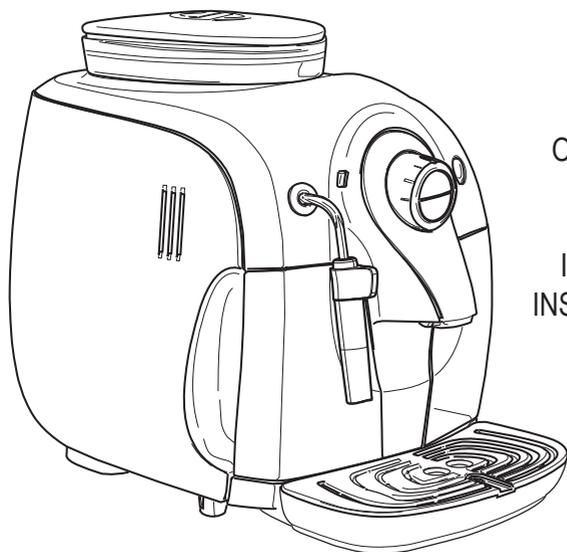


# Xsmall Steam Xsmall Plus



Type Sup 033R

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 UWAGAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.



## FOR HOUSEHOLD USE ONLY USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

**Ideas with Passion**

**Saeco**

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 to 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 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 expreso 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!

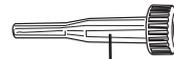
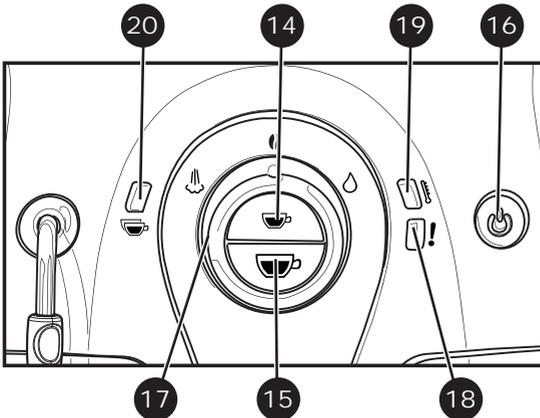
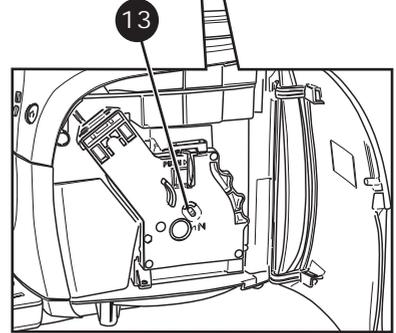
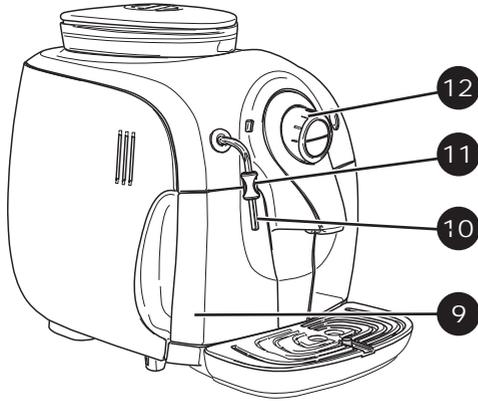
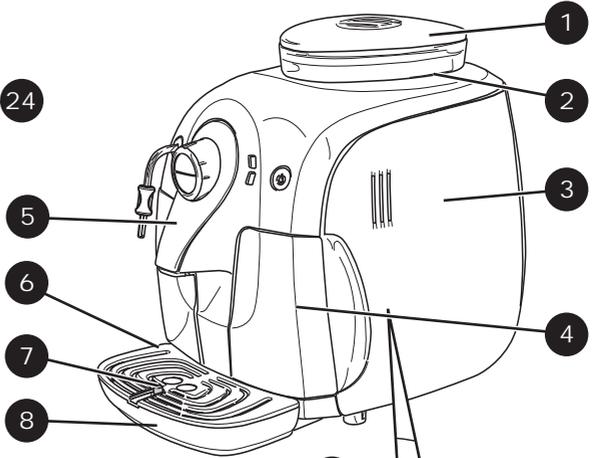
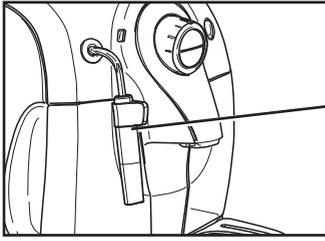
Obrigado por ter adquirido esta máquina de café expresso, de qualidade superior, e pela confiança demonstrada. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselhamos a ler atentamente as instruções de uso nas quais é explicado como utilizá-la, limpá-la e mantê-la em perfeita eficiência. Para outros esclarecimentos, 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 objaśnia, w jaki sposób należy go używać, myć i utrzymywać w doskonałym stanie. Jeżeli mają Państwo jakieś pytanie, należy zwrócić się do sprzedawcy bądź bezpośrednio do producenta. Będziemy zaszczyceni mogąc udzielić Państwu wszelkich informacji.



21



22



23

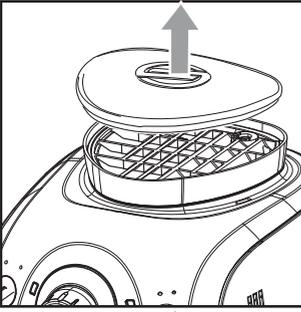


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

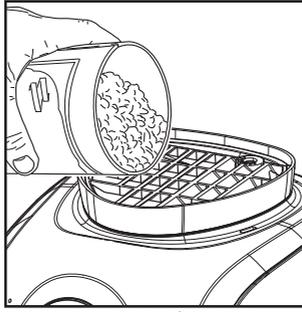


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

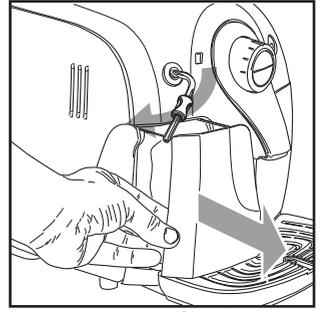


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

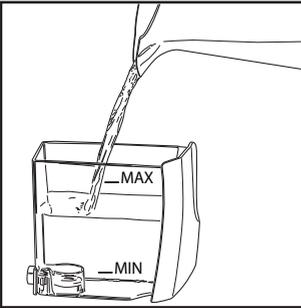


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

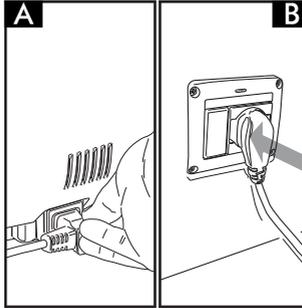


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

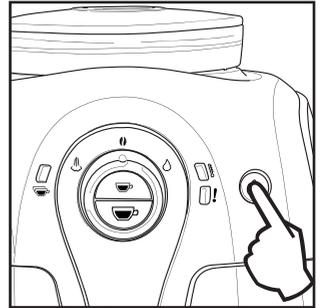


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

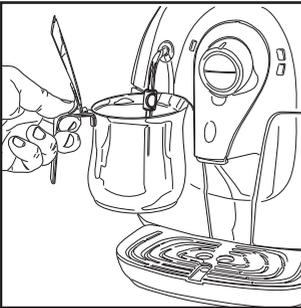


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

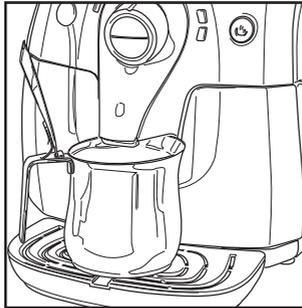


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

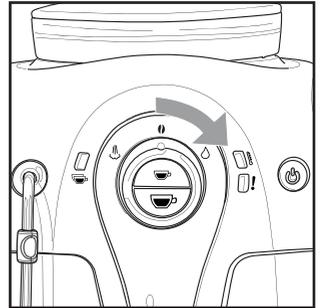


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9



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

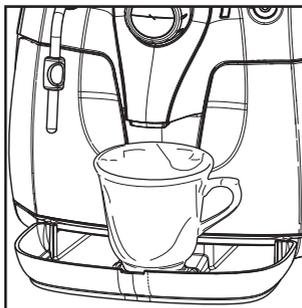


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

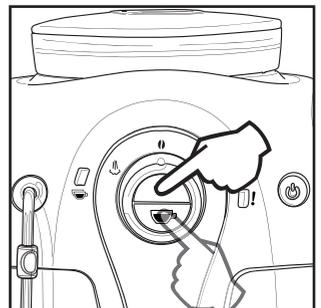


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

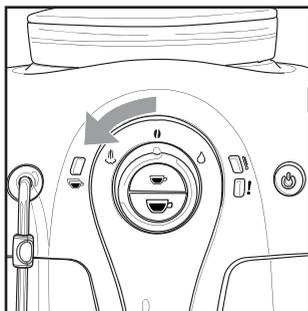


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

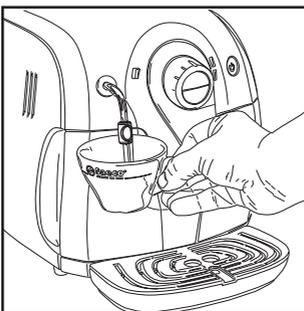


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

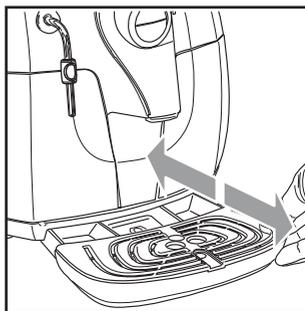


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

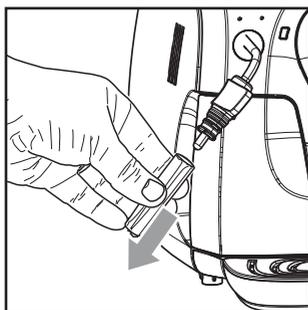


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

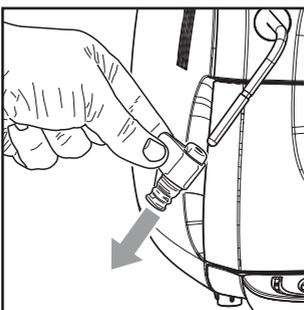


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

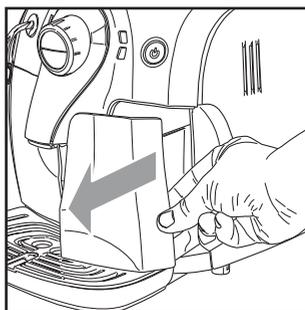


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

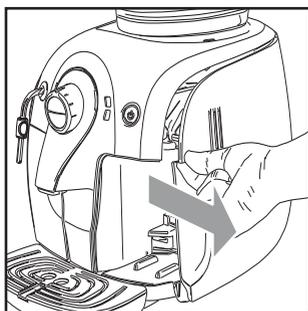


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

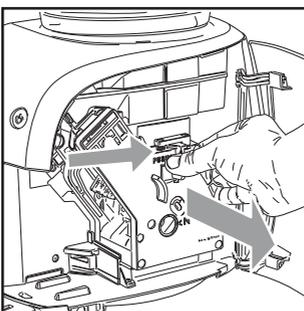


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

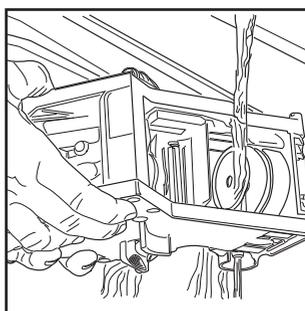


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

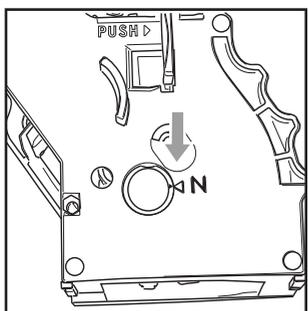


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

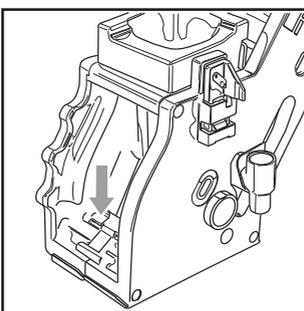


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23



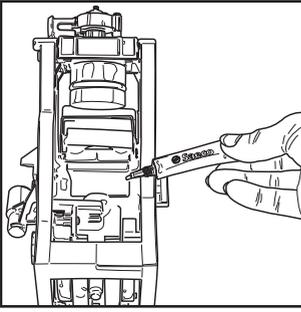


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

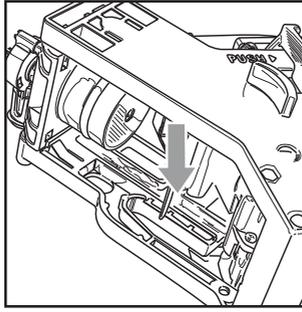


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

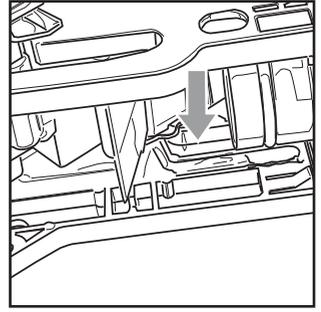


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

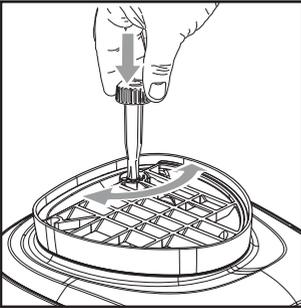


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

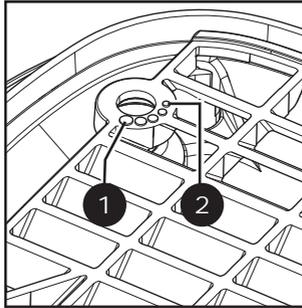


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28



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

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

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

**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 der Innenseite der Klappe (3)	
Material des Gerätekörpers	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen (L x H x T) (mm)	295 x 325 x 420
Gewicht	6,9 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Pannarello	Serienmäßig nur beim Modell Plus - Speziell für Cappuccino
Wassertank	1,0 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	170
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	8
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 und nur am entsprechenden Griff anfassen: Verbrennungsgefahr!**

**Sachgemäßer Gebrauch**

Dieser Kaffeevollautomat ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der

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

### Stromversorgung

Der Kaffeevollautomat darf nur an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts auf der Innenseite der Klappe 3 angegeben ist.

### Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden.

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

Das freie Herabhängen des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

### Schutz anderer Personen

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

ten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

### Verbrennungsgefahr

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

Stets die entsprechenden Griffe benutzen.

### Standort

Die Kaffeemaschine 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.

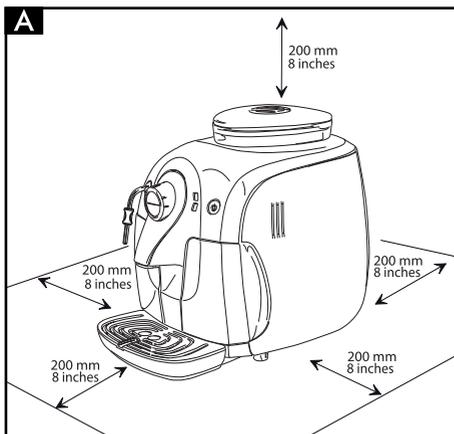
### Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine 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 Kohlendioxid-Löschers (CO<sub>2</sub>) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

## Legende der Maschinenbestandteile

- 1** Bohnenbehälterdeckel
- 2** Kaffeebohnenbehälter
- 3** Servicetür
- 4** Kaffeesatzbehälter
- 5** Kaffeeauslauf
- 6** Tassenabstellfläche/Abtropfgitter
- 7** Anzeige "Abtropfschale voll"
- 8** Abtropfschale
- 9** Wassertank
- 10** Heißwasser-/Dampfdüse
- 11** Schutz für Ausgabedüse (10)
- 12** Bedienfeld
- 13** Brühgruppe

## Bedienfeld

- 14** Ausgabetafel kleiner Kaffee
- 15** Ausgabetafel großer Kaffee
- 16** Taste EIN/AUS
- 17** Auswahlregler Kaffee/Heißwasser/Dampf.
- 18** LED Warnhinweis
- 19** LED Temperaturanzeige
- 20** LED Doppelter Kaffee

## Zubehör

- 21** Schlüssel für Einstellung Mahlgrad
- 22** Netzkabel
- 23** Fett für die Brühgruppe
- 24** Pannarello (Serienmäßig nur beim Modell Plus)

## 4 INSTALLATION

**Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter 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

- Den Deckel des Kaffeebehälters (1) und die Abtropfschale (8) mit dem Rost (6) aus der Verpackung nehmen.
- Den Kaffeevollautomaten 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 (8) mit dem Rost (6) in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen.
- Den Deckel (1) auf den Kaffeebohnenbehälter (2) setzen.
- Bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass alle im Abschnitt 4.3 ausgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

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

** Bitte entfernen Sie die Abtropfschale nie wenn die Maschine angeschaltet ist. Warten Sie ein paar Minuten nach dem Ausschalten da die Maschine dann einen Spül/ Reinigungszyklus durchführt. (siehe Teil 4.4)**

### 4.3 Erste Einschaltung

- **(Abb. 3)** - Den Wassertank (9) aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- **(Abb. 4)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.



In den Tank (9) 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 genommen werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

- (Abb. 1) - Den Deckel (1) des Kaffeebehälters (2) abnehmen.
- (Abb. 2) - Die Kaffeebohnen langsam in den Behälter einfüllen.



**Hinweis: Der Einsatz (das Rost) im Kaffeebohnenbehälter kann nicht entfernt werden.**



In den Kaffeebohnenbehälter (2) darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel (1) wieder auf den Kaffeebohnenbehälter (2) aufsetzen.
- (Abb. 5A) - Den Stecker in die Buchse auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- (Abb. 5B) - Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- Sicherstellen, dass der Auswahlregler (17) sich in der Position "☉" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die gewünschte Position gedreht werden.
- (Abb. 6) - Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste EIN/AUS (16) gedrückt werden. Die LED Warnhinweis (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 (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen.
- (Abb. 9) - Den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☉" drehen und warten.  
Wenn das Wasser regelmäßig austritt und die LED Warnhinweis (18) mit langen Intervallen blinkt, steht der Auswahlschalter in der falschen Position. Den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Position "☉" drehen.

- Nun beginnt die LED Temperaturanzeige (19) mit langen Intervallen zu blinken, und zeigt damit die Aufheizphase 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 Leitungen durch (Siehe Abschnitt 4.4).**

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

#### 4.4 Spül/Reinigungszyklus

Dieser Zyklus reinigt den Kaffeekreislauf mit frischem Wasser.

Der Zyklus wird durchgeführt:

- Beim Anschalten der Maschinen (kalter Durchlauferhitzer)
- Bei der Erstbenutzung des Wasserauslaufs (kalter Durchlauferhitzer)
- Während der Stand-By Phase (falls ein Kaffee gebrüht wurde)
- Beim Ausschalten nach Drücken des Ein-/Ausschalters (16) (falls ein Kaffee gebrüht wurde)



**Bitte beachten: Bitte stellen Sie rechtzeitig bevor die Spülung beginnt einen Behälter unter den Auslauf.**

Eine kleine Menge Wasser wird ausgegeben, die alle Maschinenkomponenten spült und aufheizt. In dieser Phase blinken die Lichter kreisförmig gegen den Uhrzeigersinn.

Bitte warten Sie bis der Zyklus beendet ist. Um den Zyklus abzubrechen, können Sie auch einen der Knöpfe für den Kaffeebezug drücken.

## 5 EINSTELLUNGEN

An Ihrem Kaffeevollautomaten haben Sie die Möglichkeit persönliche Einstellungen vorzunehmen. Dieses ermöglicht Ihnen die Maschine Ihren Bedürfnissen anzupassen.

### 5.1 Saeco Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Der Saeco Kaffeevollautomat ist mit einem Selbsteinstellungssystem ausgestattet, mit dem Bohnen aller handelsüblichen - mit Ausnahme von karamellisierten - Kaffeebohnsorten verwendet werden können.

- Die Einstellung des Mahlwerks erfolgt automatisch, um eine optimale Extraktion des Kaffees sowie die ideale Komprimierung des Kaffeemehls sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem sich das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte entfaltet.

 **Die Maschine benötigt bei Erstinbetriebnahme oder Wechsel der Bohnensorte einige Kaffeebezüge, bis die jeweils optimale Einstellung erreicht ist.**

- Achtung: Bestimmte Mischungen können eine Einstellung des Mahlgrades erfordern - (siehe Abschnitt 5.2).

### 5.2 Mahlwerkeinstellungen

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

 **Es dürfen ausschließlich Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter (2) eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Das Einführen der Finger oder Gegenstände ist verboten. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters stets die Maschine durch Drücken der Taste EIN/AUS (16) ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, keinen Kaffeebohnen einfüllen.**

Eine Einstellung des Mahlgrades ist in gewissem Umfang möglich, um diesen an die verwendeten Kaffee-

bohnen anzupassen.

Die Einstellung erfolgt über den Bolzen im Kaffeebohnenbehälter. Dieser darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Schlüssel (21) gedrückt und gedreht werden.

**(Abb. 27)** - Den Bolzen drücken und jeweils nur um eine Position drehen. Im Anschluss 2-3 Kaffees ausgeben. Erst nach Ausgabe von einigen Kaffee ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

**(Abb. 28)** - Es können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden. Die Markierungen im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an.

1 - grobe Mahlung

2 - feine Mahlung

### 5.3 Einstellung der Kaffeemenge

Bei diesem Kaffeevollautomaten kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der verwendeten Tassengröße eingestellt werden.

Mit dem Drücken der Taste (14) oder (15) gibt die Maschine eine vorprogrammierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste kann eine Kaffeeausgabemenge zugeordnet werden.

Nachfolgend wird die Programmierung der Taste (14) beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- **(Abb. 10A)** - Eine Tasse unter den Auslauf stellen.
- **(Abb. 12)** - Die Taste (14) gedrückt halten. Während dieser Phase blinkt die LED Doppelter Kaffee (20).
- **(Abb. 12)** - Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (14) loslassen.

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

### 5.4 Stand-by

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

Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste (16) gedrückt werden. In diesem Falle führt die Maschine den automatischen Spülzyklus nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

### 5.5 Verwendung von großen Tassen

Mit dem Kaffeefullautomaten kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden. Sollen besonders große Tassen verwendet werden, muss das Abtropfgitter (6) entfernt werden.

**i** Bevor das Abtropfgitter (6) entfernt und die große Tasse abgestellt wird, sollte sichergestellt werden, dass die Abtropfschale (8) leer und trocken ist (siehe Abschnitt 9).

(Abb. 11) - Das Abtropfgitter (6) entfernen und die Tasse auf der vorhandenen Auflage abstellen. Nach Beendigung der Ausgabe die Tasse herausnehmen und das Abtropfgitter (6) wieder aufsetzen.

## 6 AUSGABE KAFFEE

**!** Hinweis: Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank (9) ausreichend frisches Wasser enthält.

**i** Vor der Ausgabe des Kaffees prüfen, ob die grüne LED Temperatur (19) dauerhaft aufleuchtet und ob Wassertank und Kaffeebohnenbehälter gefüllt sind.

**i** Der Auswahlregler muss während der Kaffeeausgabe in der Position "☉" verbleiben.

- (Abb. 10 - Abb. 11) - 1 oder 2 Tassen unter dem Kaffeeauslauf (5) stellen.
- (Abb. 12) - Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgenden Taste gedrückt und danach losgelassen werden:  
Taste (14) für einen Espresso;  
Taste (15) für einen großen Kaffee.

Für die Ausgabe von 1 Kaffee die Taste nur ein Mal drücken und für die Ausgabe von 2 Kaffee die Taste zwei Mal sofort nacheinander drücken.

- Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet.

**i** In dieser Betriebsart übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemehlmenge. Die Zubereitung von zwei Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden. Diese Funktion wird durch die dauerhaft aufleuchtende LED Doppelter Kaffee (20) angezeigt.

- Nach dem Vorbürühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf (5) zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die vorprogrammierte Kaffeemenge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch jederzeit durch Drücken der vorher angewählten Taste abgebrochen werden.

**i** Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt.

## 7 HEISSWASSERAUSGABE

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

- Vor der Ausgabe von Heißwasser ist zu überprüfen, ob die grüne LED Temperaturanzeige (19) leuchtet.

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

- (Abb. 7) - einen Behälter unter die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen.
- (Abb. 9) - Den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☉" drehen.
- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abzubrechen, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "☉" drehen. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

**i** Es besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters (17) kein heißes Wasser ausgegeben wird. Blinkt die LED Temperaturanzeige (19) mit langen Intervallen, muss lediglich abgewartet werden, bis die LED (19) dauerhaft aufleuchtet, um heißes Wasser ausgeben zu können.

## 8 DAMPFAUSGABE/ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

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

**!** **Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Dampfausgabe kann heißes Wasser herauspritzen. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.**

- **(Abb. 7)** - Ein Gefäß unter die Dampfdüse (Pannarello) (10) stellen.
- **(Abb. 13)** - Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺" drehen. Restwasser kann aus der Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) ausfließen.
- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt die LED Temperaturanzeige (19).
- Wenn die grüne LED Temperaturanzeige (19) dauerhaft aufleuchtet, beginnt die Ausgabe. Nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.
- Den Wahlschalter (17) im Uhrzeigersinn in die Position "☺" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Den Behälter, der für die Cappuccin Zubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

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

- **(Abb. 14)** - Die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) in die zu erhaltende Milch tauchen und den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn in die Position "☺" drehen. Das Gefäß mit langsamen Drehbewegungen von unten nach oben bewegen, damit die Schaumbildung gleichmäßig erfolgt.
- Nach der Produktion von ausreichend Milchschaum, den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn in die Position "☺" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

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

**i** **Nach der Benutzung des Dampfes für die Getränke Zubereitung;**

**Für die Ausgabe eines Kaffees:** Um die Maschine

wieder auf die Ausgabetemperatur des Kaffees zu bringen, die im Abschnitt 8.1 beschriebenen Vorgänge ausführen.

**Für die Ausgabe von heißem Wasser:** Gemäß der Beschreibung im Abschnitt 7 vorgehen.

**i** **Wird der Auswahlregler in der mittleren Position belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energie einzusparen.**

### 8.1 Umschaltung von Dampf auf Kaffee

- Wird nach der Dampfausgabe die Taste für die Kaffeeausgabe (14) oder (15) gedrückt, so blinkt die LED (19) mit kurzen Intervallen und zeigt damit an, dass die Maschinentemperatur zu hoch ist und kein Kaffee ausgegeben werden kann.
- Vor der Ausgabe von Kaffee muss in diesem Fall eine bestimmte Menge Wasser abgelassen werden.  
**(Abb. 7 - Abb. 9)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse (Xsmall Plus: Pannarello) (10) stellen und den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn in die Position "☺" drehen. Abwarten, bis die LED Temperaturanzeige (19) dauerhaft aufleuchtet.  
Nachfolgend den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis zu "☺" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.
- Nun kann die Kaffeeausgabe, wie im Abschnitt 6 beschrieben, erfolgen.

## 9 REINIGUNG UND WARTUNG

### Allgemeine Reinigung

- Die Wartung und die Reinigung darf nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz genommen wurde und abgekühlt ist.
- Den Kaffeevollautomaten keinesfalls in Wasser tauchen.
- Die abnehmbaren Teile von Hand spülen und **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Gerätes ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwenden.
- Die Maschine und deren Einzelteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.
- **(Abb. 16)** - Den äußeren abnehmbaren Teil des Pannarellos (soweit vorhanden) nach jedem dem Erhitzen von Milch abnehmen und unter fließendem Wasser gründlich reinigen.
- **(Abb. 17)** - Die Dampfdüse muss wöchentlich /regelmäßig gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
  - den äußeren abnehmbaren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
  - den oberen Bereich des Pannarellos unter fließendem Wasser gründlich reinigen;
  - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).  
Das äußere Teil des Pannarellos wieder montieren.
- **(Abb. 4)** - Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen:
  - soweit vorhanden, den Wasserfilter im Inneren des Tanks herausnehmen und den Wassertank unter fließendem Trinkwasser reinigen.
  - den Wasserfilter wieder in seine Aufnahme einsetzen und
  - den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 15)** - Die Abtropfschale (8) täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer (7) angehoben wird.
- **(Abb. 18)** - Den Satzbehälter täglich entleeren und reinigen.

## 9.1 Brühgruppe

- Die Brühgruppe (13) muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
  - Den Kaffeevollautomaten ausschalten, indem der Schalter EIN/AUS (16) gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
  - **(Abb. 18 - Abb. 19)** - Den Kaffeesatzbehälter (4) herausnehmen. Die Servicetür (3) öffnen.
  - **(Abb. 20)** - Die Brühgruppe (13) herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne die Verwendung von Reinigungsmittel gereinigt werden.
  - **(Abb. 21)** - Die Brühgruppe sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen. Das obere Sieb sorgfältig reinigen und von Kaffeemehlresten befreien.
  - Alle Teile der Brühgruppe abtrocknen.
  - Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
  - **(Abb. 22)** - Vor Einsetzen der Brühgruppe in die Maschine überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.
  - **(Abb. 23)** - 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. 24)** - Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.
  - **(Abb. 25-26)** - Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.
  - Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei **NICHT** die Taste "PUSH" drücken.
  - Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.

## 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 Reduzierung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

**i** Verwenden Sie ausschließlich Saeco Entkalker (Abb.29). Dieser Entkalker wurde speziell für die Saeco Kaffeemaschinen entwickelt, um eine sichere Funktion und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten. Bei der vorgeschriebener Verwendung ist sichergestellt, dass es zu keiner geschmacklichen Beeinträchtigung der abgegebenen Produkte kommt.



**Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.**

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

- Die Taste EIN/AUS (16) drücken, um die Maschine einzuschalten. **Warten, bis die Maschine die Spül- und Aufheizphase beendet hat.**
- Den Entkalker gemäß den Angaben auf der Verpackung des Produkts mit Wasser mischen und den Wassertank damit füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- (Abb. 7) - Einen Behälter unter die Dampfdüse (10) stellen.
- (Abb. 9) - In Intervallen (jeweils eine Tasse) den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen. Zur Entnahme den Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺" drehen. Um die Ausgabe zu stoppen, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "☹" zurück drehen.
- Zwischen der einzelnen Intervalle muss die Entkalkerflüssigkeit ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür die Maschine über die Taste EIN/AUS (16) ausschalten. Den Behälter vor dem erneuten Einschalten der Maschine leeren.
- Diese Vorgänge (Abb. 6, 7 und 9) wiederholen, bis sich keine Entkalkerflüssigkeit mehr im Wassertank befindet.
- Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerflüssigkeit den Wassertank gründlich spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.

- Die Taste EIN/AUS (16) drücken, um die Maschine einzuschalten.
- (Abb. 9) - Den gesamten Inhalt des Wassertanks entnehmen, indem der Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☺" gedreht wird. Um die Ausgabe zu stoppen, den Auswahlregler (17) gegen den Uhrzeigersinn bis in die Position "☹" drehen.

Nach Abschluss der Entkalkung muss der Pannarello (Xsmall Plus) wieder auf die Dampfdüse aufgesetzt werden, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben.



Die Entsorgung der für die Entkalkung verwendeten Lösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

## 11 ENTSORGUNG

Die Verpackung kann wiederverwertet werden.

Konformität des Gerätes mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

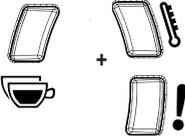
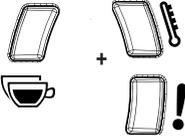


Das Symbol  auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Gerät, am Ende seiner Lebensdauer, nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden kann. Es muss bei speziellen öffentlichen Entsorgungsstellen für elektrische Geräte entsorgt werden.

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

## 12 KONTROLLAMPEN BEDIENFELD

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 <b>dauerhaft aufleuchtend</b>	Betriebstemperatur erreicht: - für die Ausgabe von Kaffee; - für die Ausgabe von Heißwasser; - für die Ausgabe von Dampf.	
 <b>langsam blinkend</b>	Maschine befindet sich in der Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.	
 <b>schnell blinkend</b>	Betriebstemperatur zu hoch. In diesem Zustand kann der Kaffeevollautomat keinen Kaffee ausgeben.	Wasser über die Heißwasserdüse in einen Behälter ablassen, indem der Auswahlregler (17) im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "△" gedreht wird. Sobald die grüne LED Temperatur (19) dauerhaft aufleuchtet, die Ausgabe von Heißwasser stoppen.
 <b>langsam blinkend</b>	Zeigt an, dass sich die Maschine in der Phase der Programmierung der ausgegebenen Kaffeemenge befindet (siehe Abschnitt 5.3).	
 <b>dauerhaft aufleuchtend</b>	Maschine in Ausgabephase "doppelter Kaffee".	
 <b>dauerhaft aufleuchtend</b>	Kaffeebehälter leer.  Kaffeesatzbehälter voll.	Den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen und die Getränkeauswahl erneut durchführen.  Bei eingeschalteter Maschine den Kaffeesatzbehälter leeren. Die Anzeige erscheint nach der Ausgabe von 8 Kaffee. Wenn der Satzbehälter geleert wird bevor das Signal zur Leerung erscheint, wird der Zähler nicht zurückgestellt.

Anzeigen	Ursachen	Abhilfen
 <b>schnell blinkend</b>	Wassersystem leer.	Füllen Sie den Tank mit frischem Trinkwasser siehe Punkt 4.3.
 <b>langsam blinkend</b>	Brühgruppe fehlt Satzbehälter fehlt Servicetür offen Auswahlregler NICHT in korrekter Position für den Betrieb der Maschine.	Um das blinkende rote Licht auszuschalten, überprüfen Sie, ob alle Bestandteile richtig eingesetzt oder geschlossen wurden.
 <b>blinkend gegen den Uhrzeigersinn (zyklisch)</b>	Die Maschine führt den Spül-Reinigungszyklus durch (siehe 4.4.).	Die Maschine beendet den Zyklus automatisch. Sie können ihn jederzeit durch Drücken der Kaffeetaste unterbrechen.
 <b>gleichzeitig blinkend</b>	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 ausführen. Sollte der Fehler nicht behoben sein, den Kundendienst kontaktieren.
 <b>abwechselnd blinkend</b>	Die Brühgruppe hat einen nicht korrekten Vorgang ausgeführt.	Erneut versuchen, einen neuen Kaffeeausgabezyklus auszuführen.

Verhalten	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. <b>Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.</b>
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello gründlich 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 Abschnitt 5.2 beschrieben einstellen.
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist begrenzt.	Das Leitungssystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben.	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnitt 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt 9.1).
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt 4.3).
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
Kaffee zu wässrig.	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt 5.1 beschrieben.
Langsame Kaffeeausgabe.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt 5.2 beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt 4.3).
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt 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 033R**

**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 60 335-2-15 (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 Elektrowärmergeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte- Eingangsstrom  $\leq 16A$  je Leiter) - EN 61000-3-2 (2000)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)  
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom  $\leq 16A$ . EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.  
Produktfamilienorm 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, 27/06/2007

R & D Manager  
Mr. Andrea Castellani  


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 033R**

**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 60 335-2-15 (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 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
  - Compatibilité électromagnétique (CEM)  
Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils  $\leq 16A$  par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
  - 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  $\leq 16A$ .  
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
  - Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)
- suitant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.**

Gaggio Montano - li, 27/06/2007

R & D Manager  
Mr. Andrea Castellani  


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

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

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

Il produttore si riserva il diritto d'apportare qualsiasi modifica senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia jakichkolwiek zmian bez wcześniejszej zapowiedzi.

© Saeco International Group S.p.A.