

Talea

Giro



Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.

Carefully read the safety rules

Mode d'emploi

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



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

 **Saeco**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance **"OFF"**, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to **"OFF"**, then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use appliance for other than intended household use.
- 13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
 - 1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
 - 3 the cord should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

GENERAL INFORMATION.....	5
APPLIANCE.....	6
ACCESSORIES	6
INSTALLATION.....	7
STARTING THE MACHINE.....	7
"AQUA PRIMA" FILTER.....	8
CONTROL PANEL.....	9
ADJUSTMENTS	10
COFFEE VOLUME ADJUSTMENT PER CUP.....	10
"AROMA" (OPTI-DOSE) INDICATES THE GROUND COFFEE QUANTITY.....	10
DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT	10
COFFEE STRENGTH.....	11
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT	11
COFFEE BREWING AND HOT WATER DISPENSING	12
COFFEE BREWING.....	12
HOT WATER DISPENSING	13
CAPPUCCINO.....	14
MILK ISLAND (OPTIONAL).....	15
DESCALING	16
CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
HOW TO CLEAN THE MACHINE.....	18
CLEANING THE BREW GROUP.....	19
TROUBLESHOOTING.....	20
SAFETY RULES.....	21
TECHNICAL DATA.....	23

GENERAL INFORMATION

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

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

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

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

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.



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

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

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

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



ACCESSORIES



Grinder adjustment key

"Aqua Prima"
water filter

Power cable



Cleaning brush

STARTING THE MACHINE

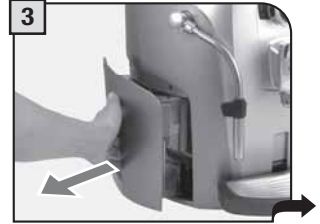
Make sure the power button is not pressed and the machine is turned off. Check the machine features on the label on the bottom of the appliance.



1
Lift the cover of the coffee bean hopper.



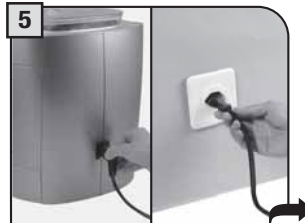
2
Fill the container with coffee beans. Close the cover placing it correctly on the hopper.



3
Remove the water tank. We recommend installing the "Aqua Prima" water filter (see page 8).



4
Fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level. Reinsert the tank.



5
Insert the plug into the socket located in the rear panel of the machine and insert the other end into a socket with suitable current.



6
Firmly push down the power button to turn on the machine. The machine performs a self-test.

The machine automatically primes the circuit. If this operation is not completed, proceed manually as described from step 7 to 12.




7
Place a container beneath the steam spout.



8
Press the water button. The indicator light turns on.



9
Turn the knob until the  position is reached.



10 Wait until a steady flow of water comes out of the spout.



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



12 Press the water button again. The indicator light turns off. Remove the container. The machine is ready for use.

When the correct temperature is reached, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. A small amount of water is dispensed; during this phase, the lights flash counterclockwise. Wait for this cycle to be completed.

“AQUA PRIMA” FILTER

To improve the quality of the water you use, it is recommended to install the “Aqua Prima” filter. Before using it, leave the filter immersed in the tank for 30 minutes.



1 Remove the “Aqua Prima” filter from its packaging. Enter the date of the current month.



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



3 Fill the tank with fresh water. Let the filter soak for 30 minutes. After 30 minutes discard the water in the tank and refill with fresh water.



4 Place a container beneath the steam spout. Dispense the water in the tank using the hot water function (see page 13).



5 Fill the tank again with fresh drinking water. The machine is ready for use.

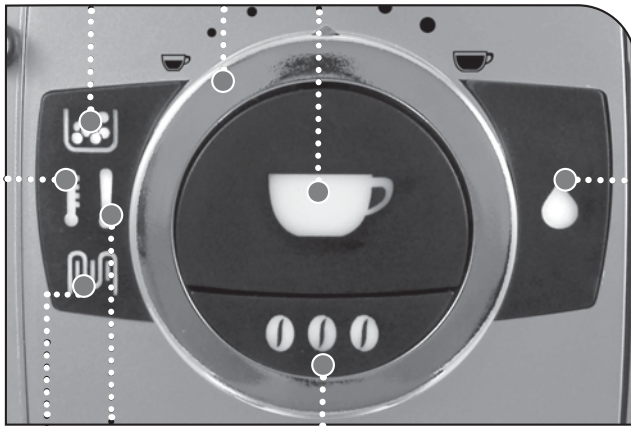
Alarm light to empty the coffee grounds drawer:

- **permanently on:** signals the need to empty the grounds drawer; this operation must be performed with the machine turned on (steps 4 and 5, page 18).

Coffee dose adjusting knob (see page 10).

Coffee button:

- **slow flash:** 1 coffee has been selected (the button has been pushed once).
- **quick flash:** 2 coffees have been selected (the button has been pushed twice).



Hot water button:

- **off:** steam function is selected
- **on:** hot water function is selected

Ground coffee quantity button (Opti-dose) (see page 10).

Alarm light:



- **permanently on (one or more events):** signals the machine is out of coffee, that the water tank is empty, or the grounds drawer is full.
- **on and slowly flashing (one or more events):** signals that the Brew Group is not inserted, the grounds drawer is not inserted, the cover of the coffee hopper is not closed, the service door is open or the Milk Island is not inserted/ready.
- **on and quickly flashing:** signals the need to prime the water circuit.

••••• Descaling light:

- **on and flashing:** signals the need to perform a descaling cycle (see page 16).

••••• Machine ready light:

- **permanently on:** signals that the machine is ready for use.
- **on and flashing:** signals that the machine is warming up.

The  and  lights flash alternately: switch off the machine and turn it on again after 30 seconds. If this signal appears again, contact the customer service centre.

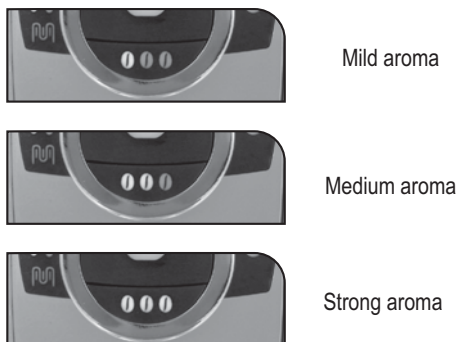
COFFEE VOLUME ADJUSTMENT PER CUP

The coffee volume knob adjusts the amount of coffee brewed per cup. This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.



"AROMA" (OPTI-DOSE) INDICATES THE GROUND COFFEE QUANTITY

By pressing the **000** key, it is possible to choose either a mild, a medium or a strong coffee. The coffee intensity is adjusted by setting the coffee quantity to be ground.



DRIP TRAY HEIGHT ADJUSTMENT

The drip tray is height-adjustable to fit different sized cups.

To adjust the drip tray, lift it or lower it manually until it reaches the desired height.

Note: a red float is visible in the tray; when it lifts, the tray must be drained.



COFFEE STRENGTH

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

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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



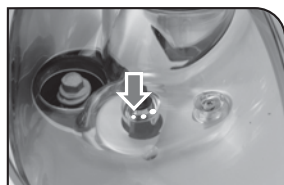
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

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

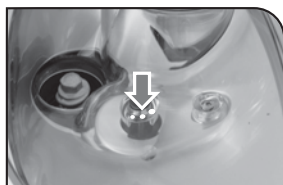
The adjustment must be performed turning the pin – located inside the coffee container – by means of the supplied key only.

Turn the pin one setting at a time and brew 2-3 cups of coffee; the change in the grind will be noticeable after a couple of cycles.

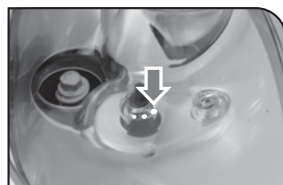
The references located inside the container indicate the grind setting.



FINE GRIND




MEDIUM GRIND



COARSE GRIND

COFFEE BREWING

The coffee brewing cycle can be interrupted at any moment by pushing the  button.

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



1 Adjust the drip tray according to the height of the cup/s.



2 Place one cup if you want one coffee only.



3 Place two cups if you want two coffees.



4 Adjust the quantity of coffee by turning the knob. Select the aroma by pushing the button one or more times (see page 10).



5 Press the central button:
once for 1 coffee
twice for 2 coffees

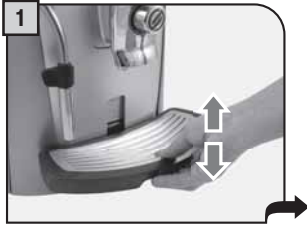


6 The machine automatically starts brewing coffee. When the machine has finished brewing, remove the cup/s.

HOT WATER DISPENSING



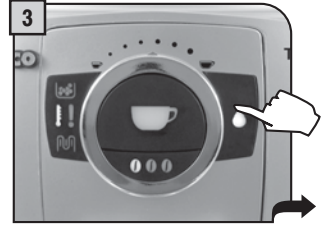
Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands. Use the appropriate handle only.



Adjust the height of the drip tray.




Place a container beneath the steam spout.



Press the button to select the hot water function. The hot water light will turn on.



Turn the knob until the position is reached. 



Wait for the container to be filled with the desired quantity of water.



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



Press the hot water button.

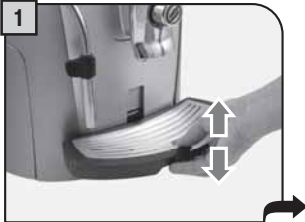


Remove the container.

CAPPUCCINO



Dispensing may be preceded by short sprays of hot water, and scalding is possible. The hot water/steam spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands. Use the appropriate handle only.



Adjust the height of the drip tray.




Fill 1/3 of the cup with cold milk.



Immerse the steam spout in the milk.



Turn the knob until the  position is reached.



Froth the milk by gently rotating the container.



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



When the spout has cooled down, disassemble it and wash it carefully.

After frothing the milk, brew coffee into the cup for a creamy cappuccino.

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



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



Important note: the quantity of milk in the jug must never be below the “MIN” minimum level nor exceed the “MAX” maximum level. After having used the Milk Island, thoroughly clean all its components.



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



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



2 Position the milk jug on the base of the Milk Island.



3 Turn the knob until it is in the □ position.



4 Wait for the milk to be frothed.



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



6 Remove the jug using the handle.



7 Gently swirl the jug and pour the milk into the cup.



8 Position the cup with frothed milk under the dispensing head. Brew coffee into the cup for a delicious cappuccino

DESCALING



When performing a descaling cycle, it is necessary to be present during the entire process (about 40 minutes).

Caution! Do not use vinegar as a descaler.

The descaling must be done when indicated by the machine. Use a non-toxic, non-harmful descaling solution. Saeco descaling solution is recommended.

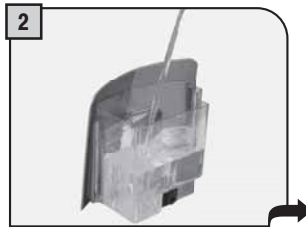
The used solution should be disposed according to the manufacturer instructions and/or regulations in the country of use.

Note: before starting a descaling cycle make sure that:

- 1 a container of adequate size is available;
- 2 if the "Aqua Prima" filter is used, make sure that it has been removed.



When the descaling light is flashing, a descaling cycle must be performed.



Empty the tank and refill it, dissolving the descaling solution in a full tank of water.




Place a large container beneath the steam spout.



Press the hot water button.



Turn the knob until the  position is reached. Dispense the descaling solution into the container for 15 seconds.



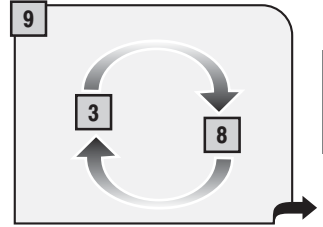
Turn the knob until it is in the rest position (●).



Empty the container with the used descaling solution.



Press the button to turn off the machine. After 10 minutes, turn on the machine again.



Repeat steps 3 - 8 until all the descaling solution in the tank has been dispensed.



Rinse and fill the tank with fresh drinking water.




Press the hot water button.



Place a large container beneath the steam spout.

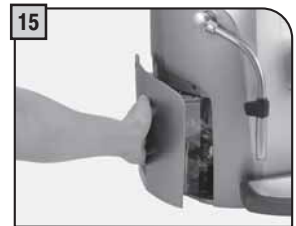


Turn the knob until the  position is reached to empty the water tank.

When this operation is completed, turn the knob until it is in the rest position (●).



Press the hot water button for 6 seconds to disable the descaling alarm.



Fill the tank again with fresh drinking water.

Once descaling has been performed:

1. Install the "Aqua Prima" filter, if available;
2. Prime the circuit as described on page 7, from step 7.

HOW TO CLEAN THE MACHINE



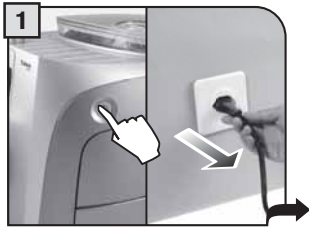
The machine must be cleaned at least once a week.

Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.

Do not use alcohol, solvents, benzene and/or abrasive objects to clean the machine.

The water left in the tank for several days must be disposed of.

Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.



1 Turn off the machine and unplug it.



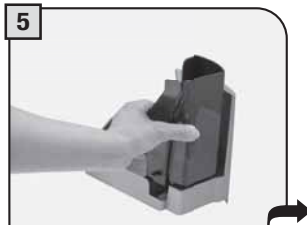
2 Remove the filter, if fitted, and wash the water tank.



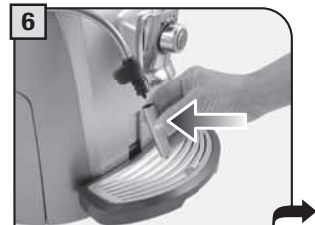
3 Remove the drip tray and wash it under running water.



4 Remove the coffee grounds drawer.



5 Empty the coffee grounds and the residual liquids separately. Wash all containers.



6 Remove and wash the steam spout. Wash all external components.



7 Remove and wash the handgrip.



8 Before filling the coffee bean hopper, clean it using a soft wet cloth.

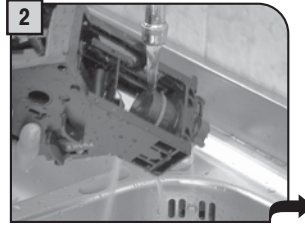
If the grounds drawer is emptied with the machine turned off, or when the alarm light to empty the drawer is not on (see page 9), the count of the coffee portions contained in the grounds drawer is not restarted. For this reason, the alarm light to empty drawer may illuminate even when it is not full.

CLEANING THE BREW GROUP

The Brew Group must be cleaned at least once a week. Before removing the Brew Group, remove the coffee grounds drawer as shown in fig. 4 on page 18. Once you have washed and inserted the Brew Group, insert the grounds drawer and close the service door.



Press the "PUSH" button to remove the Brew Group.



Wash the Brew Group with running water. Wash filters carefully.



Make sure the Brew Group is in rest position; the two references must match.



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



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



Insert the washed and dried Brew Group. **DO NOT PRESS THE "PUSH" BUTTON.**



Insert the grounds drawer and close the service door.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
	The plug has not been plugged into the back of the machine.	Insert the plug into the machine's power socket.
Coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Warm the cups with hot water.
Hot water or steam is not dispensed.	The hole of the steam spout is clogged.	Clean the hole of the steam spout using a pin.
Coffee has little crema.	The coffee blend is unsuitable or coffee is not freshly roasted.	Change coffee blend.
	SBS knob turned towards the left	Turn the SBS knob to the right
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the spout is too little.	The machine circuit is obstructed by limescale build-up.	Descale the machine.
The Brew Group does not come out.	The Brew Group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The Brew Group is automatically placed in the correct position.
	Coffee grounds drawer is inserted.	Remove the grounds drawer first, then the brew group.
Coffee is not brewed.	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit again.
	Brew Group is dirty.	Clean the Brew Group.
	Circuit is not primed.	Prime the circuit again by dispensing water from the steam spout.
	Knob to adjust the quantity of coffee per cup is in wrong position.	Turn the knob clockwise.
Coffee is brewed slowly.	Coffee is too fine.	Change coffee blend. Decrease the dose.
	Circuit is not primed.	Prime the circuit again by dispensing water from the steam spout.
	Brew Group dirty.	Clean the Brew Group.
Coffee leaks out of the dispensing head.	Dispensing head is clogged.	Clean the dispensing holes with a soft cloth.
Brewing does not start.	Coffee bean hopper cover is in wrong position.	Correctly place the cover on the coffee bean hopper and press it firmly.

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

IN CASE OF EMERGENCY

Immediately unplug the cable from the outlet.

USE THE APPLIANCE ONLY

- Indoors.
- To prepare coffee, dispense hot water, froth milk or heat beverages using steam.
- For domestic use only.
- By adults in non altered psycho-physical conditions.

NEVER USE THE APPLIANCE

For purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.

Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.

During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.

Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.

Do not use carbonated water.

Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder. Before manipulating the coffee grinder, turn off the machine's main switch and unplug the cable.

POWER CONNECTION

Only connect the coffee machine to a suitable power socket. The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

INSTALLATION

- Choose a level surface. Do not place on heated surfaces!
- Allow a distance of 10 cm / 4" between walls and cooking hotplates.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C / 32°F – danger of freezing damage.
- There must be easy access to the socket at all times.
- The power cable must not be damaged, tied up with clamps, placed on very hot surfaces, etc.
- The power cable must not hang. (Danger of tripping or dropping the appliance).
- Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine.

DANGER

- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed on its operation.
- The appliance is dangerous to children. If left unattended, please disable it.
- Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings (Danger! Electrical current!).
- Do not touch the plug with wet hands and feet. Do not remove the plug by pulling the cable.
- Warning, danger of burns caused by hot water, steam and hot water/steam spout.

FAILURES

- Do not use the appliance in case of sure or suspected faults such as after falls.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service centre.
- Do not use the appliance with a defective power cable. If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or authorized service centre. (Caution! Electrical current).
- Turn off the appliance before opening the service door.

CLEANING / DESCALING

- Before cleaning, unplug the machine and let the appliance cool.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.

SPARE PARTS


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

DISPOSAL

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

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



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

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

TECHNICAL DATA

• Nominal voltage	See label on the appliance
• Power rating	See label on the appliance
• Power supply	See label on the appliance
• Shell material	ABS - Thermoplastic
• Size (w x h x d)	320 x 370 x 400 mm - 12.60 x 14.57 x 15.75 in
• Weight	9 Kg - 19.8 lbs
• Cable length	1200 mm - 47.24 in
• Control panel	Front
• Water tank	1.7 liters - 57.5 oz / Removable
• Pump pressure (bars)	15
• Boiler	Stainless steel
• Coffee bean hopper capacity	250 grams - 8.9 oz coffee beans
• Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
• Grounds drawer capacity	14
• Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

- 1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information indiquée sur l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- 6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
- 7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- 11 Mettre toujours l'appareil en position "**arrêt**" avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à "**arrêt**" avant de le débrancher.
- 12 Usage domestique seulement.
- 13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

GARDER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B** On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C** Si on utilise une rallonge, vérifier:
- 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
 - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
 - 3 que le câble ne pende pas du meuble.

GÉNÉRALITÉS.....	5
APPAREIL.....	6
ACCESSOIRES	6
MONTAGE.....	7
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	7
FILTRE « AQUA PRIMA »	8
TABLEAU DE COMMANDE	9
RÉGLAGES	10
QUANTITÉ DU CAFÉ EN TASSE	10
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU.....	10
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT	10
DENSITÉ DU CAFÉ	11
RÉGLAGE DU MOULIN.....	11
DISTRIBUTION DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE	12
DISTRIBUTION DE CAFÉ.....	12
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	13
CAPPUCCINO	14
MILK ISLAND (EN OPTION)	15
DÉTARTRAGE.....	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
NETTOYAGE DE LA MACHINE	18
NETTOYER LE GROUPE DE DISTRIBUTION.....	19
PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES.....	20
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	21
DONNÉES TECHNIQUES.....	23

GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dispose d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.

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

Attention : la société décline toute responsabilité en cas :

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

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



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

UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café au cas où une autre personne devrait l'utiliser. Pour d'ultérieures informations ou en cas de problèmes s'adresser aux Centres d'Assistance Agréés.

CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.



Bouton robinet eau-chaude/vapeur



Tuyau de distribution de l'eau chaude/vapeur

Réservoir d'eau

Raccord « Milk Island »



Groupe de distribution

Bac de récupération liquides



Prise pour câble d'alimentation

ACCESSOIRES



Clé pour régler la mouture



Filtre « Aqua Prima »



Câble d'alimentation



Pinceau de nettoyage

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

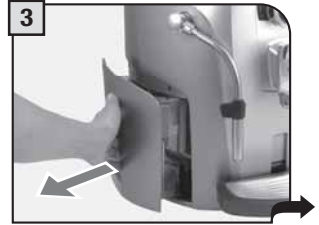
S'assurer que l'interrupteur général ne soit pas actionné. Vérifier les caractéristiques de la machine reportées sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure.



1 Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.



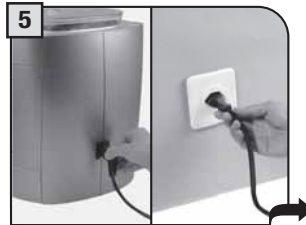
2 Remplir le réservoir à café en grains. Fermer à l'aide du couvercle en le positionnant correctement sur le réservoir à café.



3 Retirer le réservoir de l'eau. Il est conseillé d'installer le filtre « Aqua Prima » (Voir page 8).



4 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, jusqu'au niveau MAX indiqué. Réinsérer le réservoir.



5 Brancher la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée.



6 Appuyer à fond sur l'interrupteur général pour allumer la machine. L'appareil effectue une analyse des fonctions.

La machine effectue automatiquement l'amorçage du circuit. Dans le cas où cette opération ne serait pas terminée, procéder manuellement comme décrit à partir du point 7 jusqu'au point 12.




7 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



8 Appuyer sur le bouton. Le voyant s'allume.



9 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



10 Attendre jusqu'à ce que l'eau coule de manière régulière.



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



12 Appuyer de nouveau sur le bouton. Le voyant s'éteint. Retirer le récipient. La machine est prête.

Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée ; pendant cette phase les DELS (diodes lumineuses) clignotent régulièrement dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.

FILTRE « AQUA PRIMA »

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, installer le filtre « Aqua Prima ». Avant d'utiliser la machine laisser le filtre dans le réservoir pendant au moins 30 minutes pour une mise en marche correcte.



1 Déballer le filtre « Aqua Prima » ; régler la date sur le mois en cours.



2 Insérer le filtre dans le réservoir vide ; le point de repère et la cannelure doivent coïncider. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



3 Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche. Plongez le filtre dans le réservoir rempli pendant 30 minutes.



4 Placer un récipient sous la buse de vapeur. Distribuer l'eau chaude se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir page 13).



5 Remplir de nouveau le réservoir avec de l'eau potable fraîche. La machine est prête.

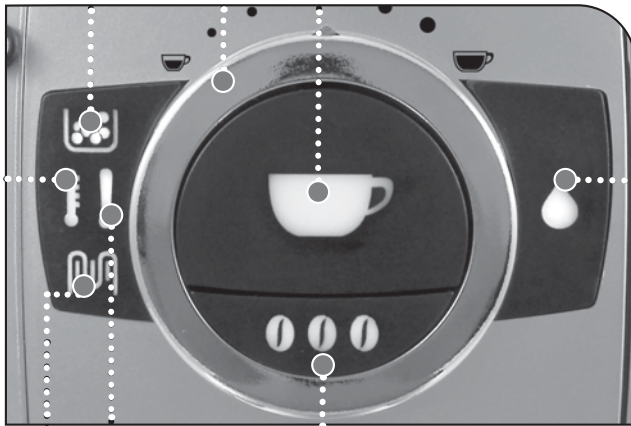
DEL (diode lumineuse) alarme vider le marc :

- **allumée de manière fixe** : signale le besoin de vider les marcs ; cette opération doit être effectuée quand la machine est allumée (Points 4 et 5 page 18).

Bouton pour régler la quantité du café en tasse (voir page 10).

Bouton de distribution du café :

- **clignotement lent** : 1 café sélectionné (touche appuyée une fois).
- **clignotement rapide** : 2 cafés sélectionnés (touche appuyée deux fois).



Bouton de distribution d'eau chaude :

- **éteint** : la machine distribue de la vapeur
- **allumé** : la machine distribue de l'eau chaude.

Bouton de la quantité de café moulu (Opti-dose) (voir page 10).

DEL (diode lumineuse) alarme :



- **allumée de manière fixe (un ou plusieurs événements)** : signale : un manque de café ; réservoir de l'eau vide, besoin de vider le bac de récupération liquides.
- **allumée clignotement lent (un ou plusieurs événements)** : signale : absence du groupe de distribution, tiroir à marc non inséré, couvercle du réservoir à café non inséré, porte de service ouverte, Milk island non inséré/prêt
- **allumée clignotement rapide** : signale la nécessité de réamorcer le circuit de l'eau.

DEL (diode lumineuse) détartrage :

- **allumée clignotante** : signale la nécessité d'exécuter le cycle de détartrage (voir page 16).

DEL (diode lumineuse) machine prête :

- **allumée de manière fixe** : signale que la machine est prête à fonctionner ;
- **allumée clignotante** : signale que la machine est en phase de chauffe.

Led  et  clignotant à tour de rôle : éteindre la machine et après 30 secondes la rallumer. Si la signalisation se reproduit, contacter le centre d'assistance.

QUANTITE DU CAFÉ EN TASSE

Pour régler la quantité de café distribuée dans une tasse.

Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



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

En appuyant sur la touche **000**, trois sélections sont possibles (léger, moyen, fort). De cette façon on détermine l'intensité du goût, en réglant la quantité de café à moulin.



Arôme léger



Arôme moyen



Arôme fort

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Bac d'égouttement réglable en hauteur.

Pour régler le bac d'égouttement, le lever ou le baisser manuellement jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée.

Remarque : un flotteur rouge est situé dans le bac ; lorsqu'il se soulève, vider le bac.



DENSITÉ DU CAFÉ

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

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

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



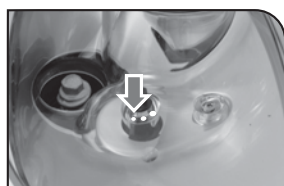
RÉGLAGE DU MOULIN

La machine permet de régler le degré de mouture du café. Ceci dans le but d'adapter la distribution du café au goût personnel de chacun.

Le réglage doit être effectué en tournant le pivot situé à l'intérieur du réservoir à café, et ce uniquement avec la clé fournie.

Ne tourner le pivot que d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés pour vérifier le degré de mouture.

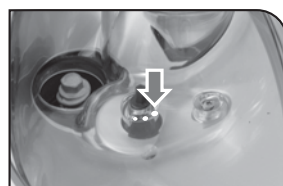
Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé



MOUTURE FINE




MOUTURE MOYENNE



MOUTURE GROSSIÈRE

DISTRIBUTION DE CAFÉ

Le cycle de distribution du café peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche . Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour mouliner la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement en fonction de la hauteur de la (des) tasses(s).



2 Placer une tasse si on désire un seul café.



3 Placer deux tasses si on désire deux cafés.



4 Régler la densité du café en tournant le bouton. Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton (voir page 10).



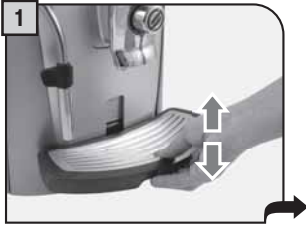
5 Appuyer sur le bouton central.
1 fois pour 1 café
2 fois pour 2 cafés



6 La machine gère automatiquement la distribution de café. Lorsque la machine a terminé la distribution, retirer les tasses.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Au début de la distribution, faire attention au risque de brûlures car il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse d'eau chaude/vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains, utiliser exclusivement la poignée prévue à cet effet.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement.



2 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



3 Appuyer sur le bouton pour activer la fonction. La DEL s'allume.



4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



5 Attendre que le récipient soit rempli jusqu'à la quantité d'eau désirée.



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




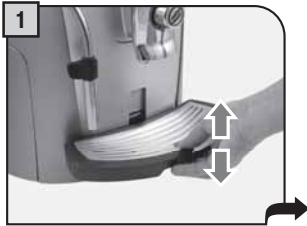
7 Appuyer sur le bouton



8 Retirer le bac contenant l'eau chaude.

CAPPUCCINO

 Au début de la distribution, faire attention au risque de brûlures car il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse d'eau chaude/vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains, utiliser exclusivement la poignée prévue à cet effet.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement.





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



3 Plonger la buse de vapeur dans le lait.



4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère  .



5 Émulsionner le lait en faisant de légers mouvements de rotation.



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



7 Lorsque la buse est froide, la démonter et la laver avec soin.

Après avoir fait monter le lait, procéder rapidement à la distribution de café afin d'obtenir un excellent cappuccino.

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

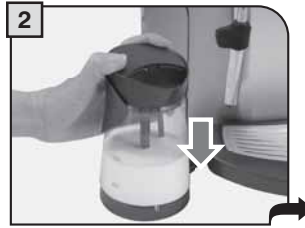
! Attention : avant d'utiliser le Milk Island consulter le manuel relatif contenant toutes les précautions pour une utilisation correcte.

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

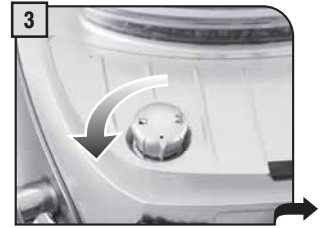
i Utiliser du lait froid (0-8°C) pour préparer le cappuccino, afin d'obtenir le meilleur résultat. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé.




1 Remplir la carafe de lait avec la quantité de lait souhaitée.



2 Poser la carafe de lait sur la base du Milk Island.



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



4 Attendre que le lait soit monté.



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



6 Prélever la carafe en la prenant par la poignée.



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



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

DÉTARTRAGE



Lorsqu'on procède au détartrage, il faut être présent pendant toute la durée du processus (environ 40 minutes).

Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Le détartrage doit être effectué lorsque la machine le signale. Utiliser un détartrant non toxique ou non nocif. Nous recommandons l'emploi de la solution solution détartrante SAECO disponible auprès de votre revendeur ou de votre SAV.

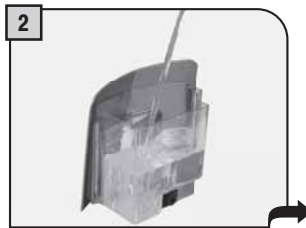
La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Remarque : avant de commencer le détartrage, s'assurer que :

- 1 le récipient a la bonne dimension ;
- 2 le filtre « Aqua Prima », si présent, a été enlevé.



1 Lorsque la DEL clignote, procéder au détartrage.



2 Vider le réservoir à eau et le remplir avec la solution détartrante.




3 Positionner un grand récipient sous la buse de vapeur.



4 Appuyer sur le bouton.



5 Tourner le bouton jusqu'au point de repère . Distribuer la solution détartrante dans le récipient pendant 15 secondes.



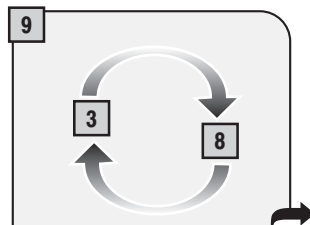
6 Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



7
Vider le récipient de la solution détartrante.



8
Appuyer sur le bouton pour éteindre la machine. Après 10 minutes, allumer de nouveau la machine.



9
Répéter les opérations du point 3 au point 8 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de solution détartrante dans le réservoir.



10
Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.




11
Appuyer sur le bouton.



12
Placer un récipient aux capacités adéquates sous la buse de vapeur.



13
Tourner le bouton jusqu'au point de repère  pour vider le réservoir d'eau.
Une fois cette opération terminée, le remettre en position de repos (●).



14
Appuyer sur le bouton pendant 6 secondes pour désactiver l'alarme du détartrage.



15
Remplir de nouveau le réservoir avec de l'eau froide potable.

Après avoir exécuté le détartrage :

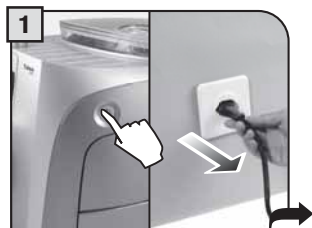
1. Installer, si présent, le filtre « Aqua Prima » ;
2. exécuter le réamorçage du circuit comme décrit à la page 7, depuis le point 7 en avant.

NETTOYAGE DE LA MACHINE



Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine.

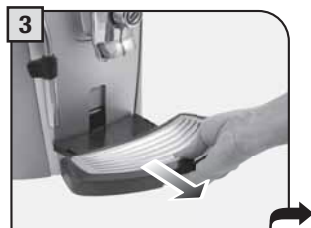
Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine. L'eau qui est restée dans le réservoir pendant plusieurs jours doit être retirée du réservoir en la vidant. Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.



1
Éteindre la machine et débrancher la prise.



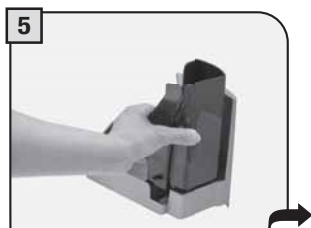
2
Retirer le filtre, si présent, et laver le réservoir à eau.



3
Retirer le bac d'égouttement et le laver à l'eau courante.



4
Retirer le tiroir à marc.



5
Vider séparément le marc de café et les liquides résidus présents. Laver tous les réservoirs.



6
Retirer et laver l'extrémité de la buse de vapeur. Laver tous les composants présents dans la partie extérieure.



7
Retirer et laver la poignée.



8
Avant de remplir le réservoir à café, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

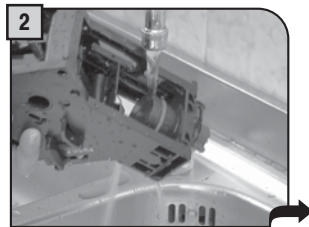
En vidant les marcs lorsque la machine est éteinte ou quand la DEL « alarme vider marcs » n'est pas allumée (voir page 9.), le comptage des marcs déposés dans le tiroir n'est pas remis à zéro. Pour cette raison, la DEL « alarme vider marcs » peut s'allumer même après avoir préparé peu de cafés.

NETTOYER LE GROUPE DE DISTRIBUTION

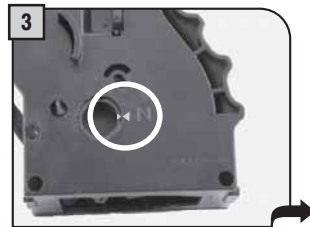
Le nettoyage du groupe de distribution doit s'effectuer au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme indiqué à la fig. 4 page 18. Après avoir lavé et inséré le groupe de distribution, introduire le tiroir à marc et fermer la porte de service.



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



Laver le groupe de distribution de café sous l'eau courante. Laver les filtres avec soin.



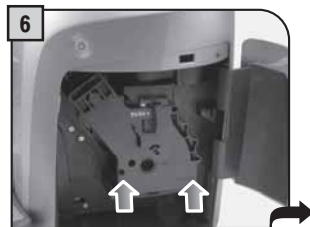
S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux références doivent coïncider.



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



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



Insérer le groupe lavé et essuyé. **NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE « PUSH ».**



Insérer le tiroir à marc et fermer la porte de service.

PROBLÈMES	CAUSES	REMÈDES
La machine ne s'allume pas	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
	La fiche n'est pas branchée sur la prise située au dos de la machine.	Brancher la fiche sur la prise de la machine.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses en y distribuant de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
Le café ne mousse pas.	Le mélange ne convient pas ou il y a longtemps que le café a été torréfié.	Changer le mélange de café.
	Le bouton du système SBS est tourné vers la gauche.	Tourner le bouton du système SBS vers la droite.
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort du bec est insuffisante.	Le circuit de la machine est obstrué par le calcaire.	Détartre la machine.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le groupe de distribution est mal positionné.	Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
Le café ne coule pas.	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit.
	Le groupe est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit en distribuant de l'eau par la buse de vapeur.
	Le bouton de réglage de la quantité de café dans une tasse n'est pas sur la bonne position.	Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
Le café coule lentement.	Le café est trop fin.	Changer de mélange de café. Diminuer la dose.
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit en distribuant de l'eau par la buse de vapeur.
	Le groupe de distribution est encrassé.	Nettoyer le groupe de distribution
Le café coule en dehors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie à l'aide d'un petit morceau de tissu.
Le distributeur ne se met pas en marche.	Le couvercle du réservoir à café n'est pas bien positionné.	Positionner correctement le couvercle sur le réservoir à café et appuyer d'un coup sec.

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

EN CAS D'URGENCE

Débrancher immédiatement la fiche de la prise murale.

UTILISER EXCLUSIVEMENT L'APPAREIL

- Dans un lieu fermé.
- Pour la préparation de café, d'eau chaude, pour faire monter le lait ou pour réchauffer des boissons avec la vapeur.
- Pour l'utilisation domestique.
- Par des adultes en conditions psychophysiques non altérées.

NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL

pour des buts différents de ceux qui ont été susmentionnés, pour éviter tout danger. Ne pas introduire dans les réservoirs des substances différentes de celles qui sont indiquées dans le mode d'emploi.

Lors du remplissage normal de chaque réservoir, il est obligatoire de fermer tous les réservoirs se trouvant à proximité.

Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau fraîche potable : l'eau chaude et/ou tout autre liquide peuvent endommager la machine.

Ne pas utiliser d'eau contenant de l'anhydride carbonique.

Il est interdit d'introduire vos doigts ni tout matériau qui ne soit pas du café en grains dans le moulin à café. Avant d'intervenir à l'intérieur du moulin à café, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise murale.

BRANCHEMENT SUR RÉSEAU

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

MONTAGE

- Choisir un plan d'appui plat et bien nivelé ; Ne pas poser la machine sur des surfaces incandescentes !
- Placer la machine au moins à 10 cm du mur ou d'une plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la machine à une température inférieure à 0 °C, au risque de provoquer des dommages dus au gel.
- L'utilisateur doit pouvoir accéder à la prise de courant à tout moment.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé, lié avec des serre-câbles, placé sur des surfaces incandescentes, etc.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation. (Att. : Vous risquez de trébucher ou de faire tomber l'appareil).
- Ne pas transporter ni tirer la machine par le câble.

DANGERS

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes qui ignorent son fonctionnement.
- L'appareil est dangereux pour les enfants. S'il est sans surveillance, l'éteindre.
- Ne pas laisser les matériaux d'emballage de la machine à la portée des enfants.
- Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas introduire d'objets dans les orifices de l'appareil (Danger ! Courant électrique !).
- Ne pas toucher la prise avec les mains ou les pieds mouillés et ne pas la débrancher de la prise murale en tirant par le câble.
- Attention ! Risque de brûlures au contact de l'eau chaude, de la vapeur et de la buse d'eau chaude/vapeur.

PANNES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de panne identifiée ou suspecte, par ex. après une chute.
- Les éventuelles réparations doivent être effectuées par un service d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser un appareil présentant un câble d'alimentation défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, celui-ci doit être remplacé par le constructeur ou par son service clients. (Danger ! Courant électrique !).
- Éteindre d'appareil avant d'ouvrir la porte de service.

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Avant le nettoyage, retirer la prise et laisser refroidir l'appareil.
- Éviter que l'appareil soit en contact avec des éclaboussures d'eau ou immergé dans l'eau.
- Ne pas essuyer les parties de la machine dans un four traditionnel et/ou dans un four à micro-ondes.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des raisons de sécurité, n'utiliser que des pièces de rechange et d'accessoires d'origine.

DÉMOLITION

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



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

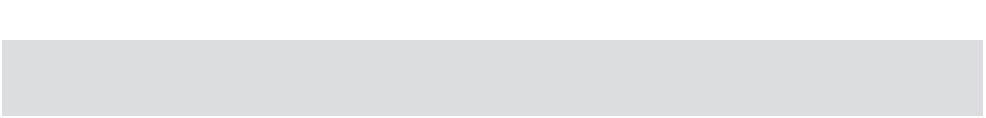
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

DONNÉES TECHNIQUES

• Tension nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
• Puissance nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
• Alimentation	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
• Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
• Dimensions (l x h x p) (mm)	320 x 370 x 400
• Poids (kg)	9
• Longueur du câble (mm)	1200
• Tableau de commande	Avant
• Réservoir d'eau (l)	1,7 - Extractible
• Pression de la pompe (bar)	15
• Chaudière	Acier Inox
• Capacité du réservoir à café (g)	250 de café en grains
• Quantité de café moulu	7-10,5 g
• Capacité du tiroir à marc	14
• Dispositifs de sécurité	Souape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

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

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radio et TV.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 evenly spaced lines extending across the width of the page.

Saeco
International Group S.p.A.

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

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

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

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

© Saeco International Group S.p.A.

Type SUP032OR Cod.15000732 Rev.02 del 28-09-06