



Type Sup 035DR

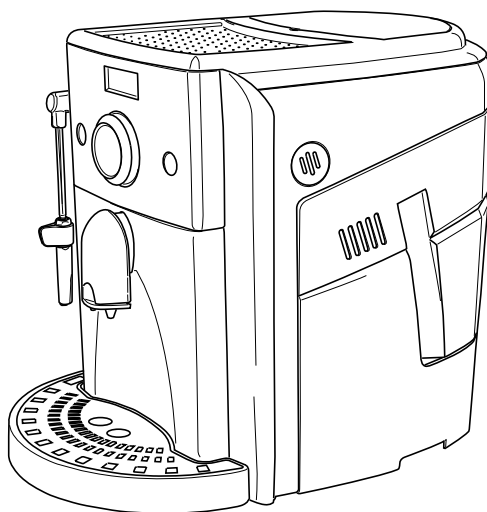
Italiano

Deutsch

Nederlands

Polski

ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAGNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

Spidem My Coffee Digital



Congratulazioni!

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

Herzlichen Glückwunsch!

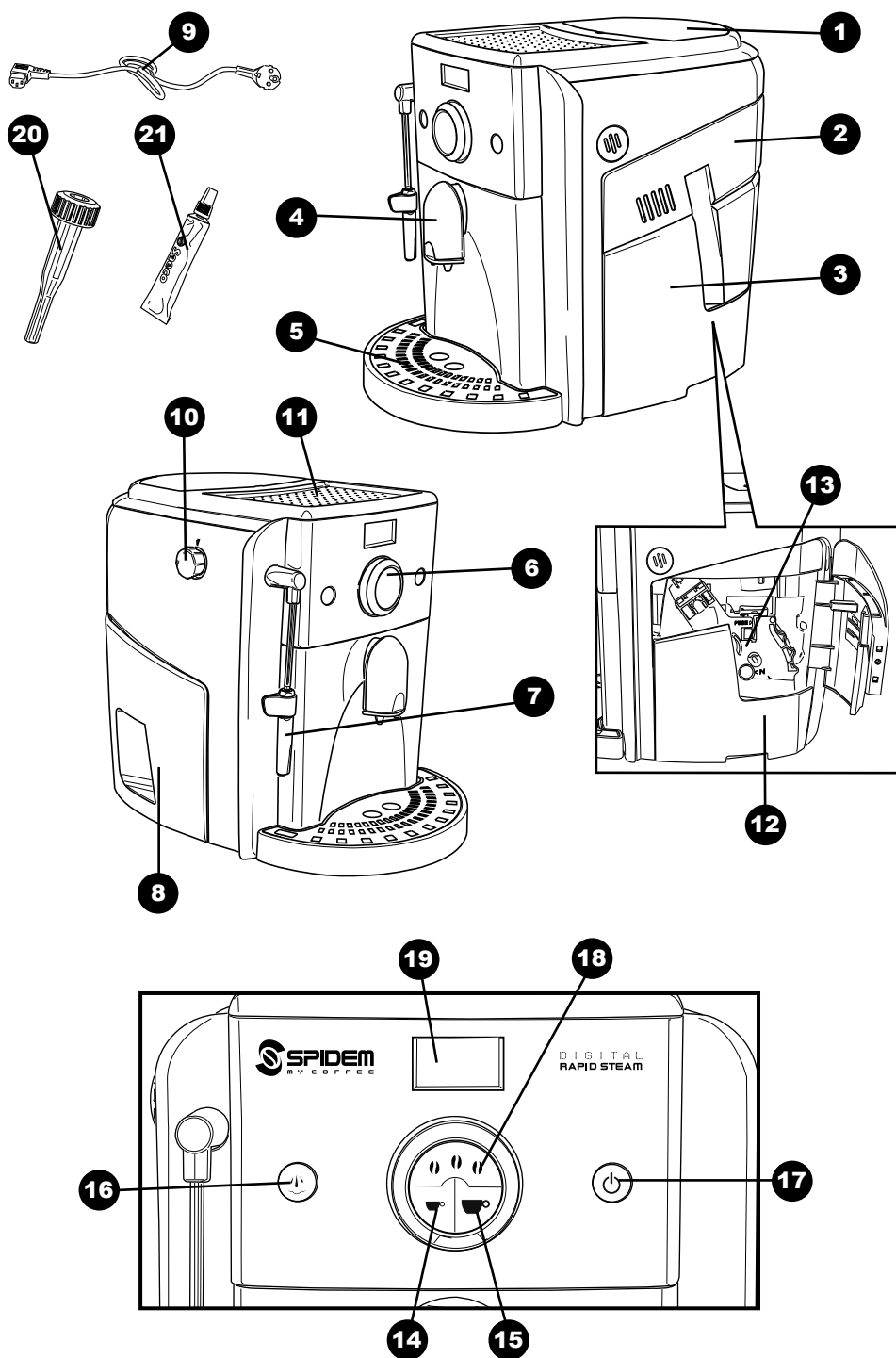
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses hochwertigen Kaffeevollautomaten und wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, in der der Gebrauch, die Reinigung und die Pflege beschrieben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

Gefeliciteerd!

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

Gratulacje!

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



Le macchine possono differire per alcune dotazioni in funzione del mercato di destinazione.

Some of the machine accessories may differ according to the market of destination.

Die Ausstattungen der Maschinen können je nach Bestimmungsmarkt in einigen Teilen unterschiedlich sein.

Les machines peuvent présenter des différences dans les accessoires selon le marché de destination.

Los accesorios de las máquinas pueden variar de acuerdo con el mercado de destino.

Alguns equipamentos das máquinas poderão ser diferentes em função do mercado de destino.

De machines kunnen onderling verschillen voor wat betreft enkele onderdelen ten behoeve van de afzetmarkt.

Urządzenia mogą różnić się niektórymi dodatkami w zależności od rynku przeznaczenia.

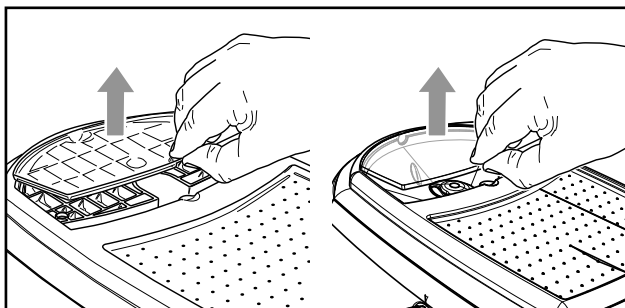


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

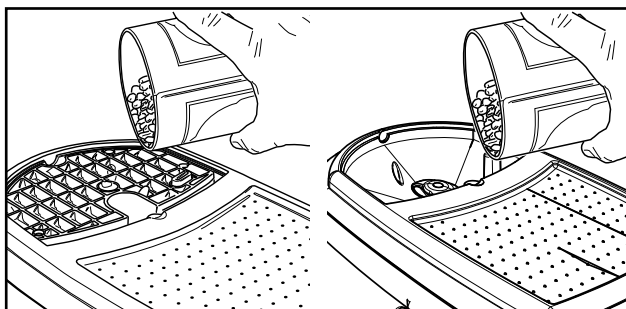


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

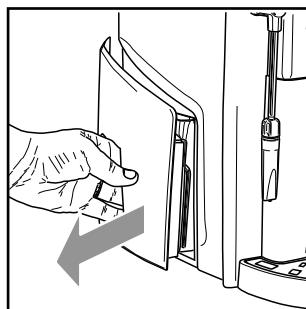


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

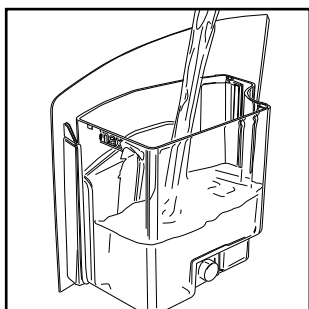


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

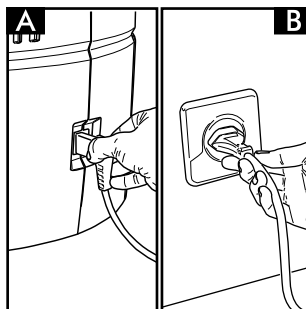


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

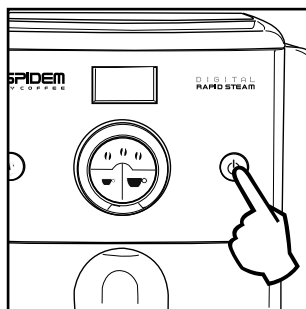


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

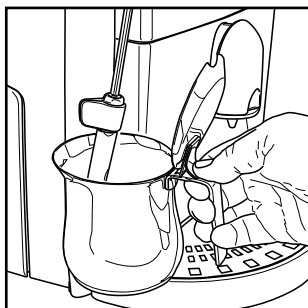


Fig. 7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

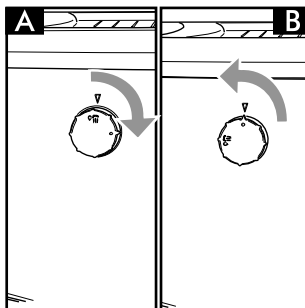


Fig. 8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

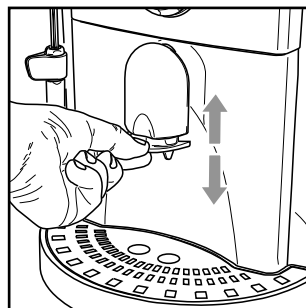


Fig. 9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

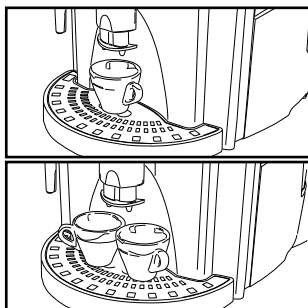


Fig. 10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

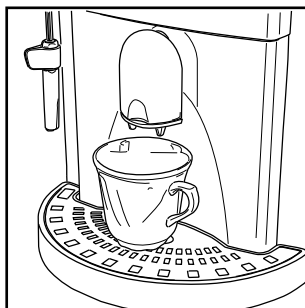


Fig. 11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

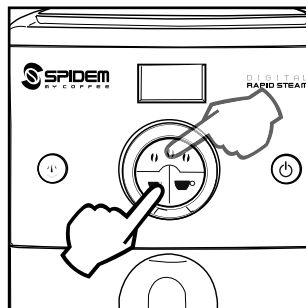


Fig. 12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

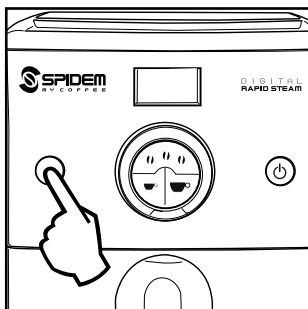


Fig. 13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

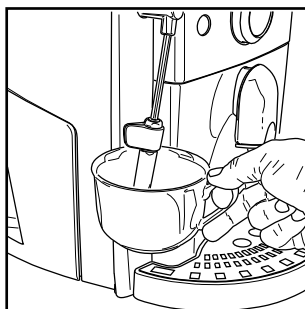


Fig. 14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

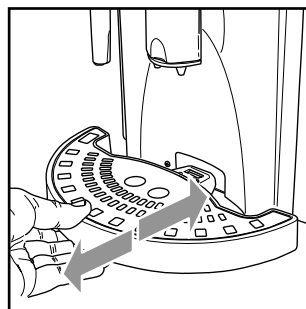


Fig. 15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

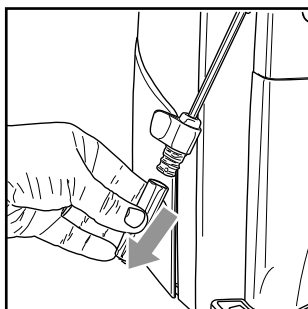


Fig. 16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

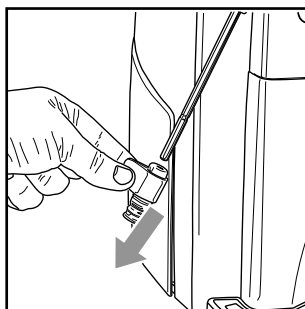


Fig. 17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

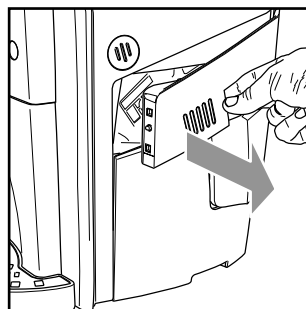


Fig. 18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

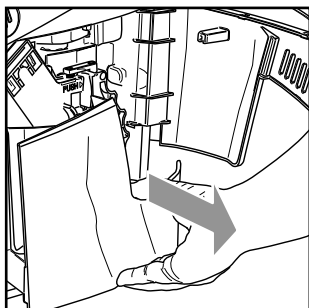


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

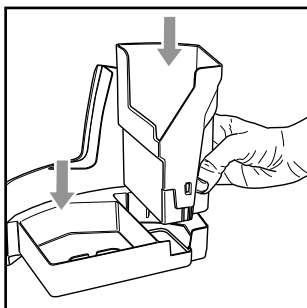


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

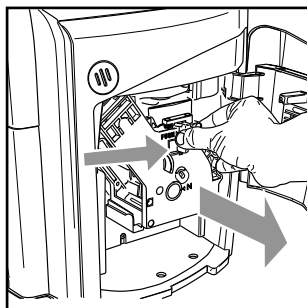


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

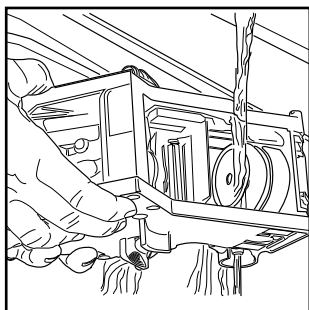


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

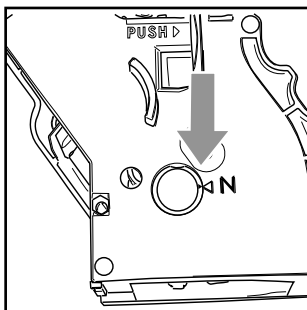


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

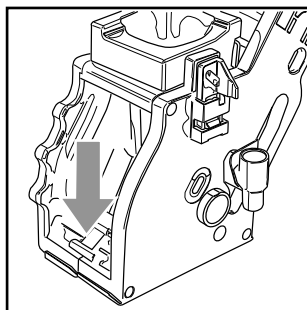


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

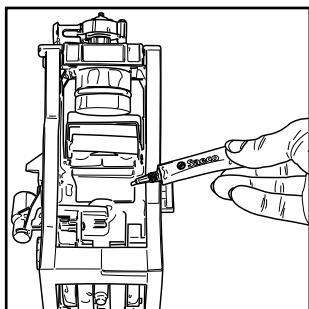


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

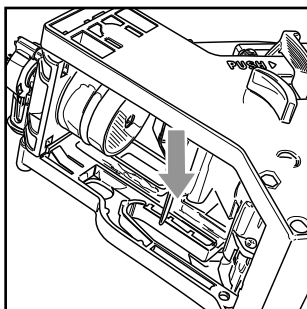


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

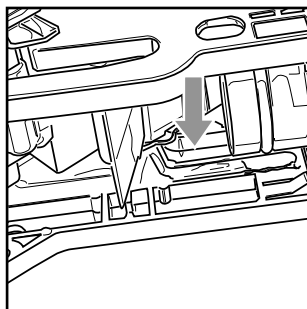


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

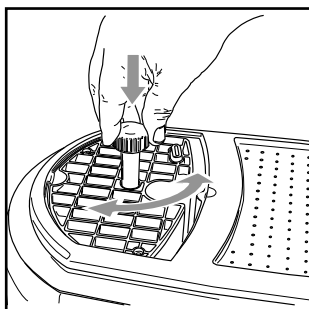


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28

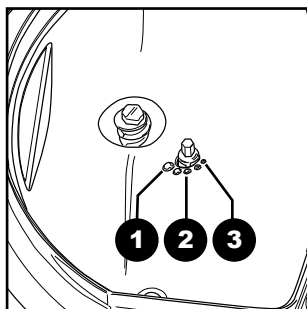
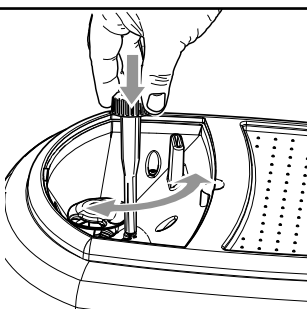


Fig.29 - Abb.29 - Afb.29 - Rys.29

1 GENERALITÀ

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



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

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;
- manomissione del cavo di alimentazione;
- manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- stoccaggio o uso della macchina ad una temperatura inferiore ai 0°C;
- impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



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

scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.



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

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

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

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

2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione

Vedi targhetta posta sull'apparecchio

Materiale corpo

Termoplastico

Dimensioni (l x a x p) (mm)

370 x 370 x 480

Peso

9 Kg

Lunghezza cavo

1,2 m

Pannello di comando

Sulla parte frontale

Pannarello

Speciale per cappuccini

Serbatoio acqua

1,7 litri - Estraibile

Capacità contenitore caffè (gr)

230

Capacità contenitore fondi

14

Pressione pompa

15 bar

Caldaia

Inox

Dispositivi di sicurezza

Termofusibile

3 NORME DI SICUREZZA



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

Destinazione d'uso

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

loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente

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

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

Cavo d'alimentazione

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

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

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

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

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

Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.

I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni

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

Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Ubicazione

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

Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto.

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

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire la macchina con il tasto ON/OFF tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.

Mai immergere la macchina nell'acqua!

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

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

Spazio per l'uso e la manutenzione

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

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura (Fig.A).

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, spegnerla e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

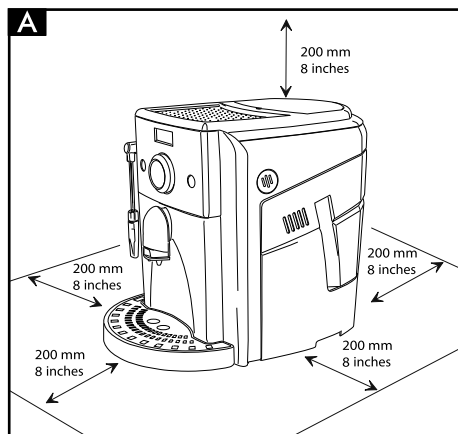
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

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

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

Antincendio

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



Legenda componenti macchina

- 1** Contenitore caffè in grani con coperchio
- 2** Sportello di servizio
- 3** Cassetto raccogli fondi
- 4** Erogatore (regolabile in altezza)
- 5** Vasca raccogli gocce + griglia
- 6** Pannello comandi
- 7** Tubo erogazione acqua calda / vapore con pannarello
- 8** Serbatoio acqua
- 9** Cavo alimentazione
- 10** Pomello rubinetto acqua calda / vapore
- 11** Piastra appoggia tazze
- 12** Vasca recupero liquidi
- 13** Gruppo caffè

Pannello comandi

- 14** Tasto erogazione caffè corto
- 15** Tasto erogazione caffè lungo
- 16** Tasto selezione vapore
- 17** Tasto ON/OFF
- 18** Tasto Aroma
- 19** Display

Accessori

- 20** Chiave per regolazione macinatura
- 21** Grasso per Gruppo Caffè

4 INSTALLAZIONE

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

4.1 Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.

Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Operazioni preliminari

- Prelevare dall'imballo la vasca raccogli gocce (5) con griglia.
- Prelevare dall'imballo la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza (cap.3).
- **(Fig.15)** - Inserire la vasca raccogli gocce (5) nell'apposita sede sulla macchina.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi d'aver eseguito tutte le operazioni riportate nel par.4.3.

i **Nota importante:** È importante leggere quanto riportato nel Capitolo 12, ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante il display del pannello comandi.

4.3 Prima accensione

- **(Fig.3)** - Sollevare leggermente il serbatoio acqua (8) ed estrarlo dalla sua sede.
- **(Fig.4)** - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; si consiglia di non riempire il serbatoio in modo eccessivo. Reinserire il serbatoio nella sede apposita.



Immettere nel serbatoio (8) sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- **(Fig.1)** - Togliere il coperchio dal contenitore caffè (1).
- **(Fig.2)** - Versare il caffè in grani.

i **Nota:** La griglia posta nel contenitore caffè non può e non deve essere rimossa.

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

- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè (1).
- **(Fig.5A)** - Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.
- **(Fig.5B)** - Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.
- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto (17); sul display viene visualizzato il simbolo di colore rosso.



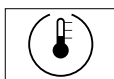
Questo indica che è necessario procedere al caricamento del circuito.

- **(Fig.7)** - Per caricare il circuito, inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (7);
- **(Fig.8)** - Ruotare il pomello (10) in senso orario ed attendere. Dal pannarello uscirà una quantità impostata d'acqua; subito dopo viene visualizzato il simbolo di colore arancione:



Chiudere il rubinetto (10).

- A questo punto sul display viene visualizzato il simbolo di colore arancione:



Questo indica che la macchina è in fase di riscaldamento.

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

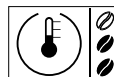
i Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni. Viene erogata una piccola quantità d'acqua; in

questa fase sul display viene visualizzato il simbolo di colore arancione:



Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente.

- Terminate le operazioni di cui sopra sul display appare il simbolo di colore verde:



In questo caso la macchina è predisposta per l'uso.

- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.

5 REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

5.1 Regolazione macinacaffè

i Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine e della miscela. La macchina da caffè Spidem è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati). Per questo motivo si consiglia di procedere all'erogazione di qualche caffè prima di regolare il macinacaffè.

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

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

La macchina permette di effettuare una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato.

La regolazione deve essere effettuata agendo sul perno presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato solo con la chiave fornita in dotazione.

(Fig.28-29) - Premere e ruotare il perno di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura. I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato.

- 1 - Macinatura Grossa
- 2 - Macinatura Media
- 3 - Macinatura Fine

5.2 Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico.

Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente.

Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto (17); in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

5.3 Regolazione caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Ad ogni pressione e rilascio del tasto (14) o (15) la macchina eroga una quantità, programmata e differente, di caffè. Questa quantità può essere ri-programmata a piacimento. Ad ogni tasto può essere associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto (14) a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- **(Fig.10)** - Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- **(Fig.12)** - Premere e mantenere premuto il tasto (14); durante questa fase sul display viene visualizzato il simbolo di colore verde:



- **(Fig.12)** - Quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato, rilasciare il tasto (14).

A questo punto il tasto (14) è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

5.4 Regolazione erogatore caffè

(Fig.9) - L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alle dimensioni delle tazzine che volete utilizzare.

Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore.

Le posizioni consigliate sono:

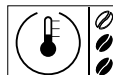
(Fig.10) - per l'utilizzo di tazzine piccole;

(Fig.11) - per l'utilizzo di tazze grandi.

5.5 Regolazione "Aroma"

La macchina è predisposta per consentire la regolazione della quantità di caffè da macinare.

Premendo e rilasciando il tasto (18) sono possibili tre selezioni (leggero, medio, forte); in questo modo si determina l'intensità del sapore secondo i gusti personali.



La selezione è possibile quando vengono visualizzati i chicchi nel display; ad ogni pressione e rilascio del tasto (18) si varia l'aroma di un grado; la selezione deve essere eseguita prima della selezione del caffè.

6 EROGAZIONE CAFFÈ

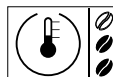


Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua.



Prima di erogare caffè verificare le segnalazioni presenti sul display, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Posizionare 1 o 2 tazze/tazzine sotto ai beccucci dell'erogatore (4); potete regolare l'altezza dell'erogatore in modo che si adatti alle vostre tazzine.
- Verificare che la macchina sia pronta all'uso; sul display deve essere visualizzato il simbolo di colore verde:



- **(Fig.12)** - Per erogare il caffè occorre:
 - se necessario, premere e rilasciare il tasto (18) per selezionare l'Aroma desiderato.
 - premere e rilasciare il tasto (14), per ottenere un caffè espresso, o (15) per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione:
 - per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto e sul display viene visualizzato il simbolo di colore verde



- per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto e sul display viene visualizzato il simbolo di colore verde



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

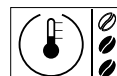
- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore (4).
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

i La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

7 EROGAZIONE ACQUA CALDA

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

- Prima d'erogare acqua calda verificare che la macchina sia pronta all'uso; sul display deve essere visualizzato il simbolo di colore verde:



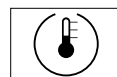
Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

- **(Fig.7)** - Mettere una tazza e/o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (7).
- **(Fig.8)** - Aprire in senso orario il pomello (10) sul display viene visualizzato il simbolo verde:



- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il pomello (10). La macchina si riporta nel funzionamento normale.

i In qualche caso può succedere che all'apertura del rubinetto (10), non esca l'acqua calda e sul display venga visualizzato il simbolo arancione:



Sarà sufficiente attendere il termine della fase di riscaldamento, per ottenere un flusso di acqua calda dal pannello.

8 EROGAZIONE VAPORE / PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

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

- (Fig.13) - Con la macchina pronta per erogare caffè, premere il tasto (16). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento; in questa sul display viene visualizzato il simbolo di colore arancione:



- Si può erogare vapore quando sul display viene visualizzato il simbolo di colore verde:



i Nota: quando appare questa icona si può anche erogare caffè come descritto nel paragrafo 6.

- (Fig.7 - Fig.8) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (7); aprire il pomello (10) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (10).
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

i Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo.

- (Fig.14) - Immergere nel tubo vapore (pannarello) il latte da riscaldare ed aprire il pomello (10); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (10).
- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscal-

damento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

i Dopo aver preparato il latte schiumato erogare il caffè come descritto nel paragrafo 6.

i In caso di inutilizzo, la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.

9 PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

- La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- (Fig.16) - Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello e lavarla con acqua potabile fresca.
- (Fig.17) - Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
 - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
 - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
 - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
 - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
 - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).
 Rimontare la parte esterna del pannarello.
- (Fig.4) - Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua:
 - Estrarre il filtro posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.
 - Riposizionare il filtro nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una

leggera rotazione.

- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- **(Fig.15)** - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- **(Fig.9)** - Ogni settimana sfilare l'erogatore, tirandolo verso il basso, e lavarlo con acqua tiepida. Dopo averlo lavato, riposizionarlo nella sua sede.
- **(Fig.19-20)** - Pulire il vano di servizio; raccomandiamo, ogni giorno, di vuotare e pulire:
 - il cassetto raccogli fondi (3)
 - la vasca recupero liquidi (12).

9.1 Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè (13) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta la settimana.
- Spegnerla la macchina premendo l'interruttore (17) ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Aprire lo sportello di servizio (2). Togliere il cassetto raccogli fondi (3) e la vasca recupero liquidi (12).
- **(Fig.21)** - Estrarre il Gruppo Caffè (13) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.
- **(Fig.22)** - Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.
- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina.
- **(Fig.23)** - Verificare che i due riferimenti coincidano.
- **(Fig.24)** - Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

i **Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.**

- **(Fig.25)** - Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.
- **(Fig.26-27)** - Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.

- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio **SENZA** premere sul tasto "PUSH".
- Inserire il cassetto raccogli fondi e la vasca recupero liquidi. Chiudere lo sportello di servizio.

10 DECALCIFICAZIONE

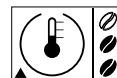
La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

La necessità d'eseguire la decalcificazione viene evidenziata dal display:

- prima di ogni erogazione, con il simbolo di colore arancione:



- durante il normale utilizzo con il simbolo a forma di triangolo posta nella parte inferiore del display:



i **Si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.**

⚠ **Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.**

(Fig.17) - Prima d'eseguire la decalcificazione rimuovere il pannarello dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF (17). **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo e riscaldamento.**
- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua.
- **(Fig.7)** - Posizionare un contenitore sotto al tubo vapore (7).
- **(Fig.8)** - Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (10) in senso orario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (10) in senso antiorario.

- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire, la soluzione decalcificante, per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina con il tasto ON/OFF (17). Vuotare il contenitore.
- Ripetere le operazioni fino a terminare la soluzione decalcificante all'interno del serbatoio.
- Terminata la soluzione decalcificante, sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
- Accendere la macchina con il tasto ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Vuotare il contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (10) in senso orario; per fermare l'erogazione ruotare il pomello (10) in senso antiorario.

Terminata la decalcificazione inserire il pannello nel tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

Premere il pulsante (16) per 7 secondi per disattivare l'allarme della decalcificazione.

i Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

11 SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

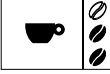
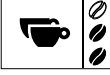
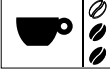
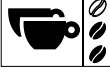


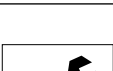
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

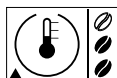
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

12 DISPLAY PANNELLO COMANDI

Icona	Rosso	Arancione	Verde
		Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione di caffè e acqua calda.	
	Riempire il serbatoio dell'acqua e caricare il circuito.	Riempire il serbatoio dell'acqua	
		Macchina in fase di risciacquo. Attendere che la macchina termini l'operazione.	
		Riempire il contenitore con caffè in grani e riavviare il ciclo d'erogazione.	
			Macchina pronta per l'erogazione del caffè e dell'acqua calda.
			La macchina sta erogando un espresso.
			La macchina sta erogando 2 espressi.
			La macchina sta erogando un caffè.
			La macchina sta erogando 2 caffè.
			La macchina sta erogando acqua calda.
		Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione di vapore.	
			Macchina pronta per l'erogazione del vapore e del caffè.

Icona	Rosso	Arancione	Verde
		La macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.	
	Inserire il cassetto raccogli fondi.		
	Inserire il Gruppo Caffè	Il Gruppo Caffè non funziona correttamente. Ripetere le operazioni.	
	Chiudere lo sportello di servizio.		
		Riportare il pomello del rubinetto acqua calda / vapore in posizione corretta.	
		Svuotare il cassetto raccogli fondi e la vasca recupero liquidi.	
			Macchina in fase di programmazione
	Spegnere e dopo 30 secondi riaccendere la macchina. Provare 2 o 3 volte. Se la macchina NON si avvia, contattare il centro assistenza.		



Il triangolo in basso a sinistra, ricorda all'utilizzatore che la macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La macchina funziona in modo irregolare	Possibile malfunzionamento	A macchina ferma, staccare e reinserire la spina.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.
	Pannarello sporco.	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema.	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5.1.
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasata dal calcare .	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccogli fondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. (Vedere nota)	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (Par.9.1)
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel par.5.1.
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. (Vedere nota)	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel par.5.1.
Caffè fuoriesce lentamente (Vedere nota)	Caffè troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al par.5.1.
	Gruppo Caffè sporco	Pulire il Gruppo Caffè (Par.9.1)
Caffè fuoriesce all'esterno dell'erogatore.	Erogatore otturato.	Pulire l'erogatore ed i suoi fori d'uscita.

Nota: questi problemi possono essere normali se è stata modificata la miscela del caffè o nel caso in cui si stia effettuando la prima installazione; in questo caso attendere che la macchina proceda ad una autoregolazione come descritto nel par.5.1.

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

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

SUP 035DR

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

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

secondo le disposizioni delle direttive CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



1 ALLGEMEINES

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



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

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

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre



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

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

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



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

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

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

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

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

2 TECHNISCHE DATEN

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

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung
Siehe Typenschild auf dem Gerät

Material des Gerätekörpers
Thermoplastischer Kunststoff

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

Gewicht
9 kg

Kabellänge
1,2 m

Bedienfeld
Auf der Vorderseite

Pannarello
Spezialzubehör für Cappuccino

Wassertank
1,7 Liter - herausnehmbar

Fassungsvermögen Bohnenbehälter (g)
230

Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter
14

Pumpendruck
15 bar

Durchlauferhitzer
Rostfreier Edelstahl

Sicherheitsvorrichtungen
Thermosicherung

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



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

Sachgemäßer Gebrauch

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

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

Stromversorgung

Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

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

Netzkabel

Der Kaffeevollautomat darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden.

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

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

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

Schutz anderer Personen

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

ten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr

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

Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

Standort

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

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

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

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

Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, so ist diese mit dem Hauptschalter EIN/AUS auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!

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

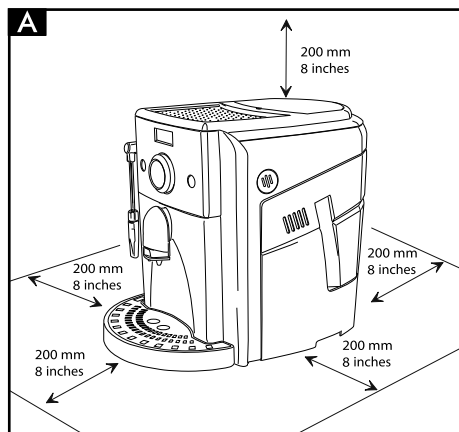
Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

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

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

Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.



Reparaturen/Wartungsarbeiten

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

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

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlendioxid-Löschers (CO₂) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

Legende der Maschinenbestandteile

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

Bedienfeld

- 14** Ausgabetaste kleiner Kaffee
- 15** Ausgabetaste großer Kaffee
- 16** Anwahltaste Dampf
- 17** Taste EIN/AUS
- 18** Taste Menge gemahlener Kaffee (Opti-Dose)
- 19** Digitaldisplay

Zubehör

- 20** Schlüssel für Einstellung Mahlgrad
- 21** Fett für die Brühgruppe

4 INSTALLATION

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

4.1 Verpackung

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

4.2 Vorbereitende Arbeiten

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

i Wichtiger Hinweis: Den Inhalt des Kapitel 12 lesen. Dort werden ausführlich alle Bedienelemente der Maschine sowie die Anzeigen auf dem Digitaldisplay erklärt.

4.3 Erstinbetriebnahme

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

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

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

i Hinweis: Der Einsatz (das Rost) im Kaffeebehälter kann nicht entfernt werden.

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

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter (1) aufsetzen.
- (Abb.5A) - Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- (Abb.5B) - Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste (17) gedrückt werden. Auf dem Display wird das rote Symbol angezeigt:



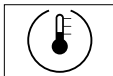
Dieses Symbol zeigt an, dass das System entlüftet werden muss.

- (Abb.7) - Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen.
- (Abb.8) - Den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn drehen und warten. Aus dem Pannarello fließt eine voreingestellte Menge Wasser aus. Unmittelbar danach wird das folgende orangefarbene Symbol angezeigt:



Den Drehknopf (10) entgegen dem Uhrzeigersinn schließen.

- Nun wird auf dem Display das folgende orangefarbene Symbol angezeigt:



Dieses Symbol zeigt an, dass sich die Maschine in der Aufheizphase befindet.

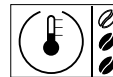
i Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme, nach einem längeren Maschinenstillstand oder wenn der Wassertank vollständig geleert wurde, sollte das Wassersystem entlüftet werden.

i Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben. In dieser Phase wird auf dem Display das orangefarbene Symbol angezeigt:



Warten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird.

- Nach Abschluss der oben beschriebenen Vorgänge wird auf dem Display das grüne Symbol angezeigt:



Die Maschine ist nun betriebsbereit.

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

5 EINSTELLUNGEN

An dem Kaffeevollautomaten, den Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

5.1 Mahlwerkeinstellungen

i Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft und Mischung unterschiedlich sein. Der Kaffeevollautomat Spidem ist mit einem Selbsteinstellungssystem ausgestattet, mit dem Bohnen aller handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden können (Ausnahme: karamellisierten Sorten sind nicht geeignet). Aus diesem Grunde müssen bei Erstinbetriebnahme oder Wechsel der Bohnensorte, einige Kaffee ausgegeben werden, bevor das Mahlwerk die jeweils optimale Einstellung erreicht hat.

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

! Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger

und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollten stets der Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

An der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfang möglich, um diesen an die verwendeten Kaffeebohnen anzupassen.

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

(Abb. 28-29) - Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen, und 2-3 Kaffees zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

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

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

5.2 Standby

Die Maschine verfügt über eine Energiesparfunktion.

Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet sich die Maschine automatisch ab.

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

5.3 Einstellung Kaffee in der Tasse

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

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

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

- **(Abb. 10)** - Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- **(Abb. 12)** - Die Taste (14) gedrückt halten. Während dieser Phase wird auf dem Display das grüne Symbol angezeigt:



- **(Abb. 12)** - Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (14) loslassen.

Nun ist die Taste (14) programmiert. Nach Drücken der Taste gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

5.4 Einstellung Kaffeeauslauf

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

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

Folgende Positionen werden empfohlen:

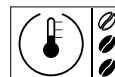
(Abb. 10) - für kleine Tassen;

(Abb. 11) - für große Tassen.

5.5 Einstellung der Kaffeemehlmenge (Opti-Dose)

An der Maschine kann die Menge des zu mahlenden Kaffees eingestellt werden.

Beim Drücken der Taste (18) stehen drei Anwahlmöglichkeiten (mild, mittel und stark) zur Verfügung. Auf diese Weise kann die Kaffeemehlmenge (und somit die Geschmacksintensität) den persönlichen Vorlieben angepasst werden.



Die Anwahl ist möglich, wenn das Symbol mit den 3 Bohnen auf dem Display angezeigt wird. Bei Drücken der Taste (18) wird das Aroma jeweils um eine Nuance verändert. Die Opti-Dose-Anwahl muss vor der Auswahl des Kaffees vorgenommen werden.

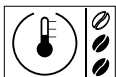
6 AUSGABE KAFFEE



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 Kaffeebohnenbehälter vollständig gefüllt sind.

- (Abb.10 - Abb.11) - 1 oder 2 Tassen unter die Ausgabedüse (4) stellen. Der Kaffeeauslauf kann in der Höhe an die verwendeten Tassen angepasst werden.
- Überprüfen, ob die Maschine betriebsbereit ist. Auf dem Display wird das grüne Symbol angezeigt:



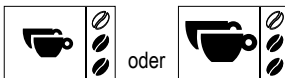
- (Abb.12) - Für die Ausgabe des Kaffees ist folgendermaßen vorzugehen:

- soweit gewünscht, die Taste (18) drücken, um die Kaffeemehlmenge (Opti-Dose) - mild, mittel oder stark - anzuwählen.
- für die Ausgabe eines Espresso die Taste (14) oder für einen großen Kaffee die Taste (15) drücken und wieder loslassen.

- Darauf folgend wird der Ausgabezyklus gestartet:
 - für die Ausgabe von 1 Tasse Kaffee die Taste lediglich einmal drücken. Auf dem Display wird das grüne Symbol angezeigt



- für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee die Taste zweimal nacheinander drücken. Auf dem Display wird das grüne Symbol angezeigt



i In dieser Betriebsart übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und die Dosierung der optimalen Kaffeemenge. Die Zubereitung von zwei Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus der Ausgabedüse (4) zu fließen.

- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die vorprogrammierte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Drücken der vorher gewählten Taste abgebrochen werden.

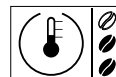
i Die Maschine ist für die Ausgabe eines "echten" italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Einstellung können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

7 HEISSWASSERAUSGABE



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

- Vor der Ausgabe von heißem Wasser überprüfen, ob die Maschine betriebsbereit ist. Auf dem Display wird das grüne Symbol angezeigt:



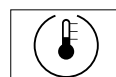
Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- (Abb.7) - Eine Tasse und/oder ein anderes Gefäß unter die Heißwasser-/Dampfdüse (7) stellen.
- (Abb.8) - Den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn öffnen. Auf dem Display wird das grüne Symbol angezeigt



- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des heißen Wassers abzubrechen, den Drehknopf (10) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine schaltet automatisch auf Normalbetrieb um.

i Es kann vorkommen, dass nach der Öffnung des Drehknopfes (10) kein heißes Wasser ausgegeben wird und auf dem Display das orangefarbene Symbol angezeigt wird:



Abwarten, bis die Aufheizphase abgeschlossen ist, um heißes Wasser über den Pannarello ausgeben zu können.

8 DAMPFAUSGABE/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

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



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

- (Abb. 13) - Ist die Maschine für die Ausgabe von Kaffee bereit, die Taste (16) drücken. Die Maschine muss Vorheizen. In dieser Phase wird auf dem Display das orangefarbene Symbol angezeigt:



- Die Ausgabe von Dampf kann erfolgen, wenn auf dem Display das grüne Symbol angezeigt wird:



i Hinweis: wenn dieses Symbol angezeigt wird, kann auch die Kaffeeausgabe erfolgen, wie im Abschnitt 6 beschrieben.

- (Abb. 7 - Abb. 8) - Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen und den Drehknopf (10) "Heißwasser/Dampf" für kurze Zeit öffnen, um das Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) abzulassen. Nach kurzer Zeit tritt dann nur noch Dampf aus.
- Den Drehknopf (10) gegen den Uhrzeigersinn schließen.
- Den Behälter, der für die Cappuccin Zubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

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

- (Abb. 14) - Die Dampfdüse (Pannarello) in die zu erhitzende Milch tauchen und den Drehknopf (10) öffnen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nachdem der Dampf für den gewünschten Zeitraum benutzt wurde, den Drehknopf (10) schließen.

- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

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



Nach dem Aufschäumen der Milch den Kaffee ausgeben, wie im Abschnitt 6 beschrieben.



Wird die Maschine nicht benutzt, schaltet sie automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energie zu sparen.

9 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz genommen wurde und abgekühlt ist.
 - Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
 - Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, feuchtes Tuch verwendet werden.
 - Die Maschine und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.
 - (Abb. 16) - Den äußeren Bereich des Pannarellos jedesmal nach dem Erhitzen von Milch abnehmen und mit frischem Trinkwasser waschen.
 - (Abb. 17) - Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
 - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
 - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
- Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.

- **(Abb. 4)** - Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
 - den Wasserfilter (optionales Zubehör) im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
 - den Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
 - den Wasserbehälter mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen.
- **(Abb. 9)** - Der Kaffeeauslauf sollte wöchentlich abgenommen und mit lauwarmem Wasser gereinigt werden. Für die Abnahme wird er nach unten gezogen. Nach der Reinigung wird er wieder in seine Aufnahme eingesteckt.
- **(Abb. 19-20)** - Den Service-Bereich reinigen. Wir empfehlen, die folgenden Vorrichtungen täglich zu leeren und zu reinigen:
 - den Kaffeesatzbehälter (3)
 - die Abtropfschale (12).

9.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (13) immer dann reinigen, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Netzschalter (17) gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- **(Abb. 18 - Abb. 19)** - Die Servicetür öffnen (2). Den Kaffeesatzbehälter (3) und die Abtropfschale (12) herausnehmen.
- **(Abb. 21)** - Die Brühgruppe (13) herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.
- **(Abb. 22)** - Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig abspülen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- **(Abb. 23)** - Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
- **(Abb. 24)** - 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.

- **(Abb.25)** - Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
- **(Abb.26-27)** - 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 und die Abtropfschale einsetzen. Die Servicetür schließen.

10 ENTKALKUNG

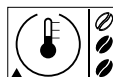
Die Kalkablagerung ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts. Die Entkalkung ist mindestens alle 1-2 Monate durchzuführen und/oder dann erforderlich, wenn eine Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

Das Display zeigt an, wenn eine Entkalkung erforderlich ist:

- vor jeder Ausgabe, mit dem orangefarbenen Symbol



- während dem normalen Betrieb, mit einem Symbol in Form eines Dreiecks im unteren Bereich des Displays



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



Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

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

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

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello wieder auf der Dampfdüse eingesetzt werden. Siehe Kapitel "Reinigung und Wartung".

Die Taste (16) für mindestens 7 Sekunden drücken, um den Alarm für die Entkalkung auszuschalten.

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

11 ENTSORGUNG

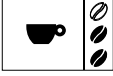
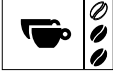
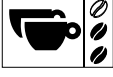
Die Verpackung kann wiederverwertet werden. Konformität des Gerätes mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

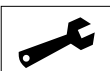
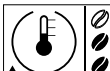


Das Symbol  auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Gerät, am Ende seiner Lebensdauer, nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden kann. Es muss bei speziellen öffentlichen Entsorgungsstellen für elektrische Geräte entsorgt werden.

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

12 KONTROLLAMPEN BEDIENFELD

Symbol	Rot	Orangefarben	Grün
		Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee und heißem Wasser.	
	Den Wassertank auffüllen und das System entlüften.	Den Wassertank füllen.	
		Maschine in der Spülphase. Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.	
		Den Kaffeebohnenbehälter nachfüllen und den Ausgabelzyklus erneut starten.	
			Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee und/oder heißem Wasser.
			Die Maschine gibt einen Espresso aus.
			Die Maschine gibt 2 Espressi aus.
			Die Maschine gibt einen Kaffee aus.
			Die Maschine gibt 2 Kaffee aus.
			Die Maschine gibt heißes Wasser aus.
		Maschine befindet sich in der Aufheizphase für die Ausgabe von Dampf.	
			Maschine ist bereit für die Ausgabe von Dampf und Kaffee.

Symbol	Rot	Orangefarben	Grün
		Die Maschine muss entkalkt werden.	
	Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.		
	Die Brühgruppe einsetzen.	Die Brühgruppe funktioniert nicht korrekt.	
	Die Servicetür schließen.		
		Den Drehknopf Heißwasser/ Dampf wieder in die korrekte Position drehen.	
		Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.	
			Maschine befindet sich in der Programmierphase.
	Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. Diesen Vorgang 2 oder 3 Mal ausführen. Schaltet sich die Maschine NICHT ein, den Kundendienst rufen.		
	Das Dreieck unten links weist den Benutzer darauf hin, dass die Maschine entkalkt werden muss.		

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Die Maschine funktioniert nicht ordnungsgemäß	Mögliche Betriebsstörung	Bei stehender Maschine den Stecker ziehen und erneut einstecken.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung des Dampfrohrs ist verstopft.	Die Öffnung des Dampfrohrs mit einer Nadel reinigen. Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.
	Pannarello verschmutzt.	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema.	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5.1 beschreiben einstellen.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus dem Rohr kommt, ist begrenzt.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben.	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschn. 9.1).
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig.	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
Der Kaffee wird langsam ausgegeben.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschn. 5.1 beschreiben einstellen.
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschn. 9.1).
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabelöffnungen reinigen.

Hinweis: diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeebohnenmischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesen Fällen muss abgewartet werden, bis die Maschine eine Selbsteinstellung vorgenommen hat, wie im Abschnitt 5.1 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.

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

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

erklären in eigener Verantwortung, daß das Produkt:
KAFFEEVOLLAUTOMAT

SUP 035 DR

auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

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

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

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het bereiden van espressokoffie met gebruik van koffiebonen en is uitgerust met een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. De behuizing van de machine, van een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt om continu in een professionele context te worden gebruikt.



Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;
- onklaar gemaakt voedingskabel;
- onklaar gemaakte componenten van de machine;
- opslag of gebruik van de machine bij een temperatuur van minder dan 0°C;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen en accessoires;

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging

De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen, enz. bestaan uit cijfers of letters; in dit geval wordt verwezen naar de illustratie.



Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina's tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en houd deze bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.

Overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwij-

zingen, kunt u zich wenden tot erkende servicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominiaal vermogen - Voeding
Zie plaatje op het apparaat

Materiaal behuizing
Thermoplastisch

Afmetingen (l x h x d) (mm)
370 x 370 x 480

Gewicht
9 kg

Kabellengte
1,2 m

Bedieningspaneel
Op de voorkant

Pannarello
Speciaal voor cappuccino's

Waterreservoir
1,7 liter - Uitneembaar

Inhoud koffiereservoir (g)
230

Capaciteit koffiereservoir
14

Pompdruk
15 bar

Waterketel
Roestvrij staal

Veiligheidsinrichtingen
Thermozekering

3 VEILIGHEIDSNORMEN

Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen. Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje: Gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring

en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

Stroomtoevoer

Sluit de koffiemachine uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.

De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

Voedingskabel

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan.

Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.

Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

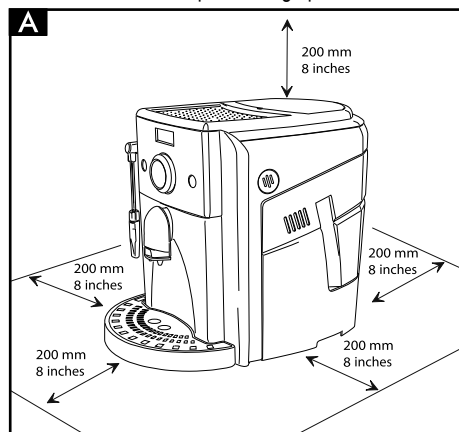
Verbrandingsgevaar!

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen: **gevaar voor brandwonden!**

Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

Plaatsing

Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand



het kan omstoten of zich eraan kan verwonden.

Er kan heet water of oververhitte stoom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**

Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd. Gebruik de koffiemachine niet buiten.

Zet de machine niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Reiniging

Alvorens het apparaat te reinigen, moet het apparaat worden uitgeschakeld met de ON/OFF toets en vervolgens moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht dan tot de machine is afgekoeld.

Dompel het apparaat nooit onder in water!

Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.

Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:

- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals in de afbeelding is weergegeven (Afb.A).

Opslag van de machine

Schakel de machine, wanneer deze langere tijd niet wordt gebruikt, uit en haal de stekker uit het stopcontact. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is.

Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren.

De reparaties mogen alleen door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.

Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO₂). Gebruik geen water of poederblussers.

Legende machinecomponenten

- 1** Koffiebonenreservoir met deksel
- 2** Serviceklep
- 3** Koffiediklade
- 4** Schenkinrichting (in hoogte verstelbaar)
- 5** Lekbakje + rooster
- 6** Bedieningspaneel
- 7** Stoom-/heetwaterpijpje met pannarello
- 8** Waterreservoir
- 9** Voedingskabel
- 10** Kraanknop heet water / stoom
- 11** Plaat voor kopjes
- 12** Druipbakje
- 13** Koffie-unit

Bedieningspaneel

- 14** Toets voor afgifte sterke koffie
- 15** Toets voor afgifte slappe koffie
- 16** Toets voor afgifte van stoom
- 17** Toets ON/OFF
- 18** Toets voor aroma
- 19** Display

Accessoires

- 20** Sleutel voor het instellen van de maalfijnheid
- 21** Smeermiddel voor de Centrale Koffie-unit

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de "Veiligheidsvoorschriften" die vermeld staan in hoofdstuk 3.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen.

Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Voorbereidende handelingen

- Haal het lekbakje (5) en het rooster uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en zet hem op een geschikte plaats in overeenstemming met de hiervoor gestelde voorwaarden die beschreven staan bij de veiligheidsvoorschriften (hoofdstuk 3).
- **(Afb.15)** - Plaats het lekbakje (5) op correcte wijze in de machine.
- Controleer alvorens de stekker in het stopcontact te steken of alle handelingen beschreven in par. 4.3 zijn uitgevoerd.

i **Belangrijke opmerking:** Het is belangrijk de inhoud van Hoofdstuk 12 te lezen. Hier wordt de betekenis van alle meldingen die de machine aan de gebruiker geeft nauwgezet uitgelegd door middel van het display op het bedieningspaneel.

4.3 Eerste inschakeling

- **(Afb.3)** - Til het waterreservoir licht omhoog (8) en neem het weg uit zijn behuizing.
- **(Afb.4)** - Spoel het reservoir en vul het met vers water; we raden aan het reservoir niet te vol te doen. Plaats het reservoir weer terug in de machine.

! Vul het reservoir (8) altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

- **(Afb.1)** - Verwijder het deksel van het koffiereservoir (1).
- **(Afb.2)** - Gooi de koffiebonen erin.

i **Opmerking:** Het rooster dat zich in het koffiereservoir bevindt, kan en mag niet worden verwijderd.

! **Vul reservoir (1) altijd alleen maar met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.**

- Doe de deksel weer op het koffiereservoir (1).
- **(Afb.5A)** - Plaats de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.
- **(Afb.5B)** - Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.
- Om de machine aan te zetten hoeft men alleen op de toets (17) te drukken; op het display zal het rode symbool worden weergegeven.



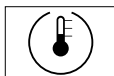
Dit geeft aan dat het nodig is om het circuit te vullen.

- **(Afb.7)** - Om de circuit te vullen, plaats een bak onder het stoompijpje (pannarello) (7);
- **(Afb.8)** - Draai de knop (10) rechtersom en wacht af. Uit de pannarello zal de ingestelde hoeveelheid water komen; meteen daarna wordt het oranje symbool weergegeven.



Sluit het kraantje (10).

- Nu wordt op het display het oranje symbool weergegeven:



Dit geeft aan dat de machine aan het opwarmen is.

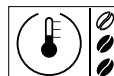
i **Opmerking:** Het wordt aangeraden het circuit te vullen bij het eerste gebruik van de machine, als de machine lange tijd niet gebruikt is of als het reservoir helemaal leeg is.

i Wanneer de machine is opgewarmd, zal ze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren. Er zal een kleine hoeveelheid water worden afgegeven; in deze fase zal op het display het oranje symbool worden weergegeven:



Wacht totdat er automatisch een einde aan deze cyclus komt.

- Als de bovenstaande handelingen beëindigd zijn, zal op het display het groene symbool verschijnen.



Nu is de machine klaar voor gebruik.

- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

5 INSTELLINGEN

De machine die u hebt aangeschaft heeft de mogelijkheid om enkele instellingen in te voeren die u in staat stellen om er optimaal gebruik van te maken.

5.1 Koffiemolen instellen

i Koffie is een natuurlijk product en haar eigenschappen kunnen veranderen afhankelijk van de afkomst en de melange. De koffiemachine van Spidem is voorzien van een zelf-regulerend systeem dat het mogelijk maakt om alle soorten koffiebonen te gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn (niet gekarameliseerd). Daarom raden wij u aan om eerst enkele kopjes kaffees te schenken alvorens de koffiemolen in te stellen.

! **Let op!** De regelknop voor het afstellen van de maalfijnheid, die zich in het koffiereservoir bevindt, moet alleen gedraaid worden met de koffiemolen in werking. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.

! Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. Alvorens

handelingen binnen in het koffiereservoir te ver-
richten, moet de machine met de hoofdschakelaar
uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcon-
tact getrokken worden. Doe geen koffiebonen in de
koffiemolen als deze in werking is.

De machine biedt de mogelijkheid om de maalfijnheid
iets bij te stellen zodat deze aan het type gebruikte kof-
fie aangepast kan worden.

De instelling moet met de pin binnen in het koffiereser-
voir veranderd worden; gebruik uitsluitend de bijgele-
verde sleutel om de pin in te drukken en te draaien.

(Afb.28-29) - Druk de pin in en draai de pin slechts één
klik per keer en laat daarna de machine 2-3 kopjes kof-
fie verstrekken; alleen op deze manier kunt u het ver-
schil in maalfijnheid bemerken.

De referentietekens aan de binnenkant van het reser-
voir geven de ingestelde maalfijnheid aan.

- 1 - Grove maling
- 2 - Gemiddelde maling
- 3 - Fijne maling

5.2 Stand-by

De machine is ontworpen voor energiebesparing.

Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik ver-
streken zijn, zal de machine automatisch uitgeschakeld
worden.

Om de machine opnieuw te starten is het voldoende
om op de toets (17) te drukken; in dit geval zal de ma-
chine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel
afgekoeld is.

5.3 Instelling hoeveelheid koffie per kopje

De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid
verstrekte koffie in te stellen afhankelijk van uw per-
soonlijke smaak en/of de afmetingen van uw bekers/
kopjes.

Bij elke druk op de toets (14) of (15) zal de machine een
geprogrammeerde en verschillende hoeveelheid koffie
verstrekken. Deze hoeveelheid kan opnieuw gepro-
grammeerd worden naar voorkeur. Aan elke toets kan
een andere koffieafgifte worden verbonden; deze zijn
onafhankelijk van elkaar.

Als voorbeeld wordt hierna de programmering van toets
(14) beschreven, die normalerwijze verbonden is aan

een espressokoffie.

- **(Afb.10)** - Plaats een kopje onder de schenkinrich-
ting.
- **(Afb.12)** - Druk op de toets (14) en houd deze inge-
drukt; gedurende deze fase zal op het display het
groene symbool worden weergegeven.



- **(Afb.12)** - Laat de toets (14) los wanneer het kopje de
gewenste hoeveelheid koffie bevat.

Nu is de toets (14) geprogrammeerd; bij elke druk op
de toets zal de machine de zojuist geprogrammeerde
hoeveelheid koffie verstrekken.

5.4 Instelling koffieschenkinrichting

(Afb.9) - De koffieschenkinrichting is in hoogte verstel-
baar, zodat het beter aangepast kan worden aan de
afmetingen van de kopjes die u wilt gebruiken.

Om de afstelling uit te voeren, breng de schenkinrichting
handmatig omhoog of omlaag.

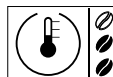
De aangeraden posities zijn:

- (Afb.10)** - voor het gebruik van kleine kopjes;
- (Afb.11)** - voor het gebruik van grote bekers.

5.5 Instelling van het "Aroma"

De machine heeft de mogelijkheid om de hoeveelheid
te malen koffie in te stellen.

Door de knop (18) in te drukken en weer los te laten, zijn
er drie keuzemogelijkheden (slap, gemiddeld, sterk); op
deze wijze kan men de intensiteit van de smaak afhan-
kelijk van de persoonlijke voorkeur bepalen.



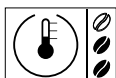
De keuze is mogelijk wanneer de koffiebonen op het
display worden weergegeven; bij elke druk en het weer
loslaten van de toets (18) verandert het aroma met een
graad; de keuze moet uitgevoerd worden alvorens de
koffie te kiezen.

6 KOFFIEAFGIFTE

 **Opmerking:** Als de machine geen koffie verstrekt, controleer dan of er water in het waterreservoir zit.

 **Controleer** voor de afgifte van de koffie de meldingen op het display, of het waterreservoir en het koffiereservoir vol zijn.

- (Afb.10 - Afb.11) - Zet 1 of 2 bekiers/kopjes onder de uitlooppijpjes van de schenkinrichting (4); u kunt de hoogte van de schenkinrichting instellen en aanpassen aan uw kopjes.
- Controleer of de machine klaar is voor gebruik; op het display moet het groene symbool worden weergegeven:



- (Afb.12) - Voor de afgifte van de koffie dient men:
 - indien nodig, de toets (18) in te drukken en weer los te laten om het gewenste aroma te kiezen.
 - op de toets (14) te drukken voor het verkrijgen van een espressokoffie, of op (15) voor het verkrijgen van slappe koffie.
- Vervolgens wordt de afgiftecycli gestart:
 - om 1 koffie te zetten, druk één keer op de toets en op het display zal het groene symbool worden weergegeven



- om 2 koffies te zetten,, druk 2 keer achter elkaar op de toets en op het display zal het groene symbool worden weergegeven



 **In deze werkingsstand** maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van 2 koffies vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert.

- Na de voorinfusie-cycli zal de koffie uit de schenkinrichting (4) beginnen te stromen.

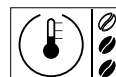
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.

 **De machine is ingesteld om een echte italiaanse espresso te bereiden.** Deze eigenschap zou de afgiftetijd lichtelijk kunnen verlengen, maar heeft als pluspunt de intense smaak van de koffie.

7 AFGIFTE VAN WARM WATER

 **Let op:** aan het begin van de afgifte kan er wat heet water vrijkomen: gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpje kan erg heet worden: voorkom directe aanraking met uw handen.

- Controleer voor de afgifte van water of de machine klaar is voor gebruik; op het display moet het groene symbool worden weergegeven:



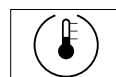
Als de machine gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:

- (Afb.7) - Plaats een kopje en/of een kannetje onder het heetwater-/stoompijpje (7).
- (Afb.8) - Draai de knop (10) rechtsom open; op het display zal het groene symbool worden weergegeven



- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de knop (10) linksom om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer in de normale werkingsstand staan.

 **In enkele gevallen kan het voorkomen dat bij het openen van het kraantje (10) er geen water uitkomt en op het display zal dan het oranje symbool worden weergegeven**



Men hoeft alleen te wachten tot het einde van de opwarmingsfase om warm water uit de pannarello te verkrijgen.

8 STOOMAFGIFTE / BEREIDING CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk op te kloppen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.



Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- (Afb.13) - Druk op de toets (16) wanneer de machine gereed is voor koffieafgifte. De machine heeft tijd nodig om voor te verwarmen; in deze fase zal op het display het oranje symbool worden weergegeven:



- Men kan beginnen met de stoomafgifte wanneer op het display het groene symbool wordt weergegeven:



i Opmerking: Wanneer dit symbool verschijnt kan men ook koffie zetten zoals beschreven in paragraaf 6.

- (Afb.7 - Afb.8) - Plaats een kannetje onder het stoompijpje (pannarello) (7); draai de "Heet water-/stoomknop" (10) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; even later komt er alleen stoom uit.
- Draai de knop (10) dicht.
- Vul de kan die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.

i Voor een beter resultaat moet de melk koud zijn tijdens de bereiding van de cappuccino.

- (Afb.14) - Dompel het stoompijpje (pannarello) in de op te warmen melk en draai de knop (10) open; draai de beker langzaam van beneden naar boven om gelijkmatig schuim te maken.
- Draai de knop (10) weer dicht als u genoeg stoom gebruikt heeft.
- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.

Maak het stoompijpje (pannarello) na gebruik schoon zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".



Nadat de melk geschuimd is, bereid de koffie zoals beschreven in paragraaf 6.



Wanneer de machine niet gebruikt wordt, zal deze automatisch teruggaan naar de temperatuur voor de koffieafgifte om onnodig energieverbruik te vermijden.

9 REINIGING EN ONDERHOUD

Algemene reiniging

- Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of zijn componenten niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.
- (Afb.16) - Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de pannarello en was deze met vers drinkwater.
- (Afb.17) - Het stoompijpje dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
 - verwijder de buitenkant van de pannarello (voor een juiste reiniging);
 - schuif het bovenste gedeelte van de pannarello van het stoompijpje af;
 - was het bovenste gedeelte van de pannarello met vers drinkwater;
 - was het stoompijpje met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
 - plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpje (verzekert u ervan dat deze er geheel ingeschoven is).
- Plaats de buitenkant van de pannarello terug.
- (Afb.4) - Wij raden u aan het waterreservoir dagelijks te reinigen.
 - Haal het filter uit het reservoir en reinig het met stromend drinkwater.

- Plaats het filter weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
- Vul het reservoir met vers drinkwater.
- **(Afb.15)** - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- **(Afb.9)** - Haal de schenkinrichting wekelijks eraf door deze naar beneden te trekken en was deze af met lauw water. Nadat deze gewassen is, plaats het weer terug op zijn plek.
- **(Afb.19-20)** - De serviceruimte reinigen; we raden aan de volgende onderdelen dagelijks te legen en te reinigen:
 - de koffiediklade (3)
 - de druiptbakje (12).

9.1 Centrale koffie-unit

- De centrale koffie-unit (13) dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt gereinigd te worden en in ieder geval minstens één keer per week.
- Schakel de machine uit door de schakelaar (17) in te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
- **(Afb.18 - Afb.19)** - Open de serviceklep (2). Verwijder de koffiediklade (3) en de druiptbakje (12).
- **(Afb.21)** - Haal de centrale koffie-unit (13) met de speciale handgreep uit de machine en druk op de «PUSH»-knop. De centrale koffie-unit mag alleen gewassen worden met lauw water zonder reinigingsmiddel.
- **(Afb.22)** - Was de centrale koffie-unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale koffie-unit goed af.
- Reinig zorgvuldig de binnenruimte van de machine
- **(Afb.23)** - Controleer of de twee tekenjes samenvallen.
- **(Afb.24)** - Controleer dat de hendel de basis van de centrale koffie-unit raakt. Druk op de knop "PUSH" om u ervan te verzekeren dat de centrale koffie-unit in de juiste stand staat.

i Smeer de Koffie-unit na ongeveer 500 afgiftes. Het smeermiddel voor de smering van de Koffie-unit is verkrijgbaar bij de erkende technische servicecentra.

- **(Afb.25)** - Smeer de geleiders van de unit uitsluitend met het bijgeleverde smeermiddel.
- **(Afb.26-27)** - Verdeel het smeermiddel gelijkmatig over de twee geleiders aan de zijkant.
- Plaats de centrale koffie-unit weer terug in de ruimte tot hij vastgekoppeld is, ZONDER hierbij op de "PUSH"-knop te drukken.
- Plaats de koffiediklade en het druiptbakje terug. Sluit het serviceklep.

10 ONTKALKING

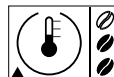
De vorming van kalk is een normaal gevolg van het gebruik van het apparaat; de machine dient om de 1-2 maanden ontkalkt te worden of als er minder water uit de machine stroomt.

De machine signaleert op het display de noodzaak om de ontkalking uit te voeren:

- voor elke afgifte met het oranje symbool



- tijdens het normale gebruik met het symbool in de vorm van een driehoek geplaatst onderaan het display.



i Men kan een niet-giftig en/of onschadelijk ont kalkingsproduct voor koffiemachines gebruiken dat gewoon in de handel verkrijgbaar is.



Let op! Gebruik in geen geval azijn als ont kalkingsmiddel.

(Afb.17) - Haal vóór het ont kalken de pannarello van het stoompijpje af zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

- Zet de machine aan met de ON/OFF toets (17). **Wacht tot de machine klaar is met spoelen en verwarmen.**
- Meng het ont kalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ont kalkingsproduct staat vermeld, en vul het waterreservoir ermee.

- **(Afb.7)** - Plaats een kannetje onder het stoompijpje (7).
- **(Afb.8)** - Laat met tussenpozen (één kopje per keer) de hele inhoud van het waterreservoir uit het apparaat stromen door de stoomknop (10) rechtsom te draaien; draai de stoomknop (10) linksom om de afgifte te stoppen.
- Laat het ontkalkingsoplossing tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar ON/OFF (17) uit. Maak het reservoir leeg.
- Herhaal de handelingen totdat er geen ontkalkingsoplossing in het reservoir zit.
- Als de ontkalkingsoplossing op is, spoel het waterreservoir dan af en vul het met vers water.
- Zet de machine aan met de ON/OFF toets (17).
- **(Afb.8)** - Laat de inhoud van het waterreservoir uit de machine lopen door de stoomknop (10) rechtsom te draaien; draai de stoomknop (10) linksom om de afgifte te stoppen.

Als de ontkalking gereed is, plaats dan de pannarello weer in het stoompijpje zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".

Druk gedurende 7 seconden op de toets (16) om het alarmsignaal van de ontkalking te desactiveren.

i Als u een ander product gebruikt dan het geadviseerde product, is het hoe dan ook aanbevolen de aanwijzingen van de producent op de verpakking van het ontkalkingsproduct op te volgen.

11 AFDANKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.



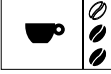
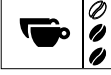
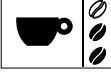
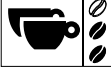
Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.

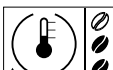
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

12 CONTROLELAMPJES BEDIENINGSPANEEL

Icoon	Rood	Oranje	Groen
		Machine is in opwarmingsfase voor de afgifte van koffie en heet water.	
	Vul het waterreservoir en laat het circuit opnieuw vollopen.	Vul het waterreservoir.	
		Machine in de spoelfase. Wacht tot de machine de handeling heeft beëindigd.	
		Vul het reservoir met koffiebonen en start opnieuw de cyclus voor de koffieafgifte.	
			Het apparaat is klaar voor de afgifte van koffie en heet water.
			Het apparaat maakt een kopje espresso.
			Het apparaat maakt 2 kopjes espresso.
			Het apparaat maakt een kopje koffie.
			Het apparaat maakt 2 kopjes koffie.
			De machine verstrekt heet water.
		Machine in opwarmingsfase voor de stoomafgifte.	
			Het apparaat is klaar voor de afgifte van stoom en koffie.

Icoon	Rood	Oranje	Groen
		Er dient een ontkalkingscyclus uitgevoerd te worden.	
	Plaats de koffiediklade.		
	Plaats de Koffie-unit.	De Koffie-unit werkt niet goed. Herhaal de handelingen.	
	Sluit het serviceklep.		
		Zet de knop voor het heet water/stoomkraantje weer in de juiste positie.	
		Leeg de koffiediklade en het druipbakje.	
			Machine in de programmeringsfase.
	Zet de machine uit en zet haar vervolgens na 30 seconden weer aan. Probeer het 2 of 3 keer. Indien de machine NIET start, neem dan contact op met het servicecentrum.		
	De driehoek links onderin herinnert de gebruiker eraan dat de machine ontkalt dient te worden.		

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
De machine kan niet worden ingeschakeld.	De machine is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De machine werkt niet goed	Mogelijke storing	Met de machine uitgeschakeld, trek de stekker eruit en steek deze er weer in.
De koffie is niet warm genoeg.	De kopjes zijn koud.	Warm de kopjes op met warm water.
Er komt geen heet water of stoom uit.	De opening van het stoompijpje is verstopt.	Reinig de opening van het stoompijpje met een naald. Alvorens deze handeling uit te voeren, verzeker u ervan dat de machine uitgeschakeld en afgekoeld is.
	Pannarello is vuil.	Reinig de pannarello.
De koffie is niet romig genoeg.	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiempoeder is te grof gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par. 5.1.
De machine warmt te langzaam op of er komt te weinig water uit het pijpje.	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt.	Voer de ontkalkingscyclus uit.
De centrale koffie-unit kan niet uit de machine worden genomen.	De centrale koffie-unit zit niet goed op zijn plaats.	Zet de machine aan. Sluit de serviceklep. De centrale unit keert automatisch naar zijn beginpositie terug
	Koffiediklade zit nog in de machine.	De centrale unit kan pas verwijderd worden nadat de koffiediklade uit de machine is gehaald.
De machine maalt, maar er komt geen koffie uit. (Zie opmerking)	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de centrale koffie-unit (par.9.1).
	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in par.5.1.
	Schenkinrichting is vuil.	Reiniging van de schenkinrichting.
Koffie te waterig. (Zie opmerking)	Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen.	Bereid een paar koffie zoals beschreven in par.5.1.
Koffie stroomt te langzaam uit de machine. (Zie opmerking)	Koffie is te fijn gemalen.	Gebruik een andere koffiemelange of pas de maling aan zoals staat beschreven in par. 5.1.
	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de centrale koffie-unit (Par.9.1).
Koffie stroomt niet via de schenkinrichting.	Schenkinrichting is verstopt.	Reinig de schenkinrichting en de openingen voor de uitloop.

Opmerking: Deze problemen kunnen normaal zijn wanneer de koffiemelange is veranderd of in het geval van de eerste installatie; wacht in dit geval af tot de machine een zelfregulatie uitvoert zoals beschreven in par.5.1.

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

VERKLARING VA OVEREENKOMSTE EG
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

verklaren onder onze verantwoordelijkheid, dat het produkt:
AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

SUP 035 DR

waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15
Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden
Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-14:
Bijzondere eisen voor keukenmachines EN 60335-2-14 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen,
elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1
Emissie - EN 55014-1 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van
harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en
flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A
per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap
en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immunitieit - Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de richtlijnen CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania kawy espresso z kawy ziarnistej i wyposażony jest w urządzenie do przygotowywania pary i gorącej wody. Elegancko zaprojektowany ekspres przeznaczony jest do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.



Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;
- naprawy niewykonane w autoryzowanych centrach serwisowych;
- przerobienie kabla zasilającego;
- przerobienie jakiegokolwiek części urządzenia;
- składowanie i użytkowanie maszyny w temperaturze niższej niż 0°C;
- używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów.

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

1.1 Ułatwienie odczytu



Trójkąt ostrzegawczy wskazuje wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Należy się do nich skrupulatnie stosować, by zapobiec ciężkim obrażeniom!!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.



Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

1.2 Zastosowanie niniejszej instrukcji przy użytku

Zachować poniższą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć ją każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

Jeśli jakiś punkt niniejszej instrukcji nie został potraktowany

wany wystarczająco szeroko lub wystąpił problem w nim nieomówiony, użytkownik powinien skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian we właściwościach technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie
Patrz tabliczka umieszczona na urządzeniu

Materiał obudowy

Tworzywo termoplastyczne

Wymiary (l x h x d) (mm)

370 x 370 x 480

Waga

9 Kg

Długość kabla

1,2 m

Panel sterowniczy

Na przedniej części

Przystawka Pannarello

Specjalna do cappuccino

Pojemnik na wodę

1,7 litry - Wyjmowany

Pojemność zbiornika na kawę (gr)

230

Pojemność zbiornika na fusy

14

Ciśnienie pompy

15 barów

Bojler

Inox

Zabezpieczenia

Bezpiecznik termiczny

3 NORMY BEZPIECZEŃSTWA



Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała, ostrożnie dotykać końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zabronione jest przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe

użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.

Zasilanie elektryczne

Podłączyć ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

Kabel zasilania

Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy.

Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.

Nie przesuwając i nie ciągnąc ekspresu do kawy, trzymając go za kabel.

Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami.

Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, nie pozwalać by bawiły się urządzeniem.

Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać ma-

teriałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody w swoją stronę lub w kierunku innych osób: **niebezpieczeństwo poparzeń!**

Używać zawsze przeznaczone do tego celu uchwyty lub pokrętki.

Uytuowanie

Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części.

Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód. Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu.

Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia, należy je wyłączyć przy pomocy przycisku ON/OFF i wyciągnąć następnie wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Surowo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnątrz urządzenia.

Nie używać do celów spożywczych wody pozostałej w pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

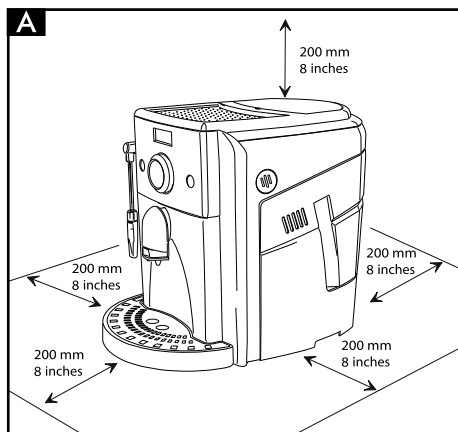
Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:

- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym kontaktem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian zgodnie ze wskazówkami na rysunku (Rys. A).

Ochrona urządzenia

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.



Naprawy/Konserwacja

W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterekach powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia.

Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw.

Naprawy muszą być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać gaśnic z dwutlenkiem węgla, (CO₂). Nie używać gaśnic wodnych ani proszkowych.

Legenda dotycząca komponentów urządzenia

- 1** Pojemnik na kawę ziarnistą z pokrywką
- 2** Drzwiczki serwisowe
- 3** Kasetka na fusy
- 4** Dozownik (regulowany na wysokość)
- 5** Taca ociekowa + kratka
- 6** Panel sterujący
- 7** Rurka wylotu gorącej wody / pary z przystawką pannarello
- 8** Pojemnik na wodę
- 9** Kabel zasilania
- 10** Pokrętko wylotu rurki gorącej wody / pary
- 11** Taca do odstawiania filiżanek
- 12** Zbiornik na ścieki
- 13** Blok Kawy

Panel sterujący

- 14** Przycisk parzenia małej kawy
- 15** Przycisk parzenia dużej kawy
- 16** Przycisk wyboru pary
- 17** Przycisk ON/OFF
- 18** Przycisk wyboru aromatu
- 19** Wyświetlacz

Akcesoria

- 20** Klucz do regulacji mielenia
- 21** Smar do Bloku Kawy

4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób, należy skrupulatnie stosować się do „Norm bezpieczeństwa” opisanych w rozdz. 3.

4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu.

Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

4.2 Operacje wstępne

- Wyjąć z opakowania tacę ociekową (5) z kratką.
- Wyjąć z opakowania ekspres do kawy i ustawić go w miejscu odpowiadającym wymaganiom opisanym w normach bezpieczeństwa (rozdz.3).
- **(Rys.15)** - Włożyć tacę ociekową (5) do odpowiedniego miejsca na urządzeniu.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że wszystkie operacje podane w par. 4.3. zostały wykonane.

i Ważna informacja: Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału 12, gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich komunikatów, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą wyświetlacza panelu sterującego.

4.3 Pierwsze uruchomienie

- **(Rys.3)** - Podnieść lekko pojemnik na wodę (8) i wyjąć go z urządzenia.
- **(Rys.4)** - Oplukać go i napełnić świeżą wodą; nie zaleca się napełniania pojemnika nadmierną ilością wody. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.



Wlewać do pojemnika (8) tylko i wyłącznie świeżą nie gazowaną wodę pitną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik i/lub urządzenie. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

- **(Rys.1)** - Zdjąć pokrywkę pojemnika na kawę (1).
- **(Rys.2)** - Wsypać ziarnistą kawę.



Uwaga: Kratka znajdująca się w pojemniku na kawę nie może i nie powinna być usunięta.

! Wsypywać do pojemnika (1) tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna czy inne przedmioty uszkadzają urządzenie.

- Położyć pokrywkę na pojemniku na kawę (1).
- **(Rys.5A)** - Włożyć wtyczkę do gniazdka znajdującego się z tyłu urządzenia.
- **(Rys.5B)** - Włożyć wtyczkę znajdującą się na przeciwnym krańcu kabla do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
- Aby włączyć urządzenie wystarczy wcisnąć przycisk (17); na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze czerwonym.



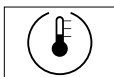
Oznacza to, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.

- **(Rys.7)** - Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello) (7);
- **(Rys.8)** - Przekręcić pokrętkę (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i poczekać. Z przystawki pannarello wypłynie określona ilość wody; zaraz po tym zostanie wyświetlony symbol w kolorze pomarańczowym:



Zamknąć wylot (10).

- W tym momencie na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze pomarańczowym:



Oznacza on, że urządzenie jest w fazie rozgrzewania.

i Uwaga: Przed pierwszym uruchomieniem, w przypadku przedłużającego się okresu nie używania lub, jeżeli pojemnik na wodę jest całkowicie pusty, zaleca się napełnienie obwodu.

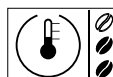
i Po rozgrzaniu się, urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych.

Zostanie nalana niewielka ilość wody; w tej fazie na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze pomarańczowym:



Odczekać, aż ten cykl zakończy się automatycznie.

- Po zakończeniu operacji, o których mowa powyżej, na wyświetlaczu pojawi się symbol w kolorze zielonym:



W takim wypadku urządzenie jest gotowe do użytku.

- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenia, należy uważnie stosować się do dalszych instrukcji.

5 REGULACJE

Urządzenie, które Państwo kupili umożliwia wykonanie kilku regulacji, które pozwolą używać go jak najlepiej.

5.1 Regulacja młynka

i Kawa to produkt naturalny i może zmieniać swoje właściwości w zależności od pochodzenia i rodzaju mieszanki. Ekspres do kawy Spidem dysponuje systemem autoregulacji, który pozwala na stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży (z wyjątkiem kawy smakowej i aromatyzowanej).

Z tego powodu zaleca się zaparzenie kilku kaw przed wyregulowaniem młynka.

! Uwaga! Pokrętkę regulacji mielenia umieszczone wewnątrz pojemnika na kawę należy przekręcać tylko, kiedy młynek działa. Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą.

! Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą. Młynek zawiera komponenty ruchome, które mogą stanowić niebezpieczeństwo; zabrania się wkładania do niego palców i/lub innych przedmiotów. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności wewnątrz młynka, należy wyłączyć główny wyłącznik oraz wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie wsypywać kawy ziarnistej podczas funkcjonowania młynka.

Urządzenie pozwala na dokonanie lekkiej regulacji stopnia zmielenia kawy, by dostosować go do typu użytej kawy.

Ta regulacja musi być wykonana przez użycie trzpienia znajdującego się wewnątrz pojemnika na kawę; należy go przycisnąć i przekręcić, używając do tego celu wyłącznie kluczyka, dostępnego w wyposażeniu urządzenia.

(Rys.28-29) - Przycisnąć i obracać trzpień każdorazowo tylko o jedną jednostkę i zaparzyć 2-3 kawy; tylko w ten sposób można zauważyć zmiany grubości mielenia. Punkty odniesienia znajdujące się wewnątrz pojemnika wskazują nastawiony stopień mielenia.

- 1 - Mielenie Grube
- 2 - Mielenie Średnie
- 3 - Mielenie Drobne

5.2 Stand-by

Urządzenie przystosowane jest do oszczędzania energii.

Po 60 minutach od ostatniego użycia urządzenie automatycznie się wyłączy.

Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk (17); w takim wypadku urządzenie wykona płukanie tylko, jeżeli boiler się ochłodził.

5.3 Regulacja ilości kawy w filiżance

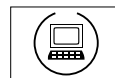
Urządzenie pozwala na regulację ilości zaparzonej kawy, zgodnie z Państwa upodobaniami i/lub wielkością kubków/filiżanek.

Przy każdym przyciśnięciu i zwolnieniu przycisku (14) lub (15) urządzenie zaparza pewną, zaprogramowaną i różną ilość kawy. Zaprogramowaną ilość można zmienić zgodnie z upodobaniem. Każdemu przyciskowi może zostać przypisane parzenie kawy; następuje ono niezależnie.

Jako przykład opisane zostanie programowanie przycisku (14), któremu zwykle przypisana jest kawa espresso.

- **(Rys.10)** - Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- **(Rys.12)** - Wcisnąć i trzymać wcisnięty przycisk (14); podczas tej fazy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony

symbol w kolorze zielonym:



- **(Rys. 12)** - Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy zwolnić przycisk (14).

W tym momencie przycisk (14) jest zaprogramowany; na każde wciśnięcie i zwolnienie przycisku urządzenie zaparzy taką samą ilość kawy, jaka została właśnie zaprogramowana.

5.4 Regulacja dozownika kawy

(Rys.9) - Dozownik może być regulowany na wysokość, aby lepiej pasował do wielkości filiżanek, jakie Państwo używają.

Aby wykonać tę regulację, należy podnieść lub obniżyć ręcznie dozownik.

Zalecane pozycje to:

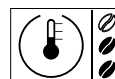
(Rys.10) - przy używaniu małych filiżanek;

(Rys.11) - przy używaniu dużych filiżanek.

5.5 Regulacja „Aromat”

Urządzenie jest przystosowane do umożliwienia regulacji ilości kawy do zmielenia.

Wciskanie i zwalnianie przycisku (18) umożliwia dokonanie trzech wyborów (lekka, średnia, mocna); w ten sposób określa się intensywność aromatu zgodnie z osobistymi upodobaniami.



Wybór ten jest możliwy, kiedy na wyświetlaczu są wyświetlane ziarenka; każde naciśnięcie i zwolnienie przycisku (18) powoduje zmianę aromatu o jeden stopień; wyboru należy dokonać przed wyborem kawy.

6 PARZENIE KAWY



Uwaga: W przypadku, gdyby urządzenie nie zaparzało kawy, należy sprawdzić, czy w pojemniku na wodę jest woda.

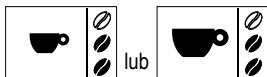


Przed zaparzeniem kawy należy sprawdzić sygnalizację na wyświetlaczu oraz czy pojemnik na wodę i pojemnik na kawę są napełnione.

- (Rys.10 - Rys.11) - Ustawić 1 lub 2 filiżanki pod końcówkami dozownika (4); mogą Państwo wyregulować wysokość dozownika, aby był dopasowany do filiżanek.
- Należy sprawdzić czy urządzenie jest gotowe do użycia; na wyświetlaczu musi być wyświetlany symbol w kolorze zielonym:



- (Rys.12) - Aby zaparzyć kawę, należy:
 - jeśli to konieczne, nacisnąć i zwolnić przycisk (18), aby wybrać żądany Aromat.
 - wcisnąć i zwolnić przycisk (14), aby uzyskać kawę espresso lub (15), aby uzyskać dużą kawę.
- Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy:
 - aby zaparzyć 1 kawę, należy wcisnąć jeden raz przycisk a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze zielonym



- aby zaparzyć 2 kawy, należy wcisnąć 2 razy po sobie przycisk a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze zielonym



W tym trybie funkcjonowania urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy. Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia, które są automatycznie wykonywane przez maszynę.

- Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika (4).
- Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane,

kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wcisnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.



Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełną korzyścią dla intensywnego smaku kawy.

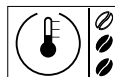
7

NALEWANIE GORĄCEJ WODY



Uwaga: na początku może dojść do krótkiego tryskania gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń. Rurka doprowadzająca gorącą wodę może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej bezpośredniego dotykania rękami.

- Przed nalaniem gorącej wody, należy sprawdzić czy urządzenie jest gotowe do użycia; na wyświetlaczu musi być wyświetlany symbol w kolorze zielonym:



Kiedy maszyna jest gotowa do parzenia kawy, należy postępować w następujący sposób:

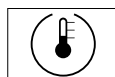
- (Rys.7) - Ustawić filiżankę i/lub jakieś naczynie pod rurką wylotu gorącej wody/pary (7).
- (Rys.8) - Przekręcić pokrętkę (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; na wyświetlaczu zostanie wyświetlony zielony symbol



- Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić pokrętkę (10) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Urządzenie przejdzie do normalnego funkcjonowania.



Czasem może zdarzyć się tak, że po otwarciu kurka (10) nie wypłynie gorąca woda a na wyświetlaczu zostanie wyświetlony pomarańczowy symbol



Wtedy wystarczy odczekać na zakończenie fazy rozgrzewania, aby uzyskać strumień gorącej wody wypływający z przystawki pannarello.

8 WYTWARZANIE PARY / PRZYGOTOWYWANIE CAPPUCCINO

Para może być używana do ubijania mleka do cappuccino, ale również do ogrzewania napojów.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku wytwarzania pary może dojść do krótkiego tryskania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysoką temperaturę: unikać jej bezpośredniego dotykania rękami.

- **(Rys.13)** - Kiedy maszyna jest gotowa do parzenia kawy, wcisnąć przycisk (16). Urządzenie wymaga czasu na wstępne rozgrzanie; w tej fazie na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol w kolorze pomarańczowym:



- Parę można wytworzyć, kiedy na wyświetlaczu wyświetlany jest symbol w kolorze zielonym:



i Uwaga: kiedy pojawia się ta ikona, można również zaparzyć kawę, jak zostało to opisane w paragrafie 6.

- **(Rys.7 - Rys.8)** - Umieścić pojemnik pod rurką wylotu pary (pannarello) (7); otworzyć pokrętkę (10) „Gorąca woda/para” na moment, tak by umożliwić wypłynięcie resztek wody z rurki wylotu pary (pannarello); po krótkim czasie zaczną wydobywać się tylko para.
- Zamknąć pokrętkę (10).
- Napelnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

i Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne.

- **(Rys.14)** - Zanurzyć rurkę wylotu pary (pannarello) w mleku, które ma być ogrzane i otworzyć pokrętkę (10); obracać pojemnik dowolnymi ruchami od dołu do góry, by zapewnić równomierne tworzenie się piany.
- Po zakończeniu używania pary, należy zamknąć pokrętkę (10).
- Ten sam system może być stosowany do ogrzewania

innych napojów.

Po użyciu rurki wylotu pary (pannarello), należy ją umyć w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

i Po przygotowaniu spienionego mleka, należy zaparzyć kawę w sposób opisany w paragrafie 6.

i Urządzenie, kiedy nie jest używane, przedstawia się automatycznie na temperaturę do parzenia kawy w celu uniknięcia niepotrzebnego marnowania energii.

9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie ogólne

- Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wkładać jego części do zmywarki do naczyń.
- Nie używać do czyszczenia ostrych przedmiotów ani agresywnych produktów chemicznych (rozpuszczalniki).
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę zwilżoną wodą.
- Nie suszyć urządzenia lub jego części w piecyku mikrofalowym lub tradycyjnym piecu.
- **(Rys.16)** - Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzną część przystawki pannarello i umyć ją świeżą pitną wodą.
- **(Rys.17)** - Co tydzień należy czyścić rurkę wylotu pary. Aby wykonać tę czynność trzeba:
 - zdjąć część zewnętrzną przystawki pannarello (do normalnego czyszczenia);
 - wysunąć górną część przystawki pannarello z rurki wylotu pary;
 - umyć górną część przystawki pannarello świeżą pitną wodą;
 - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
 - umieścić ponownie górną część w rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo włożona);
 Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki pannarello
- **(Rys.4)** - Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę:
 - Wyjąć filtr umieszczony wewnątrz pojemnika i umyć

- go bieżącą pitną wodą.
- Umieścić ponownie filtr na miejscu równocześnie lekko dociskając i przekręcając.
- Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą.
- **(Rys.15)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową.
- **(Rys.9)** - Co tydzień wyciągać dozownik, pociągając w dół i myć go letnią wodą. Po umyciu należy umieścić go z powrotem na miejscu.
- **(Rys.19-20)** - Czyścić wnękę serwisową; zalecamy codzienne opróżnianie i czyszczenie:
 - kasetki na fusy (3)
 - zbiornika na ścieki (12).

9.1 Blok Kawy

- Blok Kawy (13) należy myć za każdym razem, kiedy napełniany jest pojemnik na kawę ziarnistą lub przynajmniej raz na tydzień.
- Wyłączyć ekspres do kawy naciskając wyłącznik (17) i wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- **(Rys.18 - Rys.19)** - Otworzyć drzwiczki serwisowe (2). Wyjąć kasetkę na fusy (3) i zbiornik na ścieki (12).
- **(Rys.21)** - Wyjąć Blok Kawy (13) trzymając go za specjalny uchwyt i wciskając przycisk «PUSH». Blok Kawy może być myty tylko letnią wodą bez detergentu.
- **(Rys.22)** - Umyć Blok Kawy letnią wodą; umyć uważnie górny filtr.
- Umyć i wysuszyć dokładnie wszystkie części Bloku Kawy.
- Wyczyścić dokładnie przestrzeń wewnątrz urządzenia
- **(Rys.23)** - Sprawdzić czy oba punkty zgadzają się ze sobą.
- **(Rys.24)** - Sprawdzić czy dźwignia styka się z podstawą Bloku Kawy. Wcisnąć przycisk „PUSH”, aby upewnić się, że Blok Kawy jest we właściwej pozycji.

i Przeprowadzić smarowanie Bloku Kawy po około 500 zaparzeniach. Środek do smarowania Bloku Kawy może być zakupiony w autoryzowanych centrach serwisowych.

- **(Rys.25)** - Prowadnice zespołu smarować jedynie smarem dostarczonym w wyposażeniu.

- **(Rys.26-27)** - Rozprowadzić smar równomiernie na dwóch prowadnicach bocznych.
- Umieścić ponownie Blok Kawy w odpowiedniej wnęcie tak, aby zatrzaśnięcie nastąpiło BEZ wciskania przycisku „PUSH”.
- Włożyć kasetkę na fusy i zbiornik na ścieki. Zamknąć drzwiczki serwisowe.

10 ODWAPNIANIE

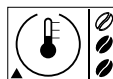
Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania; odwapnianie konieczne jest co 1-2 miesiące lub, kiedy zauważone zostanie zmniejszenie przepływu wody.

Konieczność wykonania odwapnienia zaznaczana jest na wyświetlaczu:

- przed każdym zaparzeniem symbolem w kolorze pomarańczowym



- podczas normalnego używania symbolem w kształcie trójkąta umieszczonym w dolnej części wyświetlacza



i Można użyć środka odwapniającego do ekspresów do kawy, dostępnego w handlu, pod warunkiem, że nie jest on toksyczny i/lub szkodliwy.

! Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

(Rys.17) - Przed wykonaniem odwapnienia usunąć przystawkę pannarello z rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

- Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF (17). Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces płukania i rozgrzewania.
- Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu środka odwapniającego i napełnić pojemnik na wodę.

- **(Rys.7)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (7).
- **(Rys.8)** - Opróżnić z przerwami (na raz jedną filiżankę) całą zawartość pojemnika na wodę przekręcając pokrętkę pary (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić pokrętkę (10) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Podczas pojedynczych przerw należy pozostawiać środek odwapniający, aby mógł zadziałać, na około 10-15 minut, wyłączając urządzenie poprzez wyłącznik ON/OFF (17). Opróżnić pojemnik.
- Powtarzać te czynności aż do wykończenia roztworu odwapniającego wewnątrz pojemnika.
- Po wykończeniu roztworu odwapniającego wypłukać pojemnik na wodę i napelnić go świeżą wodą.
- Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OFF (17).
- **(Rys.8)** - Opróżnić zawartość pojemnika na wodę przekręcając pokrętkę pary (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić pokrętkę (10) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Po zakończeniu odwapniania włożyć przystawkę pannarello do rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja”.

Nacisnąć przycisk (16) przez 7 sekund, by wyłączyć alarm odwapnienia.

i Jeżeli używany jest inny środek niż polecany, zaleca się przestrzeganie instrukcji producenta, podanych na opakowaniu środka odwapniającego.

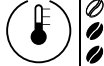
11 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.



- Symbol  umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

12 KONTROLKI PANELU STERUJĄCEGO

Ikona	Czerwony	Pomarańczowy	Zielony
		Urządzenie w fazie rozgrzewania przed parzeniem kawy i nalewaniem gorącej wody.	
	Napełnić pojemnik na wodę i obwód.	Napełnić pojemnik na wodę.	
		Urządzenie w fazie przepłukiwania. Odczekać aż urządzenie zakończy tę operację.	
		Napełnić pojemnik kawą ziarnistą i uruchomić cykl parzenia.	
			Urządzenie gotowe do parzenia kawy i nalewania gorącej wody.
			Urządzenie parzy kawę espresso.
			Urządzenie parzy 2 kawy espresso.
			Urządzenie parzy kawę.
			Urządzenie parzy 2 kawy.
			Urządzenie nalewa gorącą wodę.
		Urządzenie w fazie rozgrzewania przed wytwarzaniem pary.	
			Urządzenie gotowe do wytwarzania pary i parzenia kawy.

Ikona	Czerwony	Pomarańczowy	Zielony
		Urządzenie wymaga cyklu odwapniania.	
	Włożyć pojemnik na fusy		
	Włożyć Blok Kawy.	Blok Kawy działa nieprawidłowo. Powtórzyć operację.	
	Zamknąć drzwiczki serwisowe.		
		Ustawić pokrętkę wylotu rurki gorącej wody / pary we właściwej pozycji.	
		Opróżnić kasetkę na fusy i zbiornik na ścieki.	
			Urządzenie w fazie programowania.
	Wyłączyć i po 30 sekundach ponownie włączyć urządzenie. Spróbować 2 lub 3 razy. Jeśli urządzenie NIE uruchomi się skontaktować się z centrum serwisowym.		
			
	Trójkąt na dole po lewej stronie przypomina użytkownikowi, że urządzenie wymaga przeprowadzenia cyklu odwapniania.		

Problemy	Przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Urządzenie funkcjonuje w nieregularny sposób	Możliwe wadliwe działanie	Kiedy urządzenie nie pracuje, wyjąć i włożyć ponownie wtyczkę.
Kawa nie jest wystarczająco gorąca.	Filiżanki są zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Nie wypływa gorąca woda lub para.	Otwór rurki wylotu pary jest zablokowany.	Przeczyścić otwór rurki wylotu pary za pomocą szpilki. Przed wykonaniem tej czynności, upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.
	Przystawka Pannarello zanieczyszczona.	Wyczyścić przystawkę pannarello.
Kawa ma mało pianki.	Nieodpowiednia lub zbyt stara mieszanka kawy lub też zbyt grubo zmielona.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w par. 5.1.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość wody, która płynie z rurki jest zbyt mała.	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Odwapnić urządzenie.
Nie można wyjąć Bloku Kawy.	Blok Kawy nie jest we właściwej pozycji.	Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok zaparzający powraca automatycznie do pozycji wyjściowej.
	Kasetka na fusy włożona.	Wyjąć kasetkę na fusy przed wyjęciem bloku zaparzającego.
Urządzenie mieli, ale kawa nie wychodzi. (Patrz uwaga)	Brudny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (Par. 9.1).
	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw w sposób opisany w par.5.1.
	Brudny dozownik.	Wyczyścić dozownik.
Kawa zbyt wodnista. (Patrz uwaga)	Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę.	Zaparzyć kilka kaw w sposób opisany w par.5.1.
Kawa płynie zbyt wolno. (Patrz uwaga)	Mielenie zbyt drobne.	Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w par. 5.1.
	Brudny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (Par. 9.1).
Kawa wypływa poza dozownikiem.	Dozownik zablokowany.	Wyczyścić dozownik i jego otwory wylotowe.

Uwaga: problemy te mogą być normalne, jeśli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji; w takim wypadku należy odczekać aż urządzenie wykona autoregulację w sposób opisany w par.5.1.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
2006/95 EWG, 2004/118 EWG,
1992/31 EWG, 1993/688 EWG

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

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

Niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:
EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

SUP 035 DR

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-14 Wymagania szczególne dla młynów i młynków do kawy EN 60335-2-14 (2006).
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
Część 3^a Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmoniczných prądu (prądu wejściowego $\leq 16A$ na fazę) - EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
Część 3^a Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury.
Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach 73/23 EWG, 89/336 EWG, 92/31 EWG, 93/68 EWG.

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani



Cod. 15001636 Rev.02 del 15-04-09