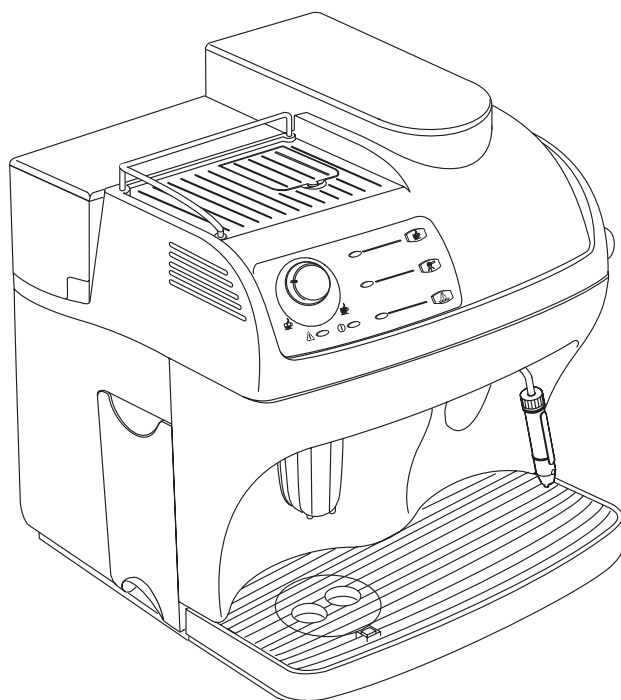




ISTRUZIONI PER L'USO

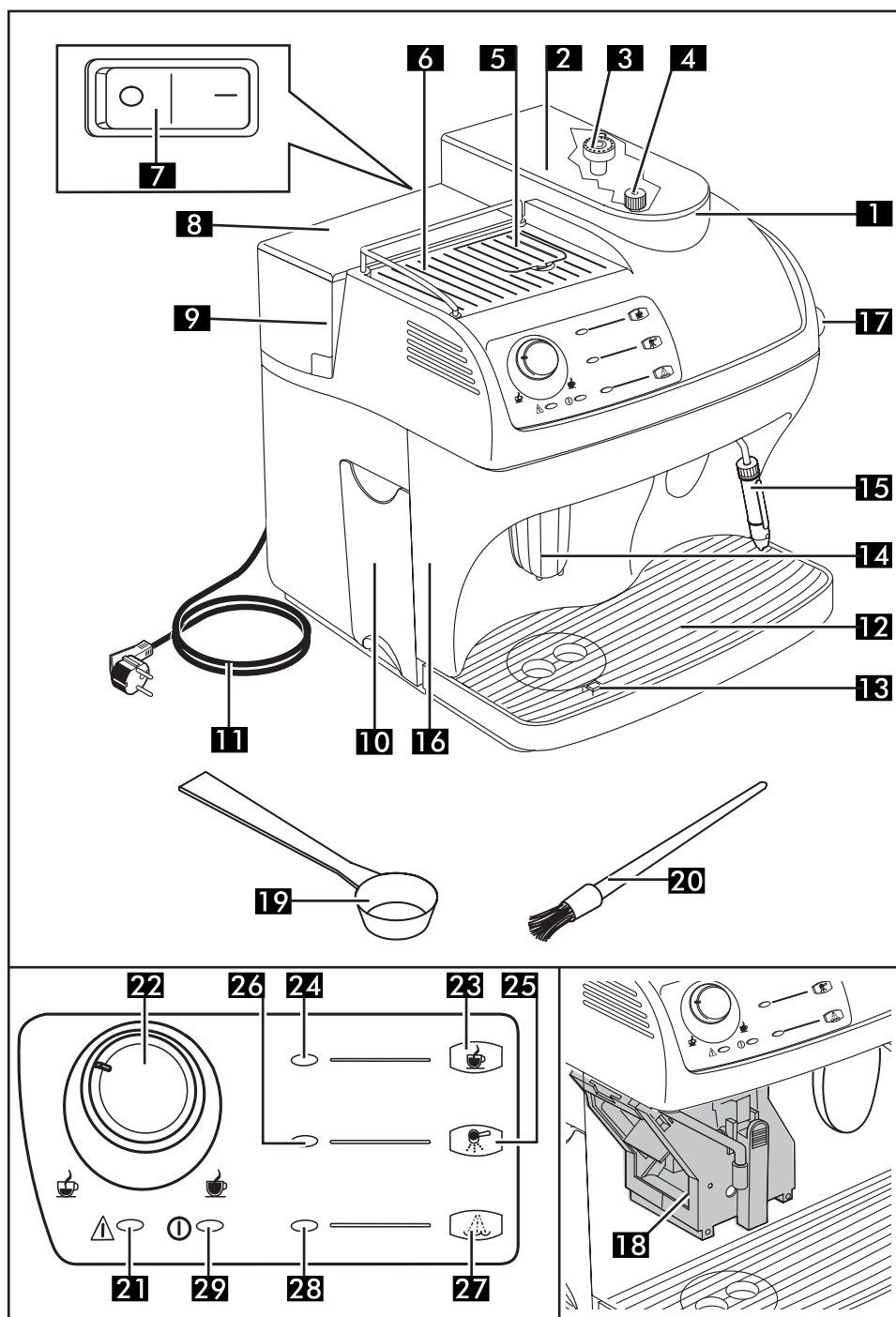
GEBRAUCHSANWEISUNG

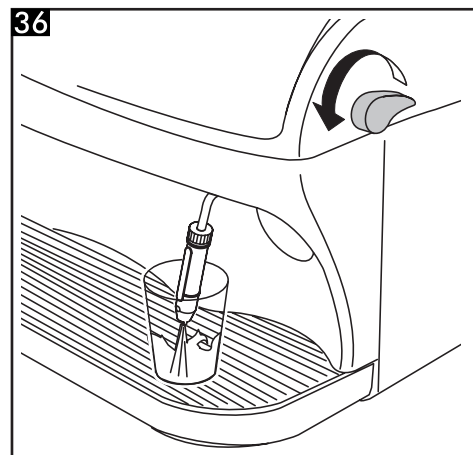
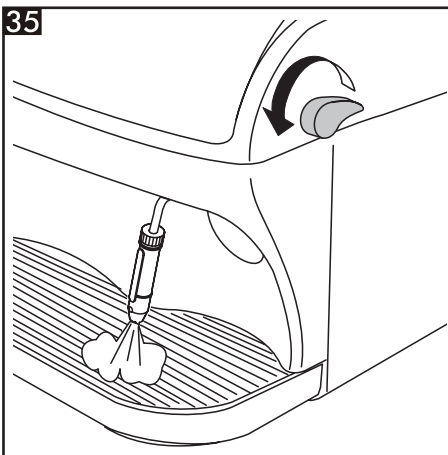
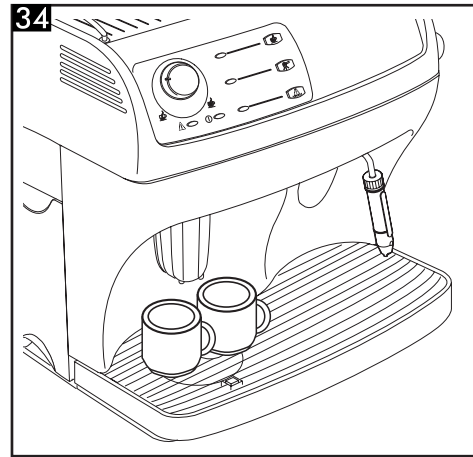
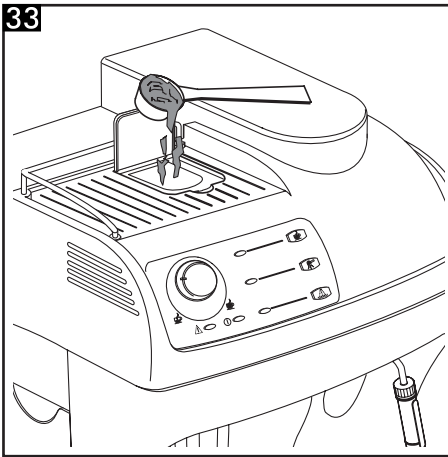
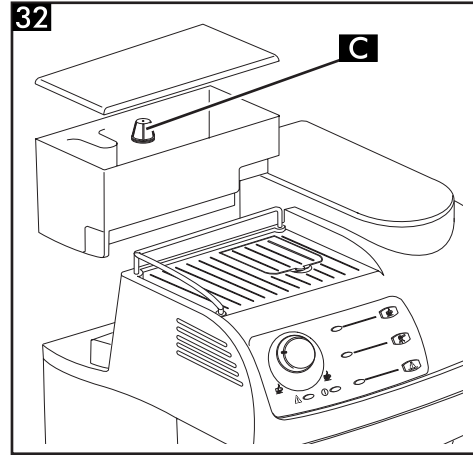
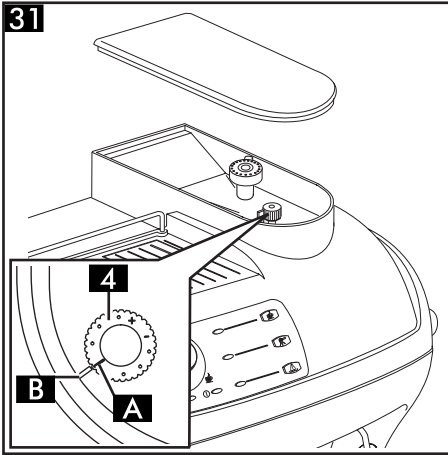


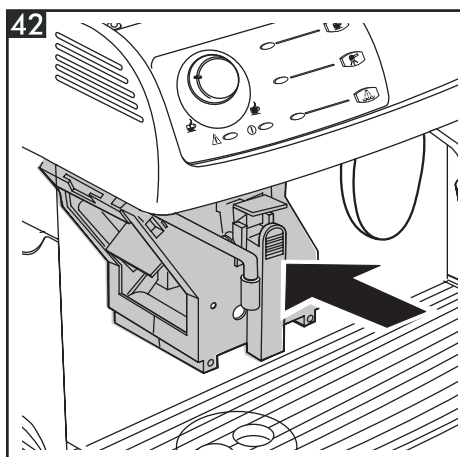
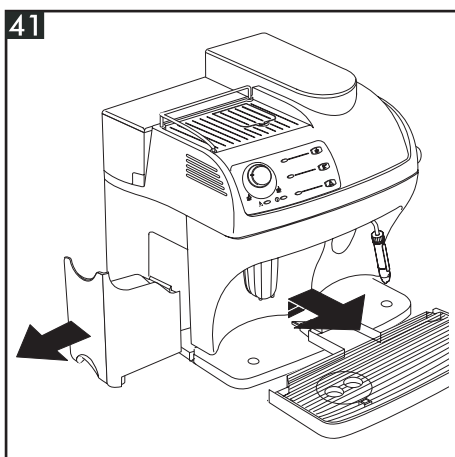
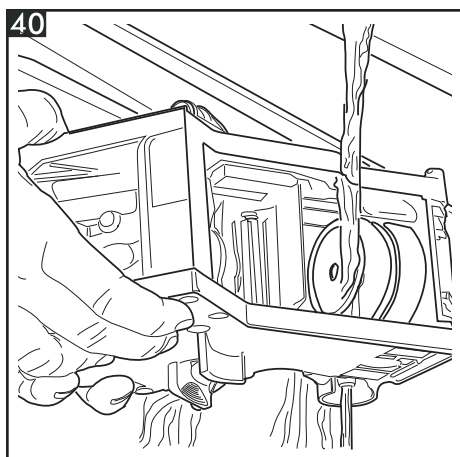
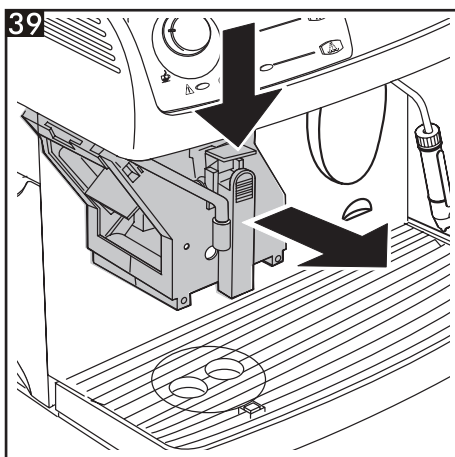
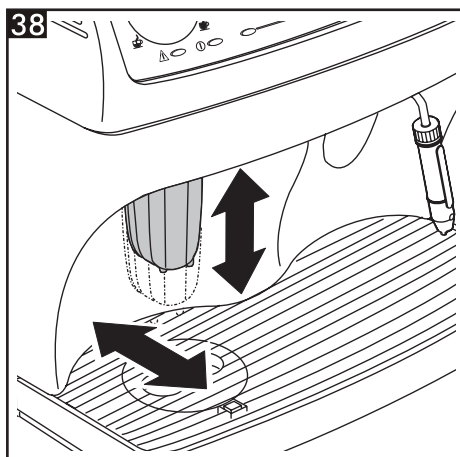
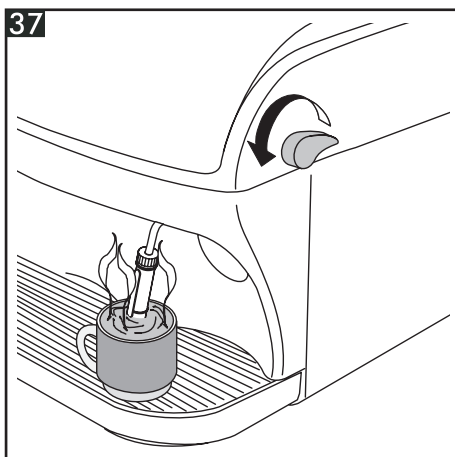
Congratulazioni!

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 nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser hochqualitativen Espressomaschine von Saeco und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine zu befolgen. Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte direkt an den Händler oder an uns. Wir werden Ihnen gerne weiterhelfen.







PRECAUZIONI IMPORTANTI

Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

- 1 Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare od utilizzare la macchina espresso.
- 2 Non toccare superfici calde.
- 3 Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti.
- 4 Fare particolare attenzione durante l'utilizzo della macchina espresso in presenza di bambini.
- 5 Togliere la spina dalla presa se la macchina non viene utilizzata o durante la pulizia. Farla raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima di procedere alla sua pulizia.
- 6 Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
- 7 L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore possono causare danni a cose e persone.
- 8 Non utilizzare la macchina espresso all'aperto.
- 9 Evitare che il cavo penda dal tavolo o che tocchi superfici calde.
- 10 Tenere la macchina espresso lontano da fonti di calore.
- 11 Controllare che la macchina espresso sia in posizione **"Spento"** prima di inserire la spina nella presa. Per spegnerla, posizionarla su **"Spento"** e rimuovere quindi la spina dalla presa.
- 12 Utilizzare la macchina unicamente per uso domestico.
- 13 Fare estrema attenzione durante l'utilizzo del vapore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA

La macchina espresso è stata studiata unicamente per uso domestico. Qualsiasi intervento di assistenza, fatta eccezione per le operazioni di pulizia e di normale manutenzione, dovrà essere prestato da un centro di assistenza autorizzato. Non immergere la macchina in acqua. Qualsiasi riparazione dovrà essere effettuata unicamente dal centro di assistenza autorizzato.

- 1 Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
- 2 Non utilizzate mai acqua tiepida o calda per riempire il serbatoio dell'acqua. Utilizzate unicamente acqua fredda.
- 3 Non toccate con le mani le parti calde della macchina ed il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
- 4 Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffiano, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.
- 5 Per evitare la formazione di calcare, si può utilizzare acqua minerale naturale.

ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO

- A Viene fornito un cavo elettrico abbastanza corto per evitare che si attorcigli o che vi inciampiate.
- B Si possono utilizzare, con molta attenzione, delle prolunghine.
- C Qualora venga utilizzata una prolunga, verificare:
 - 1 che il voltaggio riportato sulla prolunga sia perlomeno, uguale al voltaggio elettrico dell'elettrodomestico;
 - 2 che sia munito di una spina a tre pin con messa a terra (qualora il cavo dell'elettrodomestico sia di questo tipo);
 - 3 che il cavo non penda dal tavolo per evitare di inciamparvi.

1 GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando sia caffè in grani sia caffè macinato ed è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

 **Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:**

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;
- manomissione del cavo di alimentazione;
- manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente.



Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

2 Il riferimento ad illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri e lettere, come da esempio, il riferimento all'illustrazione 2 di questo paragrafo.

i Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

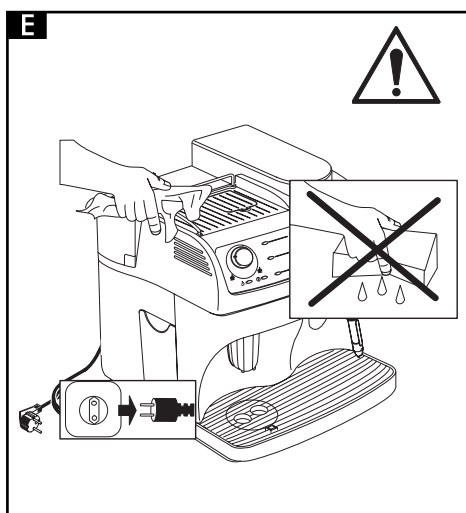
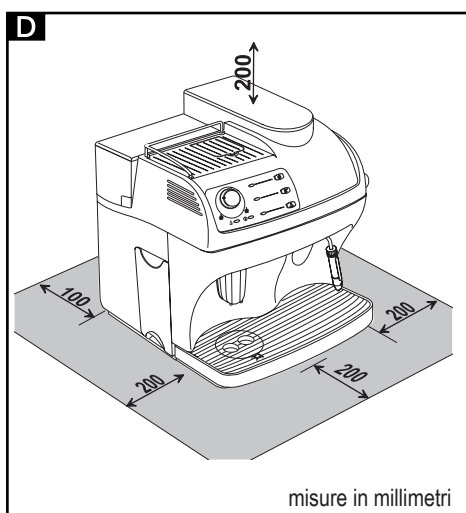
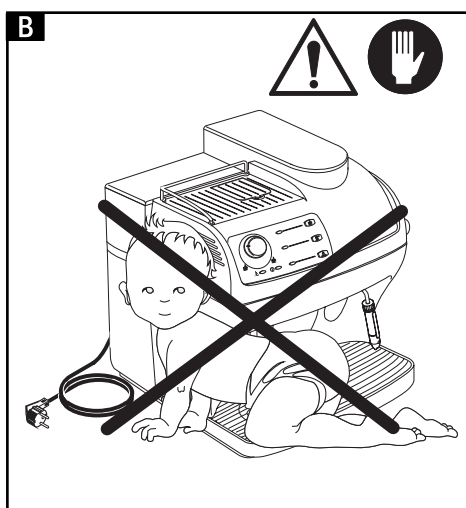
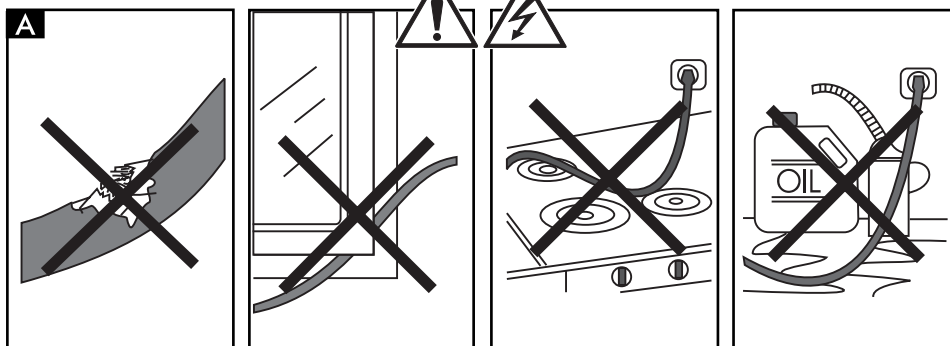
Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

2 DATI TECNICI

• Tensione e Potenza nominale - Alimentazione	
Vedi targhetta posta sull'apparecchio	
• Materiale corpo	Termoplastico
• Dimensioni (l x a x p) (mm)	390 x 380 x 330
• Peso (Kg)	8,7
• Lunghezza cavo (mm)	1200
• Pannello comandi	Frontale
• Serbatoio acqua	Estraibile
• Serbatoio acqua (lt.)	1,7
• Capacità contenitore caffè (gr)	350 di caffè in grani
• Pressione pompa (bar)	13-15
• Caldaia	Acciaio Inox
• Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia; termostato di sicurezza.

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.



3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente

Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

A Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.

Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.

Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

B Protezione d'altre persone

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè.

I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

C Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda: **pericolo di scottature!**

Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

D Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirse ferito.

Non usare la macchina per caffè all'aperto.

Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

E Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile posizionare l'interruttore generale (7) su -0- e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.

Mai immergere la macchina nell'acqua!

È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

D Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.
- Non tenere la macchina a temperature inferiori a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa.

Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bam-

bini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa.

Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.

Le riparazioni vanno eseguite unicamente da un centro di assistenza autorizzato.

Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina

- 1** Contenitore caffè in grani
- 2** Coperchio contenitore caffè in grani
- 3** Pomello regolazione macinatura
- 4** Pomello regolazione dose
- 5** Coperchio dosatore caffè macinato
- 6** Piano appoggia-tazze
- 7** Interruttore generale (ON/OFF)
- 8** Coperchio serbatoio acqua
- 9** Serbatoio acqua
- 10** Cassetto raccoglifondi
- 11** Cavo alimentazione
- 12** Vasca raccogli gocce + griglia
- 13** Galleggiante livello vasca raccogli gocce
- 14** Erogatore caffè regolabile in altezza
- 15** Tubo vapore/acqua calda
- 16** Sportello anteriore
- 17** Pomello erogazione vapore
- 18** Gruppo erogatore caffè
- 19** Misurino caffè macinato
- 20** Spazzolino per pulizia

Pannello comandi

- 21** Led segnalazione allarmi
- 22** Pomello regolazione quantità caffè in tazza
- 23** Pulsante erogazione caffè
- 24** Led pronto temperatura / funzione caffè
- 25** Pulsante selezione caffè macinato
- 26** Led selezione caffè macinato
- 27** Pulsante selezione funzione vapore
- 28** Led temperatura funzione vapore
- 29** Led macchina accesa

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle “Norme di sicurezza” riportate nel cap.3.

4.1 Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Operazioni preliminari

- Prelevare dall'imballo la vasca raccogliocce (12) con griglia.
- Prelevare dall'imballo la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3).
- Inserire la vasca raccogliocce (12) nell'apposita sede sulla macchina; assicurarsi che la vasca stessa, il cassetto fondi (10) ed il gruppo erogatore caffè (18) siano inseriti correttamente e che lo sportello anteriore (16) sia chiuso.
- Posizionare il coperchio contenitore caffè in grani (2) sul contenitore caffè in grani (1). Conservare a portata di mano lo spazzolino per la pulizia (20) ed il misurino per il caffè macinato (19).
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore generale (7) sia in posizione -0-.

Se all'accensione della macchina il led rosso (21) lampeggia, significa che una delle parti sopra descritte non è stata posizionata correttamente.

i **Nota importante:** È importante leggere quanto riportato nel Capitolo 13, ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante le luci posizionate sul pannello comandi.

- **32** Estrarre il serbatoio acqua (9) sollevandolo e togliere il coperchio (8). Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; si consiglia di non riempire il serbatoio in modo eccessivo. Reinserire il serbatoio

nella sede apposita e riposizionare il coperchio (8) sopra ad esso.

! **Immettere nel serbatoio (9) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.**

- **31** Togliere il coperchio (2) ed immettere caffè in grani nel contenitore (1).

! **Immettere nel contenitore (1) sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, liofilizzato, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.**

- Riposizionare il coperchio (2) nel contenitore caffè (1).
- Inserire la spina (11) in una presa adeguata.

4.3 Prima accensione o dopo un periodo di inutilizzo.

Questa semplice operazione vi assicura un'erogazione ottimale e deve essere eseguita:

- al primo avvio;
- quando la macchina rimane inutilizzata per lungo tempo (per più di 2 settimane).

- La macchina si presenta con l'interruttore generale (7) in posizione -0-; per accenderla è sufficiente premere il pulsante (7); si illumina il led (29) del pannello comandi.
- **36** Per caricare il circuito, inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (15); ruotare il pomello (17) in senso antiorario ed attendere fino a quando fuoriesce acqua in modo regolare dal tubo vapore (pannarello); per interrompere l'erogazione di acqua, ruotare il pomello (17) in senso orario.
- **36** Successivamente erogare tutta l'acqua presente nel serbatoio.

- 1 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (15) e ruotare il pomello (17) in senso antiorario.

- 2 Attendere circa 30 secondi o il riempimento del

contenitore ed interrompere l'erogazione di acqua ruotando il pomello (17) in senso orario.

- 3 Attendere circa 60 secondi. Ripetere le operazioni da 1 fino al completo svuotamento del serbatoio.
- **32** Alla fine riempire nuovamente il serbatoio acqua.

i **Nota:** Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito.

- Terminate le operazioni di cui sopra, la macchina è predisposta per l'uso.
- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

5 MACINACAFFÈ

! **Attenzione!** La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o liofilizzato nel contenitore caffè in grani.

! È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene organi in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. Prima di intervenire, per qualsiasi motivo, all'interno del contenitore caffè, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La qualità ed il gusto del caffè dipendono, oltre che dalla miscela utilizzata anche dal grado di macinatura. La macchina è dotata di un pomello (3) per la regolazione del grado di macinatura. Per variare il grado di macinatura ruotare il pomello graduato quando il macinacaffè è in funzione; le cifre riportate sulla manopola indicano il grado di macinatura.

Ogni apparecchio è regolato, in fabbrica, su un grado di macinatura medio: se la macinatura risulta essere troppo fine è necessario ruotare la manopola verso valori più alti; se la macinatura risulta essere troppo grossa è necessario ruotare la manopola verso valori più bassi.

La variazione del grado di macinatura si noterà soltanto dopo l'erogazione di tre/quattro caffè.

i **Nota:** Se il valore viene modificato in modo troppo eccessivo, ruotando la manopola verso numeri troppo bassi, è possibile che intervenga l'allarme di mancanza caffè; per riattivare la macchina e completare il ciclo di macinatura del caffè è sufficiente ripremere il tasto caffè.

Usare miscele di caffè in grani per macchine espresso. Evitare di utilizzare gradi di macinatura in posizioni estreme (Es. 1 – 16); in questi casi utilizzare miscele di caffè differenti. Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.

La macinatura deve essere regolata nel caso in cui il caffè venga erogato in modo non ottimale:
Erogazione troppo veloce = macinatura troppo grossa
> Regolare la manopola su numeri più bassi;
Erogazione a gocce e/o assente = macinatura troppo fine > Regolare la manopola su numeri più alti.

6 REGOLAZIONE DOSE CAFFÈ

31 Nella macchina è possibile regolare la quantità del caffè (dose) che si desidera macinare.

La dose viene impostata, dal costruttore, su un valore medio che soddisfa la maggior parte delle esigenze; tacca (A) in corrispondenza del riferimento (B). Ruotando il pomello (4), situato all'interno del contenitore caffè, in senso antiorario si aumenta la dose di caffè macinato; ruotando il pomello in senso orario si diminuisce la dose di caffè macinato.

La regolazione della dose deve essere effettuata prima di premere il pulsante di erogazione caffè. Questo sistema permette di ottenere un'erogazione ottimale con tutti i tipi di caffè presenti in commercio.

7 EROGAZIONE CAFFÈ

 **Nota:** Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua; nel lato sinistro della macchina si può verificare il livello dell'acqua nel serbatoio.

 **Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (24) sia acceso fisso, che il serbatoio acqua e che il serbatoio caffè siano pieni.**

- **34** Posizionare 1 o 2 tazze sotto ai beccucci dell'erogatore (14); potete regolare l'altezza dell'erogatore in modo che si adatti alle vostre tazzine.
- **38** L'erogatore può essere spostato per consentire l'utilizzo di tazze grandi.
Per utilizzare tazze di grandi dimensioni occorre spingere manualmente l'erogatore verso la macchina fino a battuta (in questo caso utilizzare solo una tazza alla volta); per sistemare l'erogatore nella posizione ideale all'utilizzo delle tazzine, occorre tirare l'erogatore nella posizione più esterna assicurandosi che sia bloccato.
- Regolare la quantità di caffè che si desidera nella tazzina mediante il pomello (22): ruotandolo in senso orario si aumenta la quantità di caffè che viene erogato; ruotandolo in senso antiorario si diminuisce la quantità di caffè che viene erogato.

 **Nota:** quando il galleggiante livello (13) si solleva è consigliato vuotare la vasca recupero acqua.

7.1 Erogazione con caffè in grani

- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione: per erogare 1 caffè premere una sola volta il pulsante (23); per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il pulsante (23).

 **In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè; la preparazione di due caffè richiede due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.**

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).

7.2 Erogazione con caffè macinato

 **Inserire nel dosatore (5) solo caffè macinato per macchine espresso; caffè in grani, liofilizzato, ed altri materiali danneggiano la macchina.**

 **È vietato inserire le dita all'interno del dosatore caffè macinato, vi sono degli organi in movimento.**

- Per prelevare la giusta quantità, di caffè macinato, da inserire nel dosatore, utilizzare solo il misurino (19) in dotazione alla macchina

 **Inserire un solo misurino, di caffè macinato, alla volta; per ottenere due caffè è obbligatorio effettuare due cicli separati in successione l'uno all'altro.**

- Premere il pulsante (25) per selezionare la funzione; il led (26) si accende.
- Sollevare il coperchio dosatore caffè macinato (5).
- Prelevare, con il misurino (19), una dose di caffè; togliere la quantità eccessiva di caffè macinato presente nel misurino.
- **33** Vuotare il caffè macinato all'interno del dosatore.
- Chiudere il coperchio (5).
- Per erogare il caffè occorre premere il pulsante (23), successivamente si avvia il ciclo di erogazione.
- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincerà a fuoriuscire dal beccuccio erogatore (14).
- L'erogazione del caffè si fermerà automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato con il pomello (22); è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il pulsante (23).

- Successivamente la macchina si riporta automaticamente nel modo di funzionamento normale (vedi par. 7.1).

8 EROGAZIONE ACQUA CALDA

 **Attenzione:** all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Prima d'erogare acqua calda verificare che la luce verde di pronto temperatura (24) sia accesa.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- Mettere una tazza e/o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (15).
- **36** Aprire in senso antiorario il pomello (17).
- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso orario il pomello (17). La macchina si riporta nel funzionamento normale.

9 EROGAZIONE VAPORE/PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

 **Pericolo di scottature!** All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il pulsante (27). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento.
- Prima di erogare vapore attendere che la luce verde di pronto temperatura (28) si sia accesa.
- Dirigere il tubo vapore (15) sopra la vasca raccogli-gocce, aprire il pomello (17) "Acqua calda/vapore"

per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.

- Chiudere il pomello (17).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

 **Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata debbono essere freddi.**

- **37** Immergere il tubo vapore nel latte da riscaldare ed aprire il pomello (17); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (17).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9.1 Passaggio da vapore a caffè

- Per poter erogare caffè è necessario premere il pulsante (27).
- Nel passaggio da erogazione vapore a erogazione caffè, i led (24) e (28) lampeggiano contemporaneamente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua ruotando il pomello vapore (17) fino a quando non rimane accesa in modo fisso solo il led di pronto temperatura (24).

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi per la pulizia.

32 Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:

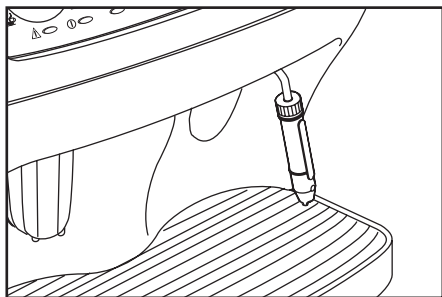
- Estrarre il filtro (C) posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
- Riposizionare il filtro (C) nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.

! Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

- Pulire il pannello (se presente) dopo ogni utilizzo; sfilare la parte esterna del pannello. Lavare la parte esterna del pannello con acqua corrente.

Per una pulizia più accurata smontare il pannello dal tubo vapore.

Allentare la ghiera e sfilare la parte interna del pannello. Dopo averlo lavato accuratamente, rimontarlo avendo cura d'inserirlo come mostrato in figura.



33 Pulire quotidianamente, se utilizzato, il dosatore caffè macinato:

- Prendere il pennello in dotazione e pulire il dosatore.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- **41** Pulire il vano di servizio ed il gruppo erogatore, raccomandiamo di vuotare ogni giorno il cassetto raccoglifondi (10).
- L'erogatore caffè (14) può essere tolto per la pulizia; risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.

10.1 Pulizia gruppo erogatore

- Il gruppo erogatore (18) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
- Spegner la macchina premendo l'interruttore (7) in posizione -0- ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **41** Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (10) e la vasca raccogli-gocce (12), successivamente aprire lo sportello di servizio (16).
- **39** Estrarre il gruppo erogatore (18) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PRESS».

i Il gruppo erogatore deve essere lavato solo con acqua calda senza detergente.

- **40** Assicurarsi che i due filtri in acciaio siano liberi da ogni residuo di caffè. Lavare con cura il filtro superiore con acqua.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore.
- Pulire accuratamente il vano.
- **42** Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio.
- Chiudere quindi lo sportello, inserire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogli-gocce.

11 DECALCIFICAZIONE

i Quanto indicato nel manuale di uso e manutenzione ha priorità rispetto alle indicazioni riportate su accessori e/o materiali d'uso venduti separatamente, laddove sussista un conflitto.

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

i Usare il prodotto decalcificante Saeco. E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.



⚠ **Attenzione!** Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo. Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- 1 Versate tutto il contenuto della bottiglia di decalcificante concentrato Saeco nel serbatoio acqua dell'apparecchio e riempitelo d'acqua fresca fino al livello MAX.
- 2 Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (7).
- 3 **36** Prelevare (come descritto nel capitolo 8 "Erogazione acqua calda"), dal tubo vapore/acqua calda, 2 tazze (circa 150 ml. ciascuna) di liquido decalcificante; dopodiché spegnere la macchina tramite l'interruttore ON/OFF (7).
- 4 Lasciate agire il decalcificante per 15-20 minuti.
- 5 Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (7).
- 6 Ripetete la procedura indicata nel **punto 3** ogni 3 minuti, fino al completo esaurimento della soluzione contenuta nel serbatoio acqua. Terminata la soluzione, procedere con il punto 7 e seguenti.

- 7 **32** Risciacquate il serbatoio e riempitelo fino al livello MAX con acqua fresca potabile.
- 8 Ruotare il pomello (22) in senso orario fino a battuta. Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore caffè (14).
- 9 Premere il pulsante (25) per selezionare la funzione "caffè macinato"; il led (26) si accende. **Senza aggiungere il caffè macinato** premere il pulsante (23) per eseguire un ciclo di erogazione.
- 10 Attendere che il ciclo termini in modo automatico; se il contenitore si riempie premere il pulsante (23) per terminare l'erogazione. Al termine prelevare il contenitore.
- 11 **36** Prelevare (come descritto nel capitolo 8 "Erogazione acqua calda"), dal tubo vapore/acqua calda, il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua.
- 12 Ripetere l'operazione di risciacquo (dal punto 7 al punto 11) per due volte consecutive.

i Dopo aver completato il ciclo di decalcificazione lavare il gruppo erogatore come descritto nel paragrafo 10.1 "Pulizia gruppo erogatore".

Dopo aver completato il ciclo di risciacquo ed il lavaggio del gruppo erogatore, la decalcificazione si può considerare terminata e si può utilizzare la macchina per erogare le bevande che preferite.

Riportare il pomello (22) nella posizione desiderata per l'erogazione del caffè.

i La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

12 SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.



Il simbolo apposto sull'apparecchiatura indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolta separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, ovvero riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno.

L'adeguata raccolta differenziata e l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuiscono ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favoriscono il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchiatura da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

13 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Luce verde (29)	Macchina accesa.	
Luce verde (24) fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda.	
Luce verde (24) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè ed acqua calda. La macchina sta erogando il caffè.	
Luce verde (26) fissa	Macchina in erogazione con caffè macinato.	
Luce verde (28) fissa	Macchina in temperatura pronta per l'erogazione del vapore.	
Luce verde (28) lampeggiante	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione vapore.	
Luce verde (24) lampeggiante Luce verde (28) lampeggiante contemporaneamente	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua nella vasca raccogli-gocce ruotando il pomello Vapore (17) fino a quando la luce verde di pronto temperatura (24) non rimane accesa in modo fisso e si spegne la luce verde (28).
Luce verde (24) lampeggiante Luce verde (26) lampeggiante Luce verde (28) lampeggiante contemporaneamente	La macchina ha erogato la quantità massima d'acqua per ogni singola erogazione.	Chiudere il pomello (17) erogazione acqua calda/vapore. Se si desidera un maggiore quantitativo d'acqua aprire nuovamente il pomello (17).
Luce rossa (21) fissa	Quantità d'acqua insufficiente nel serbatoio. Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, caricare il circuito ed iniziare nuovamente la procedura. Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
Luce rossa (21) lampeggiante	Gruppo erogatore, cassetto fondi, vasca raccogli gocce, sportello anteriore non in posizione corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa fissa, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
	Lo sportello di servizio è aperto.	Chiudere lo sportello.
Il caffè non è abbastanza caldo.	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo.
Il caffè ha poca crema.	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. Aumentare la dose par.6.
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il gruppo erogatore non può essere estratto.	Gruppo erogatore fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccoglifondi inserito.	Estrarre il cassetto raccoglifondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Caffè non fuoriesce.	Manca Acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo sporco.	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1).
	Dose alta.	Diminuire la dose (Par.6).
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Pomello (22) in posizione non corretta.	Ruotare il pomello in senso orario.
Caffè fuoriesce lentamente.	Dose alta.	Diminuire la dose (Par.6).
	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5. Diminuire la dose par.6.
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (Par.4.3).
	Gruppo erogatore sporco.	Pulire il gruppo erogatore (Par.10.1).
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore non in posizione corretta.	Rimettere in posizione l'erogatore.
	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmaßnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

- 1 Alle in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.
- 2 Keine heißen Flächen berühren.
- 3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge und Unfälle zu vermeiden.
- 4 Im Beisein von Kindern die Espressomaschine mit besonderer Vorsicht handhaben.
- 5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschine nicht mehr benutzt wird oder gereinigt wird. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden sowie vor der Reinigung die Maschine abkühlen lassen.
- 6 Keine kaputten oder defekten Geräte oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
- 7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge und Unfälle verursachen.
- 8 Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.
- 9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
- 10 Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heißen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
- 11 Prüfen, ob die Maschine sich in Stellung „0“ befindet, bevor man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf „0“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
- 13 Bei Verwendung von heißem Dampf mit äußerster Vorsicht verfahren.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

HINWEISE

Diese Espressomaschine wurde ausschließlich für den Haushalt entwickelt. Sämtliche Eingriffe mit Ausnahme der Reinigung oder normalen Wartung dürfen ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Reparaturen dürfen nur durch Fachpersonal des autorisierten Kundendienstes erfolgen.

- 1 Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
- 2 Nie lauwarmes oder heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschließlich kaltes Wasser verwenden.
- 3 Während des Betriebs nie die heißen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
- 4 Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden. Es genügt ein weicher Lappen mit Wasser.
- 5 Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlenstoffreies Mineralwasser verwenden.

BETRIEBSANLEITUNGEN ZUM NETZKABEL

- A Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
- B Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit größter Vorsicht vorgehen.
- C Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:
 - 1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;
 - 2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;
 - 3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

1 ALLGEMEINES

Diese Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von espressokaffee konzipiert, wobei sowohl ganze Kaffeebohnen als auch vorgemahlener Kaffee verwendet werden kann; sie verfügt über eine Dampf- und Heißwasserdüse. Die Maschine mit elegantem Design ist ausschließlich für den privaten und nicht den professionellen Dauerbetrieb bestimmt.

 **Achtung. In den folgenden Fällen wird jede Verantwortung seitens des Herstellers verweigert:**

- Unsachgemäßer und nicht vom Hersteller vorgesehener Einsatz der Maschine;
- Reparaturen, die nicht von den autorisierten Servicestellen durchgeführt wurden;
- Änderungen am Netzkabel;
- Änderungen an irgendwelchen Bauteilen der Maschine;
- Benutzung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Benutzungshinweise



Alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Hinweise sind mit einem Warn-dreieck gekennzeichnet. Diese Hinweise sind strengstens zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

2 Hinweise auf Abbildungen, Geräte- und Bedienelemente erfolgen durch Ziffern und Buchstaben, wie zum Beispiel der Hinweis auf Abbildung 2 dieses Abschnittes.

i Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss und die die Leistung der Maschine verbessern.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

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

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht ganz oder im Detail in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Servicestellen.

2 TECHNISCHE DATEN

• Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung
Siehe Typenschild auf dem Gerät

• Material

Thermoplastik

• Abmessungen (L x H x T) (mm)

390 x 380 x 330

• Gewicht (kg)

8,7

• Kabellänge (mm)

1200

• Bedienfeld

Frontal

• Wassertank

Abnehmbar

• Wassertank (l)

1,7

• Fassungsvermögen Kaffeebehälter (g)

350 g Bohnenkaffee

• Pumpenleistung (bar)

13-15

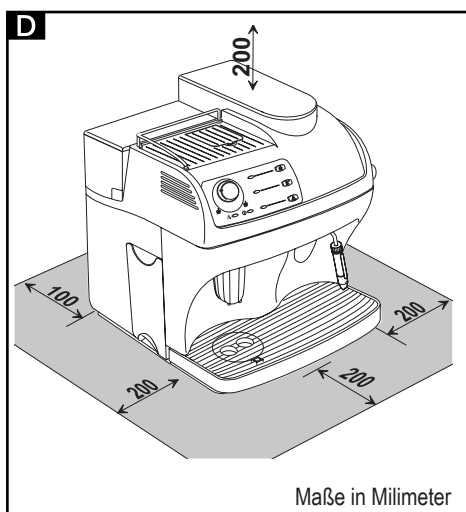
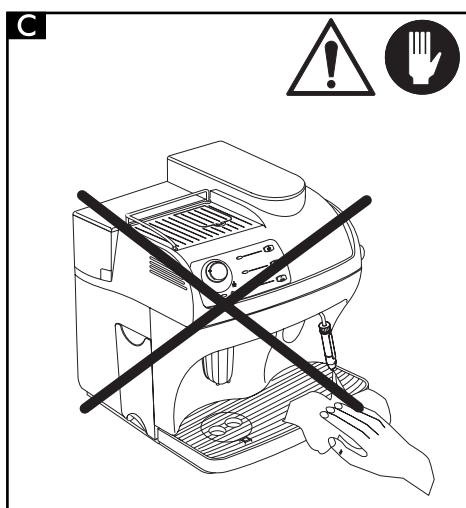
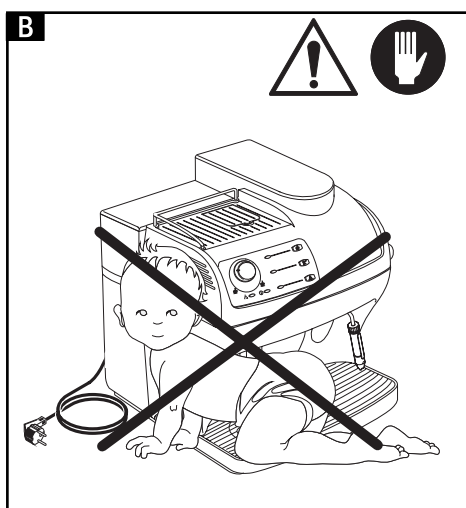
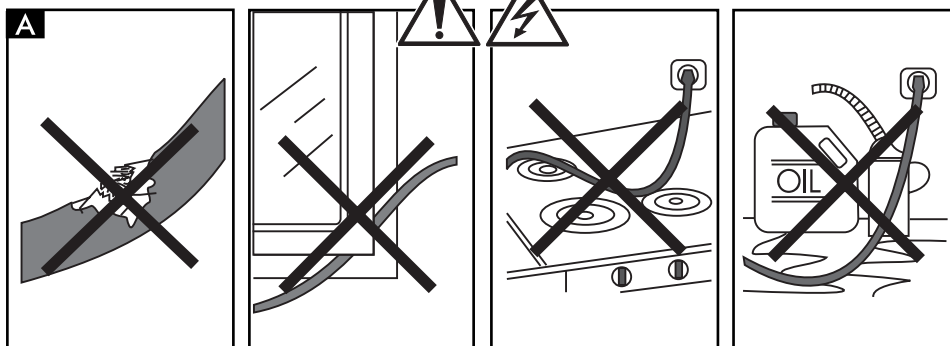
• Heizelement

Edelstahl

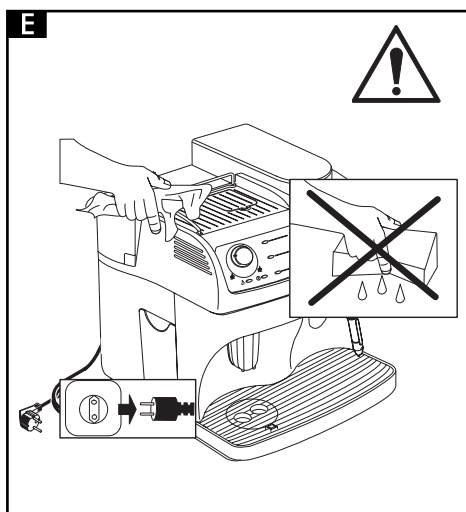
• Sicherheitsvorrichtungen

Sicherheitsventil; Überhitzungsschutz.

Technische Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von Weiterentwicklungen der Maschine vorbehalten.



Maße in Milimeter



3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Bauteile dürfen nie mit Wasser in Kontakt kommen: Kurzschlussgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampfstrahl auf Körperteile richten. Die Dampf-/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Einsatz der Maschine

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen 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

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen.

Die Spannung muss mit denjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

A Netzkabel

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Netzkabel defekt ist.

Ein defektes Netzkabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort von einer autorisierten Servicestelle austauschen zu lassen.

Das Netzkabel nicht stark biegen oder um scharfe Kanten oder auf heiße Gegenstände legen; vor Öl schützen.

Die Espressomaschine nie am Netzkabel anheben oder ziehen.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen und den Stecker nicht mit nassen Händen berühren. Das Netzkabel nicht frei von Tischen oder Regalen hängen lassen.

B Schutz dritter Personen

Sicherstellen, dass Kinder keine Möglichkeit haben, mit der Espressomaschine zu spielen.

Kinder können die Gefahren nicht erkennen, die von einem solchen Elektrogerät ausgehen.

C Verbrennungsgefahr

Den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl niemals auf sich selbst oder andere richten: **Verbrennungsgefahr!**

Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.

D Aufstellung

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich daran verletzen kann.

Die Espressomaschine nie im Freien verwenden.

Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

E Reinigung

Bevor man die Espressomaschine reinigt, muss die Taste (7) auf -0- gestellt und dann der Stecker aus der Steckdose-gezogen werden.

Dann warten, bis die Espressomaschine abgekühlt ist.

Die Espressomaschine niemals ins Wasser tauchen!

Es ist strengstens verboten, Änderungen im Innern der Espressomaschine vorzunehmen.

D Aufstellort und Wartung

Für die ordnungsgemäße und optimale Funktion der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- Eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- Einen gut beleuchteten Aufstellort wählen; er sollte darüber hinaus hygienisch sein und eine gut zugängliche Steckdose aufweisen;
- Immer einen Mindestabstand zu den Seitenwänden der Espressomaschine einhalten wie in der Abbildung gezeigt.
- Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen; es besteht Gefahr, dass der Frost die Maschine beschädigt.

Aufbewahren der Maschine

Wenn die Espressomaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so muss man sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Die Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung

Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz der Maschine sofort das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

Niemals eine defekte Espressomaschine in Betrieb nehmen.

Nur die autorisierten Servicestellen dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.

Die Reparaturen müssen ausschließlich von autorisierten Servicestellen ausgeführt werden.

Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Servicestellen vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Falle eines Brandes sind nur Feuerlöscher mit Kohlendioxid (CO₂) zu verwenden.

Niemals Wasser oder Trockenlöscher verwenden.

Legende der Bauteile der Maschine

- 1** Kaffeebohnenbehälter
- 2** Deckel Kaffeebohnenbehälter
- 3** Drehknopf zur Einstellung der Mahlstufe
- 4** Drehknopf zur Einstellung der Kaffeepulverportion
- 5** Deckel Einfüllschacht für Kaffeepulver
- 6** Tassenablage
- 7** Hauptschalter (EIN/AUS)
- 8** Wassertankdeckel
- 9** Wassertank
- 10** Kaffeesatzbehälter
- 11** Netzkabel
- 12** Abtropfschale und Abtropfgitter
- 13** Schwimmer Abtropfschale
- 14** Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- 15** Heißwasser-/Dampfdüse
- 16** Servicetür
- 17** Dampfdruckknopf
- 18** Brühgruppe
- 19** Messlöffel für Kaffeepulver
- 20** Reinigungsbürste

Bedienfeld

- 21** Kontrollleuchte Alarmanzeige
- 22** Drehknopf für die Regulierung der Füllmenge in der Tasse
- 23** Taste Kaffeezubereitung
- 24** Kontrollleuchte Temperatur erreicht / Kaffeefunktion
- 25** Wählschalter Kaffeepulver
- 26** Led Kaffeepulver gewählt
- 27** Wählschalter Dampferzeugung
- 28** Kontrollleuchte Temperatur Dampffunktion
- 29** Kontrollleuchte Maschine eingeschaltet

4 INSTALLATION

Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen muss man sich strengstens an die Sicherheitsvorschriften im Kap. 3 halten.

4.1 Verpackung

Die Originalverpackung ist für den Schutz der Maschine beim Transport gedacht und konzipiert. Sie sollte deshalb für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

4.2 Vorbereitende Schritte

- Abtropfschale (12) mit Abtropfgitter aus der Verpackung nehmen.
- Die Espressomaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den Anforderungen der Sicherheitsvorschriften (Kap.3.) entspricht.
- Die Abtropfschale (12) in die Maschine einsetzen; sicherstellen, dass die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter (10) und die Brühgruppe (18) ordnungsgemäß eingesetzt sind und die Servicetür (16) geschlossen ist.
- Den Deckel (2) auf den Kaffeebohnenbehälter (1) setzen. Den Reinigungspinsel (20) und den Messlöffel (19) für den gemahlene Kaffee griffbereit aufbewahren.
- Bevor man das Netzkabel an die Steckdose anschließt, ist sicherzustellen, dass der Hauptschalter (7) auf -0- steht.

Sollte beim Einschalten der Maschine die rote Kontrollleuchte (21) blinken, so bedeutet dies, dass ein Bestandteil nicht richtig eingesetzt ist.

i Wichtiger Hinweis: Es ist wichtig, das Kapitel 13 zu lesen, wo die Bedeutung aller Anzeigen genau erklärt wird, die die Maschine dem Benutzer mit den Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld liefert.

- **32** Den Wassertank (9) durch Anheben herausnehmen und den Deckel (8) abnehmen. Mit frischem Wasser ausspülen und füllen. Es empfiehlt sich, den Tank nicht allzu sehr zu füllen. Den Tank wieder in seinen Sitz einsetzen und den Deckel (8) aufsetzen.

 Den Wassertank (9) immer und ausschließlich mit kaltem Wasser, nie mit kohlesäurehaltigem Wasser füllen. Heißes Wasser bzw. andere Flüssigkeiten können den Tank bzw. die Maschine beschädigen. Die Maschine nie ohne Wasser betreiben: immer sicherstellen, dass sich genügend Wasser im Tank befindet.

- **31** Den Deckel (2) abnehmen und Kaffeebohnen in den Behälter (1) füllen.

 In den Behälter (1) immer und ausschließlich Kaffeebohnen geben. Kaffeepulver, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der Maschine führen.

- Den Deckel (2) wieder auf den Kaffeebohnenbehälter (1) setzen.
- Den Stecker (11) in eine geeignete Steckdose stecken.

4.3 Erste Einschaltung oder Benutzung nach längerer Nichtbenutzung.

Dieser einfache Vorgang gewährleistet eine optimale Ausgabe und muss ausgeführt werden:

- bei der ersten Inbetriebnahme;
- nach einem längeren Zeitraum der Nichtbenutzung der Maschine (länger als 2 Wochen).

- Der Hauptschalter (7) der Maschine befindet sich in der Position -0-. Zum Einschalten muss lediglich die Taste (7) gedrückt werden. Daraufhin leuchtet die LED (29) des Bedienfeldes auf.
- **36** Um das System zu entlüften, wird ein Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (15) gestellt. Der Drehknopf (17) wird im Gegenuhrzeigersinn gedreht und es wird abgewartet, bis das Wasser gleichmäßig aus der Dampfdüse (Pannarello) austritt. Um die Wasserausgabe zu unterbrechen, wird der Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn gedreht.
- **36** Nachfolgend den Tank vollständig leeren.

- 1 Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (15) stellen und den Drehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- 2 Einen Zeitraum von ca. 30 Sekunden oder die

Füllung des Behälters abwarten und die Wasserausgabe unterbrechen, indem der Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn gedreht wird.

- 3 Einen Zeitraum von ca. 60 Sekunden abwarten. Die Vorgänge ab Punkt 1 bis zur vollständigen Leerung des Tanks wiederholen.
- **32** Zum Abschluss den Wassertank erneut füllen.

i **Hinweis:** Vor der ersten Inbetriebnahme, nach längerem Stillstand oder nach einem kompletten Entleeren muss der Wasserkreislauf der Maschine wieder aufgefüllt werden.

- Nach Beenden der obengenannten Schritte ist die Maschine betriebsbereit.
- Um Kaffee zuzubereiten oder Dampf oder Wasser herauszulassen und die Maschine ordnungsgemäß bedienen zu können, muss man sich genauestens an diese Bedienungsanleitung halten.

5 KAFFEEMÜHLE

! **Achtung!** Der Drehknopf zur Regulierung der Mahlstufe, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur betätigt werden, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist. Keinen gemahlene(n) bzw. gefriergetrockneten Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.

! Es ist verboten, irgendwelche Materialien außer Kaffeebohnen in die Kaffeemühle zu füllen. In der Kaffeemühle befinden sich bewegliche Teile, die gefährlich sein können; auf keinen Fall die Finger bzw. irgendwelche Gegenstände in die Kaffeemühle stecken. Bevor Sie aus einem beliebigen Grund irgendeinen Eingriff im Kaffeebehälter durchführen, muss die Maschine durch den Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Keine Kaffeebohnen nachfüllen, wenn die Kaffeemühle in Betrieb ist.

Die Qualität und der Geschmack des Kaffees hängen einerseits von der verwendeten Kaffeemischung, andererseits aber auch von der Mahlstufe ab.

Die Maschine verfügt über einen Drehknopf (3) für

die Regulierung der Mahlstufe. Zum Nachstellen der Mahlstufe, dreht man den Knopf, wenn die Kaffeemühle läuft; die Zahlen auf dem Knopf geben die Mahlstufe an. Jede Maschine ist werksseitig auf eine mittlere Mahlstufe eingestellt; durch Drehen des Knopfes auf die niedrigeren Zahlen wird die Mahlstufe verringert, durch Drehen des Knopfes auf höhere Nummern wird die Mahlstufe erhöht. Die Veränderung der Mahlstufe wird erst nach dem Zubereiten von drei bis vier Tassen Kaffee feststellbar.

i **Hinweis:** Wird der Wert zu stark geändert, indem der Drehknopf auf zu geringe Zahlen gedreht wird, besteht die Möglichkeit, dass der Alarm Kein Kaffee auftritt. Um die Maschine wieder zu starten und den Mahlzyklus des Kaffees abzuschließen, muss lediglich die Taste für die Kaffeeausgabe erneut gedrückt werden.

Kaffeebohnenmischungen für Espresso-maschinen verwenden. Extreme Mahlstufen (z.B. 1 – 16) sollten vermieden werden, man sollte dann besser eine andere Kaffeebohnenmischung verwenden. Den Kaffee an einem kühlen Ort hermetisch verschlossen aufbewahren.

Die Mahlstufe muss nachgestellt werden, falls der Kaffee nicht optimal zubereitet wird:

zu schnelle Zubereitung = zu grobe Mahlstufe > Den Drehgriff auf die niedrigeren Zahlen einstellen;
tröpfelnde oder ganz ausbleibende Zubereitung = zu feine Mahlstufe > Den Drehgriff auf die höheren Zahlen einstellen.

6 EINSTELLUNG DER KAFFEE-PULVERPORTION

31 In der Maschine kann die zu mahlende Kaffeemenge (Portion) eingestellt werden. Die Portion ist werksseitig auf eine mittlere Menge eingestellt, die die meisten Anforderungen erfüllt, Kerbe (A) auf dem Bezugspunkt (B). Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn des Knopfes (4) im Kaffeebehälter wird die Portion gemahlene(n) Kaffees größer, durch Drehen im Uhrzeigersinn wird sie kleiner.

Die Portioneneinstellung muss vor dem Betätigen der Taste für die Kaffeezubereitung erfolgen. Dieses System ermöglicht eine optimale Zubereitung mit allen im Handel erhältlichen Kaffeemischungen.

7 KAFFEEZUBEREITUNG

 **Anmerkung:** Falls die Maschine keinen Kaffee zubereitet kontrollieren, ob im Wassertank Wasser vorhanden ist. Auf der linken Seite der Maschine kann der Wasserstand im Tank kontrolliert werden.

 **Bevor man Kaffee zubereitet, muss man sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte (24) "Betriebstemperatur erreicht" konstant leuchtet sowie der Wassertank als auch der Kaffeebehälter gefüllt sind.**

- **34** 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf (14) stellen; die Höhe des Kaffeeauslaufs kann eingestellt werden, um sie an die Größe der Tassen anzupassen.
- **38** Der Kaffeeauslauf kann verstellt werden, wodurch auch große Tassen benutzt werden können. Zur Verwendung von großen Tassen muss man den Kaffeeauslauf von Hand bis zum Anschlag in Richtung Maschine schieben (in diesem Fall wird jeweils nur eine Tasse verwendet); um den Kaffeeauslauf in die ideale Stellung für kleine Tassen zu bringen, muss man ihn möglichst weit nach außen ziehen und sicherstellen, dass er blockiert ist.
- Die gewünschte Kaffeefüllmenge in der Tasse mit dem Drehknopf (22) einstellen: wird er im Uhrzeigersinn gedreht, wird eine größere Menge Kaffee zubereitet, beim Drehen im Gegenuhrzeigersinn wird die zubereitete Kaffeemenge kleiner.

 **Anmerkung:** Wenn sich der Schwimmer (13) nach oben bewegt, sollte die Abtropfschale geleert werden.

7.1 Zubereitung mit Bohnenkaffee

- Zum Zubereiten des Kaffees, die Taste (23) drücken; der Kaffeezubereitungszyklus wird nun gestartet: um 1 Kaffee zuzubereiten, die Taste (23) einmal drücken, um 2 Kaffees zuzubereiten, die Taste (23) zweimal drücken.

 **In dieser Betriebsweise mahlt und dosiert die Maschine automatisch die richtige Kaffeemenge. Die Zubereitung von 2 Tassen**

Kaffee erfordert zwei Mahl- und zwei Zubereitungszyklen, die von der Maschine automatisch gesteuert werden.

- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Espresso aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.

7.2 Zubereitung mit Kaffeepulver

 **In den Einfüllschacht (5) nur Kaffeepulver für Espressomaschinen einfüllen.**

Bohnenkaffee, gefriergetrockneter Kaffee oder anderes können zu Schäden an der Maschine führen.

 **Es ist verboten, die Finger in den Einfüllschacht zu stecken, da dort in Bewegung befindliche Organe vorhanden sind.**

- Mit dem mitgelieferten Messlöffel (19) die richtige Menge Kaffeepulver in den Einfüllschacht füllen.

 **Jeweils nur einen Messlöffel Kaffeepulver einfüllen. Für zwei Tassen müssen zwei separate Zyklen hintereinander ausgeführt werden.**

- Den Wählschalter Kaffeepulver (25) drücken. Die Kontrollleuchte (26) leuchtet auf.
- Den Deckel des Einfüllschachts für Kaffeepulver (5) öffnen.
- Mit dem Messlöffel (19) eine Portion Kaffee abmessen. Überschüssiges Pulver aus dem Messlöffel entfernen.
- **33** Das Kaffeepulver in den Einfüllschacht geben.
- Den Deckel (5) schließen.
- Für die Kaffeezubereitung die Taste (23) drücken, danach beginnt der Zubereitungszyklus.
- Nachdem der Vorbrühzyklus beendet ist, tritt der Kaffee aus dem Kaffeeauslauf (14) aus.
- Die Kaffeezubereitung wird automatisch gestoppt, wenn die durch den Drehknopf (22) eingestellte

Füllmenge erreicht ist; man kann jedoch die Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste (23) unterbrechen.

- Dann setzt sich die Maschine automatisch auf Normalbetrieb wieder (siehe Abschnitt 7.1).

8 HEISSWASSERFUNKTION

 **Achtung: Am Anfang können heiße Wasserspritzer austreten: Verbrennungsgefahr. Die Dampfdüse kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**

- Bevor man heißes Wasser herausfließen lässt, sicherstellen, dass die grüne Kontrollleuchte "Betriebstemperatur erreicht" (24) leuchtet.

Mit für die Kaffeezubereitung bereiter Maschine wie folgt vorgehen:

- Eine Tasse oder ein anderes Gefäß unter die Dampf/Heißwasserdüse (15) stellen.
- **36** Den Drehknopf (17) im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen.
- Die gewünschte Menge heißes Wasser austreten lassen; zum Stoppen den Drehknopf (17) im Uhrzeigersinn schließen. Die Maschine schaltet zum normalen Betrieb zurück.

9 DAMPFFUNKTION/CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Der Dampf kann zum Aufschäumen der Milch für den Cappuccino, aber auch zum Wärmen von anderen Getränken verwendet werden.

 **Verbrennungsgefahr! Beim Beginn der Dampferzeugung können heiße Wasserspritzer austreten. Das Dampfrohr kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**

- Mit für die Espressozubereitung bereiter Maschine die Taste (27) drücken. Die Maschine benötigt etwas Zeit zum Aufwärmen.
- Bevor man Dampf erzeugt abwarten, bis die grüne Kontrollleuchte "Betriebstemperatur erreicht" (28)

leuchtet.

- Die Dampfdüse (15) über die Abtropfschale schwenken, den Drehknopf (17) "Heißwasser/Dampf" kurz öffnen, damit das noch in der Düse befindliche Wasser austreten kann; nach kurzer Zeit tritt nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- 1/3 des Behälters, in dem der Cappuccino zubereitet werden soll, mit kalter Milch füllen.

 **Die Milch und der Behälter für die Zubereitung des Cappuccinos müssen kalt sein, nur so erhält man einen optimalen Cappuccino.**

- **37** Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (17) öffnen; den Behälter langsam von unten nach oben bewegen, damit sich gleichmäßiger Schaum bildet.
- Nachdem genügend lange aufgeschäumt wurde, den Drehknopf (17) wieder zudrehen.
- Dieser Vorgang kann auch zum Wärmen von anderen Getränken benutzt werden.

Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen reinigen.

9.1 Übergang von Dampf auf Kaffeezubereitung

- Für die Kaffeezubereitung muss die Taste (27) gedrückt werden.
- Beim Übergang von der Dampffunktion auf Kaffeezubereitung blinken die Kontrollleuchten (24) und (28) gleichzeitig, was bedeutet, dass die Maschine überhitzt ist und kein Kaffee zubereitet werden kann.
- Damit Kaffee zubereitet werden kann, muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die Kontrollleuchte (24) "Betriebstemperatur erreicht" konstant leuchtet.

10 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und Reinigung dürfen nur bei kalter Maschine und unterbrochener Stromversorgung erfolgen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen oder die Bauteile im Geschirrspüler waschen.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.

32 Der Wassertank sollte täglich gereinigt werden:

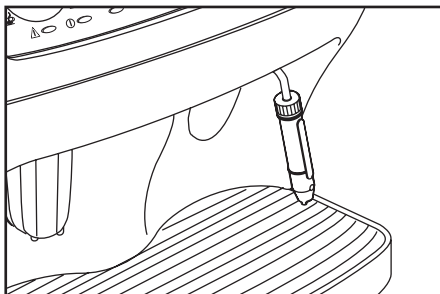
- Den Filter (C) im Tank herausnehmen und unter fließendem Trinkwasser reinigen.
- Den Filter (C) mit leichtem Druck und gleichzeitigem leichtem Drehen wieder in seine Aufnahme einsetzen.
- Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.

! Wasser, das für einige Tage im Wassertank verblieben ist, sollte nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

- Der Pannarello (soweit vorhanden) muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Der äußere Teil des Pannarellos ist hierfür abzunehmen. Den äußeren Teil des Pannarellos unter laufendem Wasser reinigen.

Für eine sorgfältigere Reinigung wird der Pannarello von der Dampfdüse abgenommen.

Die Nutmutter lösen und den inneren Teil des Pannarellos herausnehmen. Nach der sorgfältigen Reinigung wird er wieder korrekt eingesetzt, wie in der Abbildung gezeigt.



33 Wenn verwendet, den Einfüllschacht für Kaffee- pulver täglich reinigen:

- Den Einfüllschacht mit dem mitgelieferten Pinsel reinigen.
- Für die Reinigung der Maschine einen weichen, feuchten Lappen benutzen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nicht in einem Mikrowellenofen oder einem herkömmlichen Backofen trocknen.
- **41** Den Kaffeesatzbehälter und die Brühgruppe reinigen; der Kaffeesatzbehälter (10) sollte am besten täglich entleert werden.
- Der Kaffeeauslauf (14) kann zum Reinigen abgenommen werden. Die Kanäle mit heißem Wasser spülen.

10.1 Reinigung Brühgruppe

- Die Brühgruppe (18) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter gefüllt wird, bzw. mindestens einmal pro Woche.
- Die Maschine mit dem Schalter (7) auf -0- ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **41** Dann den Kaffeesatzbehälter (10) sowie die Abtropfschale (12) herausnehmen und die Servicetüre (16) öffnen.
- **39** Die Brühgruppe (18) herausziehen, indem man sie am entsprechenden Griff fasst und auf die Taste "PRESS" drückt.

i Die Brühgruppe darf ausschließlich mit heißem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.

- **40** Sicherstellen, dass keine Kaffee-Rückstände in den beiden Stahlfiltern vorhanden sind. Den oberen Filter sorgfältig mit Wasser reinigen.
- Alle Bauteile der Brühgruppe sorgfältig spülen und abtrocknen.
- Den Innenraum gut reinigen.
- **42** Die Brühgruppe am entsprechenden Griff halten und wieder in den Sitz einsetzen, bis sie eingerastet ist.
- Danach die Servicetüre schließen, den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale wieder einsetzen.

11 ENTKALKUNG

i Die Angaben im Bedienungs- und Wartungshandbuch haben gegenüber den Angaben auf separat verkauftem Zubehör und/oder Verbrauchsmaterial Vorrang, soweit sich daraus Konflikte ergeben.

Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

i Einen Entkalker Saeco benutzen. Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.



! **Achtung!** Die Entkalkerlösung und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden. Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

- 1 Den gesamten Inhalt der Flasche des Entkalkerkonzentrats Saeco in den Wassertank des Gerätes füllen und mit frischem Wasser bis zum Füllstand MAX auffüllen.
- 2 Die Maschine durch Druck der Taste EIN/AUS (7) einschalten.
- 3 **36** Über die Heißwasser-/Dampfdüse 2 Tassen der Entkalkerflüssigkeit (jeweils ca. 150 ml) entnehmen (wie im Kapitel 8 "HEISSWASSER-FUNKTION" beschrieben). Dann die Maschine über die Taste EIN/AUS (7) ausschalten.
- 4 Den Entkalker für 15-20 Minuten einwirken lassen.
- 5 Die Maschine durch Druck der Taste EIN/AUS (7) einschalten.

- 6 Die unter **Punkt 3** beschriebene Vorgehensweise alle 3 Minuten wiederholen, bis die im Wassertank enthaltene Lösung vollständig abgelassen ist. Nach dem vollständigen Ablass der Lösung ist die Vorgehensweise ab Punkt 7 auszuführen.
- 7 **32** Den Tank ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.
- 8 Den Drehknopf (22) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Einen großen Behälter unter den Kaffeeauslauf (14) stellen.
- 9 Die Taste (25) für die Anwahl der Funktion "Gemahlener Kaffee" drücken. Die LED (26) leuchtet auf. **Ohne den gemahlene Kaffee einzufüllen** die Taste (23) drücken, um einen Ausgabezyklus auszuführen.
- 10 Abwarten, bis der Zyklus automatisch abgeschlossen wird. Wenn der Behälter sich füllt, die Taste (23) drücken, um die Ausgabe zu beenden. Anschließend den Behälter entnehmen.
- 11 **36** Über die Heißwasser-/Dampfdüse den restlichen Inhalt des Wassertanks entnehmen (wie im Kapitel 8 "HEISSWASSERFUNKTION" beschrieben).
- 12 Den Spülvorgang (von Punkt 7 bis Punkt 11) zweimal hintereinander wiederholen.

i Nach Abschluss des Entkalkungszyklus wird die Brühgruppe gemäß der Beschreibung im Abschnitt 10.1 "Reinigung Brühgruppe" gereinigt.

Nach dem Abschluss des Spülzyklus und der Reinigung der Brühgruppe ist die Entkalkung abgeschlossen, und die Maschine kann wieder für die Ausgabe Ihrer Lieblingsgetränke benutzt werden.

Den Drehknopf (22) wieder in die gewünschte Position für die Ausgabe des Kaffees drehen.

i Die Entsorgung der Entkalkerlösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

12 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

13 KONTROLLLEUCHTEN BEDIENFELD

Leuchten	Ursachen	Behebung
Grüne Leuchte (29)	Maschine eingeschaltet	
Grüne Leuchte (24) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur: - für Kaffeezubereitung; - für Heißwasser	
Grüne Leuchte (24) blinkt	Maschine heizt für Kaffeezubereitung und Heißwasser auf Die Maschine gibt den Kaffee aus.	
Grüne Leuchte (26) leuchtet konstant	Maschine bereit für Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver	
Grüne Leuchte (28) leuchtet konstant	Maschine auf Betriebstemperatur für Dampferzeugung	
Grüne Leuchte (28) blinkt	Maschine heizt für Dampferzeugung auf	
Grüne Leuchte (24) blinkt Grüne Leuchte (28) blinkt gleichzeitig	Maschine überhitzt; in diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee zubereiten	Es muss durch Drehen des Dampfknopfs (17) solange Wasser herausgelassen werden, bis nur noch die grüne Kontrollleuchte (24) "Betriebstemperatur erreicht" konstant leuchtet und die grüne Leuchte (28) ausgelöscht ist
Grüne Leuchte (24) blinkt Grüne Leuchte (26) blinkt Grüne Leuchte (28) blinkt gleichzeitig	Das Gerät hat die maximale Wassermenge pro einzelnen Vorgang ausgegeben.	Den Heißwasser-/Dampfkopf zudrehen. Falls eine größere Wassermenge gewünscht wird, den Knopf erneut aufdrehen.
Rote Leuchte (21) leuchtet konstant	Zuwenig Wasser im Tank	Frisches Trinkwasser in Tank einfüllen, Wasserkreislauf auffüllen und das Vorgehen nochmals beginnen
	Kaffeebehälter leer	Bohnenkaffee einfüllen und das Vorgehen nochmals beginnen
Rote Leuchte (21) blinkt	Brühgruppe, Kaffeesatzbehälter, Abtropfschale, Servicetür für den Betrieb der Maschine nicht in richtiger Position	Damit die rote Leuchte ablöscht prüfen, dass alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen sind

Probleme	Ursachen	Behebung
Die Maschine schaltet nicht ein	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Die Maschine an das Stromnetz anschließen
	Die Servicetür ist offen	Servicetür schließen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tassen sind kalt	Tasse vorwärmen
Es tritt kein Wasser oder Dampf aus	Das Loch in der Dampfdüse ist verstopft	Das Loch in der Dampfdüse mit einer Stecknadel reinigen
Der Kaffee hat wenig Schäumchen	Die Mischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch oder zu grob gemahlen	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion vergrößern, Abschn. 6
Es dauert zu lange, bis die Maschine geheizt ist oder es tritt wenig Wasser aus der Düse aus	Die Leitungen der Maschine sind verkalkt	Die Maschine entkalken
Der Kaffeeauslauf kann nicht herausgenommen werden	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Der Kaffeeauslauf kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt	Zuerst den Kaffeesatzbehälter und dann erst den Kaffeeauslauf herausnehmen
Es wird kein Kaffee geliefert	Kein Wasser	Den Wassertank füllen und das System auffüllen (Abschn.4.3)
	Brühgruppe verschmutzt	Brühgruppe reinigen (Abschn.10.1)
	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
	Regler (22) nicht in korrekter Position.	Den Regler im Uhrzeigersinn drehen.
Der Kaffee läuft langsam heraus	Portion zu groß	Portion verkleinern (Abschn.6)
	Kaffeepulver zu fein	Kaffeemischung wechseln oder die Mahlstufe nach Abschn. 5 nachstellen. Portion verkleinern Abschn.6
	System nicht aufgefüllt	System auffüllen (Abschn.4.3)
	Brühgruppe verschmutzt	Brühgruppe reinigen (Abschn.10.1)
Der Kaffee läuft außerhalb des Kaffeeauslaufes heraus	Der Kaffeeauslauf ist nicht in der richtigen Position	Kaffeeauslauf wieder in Position bringen
	Kaffeeauslauf verstopft	Kaffeeauslauf und Kaffeeauslauflöcher reinigen

Bei Defekten, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn die vorgeschlagenen Behebungsmethoden nicht funktionieren sollten, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
ANNO 09
EC 2006/95, EC 2004/108.

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:
MACCHINA PER CAFFE' AUTOMATICA

SUP 020

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15
Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici
Metodi per la valutazione e le misure EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-14
Requisiti specifici per polverizzatori e macinacaffè EN 60335-2-14 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^a Limiti - Sezione 2 :
Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura $\leq 16A$ per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3^a Limiti - Sezione 3 :
Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.
Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani



EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
JAHR 09
2006/95/EG, 2004/108/EG.

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

KAFFEEAUTOMAT

SUP 020

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) +A13 (2008)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15
Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung
EN 60335-2-15 (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 Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten. EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16 A je Leiter). EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
Teil 3 Grenzwerte - Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + Korr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.
Produktfamiliennorm - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: 2006/95/EG, 2004/108/EG.

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
H. Andrea Castellani



Type Sup020 - COD. 15002101 - REV. 00 - DEL 04/10/09

Type Sup020