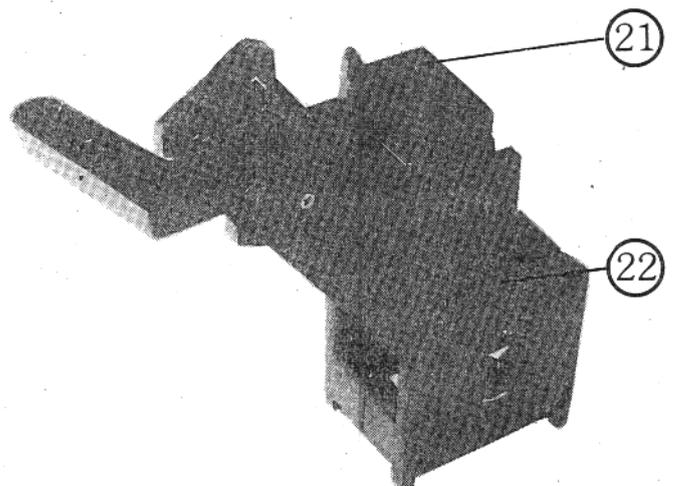
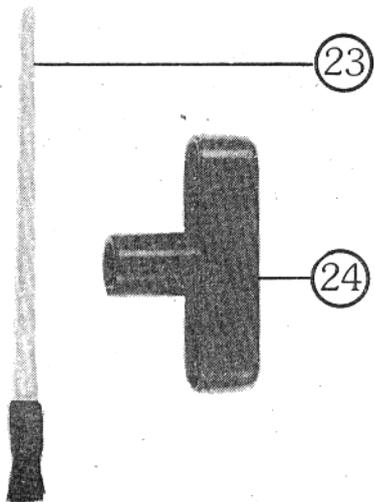
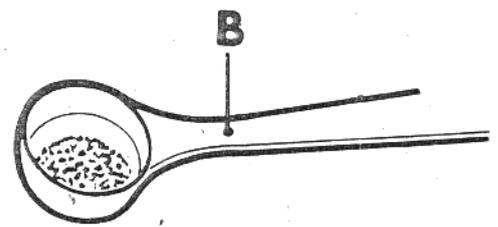
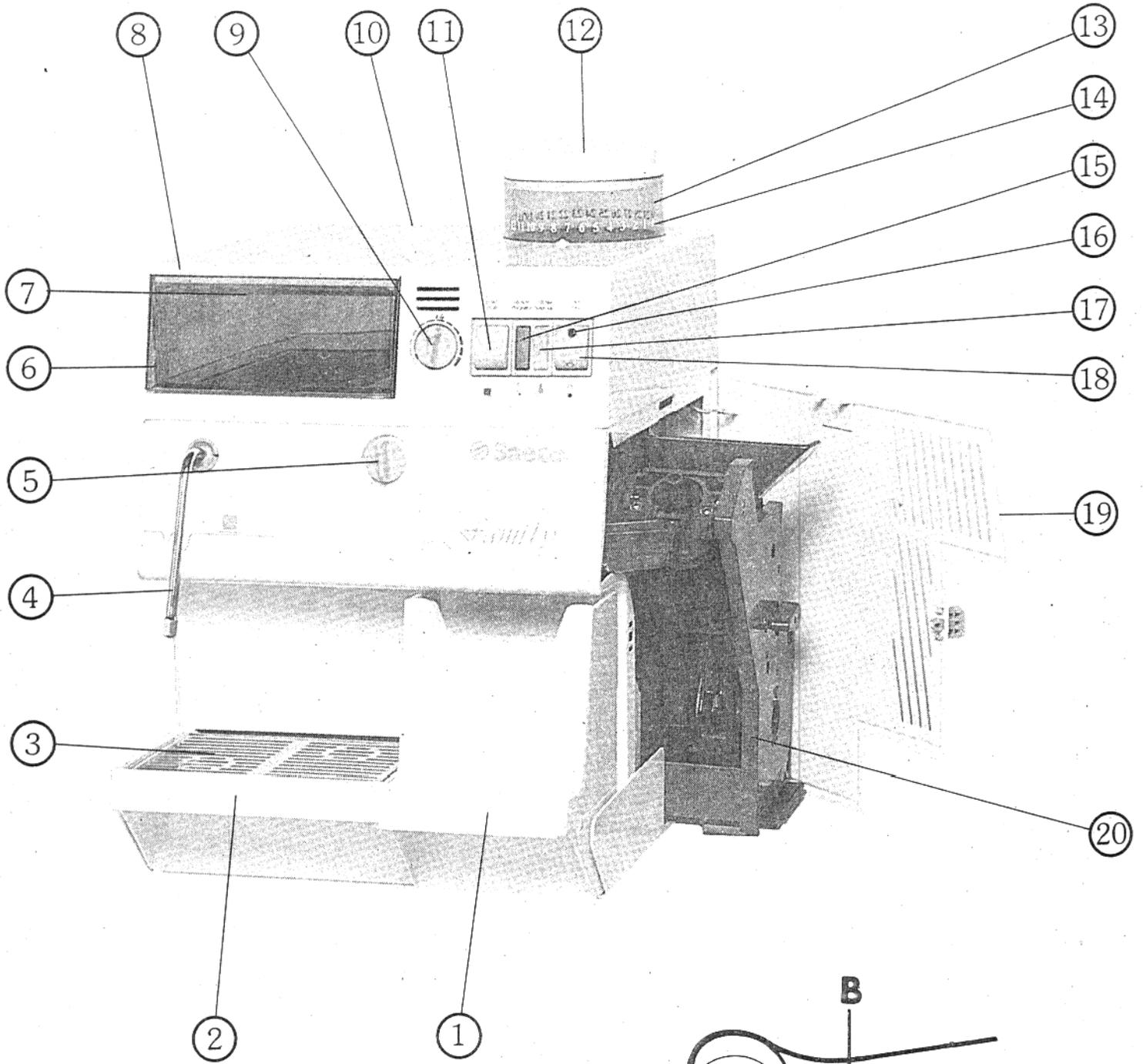


# **Saeco**

# **Family/Family Extra**

**Bedienungsanleitung**



**LEGENDE:**

- |           |  |           |                                   |
|-----------|--|-----------|-----------------------------------|
| <b>1</b>  | Kaffeersatzbehälter                                | <b>13</b> | Bohnebehälter                     |
| <b>2</b>  | Abtropfschale                                      | <b>14</b> | Mahlfeinheitsskala                |
| <b>3</b>  | Abtropfrost  | <b>15</b> | Kontrolleuchte Temperatur (Ready) |
| <b>4</b>  | Heisswasser- / Dampfdüse                           | <b>16</b> | Kontrolleuchte Netz (ON/OFF)      |
| <b>5</b>  | Heisswasser- / Dampfventil                         | <b>17</b> | Dampfschalter (STEAM)             |
| <b>6</b>  | Frischwasserbehälter                               | <b>18</b> | Netzschalter (ON/OFF)             |
| <b>7</b>  | Wasserstandsanzeige                                | <b>19</b> | Servicetüre                       |
| <b>8</b>  | Deckel Frischwasserbehälter                        | <b>20</b> | Brühgruppe                        |
| <b>9</b>  | Wahlschalter für Tassenfüllmenge<br>(Kaffeestärke) | <b>21</b> | Einfülltrichter                   |
| <b>10</b> | Anschlusskabel                                     | <b>22</b> | Arretierhebel                     |
| <b>11</b> | Start- / Stoptaste                                 | <b>23</b> | Reinigungspinsel                  |
| <b>12</b> | Deckel Bohnenbehälter                              | <b>24</b> | Regulierschlüssel für Brühgruppe  |

**TECHNISCHE DATEN**

|                        |   |
|------------------------|---|
| Bezeichnung:           | <b>Saeco Superautomatica Family</b>                       |
| Abmessungen:           | Breite: 28 cm. -Höhe: 36/42 cm.<br>Tiefe: 37 cm.          |
| Gewicht:               | 14 Kg.  |
| Frischwassertank:      | wegnehmbar, transparent, Fassungsvermögen<br>2,5 Liter    |
| Anschlußkabel:         | Länge 120 cm.   |
| Heißwasser-/Dampfdüse: | dreh- und schwenkbar                                      |
| Aufheizzeit:           | ca. 2 Minuten   |
| Spannung:              | bitte das typenschild an der Maschinenunterseite beachten |
| Anschußleistung:       | 1250 Watt   |

Dieses Gerät entspricht den CEE-Richtlinien 87/308 und der norm en 55014 bezüglich Funkentstörung.

## SICHERHEITS- UND WICHTIGE ALLGEMEINE HINWEISE:

Um Beschädigungen der Maschine und Verletzungen des Benutzers zu vermeiden, bitte unbedingt nachfolgende Hinweise beachten:

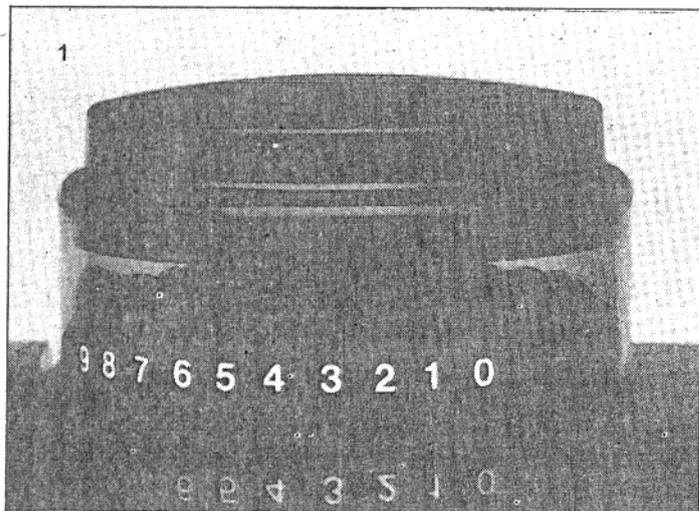
1. Alle Hinweise dieses Handbuchs sorgfältig lesen und es immer griffbereit halten.
2. Die Maschine nie ohne Wasser und Kaffee in Betrieb nehmen.
3. Die Maschine nie in Wasser tauchen oder mit Wasser übergießen.
4. Darauf achten, daß keine Kinder die Maschine bedienen.
5. Versuchen Sie nie, die Maschine, außer der Servicetüre (19), zu öffnen. Andere Bereiche im Inneren der Maschine sind ausschließlich für den Zugang von autorisiertem Servicepersonal bestimmt.
6. Vor Inbetriebnahme bitte prüfen, ob Ihre Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Maschine übereinstimmt.
7. Eingriffe und Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal ausgeführt werden. Andernfalls entfällt jeglicher Garantieanspruch.
8. Die Maschine wurde als Haushaltsmaschine konzipiert. Im Fall von anderweitigem Gebrauch entfallen entsprechende Garantie- und Haftungsansprüche.

### Inbetriebnahme

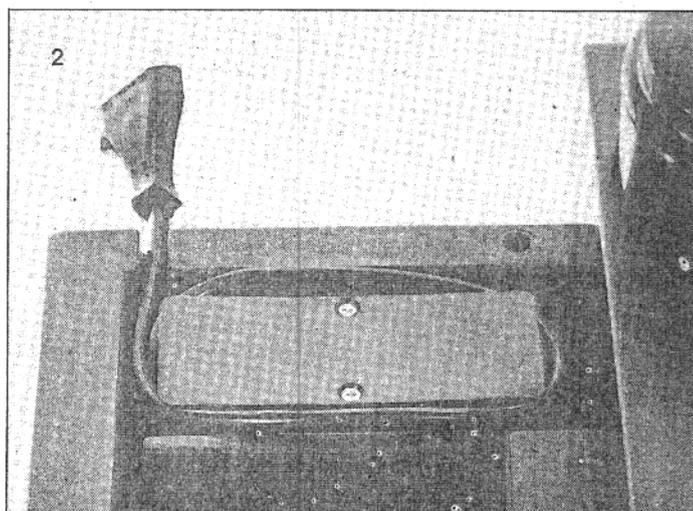
Die **Saeco Superautomatica Family** kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen jedoch, bei längerem Nichtgebrauch die Maschine auszuschalten. Dies ist energiesparend und wirkt sich zudem vorteilhaft auf die Lebensdauer der Maschine aus. Die Aufheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich ca. 2 Minuten.

Mahlfeinheitsskala (13) einstellen; dann frische Kaffeebohnen einfüllen (250 g) und den Deckel (12) auf den Bohnenbehälter (13) setzen (Foto 1).

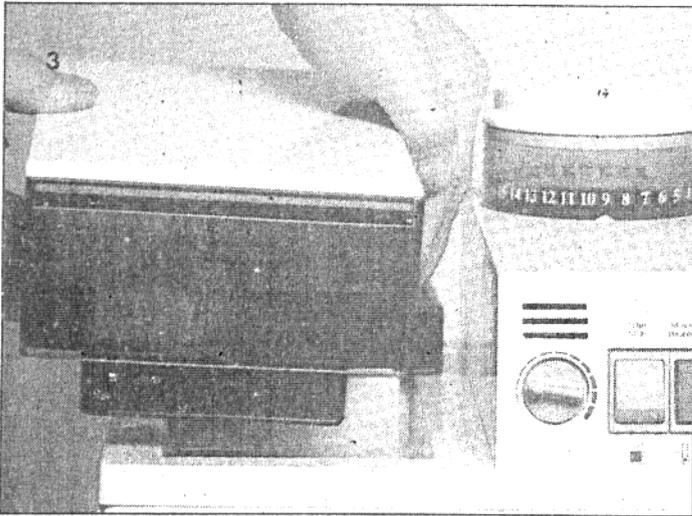
2. Den Frischwasserbehälter (6) abheben und mit Kaltwasser, ca. 2,5 Liter, füllen. Insbesondere in Gebieten mit hartem Wasser (über 7° dH) empfehlen wir unbedingt, gefiltertes Wasser zu verwenden, um die Maschine vor Verkalkung zu schützen und eine gute Kaffeequalität zu gewährleisten. Es eignen sich besonders handelsübliche Krugfilter. Das Ventil am Boden des Behälters verhindert Auslaufen des Wassers, wenn dieser nicht auf die Maschine aufgesetzt ist.



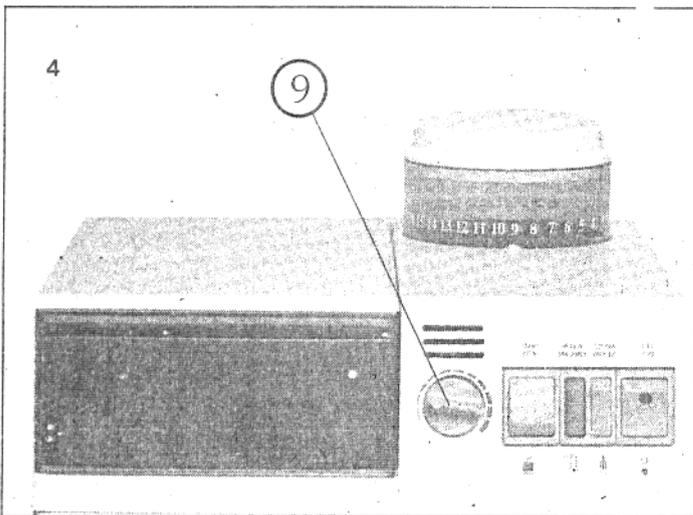
1. Den Mahlgrad auf die Zahl "12" auf der



3. Das elektrische Anschlußkabel (10) auf die benötigte Länge einstellen. Den Rest auf der Kabelaufwickelvorrichtung aufwickeln (den Stecker noch nicht an der Steckdose anschließen) (Foto 2).



4. Den Frischwasserbehälter (6) auf die Maschine aufsetzen, wobei sich das Ventil am Boden des Behälters öffnet. Den Frischwasserbehälter (6) mit Deckel (8) schließen (Foto 3).



5. Den Stecker des Anschlußkabels (10) an der Steckdose anschließen, Netzschalter O/I (18) einschalten. Die Kontrollleuchte Netzschalter (16) leuchtet auf.
6. Heißwasser-/Dampfdüse (4) auf den Abtropfrost (3) richten und das Heißwasser-/Dampfventil (5) im Gegenuhrzeigersinn  $\curvearrowright$  bis zum Anschlag öffnen. Das Heißwasser-/Dampfventil nie mit zuviel Krafteinwirkung betätigen, dies

führt zu Beschädigungen. Die Pumpe läuft automatisch an. Wenn aus der Heißwasser-/Dampfdüse (4) ein kräftiger gleichmäßiger Strahl austritt, Heißwasser-/Dampfventil (5) im Uhrzeigersinn  $\curvearrowleft$  schließen. Die Maschine ist jetzt entlüftet.

7. Ca. 2 Minuten nach dem Einschalten leuchtet die Kontrollleuchte Temperatur (15) auf. Die **Saeco Superautomatica Family** ist jetzt betriebsbereit.

### Achtung!

Vor jeder Kaffeezubereitung kontrollieren, ob ausreichend Wasser im Frischwasserbehälter (6) und Kaffeebohnen im Bohnenbehälter (13) sind. Die Maschine **nie** ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen betreiben!

Bei geöffneter Servicetür (19) und/oder bei nicht eingesetzter Brühgruppe (20) ist die Maschine automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden.

### Vollautomatische Kaffeezubereitung

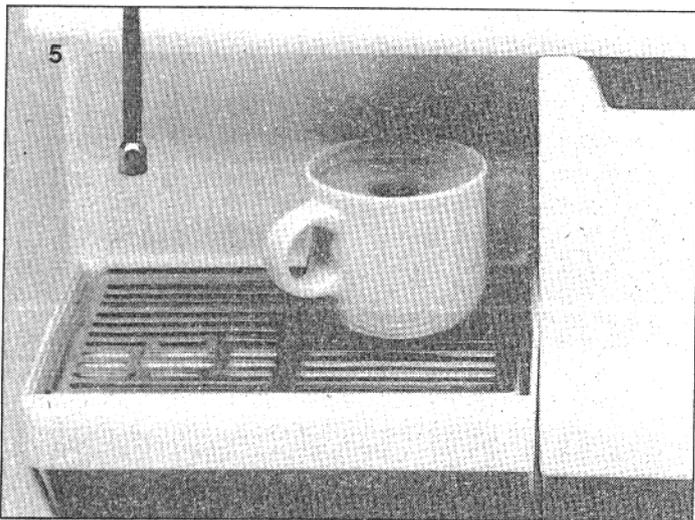
Eine wichtige Voraussetzung für höchste Kaffeequalität ist die Frischvermahlung ganzer Bohnen direkt vor der Brühung. Was bisher mehrere Arbeitsgänge erforderte, produziert die **Saeco Superautomatica Family** auf Knopfdruck. Starker Espresso oder köstlicher, vollaromatischer Kaffee- Sie haben die Wahl. Die besonders durch Espresso bekannt gewordene Druckbrühung hat außer ihrer unübertroffenen

Geschmacksqualität auch gesundheitliche Vorteile. Bei der Espresso-Brühung wird das Aroma besonders mittels Pumpendruck aus dem frisch gemahlene und gepresste Kaffeemehl gelöst. Bei drucklosen Verfahren ist dies nur über Hitzeeinwirkung möglich. Die Druckbrühung hat den Vorteil, daß trotz mehr Aroma sehr viel weniger Gerbsäure und Koffein ausgelöst werden. Espresso und "Schümli"-Kaffee sind daher das unbeschwertere Vergnügen. Viele Leute, die bisher durch Kaffee Probleme mit Magen oder Schlafstörungen hatten, werden diesen Genuß neu erleben und zu schätzen wissen.

## Ristretto, Espresso, Kaffee Crème

1. **Ristretto** ist die konzentrierteste Form eines Espresso, wie man ihn hauptsächlich im Süden von Italien genießt. Hierfür den Wahlschalter für die Tassenfüllmenge (9) weit nach links, ca. in Position 9 Uhr stellen. Für **Espresso** den Wahlschalter ca. in Position 10 Uhr stellen.  
Für **Kaffee Crème** den Wahlschalter ca. in Position 1 Uhr stellen.  
Für größere Gefäße den Wahlschalter noch weiter nach rechts drehen.  
Die obigen Angaben sind als grundsätzliche Richtlinie zu sehen. Die genaue Einstellung variiert nach persönlichem Geschmack und in Zusammenhang mit dem Mahlfeinheitsgrad, um letztendlich die Stärke des Kaffees zu bestimmen.

2. Eine entsprechende Tasse auf den Abtropfrost (3) plazieren (Foto 5).



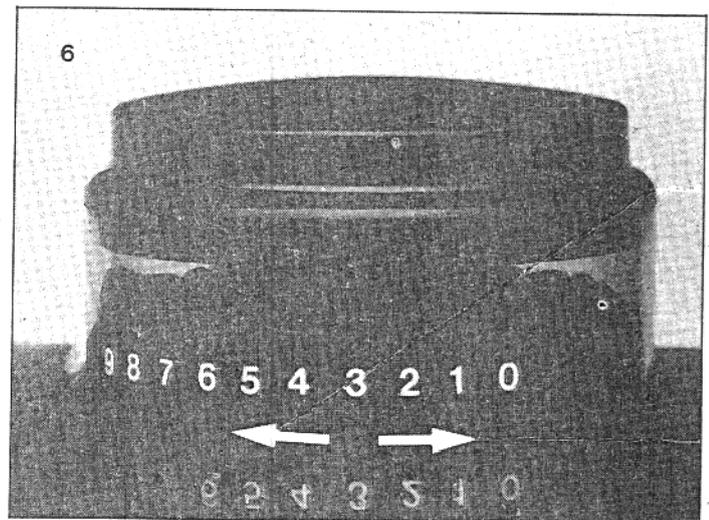
3. Start/Stoptaste ☞ (11) für die Dauer von 2 Sekunden drücken. Die **Saeco Superautomatica Family** macht jetzt die vorgeählte Kaffeemenge vollautomatisch und wirft den Kaffeesatz in den Kaffeesatzbehälter (1).

### Wichtig:

Der Vorgang kann jederzeit abgebrochen werden, indem die Start-/Stoptaste ☞ (11) ca. 2 Sekunden lang gedrückt wird. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn versehentlich der

Wahlschalter für die Tassenfüllmenge (9) zu hoch eingestellt wurde und man die Tasse nicht so weit füllen möchte.

Wenn der Kaffee zu schnell in die Tasse fließt, ist das Mahlwerk für eine zu grobe Mahlung eingestellt und muß auf eine **tiefer**e Zahl auf der Skala eingestellt werden. Wenn der Kaffee nur tropfenweise herausfließt, ist das Mahlwerk auf eine zu feine Mahlung eingestellt und muß auf eine **höhere** Zahl auf der Skala eingestellt werden (Foto 6).



### Feinheitsgrad am Mahlgrad nur bei laufendem Mühlenmotor (während des Mahlvorgangs) verstellen!

Wenn während der automatischen Kaffeezubereitung einmal keine Kaffeebohnen mehr im Behälter (13) sind, stellt das Mahlwerk nicht ab. In diesem Fall Netzschalter O/I (18) ausschalten, Bohnen einfüllen und Netzschalter O/I (18) wieder einschalten. Der abgebrochene Zyklus wird dann normal beendet.

Wenn während der Kaffeezubereitung der Frischwasserbehälter (6) leer wird, muß der Vorgang durch Drücken der Start-/Stoptaste ☞ (11) abgebrochen werden.

Anschließend Wasser nachfüllen und Maschine gemäß Punkt 7 des Abschnitts Inbetriebnahme wieder entlüften.

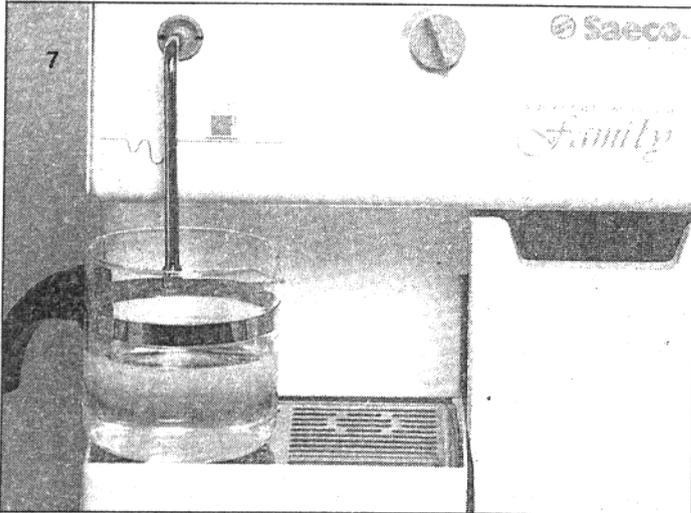
Jedesmal, wenn Kaffeebohnen nachgefüllt werden, unbedingt den Kaffeesatzbehälter (1) und die Brühgruppe (20) herausnehmen und reinigen, wie auf Seite 15 beschrieben.

## Heißwasserentnahme

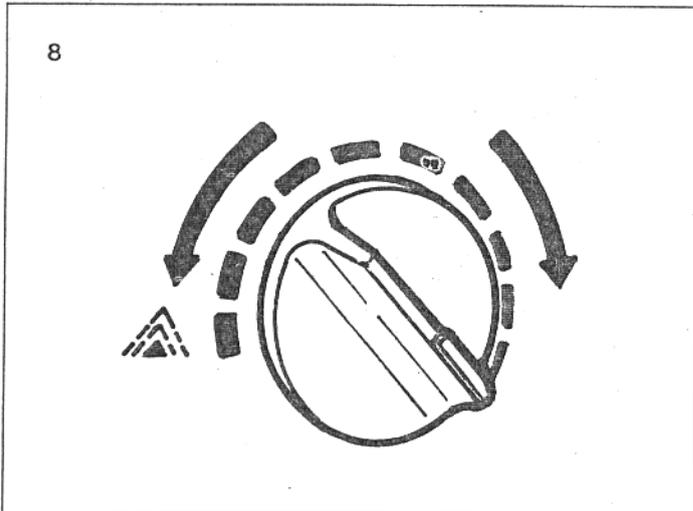
für Tee, Bouillon usw.

Wenn die Maschine eingeschaltet ist und die Kontrollleuchte Temperatur (15) aufleuchtet, ist die Maschine bereit zur Heißwasserentnahme:

1. Glas oder Tasse direkt unter Heißwasser-/Dampfdüse (4) stellen (Foto 7).



2. Heißwasser-/Dampfventil (5) im Gegenuhrzeigersinn ⤴ öffnen (Foto 8). Das Heißwasser tritt nun automatisch aus.



3. Wenn die gewünschte Menge Heißwasser herausgelaufen ist, Heißwasser-/Dampfventil (5) im Uhrzeigersinn ⤵ wieder schließen.

### Achtung:

Das Ventil nur leicht und mit dem angebrachten Gefühl schließen. Mit zuviel Ge-

waltanwendung kann dem Ventil Schaden zugefügt werden. Falls das Ventil tropft und sich nicht ganz schließen läßt, ist dies in der Regel eine Folge von Verkalkung. In diesem Fall ist die Maschine ordnungsgemäß und gründlich zu entkalken und es empfiehlt sich dringend, einen Wasserfilter zu verwenden.

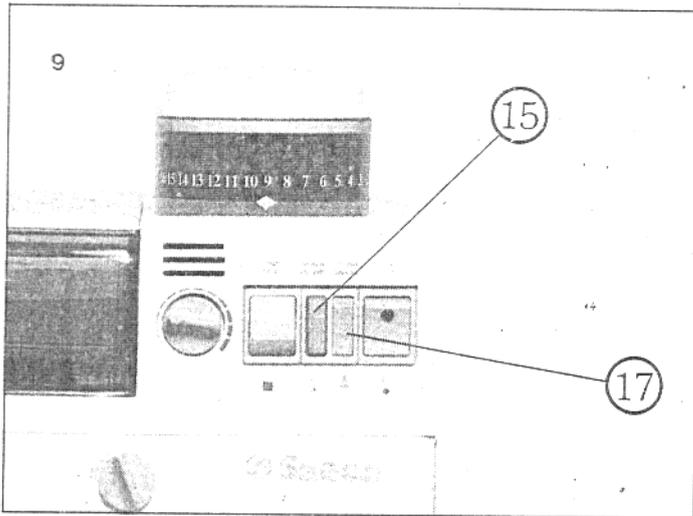
## Dampfzubereitung

für die Erhitzung von Milch für Cappuccino oder andere Flüssigkeiten.

Bei betriebsbereiter Maschine wie folgt:

1. Dampfshalter ⤴ (17) einschalten (Die Kontrollleuchte Temperatur erlischt). Warten bis die Kontrollleuchte Temperatur (15) nach ca. 30 Sekunden wieder aufleuchtet.
2. Heißwasser-Dampfdüse (4) auf den Abtropfstrohm (3) richten und das Heißwasser-/Dampfventil (5) im Gegenuhrzeigersinn ⤴ öffnen, um im System befindliches Wasser austreten zu lassen (ca. 10 Sekunden). Anschließend das Heißwasser-/Dampfventil (5) im Uhrzeigersinn ⤵ wieder schließen.
3. Heißwasser-/Dampfdüse (4) ausschwenken und in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.
4. Heißwasser-/Dampfventil (5) langsam im Gegenuhrzeigersinn ⤴ bis zum Anschlag öffnen. Bei Erwärmung von Milch halten Sie das mit Milch gefüllte Gefäß so, daß die Dampfdüse knapp unter die Milchoberfläche eintaucht. Führen Sie kreisende Bewegungen aus, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Dann erst tauchen Sie die Düse ganz ein und nach ca. 30 Sekunden (mengenabhängig) ist die Milch vollständig erhitzt. Anschließend Heißwasser-/Dampfventil (5) im Uhrzeigersinn ⤵ zudrehen.

**Achtung:** wegen der intensiven Schaumbildung nur wenig Milch in das Gefäß einfüllen. Für die Erhitzung von Milchschaum



eignen sich besonders spezielle Kännchen aus Edelstahl.

5. Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Heißwasser-/Dampfdüse (4) zurückschwenken und Dampfschalter (17) ausschalten.
6. Heißwasser-/Dampfventil (5) wieder öffnen. Die Pumpe läuft jetzt automatisch an. Ventil **mindestens 15 Sekunden offen lassen**, auf jeden Fall aber bis Wasser aus der Heißwasser-/Dampfdüse (4) austritt. Jetzt Heißwasser-/Dampfventil (5) wieder zudreuen.

Die **Superautomatica Family** ist jetzt wieder bereit für vollautomatische Kaffeezubereitung.

### Wichtige Hinweise:

Insbesondere der oben stehende Punkt 6 ist wichtig durchzuführen; da ansonsten bei direkt erfolgreicher Kaffeebrühung die Temperatur wesentlich zu hoch ist. Die Folgen hiervon sind verbrannter Kaffee und übermäßige Verschmutzung der Brühgruppe und des Innenraums mit Kaffeemehl und Kaffeespritzern.

Die Heißwasser-/Dampfdüse ist sofort nach Gebrauch zu reinigen. Rückstände, von zum Beispiel Milch, backen sonst an und sind nur sehr schwierig zu entfernen.

Während der Dampfschalter (17) eingeschaltet ist, bleibt die Maschine für die automatische Kaffeezubereitung gesperrt.

## Pflege des Geräts

Eine stets sauber gehaltene **Superautomatica Family** wird Sie durch eine optimale Kaffeequalität belohnen und außerdem wirkt sich dies vorteilhaft auf die Lebensdauer der Maschine aus.

1. Immer wenn der Bohnenbehälter (13) nachgefüllt wird, mindestens aber 1 bis 2mal wöchentlich ist die Brühgruppe (20) folgendermaßen zu reinigen:

- 1.1 Netzschalter O/I (18) ausschalten und Servicetüre (19) öffnen.

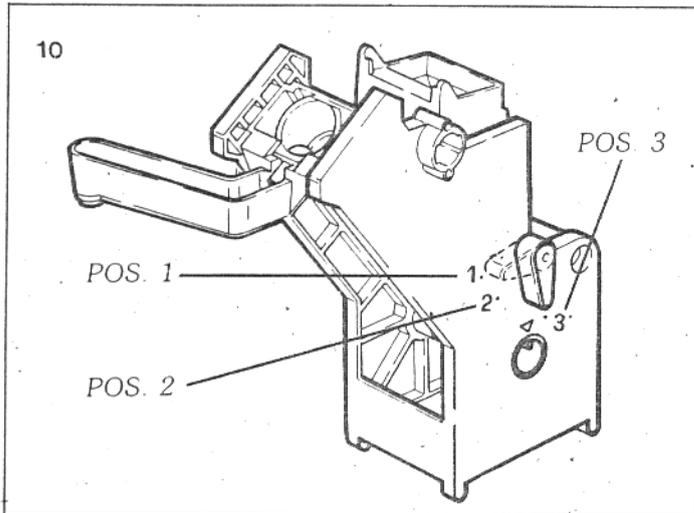
- 1.2 Brühgruppe (20) herausnehmen, indem der Arretierhebel (22) nach unten (Position 3, Foto 10) gedrückt wird. Die Brühgruppe mit heißem Wasser und Spülmittel (wir empfehlen speziellen Kaffee fettlöser) abwaschen. Darauf achten, daß die Öffnungen in den beiden Chromstahlsieben frei sind von Kaffeerückständen. Den Einfülltrichter (21) mit einem Lappen gut trockenreiben, damit der gemahlene Kaffee dort nicht kleben bleibt. Für den Rest der Brühgruppe genügt ein Abschütteln der Wassertropfen und oberflächliches Abtrocknen mit einem Lappen.

### Achtung:

Die Brühgruppe darf nur entnommen werden, wenn die Maschine einen Produktionszyklus komplett beendet hat und die Brühgruppe in Grundstellung ist. Die Grundstellung ist erreicht, wenn wie bei Foto 11 die Pfeilmarkierung und die Nocke übereinanderstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, läßt sich die Brühgruppe nicht entnehmen. **Auf keinen Fall Gewalt anwenden.** Die Servicetüre schließen und die Maschine einschalten. Jetzt muß die Maschine normalerweise den Arbeitszyklus vollenden und die Brühgruppe in Grundstellung gehen. Wenn dies nicht der Fall ist, bitte den Saeco Kundendienst konsultieren.

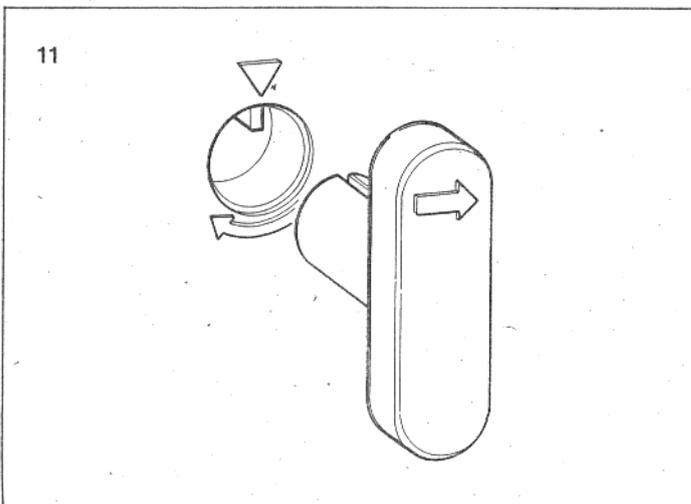
- 1.3 Den Serviceraum mit einem feuchten Lap-

pen oder Schwamm reinigen und anschließend wieder trocknen (Foto 12). Jetzt die Brühgruppe (20) wieder einschieben, indem der Arretierhebel (22) nach unten gedrückt wird (Position 3). Wenn die Brühgruppe eingeschoben ist, einrasten lassen und den Arretierhebel verriegeln (Position 2) und die Servicetüre schließen.



### Wichtig:

Vor dem Wiedereinsetzen der Brühgruppe (20) kontrollieren, ob sie in der markierten Grundstellung ist (Foto 11). Ist dies nicht der Fall, so ist die Brühgruppe **vor dem Einschieben** in die Maschine mit dem mitgelieferten Regulierschlüssel (22) in Grundstellung zu drehen. Beim Drehen gleichzeitig den Arretierhebel nach unten drücken. **Drehrichtung beachten** (foto 11).



### Allgemeine Hinweise:

- Regelmäßig Frischwasserbehälter (6), Abtropfschale (2) und Kaffeesatzbehälter (1) gründlich, mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschließend trockenreiben (nicht in den Geschirrspüler).
- Wenn sich im Frischwasserbehälter Kalkansatz zeigt, das heißt die Innenflächen blind werden oder gar Verkrustungen aufbauen, ist dies ein höchstes Alarmsignal, daß die Maschine verkalkt. Hier ist unbedingt mit Folgeschäden zu rechnen. Zur Abhilfe empfehlen wir, die Maschine und den
- Es empfiehlt sich, den Kaffeesatzbehälter öfters zu entleeren, damit der Serviceraum und die Brühgruppe sauber bleiben..
- Zur Lösung von Kaffeefettrückständen und zur Verhinderung von Verfärbungen empfehlen wir die regelmäßige Reinigung aller betroffenen Geräteteile mit speziellen Kaffeefettlösern.

Frischwasserbehälter gründlich zu entkalken und künftig einen Wasserfilter zu benutzen. Entsprechende Krugfilter sind handelsüblich erhältlich. Schäden, die auf Verkalkung zurückzuführen sind, werden durch die Gerätegarantie nicht abgedeckt. Da solche Schäden oft die Erneuerung wichtiger Geräteteile (Boiler) erfordern, ist bei Nichtbeachtung mit erheblichen Reparaturkosten zu rechnen.

- Von Zeit zu Zeit die Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trockenreiben. Keine Lösungsmittel verwenden. **Maschine niemals in Wasser tauchen oder mit Wasser übergießen.**

### Entkalken

Die Maschine ist grundsätzlich, auch in Gegenden mit weniger hartem Wasser, mindestens zweimal im Jahr zu entkalken. In Gegenden mit mittelhartem Wasser mindestens alle 4 Monate und mit steigender Wasserhärte in noch kürzeren Abständen. Zur Verlängerung dieser Abstände in Gegenden mit über 7° dH und zur gleichzeitigen

Verbesserung der Kaffeequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verringert die erforderlichen Entkalkungsabstände. Jedoch auch bei der Verwendung eines Wasserfilters, genau wie in Gegenden mit sehr weichem Wasser, muß die Maschine trotzdem zweimal pro Jahr entkalkt werden. Dies befreit sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen und garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerung und anderen wichtigen Elementen.

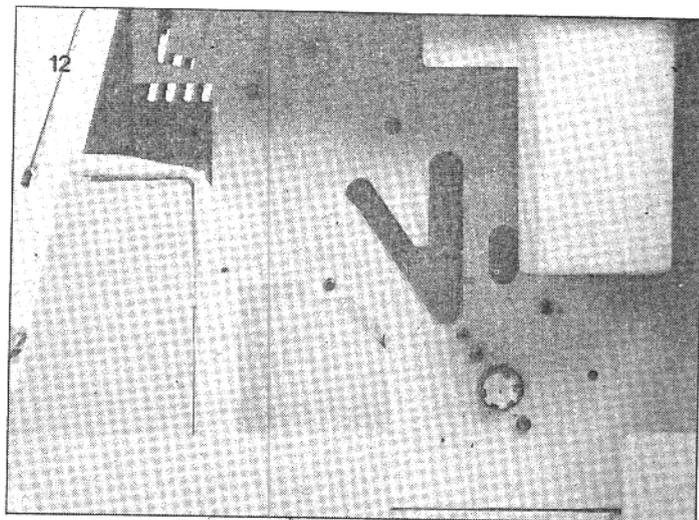
Das Entkalken geschieht folgendermaßen:

1. Einen handelsüblichen Kaffeemaschinenentkalker (wir empfehlen Bio-Entkalker auf Zitronensäurebasis) in der auf der Anleitung angegebenen Menge gelöst in den Frischwassertank einfüllen (2,5 Liter).
2. Das Heißwasser-/Dampfventil (5) öffnen und ca. 1 Minute lang ausfließendes Wasser mit einem Gefäß auffangen.
3. Die Maschine ca. 15 Minuten ausschalten und die Entkalkerlösung einwirken lassen.
4. Maschine wieder einschalten, aufheizen lassen, dann das Heißwasser-/Dampfventil (5) wieder öffnen und die restliche, sich im Frischwasserbehälter befindliche Lösung nahezu durchlaufen lassen. Achtung: Nicht leerlaufen lassen, sonst muß die Maschine wieder entlüftet werden.
5. Den Frischwasserbehälter (6) abnehmen und gut ausspülen. Mit frischem Wasser gefüllt wieder auf die Maschine aufsetzen.
6. Dann durch Öffnen des Heißwasser-/Dampfventils (5) ca. 2 Liter Wasser ausfließen lassen. So bleiben keine Reste der Entkalkungslösung in der Maschine. Die Superautomatica Family ist jetzt wieder betriebsbereit.

### Hinweis:

Falls ein Gerät erheblich verkalkt war, kann es bei zu spät durchgeführtem Entkalkungsvorgang danach zu Störungen kommen. Dies insbesondere durch beim Entkalken in Stücken abgefallene Verkrustungen, welche dann Engpässe an Ventilen, etc. blockieren. Im

Zweifelsfall ist die Maschine dann nochmals zu entkalken oder in den kundendienst zu geben.



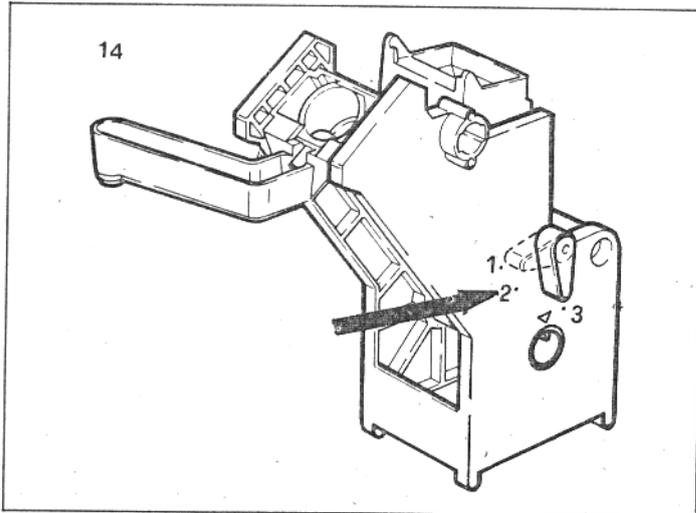
### Störungen, Ursachen und deren Behebung:

Kontrolleuchten leuchten nicht auf.

1. Keine Spannung auf dem Gerät.
  - Überprüfen, ob der Stecker richtig angeschlossen ist. Netzsicherung überprüfen.
2. Servicetüre (19) ist offen:
  - Verschließen.
3. Maschine überhitzt.
  - Maschine ausschalten und 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen. Bei wiederholtem Auftreten dieser Störung die Maschine in Service geben. Die Hauptursache für Überhitzung liegt bei Verkalkungen des Boilers, weil dadurch die Schaltgenauigkeit der Temperaturregelung beeinträchtigt wird.

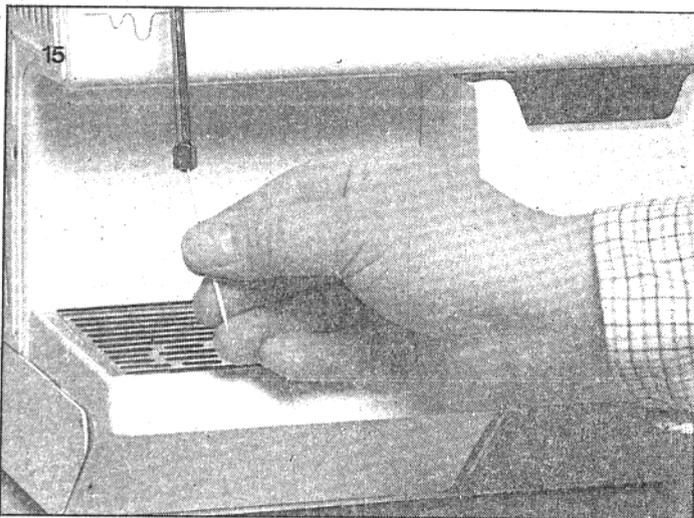
### Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht.

1. Brühgruppe (20) nicht eingeschoben, bzw. nicht verriegelt.
  - Einschieben, bzw. verriegeln (Position 2, Foto 14).
2. Dampfschalter (17) eingeschaltet.
  - Ausschalten und Gerät abkühlen gemäß Punkt 6 Dampfabereitung.



### Es tritt kein Wasser bzw. Kein Kaffee aus.

1. Wasserbehälter (6) leer bzw. nicht eingesetzt.  
— Nachfüllen bzw. einsetzen und entlüften wie bei der Inbetriebnahme Punkt 7 beschrieben.
2. Austrittsöffnung der Heißwasser-/Dampfdüse (4) verstopft (Milchrückstände).  
— Mit dünner Nadel Öffnungen durchstoßen (Foto 15).



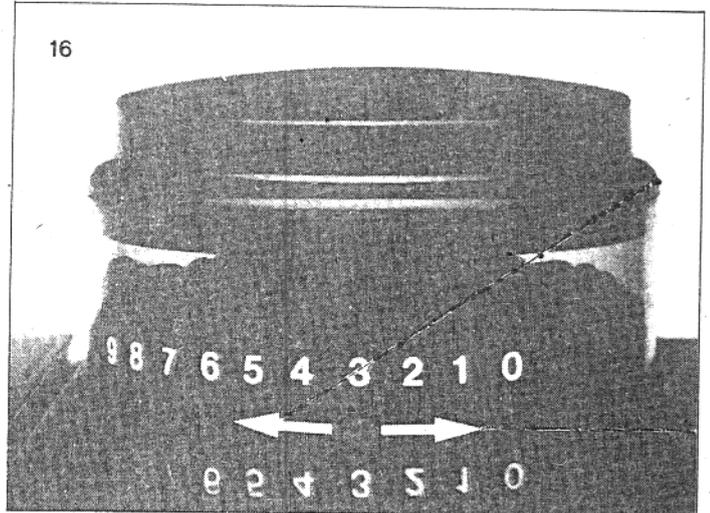
3. Keine Kaffeebohnen mehr im Bohnenbehälter (13).  
— Kaffeebohnen nachfüllen.

### Kaffee fließt zu schnell.

1. Zu grobe Mahlung.  
— Auf feinere Mahlung einstellen, im Uhrzeigersinn (Foto 16).

### Kaffee fließt zu langsam.

1. Zu feine Mahlung.  
— Auf gröbere Mahlung einstellen, im Gegenuhrzeigersinn (Foto 16).



### Kaffee ist zu wenig heiß.

1. Kontrollleuchte Temperatur (15) noch nicht aufgeleuchtet.  
— Abwarten, bis die Kontrollleuchte (15) aufleuchtet.
2. Tasse nicht vorgewärmt.  
— Tasse vorwärmen mittels Heißwasser.

### Kaffee hat keinem Schaum.

1. Ungeeignete Kaffeemischung.
2. Kaffee ist nicht mehr röstfrisch.
3. Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen.

### Erweiterte Bedienungsanleitung für Modell: Super Automatica "Family EXTRA"

Das Modell "Family EXTRA" ermöglicht die Brüfung einer zweiten, bereits vorher gemahlten Kaffeesorte (zum Beispiel koffeinfreier Kaffee, Schonkaffee).

Für diesen Zweck hat die Maschine eine Einfüllöffnung für gemahlten Kaffee. Diese Öffnung befindet sich auf der Oberseite der Maschine (C) und ist mit einem Deckel (A) abgedeckt.

## Kaffe Zubereitung mit gemahlenem kaffee

Wenn die Maschine gemäß Bedienungsanleitung Family betriebsbereit ist, wie folgt vorgehen:

1. Mit dem Kaffeedosierlöffel (B) einen Löffel gemahlenen Kaffee in die Einwurföffnung (C) geben und mit dem dazugehörigen Deckel (A) verschließen.  
Wichtig: Nur so viel Portionen gemahlten Kaffee in die Einwurföffnung geben, wie innerhalb der nächsten halben Stunde verbraucht wird. Die Einwurföffnung ist kein idealer Lagerbehälter für gemahlten Kaffee. Der Kaffee verliert sein Aroma und es besteht die Gefahr von Verklumpen des Kaffeemehls.
2. Dann die Taste für die zweite Kaffeeseite (EXTRA) in Stellung nach unten drücken.
3. Wählschalter für die Füllmenge in die gewünschte Position bringen (Foto 8 der Bedienungsanleitung).
4. Nun eine geeignete Kaffeetasse unter den Auslauf stellen und die start-/Stoptaste für ca. 2 Sekunden drücken.
5. Um wieder kaffee aus ganzen Bohnen zu machen, die Taste EXTRA wieder nach oben drücken und gemäß den Anleitungen der Gebrauchsanleitung vorgehen.

Achtung:

Wenn bei der kaffe Zubereitung nur klares Wasser kommt, so wurde eventuell beabsichtigt, aus ganzen Bohnen Kaffee zuzubereiten und dabei befindet sich irrtümlicherweise der Schalter EXTRA in der Stellung für gemahlten kaffee. Möglicherweise wurde auch vergessen, gemahlten Kaffee einzufüllen oder das Kaffeemehl im Behälter ist durch zu lange Lagerung verklumpt und rutscht nicht nach.

