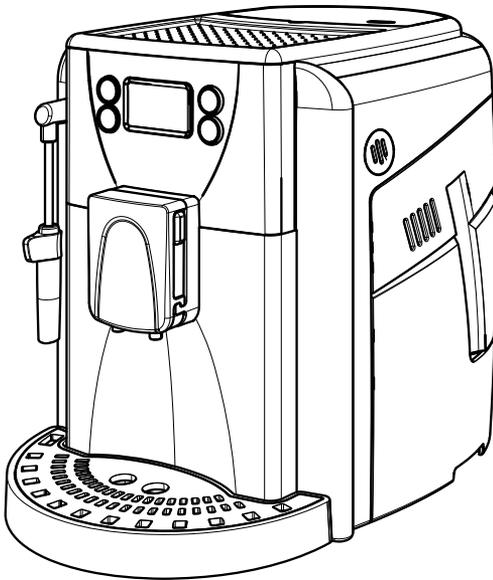


# **SPIDEM** **FLAVIA**

Type Sup 035G

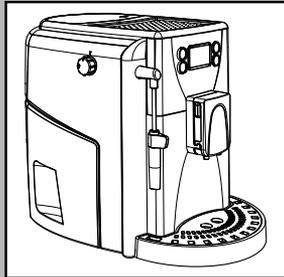


OPERATING INSTRUCTIONS  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**CE**

READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.



## GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffees using coffee beans; it is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine with its elegant housing has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.

**Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.**

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact the authorised service centres.



**Warning. No liability is held for damage caused by:**

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorised service centres;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C / +45°C);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

**In these cases, the warranty is not valid.**

## SAFETY REGULATIONS



**Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine. Danger of short circuit! Steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Carefully handle the steam/hot water spout by its grip: Danger of scalding!**

### Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unauthorised purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.

### Power Supply - Power Cord

Only connect the coffee machine to a suitable socket.

The voltage must correspond to that indicated on the machine label located on the inside of the service door.

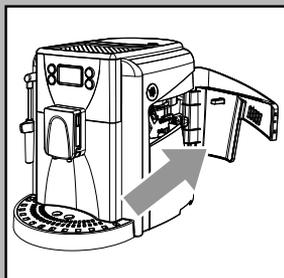
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.

If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

### For the Safety of Others

Prevent children from playing with the machine. Children are not aware of the risks related to electric household appliances. Do not leave the machine packaging materials within the reach of children.



### Danger of Burns

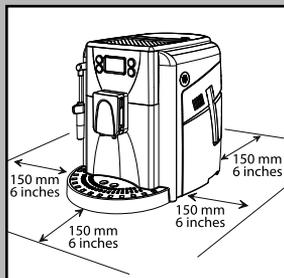
Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others. **Danger of scalding!** Always use the handles or knobs provided.

### Machine Location - Suitable Location for Operation and Maintenance

For best use, it is recommended to:

- Choose a safe, level surface, where there will be no danger of overturning it or being injured;
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Provide for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration;
- During machine turning on/off, it is recommended to place an empty glass under the dispensing spout.

Do not keep the machine at temperatures below 0°C. Frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors. In order to prevent its housing from melting or being damaged, do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames.



### Storing the Machine - Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the "ON/OFF" button, then remove the plug from the socket.

Wait for the machine to cool down.

Never immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.

Water left in the tank for several days should not be used for food purposes. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

If the machine will not be used for a long time, dispense water from the steam wand, and carefully clean the Pannarello (if supplied), then turn it off and unplug it. Store it in a dry place, out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

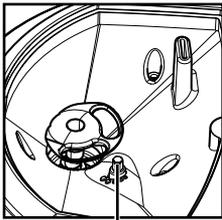
### Repairs / Maintenance

In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.

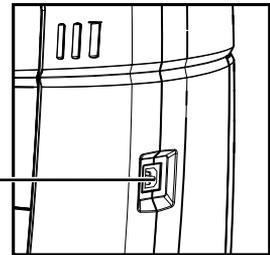
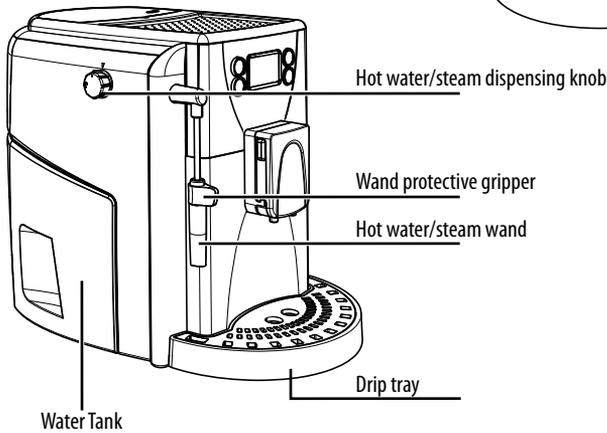
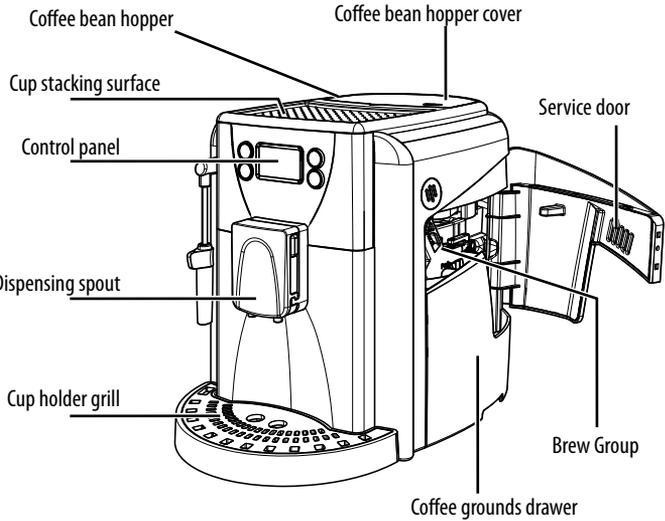
Servicing and repairs may only be carried out by Authorised Service Centres. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

### Fire Safety Precautions

In case of fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

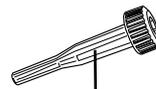
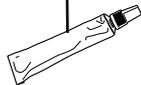


Grinder adjustment pin



Power cord

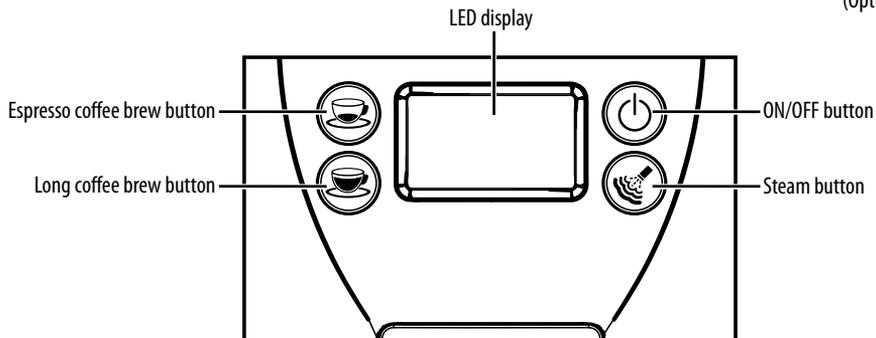
Grease for the Brew Group



Grinder adjustment key



Intenza water filter (Optional)



# INSTALLATION

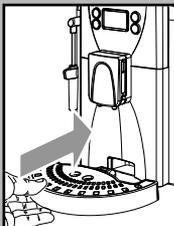
For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the "Safety Regulations" section.

## Packaging

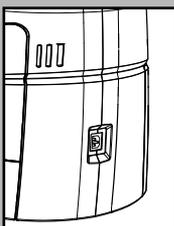
The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

## Preliminary Operations

- Remove the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted to its limit stop.

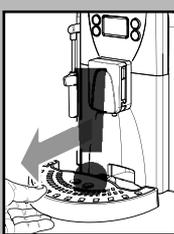


**i** Note: Insert the plug into the socket on the back of the machine.



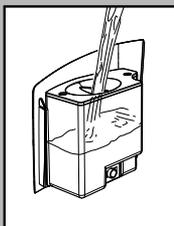
**i** Important Note: Carefully read the explanatory descriptions of all the warnings the machine displays to the user via the lights on the control panel display (see section "Display Warnings").

**!** Before removing the drip tray, wait a couple of minutes after turning on/off, as the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").



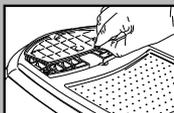
- Remove the water tank from its place.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the (MAX) level indicated in the tank. Put the tank back in its place.

**!** Fill the tank only with fresh, non-sparking water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not operate the machine if water is not present: Make sure there is enough water in the tank.



- Remove the coffee bean hopper cover.

**i** Note: The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

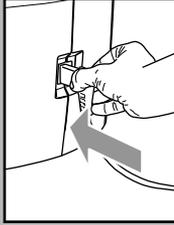


- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

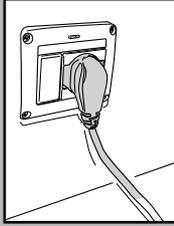
**!** Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

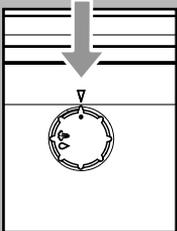
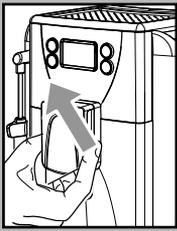


- Replace the coffee bean hopper cover.
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

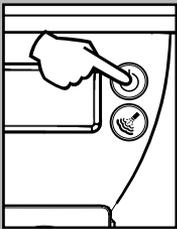


- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.





- Make sure the knob switch is on "●" position; if necessary, turn it to the indicated position.



- To turn the machine on simply press the "ON/OFF" button.



Blinking

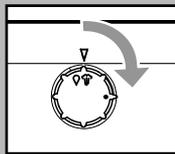
- The blinking icons shown in the picture warn that the circuit must be primed.

**i** Note: Before starting the machine for the first time, and after long periods of inactivity, prime the water circuit.



## Circuit Priming

- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied);

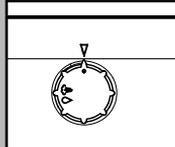


- Turn the knob clockwise and set it to the "⚠" position. The machine starts the automatic priming of the circuit by letting out a preset quantity of water through the Pannarello.



Steady on

Once the circuit has been primed, the icon on the display - shown in the figure - turns on and remains lit.



Turn the knob counter-clockwise in the "●" position.



Blinking slowly

- The icons displayed blink slowly to show that the machine is warming up.



Blinking

**When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.**

**During this phase, the icons displayed will blink in sequence.**



Steady on

- When the operations described above are completed, the icons on the display will illuminate.

The machine is then ready to brew beverages.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for a proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

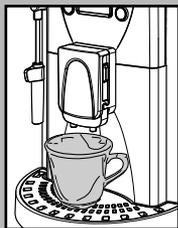
## Using the machine for the first time or after a long period of inactivity.

These simple operations will make it possible to always brew excellent coffee.

They have to be performed:

- A) At first start-up.
- B) When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

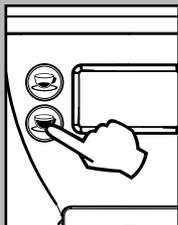
**i** **Dispensed water must be emptied into an adequate drain. It is not suitable for food use.**



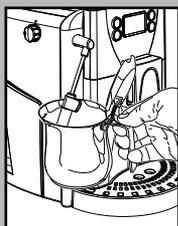
- 1 Place a large container under the dispensing spout.



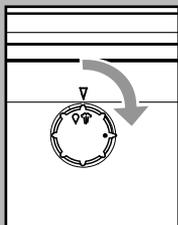
- 2 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.



- 3 Brew one coffee. Press and release the "☕" button. The machine starts brewing coffee.
- 4 Wait until brewing is complete and remove the container.



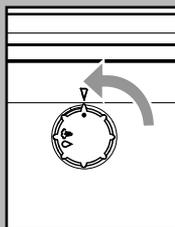
- 5 Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- 6 Turn the knob clockwise and set it to the "☕☺" position.



- 7 Dispense water until the no water signal appears, then rotate the selector switch counter-clockwise until it is back into the "☕" position.



- 8 At the end, fill the water tank again. Then the products can be brewed as described in the following sections.

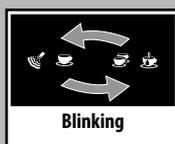
English

## Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allows rinsing the coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the circuit (with cold boiler)
- During the Stand-by preparation phase (if a coffee product has been brewed)
- During the phase of activating the stand-by mode after pressing the "ON/OFF" button (if a coffee product has been brewed).



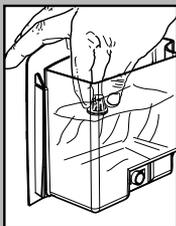
A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; during this phase the icons blink in sequence.

Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing as well, by pressing either coffee button.**

## “INTENZA” water filter (optional)

To improve the quality of the used water, it is advisable to install the water filter.

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



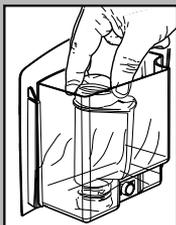
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Set the Intenza Aroma System as specified on the box.

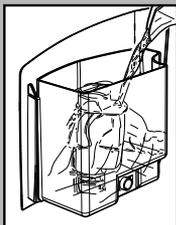
A = Soft water

B = Medium water (standard)

C = Hard water



Insert the filter into the empty tank. Press it until its limit stop.



Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.

Dispense the water in the tank by using the hot water function (see section "Hot water dispensing").

Fill the water tank again. The machine is now ready to be used.

**i** **Note:** If there is no Intenza water filter, insert the previously-removed small white filter into the water tank.

## ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

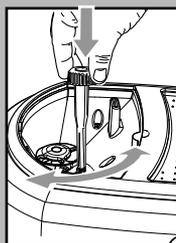
### Spidem Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Spidem coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (non caramelized).

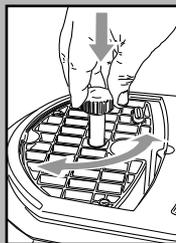
- The machine automatically adjusts itself in order to optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimise the extraction of the coffee - (see section Coffee Grinder Adjustment).

### Coffee Grinder Adjustment

**!** **Warning!** The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.



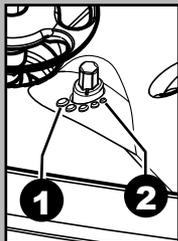
**!** **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Only grind setting by means of the appropriate key is permitted. Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper, due to reasons other than the adjustment**



### using a key. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

This adjustment should be carried out by adjusting the pin on the inside of the coffee bean hopper; this pin must be pressed and turned only with the key provided with the coffee machine.



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

The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:

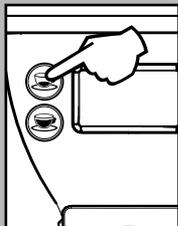
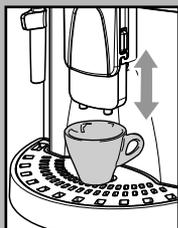
- 1 - Coarse Grind
- 2 - Fine Grind

### Adjusting the Coffee Length

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your taste and/or the size of your cups.

Each time the “☕” or “☕” buttons are pressed and released, the machine brews a pre-set amount of coffee, as per factory settings. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the “☕” button, which is normally associated with espresso coffee.



- Place a cup under the dispensing spout.
- Hold the “☕” button pressed for 5 seconds to enter the programming mode; the “☕” icon will blink quickly and the coffee will start to be brewed; the icon will flash during the whole coffee brewing cycle.



- Press the “☕” button again when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.

At this point, the “☕” button is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that has just been programmed.

The same operation can be repeated for the “☕” button. When the “☕” or “☕” button is pressed twice to brew coffee, the machine will brew double the stored quantity.

### OFF-Mode

The machine is designed for energy saving. The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

**i Note:** During the turning off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.

**Warning:** When the power cord is inserted, the machine is in OFF-Mode.

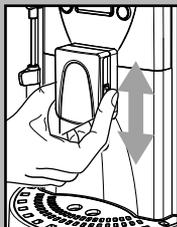


To turn the machine on again simply press the ON/OFF button; in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

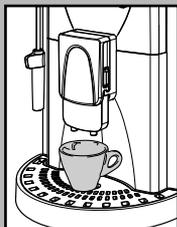
## Dispensing Spout Adjustment

Most cups on the market can be used with this coffee machine.

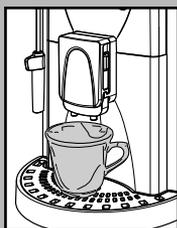
The height of the dispensing spout may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.



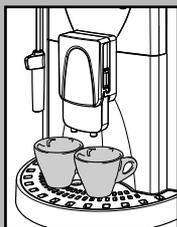
Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure.



The recommended positions are:  
For the use of small cups;



For the use of large cups.



- Two cups/mugs can be placed under the dispensing spout for brewing two coffees at the same time.

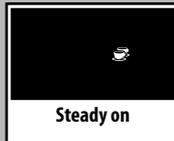
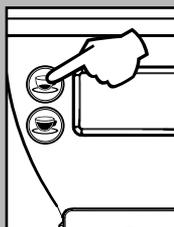
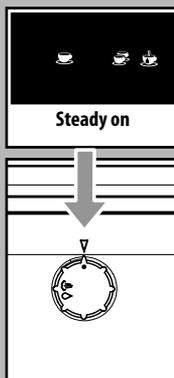
## COFFEE BREWING

**⚠ Note:** Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank contains water.

**i** Before brewing coffee check the lights on the display and make sure the water tank and coffee bean hopper are full.

**i** Leave the knob on the “●” position during the brewing phase.

**i** Before brewing coffee, adjust the height of the dispensing spout according to your needs.



### Using Coffee Beans

- To brew coffee, press and release: the “☕” button for an espresso coffee; the “☕” button for a long coffee.

• The brewing cycle then starts:  
To brew 1 cup of coffee, press the “☕” or “☕” button once. This icon will be displayed.

To brew 2 cups of coffee, press the “☕” or “☕” button twice. The display will show this icon.

**i** To brew 2 coffees, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the pre-dispensing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.

- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

**i** The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the dispensing time, allowing the intense flavour of the coffee to develop fully.

### HOT WATER DISPENSING

**!** **Warning:** At the beginning, short spurts of hot water may come out. Danger of scalding. The hot water wand may reach high temperatures. Do not touch it directly with bare hands.

- Before dispensing hot water, check that the following icons are displayed.

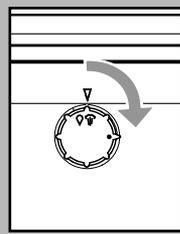


When the machine is ready, proceed as follows:

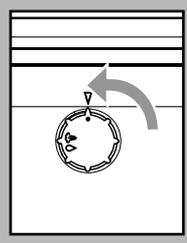
- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied);



- Turn the knob clockwise and set it to the "☕" position.



- Only the following icon will be displayed steady on.



- Pour the desired amount of hot water. To stop hot water dispensing, turn the knob counter-clockwise until it is set to the "☕" position. The machine returns to the normal operating mode.

**i** It may happen that, even though the knob has been turned, hot water does not come out and the icon will start blinking. Simply wait until the end of the warm-up phase so that hot water can be dispensed from the Pannarello.

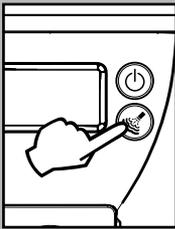
### STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCCINO

Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

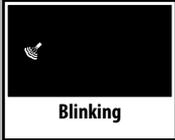
**!** **Danger of scalding!** Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. Do not touch it directly with bare hands.

**i** **Important Note:** Immediately after using the steam to froth the milk, clean the steam wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, brew a small amount of hot water in a glass and clean the steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.

**i** To prepare your cappuccino, we recommend discharging the water in the steam wand.



- When the machine is ready to brew coffee, press the button  to select the steam option.



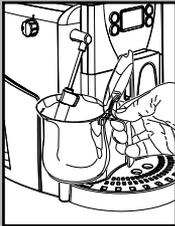
**Blinking**

- The icon blinks during the preheating time required by the machine.

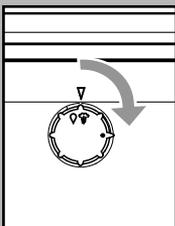


**Steady on**

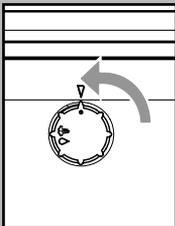
- When the symbol gets steady, the machine is ready to dispense steam.



- To discharge the water in the steam wand, place a container under the steam wand, (Pannarello, if supplied).



- Turn the knob clockwise and set it to the "ON" position.



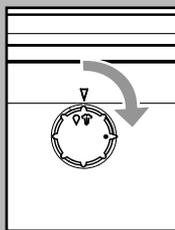
- Brew until only steam is dispensed. Then, turn the knob counter-clockwise and set it back to the "OFF" position to stop dispensing.

- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare cappuccino with cold milk.

**i** To ensure better results when preparing a cappuccino, use cold milk straight from the fridge.

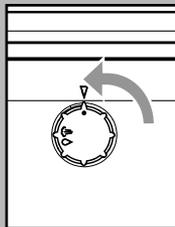


- If you want to heat up the milk directly in the cup, immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to heat up.



- Turn the knob clockwise and set it to the "ON" position.

**Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.**



- After dispensing steam for the desired time, turn the knob counter-clockwise and set it back to the "OFF" position to stop dispensing steam.

- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

**i** After using steam, to prepare a beverage the machine has to be brought back to the right temperature. Perform the operations indicated in the following section.

### Steam/Coffee Switchover

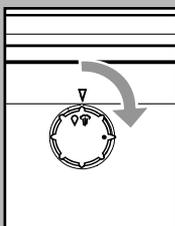
- After dispensing steam, press the “☁” button to brew coffee; the symbol blinks quickly to show that the machine is overheated and cannot brew coffee.



- To brew coffee, first drain a small amount of water. Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



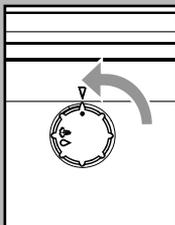
- Turn the selector clockwise and set it to the “☁☉” position.



- Wait until the light remains steady on.



Then turn the selector switch counter-clockwise and set it back to the “●” position to stop dispensing. Remove the container.



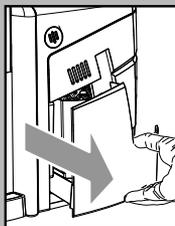
- Now follow the procedure described in the "Coffee Brewing" section to brew coffee.



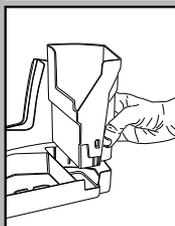
## CLEANING AND MAINTENANCE

### General Cleaning

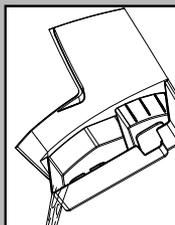
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.



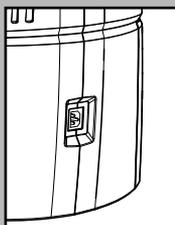
**i** Note: We recommend emptying the container if the machine is not going to be used for some days.



- After having removed the coffee grounds drawer, remove the liquids from the tray placed under the brew group.

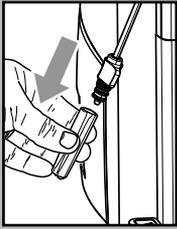


- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

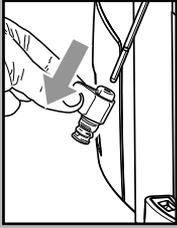


- Do not immerse the machine in water.
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

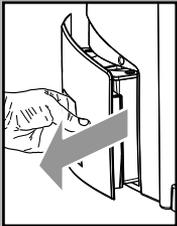
**i** After brewing milk beverages, dispense hot water from the steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.



- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.



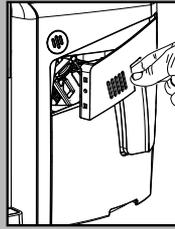
- Clean the steam wand weekly. To do this, the following operations have to be performed:
  - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
  - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
  - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
  - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residues;
  - Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).
 Reassemble the external part of the Pannarello.



- It is recommended to clean the water tank daily. For an easier removal of the water tank, move the steam wand / Pannarello upwards:
  - Remove the small white filter in the water tank and wash it under running drinking water.
  - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
  - Fill the tank with fresh drinking water.



- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.



## Brew Group

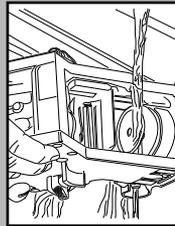
- The Brew Group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the "ON/OFF" button and remove the plug from the socket.



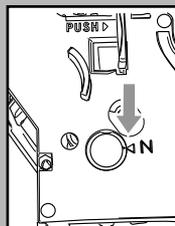
- Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.



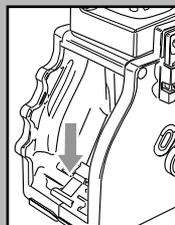
- To remove the Brew Group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The Brew Group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.



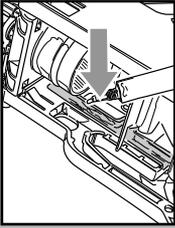
- Wash the Brew Group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the Brew Group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.



- Make sure that the two reference signs match up.

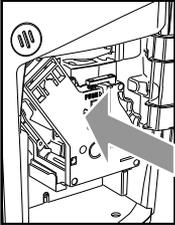
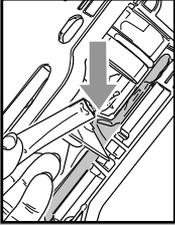


- Make sure that the lever is in contact with the Brew Group. Press the "PUSH" button to make sure that the Brew Group is in the correct position.



**i** Lubricate the Brew Group after approximately 500 brewing cycles. The grease to lubricate the Brew Group may be purchased at authorised service centres.

- Lubricate the brew group guides using the supplied grease only.
- Apply the grease evenly on both side guides.
- Insert the Brew Group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.



## DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance.

The machine must be descaled when the icon appears on the display.



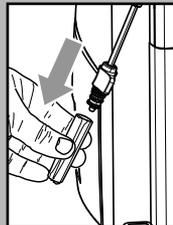
**i** **Important Note: It is recommended to refer to the next section, "Remarks on Descaling", for some tips about keeping the machine in perfect working order.**

**i** **Do not switch off the machine during the descaling procedure.**

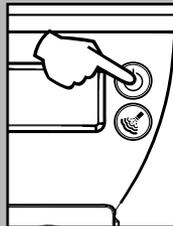
**i** **Only use the Saeco descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.**



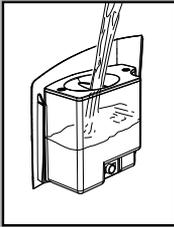
**!** **Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.**



Before descaling, remove the Pannarello (if supplied) from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

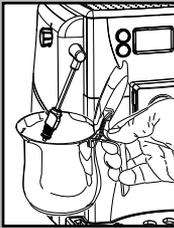


- Turn the machine on by pressing the ON/OFF button. **Wait for the machine to finish its rinse and warm-up process.**



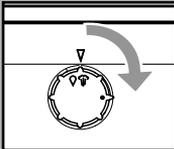
**Warning!** Remove the "Intenza" filter before adding the descaling solution.

- Pour the entire content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank, and then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level. Place the tank back into the machine.



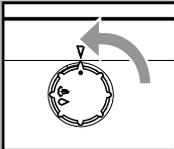
1 Place a container under the steam wand.

**i** Use a container of at least 1 litre capacity. If you do not have a container of this capacity, once it is filled close the knob, empty the container and then place it again under the wand and repeat the procedure.



2 Only after adding the descaling solution in the tank, turn the knob clockwise to the "0" position and dispense 2-3 cups of water (approx. 150 ml).

3 Stop dispensing by turning the knob back to its position "●".



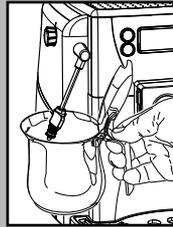
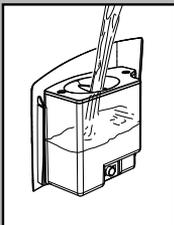
4 Let the descaling solution take effect for 10 minutes.

5 Repeat steps 2 and 3 at intervals of 3 minutes, until there is no descaling solution left in the water tank.

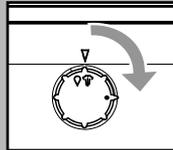


Steady on

6 When the icon is displayed, rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.



7 Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine and place it under the steam wand.

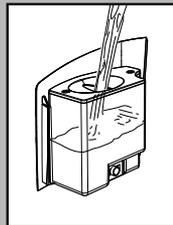
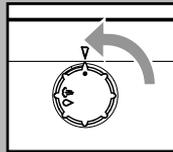


8 Turn the knob clockwise and set it to the "0" position. The machine starts the rinse cycle.



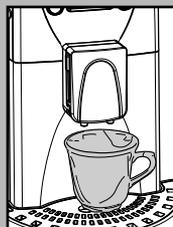
Steady on

9 When the water in the tank is finished, the icon on the side is displayed to indicate that the knob must be brought back to the "●" position.

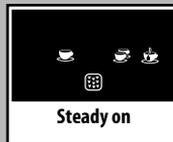


10 Rinse the water tank thoroughly and refill it with fresh drinking water.

11 Empty the container used to collect the liquid dispensed by the machine.

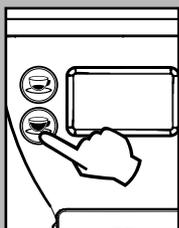


12 Place a large container under the dispensing spout.



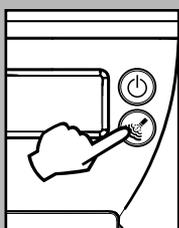
Steady on

13 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.



- 14 Brew one coffee. Press and release the “☕” button. The machine starts brewing coffee.
- 15 Wait until brewing is complete and remove the container.
- 16 Then repeat operations from step 7 to step 11 until the second water tank is empty.

The descaling cycle is complete. Then, the products can be brewed.



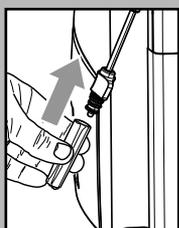
Hold the “☕” button pressed for 6 seconds to reset the machine and cancel the descaling alarm signal.

Reassemble the external part of the Pan-narello.



**i** If the machine is switched off during the descaling cycle, next time the machine is switched on the cycle must be repeated from the beginning.

**i** The descaling solution must be disposed of according to the manufacturer’s instructions and/or regulations in force in the country of use.



**i** After completing the descaling cycle, wash the brew group as described in the “Brew Group” section in the “Cleaning and Maintenance” section.

### Remarks on Descaling

The previous section explains the correct operations to perform to descale the machine.

The machine you have purchased is equipped with advanced software to check the quantity of used water in order to provide reliable information about the right time to carry out descaling operations.

This software has been programmed for standard water hardness.

In case of especially hard water (high calcium content), descaling cycles might have to be carried out more frequently, even if the machine does not display warning signals.

Even if the machine is not used often (e.g. 1 coffee per day), it is recommended to perform descaling cycles more frequently.

In these specific cases, it is recommended to perform descaling cycles every 1-2 months, even if the machine does not signal it.

## CONTROL PANEL DISPLAY

### Ready Signals



- The machine is ready for brewing coffee from bean and hot water dispensing.



- The machine is in the steam dispensing phase.



- The machine is in the hot water dispensing phase.



- The machine is brewing 1 espresso coffee or a long coffee.



- The machine is brewing 2 espresso coffees or 2 long coffees.



- The machine is programming the amount of coffee to be brewed each time the "☕" or "☕" button is pressed.

### Warning Signals



- The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water and steam.



- The machine is performing the rinse cycle. Wait until the machine stops the operation.



- The machine needs a descaling cycle.



- The machine needs water circuit priming.



- The machine is warming up to dispense steam.



- The machine is overheated. Brew water to bring the machine to a normal temperature to brew coffee and dispense hot water.

## Alarm Signals



- Return the hot water / steam knob to its proper position.



- Insert the Brew Group in the machine.
- Close the service door.



- Turn off the machine and clean the brew group thoroughly as described in the manual.
- If the error persists, contact the service centre.



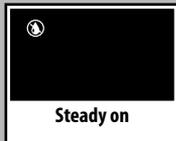
- Empty the coffee grounds drawer.
- Empty the tray placed under the brew group.



- Insert the coffee grounds drawer.



- No coffee beans in the coffee bean hopper.
- After refilling the hopper, the cycle can be restarted.



- Fill the water tank.

## TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electrical network.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. <b>Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.</b>
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee has not enough crema. <b>(See note)</b>	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in section "Coffee Grinder Adjustment".
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.
The brew group cannot be removed.	The brew group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	The coffee grounds drawer is inserted.	Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. <b>(See note)</b>	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group ("Brew Group" section).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Spidem Adapting System".
	The dispensing spout is dirty.	Clean the dispensing spout.
The coffee is too weak. <b>(See note)</b>	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Spidem Adapting System".
Coffee is brewed slowly. <b>(See note)</b>	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in section "Coffee Grinder Adjustment".
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group ("Brew Group" section).
Coffee leaks out of the dispensing spout.	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

**Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or the machine is being installed for the first time. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section "Spidem Adapting System".**

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

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply .....	See label on the inside of the service door
Housing Material .....	Thermoplastic material
Size (w x h x d) (mm) .....	320 x 372 x 461
Weight .....	9 kg
Power Cord Length .....	1.2 m
Control Panel .....	Front side
Pannarello (only available for certain models) .....	Special for cappuccinos
Water Tank .....	1.7 litres – Removable
Coffee Bean Hopper Capacity (g) .....	250
Coffee Grounds Drawer Capacity .....	14
Pump Pressure .....	15 bar
Boiler .....	Stainless steel type
Safety Devices .....	Safety thermostats

## MACHINE DISPOSAL

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

This product complies with eu directive 2002/96/ec.



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

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

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

### SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

declare under our responsibility that the product :

AUTOMATIC COFFEE MAKER

### SUP 035G

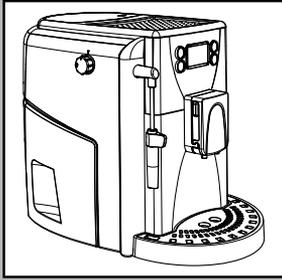
**to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :**

- Safety of household and electrical appliances - General requirements EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)+ A13(2008)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 Particular requirements for appliances for heating liquids EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement - EN 62233 (2008).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14 Particular requirements for kitchen machines - EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 - Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995)+ corr.(1997) +A1 (2001) + A2 (2005).
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

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

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
Mr. Andrea Castellani



## ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Bohnenkaffee. Sie 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.

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Kaffeemaschine 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.



**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 Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45°C);
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

## 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 und nur am entsprechenden Griff anfassen: Verbrennungsgefahr!**

### Sachgemäßer Gebrauch

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.

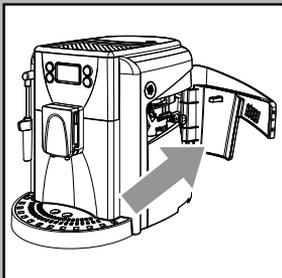
### Stromversorgung - Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

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

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.

Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen



Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine 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 dem Gerät spielen. Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen.

Die für die Verpackung der Maschine benutzten 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 - Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten Betrieb wird folgendes empfohlen:

- Einen Standort mit sicherer und ebener Auflagefläche auswählen, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht;
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein;
- Gemäß der Angaben in der Abbildung; einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen;
- Es wird empfohlen, während der Ein- und Ausschaltphasen der Maschine ein leeres Glas unter den Auslauf zu stellen.

Die Maschine keinen Temperaturen unter 0°C aussetzen. Es besteht die Gefahr, dass sie durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Die Kaffeemaschine 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.

### Aufbewahrung der Maschine - Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss sie mit der Taste "ON/OFF" 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.

Wird die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, Wasser aus der Dampfdüse ausgeben und den Pannarello (soweit vorhanden) sorgfältig reinigen. Nachfolgend die Maschine ausschalten und den Stecker von der Steckdose abnehmen. An einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

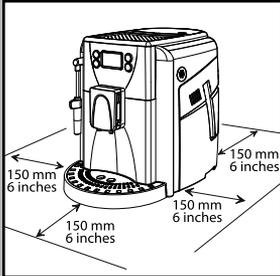
### Reparaturen/Wartungsarbeiten

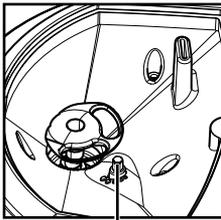
Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen.

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

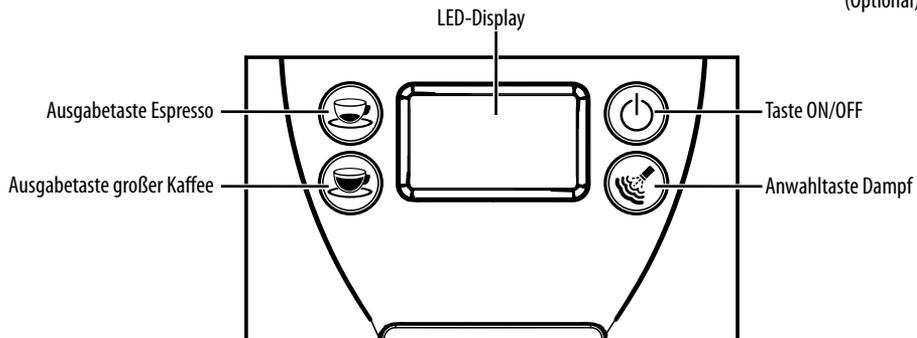
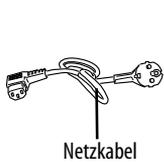
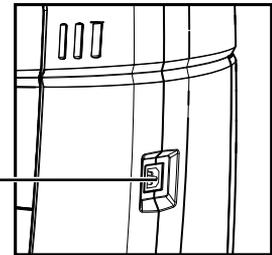
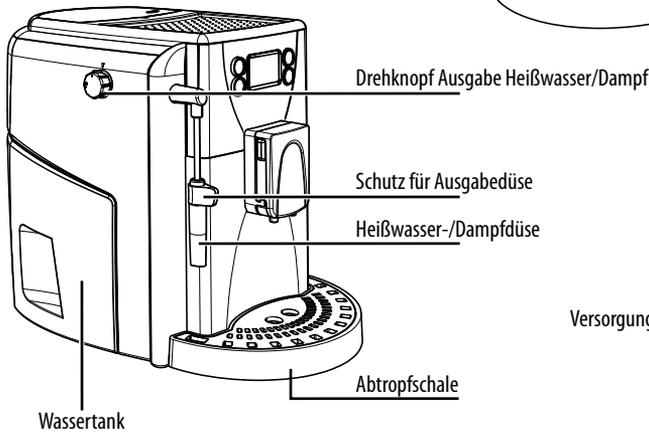
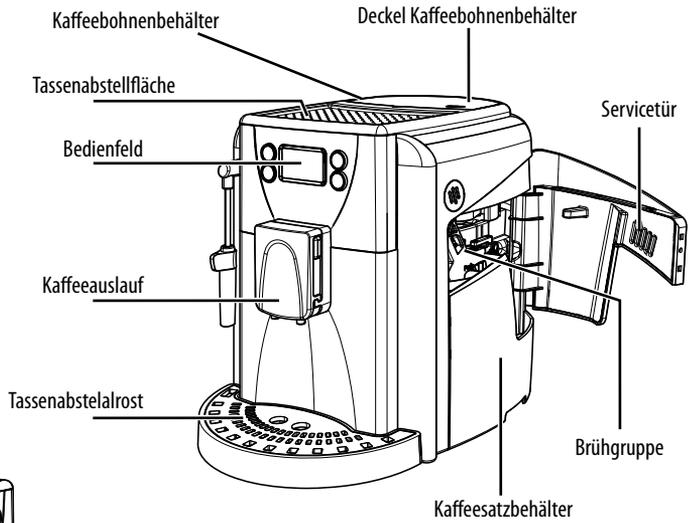
### Brandschutz

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





Regler  
Mahlgradeinstellung



## INSTALLATION

Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die Hinweise im Kapitel "Sicherheitsvorschriften" strikt eingehalten werden.

### 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.

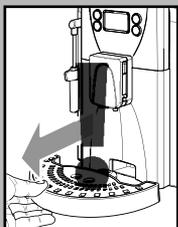
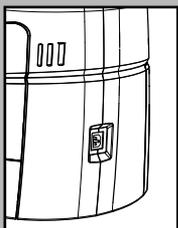
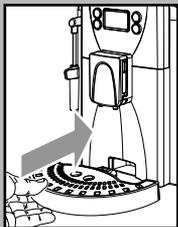
### Vorbereitende Arbeiten

- Die Abtropfschale 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.
- Die Abtropfschale mit dem Rost in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen und sicherstellen, dass die Schale bis zum Anschlag eingesetzt ist.

**i** Hinweis: den Stecker erst gemäß der Angaben in die Steckdose einstecken.

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

**!** Nach der Ein- und/oder Ausschaltung einige Minuten abwarten, bevor die Schale abgenommen wird, da die Maschine einen Spülzyklus/eine Selbstreinigung ausführt (siehe Abschnitt "Spülzyklus/Selbstreinigung").



- Den Wassertank aus seiner Aufnahme herausnehmen.

- Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

**!** In den Tank 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.

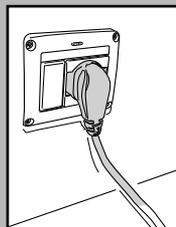
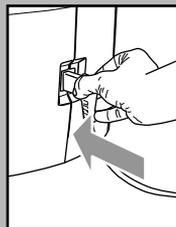
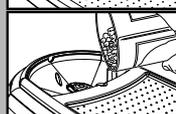
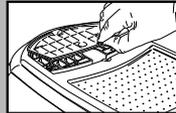
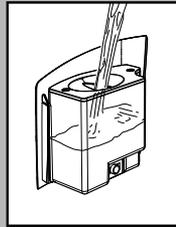
- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

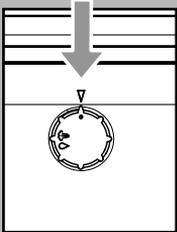
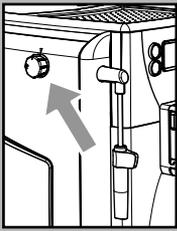
**i** Hinweis: der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.

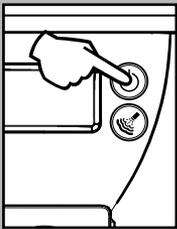
**!** In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.
- Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.





- Sicherstellen, dass der Drehknopf sich in der Position "●" befindet. Soweit erforderlich, muss er in die angegebene Position gedreht werden.



- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste "ON/OFF" gedrückt werden.



Blinkend

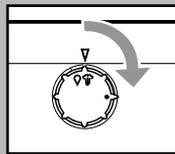
- Die angegebenen Symbole blinken und zeigen damit an, dass das System entlüftet werden muss.

**i Hinweis:** Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren inaktiven Standzeit muss das Wassersystem entlüftet werden.



## Entlüftung des Systems

- Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfduüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.

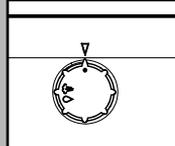


- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "⬇️⬆️" drehen. Die Maschine führt dann die automatische Entlüftung des Systems aus, indem sie eine voreingestellte Menge Wasser aus dem Pannarello ablässt.



Dauerhaft  
aufleuchtend

Nach Beendigung des Entlüftungsverfahrens leuchtet das in der Abbildung auf dem Display angegebene Symbol dauerhaft auf.

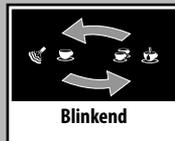


Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen.



Langsam  
blinkend

- Auf dem Display blinken die Symbole mit langen Intervallen und zeigen damit die Aufheizphase an.



Blinkend

**Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. In dieser Phase schalten sich auf dem Display nacheinander die Symbole ein.**



Dauerhaft  
aufleuchtend

- Nach Abschluss der oben beschriebenen Vorgänge leuchten die Symbole auf dem Display auf.

Nun ist die Maschine für die Ausgabe der Produkte bereit.

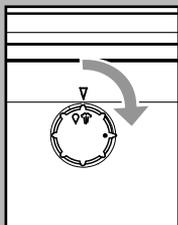
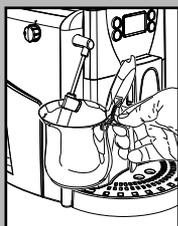
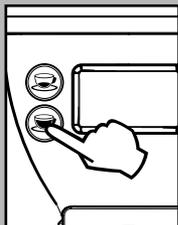
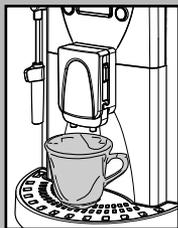
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.

## Erste Inbetriebnahme oder Benutzung nach längerer Nichtbenutzung.

Mit diesen einfachen Vorgängen wird die Ausgabe eines stets optimalen Kaffees gewährleistet.

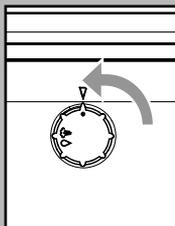
Sie müssen ausgeführt werden:

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



**i** Das ausgegebene Wasser muss über einen entsprechenden Abfluss entsorgt werden, und darf nicht für Lebensmittelzwecke verwendet werden.

- 1 Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.
- 2 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.
- 3 Ausgabe eines Kaffees; die Taste "☕" drücken und loslassen. Die Maschine beginnt die Kaffeeausgabe.
- 4 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter entfernen.
- 5 Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- 6 Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



7 Wasser ausgeben, bis der Hinweis erfolgt, dass kein Wasser mehr vorhanden ist. Dann den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "●" drehen.

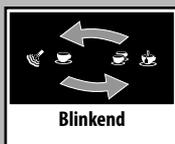
8 Anschließend den Wassertank erneut füllen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

## Spülzyklus/Selbstreinigung

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült.

Dieser Zyklus erfolgt:

- beim Start der Maschine (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- nach der Entlüftung des Systems (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- während der Phase der Vorbereitung auf den Standby-Modus (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde)
- während der Eingangsphase in das Standby nach Druck der Taste "ON/OFF" (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).



Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase werden die Symbole nacheinander eingeschaltet.

Abwarten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird. **Die Ausgabe kann durch Druck einer der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe unterbrochen werden.**

## Wasserfilter "INTENZA" (optional)

Um die Qualität des verwendeten Wassers zu verbessern, wird die Installation des Wasserfilters empfohlen.

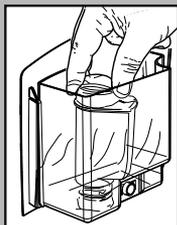
Den Filter aus der Verpackung herausnehmen und senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



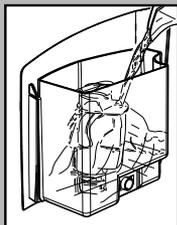
Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.

Das Intenza Aroma System gemäß der Angaben auf der Verpackung einstellen.

A = weiches Wasser  
B = mittleres Wasser (Standard)  
C = hartes Wasser



Den Wasserfilter in den leeren Tank setzen. Bis zum Einrasten drücken.



Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen.

Das im Tank enthaltene Wasser über die Heißwasserfunktion ablassen (siehe Abschnitt "Heißwasserausgabe").

Den Wassertank erneut mit Wasser auffüllen. Die Maschine ist betriebsbereit.

**i Hinweis:** ist der Wasserfilter Intenza nicht vorhanden, muss der kleine weiße Filter, der zuvor entfernt wurde, in den Wassertank eingesetzt werden.

## EINSTELLUNGEN

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

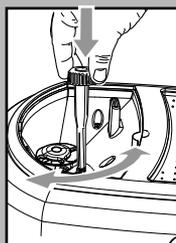
### Spidem Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Spidem ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem alle handelsüblichen Bohnenkaffeesorten verwendet werden können (mit Ausnahme von karamellisierten Sorten).

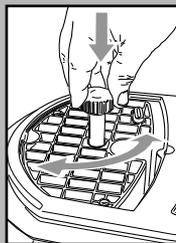
- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch, um die Extraktion des Kaffees zu optimieren und die optimale Komprimierung der Tablette sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Bei diesem Optimierungsverfahren handelt es sich um einen Lernvorgang, der die Ausgabe einer bestimmten Anzahl von Kaffees erfordert, damit die Maschine die Komprimierung des Kaffeepulvers einstellen kann.
- Achtung: bestimmte spezielle Mischungen können eine Einstellung der Mahlwerke für die Optimierung der Kaffeeextraktion erfordern - (siehe Abschn. Mahlwerkeinstellung).

### Mahlwerkeinstellung

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



**! Es darf ausschließlich Bohnenkaffee 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. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den entsprechenden Schlüssel eingestellt werden. Vor Eingriffen im**



**Innen des Kaffeebehälters, die nicht mit dem Schlüssel auf der Einstellung ausgeführt werden, sollten stets die Maschine durch Druck der Taste ON/OFF 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.

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 Bezugsangaben im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an. Mit den folgenden Bezugsangaben können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

- 1 - grobe Mahlung
- 2 - feine Mahlung

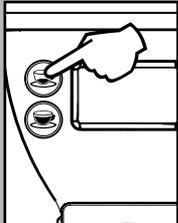
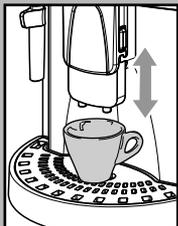
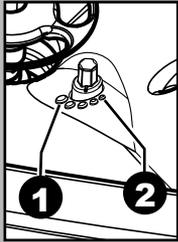
### Einstellung Kaffeemenge in der Tasse

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

Bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" gibt die Maschine eine gemäß der Werkseinstellungen programmierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste ist eine Kaffeeausgabe zugeordnet. Diese erfolgt unabhängig.

Im Beispiel wird die Programmierung der Taste "☕" beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- Die Taste "☕" für einen Zeitraum von 5 Sekunden gedrückt halten, um den Programmiermodus zu öffnen. Das Symbol



"☕" blinkt mit kurzen Intervallen und die Zubereitung des Kaffees wird begonnen. Das Symbol blinkt während dem gesamten Ausgabezyklus des Kaffees.

- Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste "☕" erneut drücken.

Nun ist die Taste "☕" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

Der gleiche Vorgang kann für die Taste "☕" ausgeführt werden. Wird die Taste "☕" oder "☕" zweimal für die Kaffeeausgabe gedrückt, verdoppelt die Maschine die gespeicherte Menge.

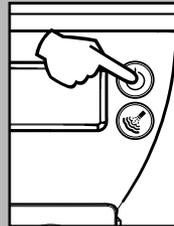
### OFF-Mode

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab.

**i Hinweis:** Während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde.

**Achtung:** wenn das Netzkabel eingesteckt wird, befindet sich die Maschine in der Position OFF-Mode.

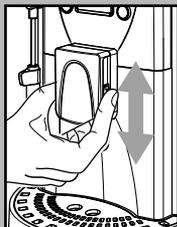
Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste ON/OFF gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.



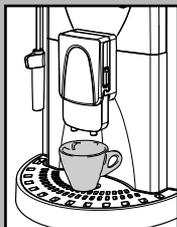
## Einstellung Auslauf

Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.

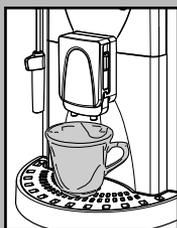
Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.



Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben. Die Finger werden dabei positioniert, wie in der Abbildung gezeigt.



Folgende Positionen werden empfohlen:  
Für die Verwendung von kleinen Tassen;



Für die Verwendung von großen Tassen.



- Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.

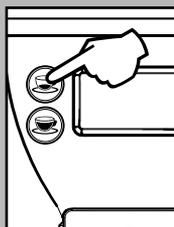
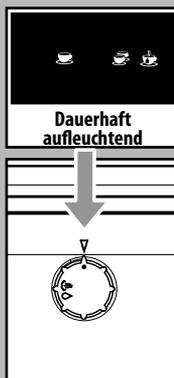
## KAFFEEAUSGABE

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

**i** Vor der Ausgabe des Kaffees die Anzeigen auf dem Display überprüfen und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter vollständig gefüllt sind.

**i** Den Drehknopf während der Ausgabephase auf der Position "●" belassen.

**i** Bevor der Kaffee ausgegeben wird, muss die Höhe des Auslaufs je nach Tassenhöhe eingestellt werden.



### Mit Bohnenkaffee

- Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgende Taste gedrückt und losgelassen werden:

die Taste "☕" für die Ausgabe eines Espressos;

die Taste "☕" für die Ausgabe eines großen Kaffees.

- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet:

Für die Ausgabe von 1 Kaffee wird die Taste "☕" oder "☕" lediglich einmal gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

Für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee wird die Taste "☕" oder "☕" 2 Mal nacheinander gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

**i** Für die Ausgabe von 2 Kaffees übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung von zwei Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabesyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

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

## HEISSWASSERAUSGABE

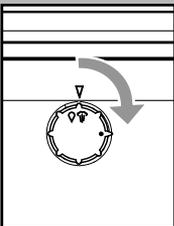
**!** **Achtung: Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: Verbrennungsgefahr! Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- Vor dem Beginn der Heißwasserausgabe sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.



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

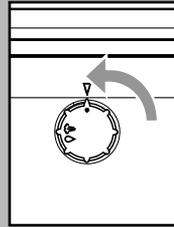
- Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen;



- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☁" drehen.



- Auf dem Display wird nur das folgende Symbol angezeigt, das dauerhaft aufleuchtet.



- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Drehknopf im Gegenuhzeigersinn bis in die Position "☁" gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.



**i** In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Drehknopfes kein heißes Wasser ausgegeben wird und das Symbol auf dem Display beginnt, mit langen Intervallen zu blinken. Abwarten, bis die Aufheizphase abgeschlossen wird, um heißes Wasser über den Pannarello ausgeben zu können.

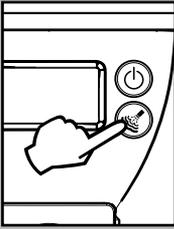
## AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

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

**!** **Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

**i** **Wichtiger Hinweis: direkt nach der Benutzung des Dampfs zum Aufschäumen der Milch sollte die Dampfdüse (oder der Pannarello, soweit vorhanden) gereinigt werden. Bei bereiter Maschine eine geringe Menge heißes Wasser in ein Glas ausgeben und die Dampfdüse (oder den Pannarello, soweit vorhanden) von außen reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.**

**i** **Für die Zubereitung Ihres Cappuccinos wird empfohlen, das in der Dampfdüse vorhandene Wasser abzulassen.**



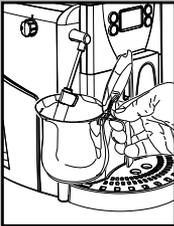
- Ist die Maschine für die Ausgabe von Kaffee bereit, wird die Taste "☕" für die Anwahl der Dampffunktion gedrückt.



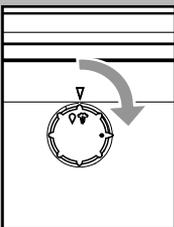
- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt das Symbol.



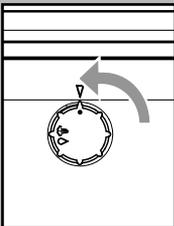
- Wird das Symbol dauerhaft angezeigt, ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.



- Um das in der Dampfdüse vorhandene Wasser abzulassen, wird ein Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gestellt.



- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



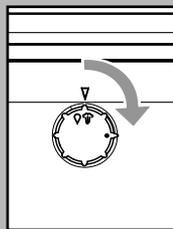
- Die Ausgabe so lange ausführen, bis nur noch Dampf austritt. Um die Ausgabe zu beenden, den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen.

- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

**i** Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein und aus dem Kühlschrank kommen.

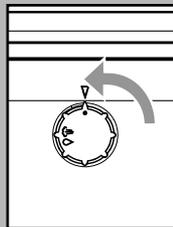


- Soll die Milch direkt in der Tasse erhitzt werden, die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) in die zu erheizende Milch tauchen.



- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.

**Das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben kreisend bewegen, um eine gleichmäßige Schaumbildung zu gewährleisten.**



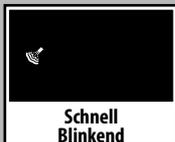
- Nach der Benutzung des Dampfes für den gewünschten Zeitraum den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn in die Position "●" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.

- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

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

**i** Nachdem der Dampf verwendet wurde, muss die Maschine für die Zubereitung des Getränks wieder auf die richtige Temperatur gebracht werden. Hierfür sind im folgenden Abschnitt beschriebenen Vorgänge auszuführen.

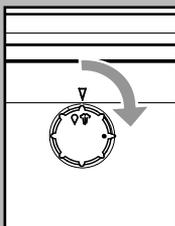
## Umschaltung von Dampf auf Kaffee



- Nach der Dampfausgabe wird für die Kaffeeausgabe die Taste "☕" gedrückt. Das Symbol blinkt mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.



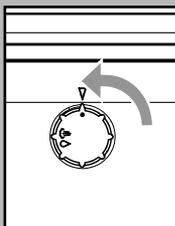
- Für die Ausgabe von Kaffee muss eine bestimmte Menge Wasser abgelassen werden.  
Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



- Abwarten, bis das Symbol dauerhaft aufleuchtet.



Nachfolgend den Wahlschalter im Gegenuhreigersinn in die Position "☕" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden. Den verwendeten Behälter entnehmen.

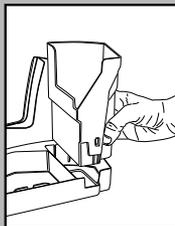
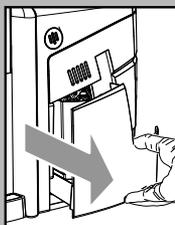


- Nun kann die Kaffeeausgabe erfolgen, wie im Abschnitt "Kaffeeausgabe" beschrieben.

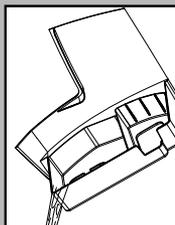
## REINIGUNG UND WARTUNG

### Allgemeine Reinigung

- Den Satzbehälter täglich bei eingeschalteter Maschine entleeren und reinigen.



**i Hinweis:** Es wird empfohlen, den Behälter zu entleeren, wenn die Maschine für einige Tage nicht benutzt wird.



- Nach der Herausnahme des Kaffeesatzbehälters muss die in der Abtropfschale der Untergruppe vorhandene Flüssigkeit entleert werden.

- Die anderen Vorgänge zur Wartung und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.

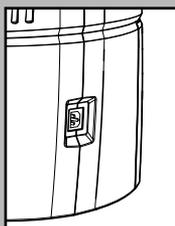
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.

- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.

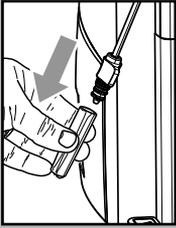
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.

- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.

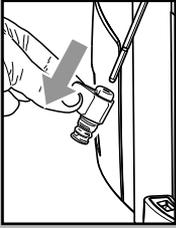
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.



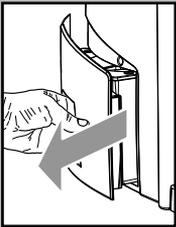
**i** Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch heißes Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden), ausgeben, um diese zu reinigen.



- Den äußeren Bereich des Pannarellos (soweit vorhanden) nach dem Erhitzen von Milch täglich abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.



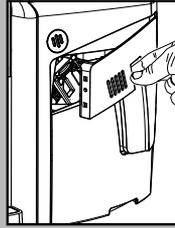
- Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
  - die 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.



- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und das Wasser zu wechseln. Um die Herausnahme des Wassertanks zu erleichtern, wird die Dampfdüse/der Pannarello nach oben verschoben:
  - Den weißen Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
  - Den weißen Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
  - Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.

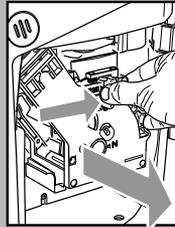


- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.

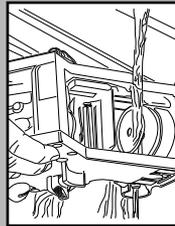


## Brühgruppe

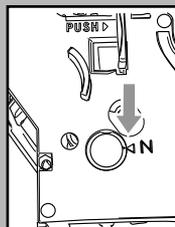
- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Maschine ausschalten, indem die Taste "ON/OFF" gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen. Die Servicetür öffnen.



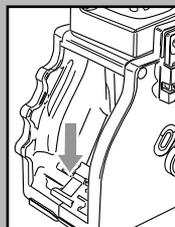
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.



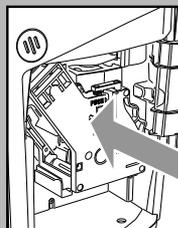
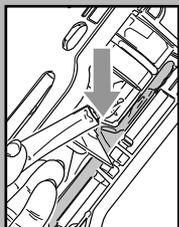
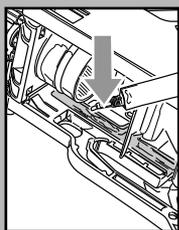
- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig waschen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.



- Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.



- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.



**i** Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in autorisierten Kundendienststellen erhältlich.

- Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
- Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.
- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.

## ENTKALKUNG

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts.

Die Einschaltung des Symbols auf dem Display zeigt an, wann die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist.



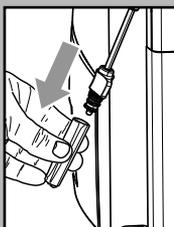
**i** **Wichtiger Hinweis: In diesem Zusammenhang ist auf den folgenden Abschnitt "Hinweise zur Entkalkung" Bezug zu nehmen, in dem einige Lösungsmöglichkeiten für die perfekte Pflege der Maschine erläutert werden.**

**i** **Während der Entkalkung darf die Maschine nicht ausgeschaltet werden.**

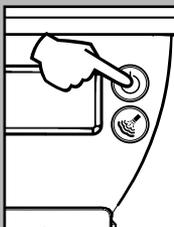


**i** **Ausschließlich einen Entkalker Saeco benutzen. Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.**

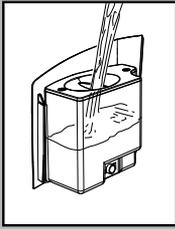
**! Achtung! Die Entkalkerlösung und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden. Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.**



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

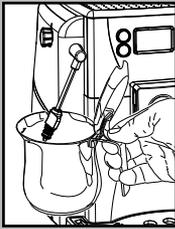


- Die Taste "ON/OFF" drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet.**



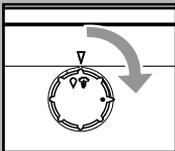
**! Achtung! Bevor der Entkalker eingefüllt wird, muss der Wasserfilter "Intenza" herausgenommen werden.**

- Den gesamten Inhalt der Flasche mit konzentriertem Entkalker Saeco in den Wassertank des Geräts einfüllen und den Tank mit frischem Trinkwasser bis zum Füllstand MAX auffüllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.

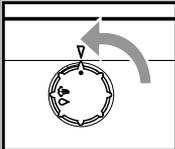


1 Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.

**i Der Behälter muss mindestens 1 Liter fassen. Ist kein so großer Behälter zur Hand, wird der Regler geschlossen, der Behälter entleert, erneut unter die Düse gestellt und der Regler wieder geöffnet.**



2 Erst nachdem die Entkalkerlösung in den Tank gefüllt wurde, den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Position "☺☺" drehen und 2-3 Tassen Wasser ausgeben (ca. 150 ml).



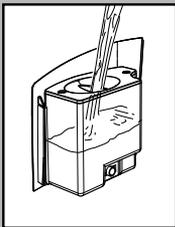
3 Die Ausgabe beenden, indem der Drehknopf wieder in die Position "●" gestellt wird.

4 Den Entkalker für einen Zeitraum von 10 Minuten einwirken lassen.

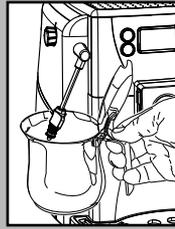
5 Die Schritte 2 und 3 alle 3 Minuten wiederholen, bis die im Wassertank enthaltene Lösung vollständig abgelassen ist.



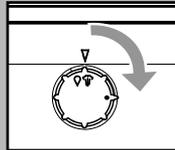
**Dauerhaft aufleuchtend**



6 Wenn das Symbol auf dem Display angezeigt wird, den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.



7 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren und wieder unter die Dampfdüse stellen.

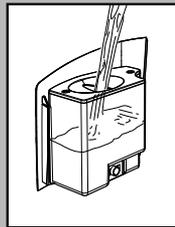
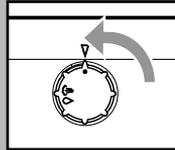


8 Den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺☺" drehen. Der Spülzyklus der Maschine beginnt.



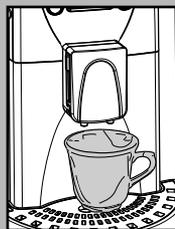
**Dauerhaft aufleuchtend**

9 Ist kein Wasser mehr im Tank vorhanden, wird das seitlich dargestellte Symbol angezeigt. Dieses zeigt an, dass der Drehknopf wieder in die Position "●" gestellt werden muss.



10 Den Tank sorgfältig ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.

11 Den für die Auffangung der Flüssigkeit, die aus der Maschine austritt, benutzten Behälter leeren.

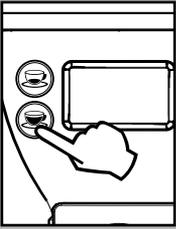


12 Einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf stellen.



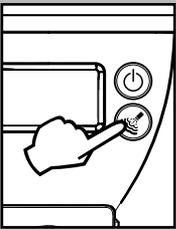
**Dauerhaft aufleuchtend**

13 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.



- 14 Ausgabe eines Kaffees; die Taste "☕" drücken und loslassen. Die Maschine beginnt die Kaffeeausgabe.
- 15 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter entfernen.
- 16 Nachfolgend die Schritte ab Punkt 7 bis Punkt 11 wiederholen, bis kein Wasser mehr im zweiten Tank vorhanden ist.

Der Entkalkungszyklus ist abgeschlossen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden.

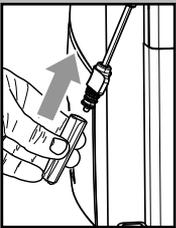


Die Taste "⏻" für einen Zeitraum von 6 Sekunden drücken, um die Maschine auf Null zu stellen und den Alarm für die Entkalkung auszuschalten.

Den äußeren Bereich des Pannarells wieder montieren.



**i** Wird die Maschine während der Ausführung des Entkalkungszyklus ausgeschaltet, muss der Zyklus bei der nachfolgenden Einschaltung vollständig wiederholt werden.



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

**i** Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss die Brühgruppe gereinigt werden, wie im Abschnitt "Brühgruppe" im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

## Hinweise zur Entkalkung

Im vorigen Abschnitt wurde die korrekte Vorgehensweise für die Entkalkung der Maschine erläutert.

Die von Ihnen erworbene Maschine ist mit einer modernen Software ausgestattet, die die Menge des verwendeten Wassers überprüft, um einen zuverlässigen Hinweis für den Zeitpunkt zu geben, zu dem die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.

Diese Software ist auf einen Standard-Wasserhärtegrad eingestellt.

In einigen Fällen kann das Wasser einen besonders hohen Härtegrad (mit hohem Kalkgehalt) aufweisen. Dadurch kann die Häufigkeit der Ausführung des Entkalkungszyklus erhöht werden, ohne dass die Maschine dies über das Display anzeigt.

Auch wenn Sie die Maschine nur gelegentlich (bspw. 1 Kaffee pro Tag) benutzen, wird empfohlen, den Entkalkungszyklus häufiger durchzuführen.

In diesen Sonderfällen wird empfohlen, den Entkalkungszyklus alle 1-2 Monate auszuführen, auch wenn die Maschine dies nicht anzeigt.

## DISPLAY BEDIENFELD

### Bereitschaftssignale



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee aus Kaffeebohnen und heißem Wasser.



- Maschine in Ausgabephase von Dampf.



- Maschine in Ausgabephase von heißem Wasser.



- Maschine in Ausgabephase von 1 Espresso oder einem großen Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von 2 Espresso oder 2 großen Tassen Kaffee.



- Maschine in Phase der Programmierung der bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" auszugebenden Kaffeemenge.

### Hinweissignale



- Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser und Dampf.



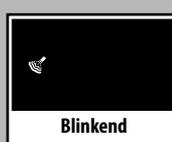
- Maschine in Spülphase. Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.



- Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.



- Die Maschine erfordert einen Entlüftungszyklus des Wassersystems.



- Maschine in Aufheizphase für die Dampfausgabe.



- Maschine in Übertemperatur. Wasser ausgeben, um die Maschine wieder auf die ideale Temperatur für die Kaffee- und Heißwasserausgabe zu bringen.

## Alarmsignale



- Den Drehknopf der Düse Heißwasser/Dampf wieder in die korrekte Position drehen.



- Die Brühgruppe muss in die Maschine eingesetzt werden.
- Die Servicetür schließen.



- Die Maschine ausschalten und die Brühgruppe sorgfältig reinigen, wie im Handbuch beschrieben.
- Sollte der Fehler sich wiederholen, ist der Kundendienst zu benachrichtigen.



- Den Kaffeesatzbehälter leeren.
- Die Abtropfschale der Untergruppe leeren.



- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.



- Keine Bohnen im Kaffeebehälter.
- Nachdem der Behälter gefüllt wurde, kann der Zyklus wieder gestartet werden.



- Den Wassertank füllen.

## PROBLEMLÖSUNG

Verhalten	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 der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. <b>Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.</b>
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen, wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellung" beschrieben.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse 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.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung").
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Spidem Adapting System" beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Auslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Spidem Adapting System" beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe. <b>(Siehe Hinweis)</b>	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen, wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellung" beschrieben.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Einschaltung").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabeöffnungen reinigen.

**Hinweis:** diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesem Falle muss abgewartet werden, dass die Maschine eine Selbsteinstellung vornimmt, wie im Abschnitt "Spidem Adapting System" beschrieben.

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.

# TECHNISCHE DATEN

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

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	.....	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe
Material Gehäuse	.....	Thermoplastisches Material
Abmessungen (L x H x T) (mm)	.....	320 x 372 x 461
Gewicht	.....	9 kg
Kabellänge	.....	1,2 m
Bedienfeld	.....	Auf der Vorderseite
Pannarello (nur auf einige Modellen vorhanden)	.....	Spezialzubehör für Cappuccinos
Wassertank	.....	1,7 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	.....	250
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	.....	14
Pumpendruck	.....	15 bar
Durchlauferhitzer	.....	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	.....	Sicherheitsthermostate

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 035G**

# 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.

### 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 60 335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008) .
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Elektromagnetische Felder Verfahren für die Bewertung und die Messungen  
EN 62233 (2008).
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 2-14 - Besondere Anforderungen für Mahlwerke und Kaffeemöhlen  
EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärme geräten 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-Eingangstrom ≤ 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. Produktfamilienorm - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

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

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
H. Andree Castellanani





**Saeco  
International Group S.p.A.**

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

Fax: + 39 0534 31025  
[www.saeco.com](http://www.saeco.com)

The manufacturer reserves the right to make changes without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen jeder Art ohne Vorankündigung vorzunehmen.