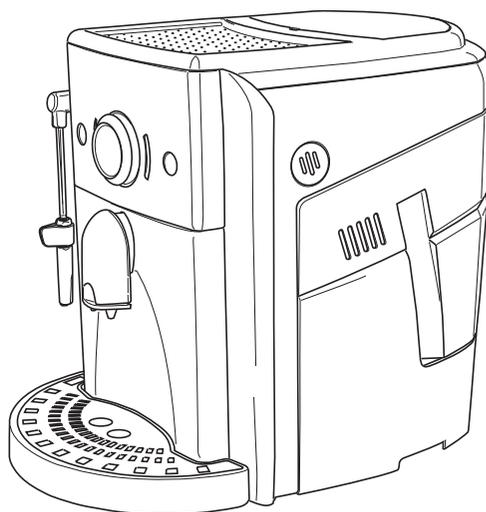




Type Sup 035 - Type Sup 035R

ISTRUZIONI PER L'USO  
OPERATING INSTRUCTIONS  
MODE D'EMPLOI  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUÇÕES PARA O USO  
INSTRUCCIONES PARA EL USO  
GEBRUIKSAANWIJZING  
INSTRUKCJE OBSŁUGI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.  
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.  
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.  
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.  
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.  
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.  
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.  
PRZECZYTAĆ UWAGNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

**Spidem My Coffee**  
**Spidem My Coffee Rapid Steam**



Italiano

English

Deutsch

Français

Español

Portugal

Nederlands

Polski

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla casa produttrice. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!

Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer an authorized dealer, or to Saeco, if you have any questions. We will be happy to provide any clarifications.

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses hochwertigen Kaffeevollautomaten und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben werden. Sollten Sie darüber hinaus weitere Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an den Hersteller. Wir liefern Ihnen gerne alle gewünschten Informationen.

Félicitations !

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi qui vous explique comment utiliser, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si vous avez des questions à poser, nous vous prions de contacter le revendeur ou directement notre service consommateurs. Nous vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

¡Enhorabuena!

Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café expreso de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas, dirigirse a un revendedor o directamente al fabricante. Será un placer responderle.

Parabéns!

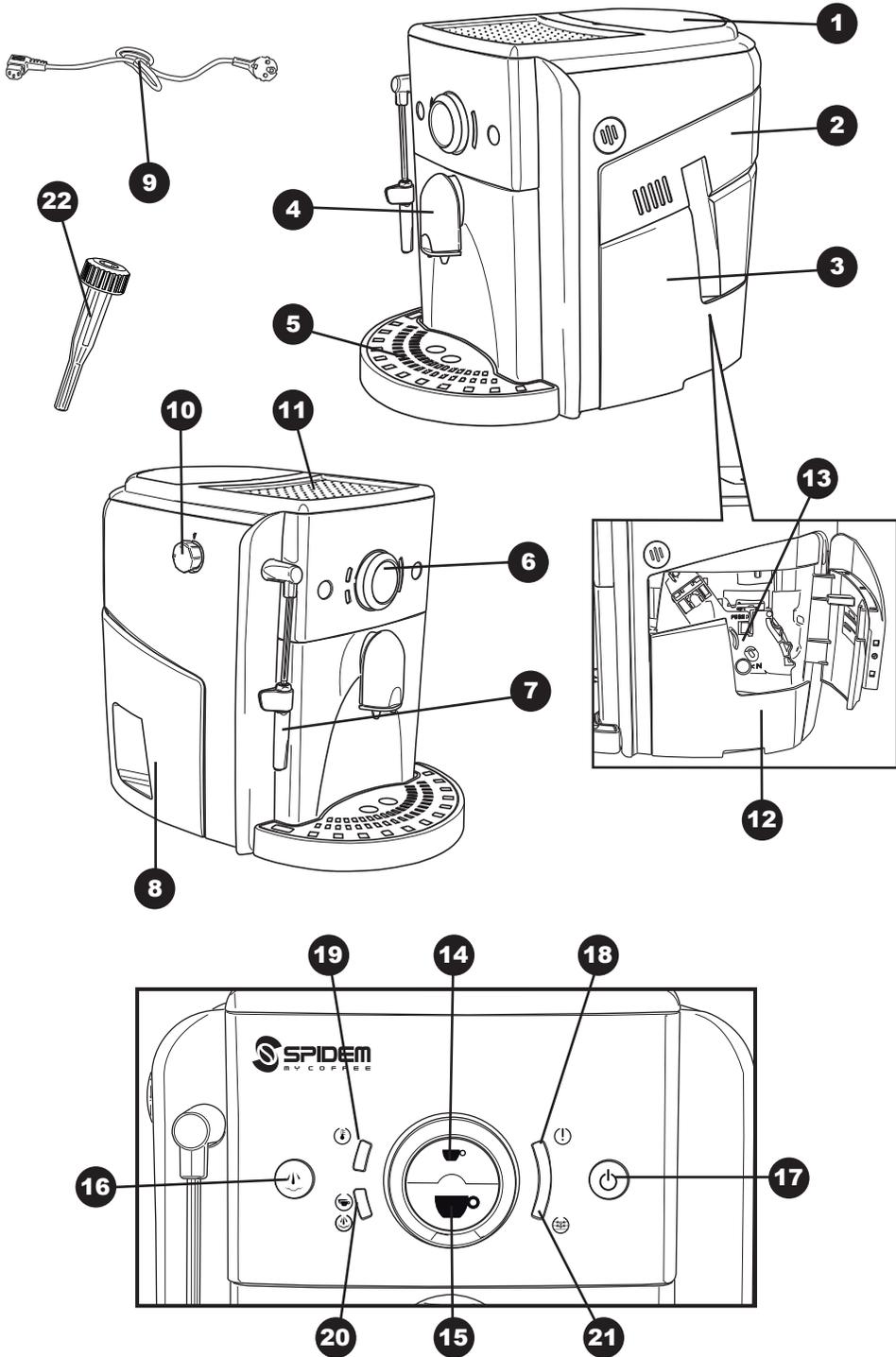
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, dirija-se ao revendedor ou directamente ao fabricante. Teremos o prazer em esclarecer quaisquer outras dúvidas.

Gefeliciteerd!

Wij feliciteren u met het feit dat u deze espressomachine van topkwaliteit gekocht heeft en danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Wij adviseren u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, deze instructies aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden. Als u nog vragen heeft kunt u zich wenden tot de verkoper of rechtstreeks contact opnemen met de fabrikant. Wij zullen u met plezier de gewenste informatie verschaffen.

Gratulacje!

Gratulujemy Państwu zakupu tego wysokiej jakości ekspresu do kawy espresso i dziękujemy za powierzone nam zaufanie. Przed uruchomieniem urządzenia radzimy Państwu uważnie przeczytać instrukcje użytkowania, które objaśniają, w jaki sposób należy go używać, myć i utrzymywać w doskonałym stanie. Jeżeli mają Państwo jakieś pytanie, należy zwrócić się do sprzedawcy bądź bezpośrednio do producenta. Będziemy zaszczyceni mogąc udzielić Państwu wszelkich informacji.



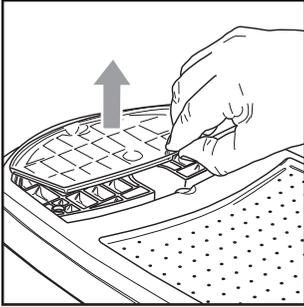


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

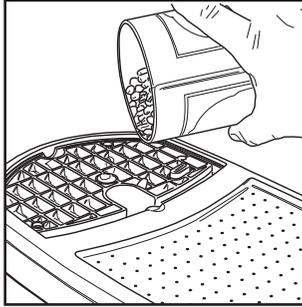


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

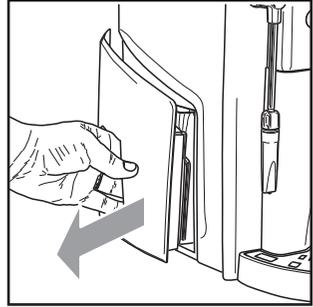


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

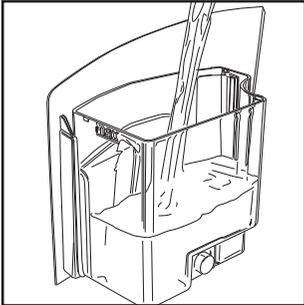


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

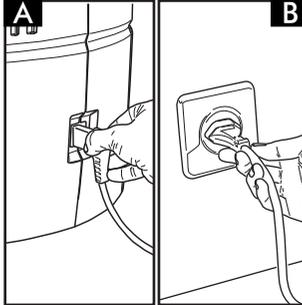


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

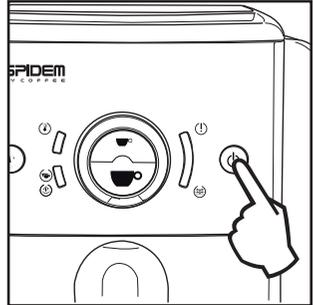


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

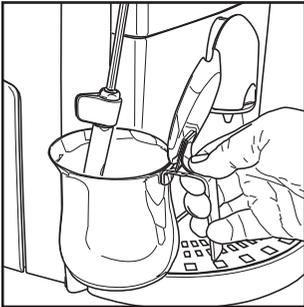


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

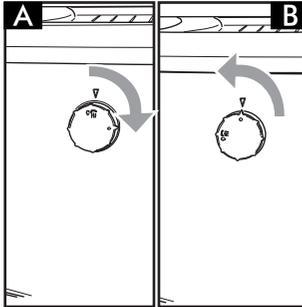


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

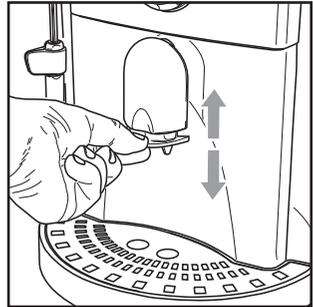


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

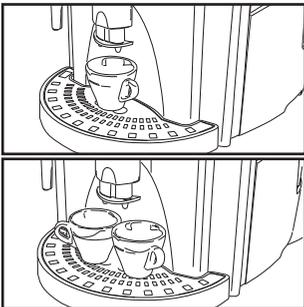


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

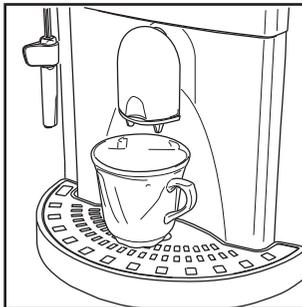


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

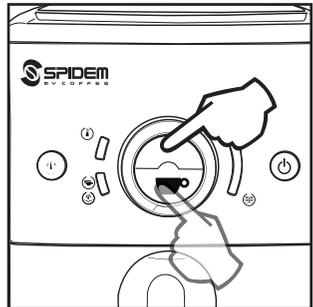


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

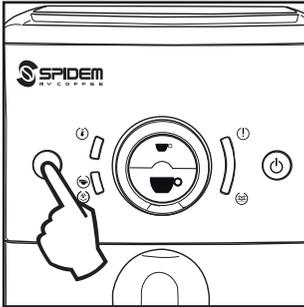


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

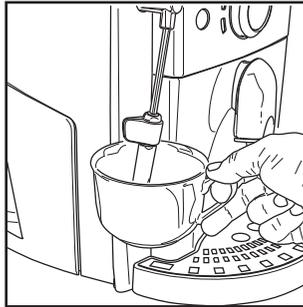


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

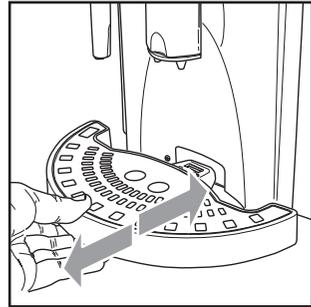


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

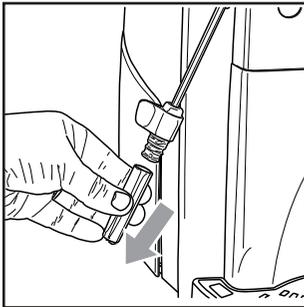


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

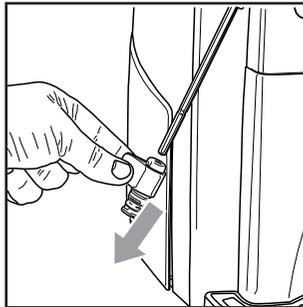


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

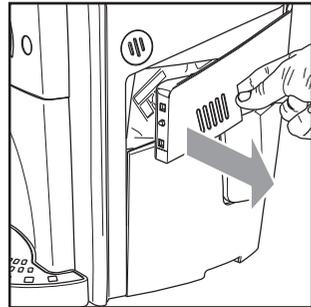


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

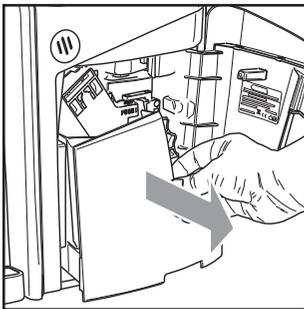


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

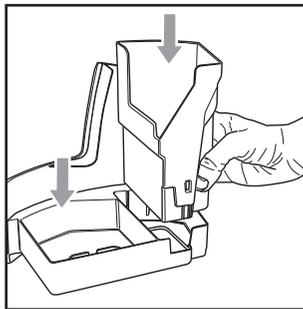


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

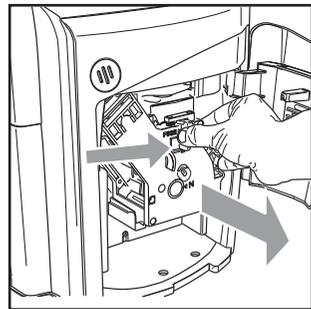


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

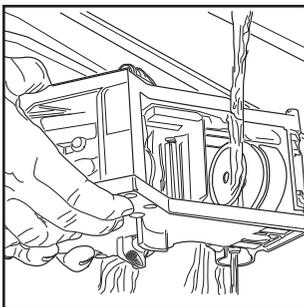


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

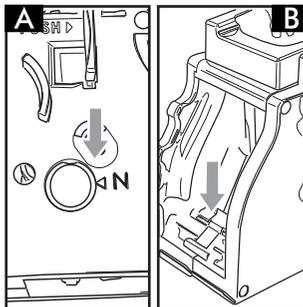


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

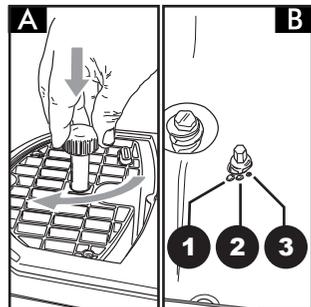


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

## 1 ALLGEMEINES

Dieser Kaffeevollautomat eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Kaffeebohnen und ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.



**Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:**

- Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
- Lagerung oder Betrieb der Maschine bei einer Temperatur unter 0°C;
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

### 1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre



Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Hinweise für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese

Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Der Bezug auf Abbildungen, Teile des Geräts oder Bedienelemente usw. erfolgt über Zahlen oder Buchstaben. In diesem Falle wird auf die Abbildung verwiesen.



Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Maschine zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf den ersten Seiten des Handbuchs. Diese Seiten sind beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

### 1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

## 2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung  
Siehe Typenschild auf dem Gerät

Material des Gerätekörpers  
Thermoplastischer Kunststoff

Abmessungen (L x H x T) (mm)  
370 x 370 x 480

Gewicht  
9 kg

Kabellänge  
1,2 m

Bedienfeld  
Auf der Vorderseite

Pannarello  
Spezialzubehör für Cappuccino

Wassertank  
1,7 Liter - herausnehmbar

Füllkapazität Kaffeebehälter (g)  
230

Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter  
14

Pumpendruck  
15 bar

Durchlauferhitzer  
Rostfreier Edelstahl

Sicherheitsvorrichtungen  
Thermosicherung

## 3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig berühren: Verbrennungsgefahr!

### Sachgemäßer Gebrauch

Dieser Kaffeevollautomat ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Ände-

rungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

### Stromversorgung

Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

### Netzkabel

Der Kaffeevollautomat darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.

Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden.

Der Kaffeevollautomat darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden.

Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

### Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit der Maschine spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutz-

ten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

### Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!**

Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

### Standort

Der Kaffeevollautomat sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.

Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**

Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Der Kaffeevollautomat darf nicht im Freien betrieben werden.

Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

### Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten. Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

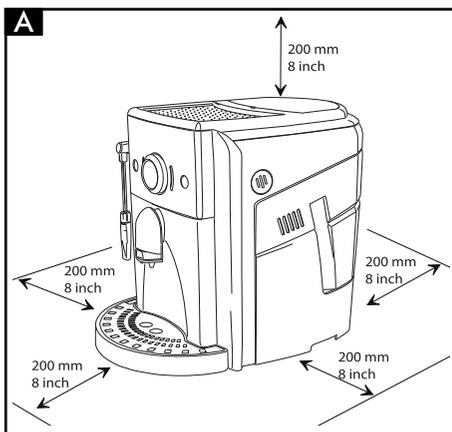
### Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb des Kaffeevollautomaten sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Eine ebene Auflagefläche auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß den Angaben in der Abbildung (**Abb. A**) einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

### Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist diese auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.



### Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

### Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxid-Löschers (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöschers einzusetzen.

### Legende der Maschinenbestandteile

- 1** Bohnenbehälter mit Deckel
- 2** Servicetür
- 3** Kaffeesatzbehälter
- 4** Kaffeeauslauf (Höhenverstellbar)
- 5** Abtropfschale + Rost
- 6** Bedienfeld
- 7** Ausgabedüse Dampf/Heißwasser mit Pannarello
- 8** Wassertank
- 9** Netzkabel
- 10** Drehknopf Heißwasser/Dampf
- 11** Tassenabstellfläche
- 12** Abtropfschale
- 13** Brühgruppe

### Bedienfeld

- 14** Ausgabetafel kleiner Kaffee
- 15** Ausgabetafel großer Kaffee
- 16** Anwahltaste Dampf
- 17** Taste EIN/AUS
- 18** LED Alarme
- 19** LED Temperatur
- 20** LED Dampf / Doppelter Kaffee
- 21** LED Entkalkung

### Zubehör

- 22** Schlüssel für Einstellung Mahlgrad

## 4 INSTALLATION

**Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen sollten die "Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 strikt eingehalten werden.**

### 4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

### 4.2 Vorbereitende Arbeiten

- Die Abtropfschale (5) mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Die Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden (Kap.3).
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale (5) in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen.
- Bevor der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass alle im Abschn. 4.3 aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

**i Wichtiger Hinweis: Der Inhalt des Kapitels 12 sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die LED auf dem Bedienfeld erläutert.**

### 4.3 Erstinbetriebnahme

- **(Abb. 3)** - Den Wassertank (8) leicht anheben und aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- **(Abb. 4)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Es wird empfohlen, den Wassertank nicht übermäßig aufzufüllen. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

**! In den Tank (8) darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.**

- **(Abb. 1)** - Den Deckel des Kaffeebehälters (1) abnehmen.
- **(Abb. 2)** - Die Kaffeebohnen einfüllen.

**i** Hinweis: Der Rost im Kaffeebehälter kann nicht entfernt werden.

**!** In den Behälter (1) dürfen ausschließlich Kaffeebohnen eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter (1) aufsetzen.
- (Abb. 5A) - Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- (Abb. 5B) - Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste (17) gedrückt werden. Die LED (18) beginnt mit kurzen Intervallen zu blinken, und zeigt damit an, dass eine Entlüftung des Systems vorgenommen werden muss.
- (Abb. 7) - Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen.
- (Abb. 8) - Den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn drehen und warten. Aus dem Pannarello fließt eine eingestellte Menge Wasser aus. Danach blinkt die LED (18) mit langen Intervallen, um anzuzeigen, dass der Hahn (10) wieder geschlossen werden muss.

Nun beginnt die LED (19) mit langen Intervallen zu blinken, und zeigt damit die Heizphase an.

**i** Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach einem längeren Maschinenstillstand oder wenn der Wassertank vollständig geleert wurde, sollte das Wassersystem entlüftet werden.

**i** Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben. In dieser Phase blinken die LED zyklisch im Gegenuhrzeigersinn. Warten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird.

- Nach Abschluss dieses Vorgangs ist die Maschine betriebsbereit.
- Zum Entnehmen von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für die korrekte Verwendung der Maschine müssen die folgenden Anweisungen genau befolgt werden.

**5 EINSTELLUNGEN**

Auf der Maschine, die Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

**5.1 Mahlwerkeinstellungen**

**i** Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft und Mischung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Spidem ist mit einem Selbststeinstellungssystem ausgestattet, mit dem Bohnen aller handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden können (keine karamellisierten Sorten). Aus diesem Grunde wird empfohlen, einige Kaffees auszugeben, bevor das Mahlwerk eingestellt wird.

**!** Achtung! Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlene Kaffee und/oder Instantkaffee in den Bohnenkaffeebehälter einfüllen.

**!** Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollten stets der Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfang möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen.

Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Bohnenkaffeebehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel gedrückt und gedreht werden.

(Abb. 24) - Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen, und 2-3 Kaffees zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

Die Markierungen im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an.

- 1 - grobe Mahlung
- 2 - mittlere Mahlung
- 3 - feine Mahlung

Deutsch

## 5.2 Einstellung Kaffee in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Fassengröße eingestellt werden.

Bei jedem Druck der Taste (14) oder (15) gibt die Maschine eine programmierte und je nach Taste unterschiedliche Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste kann eine Kaffeeausgabe zugeordnet werden. Diese erfolgt unabhängig.

Im Beispiel wird die Programmierung der Taste (14) beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- **(Abb. 10)** - Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- **(Abb. 12)** - Die Taste (14) gedrückt halten. Während dieser Phase blinken die LED (19) und (20) abwechselnd.
- **(Abb. 12)** - Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (14) loslassen.

Nun ist die Taste (14) programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

## 5.3 Einstellung Kaffeeauslauf

**(Abb. 9)** - Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben.

Folgende Positionen werden empfohlen:

- (Abb. 10)** - für kleine Tassen;  
**(Abb. 11)** - für große Tassen.

## 5.4 Standby

Die Maschine verfügt über eine Energiesparfunktion.

Nach einem Zeitraum von 90 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste (17) gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

## 6 AUSGABE KAFFEE

 **Hinweis:** Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank Wasser enthält.

 **Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter gefüllt sind.**

- **(Abb. 10 - Abb. 11)** - 1 oder 2 Tassen unter die Ausgabedüse (4) stellen; der Kaffeeauslauf kann in der Höhe an die verwendeten Tassen angepasst werden.
- **(Abb. 12)** - Für die Ausgabe eines Espresso muss die Taste (14), für einen großen Kaffee die Taste (15) gedrückt und nachfolgend losgelassen werden.
- Anschließend startet der Ausgabezyklus: für die Ausgabe 1 Kaffees wird die Taste nur ein Mal gedrückt. Für die Ausgabe von 2 Kaffees wird die Taste zwei Mal nacheinander gedrückt.

 **In dieser Betriebsart sorgt die Maschine automatisch für das Mahlen und Dosieren der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung zweier Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Option wird durch die blinkende LED 20 angezeigt.**

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee, aus der Ausgabedüse (4) zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückte Taste abgebrochen werden.

 **Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.**

## 7 HEISSWASSERAUSGABE



**Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- Vor der Ausgabe von Heißwasser ist zu überprüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit (19) eingeschaltet ist.

Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- **(Abb. 7)** - Eine Tasse und/oder ein anderes Gefäß unter die Heißwasser-/Dampfdüse (7) stellen.
- **(Abb. 8)** - Den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn öffnen.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abubrechen, wird der Drehknopf (10) im Gegenuhrzeigersinn gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.



**In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass bei der Öffnung des Hahns (10) kein heißes Wasser ausgegeben wird und die LED (19) mit langen Intervallen blinkt. Nun muss lediglich abgewartet werden, bis die LED (19) dauerhaft aufleuchtet, um heißes Wasser über den Pannarello ausgeben zu können.**

## 8 DAMPFAUSGABE/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erwärmen von Getränken benutzt werden.



**Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- **(Abb. 13)** - Ist die Maschine für die Ausgabe von Kaffee bereit, die Taste (16) drücken. Die LED (20) leuchtet auf. Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt die LED (19).
- Vor der Ausgabe von Dampf ist zu überprüfen, ob die grüne LED (19) dauerhaft aufleuchtet.
- **(Abb. 7 - Abb. 8)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen und den Drehknopf (10) "Heißwasser/Dampf" für kurze Zeit öffnen, um das

Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.

- Den Drehknopf (10) schließen.
- Den Behälter, der für die Cappuccin Zubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.



**Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein.**

- **(Abb. 14)** - Die Dampfdüse (Pannarello) in die zu erheizende Milch tauchen und den Drehknopf (10) öffnen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nachdem der Dampf für den gewünschten Zeitraum benutzt wurde, den Drehknopf (10) schließen.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello) gemäß der Beschreibung im Kapitel "Reinigung und Wartung" gereinigt.



**Nach der Aufschäumung der Milch den Kaffee ausgeben. Die Taste (16) drücken:**

**Mod. Mycoffee:** Um die Maschine wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen, werden die im Abschnitt 8.1 beschriebenen Vorgänge ausgeführt.

**Mod. Mycoffee Rapid Steam:** die Maschine führt automatisch die Vorgänge aus, um sich wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen.

### 8.1 Umschaltung von Dampf auf Kaffee (nur Modell Mycoffee)

- Bei der Umschaltung von der Dampfausgabe auf die Kaffeeausgabe blinkt die LED (19) mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.
- Für die Ausgabe von Kaffee muss Wasser abgelassen werden.

**(Abb. 7 - Abb. 8)** - Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen und den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn drehen. Abwarten, bis nur noch die LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet. Nachfolgend wird der Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn gedreht und damit geschlossen.

## 9 REINIGUNG UND WARTUNG

### Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.
- **(Abb. 16)** - Den äußeren Bereich des Pannarellos täglich nach dem Erhitzen von Milch abnehmen und mit frischem Trinkwasser waschen.
- **(Abb. 17)** - Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
  - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
 Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.
- **(Abb. 4)** - Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
  - den Wasserfilter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
  - den Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
  - den Wasserbehälter mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen.
- **(Abb. 9)** - Der Auslauf sollte wöchentlich abgenommen und mit lauwarmem Wasser gereinigt werden. Für die Abnahme wird er nach unten gezogen. Nach der Reinigung wird er wieder in seine Aufnahme eingesteckt.

- **(Abb. 19-20)** - Den Service-Bereich reinigen. Wir empfehlen, die folgenden Vorrichtungen täglich zu leeren und zu reinigen:
  - den Kaffeesatzbehälter (3)
  - die Abtropfschale (12).

### 9.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (13) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, zumindest aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter (17) gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- **(Abb. 18 - Abb. 19)** - Die Servicetür öffnen (2). Den Kaffeesatzbehälter (3) und die Abtropfschale (12) herausnehmen.
- **(Abb. 21)** - Die Brühgruppe (13) herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.
- **(Abb. 22)** - Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- **(Abb. 23A)** - Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
- **(Abb. 23B)** - Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

## 10 ENTKALKUNG

Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 3-4 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird. Die LED 21 beginnt zu blinken, wenn die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist.

**i** Für die Entkalkung kann ein handelsüblicher Entkalker für Kaffeevollautomaten benutzt werden. Dieses Produkt sollte weder giftig noch schädlich sein.



**Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.**

(Abb. 17) - Vor der Entkalkung muss der Pannarello von der Dampfdüse entfernt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

- Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpackung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- Die Taste ON/OFF (17) drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Heizphase beendet.**
- (Abb. 7) - Einen Behälter unter die Dampfdüse (7) stellen.
- (Abb. 8) - In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Drehknopf Dampf (10) im Uhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Drehknopf Dampf (10) im Gegenuhrzeigersinn gedreht.
- Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür wird die Maschine über die Taste EIN/AUS (17) ausgeschaltet. Den Behälter leeren.
- Diese Vorgänge werden wiederholt, bis sich kein Entkalker mehr im Inneren des Tanks befindet.
- Nach Abschluss des Durchlaufs des Entkalkers den Wassertank spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Taste ON/OFF (17) drücken, um die Maschine einzuschalten.
- (Abb. 8) - Den Inhalt des Wassertanks komplett ablassen, indem der Drehknopf Dampf (10) im Uhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird

der Drehknopf Dampf (10) im Gegenuhrzeigersinn gedreht.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello wieder auf der Dampfdüse eingesetzt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.



**Sollten andere als die empfohlenen Produkte verwendet werden, so wird empfohlen, in jedem Falle die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.**

## 11 ENTSORGUNG

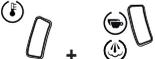
Die Verpackung kann wiederverwertet werden. Konformität des Gerätes mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

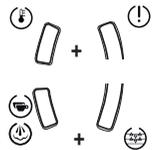
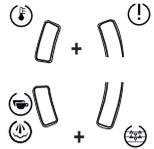


Das Symbol  auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Gerät, am Ende seiner Lebensdauer, nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden kann. Es muss bei speziellen öffentlichen Entsorgungsstellen für elektrische Geräte entsorgt werden.

Der Benutzer ist für die korrekte Entsorgung bei den geeigneten Entsorgungsstellen verantwortlich und unterliegt den von der Rechtsprechung auferlegten Strafen bei unsachgemäßer Entsorgung. Die richtige Entsorgung trägt zum fachgerechten Recycling des Gerätes bei. Die Entsorgung erfolgt auf umweltfreundliche Weise; etwaige negative Einflüsse auf Umwelt und Gesundheit werden vermieden. Die Einzelteile des Gerätes werden wiederverwertet. Für weitere Informationen bezüglich der Entsorgungsstellen wenden Sie sich bitte an die lokalen Behörden oder an den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde. Der Hersteller und/oder der Importeur kommen Ihrer Verantwortung bezüglich der Wiederverwertung, der Behandlung und der umweltfreundlichen Entsorgung der Geräte auf individuelle Weise und auch unter Beteiligung an den Sammelstellen nach.

## 12 KONTROLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 <b>dauerhaft aufleuchtend</b>	Maschine auf Betriebstemperatur und bereit für - für die Ausgabe des Kaffees. - für die Ausgabe von Heißwasser.	
 <b>Langsam blinkend</b>	Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.	
 <b>Schnell blinkend</b>	Maschine in Übertemperatur. In diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee ausgeben.	Das Wasser muss in einen Behälter abgelassen werden, indem der Drehknopf Dampf (10) so lange gedreht wird, bis die grüne LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet.
 <b>gleichzeitig dauerhaft aufleuchtend</b>	Maschine in Temperatur bereit für die Dampfausgabe.	
 <b>abwechselnd blinkend</b>	Zeigt an, dass sich die Maschine in der Phase der Programmierung der ausgegebenen Kaffeemenge befindet (siehe Abschn. 5.2).	
 <b>Langsam blinkend</b>	Maschine in Ausgabephase doppelter Kaffee.	
 <b>dauerhaft aufleuchtend</b>	Die Wassermenge im Tank ist unzureichend.	Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen, das System entlüften und die Vorgehensweise erneut beginnen.
	Kaffebehälter leer.	Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und die Vorgehensweise erneut beginnen.
	Kaffeersatzbehälter voll Abtropfschale voll	Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeersatzbehälter und die Abtropfschale leeren.
 <b>Schnell blinkend</b>	Wassersystem leer.	Das Wassersystem der Maschine füllen, wie im Abschn. 4.3 beschrieben.

 <b>Langsam blinkend</b>	Brühgruppe, Kaffeesatzbehälter, Servicetür oder Hahn NICHT in der korrekten Position für den Betrieb der Maschine.	Um das dauerhaft aufleuchtende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.
 <b>Langsam blinkend</b>	Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.	Die Entkalkung gemäß der Beschreibung im Kapitel 10 vornehmen.
 <b>blinkend im Gegenuhrzeigersinn (zyklisch)</b>	Die Maschine führt den Spülzyklus aus.	
 <b>gleichzeitig blinkend</b>	Die Maschine weist eine Störung auf und gibt keinen Kaffee, Wasser oder Dampf aus.	Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. Diesen Vorgang 2 oder 3 Mal versuchen. Schaltet sich die Maschine NICHT ein, den Kundendienst rufen.

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung des Dampfrohrs ist verstopft.	Die Öffnung des Dampfrohrs mit einer Nadel reinigen. <b>Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.</b>
	Pannarello verschmutzt.	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema.	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5.1 beschrieben einstellen.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus dem Rohr kommt, ist begrenzt.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Es wird kein Kaffee ausgegeben.	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschn. 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschn. 9.1).
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschn. 4.3).
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeerauslauf reinigen.
Der Kaffee wird langsam ausgegeben.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5.1 beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschn. 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschn. 9.1).
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeerauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabelöffnungen reinigen.

**Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.**

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
EC 2006/95, EC 2004/118,  
EC 1992/31, EC 1993/68

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

erklären in eigener Verantwortung, daß das Produkt:  
KAFFEEVOLLAUTOMAT

## SUP 035 - SUP 035R

Deutsch

**auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:**

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15 Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder. Verfahren für die Bewertung und die Messungen EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14 Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemühlen EN 60335-2-14 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte- Eingangsstrom  $\leq$  16A je Leiter) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom  $\leq$  16A.  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.  
Produktfamilienorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**gemäß den Bestimmungen der Richtlinien 73/23/EG, 89/336/EG, 92/31EG, 93/68/EG.**

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager  
Mr. Andrea Castellani







**Cod. 15001323 Rev.00 del 15-01-08**