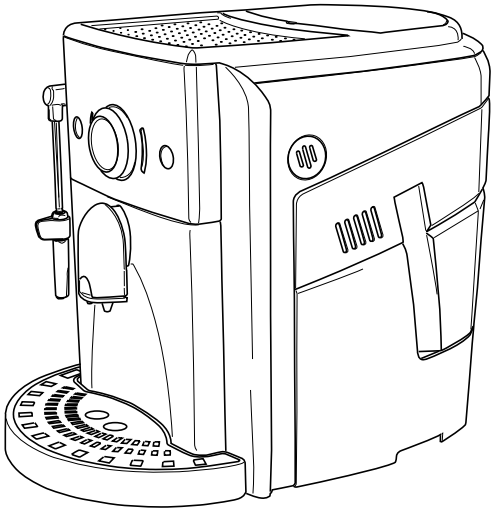
SPIDEM
MY COFFEE

Type Sup 035 - Type Sup 035R

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Spidem My Coffee
Spidem My Coffee Rapid Steam

CE

Italiano
English
Deutsch
Français
Español
Portugal
Nederlands
Polski

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.

Congratulations!

Thank you for purchasing this highest quality espresso coffee machine and for your confidence in our company. Before operating the machine, we recommend carefully reading the operating instructions that explain how to use, clean and maintain it in perfect working order. Please refer an authorized dealer, or to Saeco, if you have any questions. We will be happy to provide any clarifications.

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.

Félicitations !

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café expresso de qualité supérieure et vous remercions de votre confiance. Avant de mettre la machine en marche, nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi qui vous explique comment utiliser, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement. Si vous avez des questions à poser, nous vous prions de contacter le revendeur ou directement notre service consommateurs. Nous vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.

¡Enhorabuena!

Enhorabuena por haber comprado esta máquina de café exprés de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina se aconseja leer atentamente las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas, dirigirse a un revendedor o directamente al fabricante. Será un placer responderle.

Parabéns!

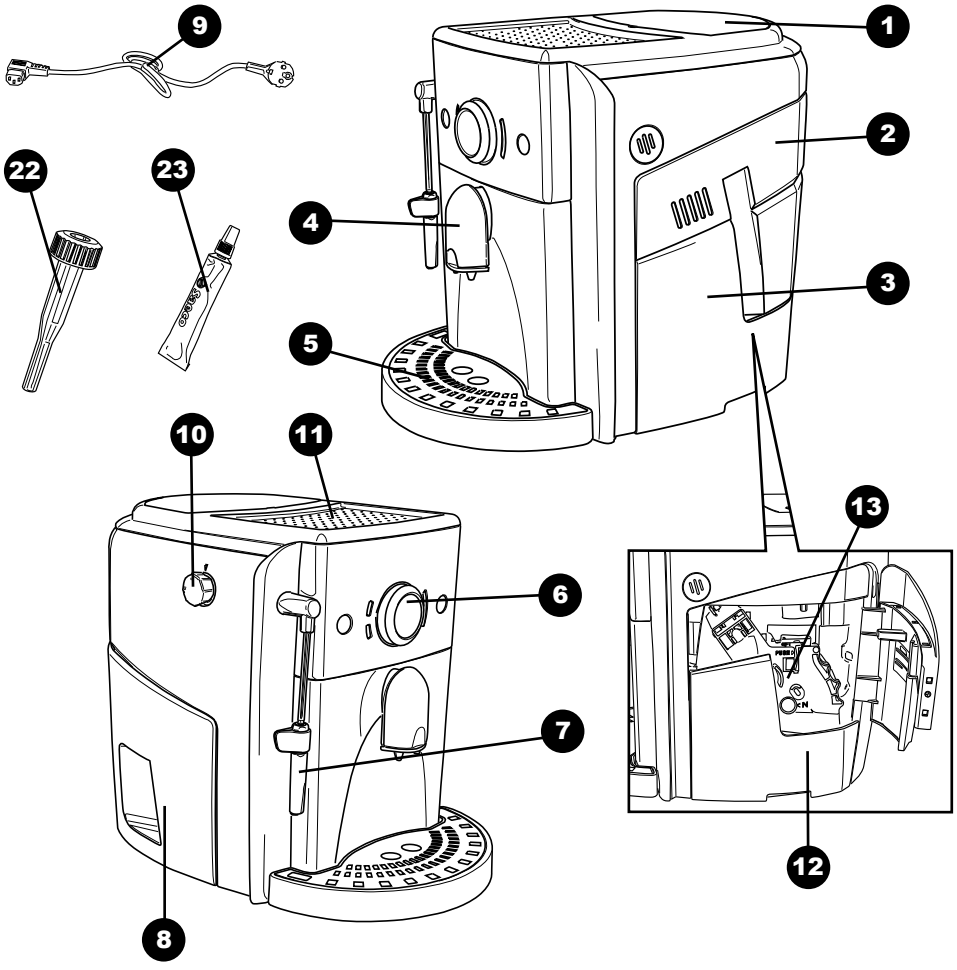
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, dirija-se ao revendedor ou directamente ao fabricante. Teremos o prazer em esclarecer quaisquer outras dúvidas.

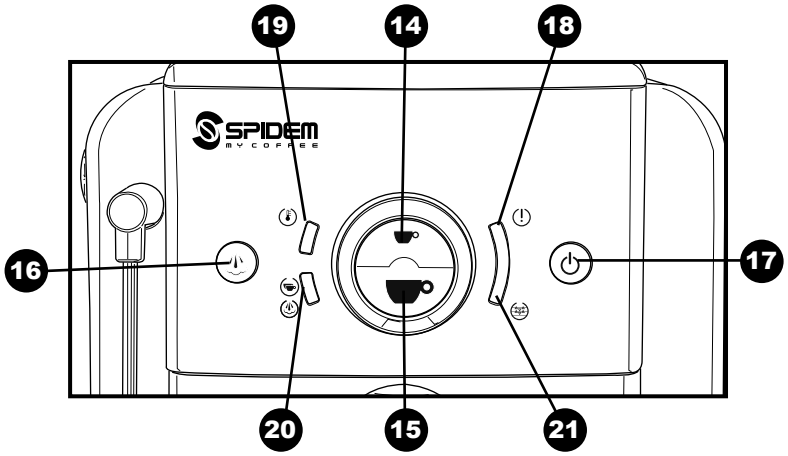
Gefeliciteerd!

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 objaśnią, 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 zaszczyceni mogąc udzielić Państwu wszelkich informacji.


9
1
22
23
2
4
3
5
10
11
13
6
7
12
8


19
14
18
SPIDEM
MY COFFEE
16
17
20
15
21

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.

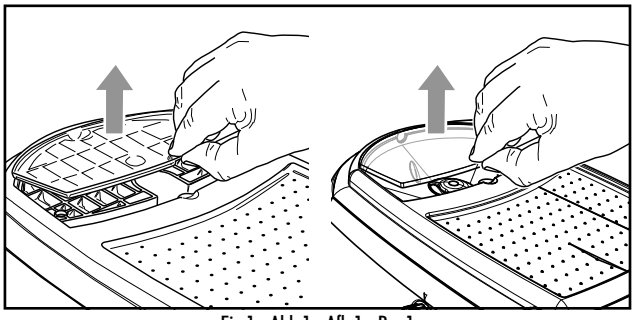


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

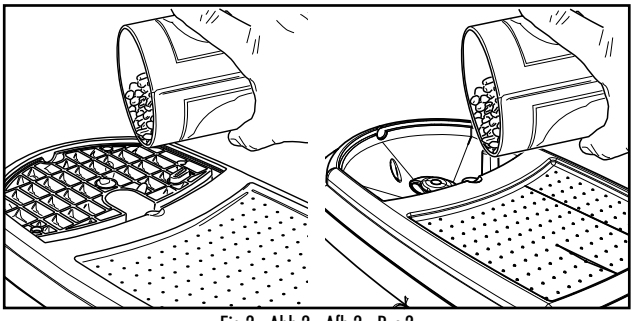


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

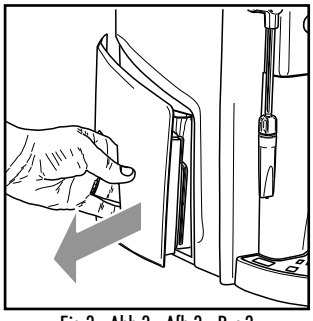


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

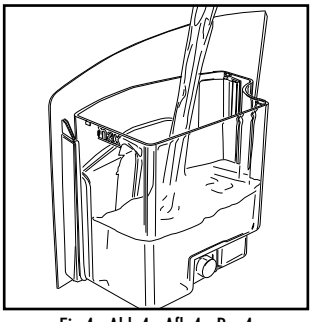


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

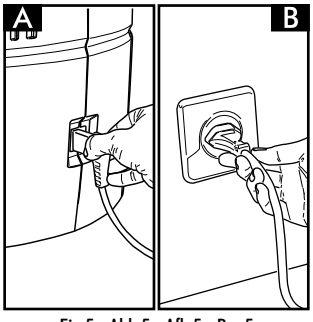


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

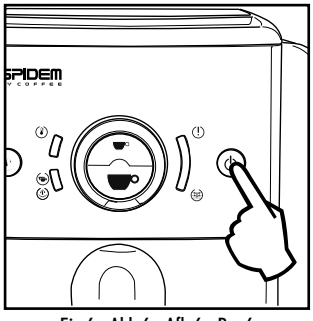


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

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

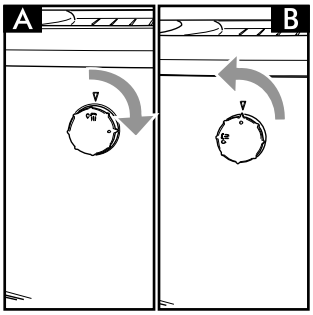


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

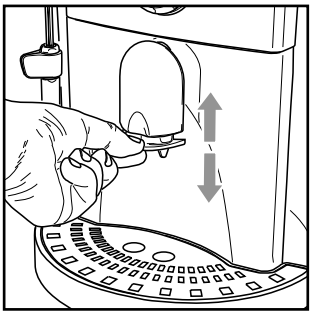


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

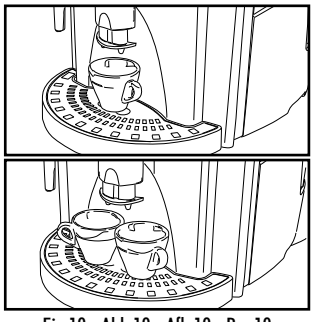


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

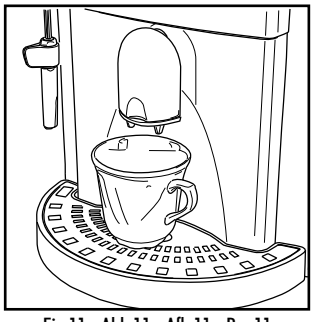


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

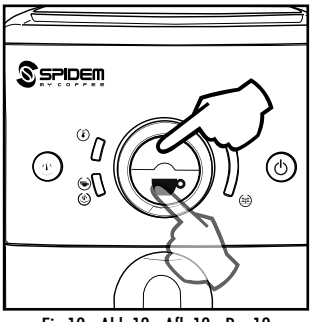


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

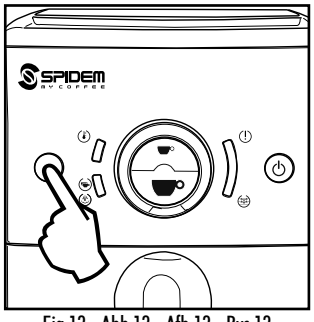


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

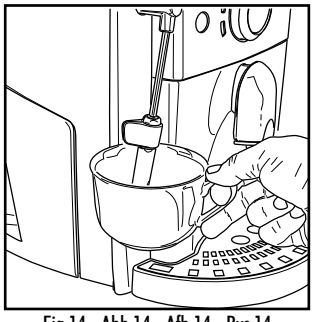


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

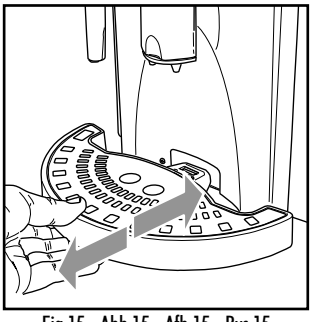


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

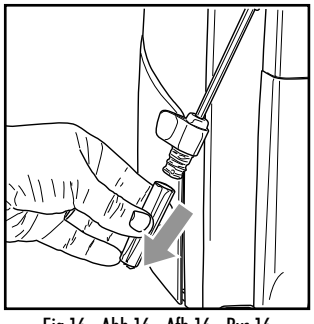


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

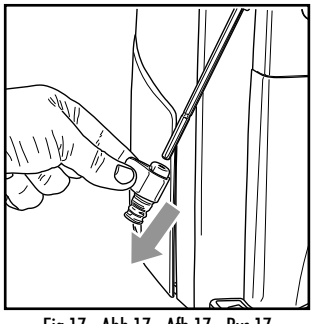


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

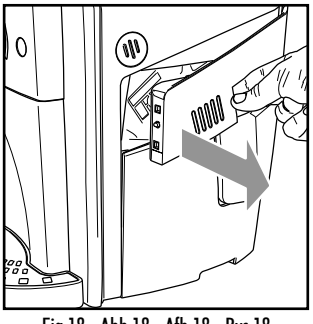


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

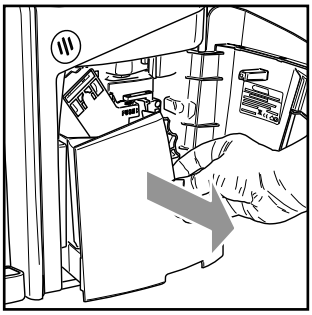


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

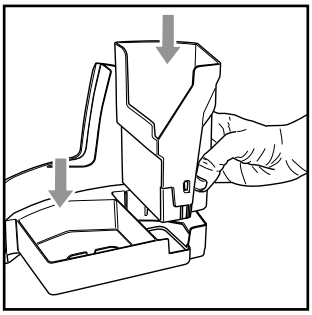


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

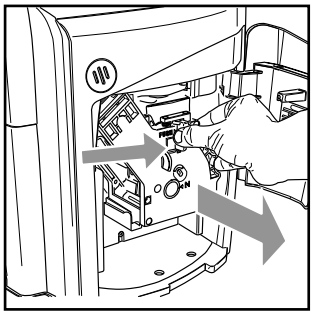


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

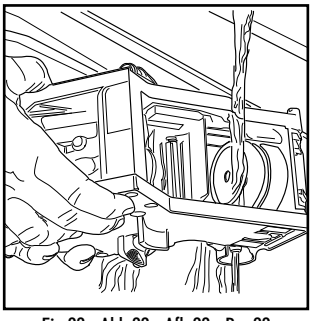


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

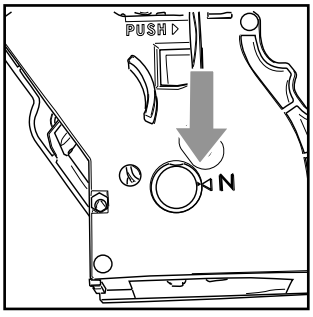


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

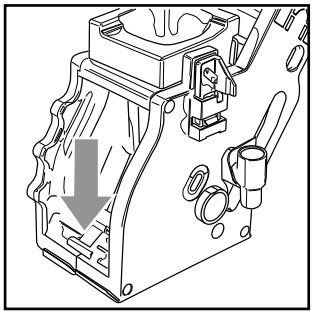


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

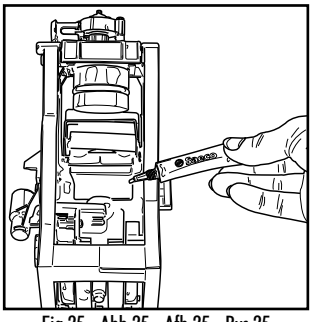


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

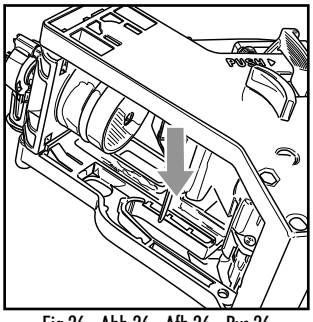


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

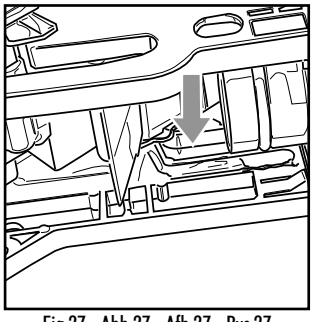


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

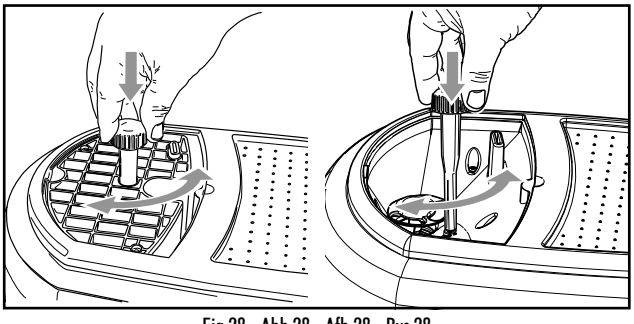


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28

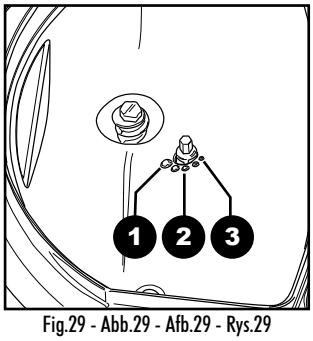


Fig.29 - Abb.29 - Afb.29 - Rys.29

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 od 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.

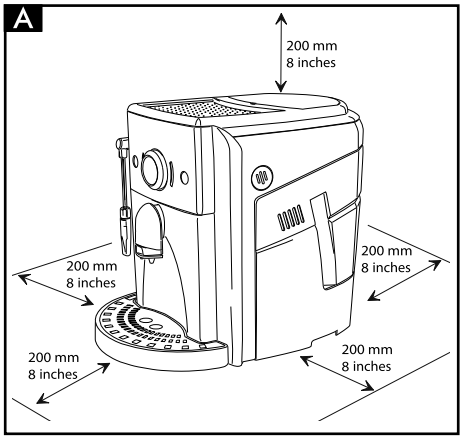
Alimentazione di corrente
Allacciare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

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.

A



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.
Le riparazioni vanno eseguite unicamente da un centro di assistenza autorizzato.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio
In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). 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 Led Allarmi
19 Led Temperatura
20 Led Vapore / Doppio caffè
21 Led Decalcificazione

Accessori

22 Chiave per regolazione macinatura
23 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 raccogligocce (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.

Nota importante: É 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 i led posizionati sul 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.

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); il led (18) comincia a lampeggiare velocemente indicando 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, dopo di che il led (18) lampeggerà lentamente, richiedendo la chiusura del rubinetto (10).

  A questo punto il led (19) inizierà a lampeggiare lentamente, indicando la fase di riscaldamento.

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.

Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni. Viene erogata una piccola quantità d'acqua; in questa fase i led lampeggiano ciclicamente in senso antiorario. Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente.

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

5 REGOLAZIONI

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

5.1 Regolazione macinacaffè

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 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 i led (19) e (20) lampeggiano in modo alternato.
- **(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.

5.3 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.

5.4 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.

6 EROGAZIONE CAFFÉ

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

i Prima di erogare caffè verificare che il led verde di pronto temperatura (19) sia acceso fisso, 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.
- **(Fig.12)** - Per erogare il caffè occorre 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; per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto.

i In questa modalità di funzionamento, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiedere due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina; questa opzione viene segnalata dal led 20 lampeggiante.

- 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 il led verde di pronto temperatura (19) sia acceso.

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).
- 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.

In qualche caso può succedere che all'apertura del rubinetto (10), non esca l'acqua calda e il led (19) lampeggi lentamente. Sarà sufficiente attendere che il led (19) diventi fisso, per ottenere un flusso di acqua calda dal pannarello.

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); si accende il led (20). La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase il led (19) lampeggia.
- Prima di erogare vapore attendere che il led verde (19) si sia acceso in modo fisso.
- **(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.

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 riscaldamento di altre bevande.

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

Dopo aver preparato il latte schiumato erogare il caffè. Premere il tasto (16):
Mod. Mycoffe: eseguire le procedure descritte nel paragrafo 8.1 per riportare la macchina alla temperatura di erogazione del caffè.
Mod. Mycofee Rapid Steam: la macchina esegue automaticamente le procedure per riportare la macchina alla temperatura di erogazione del caffè.

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

8.1 Passaggio da vapore a caffè (solo modello Mycoffe)

- Nel passaggio da erogazione vapore ad erogazione caffè, il led (19) lampeggia velocemente indicando che la macchina è in sovratemperatura e non può erogare caffè.
- Per potere erogare caffè, è necessario scaricare dell'acqua.
  (Fig.7 - Fig.8) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello) (7) e ruotare il pomello Vapore (10) in senso orario; attendere fino a quando non rimane acceso in modo fisso solo il led di pronto temperatura (19). Successivamente chiudere il pomello ruotandolo in senso antiorario.

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 raccoglifondi (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 alla settimana.
- Spegnere 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 raccoglifondi (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.

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 raccoglifondi 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 led 21 che inizia a lampeggiare.

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 pannarello nel tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

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

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.

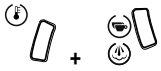
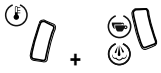
11 SMALTIMENTO

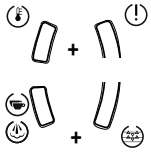
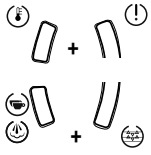
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

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 SPIE PANNELLO COMANDI

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Fissa	Macchina in temperatura pronta: - per l'erogazione del caffè; - per l'erogazione dell'acqua calda.	
Lampeggiante lento	Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione caffè, acqua calda e vapore.	
Lampeggiante veloce	Macchina in sovratemperatura; in questa modalità la macchina non può erogare caffè.	È necessario scaricare dell'acqua in un contenitore ruotando il pomello Vapore (10) fino a quando il led verde di pronto temperatura (19) non rimane acceso in modo fisso.
 **Fissi contemporaneamente**	Macchina in temperatura pronta per l'erogazione del vapore	
 **Lampeggianti in rotazione (alternato)**	Indica macchina in fase di programmazione della quantità di caffè in tazza (vedi par.5.2)	
Lampeggiante lento	Macchina in fase d'erogazione di un doppio caffè.	
Fissa	Quantità d'acqua insufficiente nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile, caricare il circuito ed iniziare nuovamente la procedura.
	Serbatoio caffè vuoto.	Riempire il serbatoio con caffè in grani ed iniziare nuovamente la procedura.
	Cassetto raccogli fondi pieno Vasca recupero liquidi piena	Con la macchina accesa svuotare il cassetto raccogli fondi e la vasca recupero liquidi.
Lampeggiante veloce	Circuito acqua scarico.	Caricare il circuito acqua della macchina come descritto nel paragrafo 4.3.

Segnalazioni	Cause	Rimedi
Lampeggiante lento	Gruppo erogatore, cassetto fondi, sportello di servizio o rubinetto in posizione NON corretta per il funzionamento della macchina.	Per spegnere la luce rossa lampeggiante, verificare che tutti i componenti siano inseriti o chiusi in modo corretto.
Lampeggiante lento	La macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione come descritto nel capitolo 10
 **Lampeggianti in senso antiorario (ciclicamente)**	La macchina sta eseguendo il ciclo di risciacquo.	
 **Lampeggianti contemporaneamente**	La macchina è in una condizione anomala e non permette l'erogazione del caffè, dell'acqua o del vapore.	Spegnere e dopo 30 secondi riaccendere la macchina. Provare 2 o 3 volte. Se la macchina NON si avvia, contattare il centro assistenza.

Problemi	Cause	Rimedi
La macchina non si accende	La macchina non è collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
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 raccoglifondi inserito	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. **(Vedere nota)**	Manca acqua	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (Par.4.3)
	Gruppo Caffè sporco	Pulire il Gruppo Caffè (Par.9.1)
	Circuito non carico	Ricaricare il circuito (Par.4.3)
	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.
	Circuito non carico	Ricaricare il circuito (Par.4.3)
	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 035 - SUP 035R

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 eletricci - 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^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 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.

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6 Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.
C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marker electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is made for brewing espresso coffee using whole coffee beans and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The elegant machine housing has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous, professional use.

Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorized service centres;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at temperatures below 0ºC (32ºF);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

In these cases, the warranty will be voided.

1.1 To Simplify Manual Reading

The warning triangle indicates the instructions that are important for user's safety. Please carefully follow these instructions to avoid serious injury!

References to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. are indicated by numbers or letters. Whenever possible, refer to the illustration.

This symbol is used to highlight information that is particularly important to ensure optimal use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages while reading the operating instructions.

1.2 How to use these Operating Instructions

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

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact Saeco Customer Service.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Nominal Voltage - Power rating - Power supply See label on the appliance
Housing Thermoplastic material
Size (w x h x d) 370 x 370 x 480 mm / 14.6 x 14.6 x 18.9 in
Weight 9 kg / 19.8 lbs
Power cord length 1.2 m / 47.2 in
Control panel Front
Pannarello frothing attachment for making cappuccino
Water tank (removable) 1.7 litres / 57.5 oz
Coffee bean hopper capacity 230 g / 8 oz
Coffee grounds drawer capacity 14 portions
Pump pressure 15 bar
Boiler Stainless steel
Safety devices Thermal fuse

3 SAFETY REGULATIONS

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

Intended Use of the Machine

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

him/her on how to properly use the machine.

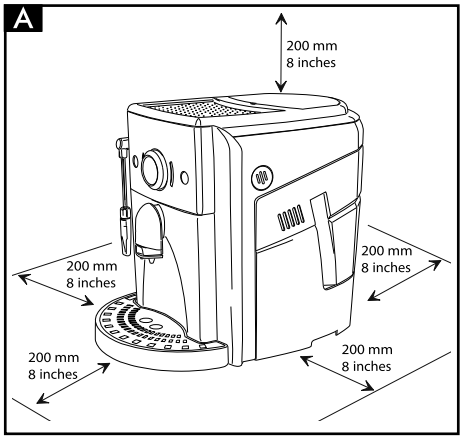
Power Supply
Only connect the coffee machine to a suitable socket. The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

Power Cord
Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged.
If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service centre. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.
Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

For the safety of others
Prevent children from playing with the machine.
Children are not aware of the risks linked with electric household appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

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

Machine Location
Place the coffee machine in a safe place, where there will be no danger of overturning or injury.



Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **Danger of scalding!**
Do not keep the machine at a temperature below 0ºC (32ºF). Frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors.
Do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames in order to prevent its housing from melting or being damaged.

Cleaning
Before cleaning the machine, turn it off by pressing the power button, then pull out the plug from the socket. Wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.
Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Suitable Location for Operation and Maintenance
To ensure correct and efficient performance of the coffee machine, we recommend following the instructions below:
- Choose a level surface;
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown **(Fig. A)**.

Storing the Machine
If the machine is to remain inactive for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place and out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance
In case of failure, problems or a suspected fault resulting from a fall, you should immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.
Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centres.
All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions
In case of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

Key to Machine Components

1 Coffee bean hopper with cover
2 Service door
3 Coffee grounds drawer
4 Dispensing spout (height-adjustable)
5 Drip tray + grill
6 Control panel
7 Hot water / steam wand with Pannarello frother
8 Water Tank
9 Power cord
10 Hot water / steam knob
11 Cup stacking surface
12 Drip tray
13 Brew group

Control panel

14 Small coffee brew button
15 Long coffee brew button
16 Steam button
17 Power button
18 Warning light
19 Temperature light
20 Steam / double coffee light
21 Descaling light

Accessories

22 Grinder adjustment key
23 Brew group lubricant

4 INSTALLATION

For your own safety and that of others, carefully follow the "Safety Regulations" in section 3.

4.1 Machine Packaging

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

4.2 Preliminary Operations

- Remove the drip tray (5) with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a proper place in compliance with the requirements described in the safety regulations (section 3).
- **(Fig.15)** - Place the drip tray (5) into the machine.
- Before plugging the machine into the socket, be sure that all steps outlined in section 4.3 have been completed.

Important Note: Carefully read the explanation of all the warnings displayed by the machine by means of the lights on the control panel (section 12).

4.3 Using the Machine for the First Time

- **(Fig.3)** - Lift the water tank (8) slightly and remove it from its seat.
- **(Fig.4)** - Rinse and fill it with fresh water taking care not to overfill it. Replace the water tank.

Always use only fresh, non-sparkling water to fill the tank (8). Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine with empty tank: make sure there is enough water in the tank.

- **(Fig.1)** - Remove the cover from the coffee bean hopper (1).
- **(Fig.2)** - Pour in coffee beans.

Note: The grill on top of the coffee bean hopper can not and need not be removed.

Always add only coffee beans in the coffee bean hopper (1). Pre-ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

- Replace the cover on the coffee bean hopper (1).
- **(Fig.5A)** - Insert the plug into the socket on the back of the machine.
- **(Fig.5B)** - Insert the plug of the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.
- To turn on the machine simply press the power button (17); the warning light (18) will begin to blink rapidly indicating that the water circuit must be primed.
- **(Fig.7)** - To prime the water circuit, place a container beneath the steam wand (Pannarello frother) (7);
- **(Fig.8)** - Turn the hot water knob (10) clockwise and wait. A small set amount of water will come out of the Pannarello, after which light (18) will blink slowly, indicating that you can turn off the knob (10).

  At this point, the temperature light (19) will begin to blink slowly, indicating that the machine is in warm-up mode.

Note: Before starting the machine after long periods of inactivity or if the water tank has been completely emptied, it is advisable to prime the circuit.

When warm-up is complete, the machine carries out a rinse cycle of the internal circuits. A small amount of water will be dispensed; in this phase the lights blink cyclically in a counter clockwise direction. Wait for this cycle to be completed automatically.

- When the above steps are complete, the machine is ready for use.
- To brew coffee, dispense hot water or steam, and for proper use of the machine, carefully follow the instructions provided.

5 ADJUSTMENTS

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

5.1 Coffee Grinder Adjustment

Coffee is a natural product and its features may change according to its origin and blend. The Spidem coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows using all types of coffee beans available on the market (except caramelized ones).
For this reason we recommend brewing several cups of coffee before adjusting the coffee grinder.

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

Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. Switch the power button to off and remove the plug from the socket before carrying out any type of operation inside the bean hopper. Do not pour coffee beans when the grinder is working.

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.
This adjustment is carried out by adjusting the knob found on the inside of the coffee bean hopper; this knob must be pressed and turned only with the grinder adjustment key (22) provided with the coffee machine.
(Fig.28-29) - While the grinder is running, press and turn the knob (with the supplied key) one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; the grinder adjustment may only be noticed in this way. The references located inside the coffee bean hopper indicate the grind setting.

1 - Coarse Grind
2 - Medium Grind
3 - Fine Grind

English

5.2 Adjusting the Brewed Coffee

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your tastes and/or the size of your coffee cup(s).

Each time you press and release the brew button (14) or (15) the machine brews a pre-programmed amount of coffee, which is different for each button. This amount may be re-programmed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of button (14), which is normally associated with espresso coffee.

- **(Fig.10)** - Place a cup beneath the dispensing spout.
- **(Fig.12)** - Press and hold button (14); in this phase the lights (19) and (20) blink alternately.
- **(Fig.12)** - When the amount of coffee in the cup reaches the desired level, release button (14).

Button (14) is now programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee just programmed.

5.3 Dispensing Spout Adjustment

(Fig.9) - The height of the dispensing spout (4) may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.

Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height.
The recommended positions are:
(Fig.10) - for use with small cups;
(Fig.11) - for use with large cups.

5.4 Stand-by

The machine is designed for energy saving.

After 60 minutes of inactivity, the machine turns off automatically.

To turn the machine on again simply press the power button (17); in this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

6 COFFEE BREWING

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

Before brewing coffee, make sure that the green temperature ready light (19) is solid (not blinking) and that the water tank and the coffee bean hopper are full.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Place 1 or 2 cups beneath the dispensing spout (4). You may adjust the height of the dispensing spout to your cups.
- **(Fig.12)** - To brew the coffee simply press and release button (14) for an espresso coffee, or (15) for a long coffee.
- The brewing cycle is started: To brew 1 coffee press the button just once; to brew 2 coffees press the button twice in a row.

In this mode of operation, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, carried out automatically by the machine; this option is indicated by the blinking double coffee light (20).

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout (4).
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; in any case it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

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

7 DISPENSING HOT WATER

Warning: at the beginning, short spurts of hot water may come out: Danger of scalding. The steam / hot water wand may reach high temperatures: never touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, make sure that the green temperature ready light (19) is on.

When the machine is ready to brew coffee, proceed as follows:

- **(Fig.7)** - Place a cup and/or a container beneath the hot water/steam wand (7).
- **(Fig.8)** - Open knob (10) by turning it clockwise.
- Fill the cup with hot water to the level desired; to stop the hot water dispensing, turn knob (10) counter-clockwise. The machine returns to normal operation.

Occasionally, upon opening knob (10), hot water may not be dispensed and light (19) may blink slowly. Should this happen, simply wait until light (19) stops blinking and remains solid, at which point hot water will be dispensed from the hot water wand.

8 DISPENSING STEAM / PREPARING A CAPPUCCINO

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

Danger of scalding! At the beginning, short spurts of hot water may come out. The steam wand may reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

- **(Fig.13)** - When the machine is ready to brew coffee, press the steam button (16); light (20) will switch on. The machine needs time to preheat; in this phase, light (19) will blink.
- Before dispensing steam, wait until the green temperature light (19) is solid (not blinking).
- **(Fig.7 - Fig.8)** - Place a container beneath the steam wand (Pannarello frother) (7) and open the hot water/steam knob (10) for a few seconds so as to let the residual water come out of the steam wand (Pannarello frother). After a brief moment, a steady jet of steam will come out of the wand.
- Close the steam knob (10).
- Fill 1/3 of the container in which you wish to prepare the cappuccino with cold milk.

Use cold milk for better results when preparing a cappuccino.

- **(Fig.14)** - Immerse the steam wand (Pannarello frother) in the milk to be heated and open the knob (10). Move the container gently up and down to evenly distribute the steam in the milk and level the foam formation.
- After using the steam for the desired time, close the steam knob (10).
- The same procedure can be used to heat other beverages.

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

After preparing the frothed milk, brew the coffee. Press button (16).

My Coffee model: follow the procedure described in section 8.1 to bring the machine back to the coffee brewing temperature.

My Coffee Rapid Steam model: the machine automatically brings itself back to the coffee brewing temperature.

When not in use, the machine automatically reaches the temperature needed to brew coffee to save energy.

8.1 Switching from steam to coffee (My Coffee model only)

- When switching from steaming to coffee brewing, light (19) blinks quickly showing that the machine is over temperature. Coffee may not be brewed.
- In order to brew coffee, a small amount of water must first be dispensed.

  (Fig.7 - Fig.8) - Place a container beneath the steam wand (Pannarello) (7). Turn the steam knob (10) clockwise and wait until only the green temperature ready light (19) is solid (not blinking). Then close the knob by turning it counter-clockwise.

9 CLEANING AND MAINTENANCE

General cleaning

- Maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- **(Fig.16)** - Every day, after steaming milk, remove the external part of the Pannarello frother and wash it with fresh drinking water.
- **(Fig.17)** - Clean the steam wand weekly. In order to do this, please:
  - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
  - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
  - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
  - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
  - Replace the upper part of the steam wand (make sure it is completely inserted).

  Re-assemble the external part of the Pannarello.
- **(Fig.4)** - Clean the water tank on a daily basis.
  - Remove the filter in the water tank and wash it under running drinking water.
  - Re-insert the filter into its seat by gently pressing and turning it.
  - Fill the water tank with fresh drinking water.
- **(Fig.15)** - Empty and clean the drip tray daily.
- **(Fig.9)** - Each week remove the dispensing spout, pulling it downwards, and wash it with lukewarm water. After washing it, place it back in position.
- **(Fig.19-20)** - Clean the service compartment. We recommend emptying and cleaning (on a daily basis):
  - The coffee grounds drawer (3)
  - The drip tray (12).

9.1 Brew Group

- The brew group (13) must be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing button (17) and remove the plug from the socket.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Open the service door (2). Remove the coffee grounds drawer (3) and drip tray (12).
- **(Fig.21)** - Remove the brew group (13) pulling it by the handle and press the "PUSH" button. The brew group must be rinsed only with lukewarm water with NO detergent/soap.
- **(Fig.22)** - Thoroughly rinse the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly rinse and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- **(Fig.23)** - Make sure that the two reference signs match up.
- **(Fig.24)** - Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the "PUSH" button to make sure that the brew group is in the correct position.

Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The brew group lubricant may be purchased in authorized service centers.

- **(Fig.25)** - Lubricate the brew group guides using the supplied lubricant only.
- **(Fig.26-27)** - Apply the lubricant evenly to the guides on both sides of the brew group.
- Insert the brew group in its seat clicking it into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the coffee grounds drawer and the drip tray. Close the service door.

10 DESCALING THE MACHINE

Limescale normally forms with the use of the appliance. Descaling is necessary every 1-2 months or if you notice a reduction in water flow.
When the machine needs descaling, the descaling light (21) begins to blink.

For the descaling process use a non-toxic and/or non-harmful descaling solution for coffee machines, commonly available on the market.

Warning! Never use vinegar as a descaling solution.

(Fig.17) - Before descaling, remove the Pannarello from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

- Turn the machine on by pressing the power button (17). **Wait for the machine to complete the warm up and rinse cycles.**
- Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank.
- **(Fig.7)** - Place a container beneath the steam wand (7).
- **(Fig.8)** - By turning knob (10) clockwise, dispense water in intervals, one cup at a time; to stop dispensing, turn knob (10) counter-clockwise.
- Between each cup, you must allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes, turning the machine off by pressing the power button (17). Empty the container.
- Continue until the descaling solution runs out and the water tank is empty.
- When the descaling solution is finished, rinse the water tank and fill it with fresh water.
- Turn the machine on by pressing the power button (17).
- **(Fig.8)** - Turning the knob (10) clockwise, empty the entire contents of the water tank; to stop dispensing, turn knob (10) counter-clockwise.

When descaling is complete, insert the Pannarello onto the steam spout as described in the “Cleaning and Maintenance" section.

Press the steam button (16) for 7 seconds to deactivate the descaling light.

If you are using a descaling solution other than the one recommended, it is important that you carefully follow the manufacturer’s instructions detailed on the package of the descaling solution.

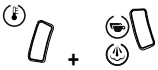
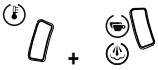
11 MACHINE DISPOSAL

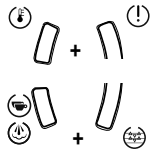
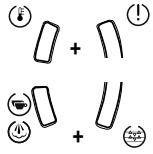
- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

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

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

12 CONTROL PANEL LIGHTS

Warning	Possible Causes	Resolutions
Fixed	The machine is up to temperature for: - brewing coffee; - dispensing hot water.	
Slowly blinking	The machine is warming up to brew coffee, and dispense hot water and steam.	
Quickly blinking	The machine is overheated; in this state the machine cannot brew coffee.	Some of the hot water must be dispensed into a container by turning the steam knob (10) until the green temperature ready light (19) stops blinking and remains lit.
 **Simultaneously fixed**	The machine is at the correct temperature to dispense steam.	
 **Blinking in rotation (alternate directions)**	The machine is programming the amount of coffee to be brewed (see section 5.2).	
Slowly blinking	The machine is brewing a double coffee.	
Fixed	There is not enough water in the water tank.	Refill the water tank with fresh drinking water, prime the circuit and restart brewing.
	The coffee bean hopper is empty.	Refill the coffee bean hopper with coffee beans and restart brewing.
	The coffee grounds drawer is full. The drip tray is full.	With the machine turned on, empty the coffee grounds drawer and the drip tray.
Quickly blinking	The water circuit is empty.	Prime the water circuit of the machine as described in section 4.3.

Warning	Possible Causes	Resolutions
Slowly blinking	The brew group, coffee grounds drawer, service door or knob are in an incorrect position for proper operation of the machine.	To turn off the red light, make sure that all the components are inserted or closed properly.
Slowly blinking	The machine needs to be descaled.	Follow the descaling procedure described in section 10.
 **Blinking cyclically, counter-clockwise**	The machine is carrying out a rinse cycle.	
 **Blinking together**	The machine is malfunctioning and will not brew coffee, or dispense hot water or steam.	Turn the machine off and restart it after 30 seconds. Retry 2 or 3 times. If the machine will NOT turn on, contact the service centre.

Problems	Possible Causes	Resolutions
The machine does not turn on.	The machine is not plugged into an electrical socket.	Plug the machine into an electrical socket.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
Hot water or steam does is not dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand with a pin. **Before attempting to unclog the steam wand be sure that the machine is off and cool.**
	The Pannarello is dirty.	Clean the Pannarello.
The coffee is not creamy enough.	The blend needs to be adjusted, the coffee is not freshly roasted, or the grind is too coarse.	Change the coffee blend, or adjust the grinder as described in section 5.1.
The machine requires too much time to warm-up, or not enough water is dispensed from the steam wand.	The water circuit is clogged with limescale.	Descale the machine.
The brew group cannot be removed.	The brew group is out of position.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group will automatically return to the proper position.
	The coffee grounds drawer is inserted.	Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. **(see note)**	There is no water in the tank.	Refill the water tank and prime the circuit (Section 4.3).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (Section 9.1).
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section 5.1.
	The water circuit is empty.	Prime the circuit again (Section 4.3).
	The dispensing spout is dirty.	Clean the dispensing spout.
The coffee is too weak. **(see note)**	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section 5.1.
The coffee comes out slowly. **(see note)**	The coffee is too fine.	Change the coffee blend or adjust the grind setting as described in section 5.1.
	The water circuit is empty.	Prime the circuit again (Section 4.3).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (Section 9.1).
Coffee comes out of the top or sides of the dispensing spout	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout, including the nozzles.

Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed; in this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section 5.1.

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

EC DECLARATION OF CONFORMITY
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

declare under our responsability that the product:
AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 035 - SUP 035R

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

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
  EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
  Particular requirements for appliances for heating liquids
  EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14
  Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1
  Emission EN 55014-1 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2.
  Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 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
Füllkapazität Kaffeebehälter (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

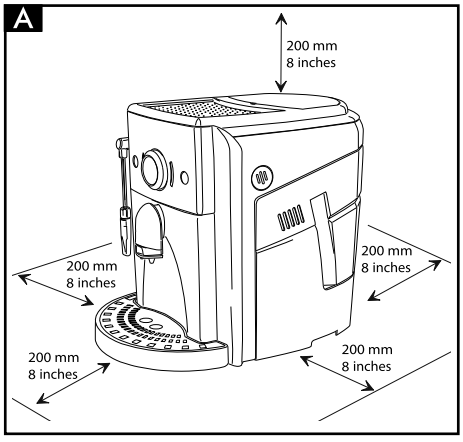
Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

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 benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.



Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten: **Verbrennungsgefahr!**
Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

Standort

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, muss sie mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist.
Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten. Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

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, so ist diese auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. 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 Kohlensäurelöscher (CO_2) 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 Ausgabedüse 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 LED Alarme
19 LED Temperatur
20 LED Dampf / Doppelter Kaffee
21 LED Entkalkung

Zubehör

22 Schlüssel für Einstellung Mahlgrad
23 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 Verpakkung 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.

Wichtiger Hinweis: Der Inhalt des Kapitels 12 sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die LED auf dem Bedienfeld erläutert.

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.

Hinweis: Der 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. Die LED (18) beginnt mit kurzen Intervallen zu blinken, und zeigt damit an, dass eine Entlüftung des Systems vorgenommen 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 eingestellte Menge Wasser aus. Danach blinkt die LED (18) mit langen Intervallen, um anzuzeigen, dass der Hahn (10) wieder geschlossen werden muss.

  Nun beginnt die LED (19) mit langen Intervallen zu blinken, und zeigt damit die Heizphase an.

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

Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben. In dieser Phase blinken die LED zyklisch im Gegenuhrzeigersinn. Warten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird.

- Nach Abschluss dieses Vorgangs ist die Maschine betriebsbereit.
- Zum Entnehmen von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für die korrekte Verwendung der Maschine müssen die folgenden Anweisungen genau befolgt werden.

5 EINSTELLUNGEN

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

5.1 Mahlwerkeinstellungen

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft und Mischung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Spidem ist mit einem Selbsteinstellungssystem ausgestattet, mit dem Bohnen aller handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden können (keine karamellisierten Sorten).
Aus diesem Grunde wird empfohlen, einige Kaffees auszugeben, bevor das Mahlwerk eingestellt wird.

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

Auf der Maschine ist eine Einstellung des Mahlgrades in gewissem Umfange möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen.
Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Bohnenkaffeebehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel gedrückt und gedreht werden.
(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 Einstellung Kaffee in der Tasse

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

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

Im 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 blinken die LED (19) und (20) abwechselnd.
- **(Abb. 12)** - Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (14) loslassen.

Nun ist die Taste (14) programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

5.3 Einstellung Kaffeeauslauf

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

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

Folgende Positionen werden empfohlen:
(Abb. 10) - für kleine Tassen;
(Abb. 11) - für große Tassen.

5.4 Standby

Die Maschine verfügt über eine Energiesparfunktion.

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

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

6 AUSGABE KAFFEE

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

Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter 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.
- **(Abb. 12)** - Für die Ausgabe eines Espresso muss die Taste (14), für einen großen Kaffee die Taste (15) gedrückt und nachfolgend losgelassen werden.
- Anschließend startet der Ausgabezyklus: für die Ausgabe 1 Kaffees wird die Taste nur ein Mal gedrückt. Für die Ausgabe von 2 Kaffees wird die Taste zwei Mal nacheinander gedrückt.

In dieser Betriebsart sorgt die Maschine automatisch für das Mahlen und Dosieren der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung zweier Kaffees erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Option wird durch die blinkende LED 20 angezeigt.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee, aus der Ausgabedüse (4) zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückte Taste abgebrochen werden.

Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft 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 Heißwasser ist zu überprüfen, ob die grüne LED Temperatur bereit (19) eingeschaltet ist.

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.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, wird der Drehknopf (10) im Gegenuhrzeigersinn gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass bei der Öffnung des Hahns (10) kein heißes Wasser ausgegeben wird und die LED (19) mit langen Intervallen blinkt. Nun muss lediglich abgewartet werden, bis die LED (19) dauerhaft aufleuchtet, 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 LED (20) leuchtet auf. Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt die LED (19).
- Vor der Ausgabe von Dampf ist zu überprüfen, ob die grüne LED (19) dauerhaft aufleuchtet.
- **(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) schliessen.
- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

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

Nach der Aufschäumung der Milch den Kaffee ausgeben. Die Taste (16) drücken:
Mod. Mycoffee: Um die Maschine wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen, werden die im Abschnitt 8.1 beschriebenen Vorgänge ausgeführt.
Mod. Mycoffee Rapid Steam: die Maschine führt automatisch die Vorgänge aus, um sich wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen.

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

8.1 Umschaltung von Dampf auf Kaffee (nur Modell Mycoffee)

- Bei der Umschaltung von der Dampfausgabe auf die Kaffeeausgabe blinkt die LED (19) mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschine sich in Übertemperatur befindet und keinen Kaffee ausgeben kann.
- Für die Ausgabe von Kaffee muss Wasser abgelassen werden.

  (Abb. 7 - Abb. 8) - Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (7) stellen und den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn drehen. Abwarten, bis nur noch die LED

Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet. Nachfolgend wird der Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn gedreht und damit geschlossen.

9 REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen 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, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.
- **(Abb. 16)** - Den äußeren Bereich des Pannarellos täglich 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 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 Auslauf 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) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, zumindest aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter (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 waschen 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 nach jeweils 1-2 Monaten und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.
Die LED 21 beginnt zu blinken, wenn die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist.

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 Verpakkung des Produkts mit Wasser mischen 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 komplettablassen, indem der Drehknopf Dampf (10) im Uhrzeigersinn gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Drehknopf Dampf (10) im Gegenuhrzeigersinn gedreht.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello wieder auf der Dampfdüse eingesetzt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.

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

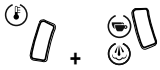
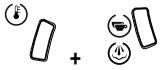
Sollten andere als die empfohlenen Produkte verwendet werden, so wird empfohlen, in jedem Falle die Hinweise des Herstellers auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.

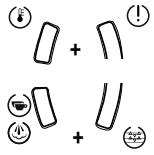
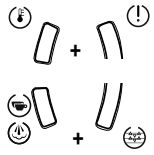
11 ENTSORGUNG

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 KONTROLLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
dauerhaft aufleuchtend	Maschine auf Betriebstemperatur und bereit für - für die Ausgabe des Kaffees. - für die Ausgabe von Heißwasser.	
Langsam blinkend	Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.	
Schnell blinkend	Maschine in Übertemperatur. In diesem Zustand kann die Maschine keinen Kaffee ausgeben.	Das Wasser muss in einen Behälter abgelassen werden, indem der Drehknopf Dampf (10) so lange gedreht wird, bis die grüne LED Temperatur bereit (19) dauerhaft aufleuchtet.
 **gleichzeitig dauerhaft aufleuchtend**	Maschine in Temperatur bereit für die Dampfausgabe.	
 **abwechselnd blinkend**	Zeigt an, dass sich die Maschine in der Phase der Programmierung der ausgegebenen Kaffeemenge befindet (siehe Abschn. 5.2).	
Langsam blinkend	Maschine in Ausgabephase doppelter Kaffee.	
dauerhaft aufleuchtend	Die Wassermenge im Tank ist unzureichend.	Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen, das System entlüften und die Vorgehensweise erneut beginnen.
	Kaffeebehälter leer.	Den Behälter mit Bohnenkaffee füllen und die Vorgehensweise erneut beginnen.
	Kaffeesatzbehälter voll Abtropfschale voll	Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren.
Schnell blinkend	Wassersystem leer.	Das Wassersystem der Maschine füllen, wie im Abschn. 4.3 beschrieben.

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
Langsam blinkend	Brühgruppe, Kaffeesatzbehälter, Servicetür oder Hahn NICHT in der korrekten Position für den Betrieb der Maschine.	Um das dauerhaft aufleuchtende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.
Langsam blinkend	Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.	Die Entkalkung gemäß der Beschreibung im Kapitel 10 vornehmen.
 **blinkend im Gegenuhrzeigersinn (zyklisch)**	Die Maschine führt den Spülzyklus aus.	
 **gleichzeitig blinkend**	Die Maschine weist eine Störung auf und gibt keinen Kaffee, Wasser oder Dampf aus.	Die Maschine ausschalten und nach 30 Sek. wieder einschalten. Diesen Vorgang 2 oder 3 Mal versuchen. Schaltet sich die Maschine NICHT ein, den Kundendienst rufen.

Probleme	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung des Dampfrohres 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 beschrieben 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
	Kaffeesatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeesatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben.	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschn. 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschn. 9.1).
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschn. 4.3).
	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 beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschn. 4.3).
	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 - SUP 035R

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 Elektrowärmegeräten 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 ≤ 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 ≤ 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

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6 Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

1 GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. Au design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

⚠ Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant dans les cas suivants :

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **stockage et utilisation de la machine à une température inférieure à 0°C ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**

Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

1.1 Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.

i Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située sur l'appareil
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	370 x 370 x 480
Poids	9 Kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,7 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	230
Capacité du réservoir à marc	14
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude en faisant très attention : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la

supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation

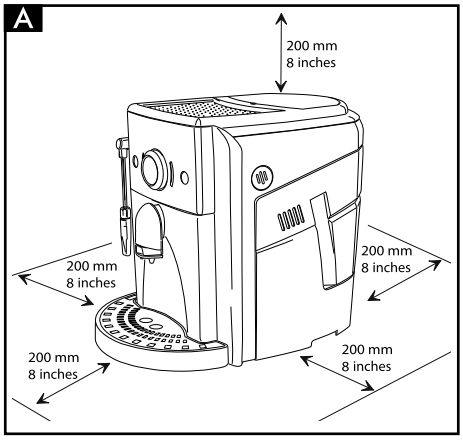
Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.
Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes (vives) ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures !**
Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.



Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**
Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut déconnecter la machine avec la touche ON/OFF et retirer la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau !
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :

- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure **(Fig.A)**.

Rangement de la machine

Si la machine doit rester inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Les réparations ne doivent être effectuées que par un centre d'assistance agréé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Les composants de la machine

1 Réservoir à café en grains avec couvercle
2 Porte de service
3 Tiroir à marc
4 Distributeur (réglable en hauteur)
5 Bac d'égouttement + grille
6 Bandeau de commande
7 Buse de distribution vapeur/eau chaude avec Pannarello
8 Réservoir à eau
9 Câble d'alimentation
10 Bouton robinet eau chaude/vapeur
11 Plaque pour poser les tasses
12 Bac de récupération liquides
13 Groupe de distribution

Bandeau de commande

14 Touche de distribution du café fort
15 Touche de distribution du café allongé
16 Touche de sélection de la vapeur
17 Touche ON/OFF
18 DEL d'alerte
19 DEL de température
20 DEL de vapeur / Café double
21 DEL de détartrage

Accessoires

22 Clé pour régler la mouture
23 Graisse pour le Groupe de distribution

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » indiquées à la section 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison.
Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Opérations préliminaires

- Retirer le bac d'égouttement (5) et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité (section 3).
- **(Fig.15)** - Insérer le bac d'égouttement (5) dans le logement prévu à cet effet sur la machine.
- Avant de brancher la fiche sur la prise de courant, vérifier d'avoir effectué toutes les opérations indiquées à la section 4.3.

Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section 12 qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL se trouvant sur le bandeau de commande.

4.3 Première mise en marche

- **(Fig.3)** - Soulever légèrement les réservoir à eau (8) et le retirer de son logement.
- **(Fig.4)** - Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; il est recommandé de ne pas trop remplir le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

Ne remplir le réservoir (8) qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

- **(Fig.1)** - Retirer le couvercle du réservoir à café (1).
- **(Fig.2)** - Verser le café en grains.

Remarque : La grille se trouvant dans le réservoir à café ne peut ni ne doit jamais être enlevée.

Ne verser que du café en grains dans le réservoir (1). Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Replacer le couvercle sur le réservoir à café (1).
- **(Fig.5A)** - Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
- **(Fig.5B)** - Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (17) ; la DEL (18) commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.
- **(Fig.7)** - Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (7) ;
- **(Fig.8)** - Tourner le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre et attendre. Une quantité d'eau réglée sortira du Pannarello ; la DEL (18) clignotera doucement, en demandant ainsi la fermeture du robinet (10).

  Maintenant la DEL (19) commence à clignoter doucement, ce qui indique la phase de réchauffage.

Remarque : Avant de remettre la machine en marche après une longue période d'inactivité ou bien si le réservoir à eau a été entièrement vidé, il est conseillé d'amorcer le circuit.

Une fois la phase de montée en température terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée ; pendant cette phase les DEL clignotent régulièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.

- La machine est prête à l'emploi lorsque les opérations ci-dessus ont été effectuées.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

5 RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

5.1 Réglage du moulin à café

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine et son mélange. La machine à café Spidem est munie d'un système de réglage automatique permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (pas caramélisé).
Voilà pourquoi il est conseillé de distribuer quelques cafés avant de régler le moulin à café.

Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Désactiver l'interrupteur général et retirer la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.
Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.
(Fig.28-29) - Appuyer sur le pivot, le tourner d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.
Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.

1 - Mouture Grosse
2 - Mouture Moyenne
3 - Mouture Fine

5.2 Réglage du café dans une tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois que l'on appuie et que l'on relâche les touches (14) ou (15), la machine distribue une quantité, programmée et différente, de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. On peut associer une distribution de café à chaque touche ; ce qui se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche (14), à laquelle on associe normalement le café expresso.

- **(Fig.10)** - Mettre une tasse sous le distributeur.
- **(Fig.12)** - Appuyer sur la touche (14) et la garder enfoncée ; pendant cette phase les DEL (19) et (20) clignotent alternativement.
- **(Fig.12)** - Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâcher la touche (14).

Maintenant la touche (14) est programmée ; chaque fois que l'on y appuie et que l'on la relâche, la machine distribue la même quantité que programmée précédemment.

5.3 Réglage du distributeur de café

(Fig.9) - Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement.
Positionner le distributeur ainsi :
(Fig.10) - pour utiliser de petites tasses ;
(Fig.11) - pour utiliser de grandes tasses.

5.4 Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie.

60 minutes après la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche (17) ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

6 DISTRIBUTION DE CAFÉ

Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier si le réservoir à eau est rempli.

Avant de distribuer du café, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) reste allumée de manière fixe, que le réservoir à eau et que le réservoir à café sont remplis.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Placer une ou bien deux tasses (grandes ou petites) sous les buses du distributeur (4) ; ce dernier peut être réglé en hauteur afin qu'il s'adapte aux tasses.
- **(Fig.12)** - Pour distribuer du café, il faut appuyer et relâcher la touche (14) pour un café expresso, ou la touche (15) pour un café allongé.
- Le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer sur la touche une seule fois ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur la touche.

Avec ce mode de fonctionnement, la machine mout et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par la DEL 20 clignotante.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler du distributeur (4).
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût plus intense du café.

7 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la DEL verte de température atteinte (19) est allumée.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- **(Fig.7)** - Placer une tasse et/ou un récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur (7).
- **(Fig.8)** - Tourner le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

Quelquefois il se peut que, lorsqu'on ouvre le robinet (10), l'eau chaude ne s'écoule pas et la DEL (19) clignote doucement. Il suffira d'attendre que la DEL (19) reste allumée fixe, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

8 DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.13)** - Avec la machine prête à distribuer du café, appuyer sur la touche (16) ; la DEL (20) s'allume. La machine nécessite un temps de préchauffage, au cours de cette phase la DEL (19) clignote.
- Avant de distribuer de la vapeur, attendre que la DEL verte (19) reste allumée fixe.
- **(Fig.7 - Fig.8)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (7) ; ouvrir le bouton (10) « Eau chaude/vapeur » pendant quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans la buse de vapeur (Pannarello) sorte. Quelques instants après, seule la vapeur sera distribuée.
- Fermer le bouton (10).
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

- **(Fig.14)** - Plonger la buse de vapeur (Pannarello) dans le lait à réchauffer et ouvrir le bouton (10) ; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.
- Après avoir terminé d'utiliser la vapeur, fermer le bouton (10).
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

Une fois le lait émulsionné, distribuer du café. Appuyer sur la touche (16) :
Modèle Mycoffee : suivre les instructions décrits à la section 8.1 pour que la machine revienne à la température de distribution du café.
Modèle Mycoffee Rapid Steam : la machine revient automatiquement à la température de distribution du café.

En cas de périodes d'inutilisation, la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

8.1 Passage de la vapeur au café (modèle Mycoffee seulement)

- Lors du passage de la distribution de vapeur à la distribution de café, la DEL (19) clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café, il faut faire couler de l'eau.

  (Fig.7 - Fig.8) - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello) (7) et tourner le bouton vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre; attendre

jusqu'à ce la DEL de température atteinte (19) reste allumée fixe. Enfin, fermer le bouton en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.
- **(Fig.16)** - Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello et la laver avec de l'eau potable fraîche.
- **(Fig.17)** - Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur une fois par semaine. Pour ce faire il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

  Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.
- **(Fig.4)** - Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
  - Extraire le filtre situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le filtre dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- **(Fig.15)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- **(Fig.9)** - Une fois par semaine, retirer le distributeur en le tirant vers le bas et le laver à l'eau tiède. Après l'avoir lavé, le replacer dans son logement.
- **(Fig.19-20)** - Nettoyer le logement de service. Nous vous recommandons de nettoyer et de vider chaque jour :
  - le tiroir à marc (3)
  - le bac de récupération liquides (12).

9.1 Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution (13) chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, une fois par semaine au moins.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur (17) et ôter la fiche de la prise de courant.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Ouvrir la porte de service (2). Retirer le tiroir à marc (3) et le bac de récupération liquides (12).
- **(Fig.21)** - Enlever le Groupe de distribution (13) en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.
- **(Fig.22)** - Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine
- **(Fig.23)** - Vérifier que les deux repères coïncident.
- **(Fig.24)** - Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**

- **(Fig.25)** - Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.
- **(Fig.26-27)** - Distribuer la graisse de façon uniforme sur les convoyeurs latéraux.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans le logement prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Introduire le tiroir à marc et le bac de récupération liquides. Fermer la porte de service.

10 DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 à 2 mois ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.
La DEL 21 commerce à clignoter lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.

Pour détartrer, il est possible d'utiliser un produit détartrant pour machines à café ni toxique ni nocif, normalement disponible dans le commerce.

Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

(Fig.17) - Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello de la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (17). **Attendre que la machine ait terminé les cycles de rinçage et de préchauffage.**
- Mélanger le produit détartrant avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et verser cette solution dans le réservoir à eau.
- **(Fig.7)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur (7).
- **(Fig.8)** - Vidanger le réservoir à l'aide d'une tasse à la fois, en tournant le bouton vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour arrêter la distribution, tourner le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF (17) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- Répéter ces opérations jusqu'à épuisement de la solution détartrante dans le réservoir.
- Dès que la machine aura terminé la solution détartrante, rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.
- Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Vidanger le contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre. La distribution s'arrête en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello dans la buse de vapeur comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

Appuyer sur le bouton (16) pendant 6 secondes pour désactiver l'alarme du détartrage.

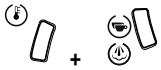
En cas d'emploi d'un produit autre que celui qui a été conseillé, nous vous prions de toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage de la solution détartrante.

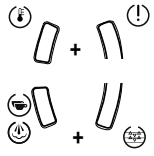
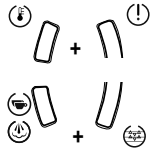
11 ÉLIMINATION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

12 VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
Allumée fixe	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude.	
Clignotement lent	Machine en phase de réchauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.	
Clignotement rapide	La température de la machine est trop élevée ; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café.	Il est nécessaire de purger l'eau dans un récipient en tournant le bouton Vapeur (10) jusqu'à ce que la DEL verte de température atteinte (19) reste allumée fixe.
Allumées fixes en même temps	La machine a atteint la température nécessaire pour la distribution de vapeur	
 **Clignotement tournant (alternatif)**	Cela indique que la machine est en train de programmer la quantité de café dans la tasse (voir section 5.2)	
Clignotement lent	Machine en phase de distribution d'un café double.	
Allumée fixe	Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, réamorcer le circuit et recommencer le procédé.
	Réservoir à café vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer le procédé.
	Tiroir à marc plein Bac de récupération liquides plein	Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc et le bac de récupération liquides.
Clignotement rapide	Circuit de l'eau désamorcé.	Amorcer le circuit de l'eau de la machine comme il est décrit à la section 4.3.

Signalisations	Causes	Remèdes
Clignotement lent	Le groupe de distribution, le tiroir à marc, la porte de service ou le robinet NE se trouvent PAS dans la bonne position de fonctionnement de la machine.	Pour que la lumière rouge s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou bien serré de façon correcte.
Clignotement lent	La machine nécessite un cycle de détartrage.	Effectuer le détartrage comme il est décrit à la section 10
 **Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)**	La machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage.	
 **Clignotantes - en même temps**	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur.	Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. **Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.**
	Pannarello sale.	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas.	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.1.
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Tiroir à marc inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine mout, mais le café ne sort pas. **(voir remarque)**	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Sect.4.3).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (Sect. 4.3).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section 5.1.
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. **(voir remarque)**	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section 5.1.
Le café coule lentement. **(voir remarque)**	Le café est moulu trop fin.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section 5.1.
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (Sect. 4.3).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (Sect.9.1).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section 5.1.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

DECLARATION DE CONFORMITÉ 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

déclarons sous notre responsabilité que le produit:
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 035 - SUP 035R

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
  Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
  EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
  Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14
  Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
  Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
  Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives 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 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;**
- **reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquier componente de la máquina;**
- **almacenamiento o uso de la máquina a una temperatura inferior a los 0º C;**
- **utilización de repuestos y accesorios no originales.**

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura

El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.

Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar estas páginas durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar estas instrucciones para el uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación Véase placa en el aparato
Estructura exterior Termoplástico
Dimensiones (l x a x p) (mm) 370 x 370 x 480
Peso 9 kg
Longitud cable 1,2 m
Panel de mandos En la parte delantera
Pannarello Especial para capuchinos
Depósito de agua 1,7 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr) 230
Capacidad del cajón de recogida de posos 14
Presión bomba 15 bar
Caldera Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad Termofusible

3 NORMAS DE SEGURIDAD

No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de

una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

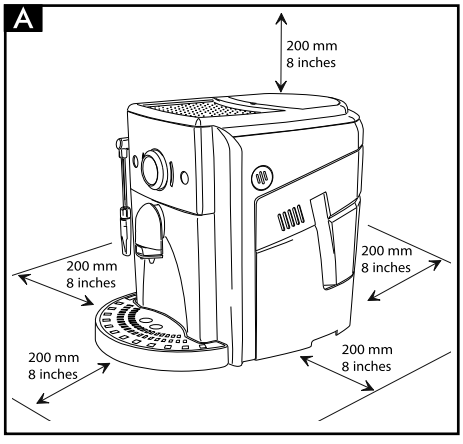
Alimentación de corriente
Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.
La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación
Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está deteriorado, el fabricante o el servicio de asistencia al cliente deben encargarse de la sustitución. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite. No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.
Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas
Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.
Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras
No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **¡riesgo de quemaduras!**
Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

Colocación
Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡riesgo de quemaduras!**
No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina. No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.



Limpieza
Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente. Esperar hasta que la máquina se enfríe.
¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.
No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

Espacio para el uso y mantenimiento
Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:
- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura **(Fig.A)**.

Almacenamiento de la máquina
En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento
En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.
Las reparaciones se efectúan únicamente en centros de asistencia autorizados.
En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio
En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina

1 Contenedor de café en grano con tapa
2 Puerta de servicio
3 Cajón de recogida de posos
4 Salida de café (regulable en altura)
5 Bandeja de goteo + rejilla
6 Panel de mandos
7 Tubo de agua caliente/vapor con pannarello
8 Depósito de agua
9 Cable de alimentación
10 Mando de agua caliente / vapor
11 Superfície para tazas
12 Cubeta de recogida de líquidos
13 Grupo de café

Panel de mandos

14 Botón de suministro de café corto
15 Botón de suministro de café largo
16 Botón de selección de vapor
17 Botón ON/OFF
18 Piloto luminoso Alarmas
19 Piloto luminoso Temperatura
20 Piloto luminoso Vapor / Café doble
21 Piloto luminoso Descalcificación

Accesorios

22 Llave de regulación del grado de molido
23 Grasa para el grupo de café

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las "Normas de seguridad" descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte.
Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la bandeja de goteo (5) con la rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad (cap.3).
- **(Fig.15)** - Introducir la bandeja de goteo (5) en el alojamiento correspondiente de la máquina.
- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, asegurarse de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apart. 4.3.

Nota importante: Es importante leer el Capítulo 12 donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos presentes en el panel de mandos.

4.3 Primer encendido

- **(Fig.3)** - Levantar el depósito de agua (8) y extraerlo de su alojamiento.
- **(Fig.4)** - Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca; se aconseja no llenar el depósito en exceso. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

Introducir siempre en el depósito (8) sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

- **(Fig.1)** - Retirar la tapa del contenedor de café (1).
- **(Fig.2)** - Echar el café en grano.

Nota: La rejilla ubicada en el contenedor de café no puede y no debe ser quitada.

Introducir siempre en el contenedor (1) sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.

- Volver a colocar la tapa sobre el contenedor de café (1).
- **(Fig.5A)** - Introducir el enchufe en la toma ubicada en la parte trasera de la máquina.
- **(Fig.5B)** - Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.
- Para encender la máquina basta pulsar el botón (17); el piloto luminoso (18) comienza a parpadear rápidamente, indicando que es necesario cargar el circuito.
- **(Fig.7)** - Para cargar el circuito, introducir un contenedor bajo el tubo de vapor (pannarello) (7);
- **(Fig.8)** - Girar el mando (10) en el sentido de las agujas del reloj y esperar. Desde el pannarello saldrá una cantidad programada de agua, después de lo cual el piloto luminoso (18) parpadeará lentamente, solicitando el cierre del mando (10).

  Entonces el piloto luminoso (19) comenzará a parpadear lentamente, indicando la fase de calentamiento.

Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada o si el depósito de agua se ha vaciado completamente, se recomienda cargar el circuito de la máquina.

Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. Se suministra una pequeña cantidad de agua; en esta fase los pilotos luminosos parpadean cíclicamente en el sentido contrario a las agujas del reloj. Esperar a que acabe el ciclo de forma automática.

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, la máquina ya estará lista para el uso.
- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

5 AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

5.1 Regulación del molinillo de café

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen y mezcla. La máquina de café Spidem está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no torrefacto).
Por esta razón se recomienda suministrar un poco de café antes de regular el molinillo de café.

¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar el interruptor general y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café esté en funcionamiento.

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa.
La regulación se debe realizar con el tornillo presente en el interior del contenedor de café, éste se debe presionar y girar sólo con la llave entregada con la máquina.
(Fig.28-29) - Presionar y girar el tornillo un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.

Las referencias presentes dentro del contenedor indican el grado de molido configurado.

1 - Molido Grueso
2 - Molido Medio
3 - Molido Fino

5.2 Regulación de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.

Cada vez que se pulsa y se suelta el botón (14) ó (15) la máquina suministra una cantidad, programada y diferente, de café. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón puede ser programado para un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón (14) al que, generalmente, corresponde el café exprés.

- **(Fig.10)** - Colocar una taza bajo la salida de café.
- **(Fig.12)** - Pulsar y mantener pulsado el botón (14); durante esta fase los pilotos luminosos (19) y (20) parpadean de manera alternada.
- **(Fig.12)** - Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, soltar el botón (14).

Entonces el botón (14) queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

5.3 Regulación de la salida de café

(Fig.9) - La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.

Para realizar la regulación, levantar o bajar manualmente la salida de café.
Las posiciones recomendadas son:
(Fig.10) - para utilizar tazas pequeñas;
(Fig.11) - para utilizar tazas grandes.

5.4 Stand-by

La máquina está preparada para ahorrar energía.

Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática.

Para volver a encender la máquina basta pulsar el botón (17); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

6 SUMINISTRO DE CAFÉ

Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.

Antes de suministrar café comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca fijo y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Colocar 1 ó 2 tazas bajo la salida de café (4); es posible ajustar la altura de la salida de café para adaptarla a las tazas utilizadas.
- **(Fig.12)** - Para suministrar el café es necesario pulsar y soltar el botón (14), para obtener un café exprés, ó (15) para un café largo.
- A continuación, se activa el ciclo de suministro; para suministrar 1 café pulsar el botón una sola vez; para suministrar 2 cafés pulsar 2 veces seguidas el botón.

En este modo de funcionamiento, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro controlados de manera automática por la máquina; esta opción es señalada por el parpadeo del piloto luminoso 20.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café (4).
- El suministro de café se interrumpe automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

¡Atención! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: riesgo de quemaduras. El tubo de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar agua caliente comprobar que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) esté encendido.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:
- **(Fig.7)** - Colocar una taza y/o un recipiente bajo el tubo de agua caliente/vapor (7).
- **(Fig.8)** - Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (10).
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para interrumpir el suministro de agua caliente girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

En algunos casos es posible que cuando se abre el mando (10) no salga agua caliente y el piloto luminoso (19) parpadee lentamente. Bastará esperar que el piloto luminoso (19) permanezca con luz fija para lograr un flujo de agua caliente del pannarello.

8 SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.13)** - Con la máquina lista para suministrar café, pulsar el botón (16); se enciende el piloto luminoso (20). La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en esta fase el piloto luminoso (19) parpadea.
- Antes de suministrar vapor esperar a que el piloto luminoso verde (19) permanezca fijo.
- **(Fig.7 - Fig.8)** - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello) (7) y abrir el mando (10) “Agua caliente/vapor” durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (10).
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.

- **(Fig.14)** - Sumergir el tubo de vapor (pannarello) en la leche que se desea calentar y girar el mando (10); mover el recipiente lentamente con movimientos circulares de abajo para arriba para que la formación de crema sea uniforme.
- Después de haber suministrado el vapor deseado cerrar el mando (10).
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (pannarello), lavarlo como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

Después de haber preparado la leche espumada suministrar café. Pulsar el botón (16):
Mod. Mycoffee: realizar los pasos descritos en el apartado 8.1 para que la máquina alcance la temperatura de suministro del café.
Mod. Mycoffee Rapid Steam: la máquina realiza automáticamente los pasos para que la máquina alcance la temperatura de suministro del café.

En caso de inactividad, la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.

8.1 Paso de suministro de vapor a suministro de café (sólo modelo Mycoffee)

- En el paso del suministro de vapor a suministro de café, el piloto luminoso (19) parpadea rápidamente indicando que la temperatura de la máquina es elevada y que, por lo tanto, no puede suministrar café.
- Para poder suministrar café es necesario descargar el agua.

(Fig.7 - Fig.8) - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (pannarello) (7) y girar el mando del vapor (10) en el sentido de las agujas del reloj; esperar hasta que permanezca encendido sólo el piloto luminoso de temperatura lista (19) de forma fija. Posteriormente, cerrar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.

9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza general

- El mantenimiento y la limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.
- **(Fig.16)** - Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del pannarello y lavarla con agua potable fresca.
- **(Fig.17)** - Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe
  - desmontar la parte exterior del pannarello (para la limpieza habitual);
  - retirar la parte superior del pannarello del tubo de vapor;
  - lavar la parte superior del pannarello con agua potable fresca;
  - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
  - volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente);

  Volver a montar la parte exterior del pannarello.
- **(Fig.4)** - Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua:
  - Extraer el filtro presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- **(Fig.15)** - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- **(Fig.9)** - Una vez a la semana retirar la salida de café, tirando de ella hacia abajo y lavarla con agua tibia. Después de haberla lavado, volver a colocarla en su alojamiento.
- **(Fig.19-20)** - Limpiar la zona de servicio; se aconseja vaciar y limpiar cada día:
  - el cajón de recogida de posos (3)
  - la cubeta de recogida de líquidos (12).

9.1 Grupo de café

- El Grupo de Café (13) se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor (17) y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Abrir la puerta de servicio (2). Extraer el cajón de recogida de posos (3) y la cubeta de recogida de líquidos (12).
- **(Fig.21)** - Extraer el Grupo de Café (13) sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El Grupo de Café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.
- **(Fig.22)** - Lavar el Grupo de Café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del Grupo de Café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina
- **(Fig.23)** - Comprobar que las dos referencias coincidan.
- **(Fig.24)** - Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del Grupo de Café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el Grupo de Café esté en la posición correcta.

i **Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.**

- **(Fig.25)** - Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.
- **(Fig.26-27)** - Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.
- Volver a introducir correctamente el Grupo de Café

en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".

- Introducir el cajón de recogida de posos y la cubeta de recogida de líquidos. Cerrar la puerta de servicio.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse cada 1 ó 2 meses o cuando se observa una reducción del volumen de agua.
El parpadeo del piloto luminoso 21 indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.

Se puede usar un producto descalcificante para máquinas de café que no sea ni tóxico ni nocivo, generalmente de venta en establecimientos.

¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

(Fig.17) - Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el pannarello del tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (17). **Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y de calentamiento.**
- Mezclar el producto descalcificante con agua, tal y como se indica en el embalaje del producto, y verter la mezcla en el depósito de agua.
- **(Fig.7)** - Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor (7).
- **(Fig.8)** - Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando del vapor (10) en el sentido de las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina con el botón ON/OFF (17), para que la solución descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- Repetir las operaciones hasta que la solución descalcificante en el interior del depósito se haya consumido por completo.
- Una vez consumida la solución descalcificante, enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca.
- Encender la máquina pulsando la botón ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Vaciar el contenido del depósito de agua girando el mando del vapor (10) en el sentido de las agujas del reloj; para detener el suministro, girar el mando (10) en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Una vez terminado el ciclo de descalcificación, introducir el pannarello en el tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y Mantenimiento”.

Pulsar el botón (16) durante 7 segundos para desactivar la alarma de descalcificación.

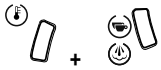
Si se usa un producto distinto del aconsejado, se recomienda respetar siempre las instrucciones del fabricante indicadas en el envase del producto descalcificante.

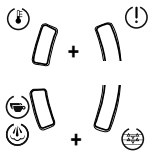
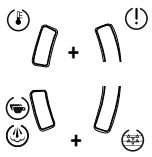
11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

12 PILOTOS LUMINOSOS DEL PANEL DE MANDOS

Señales	Causas	Soluciones
Luz fija	Temperatura de la máquina lista: - para suministrar café; - para suministrar agua caliente.	
Parpadeo lento	Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.	
Parpadeo rápido	Temperatura elevada de la máquina; en está condición la máquina no puede suministrar café	Hay que descargar agua en un recipiente girando el mando del vapor (10) hasta que el piloto luminoso verde de temperatura lista (19) permanezca con luz fija.
Luces fijas simultáneamente	La máquina tiene la temperatura adecuada para comenzar el suministro de vapor	
 **Parpadeos en rotación (alternados)**	Indica que la máquina se encuentra en fase de programación de la cantidad de café en taza (véase apart. 5.2.)	
Parpadeo lento	La máquina se encuentra en fase de suministro de un café doble.	
Luz fija	Cantidad de agua insuficiente en el depósito.	Llenar el depósito con agua potable fresca; cargar el circuito y volver a iniciar el procedimiento.
	Contenedor de café vacío.	Echar café en grano al contenedor y volver a iniciar el procedimiento.
	El cajón de recogida de posos está lleno La cubeta de recogida de líquidos está llena	Con la máquina encendida, vaciar el cajón de recogida de posos y la cubeta de recogida de líquidos.
Parpadeo rápido	El circuito de agua está descargado.	Cargar el circuito de agua de la máquina como se describe en el apartado 4.3.

Señales	Causas	Soluciones
Parpadeo lento	El grupo de café, el cajón de recogida de posos, la puerta de servicio o el mando está en posición INCORRECTA para el funcionamiento de la máquina.	Para apagar la luz roja, comprobar que cada componente se haya introducido y cerrado correctamente.
Parpadeo lento	La máquina necesita un ciclo de descalcificación.	Realizar la descalcificación como se describe en el capítulo 10
 **Parpadeos en sentido contrario a las agujas del reloj (cíclicamente)**	La máquina está realizando el ciclo de enjuague.	
 **Parpadeos simultáneos**	La máquina se encuentra en una condición anómala y no permite suministrar café, agua o vapor.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 segundos. Intentar 2 ó 3 veces. Si la máquina NO se enciende, contactar con el centro de asistencia técnica.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. **Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.**
	Pannarello sucio.	Limpiar el pannarello.
El café tiene poca crema.	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apart. 5.1.
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El Grupo de Café no se puede extraer.	El Grupo de Café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. **(Véase nota).**	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Grupo de Café sucio.	Limpiar el Grupo de Café (Apart. 9.1).
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1.
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. **(Véase nota).**	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apart. 5.1.
El café sale lentamente. **(Véase nota).**	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apart. 5.1.
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (Apart. 4.3).
	Grupo de Café sucio.	Limpiar el Grupo de Café (Apart. 9.1).
El café sale por fuera de la salida de café.	Salida de café obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apart. 5.1.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

DECLARACIÒN DE CONFORMIDADED 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

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 035 - SUP 035R

Al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas:

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15
  Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos
  EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos
  Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-14
  Requisitos particulares para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica
  de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos,
  de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con
  corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de
  baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.
  Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

De conformidad con las disposiciones de las directivas 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 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso utilizando café em grãos e está equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina apresenta um "design" elegante projectado para um uso doméstico e não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos eventuais em caso de:

- **uso errado ou não conforme com as finalidades previstas;**
- **consertos não realizados nos centros de assistência autorizados;**
- **alteração do cabo de alimentação;**
- **alteração de qualquer componente da máquina;**
- **armazenagem ou uso da máquina a uma temperatura inferior aos 0ºC;**
- **uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.**

Estes casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura

O sinal de aviso triangular fornece todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

A referência a ilustrações, partes do aparelho ou elementos de comando, etc. é indicada com números ou letras; neste caso consulte a ilustração.

Este símbolo evidencia as informações a ter em conta, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte estas páginas durante a leitura das instruções de uso.

1.2 Utilização destas instruções de uso

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar de as utilizar.

Para mais informações ou em caso de problemas não tratados totalmente ou apenas insuficientemente nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo Termoplástico
Dimensões (c x a x p) (mm) 370 x 370 x 480
Peso 9 Kg
Comprimento do cabo 1,2 m
Painel de comando Na parte frontal
Pannarello Especial para cappuccinos
Reservatório de água 1,7 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café (g) 230
Capacidade do recipiente das borras 14
Pressão da bomba 15 bar
Caldeira Aço Inox
Dispositivos de segurança Termofusível

3 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca ponha em contacto com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de vapor ou a água quente para si partes do corpo, toque com cuidado no tubo de vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destinação de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica. É proibido realizar alterações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar! O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa res-

ponsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

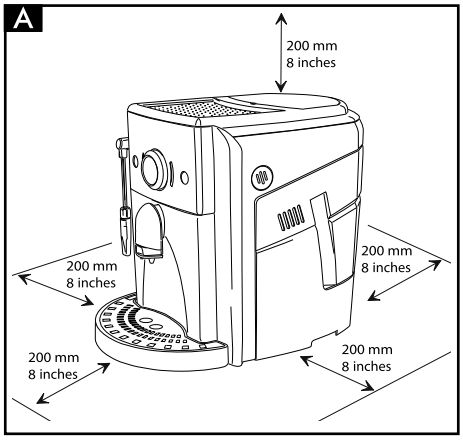
Alimentação de corrente
Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente apropriada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

Cabo de alimentação
Nunca use a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.
Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.
Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas
Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.
As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras
Evite dirigir contra si mesmo e/ou outros o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!**
Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

Colocação
Coloque a máquina de café num lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se.



Água quente ou vapor sobreaquecido poderiam sair: **perigo de queimaduras!**
Não deixe a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina. Não use a máquina de café em lugar aberto.
Não coloque a máquina em cima de superfícies muito quentes e perto de chamas vivas para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique.

Limpeza
Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF teclas e desligar depois a ficha da tomada de corrente. Além disso, aguarde que a máquina arrefeça.
Nunca mergulhe a máquina na água!
É severamente proibido realizar intervenções no interior da máquina.
Não utilize para fins alimentares a água que restou no reservatório por alguns dias, lave o reservatório e encha-o com água fresca potável.

Espaço para o uso e a manutenção
Para um correcto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:
- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Providenciar uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura **(Fig.A)**.

Custódia da máquina
Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue-a e tire a ficha da tomada. Guarde-a em lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

Consertos / Manutenção
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa.
Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos.
Os consertos devem ser realizados exclusivamente num centro de assistência autorizado.
No caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade para danos eventuais.

Anti-incêndio
No caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina

1 Recipiente de café em grãos com tampa
2 Portinhola de serviço
3 Gaveta de recolha das borras
4 Grupo de distribuição (ajustável em altura)
5 Bandeja de limpeza + grelha
6 Painel de comando
7 Tubo de distribuição de água quente / vapor com pannarello
8 Reservatório de água
9 Cabo de alimentação
10 Botão da torneira água quente / vapor
11 Superfície de apoio para chávenas
12 Reservatório de recuperação de líquidos
13 Grupo café

Painel de comando

14 Tecla de distribuição de café curto
15 Tecla de distribuição de café longo
16 Tecla de selecção vapor
17 Tecla ON/OFF
18 Indicador luminoso de Alarme
19 Indicador luminoso de Temperatura
20 Indicador luminoso de Vapor / Café duplo
21 Indicador luminoso de Descalcificação

Acessórios

22 Chave de ajuste da moagem
23 Graxa para o Grupo Café

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap.3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição.
Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Operações preliminares

- Retire da embalagem a bandeja de limpeza (5) com a grelha.
- Retire da embalagem a máquina de café e posicione-a num lugar apropriado de acordo com os requisitos pedidos e descritos nas normas de segurança (cap.3).
- **(Fig.15)** - Introduza a bandeja de limpeza (5) na sede apropriada da máquina.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente, certifique-se de ter efectuado todas as operações descritas no par. 4.3.

Nota importante: É importante ler o Capítulo 12, onde é explicado pormenorizadamente o significado de todos os avisos que a máquina mostra ao utilizador, através dos indicadores luminosos posicionados no painel de comando.

4.3 Primeira utilização

- **(Fig.3)** - Levante ligeiramente o reservatório de água (8) e retire-o da sua sede.
- **(Fig.4)** - Enxagúe-o e encha-o com água fresca; aconselha-se a não encher o reservatório de maneira excessiva. Introduza novamente o reservatório na sede apropriada.

Deite no reservatório (8) sempre e só água fresca sem gás. Água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não ponha a funcionar a máquina sem água: certifique-se de que há suficiente água dentro do reservatório.

- **(Fig.1)** - Retire a tampa do recipiente de café (1).
- **(Fig.2)** - Deite o café em grãos.

Nota: A grelha colocada no recipiente de café não pode e não deve ser removida.

Deite no recipiente (1) sempre e só café em grãos. Café moído, solúvel, e outros objectos podem danificar a máquina.

- Reposicione a tampa no recipiente de café (1).
- **(Fig.5A)** - Introduza a ficha na tomada de corrente na parte traseira da máquina.
- **(Fig.5B)** - Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede de tensão adequada.
- Para ligar a máquina è suficiente pressionar a tecla (17); o indicador luminoso (18) começa a piscar rapidamente indicando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.
- **(Fig.7)** - Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (pannarello) (7);
- **(Fig.8)** - Vire o botão (10) no sentido horário e aguarde. Do pannarello sairá uma quantidade programada de água, depois disso o indicador luminoso (18) piscará lentamente, pedindo o fecho da torneira (10).

  A este ponto o indicador luminoso (19) iniciará a piscar lentamente, indicando a fase de aquecimento.

Nota: Antes de prosseguir com o primeiro pôr a funcionar, no caso de prolongada inactividade ou se o reservatório de água estiver completamente vazio, aconselha-se a carregar o circuito da máquina.

Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enxágüe dos circuitos internos. Será distribuída uma pequena quantidade de água; durante esta fase os indicadores luminosos lampejam ciclicamente no sentido anti-horário. Aguarde que este ciclo termine automaticamente.

- Depois de terminadas as operações acima indicadas, a máquina estará predisposta para o uso.
- Para distribuir café, água quente ou vapor, e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções a seguir.

5 AJUSTES

A máquina que comprou permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirão de utilizá-la da melhor maneira.

5.1 Ajuste do moinho de café

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem da mistura. A máquina de café Spidem é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no comércio (não caramelizados).
Por este motivo aconselhamos de proceder à distribuição de alguns cafés antes de ajustar o moinho de café.

Atenção! O botão de ajuste da moagem, posicionado dentro do recipiente de café, deverá ser virado só quando o moinho de café estiver a funcionar. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

É proibido introduzir qualquer material que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Antes de trabalhar, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue o interruptor geral e desligue a ficha da tomada de corrente. Não deite café em grãos quando o moinho de café está a funcionar.

A máquina permite realizar um leve ajuste do grau de moagem do café para adaptá-lo ao tipo de café utilizado.
O ajuste deverá ser realizado utilizando o pino presente dentro do recipiente de café; este deverá ser pressionado e virado com a chave fornecida em dotação.
(Fig.28-29) - Pressione e rode o pino só de um impulso de cada vez e distribua 2-3 cafés; só deste modo se pode notar a variação do grau de moagem.
As marcas no interior do recipiente indicam o grau de moagem seleccionado.

1 - Moagem Grossa
2 - Moagem Média
3 - Moagem Fina

5.2 Ajuste do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído conforme os seus gostos e/ou as dimensões das vossas chávenas.

Ao pressionar e soltar a tecla (14) ou (15) a máquina distribui uma quantidade, programada e diferente, de café. Esta quantidade pode ser programada de novo conforme o gosto. A cada tecla pode ser associada uma distribuição de café; esta efectua-se de modo independente.

Como por exemplo, descreve-se a programação da tecla (14) cuja, normalmente, está associada o café expresso.

- **(Fig.10)** - Coloque uma chávena debaixo do grupo de distribuição.
- **(Fig.12)** - Pressione e mantenha a tecla (14) pressionada; durante esta fase e os indicadores luminosos (19) e (20) piscam de maneira alternada.
- **(Fig.12)** - Quando estiver presente a quantidade de café desejada na chávena, solte a tecla (14).

A este ponto a tecla (14) está programada; ao pressionar e soltar, a máquina providencia a distribuir a mesma quantidade acabada de programar.

5.3 Ajuste do grupo de distribuição de café

(Fig.9) - O grupo de distribuição de café pode ser ajustado na altura para se adaptar melhor às dimensões das chávenas que pretende utilizar.

Para efectuar o ajuste, levante ou abaixe manualmente o grupo de distribuição.
As posições aconselhadas são:
(Fig.10) - para a utilização de chávenas pequenas;
(Fig.11) - para a utilização de chávenas grandes.

5.4 Stand-by

A máquina está predisposta para a poupança de energia.

Depois de 60 minutos da última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

Para reiniciar a máquina é suficiente pressionar a tecla (17); desta maneira a máquina só efectuará o enxágüe quando a caldeira tiver arrefecido.

6 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

Nota: Caso a máquina não distribua café, verifique que o reservatório de água tenha água.

Antes de distribuir café certifique-se de que o indicador luminoso verde de temperatura pronta (19) esteja aceso e fixo, que o reservatório de água e o recipiente do café estejam cheios.

- **(Fig.10 - Fig.11)** - Posicione 1 ou 2 chávenas debaixo dos bicos do grupo de distribuição (4); é possível ajustar a altura do grupo de distribuição de maneira a adaptar-se às suas chávenas.
- **(Fig.12)** - Para distribuir o café è necessário pressionar e soltar a tecla (14), para obter um café expresso, ou (15) para um café longo.
- Sucessivamente iniciará o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione uma só vez a tecla; para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes de seguida a tecla.

Nesta modalidade de funcionamento, a máquina moerá e doseará automaticamente a quantidade certa de café. A preparação de dois cafés exige dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina; esta opção é sinalizada pelo indicador luminoso 20 que pisca.

- Depois de concluído o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição (4).
- A distribuição de café pára automaticamente quando for alcançado o nível programado; de qualquer maneira é possível interromper a distribuição de café pressionando a tecla accionada anteriormente.

A máquina está ajustada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica pode alongar ligeiramente os tempos de distribuição com vantagens do gosto intenso do café.

7 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Atenção: no começo podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- Antes de distribuir água quente certifique-se de que o indicador luminoso verde de temperatura pronta (19) esteja aceso.

Com a máquina pronta para distribuir café, prossiga da maneira seguinte:
- **(Fig.7)** - Ponha uma chávena e/ou um recipiente debaixo do tubo de água quente/vapor (7).
- **(Fig.8)** - Abra no sentido horário o botão (10).
- Distribua a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente vire no sentido anti-horário o botão (10). A máquina voltará ao funcionamento normal.

De qualquer forma pode acontecer que ao abrir a torneira (10), não saia água quente e o indicador luminoso (19) pisque lentamente. Será suficiente aguardar que o indicador luminoso (19) fique fixo, para obter um fluxo de água quente do pannarello.

8 DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR / PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para bater o leite para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- **(Fig.13)** - Com a máquina pronta para distribuir café, pressione a tecla (16); acende-se o indicador luminoso (20). A máquina precisa de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o indicador luminoso (19) pisca.
- Antes de distribuir vapor aguarde que o indicador luminoso verde (19) se acenda de forma fixa.
- **(Fig.7 - Fig.8)** - Introduza um recipiente debaixo do tubo vapor (pannarello) (7); abra o botão (10) "Água quente/vapor" por uns segundos, para fazer sair a água restante do tubo vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair apenas vapor.
- Feche o botão (10).
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

Para garantir o resultado melhor durante a preparação do cappuccino, utilize leite frio.

- **(Fig.14)** - Mergulhe o tubo de vapor (pannarello) no leite a ser aquecido e abra o botão (10); rode lentamente o recipiente e, ao mesmo tempo, mexa-o com movimentos verticais para tornar uniforme a formação de espuma.
- Depois de utilizado o vapor pelo tempo desejado, feche o botão (10).
- É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

Depois de utilizado o tubo vapor (pannarello), lave-o como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Depois de ter preparado o leite com espuma distribua o café. Pressione a tecla (16):
Mod. Mycoffee: efectue os procedimentos descritos no parágrafo 8.1 para colocar a máquina na temperatura de distribuição de café.
Mod. Mycoffee Rapid Steam: a máquina efectua automaticamente os procedimentos para colocar a máquina na temperatura de distribuição do café.

Em caso de inutilização, a máquina torna automaticamente à temperatura para a distribuição do café de modo a evitar gastos de energia inúteis.

8.1 Passagem de vapor a café (só modelo Mycoffee)

- Durante a passagem da distribuição de vapor para a distribuição de café, o indicador luminoso (19) pisca rapidamente, indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.
- Para poder distribuir café, será necessário descarregar uma quantidade de água.

  (Fig.7 - Fig.8) Ponha um recipiente debaixo do tubo vapor (pannarello) (7) e vire o botão Vapor (10) no sentido horário; aguarde até o indicador luminoso de temperatura pronta (19) estiver aceso e fixo. Feche após o botão virando-o no sentido anti-horário.

9 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

- A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- Não seque a máquina e/ou seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.
- **(Fig.16)** - Diariamente, depois de aquecido o leite, desmonte a parte externa do pannarello e lave-a com água potável fresca.
- **(Fig.17)** - Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, será preciso:
  - remover a parte externa do pannarello (para uma limpeza regular);
  - retirar a parte superior do pannarello do tubo de vapor;
  - lavar a parte superior do pannarello com água fresca potável;
  - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
  - recolocar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que esteja completamente introduzida).

  Remontar a parte externa do pannarello.
- **(Fig.4)** - Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:
  - Retire o filtro posicionado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
  - Reposicione o filtro no seu compartimento pressionando levemente e, ao mesmo tempo, realizando uma leve rotação.
  - Encha o reservatório com água fresca potável.
- **(Fig.15)** - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
- **(Fig.9)** - Todas as semanas retire o grupo de distribuição, puxando-o para baixo, e lave-o com água morna. Depois de o ter lavado, coloque-o novamente na sua sede.
- **(Fig.19-20)** - Limpe o compartimento de serviço; aconselha-se a esvaziar e limpar todos os dias:
  - a gaveta recolha das borras (3)
  - o reservatório de recuperação dos líquidos (12).

9.1 Grupo café

- O Grupo de Café (13) deve ser limpo todas as vezes que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer maneira, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor (17) e tire a ficha da tomada de corrente.
- **(Fig.18 - Fig.19)** - Abra a portinhola de serviço (2). Tire a gaveta recolha das borras (3) e o reservatório de recuperação dos líquidos (12).
- **(Fig.21)** - Retire o Grupo Café (13) segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». Lave o Grupo Café só com água morna sem detergente.
- **(Fig.22)** - Lave o Grupo Café com água morna; lave com cuidado o filtro superior.
- Lave e seque cuidadosamente todas as partes do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina
- **(Fig.23)** - Verifique que as duas referências coincidam.
- **(Fig.24)** - Verifique que a alavanca esteja em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla “PUSH” para se certificar que o Grupo Café esteja na posição idónea.

Lubrifique o Grupo Café depois de cerca de 500 distribuições. É possível comprar a graxa para a lubrificação do Grupo Café nos centros de assistência autorizados.

- **(Fig.25)** - Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.
- **(Fig.26-27)** - Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.
- Introduza de novo o Grupo Café no compartimento apropriado até o engatar SEM pressionar a tecla "PUSH".
- Introduza a gaveta recolha das borras e o reservatório de recuperação de líquidos. Feche a portinhola de serviço.

10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece naturalmente com o uso do aparelho; é preciso executar a descalcificação a cada 1-2 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.
A necessidade de efectuar a descalcificação é evidenciada pelo indicador luminoso 21 que começa a piscar.

Pode-se utilizar um produto descalcificante para máquinas de café de tipo não tóxico e/ou não nocivo, fácil de se encontrar à venda.

Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante.

(Fig.17) - Antes de realizar a descalcificação remova o pannarello do tubo vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

- Ligue a máquina com a tecla ON/OFF (17). **Espere até a máquina terminar o processo de enxagúe e aquecimento.**
- Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água.
- **(Fig.7)** - Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor (7).
- **(Fig.8)** - Retire por intervalos (uma chávena de cada vez) todo o conteúdo do reservatório de água virando o botão vapor (10) no sentido horário; para parar a distribuição vire o botão (10) no sentido anti-horário.
- Durante cada intervalo deve-se deixar agir, a solução descalcificante, por cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina com a tecla ON/OFF (17). Esvazie o recipiente.
- Repita as operações até terminar a solução descalcificante dentro do reservatório.
- Depois de terminada a solução descalcificante, lave o reservatório de água e encha-o com água fresca.
- Ligue a máquina com a tecla ON/OFF (17).
- **(Fig.8)** - Esvazie o conteúdo do reservatório de água virando o botão vapor (10) no sentido horário; para parar a distribuição vire o botão (10) no sentido anti-horário.

Depois de terminada a descalcificação, introduza o pannarello no tubo vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

Pressione o botão (16) durante 7 segundos para desactivar o alarme de descalcificação.

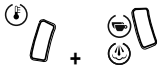
Se for utilizado um produto diferente daquele recomendado, aconselha-se a respeitar de qualquer maneira as instruções do fabricante indicadas na embalagem do produto descalcificante.

11 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.
Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada.
Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

12 INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
Fixa	Máquina a temperatura pronta: - para distribuir café; - para distribuir água quente.	
Lampejante lenta	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.	
Lampejante rápida	Máquina em super aquecimento; nesta modalidade a máquina não pode distribuir o café.	É necessário tirar água num recipiente virando o botão Vapor (10) até que o indicador luminoso verde de temperatura pronta (19) se torne fixo.
Fixos ao mesmo tempo	Máquina em temperatura pronta para a distribuição de vapor	
 **A piscar em rotação (alternado)**	Indica máquina em fase de programação da quantidade de café na chávena (veja par.5.2)	
Lampejante lenta	Máquina em fase de fase de distribuição de um café duplo.	
Fixa	Quantidade de água insuficiente no reservatório.	Encha o reservatório com água fresca potável, carregue o circuito e inicie novamente o processo.
	Recipiente de café vazio.	Encha o recipiente com café em grãos e inicie novamente o processo.
	Gaveta de recolha das borras cheia Reservatório de recuperação de líquidos cheio	Com a máquina acesa esvazie a gaveta recolha das borras e o reservatório de recuperação de líquidos.

Sinalizações	Causas	Soluções
Lampejante rápida	Circuito água descarregado.	Carregue o circuito água da máquina como descrito no parágrafo 4.3.
Lampejante lenta	Grupo de distribuição, gaveta de recolha das borras, portinhola de serviço ou torneira em posição NÃO correcta para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha, certifique-se de que todos os componentes estejam introduzidos ou fechados de maneira correcta.
Lampejante lenta	A máquina necessita de um ciclo de descalcificação.	Efectue a descalcificação como descrito no capítulo 10
Lampejante em sentido anti-horário (ciclicamente)	A máquina está a efectuar o ciclo de enxágüe.	
Lampejantes ao mesmo tempo	A máquina está numa condição anómala e não permite a distribuição do café, da água ou do vapor.	Desligue e depois de 30 segundos ligue novamente a máquina. Experimente 2 ou 3 vezes. Se a máquina NÃO se acciona, contacte o centro de assistência.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café nãi suficientemente quente	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo vapor está entupido.	Limpe o furo do tubo vapor com um alfinete. **Antes de efectuar esta operação, certifique-se que a máquina esteja desligada e fria.**
	Pannarello sujo.	Limpe o pannarello.
O café tem pouco creme	A mistura não é apropriada ou o café não é fresco de torrefacção ou é moído demasiado grosso.	Troque a mistura de café ou seleccione a moagem como no par. 5.1.
A máquina precisa de muito tempo para aquecer-se ou a quantidade de água a sair pelo tubo está limitada.	O circuito da máquina está entupido pelo calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser extraído.	Grupo Café fora da posição.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição voltará automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de extrair o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. **(Ver obs.)**	Falta a água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (Par. 9.1).
	Circuito não carregado.	Recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés como descrito no par. 5.1.
	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
Café demasiado aquoso. **(Ver obs.)**	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés como descrito no par. 5.1.
Café sai lentamente **(Ver obs.)**	Café demasiado fino.	Troque a mistura de café ou seleccione a moagem como no par. 5.1.
	Circuito não carregado.	Recarregue o circuito (Par. 4.3).
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (Par. 9.1).
O café sai fora do grupo de distribuição.	Distribuidor entupido.	Limpe o grupo de distribuição e os seus furos de saída.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no par. 5.1.

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE 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

declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:
MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 035 - SUP 035R

ao qual refere-se esta declaração está conforme com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15
  Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos
  EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos
  Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14
  Regras particulares para máquinas de cozinha EN 60335-2-14 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas
  e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
  Norma de família de produto - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 2 : Limites para emissões de correntes harmónicas (corrente de entrada do equipamento até 16A, inclusive, por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
  Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conforme com as disposições das directivas 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 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.

Voor overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, 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 - Nominaal 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.

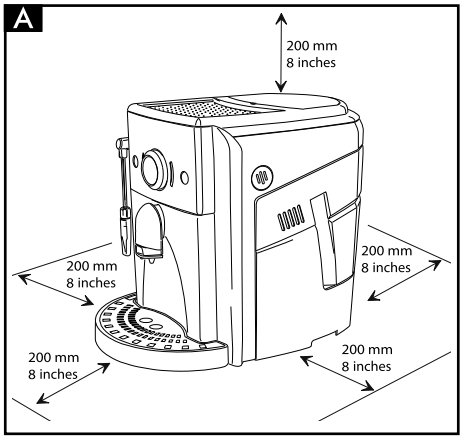
Voedingskabel
Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie.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

A



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 (CO_2). 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 Alarmleds:
19 Led voor temperatuur
20 Led voor Stoom / Dubbele koffie
21 Ontkalkingsled

Accessoires

22 Sleutel voor het instellen van de maalfijnheid
23 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.

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, door middel van de leds op het bedieningspaneel, nauwgezet uitgelegd.

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.

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 doen, is het voldoende om op de toets (17) te drukken; de led (18) zal beginnen snel te knipperen en geeft daarmee aan dat het nodig is om het circuit te laden.
- **(Afb.7)** - Om de circuit te laden, plaats een bak onder het stoompijpje (pannarello) (7);
- **(Afb.8)** - Draai de knop (10) rechtsom en wacht af. Uit de pannarello zal een vooringestelde hoeveelheid water komen. Hierna zal de led (18) langzaam knipperen en geeft hiermee aan dat de draaiknop dichtgedraaid kan worden (10).

  Op dat moment zal de led (19) langzaam beginnen te knipperen, waarmee het de verwarmingsfase aangeeft.

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.

Wanneer de machine is opgewarmd, zal ze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren. In deze fase wordt er een kleine hoeveelheid water afgegeven en knipperen de leds achtereenvolgens tegen de wijzers van de klok in. Wacht totdat er automatisch een einde aan deze cyclus komt.

- Als bovengenoemde handelingen zijn uitgevoerd 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

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 koffies 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 verrichten, moet de machine met de hoofdschakelaar uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcontact 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 koffie aangepast kan worden.
De instelling moet met de pin binnen in het koffiereservoir veranderd worden; gebruik uitsluitend de bijgeleverde 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 koffie verstrekken; alleen op deze manier kunt u het verschil in maalfijnheid bemerken.
De referentietekens aan de binnenkant van het reservoir geven de ingestelde maalfijnheid aan.

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

5.2 Instelling hoeveelheid koffie per kopje

De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid verstrekte koffie in te stellen afhankelijk van uw persoonlijke 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 geprogrammeerd 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 schenkinrichting.
- **(Afb.12)** - Houd de toets (14) ingedrukt; tijdens deze fase zullen de leds (19) en (20) afwisselend knipperen.
- **(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.

5.3 Instelling koffieschenkinrichting

(Afb.9) - De koffieschenkinrichting is in hoogte verstelbaar, 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;

5.4 Stand-by

De machine is ontworpen voor energiebesparing.

Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik verstreken 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 machine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel afgekoeld is.

6 KOFFIEAFGIFTE

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

Controleer vóór de afgifte van koffie of de groene led voor "op temperatuur" (19) continu brandt en of de water- en koffiereservoirs gevuld zijn.

- **(Afb.10 - Afb.11)** - Zet 1 of 2 beker/kopjes onder de uitlooppijpjes van de schenkinrichting (4); u kunt de hoogte van de schenkinrichting instellen en aanpassen aan uw kopjes.
- **(Afb.12)** - Voor de afgifte van koffie dient men op toets (14) te drukken voor het verkrijgen van een espressokoffie, of op (15) voor het verkrijgen van slappe koffie.
- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart: druk één keer op de knop om 1 koffie te zetten; druk twee keer achter elkaar op de knop om 2 koffies te zetten.

In deze werkingsstand maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van twee koffies vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert; deze optie wordt weergegeven door het knipperen van de led 20.

- Na de voorinfusie-cyclus 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 knop eerder ingedrukt werd, 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 vóór de afgifte van heet water of de groene led voor “op temperatuur” (19) brandt.

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.
- 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.

Een enkele keer zou het kunnen gebeuren dat bij de opening van de draaiknop (10) er geen heet water uitkomt en dat de led (19) langzaam knippert. In dat geval is het voldoende om te wachten totdat de led (19) continu zal gaan branden om heet 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 led (20) zal gaan branden. De machine heeft een voorverwarmingstijd nodig. Gedurende deze fase zal de led (19) knipperen.
- Wacht met de stoomafgifte tot de groene led (19) continu brandt.
- **(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.

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, bereidt U de koffie. Druk op de toets (16):
Mod. Mycoffee: voer de procedures uit die in paragraaf 8.1 beschreven zijn om de machine weer op de temperatuur te brengen voor de koffieafgifte.
Mod. Mycoffee Rapid Steam: de machine voert de procedures automatisch uit om de machine op de temperatuur te brengen voor de koffieafgifte.

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

8.1 Overgang van stoom naar koffie (alleen model Mycoffee)

- Bij de overgang van stoomafgifte naar koffieafgifte knippert de led (19) snel, wat aangeeft dat de machine oververhit is en geen koffie kan verstrekken.
- Voor de afgifte van koffie dient er eerst water te worden afgevoerd.

  (Afb.7 - Afb.8) - Plaats een kannetje onder het stoompijpje (pannarello) (7) en draai de stoomknop (10) rechtsom; wacht tot alleen de led voor “op temperatuur” (19) continu gaat branden. Draai de knop vervolgens linksom dicht.

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 (verzeker 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 weekelijks 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 druipbakje (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 druipbakje (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 tekentjes 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 druipbakje 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 de noodzaak om de ontkalking uit te voeren wanneer de led (21) begint te knipperen.

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

Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

(Afb.17) - Haal vóór het ontkalken 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 ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct 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.

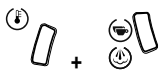
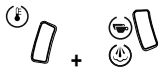
Als u een ander product gebruikt dan het geadviseerde product, is het hoe dan ook aanbevolen de aanwijzingen van de producent op de verpakking van het ontkalkingsproduct op te volgen.

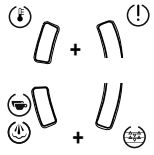
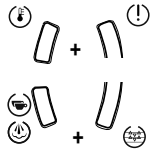
11 AFDANKING

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

Meldingen	Oorzaken	Oplossingen
Brandt continu	Machine op temperatuur: - voor koffieafgifte; - voor de afgifte van heet water.	
Langzaam knipperend	Machine is in verwarmingsfase voor de afgifte van koffie, heet water en stoom.	
Snel knipperend	Machine is oververhit; in deze modus kan de machine geen koffie verstrekken.	Er moet water in een bak worden geloosd door de Stoomknop (10) te draaien totdat de groene led 'op temperatuur' (19) continu blijft branden.
 **Gelijktijdig continu branden**	Machine op temperatuur, klaar voor stoomafgifte	
 **Knipperend in rotatie (afwisselend)**	Geeft aan dat de machine zich bevindt in de programmeringsfase voor de hoeveelheid koffie in kopje (zie par.5.2)	
Langzaam knipperend	Machine bezig met de afgifte van een dubbele koffie.	
Brandt continu	Onvoldoende hoeveelheid water in het reservoir.	Vul het reservoir met vers drinkwater, vul het circuit en herhaal de procedure.
	Koffiereservoir leeg.	Vul het reservoir met koffiebonen en herhaal de procedure.
	Koffiediklade vol Druipbakje vol	Leeg de koffiediklade en het druipbakje met de machine nog aan.
Snel knipperend	Watercircuit is leeg.	Vul het watercircuit van de machine zoals beschreven is in paragraaf 4.3.

Meldingen	Oorzaken	Oplossingen
Langzaam knipperend	Centrale unit, koffiediklade, serviceklep of draaiknop NIET in de juiste positie voor de werking van de machine.	Om het continu brandende rode lampje te doven, moet u controleren of alle onderdelen op correcte wijze zijn geplaatst of gesloten.
Langzaam knipperend	Er dient een ontkalkingscyclus uitgevoerd te worden.	Voer de ontkalking uit zoals beschreven is in hoofdstuk 10
 **Knipperend tegen de klok in (cyclisch)**	De machine is bezig met de uitvoering van de spoelcyclus.	
 **Knipperen tegelijkertijd**	De machine heeft een storing en staat de afgifte van koffie, water of stoom niet toe.	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.

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 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 koffiepoeder 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 servicekep. 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)**	Water ontbreekt.	Vul het waterreservoir en laat het circuit opnieuw vollopen (Par.4.3).
	De centrale koffie-unit is vuil.	Reinig de centrale koffie-unit (par.9.1).
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (par. 4.3.)
	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.
	Circuit is leeg.	Vul het circuit opnieuw (par. 4.3.)
	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 - SUP 035R

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: Immuniteit - 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 jakiejkolwiek 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 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

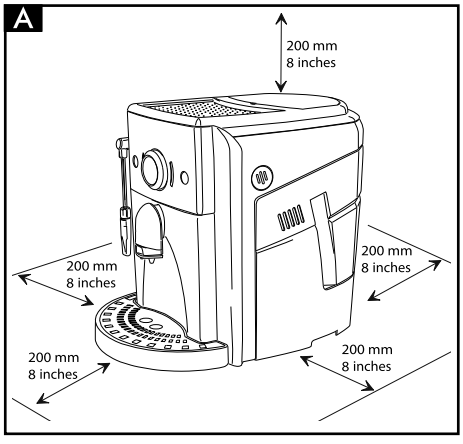
Podłączyć ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

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 przesuwać i nie ciągnąć 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, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem.
Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów 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 pokrętła.

Usytuowanie

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 usterkach powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Reparacje 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, (CO_2). 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 przystawkę pannarello
8 Pojemnik na wodę
9 Kabel zasilania
10 Pokrętło 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 Kontrolka Alarmów
19 Kontrolka Temperatury
20 Kontrolka Pary / Podwójnej kawy
21 Kontrolka Odwapniania

Akcesoria

22 Klucz do regulacji mielenia
23 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.

Ważna informacja: Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału 12, gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich sygnalizacji, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą kontrolek umieszczonych na panelu sterującym.

4.3 Pierwsze uruchomienie

- **(Rys.3)** - Podnieść lekko pojemnik na wodę (8) i wyjąć go z urządzenia.
- **(Rys.4)** - Opłukać 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 uszkodzą 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 uruchomić urządzenie wystarczy wcisnąć przycisk (17); kontrolka (18) zacznie szybko migać, co oznacza, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.
- **(Rys.7)** - Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką pannarello) (7);
- **(Rys.8)** - Przekręcić pokrętło (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i poczekać. Z przystawki pannarello wypłynie ustawiona ilość wody, po czym kontrolka (18) zacznie migać wolno, żądając zamknięcia wylotu (10).

  W tym momencie kontrolka (19) zacznie migać powoli, wskazując fazę ogrzewania.

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

Po rozgrzaniu się, urządzenie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych. Zostaje nalana mała ilość wody; w tej fazie kontrolki migają cyklicznie w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Odczekać, aż ten cykl zakończy się automatycznie.

- Po zakończeniu wykonywania czynności, o których mowa powyżej, urządzenie jest gotowe do użytku.
- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenie, 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

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! Pokrętło 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 jakiejkolwiek 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 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 przytrzymać wciśnięty przycisk (14); podczas tej fazy kontrolki (19) i (20) zaczną naprzemiennie migać.
- **(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.

5.3 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.

5.4 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 bojler się ochłodził.

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, czy zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury (19) pali się światłem ciągłym, 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.
- **(Rys.12)** - W celu zaparzenia kawy, należy 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 przycisk jeden raz; aby zaparzyć 2 kawy, wcisnąć przycisk 2 razy kolejno po sobie.

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 sterowanych automatycznie przez urządzenie; opcja ta jest sygnalizowana przez migającą kontrolkę 20.

- 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 wciśnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.

Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełna 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 zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury (19) jest zapalona.

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 pokrętło (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić pokrętło (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 kontrolka (19) będzie wolno migać. Wystarczy odczekać aż kontrolka (19) zapali się światłem ciągłym, aby z przystawki pannarello wypłynął strumień gorącej wody.

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); zapali się kontrolka (20). Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne ogrzanie, w tej fazie kontrolka (19) miga.
- Przed wytworzeniem pary, należy poczekać aż zielona kontrolka (19) zacznie palić się światłem ciągłym.
- **(Rys.7 - Rys.8)** - Umieścić pojemnik pod rurką wylotu pary(pannarello) (7); otworzyć pokrętło (10) „Gorąca woda/para" na moment, tak by umożliwić wypłynięcie resztek wody z rurki wylotu pary (pannarello); po krótkim czasie zacznie wydobywać się tylko para.
- Zamknąć pokrętło (10).
- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

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 pokrętło (10); obracać pojemnik powolnymi ruchami od dołu do góry, by zapewnić równomierne tworzenie się piany.
- Po zakończeniu używania pary, należy zamknąć pokrętło (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".

Po przygotowaniu spienionego mleka zaparzyć kawę. Wcisnąć przycisk (16):
Mod. Mycoffee: wykonać procedury opisane w paragrafie 8.1, aby doprowadzić urządzenie do temperatury parzenia kawy.
Mod. Mycoffee Rapid Steam: urządzenie wykona automatycznie te procedury, aby doprowadzić do temperatury parzenia kawy.

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

8.1 Przejście od pary do kawy (tylko model Mycoffee)

- Podczas przechodzenia od wytwarzania pary do parzenia kawy kontrolka (19) szybko miga, wskazując, że urządzenie jest przegrzane i nie może zaparzyć kawy.
- Aby zaparzyć kawę, należy wypuścić wodę.
  (Rys.7 - Rys.8) - Umieścić pojemnik pod rurką wylotu pary(pannarello) (7) i obrócić pokrętło Pary (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; poczekać aż żadna kontrolka poza kontrolką sygnalizującą osiągnięcie właściwej temperatury (19) nie

będzie paliła się światłem ciągłym. Następnie zamknąć pokrętło przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

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 gniazdka 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.

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 wnęce 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 sygnalizowana jest przez kontrolkę 21, która zaczyna migać.

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/OF (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)** - Opróżniać z przerwami (na raz jedną filiżankę) całą zawartość pojemnika na wodę przekręcając pokrętło pary (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić pokrętło (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 napełnić go świeżą wodą.
- Włączyć urządzenie przyciskiem ON/OF (17).
- **(Rys.8)** - Opróżniać zawartość pojemnika na wodę przekręcając pokrętło pary (10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; aby zatrzymać nalewanie, przekręcić pokrętło (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.

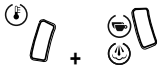
Jeżeli używany jest inny środek niż polecany, zaleca się przestrzeganie instrukcji producenta, podanych na opakowaniu środka odwapniającego.

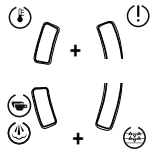
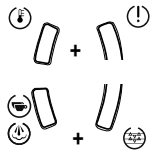
11 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

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

Sygnalizacje	Przyczyny	Rozwiązanie
Światło ciągłe	Urządzenie osiągnęło właściwą temperaturę i jest gotowe: - do parzenia kawy; - do nalewania gorącej wody.	
Światło migające powoli	Urządzenie w fazie ogrzewania przed parzeniem kawy, nalewaniem gorącej wody i wytwarzaniem pary.	
Światło migające szybko	Urządzenie przegrzane; w tym trybie urządzenie nie może zaparzyć kawy.	Należy wypuścić wodę do jakiegoś pojemnika przekręcając pokrętło Pary (10) dopóki zielona kontrolka sygnalizująca osiągnięcie właściwej temperatury (19) nie będzie paliła się światłem ciągłym.
Światła ciągłe równocześnie	Urządzenie osiągnęło właściwą temperaturę i jest gotowe do wytwarzania pary	
 **Światła migające na zmianę (naprzemienne)**	Oznacza, że urządzenie jest w fazie programowania ilości kawy w filiżance (patrz par. 5.2)	
Światło migające powoli	Urządzenie jest w fazie parzenia podwójnej kawy.	
Światło ciągłe	Niewystarczająca ilość wody w pojemniku.	Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą, napełnić obwód i rozpocząć ponownie procedurę.
	Pusty pojemnik na kawę.	Napełnić pojemnik kawą ziarnistą i rozpocząć ponownie procedurę.
	Pełna kasetka na fusy Pełny zbiornik na ścieki	Kiedy urządzenie jest włączone opróżnić kasetkę na fusy i zbiornik na ścieki.
Światło migające szybko	Pusty obwód wody.	Napełnić obwód wody urządzenia w sposób opisany w paragrafie 4.3.

Sygnalizacje	Przyczyny	Rozwiązanie
Światło migające powoli	Blok zaparzający, kasetka na fusy, drzwiczki serwisowe lub kurek są w pozycji NIEPRAWIDŁOWEJ do funkcjonowania urządzenia.	Aby zgasić czerwone migające światło, sprawdzić czy wszystkie komponenty są włożone i zamknięte w prawidłowy sposób.
Światło migające powoli	Urządzenie wymaga cyklu odwapniania.	Przeprowadzić odwapnianie jak opisano w rozdziale 10.
 **Światła migające w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (cyklicznie)**	Urządzenie w trakcie cyklu płukania.	
 **Światła migające równocześnie**	Urządzenie jest w stanie anormalnym i nie zezwala na parzenie kawy, nalewanie wody ani wytwarzanie pary.	Wyłączyć i po 30 sekundach ponownie włączyć urządzenie. Spróbować 2 lub 3 razy. Jeśli urządzenie NIE uruchomi się skontaktować się z centrum serwisowym.

Problemy	Przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest połączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
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 miesz anka 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)**	Brakuje wody.	Napełnić pojemnik na wodę i obwód wody (Par.4.3).
	Brudny Blok Kawy.	Wyczyścić Blok Kawy (Par. 9.1).
	Obwód nienapełniony.	Napełnić ponownie obwód (Par.4.3).
	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.
	Obwód nienapełniony.	Napełnić ponownie obwód (Par.4.3).
	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 - SUP 035R

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 radioeletrycznych 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)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznych prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 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.

Polski

Gaggio Montano - li, 23/06/2008

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

Cod. 15001323 Rev.03 del 15-04-09