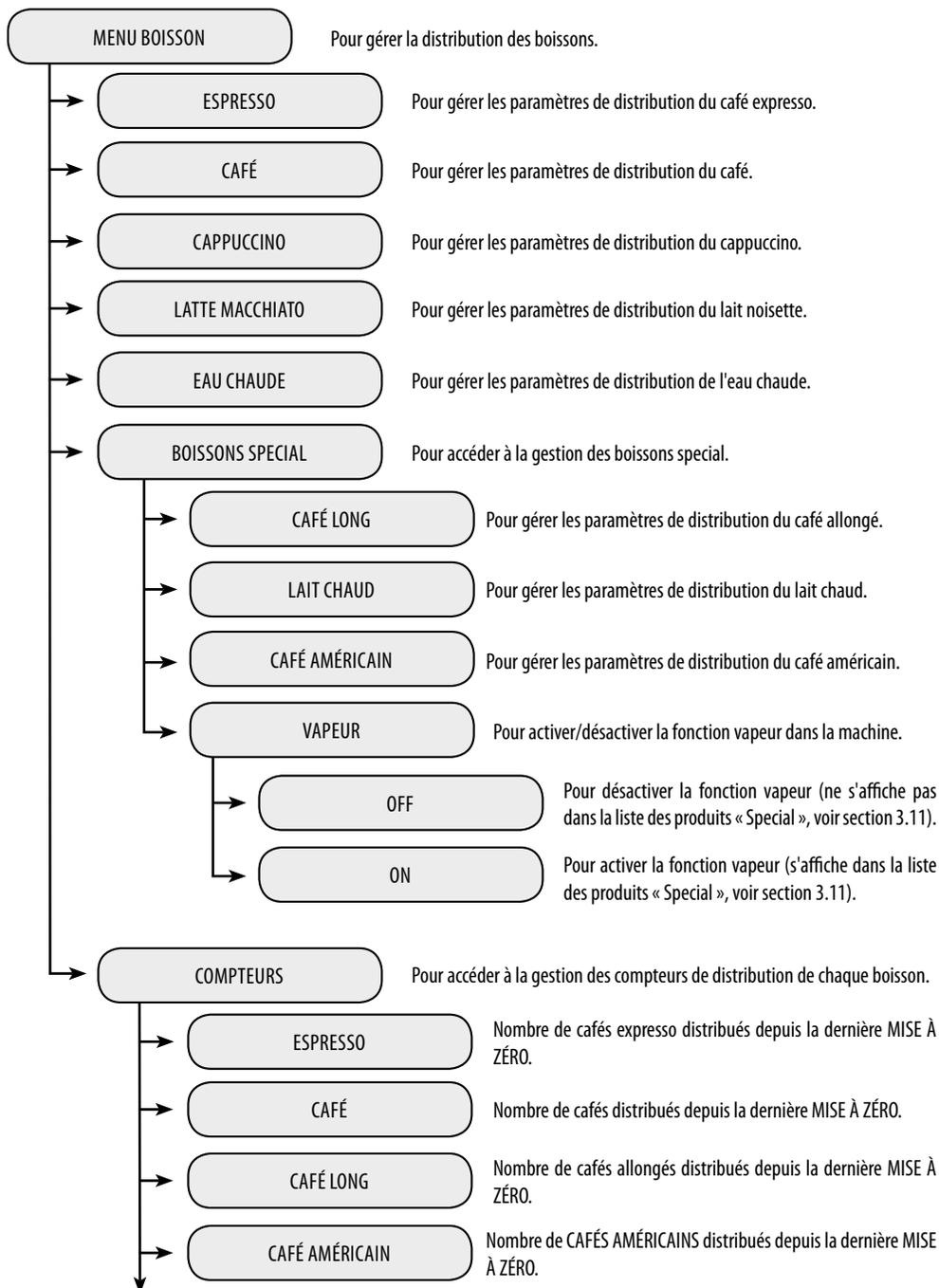


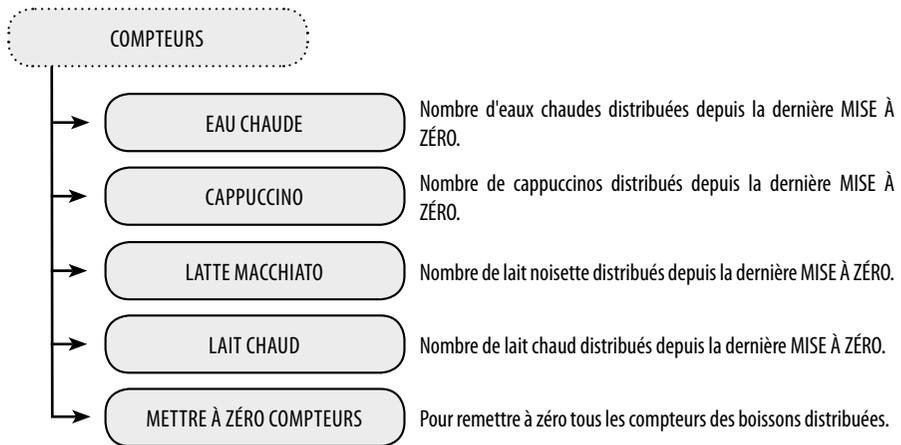
**9.3 Menu des crédits**

Ce menu permet de gérer les crédits insérés dans la machine pour éviter des distributions de produits non souhaités. La gestion des crédits ne fonctionne pas avec la distribution d'eau chaude, de lait chaud et de vapeur.



**9.4 Menu Boisson**





### Paramètres boissons

Cette section décrit les différents paramètres qui peuvent être modifiés.

**Remarque : tous les paramètres ne sont pas présents pour chaque option à programmer.**

#### PRÉINFUSION

La pré-infusion<sup>o</sup>: 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.

OFF<sup>o</sup>: la pré-infusion n'est pas effectuée.

BASSE<sup>o</sup>: activée.

ÉLEVÉE<sup>o</sup>: plus longue pour exalter le goût du café.

#### TEMPÉRATURE CAFÉ

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

BASSE<sup>o</sup>: température basse.

NORMALE<sup>o</sup>: température standard.

ÉLEVÉE<sup>o</sup>: température haute.

#### LONGUEUR CAFÉ

Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer (**unité de mesure de la valeur en impulsions turbine**).

#### QUANTITÉ LAIT

Cette section permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer (**unité de mesure de la valeur en secondes**).

**Ces configurations ne sont valables que pour la programmation de la distribution de boissons à base de lait.**

#### QUANTITÉ 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 barre permet de régler avec précision la quantité d'eau à distribuer (**unité de mesure de la valeur en impulsions turbine**).

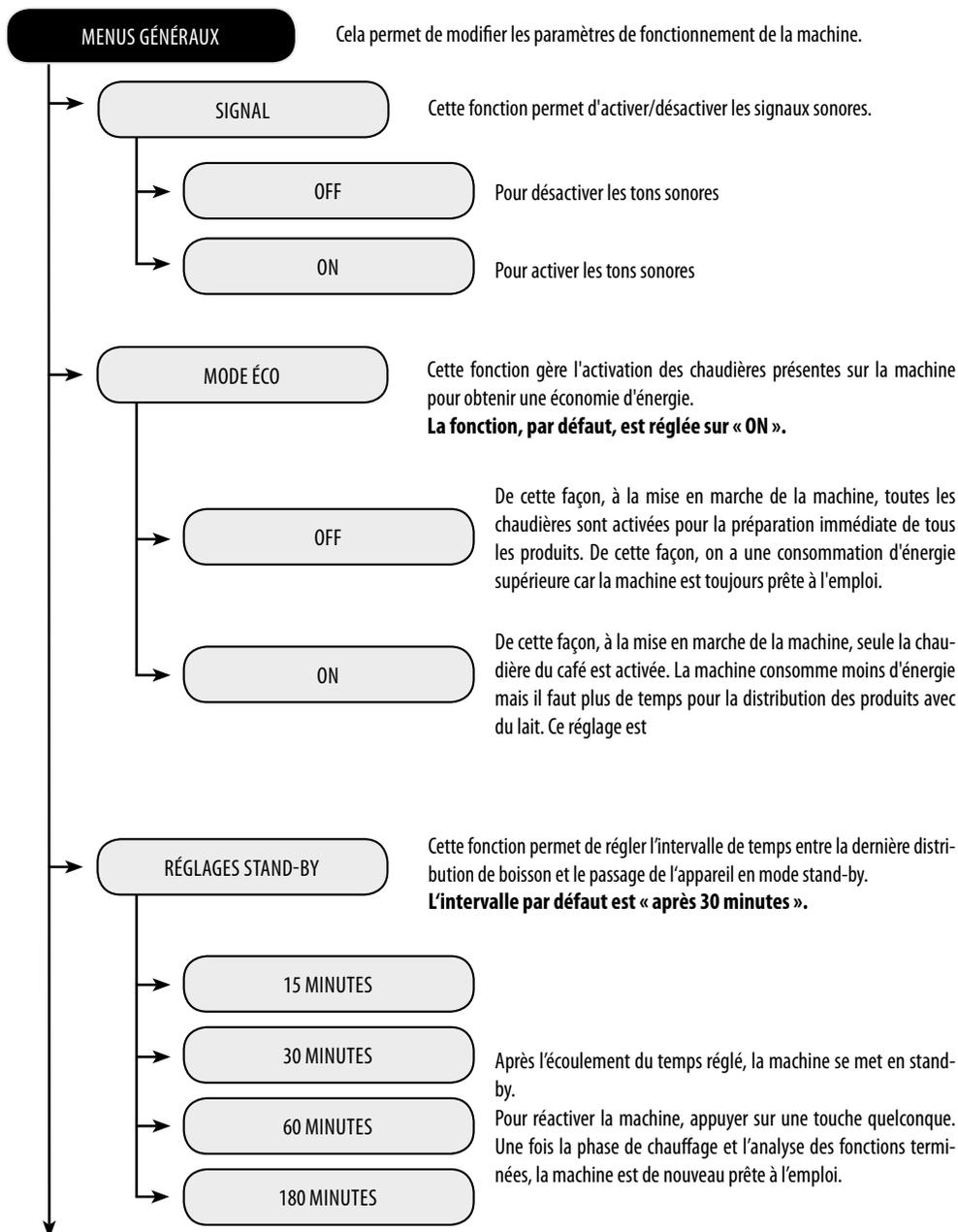
**Ces configurations ne sont valables que pour la programmation de la distribution d'eau chaude.**

#### STANDARD

Pour chaque boisson il est possible de reprogrammer les valeurs standard prédéfinies par le fabricant, même en fonction de la langue sélectionnée. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.

## 9.5 Menu machine

Ce menu permet de gérer les paramètres généraux de fonctionnement et d'entretien de la machine.



MENUS GÉNÉRAUX

AUTO-APPRENTISSAGE

Pour activer la fonction d'auto-apprentissage de la longueur dans la tasse des boissons distribuées.

OFF

Dans ce mode, l'auto-apprentissage est désactivé.

ON

Dans ce mode, l'auto-apprentissage est activé ; en gardant une touche enfoncée pendant 3 secondes consécutives, un cycle automatique d'apprentissage de la longueur de la boisson dans la tasse démarre.

ENTRER LE MOT DE PASSE

Pour régler le MOT DE PASSE d'accès à la programmation dans la machine.

**Remarque : si le MOT DE PASSE est (0000), il ne sera pas demandé pendant l'accès.**

**Si on oublie le MOT DE PASSE, il faut démarrer une procédure de rétablissement en contactant le service consommateurs.**

MENU AFFICHEUR

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

LANGUE

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

FRANÇAIS

La langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur. La langue peut être modifiée moyennant les commandes prévues à cet effet.

LUMINOSITÉ

Pour régler la bonne luminosité de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.

CONTRASTE

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

**MENU EAU**

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

**DURETÉ**

Pour modifier le réglage de la dureté de l'eau dans la machine.  
La fonction « Dureté » 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 indiqué à la section 8.14.**

**RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU**

Pour activer la fonction qui permet à la machine de fonctionner avec le réseau de distribution d'eau (**uniquement pour les modèles qui supportent cette fonction**).

**OFF**

De cette manière, la machine fonctionnera uniquement avec le réservoir installé.

**ON**

De cette manière, la machine fonctionnera avec l'eau en provenance du réseau de distribution d'eau.

**i** **Remarque : Faire très attention à cette fonction, puisque des dysfonctionnements pourraient se produire si on programme une valeur incorrecte.**

**L'option « ON » doit être activée uniquement si le Kit « Réseau de distribution d'eau » est installé et que celui-ci soit bien relié. Toute autre utilisation comporte le dysfonctionnement de la machine.**

**Lorsqu'on sélectionne l'option « ON », les fonctions « VALIDATION FILTRE » et « ACTIVATION FILTRE » seront cachées et ne pourront être sélectionnées.**

**VALIDATION FILTRE**

Pour 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 invalidé.

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

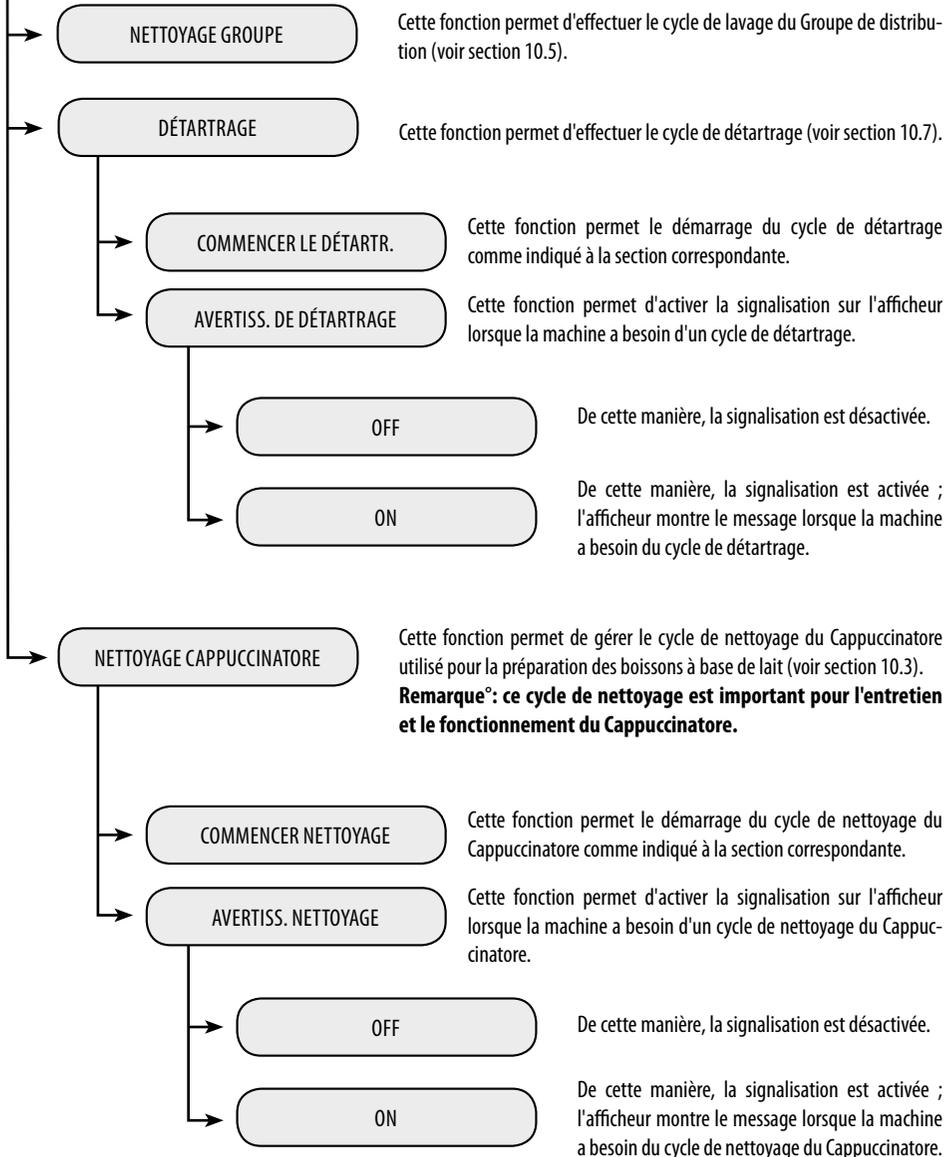
Fonctions visibles uniquement si la fonction « RÉSEAU DE DISTRIB. D'EAU » est sur OFF.

**ACTIVATION FILTRE**

Pour effectuer l'activation du filtre après son installation ou son remplacement. Pour la bonne installation et/ou remplacement, consulter la section correspondante 8.15.

## ENTRETIEN

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



## RÉGLAGES D'USINE

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

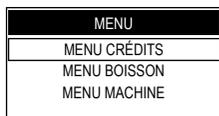
**Remarque : cette section permet de réinitialiser les données d'usine pour les paramètres personnels du menu machine.**

## 9.6 Configuration du MOT DE PASSE

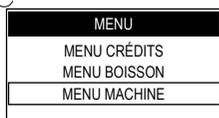
Le MOT DE PASSE doit être configuré par le gérant pour prévenir l'accès de personnes non autorisées qui pourraient modifier les réglages de la machine et causer des dysfonctionnements.

Pour configurer le MOT DE PASSE, procéder comme suit :

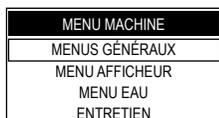
- 1 Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.



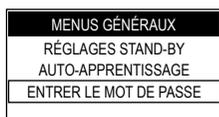
- 2 Pour sélectionner l'option « MENU MACHINE », appuyer sur la touche (24) « CLEAN ».



- 3 Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder.



- 4 Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder à « MENUS GÉNÉRAUX ».



- 5 Pour sélectionner l'option « ENTRER LE MOT DE PASSE », appuyer sur la touche (24) « CLEAN ». Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder.



- 6 Il est maintenant possible de configurer le MOT DE PASSE.

- 7 Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » ou sur la touche (20) « ☕ » pour sélectionner le numéro souhaité.

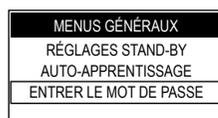
- 8 Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour confirmer le numéro mis en évidence et pour passer au suivant.

- 9 Effectuer les procédures des points (7) et (8) pour configurer tous les numéros choisis.

Nous présentons ci-après un exemple pour mieux expliquer la procédure.



Lorsqu'on appuie sur la touche (18) « ☕ » sur le dernier numéro, la machine mémorise le code et affiche la page suivante.



Appuyer plusieurs fois sur la touche (23) « ✱ » pour quitter ; dorénavant, il faudra saisir le MOT DE PASSE pour accéder aux menus.

## 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Toutes les opérations décrites à la section 10 relèvent de la compétence exclusive du gérant ou du technicien spécialisé qui devront organiser toutes les séquences opérationnelles et veiller à ce que les moyens utilisés soient conformes aux consignes en vigueur en matière de sécurité.

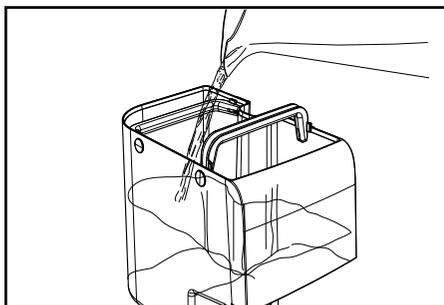
### 10.1 Intervalles de nettoyage

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien comme indiqué dans le tableau suivant.

Opérations à effectuer	Lorsque indiqué	Toutes les semaines	Tous les mois ou 500 distributions
Vider et nettoyer le tiroir à marc.	■		
Nettoyage plus soigné Cappuccinatore			■
Nettoyage réservoir à eau		■	
Nettoyage Groupe de distribution		■	
Lubrification Groupe de distribution			■
Nettoyage Réservoir à café			■
Détartrage	■		

### 10.2 Nettoyage bac de l'eau

Le bac de l'eau doit être nettoyé à chaque remplissage.



### 10.3 Nettoyage plus soigné du Cappuccinatore

Procéder une fois par mois à un nettoyage soigné de tous les composants du Cappuccinatore en utilisant le détergent Saeco. Le détergent Saeco peut être acheté chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine.



**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.**

**1** S'assurer que le Cappuccinatore est correctement inséré (Fig. 09-10, page 3).

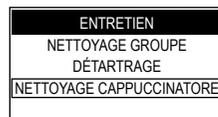
**2** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.

**3** Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » et sélectionner l'option « MENU MACHINE » ; appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder au menu.

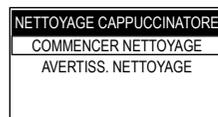
**4** Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » et sélectionner l'option « ENTRETIEN » ; appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder au menu.



**5** Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » jusqu'à sélectionner l'option « NETTOYAGE CAPPUCCINATORE ».



Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour confirmer.



Appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour confirmer.

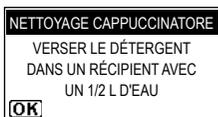


**i** Remarque°: au cas où cette option serait confirmée, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche (23) «  » pour quitter.

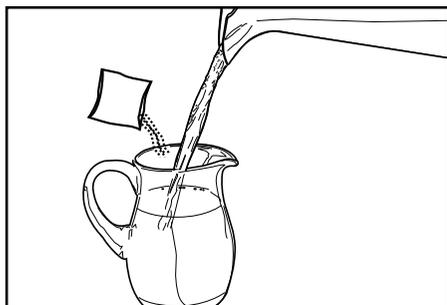
**6** Appuyer sur la touche (18) «  » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.



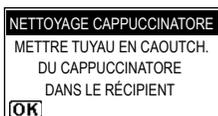
**7** Remplir le réservoir à eau et appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**8** Verser un sachet de solution dans un récipient avec un 1/2 (demi) litre d'eau fraîche potable.



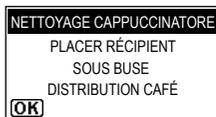
**9** Attendre que le contenu du sachet soit entièrement dissout et appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**10** Mettre le tuyau nettoyé directement dans le récipient.

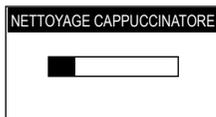
**11** Appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.

**!** Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.



**12** Placer un récipient vide d'au moins 1 litre sous la buse de distribution et appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.

**13** La machine effectue un cycle de lavage du Cappuccinatore.



La barre indique l'état d'avancement du lavage.

**14** Attendre que le cycle se termine automatiquement. À la fin du cycle, l'afficheur montre :



**15** Laver le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche potable ; appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



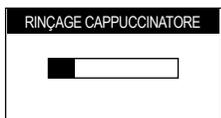
**16** Laver soigneusement le récipient utilisé pour la solution et le remplir avec un 1/2 (demi) litre d'eau fraîche potable qui sera utilisée pour le rinçage.

**17** Vider le récipient situé sous la buse de distribution.

**18** Mettre le tuyau d'aspiration dans le récipient utilisé. Appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**19** Placer un récipient vide sous la buse de distribution et appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**20** La machine effectue un cycle de rinçage du Cappuccinatore. La barre indique l'état d'avancement du rinçage.

**21** Attendre que le cycle se termine automatiquement. La machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal.

**22** Laver tous les composants du Cappuccinatore comme indiqué à la section 5.4.

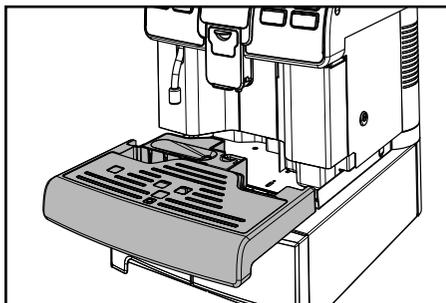
**i** **Remarque**°: il est conseillé d'enlever le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.

#### 10.4 Nettoyage hebdomadaire du Groupe de distribution

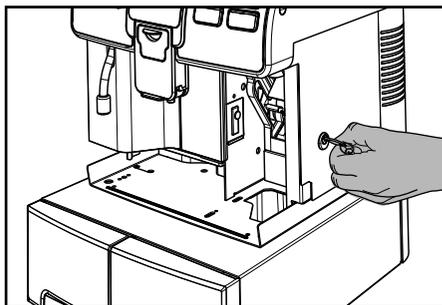
Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

**1** Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et débrancher la fiche de la prise de courant.

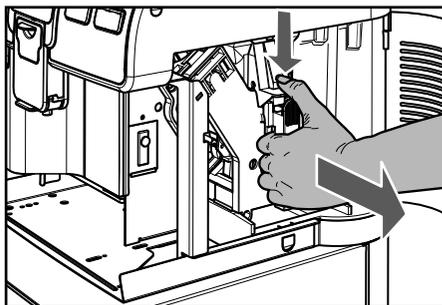
**2** Enlever le bac d'égouttement et le tiroir à marc.



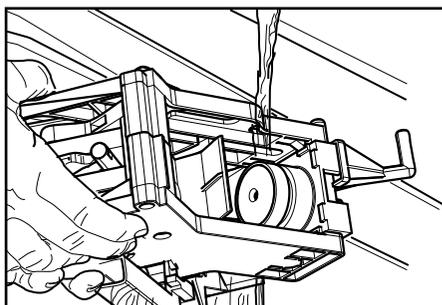
**3** Ouvrir la porte de service à l'aide de la clé fournie.



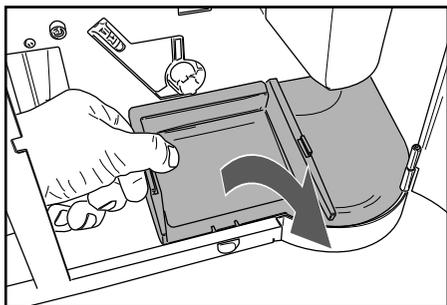
**4** Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



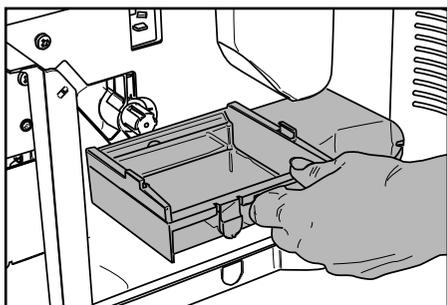
**5** Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur. Avant d'introduire le Groupe de distribution dans son logement, vérifier que l'eau n'est pas restée dans la chambre de distribution.



**6** Soulever le tiroir interne dans la partie arrière pour le débloquer.

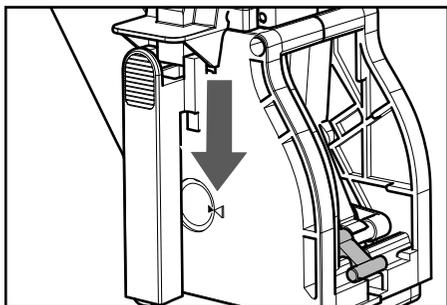


**7** Extraire le tiroir interne, le laver et le replacer dans le logement prévu à cet effet.



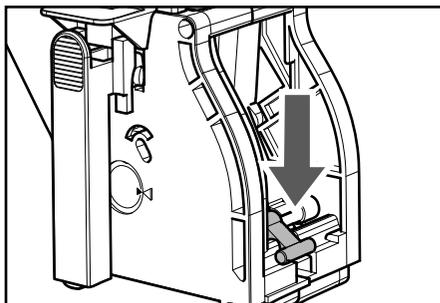
**i** Remarque : lorsqu'on introduit le petit tiroir, procéder à l'inverse par rapport à la procédure d'enlèvement.

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

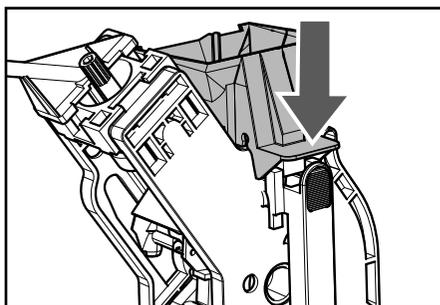


Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (9).

**9** S'assurer que le levier est en contact avec la base du Groupe de distribution.



**10** S'assurer que le crochet pour le blocage du Groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PRESS ».



**11** Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».

**12** Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer la porte de service.

### 10.5 Nettoyage du Groupe de distribution avec « Tablettes de dégraissage »

En plus du nettoyage hebdomadaire, on recommande d'effectuer ce cycle de nettoyage à l'aide des « Tablettes de dégraissage » après 500 tasses de café environ ou une fois par mois. Cette opération complète l'entretien du Groupe de distribution.

Les « Tablettes de dégraissage » pour le nettoyage du Groupe de distribution et le « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

**⚠ Attention : les « Tablettes de dégraissage » n'ont aucune propriété de détartrage. Pour le détartrage, utiliser du détartrant Saeco et suivre la procédure décrite à la section détartrage.**

Le cycle de lavage ne peut pas être interrompu. Pendant cette opération, la présence d'une personne est nécessaire.

**⚠ Attention ! Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.**

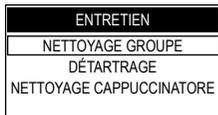
**1** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.

**2** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » et sélectionner l'option « **MENU MACHINE** » ; appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder au menu.



**3** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » et sélectionner l'option « **ENTRETIEN** ».

**4** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour accéder au menu.



**5** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour démarrer le cycle de nettoyage du Groupe de distribution.

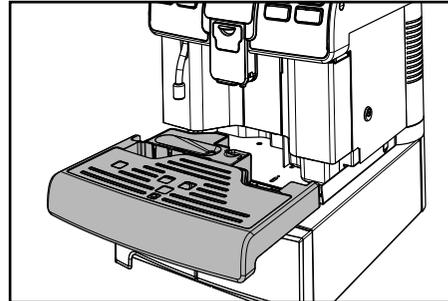


**i Remarque : au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche (23) « **★** » pour quitter.**

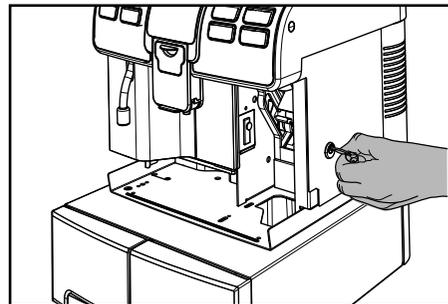
**6** Appuyer sur la touche (18) « **☕** » pour démarrer le cycle de nettoyage du groupe.



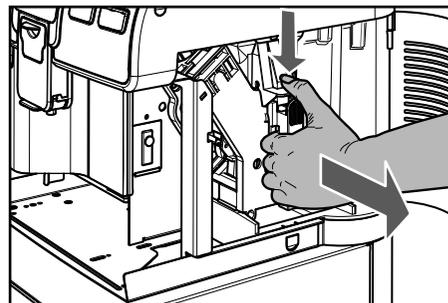
**7** Enlever le bac d'égouttement et le tiroir logement du groupe.



**8** Ouvrir la porte de service à l'aide de la clé fournie.



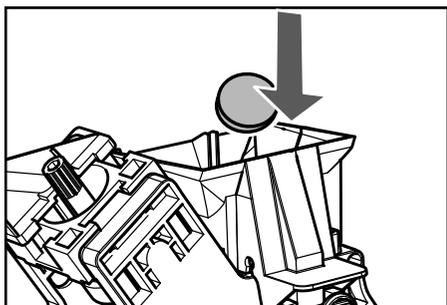
**9** Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « **PRESS** ».



**10** Appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer l'enlèvement du Groupe de distribution.



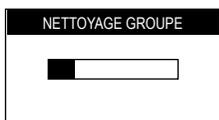
**11** Insérer la tablette de nettoyage dans le Groupe de distribution et repositionner ce dernier dans la machine, en faisant attention à réinsérer tous les composants et à fermer la porte de service.



**12** Après avoir introduit la tablette dans le groupe, appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**13** Placer un récipient sous la buse de distribution du café et appuyer sur la touche (18) «  » pour confirmer.



**14** Le cycle est automatiquement complété par la machine.

**i** **Remarque**<sup>o</sup>: à la fin du cycle, la machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal. Il est recommandé d'enlever le groupe et de le laver avec de l'eau fraîche courante.

## 10.6 Lubrification du Groupe de distribution

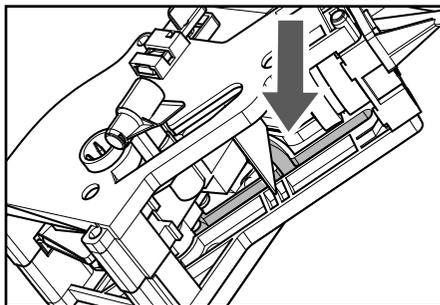
Lubrifier le Groupe de distribution après 500 tasses de café environ ou une fois par mois.

La graisse de lubrification du Groupe de distribution ainsi que l'ensemble « Service Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

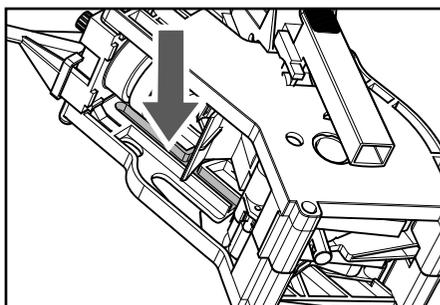
**i** **Remarque**<sup>o</sup>: pour visualiser le nombre de cafés distribués, consulter le menu « **COMPTEURS** » dans le menu « **MENU BOISSON** » (section 9.4 - page 36).

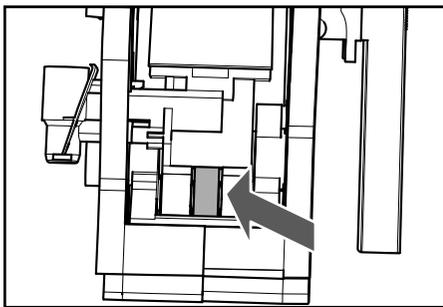
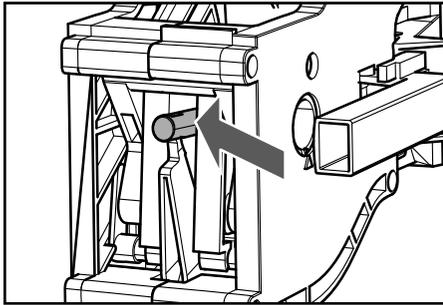
Avant de lubrifier le Groupe de distribution, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué à la section « Nettoyage hebdomadaire du Groupe ».

**1** Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco.



Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



**2** Lubrifier l'arbre aussi.


**3** Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».

**4** Introduire le tiroir à marc et le bac d'égouttement. Fermer la porte de service.

**10.7 Détartrage**

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine. Il doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café de votre appareil. L'électronique avancée vous montre sur l'afficheur de la machine (par des symboles faciles) le moment où il faut exécuter le détartrage. Il suffira de suivre les instructions ci-dessous.

Effectuer cette opération avant que la machine ne fonctionne plus car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

Le détartrant et l'ensemble « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local ou auprès des centres d'assistance agréés.

**⚠ Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.**

**1** Mettre en marche la machine par la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.

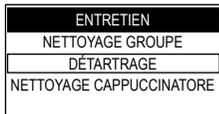
**⚠ Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.**

**2** Accéder à la programmation de la machine comme indiqué à la section 9.1.

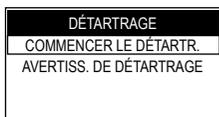
**3** Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » et sélectionner l'option « MENU MACHINE » ; appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder au menu.

MENU MACHINE
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
ENTRETIEN
RÉGLAGES D'USINE

**4** Appuyer sur la touche (24) « CLEAN » et sélectionner l'option « ENTRETIEN » ; appuyer sur la touche (18) « ☕ » pour accéder au menu.



**5** Appuyer sur la touche (24) « **CLEAN** » et sélectionner l'option « DÉTARTRAGE » ; appuyer sur la touche (18) «  » pour accéder au menu.



**6** Sélectionner l'option « COMMENCER LE DÉTARTR. » ; appuyer sur la touche (18) «  » pour accéder au menu.

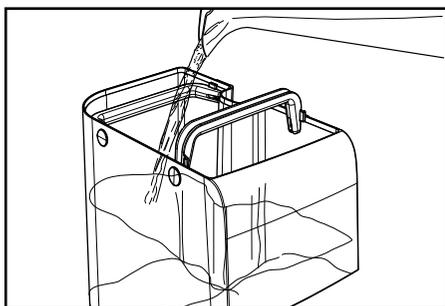


**i** **Remarque :** au cas où serait confirmée cette option, le cycle restant doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche (23) «  » pour quitter.

**7** Appuyer sur la touche (18) «  » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.



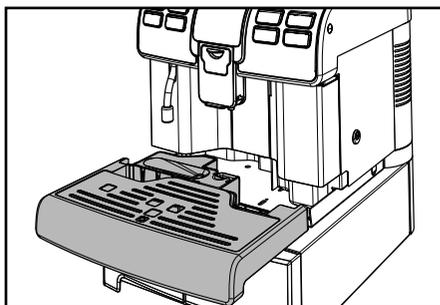
**8** Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau indiqué par le symbole .



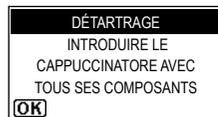
**9** Réintroduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche (18) «  ».



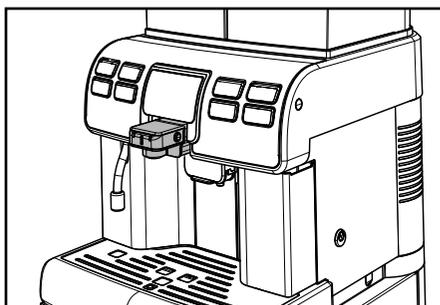
**10** Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine.



Appuyer sur la touche (18) «  ».



**11** Introduire le Cappuccinatore complet dans la machine et enlever la buse de distribution du café.

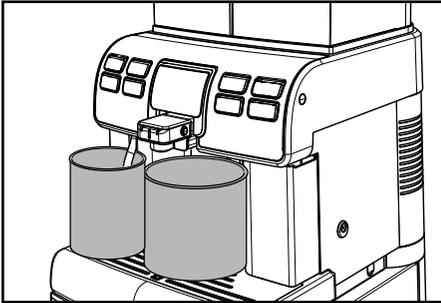


Appuyer sur la touche (18) «  ».

**i** **Remarque :** pendant le cycle de détartrage, enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.

**DÉTARTRAGE**  
Mettre un récipient sous  
les buses de distribution  
de lait et eau chaude  
**OK**

**12** Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore.



**i** **Remarque :** la capacité du récipient doit être d'au moins 1,5 litre.

Appuyer sur la touche (18) « ».

**DÉTARTRAGE**  
PHASE 1/2  
  
**ESC** ▶ PAUSE

**i** Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, arrêter le cycle en appuyant sur la touche (23) « », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant la touche (18) « ».

**13** La machine démarre la distribution, par intervalles, du produit détartrant (la barre indique la progression du cycle).

**14** Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de vider et de rincer le réservoir à l'eau fraîche potable.

**DÉTARTRAGE**  
Rincer le réservoir  
et le remplir  
d'eau fraîche  
**OK**

**15** Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

**16** Introduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche (18) « ».

**17** Vider les récipients utilisés pour récupérer le liquide sortant de la machine.

**DÉTARTRAGE**  
Vider le bac  
d'égouttement  
**OK**

**18** Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer. Appuyer sur la touche (18) « ».

**DÉTARTRAGE**  
Introduire le  
Cappuccinatore avec  
tous ses composants  
**OK**

**19** Vérifier que la Cappuccinatore est inséré dans la machine. Appuyer sur la touche (18) « ».

**DÉTARTRAGE**  
Mettre un récipient sous  
les buses de distribution  
de lait et eau chaude  
**OK**

**20** Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore. Appuyer sur la touche (18) « ».

**DÉTARTRAGE**  
PHASE 2/2  
  
**ESC** ▶ PAUSE

**21** La machine effectue le cycle de rinçage.

**i** Remarque°: 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.

**i** Remarque : Le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche (23) «  » ; pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche (18) «  ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.

**22** Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine effectue le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

**23** Vider les récipients utilisés pour la récupération du liquide sortant de la machine et remonter la buse de distribution du café.

**24** La machine est prête à l'emploi.

**i** Remarque :

- la solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée°;
- une fois le cycle de détartrage effectué, procéder°:
  - 1 au lavage du Groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » de la section « Nettoyage et entretien »;
  - 2 au rinçage du Cappuccinatore à l'eau courante.

Après avoir effectué le cycle de détartrage, il est conseillé de vider le bac d'égouttement.

## 11 MISE AU REBUT DE LA MACHINE

L'appareil est 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.

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique et/ou l'interrupteur est sur la position « 0 ».	Brancher la machine sur le réseau électrique et/ou placer l'interrupteur sur « 1 ».
Le café n'est pas assez chaud	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le café ne mousse pas. <b>(Voir remarque)</b>	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Pendant la distribution du lait, des bulles se forment du Cappuccinatore.	Les raccords des tuyaux sont connectés de manière incorrecte ou ne sont pas complètement insérés dans le Cappuccinatore.	Insérer complètement le tuyau d'aspiration dans le Cappuccinatore.
Le Cappuccinatore dégage de la vapeur lorsqu'il aspire du lait.	Le lait est terminé à l'intérieur du réservoir.	Vérifier la présence du lait et, si nécessaire, remplir à nouveau ou remplacer le récipient du lait par un nouveau.
Le Groupe de distribution du café ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir logement du groupe inséré.	Retirer le tiroir logement du groupe avant de retirer le Groupe de distribution.
La machine moule, mais le café ne sort pas. <b>(Voir remarque)</b>	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Buse de distribution du café sale.	Nettoyer la buse de distribution du café.
Café trop aqueux. <b>(Voir remarque)</b>	Dose trop insuffisante	Régler la quantité de café à mouler.
Le café coule lentement. <b>(Voir remarque)</b>	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est bouché ou n'est pas dans la bonne position.	Nettoyer le distributeur du café et ses trous de sortie. Positionner correctement le distributeur.

**Remarque°: ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation.**

**Pour tout problème non cité dans le tableau ou lorsque les solutions suggérées ne résolvent pas le problème, appeler notre call center au numéro de téléphone indiqué à la dernière page de ce document.**





04



15002814 - Rev.02 del 15-06-12

FR

04

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

