

STAMPATO SU CARTA RICICLATA. NESSUN ALBERO È STATO ABBATTUTO PER PRODURRE QUESTO MANUALE

Cod. 0315.954 - Ed.05 02/01

Magi^c Roma

TYPE SUP 013

- Libretto d'uso e manutenzione
- User's and maintenance booklet
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento
- Manual de instruções e manutenção
- Gebruiks- en Onderhoudaanwijzing



Saeco



HOUSEHOLD USE ONLY

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.

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco.

Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.

Félicitations!

Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence.

Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.

Felicidades!

Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en Saeco.

Antes de poner en marcha el aparato Le aconsejamos lea atentamente las instrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente.

Parabéns!

Damos-lhe os parabéns pela aquisição desta máquina de café de qualidade superior e agradecemos a fidelidade.

Antes de a colocar a funcionar, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso que explica como utiliza-la, limpa-la e mante-la em perfeita eficiência.

Gefeliciteerd!

Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.

Macchina da caffè, completamente automatica

pag. 8

Gentile cliente

Questa macchina da caffè, completamente automatica, permette di preparare caffè espresso e caffè lungo utilizzando caffè in grani. Come per tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè dev'essere usata con prudenza particolare, per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina. Prima della messa in funzione, leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

Chi non conosce a fondo le istruzioni per l'uso non deve usare la macchina!

Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- Riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati;
- Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

In questi casi viene a mancare la garanzia.

Fully automatic coffee machine

page 22

Dear Customer,

This fully automatic coffee machine allows the brewing of either espresso or normal coffee, using bean coffee. This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself. Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

Do not use the machine if said instructions have

not been carefully read!

Warning

The manufacturer declines any responsibility for damages, occurring as a result of:

- Improper use of the machine;
- Repairs not carried out by authorised personnel;
- Use of non-genuine spare parts and accessories;

The above mentioned cases void the warranty.

Machine à espresso automatique

page 36

Chère cliente, cher client,

Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des espressos, du café à partir de café en grain. Comme avec tous les appareils électriques, il convient d'utiliser cette machine avec tout le soin requis afin d'éviter blessures, incendie et dommages.

Veillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.

ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique.

Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas:

- D'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil;
- De réparations non appropriées par des centres de service non-autorisés par nous;
- D'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non-originaux;

Dans ces cas la garantie n'est pas valable

Les personnes qui n'ont pas lu ce mode d'emploi

Vollautomatische Kaffeemaschine

Seite 50

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, aus Bohnen-Kaffee zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt. Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.

Achtung!

Wir haften nicht für Schäden:

- Bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes;
- Bei unsachgemäßen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen;
- Bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile;

In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

Máquina para café exprés completamente automática

page 64

Querido Cliente,

Esta máquina de café express, completamente automática, está preparada para el suministro de café exprés o de café suave utilizando café en grano. Como todos los electrodomésticos, también este aparato se debe usar con especial cuidado, con el fin de evitar lesiones a las personas o bien daños al aparato.

Antes de poner en funcionamiento la máquina de café es importante leer atentamente las instrucciones para el uso explicadas en este manual y observar las normas de seguridad recomendadas.

Las personas que no conocen perfectamente las instrucciones de uso no deben emplear la máquina.

¡Atención!

No se asumen responsabilidades por posibles daños causados por:

- Empleo equivocado y no conforme a los fines previstos;
- Reparaciones no efectuadas en centros de reparación autorizados;
- Empleo de repuestos y accesorios no originales.

En estos casos la garantía no es válida.

Máquina de café completamente automática

Seite 78

Caro cliente

Esta máquina de café, completamente automática, permite preparar seja um café expresso (tipo cimbolino), como também aquele mais alto ou cheio, com o café em grão. Tal como acontece com todos os electrodomésticos, esta máquina de café deve ser também usada com uma especial cautela, a fim de evitar lesões nas pessoas ou prejuízos na máquina. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselha-se a ler com atenção as presentes instruções úteis para a sua utilização, e de seguir as indicações relacionadas com a segurança.

Quem não conhece a fundo as instruções para a sua utilização não deve usar a máquina!
ATENÇÃO!

Não se assume a responsabilidade no caso de possíveis danos no caso de:

- Errada utilização e não em conformidade com os objetivos previstos;
- Reparações não realizadas nos centros de reparações autorizados;
- Utilização de peças de substituição e acessórios não originais;

Nestes casos a garantia não tem validade.

Volautomatische koffiemachine

blz. 92

Geachte klant

Met deze volautomatische koffiemachine kunt u espresso of normale koffie bereiden met gebruik van koffiebonen. Zoals voor alle huishoudelijke apparaten geldt, is ook bij het gebruik van deze koffiemachine bijzondere voorzichtigheid geboden, om verwonding van personen of schade aan de machine te voorkomen. Lees dus aandachtig deze gebruiksinstructies alvorens de machine in gebruik te nemen, en houd u aan de veiligheidsvoorschriften.

Wie geen grondige kennis heeft van de gebruiksinstructies, dient de machine niet te gebruiken!

Opgelet!

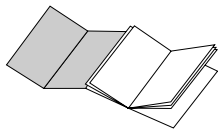
In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- Verkeerd gebruik of niet overeenkomstig de voorziene doeleinden;
- Niet door de erkende reparatiecentra uitgevoerde reparaties;
- Gebruik van niet-originele reserveonderdelen of accessoires.

In deze gevallen vervalt de garantie.



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Seite

- 51 Technische Daten
- 53 Sicherheitsvorschriften
- 54 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
- 54 Beschriftung Bedienungsfeld
- 55 Auspacken/Aufstellen
- 55 Stromanschluss
- 55 Inbetriebnahme und Bedienung

Seite

- 56 Entlüften
- 56 Empfehlungen/Hinweise
- 58 Zubereitung
- 59 Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
- 60 Reinigung/Aufbewahrung/Wartung
- 62 Entsorgung
- 63 Störungen und deren Behebung

Nennspannung	Siehe Typenschild	
Nennleistung Power	Siehe Typenschild	
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 330 x 385 x 395 mm	
Gehäusematerial	Stahlblech pulverbeschichtet	
Gewicht	ca. 13 kg	
Kabellänge	ca. 1,2 m	
System mit Schwingkolbenpumpe	Thermoblock-Durchfluss-System	
Temperatursteuerung	elektronisch	
Mahlwerkeinstellung	Raster-Feineinstellung	
Kaffeessatzauswurf	automatisch	
Tassenspeicherungen	ca. 0 – 250 ml	
Frischwasserbehälter	abnehmbar, transparent	
Wassermengendosierung	elektronisch, stufenlos	
Fassungsvermögen	– Wassertank – Bohnenbehälter	ca. 2,4 l ca. 300 g Bohnen
Heisswasser- / Dampfdüse	schwenkbar, mit Verbrennungsschutz	
Dampfentnahme	stufenlos regulierbar	
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten	
Zubereitungszeit	– Espresso – Kaffee – Heisswasser – Milch	ca. 20 Sek./Tasse ca. 30 Sek./Tasse ca. 60 Sek./Tasse ca. 60 – 90 Sek. Aufschäumen/Tasse
Überhitzungsschutz	durch thermostaten	
Isolation	Schutzklasse I	
SEV-geprüft	Siehe Typenschild	
Erfüllt EN-Norm	EN60335-2-15(96) · EN60335-2-14(96) · EN 55014	
Produkte-Garantie	gemäss beiliegendem Garantieschein	

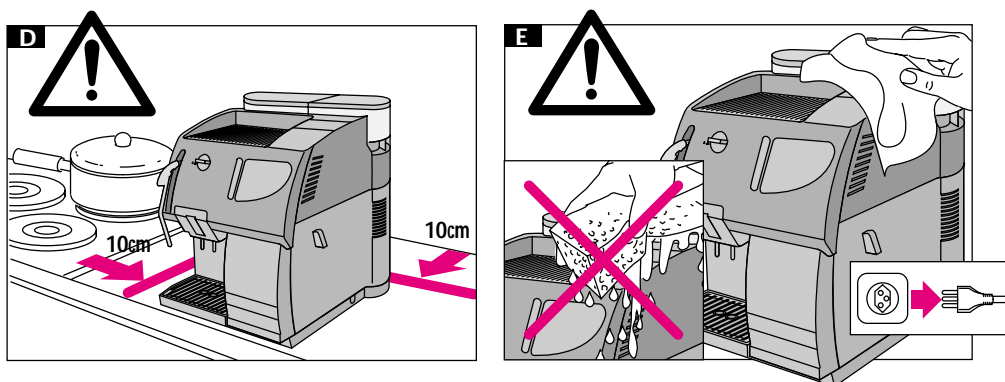
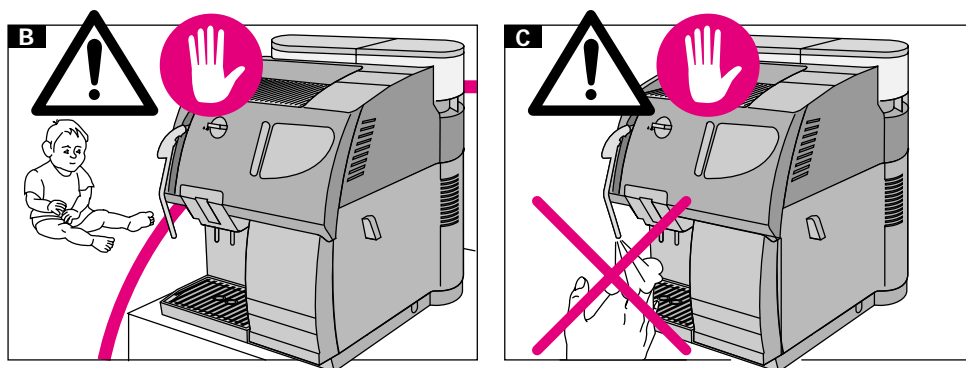
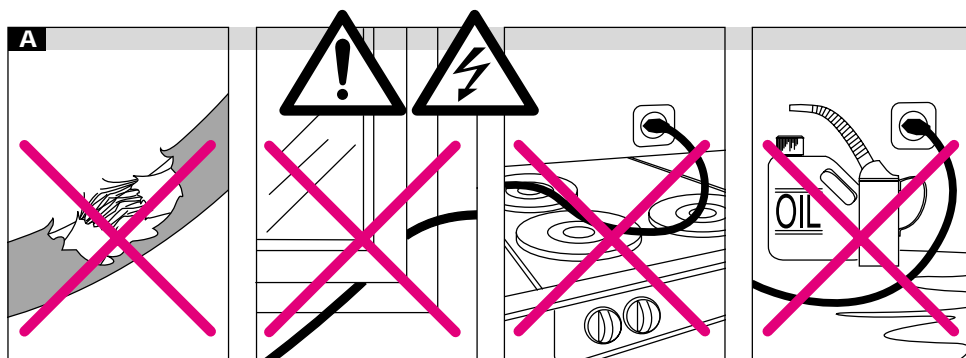
Zubehör (im Preis inbegriffen)

Schlüssel für Brühgruppe

Reinigungspinsel

Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



Strom kann tödlich sein!
Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen die Kaffeemaschine nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

A Netz kabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

B Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten

entstehen können.

Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschnilzt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

C Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

D Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten: Wählen Sie eine ebene Abstellfläche. Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose. Stellen sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

E Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

Reparaturen / Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlendioxidlöscher (CO₂). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.

- | | |
|---|---|
| 1 Kaffeesatzbehälter | 11 Kaffeebohnenbehälter |
| 2 Abtropfschale | 12 Deckel für Kaffeebohnenbehälter |
| 3 Abtropfrost | 13 Verstellhebel Malfeinheit |
| 4 Kaffeeauslauf-System (abnehmbar) | 14 Servicetür |
| 5 Dampf-/Heisswasserdüse mit Verbrennungsschutz | 15 Brühgruppe |
| 6 Drehknopf Dampf/Heisswasser | 16 Einfülltrichter |
| 7 Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche für Tassen | 17 Griff zur Montage und Demontage der Brühgruppe |
| 8 Frischwasserbehälter | 18 Schublade für Kaffeepulverreste |
| 9 Deckel für Frischwasserbehälter | 19 Netzkabel |
| 10 Automatisches Wassertankventil | 20 Bedienungsfeld mit Kontrolleuchten |
| | 21 Netzschalter |

Beschriftung Bedienungsfeld

- | | |
|--|--|
| 22 Kontrollanzeige Netzschalter | 26 Temperatur-Kontrollanzeige für den Dampf-betrieb
Anzeige leuchtet: Richtige Betriebstemperatur
Anzeige blinkt: Betriebstemperatur zu niedrig |
| 23 Starttaste Kaffeezubereitung (1 bzw. 2 Tasse/n) | 27 Drehschalter Tassenfüllmenge |
| 24 Temperatur Kontrollanzeige für Kaffeezubereitung
Anzeige leuchtet: Richtige Betriebstemperatur
Anzeige blinkt: Betriebstemperatur zu niedrig
Wenn die Temperatur-Kontrollanzeigen (Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb) gleichzeitig blinken: Die Betriebstemperatur ist zu hoch und das Gerät muss entlüftet werden. | 28 Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter
Anzeige leuchtet: Frischwasser- oder Kaffeebohnenbehälter ist leer. Nach dem Wassereinfüllen entlüften!
Anzeige blinkt: Kaffeesatzbehälter oder Brühgruppe ist nicht korrekt eingesetzt. |
| 25 Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes | |

Auspacken/Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Beachten Sie beim Aufstellen der Kaffeemaschine folgende Sicherheitshinweise:



Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf.



Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.



Gerät nie auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

Stromanschluss



Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.



Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.



Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1 mm² und einem Dreipol-Stecker ausgerüstet sein.

Inbetriebnahme und Bedienung



Gefahr!

Strom kann tödlich sein! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!

Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!

Bitte halten Sie die auf Seite 52/53 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.



Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Reinigungspinsel und Schlüssel für die Brühgruppe aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (19) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

29

Der Kaffeebohnenbehälter (11) ist mit zwei Schrauben fest arretiert. Deckel (12) entfernen,

frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (13) auf Nummer «5» auf der Mahlfeinheitsskala einstellen.



Dem Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als Kaffeebohnen hinzugeben: Geräteschaden!

Frischwasserbehälter (8) abnehmen, Deckel (9) entfernen und Behälter mit Kaltwasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.

30

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.



Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.



Immer kaltes Wasser eingiessen. Warmes oder heisses Wasser, oder andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.



Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.

Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter (21) drücken. Schalter leuchtet grün auf; das eingebaute Elektronik-System führt automatisch eine Selbst-Diagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind normal.

Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse (5) auf die Abtropfschale (2) richten. Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (6) im Gegenuhrzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.

Wichtig: Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Ebenfalls beim gleichzeitigen Blinken der beiden Temperatur-Kontrollanzeigen (Kaffe Zubereitung und Dampftrieb) muss eine Entlüftung des Gerätes vorgenommen werden.

Sobald die Kontrollanzeige Temperatur konstant leuchtet, ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

Empfehlungen / Hinweise

Probelauf

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, auch nach längerem Unterbruch, das System richtig durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) und bedienen Sie den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (6). Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

Tassen vorwärmen

Vor allem für den ersten Kaffee oder nach längerem Unterbruch empfiehlt es sich, die Tassen vorzuwärmen. Spülen Sie die Tassen mit der Dampf-/Heisswasserdüse aus.

Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes blinkt die Temperatur-Kontrollanzeige, das Gerät wird aufgeheizt.

Nach ca. zwei Minuten leuchtet die Anzeige konstant auf, das Gerät ist nun betriebsbereit.

Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter

Ist der Kaffeebohnenbehälter leer, leuchtet die Kontrollanzeige auf, und das Mahlwerk stellt ab. Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten. Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab und die Kontrollanzeige leuchtet. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffe Zubereitung unbedingt zuerst entlüften. Das Programm kann ohne Entlüftung nicht gestartet werden. Für einen Neustart darf die Kontrollanzeige nicht mehr leuchten.

Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fliessen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5

Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)

Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7)



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach

Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich. Bitte beachten Sie, dass die Wirkung nach dem Verstellen des Mahlgrades erst nach dem Brühen von 3 bis 4 Kaffee feststellbar ist.

Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine dunklere Röstung.

Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten, nur speziell für Esspressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden.

Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Kaffees ist neben der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines Wasser-Entkalkers. Damit wird dem Wasser neben dem Kalk auch vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entnommen. Zudem schont der Wasser-Entkalker durch die teilweise Kalkentnahme auch das Heizsystem der Kaffeemaschine und verlängert damit die Lebensdauer Ihres Gerätes. Leeren Sie den Frischwasserbehälter täglich und füllen Sie ihn mit frischem Wasser wieder auf.

Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, bei längerem Nichtgebrauch das Gerät auszuschalten. Die Aufheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich zwei Minuten.

Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffe Zubereitung vollständig beendet ist.

Zubereitung

Dosierung Tassenfüllmenge

Mit dem Drehschalter (27) regulieren Sie die gewünschte Tassenfüllmenge. Zum Beispiel:

Stufe 5 = Café crème

Stufe 2 = Espresso

Benutzen Sie jeweils die entsprechende Fassengröße.

Einfache oder doppelte Kaffeeportion

Durch Drücken der Starttaste (23) wird jeweils eine Portion Kaffee zubereitet.

Durch zweimaliges Drücken der Starttaste wird eine doppelte Portion Kaffee zubereitet.

Bohnenkaffee

31

Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffeequalität.



Vor jedem Gebrauch prüfen, ob das Dampf-/Heisswasserventil zugedreht ist.

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost (3) unter das Auslauf-System (4) stellen. Drücken Sie die Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus.

Durch wiederholtes Drücken der Starttaste kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

Heisswasser

Der Heisswasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.

32

Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und den Drehknopf (6) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus. Nach der Wasserentnahme Drehknopf wieder zurückdrehen.

Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.



Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.



Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften. Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffe Zubereitung infolge zu hoher Temperatur automatisch gesperrt.



Wenn das Gerät auf Dampf eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffe Zubereitung gesperrt.

Drücken Sie die Taste Dampf  und warten Sie, bis die Kontrollanzeige dauernd leuchtet.

Während dem Aufwärmen blinkt die Kontrollanzeige Dampf.

Dampf-/Heisswasserdüse (5) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (6) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.


Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

33

Drehknopf Dampf/Heisswasser langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

Achtung: Die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken, auf den Abtropfrost richten und Funktion durch Drücken auf Taste Dampf  ausschalten.

Anschliessend den Drehknopf für Dampf-/Heisswasser wieder öffnen und das Gerät solange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis aus der Düse wieder Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt (siehe auch Entlüften, Seite 56) und die beiden Kontrollanzeigen (Kaffe Zubereitung und Dampfbetrieb) nicht mehr blinken.

Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffe Zubereitung.

Cappuccino-Schaum

Füllen Sie eine Tasse nur ca. 1/3 mit kalter Milch und führen Sie die Dampf-/Heisswasserdüse (5) knapp unter die Milch-

oberfläche. Kreisen Sie die Tasse, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampf-/Heisswasserdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiss ist.

Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Kein Betrieb möglich

Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Brühgruppe ist Wasser- und Dampfentnahme möglich.

Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer

Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffeezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampfbetrieb.

Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffe Zubereitung automatisch gesperrt (Sicherheits-thermostat und Überhitzungsschutz).

Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern

bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

Reinigung/Aufbewahrung/Wartung

Reinigung

Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.



Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.



Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!



Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!



Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

Frischwasserbehälter/Abtropfschale/Kaffeessatzbehälter/Kaffeeauslauf-System/Gerät

34

Damit der Serviceraum und die Brühgruppe

(15) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (1) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (8), Abtropfschale (2), Abtropfrost (3) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

35

Das Kaffeeauslauf-System (4) kann zur Reinigung entfernt werden. Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es anschliessend trocken.

Brühgruppe

Die Brühgruppe (15) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters ausschalten und Servicetüre (14) öffnen. Zuerst den Kaffeesatzbehälter (1) entnehmen.

36

Brühgruppe (15) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.

Die Zentraleinheit kann mit hand warmem Wasser und **ohne Spülmittel** gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind. Anschliessend trockenreiben.

37

Für die Reinigung kann das obere Sieb entfernt werden indem man mit dem beigelegten Schlüssel die Schraube im Gegenuhrzeigersinn

löst. Danach alle Teile der Brühgruppe trocknen und das Sieb mit Hilfe des Schlüssels wieder einsetzen.

38 Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (18) zur Reinigung heraus. Verwenden Sie dabei ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Serviceraum gründlich und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

39 Schieben Sie die Brühgruppe am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.



Drücken Sie beim Einschieben der Brühgruppe niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!

Achtung: Bei nicht richtig eingesetzter Brühgruppe blinkt die Kontrollanzeige, die Maschine ist für die Kaffe Zubereitung gesperrt.

Mahlwerk



Nie Wasser ins Mahlwerk geben: Geräteschaden!

Entkalkung

Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit, was die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen garantiert.

Hinweis: aufgrund der komplexen Bauweise des hydraulischen Kreislaufs der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen

(automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen.

Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (22) und der Verbindungzapfen aus Plastik zu dieser Einheit.

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verlängert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

Hinweis: Benutzen Sie hierfür ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. **Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.**

Das Entkalken geschieht folgendermassen:

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (5) stellen und Drehknopf für Dampf/Heisswasser (6) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.

Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.

Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (8) gut ausspülen und mit frischem Wasser auf-

füllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Wichtig

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie.

Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften gesäubert werden.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.

Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Netzschalter leuchtet nicht auf	Keine Spannung auf Gerät	Stecker Anschluss und Sicherung überprüfen
	Servicetüre offen	Servicetüre schliessen
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter blinkt: Brühgruppe nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt	Brühgruppe einschieben bzw. verriegeln
	Kaffeefüllbehälter nicht richtig eingeschoben	Kaffeefüllbehälter richtig einschieben
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter leuchtet konstant: Frischwasser- oder Kaffeebohnenbehälter ist leer	Wasser bzw. Kaffeebohnen auffüllen und Kaffeezyklus neu starten
	Temperatur-Kontrollanzeigen Kaffeezubereitung und Dampfbetrieb blinken: Gerät wurde nach Dampfbenutzung nicht oder zu kurz entlüftet	Gerät nochmals richtig entlüften
Kein Heisswasser/Dampf	Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft	Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
Kaffee ist zu wenig heiss	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse auf Warmhalteplatte stellen oder mit Dampf-/Heisswasserdüse ausspülen
	Kontrollanzeige Kaffeezubereitung blinkt noch	Abwarten bis Kontrollanzeige konstant aufleuchtet
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeefüllbehälter wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 61 entkalken
Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Brühgruppe ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten. Servicetüre schliessen. Das Gerät geht selbständig in Grundstellung zurück

