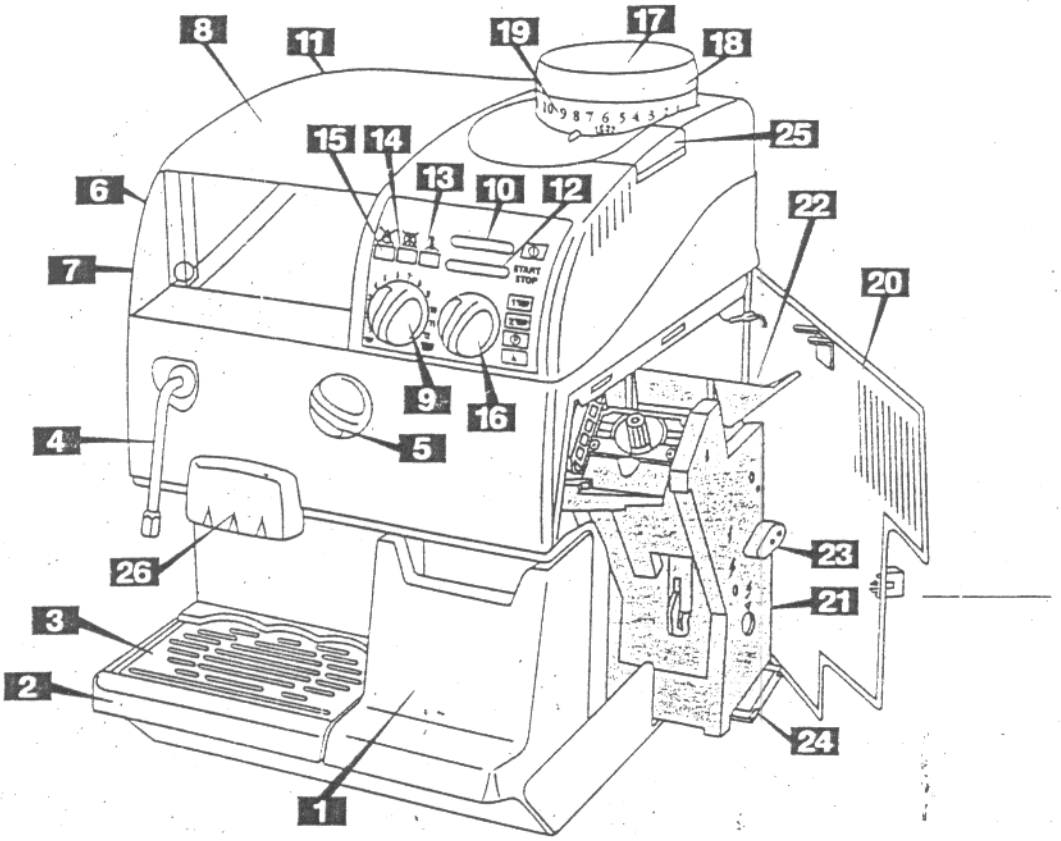
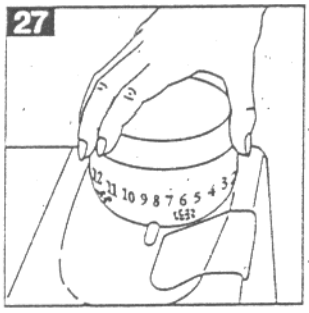
Saeco

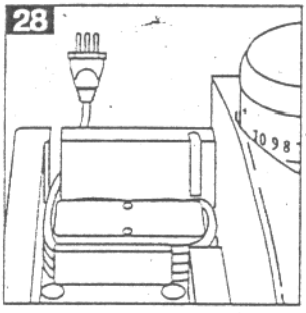
Superautomatica "Via Venezia / Via Venezia Family"

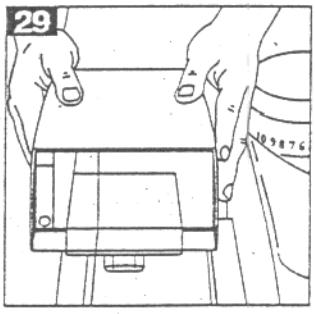
BEDIENUNGSANLEITUNG

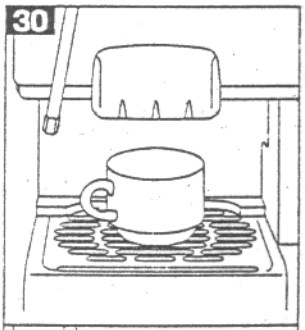
© 1999 Saeco Handelsgesellschaft mbH, Germany

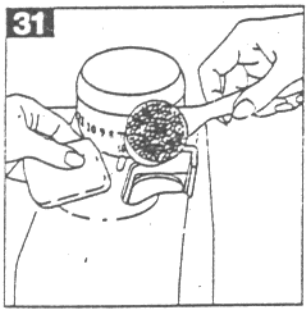

8
11
19
17
18
15
14
13
10
12
25
6
22
7
20
9
16
4
5
26
23
21
3
2
24
1

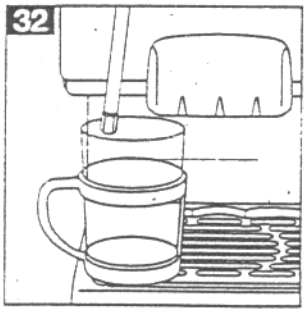

27

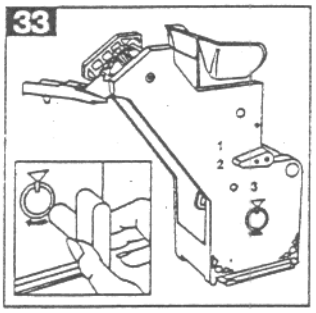

28

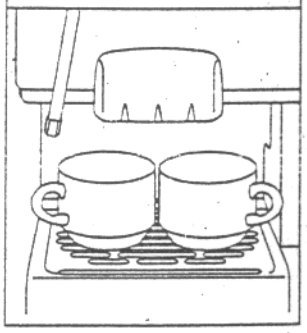

29

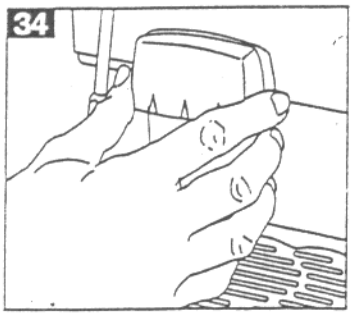

30

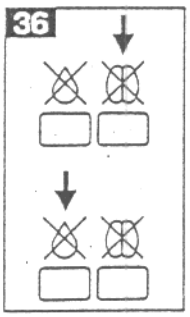

31

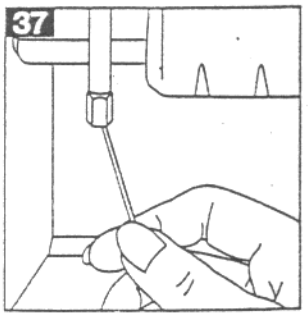

32


33




34

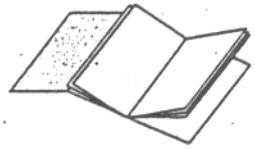

36


37

Saeco

Hinweise zum Verständnis

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



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

B

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

Einsatz der Gebrauchsanweisung

Diese Gebrauchsanweisung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Gebrauchsanweisung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene Service-Center.

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

Inhaltsverzeichnis

Seite

5 Technische Daten
7 Sicherheitsvorschriften
8 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
8 Auspacken / Aufstellen
8 Stromanschluss
9 Inbetriebnahme und Bedienung

Seite

10 Empfehlungen / Hinweise
11 Zubereitung
12 Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
13 Reinigung / Aufbewahrung / Wartung
14 Störungen und deren Behebung
15 Entsorgung

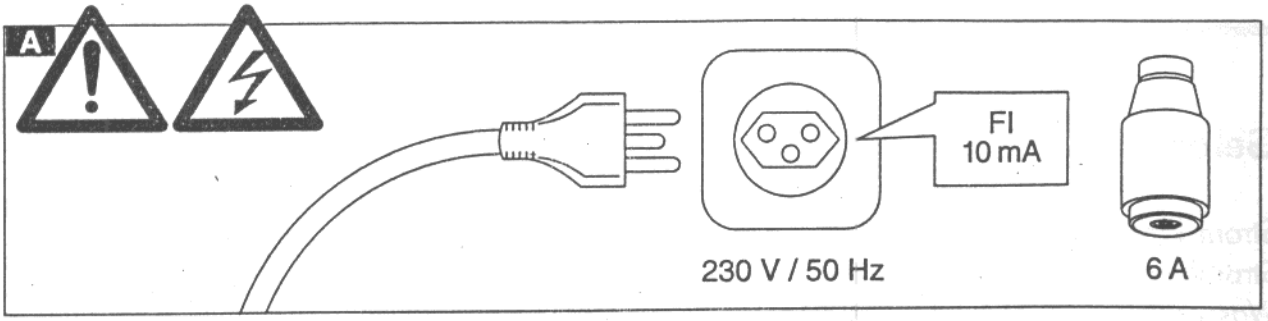
Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1150 – 1350 W
Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)		ca. 29 x 42 x 38 cm
Gehäusematerial		Kunststoff ABS/Metall
Gewicht		ca. 14 kg
Kabellänge		ca. 1,2 m
System		Thermoblock-Durchfluss-System mit Schwingkolbenpumpe
Bedienung		Frontbedienung
Temperatursteuerung		vollautomatisch
Mahlwerkeinstellung		Raster-Feineinstellung
Kaffeesatzauswurf		automatisch
Überwachung der Kaffeemahldauer und der Saugleistung der Pumpe		elektronisch
Wassermengendosierung		elektronisch, stufenlos
Frischwasserbehälter		abnehmbar, transparent
Dampf-/Heisswasserdüse		dreh- und schwenkbar
Dampf-/Kaffeezubereitung		sofort umschaltbar
Aufheizzeit		ca. 2 Min.
Zubereitung Kaffee		1 oder 2 Tassen gleichzeitig
Zubereitungszeit		ca. 20 Sek./Tasse
Kaffeeverbrauch		ca. 7–7,5 g/Tasse
Fassungsvermögen	– Frischwasserbehälter	2,5 l für ca. 20 – 30 Tassen Kaffee
	– Kaffeebohnenbehälter	ca. 250 g
	– Kaffeesatzbehälter	ca. 30 Kaffeesatzkuchen
Funkentstört		⊕
Schutzisoliert		Schutzklasse I
SEV-geprüft		⊕
Erfüllt EN-Norm		60335
Produkte-Garantie		1 Jahr

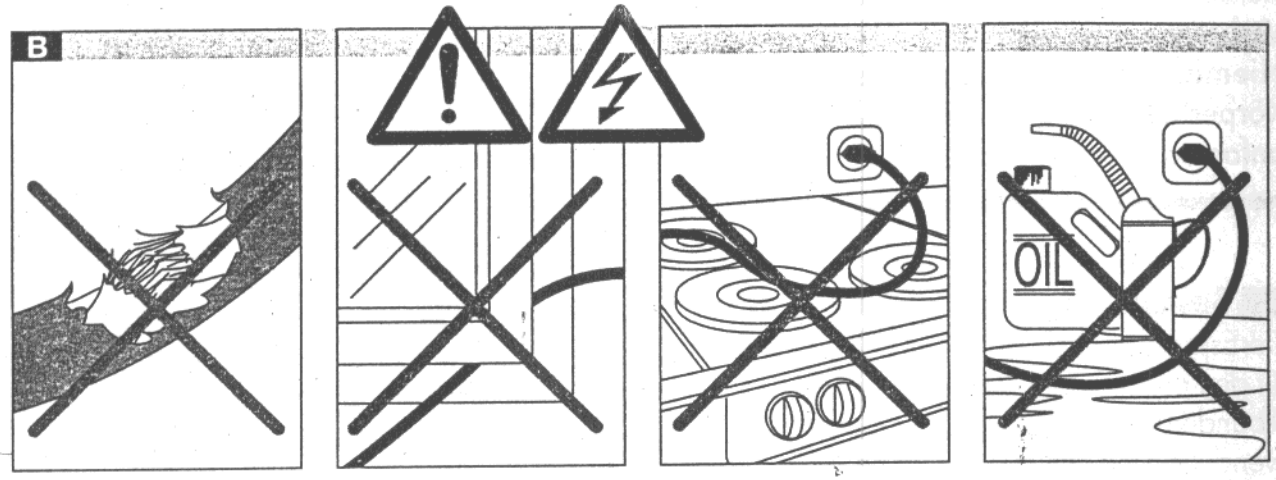
Zubehör

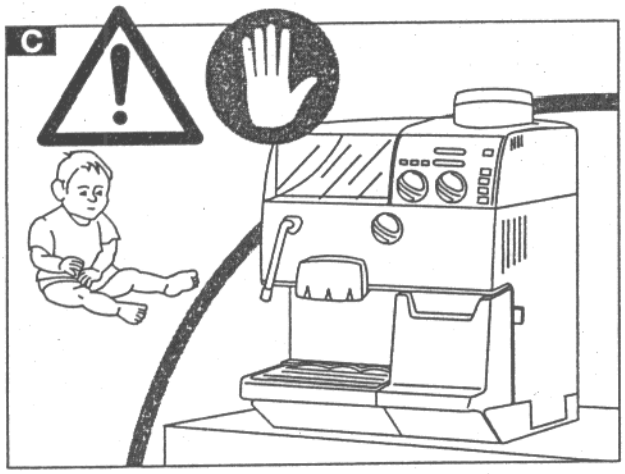
Abtropfschale mit Abtropfrost
Messlöffel für zweite Kaffeesorte
Schlüssel für Zentraleinheit
Reinigungspinsel

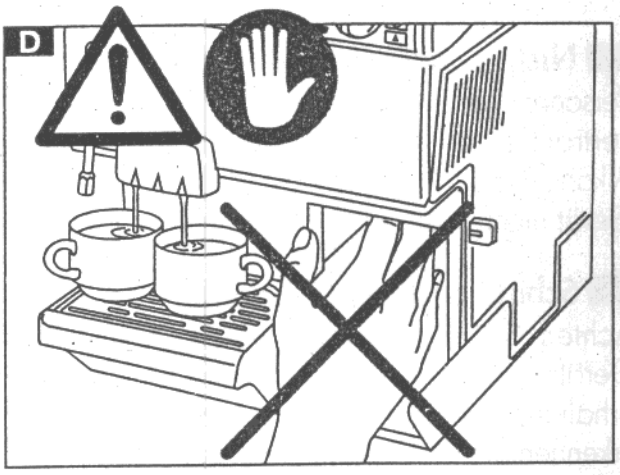
Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

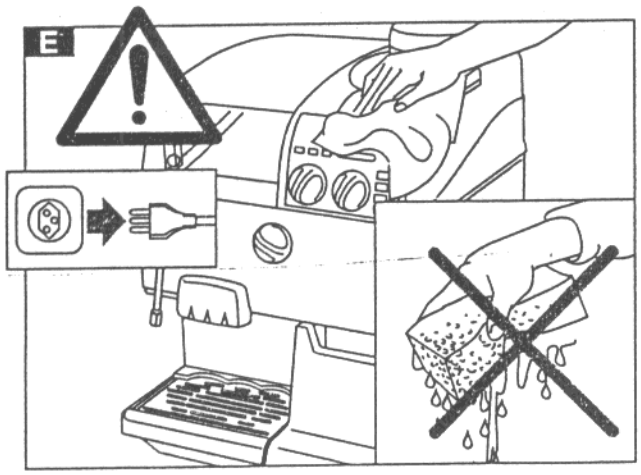
Saeco


A
FI
10 mA
230 V / 50 Hz
6 A


B
OIL


C


D


E

Gefahr!

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

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Der Espresso-Kaffeevollautomat ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Gebrauchsanweisung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

Schutz anderer Personen

Achten Sie als Benutzer eines elektrischen Gerätes darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

A Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Den Espresso-Kaffeevollautomat nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz anschliessen. Mindestabsicherung der Steckdose 6 Ampère «träge».

B Netzkabel

Niemals beschädigtes Netzkabel verwenden, sofort durch den Service ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

C Standort

Stellen Sie den Espresso-Kaffeevollautomat an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!
Damit das Gehäuse nicht anschmilzt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

D Schutz Ihrer Hände

Während der Kaffeezubereitung niemals mit den Fingern in die Zentraleinheit fassen: Verletzungsgefahr! Die Zentraleinheit bewegt sich bei der Kaffeezubereitung, wobei die Finger eingeklemmt werden können.

E Reinigung

Bevor Sie den Espresso-Kaffeevollautomat reinigen, unbedingt den Netzstecker ziehen.
Das Gerät niemals ins Wasser tauchen (Geräteschaden)!

Reparaturen / Wartung

Der Espresso-Kaffeevollautomat wurde im Werk einreguliert und einer genauen Endkontrolle unterzogen. Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur durch den Service durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

1 Kaffeesatzbehälter
2 Abtropfschale
3 Abtropfrost
4 Dampf-/Heisswasserdüse
5 Drehknopf Dampf/Heisswasser
6 Frischwasserbehälter
7 Wasserstandsanzeiger
8 Deckel Frischwasserbehälter
9 Drehschalter Wassermenge
10 Netzschalter
11 Netzkabel
12 Start-/Stoptaste
13 Kontrollanzeige Temperatur
14 Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnenbehälter
15 Kontrollanzeige Leerstand Frischwasserbehälter
16 Programm-Wählschalter
17 Deckel Kaffeebohnenbehälter
18 Kaffeebohnenbehälter
19 Mahlfeinheitsskala
20 Servicetüre
21 Zentraleinheit
22 Einfülltrichter
23 Arretierhebel
24 Schublade für Kaffeepulver
25 Behälter mit Deckel für zweite Kaffeesorte
26 Kaffeeauslauf-System (abnehmbar)

Auspacken / Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet für eine bedenkenlose Spedition mit der Post. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Beachten Sie beim Aufstellen des Gerätes folgende Sicherheitshinweise:

⚠ Stellen Sie den Espresso-Kaffeevollautomat an einem standsicheren Ort auf.

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

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

Der Espresso-Kaffeevollautomat ist betriebsbereit.

Stromanschluss

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

Den Espresso-Kaffeevollautomat nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz anschliessen. Mindestabsicherung der Steckdose 6 Ampère «träge».

⚠ Niemals defektes Netzkabel verwenden. Sollte es einmal beschädigt sein, muss es durch den Service ersetzt werden.

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

Inbetriebnahme und Bedienung

Gefahr! ⚠⚡

Strom kann tödlich sein! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!
Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten sowie Düse mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!
Bitte halten Sie die auf Seite 6/7 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.

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

Messlöffel für die zweite Kaffeesorte, Reinigungspinsel und Schlüssel für Zentraleinheit aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

27 Der Kaffeebohnenbehälter (18) ist mit einer Schraube fest arretiert und wurde auf den mittleren Mahlgrad «8» der Mahlfeinheitsskala (19) eingestellt. Kontrollieren Sie, ob die Einstellung durch den Transport nicht verschoben wurde, und korrigieren Sie diese allenfalls.
Frische Kaffeebohnen einfüllen und Deckel (17) wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen.

⚠ Dem Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als Kaffeebohnen hinzugeben (Geräteschaden)!

⚠ Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen kontrollieren, ob der Behälter für die zweite Kaffeesorte (25) geschlossen ist, damit nicht versehentlich Kaffeebohnen hineingeraten (Geräteschaden)!

28 Frischwasserbehälter (6) abnehmen und darunterliegendes Netzkabel (11) auf benötigte Länge einstellen. Restliches Kabel auf der Kabelaufwickelvorrichtung verstaut lassen.
⚠ Stecker noch nicht in die Steckdose einstecken!

Frischwasserbehälter mit Kaltwasser füllen, ca. 2,5 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

29 Frischwasserbehälter auf das Gerät aufsetzen. Somit öffnet sich das Ventil automatisch. Behälter mit Deckel (8) schliessen.

Stecker an Steckdose anschliessen.

Programm-Wählschalter (16) auf die gewünschte Position stellen: Pos. **1**☛ oder Pos. **2**☛.

Netzschalter (10) betätigen. Rote Kontrollanzeige direkt neben dem Schalter leuchtet auf.
⚠ Beim Einschalten mittels dem Netzschalter führt das eingebaute Elektronik-System automatisch eine Selbst-Diagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind normal (Pumpe läuft automatisch an).
Dieser Selbsttest wird immer nach Drücken des Netzschalters automatisch durchgeführt (bei angeschlossenem Gerät).

Entlüften

Gerät entlüften (Programm-Wählschalter auf Pos. **1**☛ oder Pos. **2**☛). Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (4) stellen und den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (5) im Gegenuhrzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten bis aus der Dampf-/Heisswasserdüse das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet. Ca. zwei Minuten nach dem Einschalten des Gerätes leuchtet die Kontrollanzeige Temperatur (13) grün auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Empfehlungen/Hinweise

Probelauf

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

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

Tasse vorwärmen

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

Kontrollanzeige Temperatur (13)

Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Anzeige nach ca. zwei Minuten grün auf und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist. Während dem Betrieb ist es ganz normal, wenn diese Kontrollanzeige aus- und wieder einschaltet, der Kaffee wird trotzdem einwandfrei.

Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnenbehälter (14)

Beim Aufleuchten dieser Leuchtdiode, stellt das Mahlwerk ab. Kaffeebohnen nachfüllen und das Gerät mittels Start-/Stoptaste (12) wieder neu starten.

Kontrollanzeige Leerstand Frischwasserbehälter (15)

Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt zuerst entlüften. Das Programm kann ohne Entlüftung nicht gestartet werden. Für einen Neustart darf die rote Kontrollampe der Wasserstands-Anzeige nicht mehr leuchten.

Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fliessen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:
Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 10 auf 6)
Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 6 auf 10)

⚠ Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine dunklere Röstung, zum Beispiel Espresso-Mischungen.
Frischer Kaffee wird am besten kühl aufbewahrt. Er lässt sich auch tieffrieren und direkt in gekühltem oder gefrorenem Zustand mahlen.

Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Espressos ist nebst der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend.

Betriebszeit

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

Netzschalter ausschalten

Netzschalter am Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung vollständig beendet ist.

Zubereitung

Bohnenkaffee

Dieser Espresso-Kaffeevollautomat mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffeequalität.

Drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter (18) auf den gewünschten Mahlgrad. Beim ersten Mal auf den mittleren Wert «8».

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

Mit dem Drehschalter (9) regulieren Sie die gewünschte Wassermenge. Die zu wählende Stufe resp. Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Tassengrösse. Zum Beispiel:
Stufe 7 = Café Crème
Stufe 2 = Espresso

30 Programm-Wählschalter (16) einstellen:
1 Tasse auf Pos. **1**☕
2 Tassen auf Pos. **2**☕☕
Die Tasse(n) unter die entsprechende Tassenmarkierung des Abtropfrostes stellen.

Start-/Stoptaste (12) drücken. Die Kaffeezubereitung läuft vollautomatisch ab. Durch Drükken der Stoptaste kann der Vorgang abgebrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

Zweite Kaffeesorte (gemahlener Kaffee)

Bevorzugen Sie einmal eine andere Kaffeesorte, zum Beispiel koffeinfreien Kaffee, benutzen Sie hierfür den Behälter für die zweite Kaffeesorte (25).

⚠ Beachten Sie, dass nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mahlung) verwendet werden darf.

⚠ Gemahlenen Kaffee erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter einfüllen. Gemahlener Kaffee altert schnell und verliert an Qualität.

31 Mit dem mitgelieferten Messlöffel den gemahlenen Kaffee in den Behälter einfüllen (max. drei gestrichene Messlöffel).

⚠ Den gemahlenen Kaffee nie andrücken, sonst ist die optimale Kaffeemenge pro Tasse nicht gewährleistet.

⚠ Fliesst anstelle des Kaffees nur noch Wasser aus, so wurde der gemahlene Kaffee vergessen einzufüllen oder zu fest angedrückt. In diesem Fall gemahlenen Kaffee nachfüllen oder mit dem Messlöffel ein biss-chen lockern.

Den Drehschalter (9) für die Wassermenge auf die gewünschte Menge einstellen:
Stufe 9 = ca. eine Tasse à 1,25 dl

Programm-Wählschalter (16) auf Position Ⓟ und eine Tasse unter die entsprechende Markierung stellen. Es kann jeweils nur eine Tasse Kaffee zubereitet werden.

Start-/Stoptaste (12) drücken. Der Kaffeevorgang läuft vollautomatisch ab. Durch Drücken der Stoptaste kann der Vorgang abgebrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.

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

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

⚠ Wenn der Programm-Wählschalter auf Dampf ♨ eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffeezubereitung gesperrt.

Programm-Wählschalter (16) auf Position Dampf stellen und warten, bis Kontrollanzeige Temperatur (13) grün aufleuchtet. Wartezeit ca. 50 Sekunden.

Dampf-/Heisswasserdüse (4) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf Dampf/Heisswasser (5) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.

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

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

Nach Erhitzung des Getränkes den Drehknopf Dampf/Heisswasser im Uhrzeigersinn wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Vorsicht, die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr.

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken, auf den Abtropfrost richten und Programm-Wählschalter für Dampf durch Umstellen auf eine andere Position 1 oder 2 ausschalten.

Jetzt den Drehknopf für Dampf/Heisswasser wieder öffnen und das Gerät solange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis aus der Düse wieder Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt (siehe auch Entlüften unter Inbetriebnahme Seite 7).

Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die vollautomatische Kaffeezubereitung.

Capuccino-Schaum

Füllen Sie eine Tasse nur ca. 1/3 mit kalter Milch und führen Sie die Dampf-/Heisswasserdüse knapp unter die Milchoberfläche. Kreisen Sie die Tasse, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampf-/Heisswasserdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiss ist.

Heisswasser

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

32 Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (4) stellen. Darauf achten, dass der Programm-Wählschalter auf Position 1, 2 oder Ⓟ steht.

Drehknopf für Dampf/Heisswasser (5) im Gegengenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Heisswasser tritt nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder zurückdrehen.

Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Kein Betrieb möglich
Bei geöffneter Servicetür und/oder bei nicht eingesetzter Zentraleinheit ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden.

Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer
Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 15 Sekunden automatisch ab.

Vollautomatische Temperatursteuerung
Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampfbetrieb. Bei zu niedriger oder zu hoher Wasser-Temperatur wird die Kaffeezubereitung automatisch gesperrt. Mit Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz.

Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe
Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Reinigung

Ein stets sauber gehaltener Espresso-Kaffeevollautomat belohnt Sie durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.

⚠ Bevor Sie den Espresso-Kaffeevollautomat reinigen, den Netzstecker ziehen.

⚠ Das Gerät niemals ins Wasser tauchen (Geräteschaden)!

⚠ Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!

⚠ Trocknen Sie die Teile immer von Hand und nicht im Backofen!

Kaffeesatzbehälter / Frischwasserbehälter / Gerät

Damit der Serviceraum und die Zentraleinheit (21) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter täglich, je nach Gebrauch zu leeren.

Frischwasserbehälter (6), Abtropfschale (2), Abtropfrost (3), Kaffeeauslauf-System (26) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

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

Zentraleinheit

Die Zentraleinheit (21) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Netzschalter (10) ausschalten, Netzstecker ziehen und die Servicetüre (20) öffnen.

33 Zentraleinheit (21) herausnehmen, indem der Arretierhebel (23) nach unten gedrückt wird auf Pos. 3. Dies ist nur möglich, wenn sich die Zentraleinheit in der Grundstellung befindet ♁.

Zentraleinheit mit heissem Wasser und Spül-mittel reinigen, solange, bis die Öffnungen in beiden Chromstahlsieben frei von Kaffeerückständen sind.
Das obere der beiden Chromstahlsiebe kann zusätzlich zur besseren Reinigung durch Herausdrehen der Rändelschraube entfernt werden. Dies empfehlen wir vor allem nach längerem Gebrauch und entsprechender Verschmutzung des Siebes.

Zentraleinheit und im speziellen den Einfülltrichter (22) vor dem Einsetzen gut trocknen.

Serviceraum mit feuchtem Lappen reinigen und anschliessend trocknen.

Jetzt Zentraleinheit wieder einschieben, indem der Arretierhebel nach unten gedrückt und verriegelt wird.

Servicetüre wieder schliessen.

⚠ Kontrollieren Sie vor dem Wiedereinsetzen der Zentraleinheit, ob sie in der markierten Grundstellung ist ♁.
Ist dies nicht der Fall, so ist die Zentraleinheit vorerst mit dem mitgelieferten Schlüssel im Uhrzeigersinn auf die Grundstellung zu drehen.

Kaffeeauslauf-System

34 Das Auslauf-System (26) kann zur Reinigung entfernt werden. Bei starker Verschmutzung mit mildem Spühlmittel auswaschen und wieder einsetzen.

Mahlwerk

Dieses reinigt sich durch die schnelldrehenden Mahlscheiben weitgehend selber.

⚠ Nie Wasser ins Mahlwerk geben, die Mahlscheiben werden dadurch beschädigt.

Behälter für zweite Kaffeesorte

Gelegentlich ist der Behälter für die zweite Kaffeesorte (25) mit dem mitgelieferten Pinsel zu reinigen.

Entkalken

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

Die Maschine ist grundsätzlich, auch in Gegenden mit weniger hartem Wasser, mindestens zweimal im Jahr zu entkalken. In Gegenden mit hartem Wasser mindestens alle 4 Monate. Zur Verlängerung dieser Abstände in Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffeequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verringert die erforderlichen Entkalkungsabstände. Jedoch auch bei der Verwendung eines Wasserfilters, genau wie in Gegenden mit sehr weichem Wasser, muss die Maschine trotzdem ein- bis zweimal pro Jahr entkalkt werden. Dies befreit sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen und garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heinzungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen.

Das entkalken geschieht folgendermassen:

Den Wasserbehälter mit ca. 1,5 l handelsüblichen Kaffeemaschinen- oder Haushaltentkalker auffüllen. Nie Essig verwenden!

Das Heisswasser-/Dampfventil (5) öffnen und ca. 30 Sek. lang ausfliessendes Wasser mit einem Gefäss auffangen. Danach das Ventil wieder schliessen.

Das Gerät ca. 5 Min. ausschalten und die Entkalkerlösung einwirken lassen. Diesen Vorgang 2 bis 3 mal wiederholen, bis der Wasserbehälter leer ist. Danach den Wasserbehälter (6) gut ausspülen, mit frischem Leitungswasser auffüllen und wieder auf das Gerät aufsetzen.

Das Gerät wieder einschalten und durch Oeffnen des Heisswasser-/Dampfventils (5) Wasser ausflissen lassen bis der Wasserbehälter leer ist Wasserbehälter eineul auffüllen.

Die Via Venezia ist jetzt wieder betriebsbereit.

Aufbewahrung

⚠ Den Espresso-Kaffeevollautomat immer ausgesteckt und ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Der Espresso-Kaffeevollautomat sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle **regelmässig** gemäss den Anweisungen der Seiten 13/14 **gereinigt** werden.

Störungen und deren Behebung

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

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an das nächste Service-Center.

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Kontrollanzeigen leuchten nicht auf	Keine Spannung auf Gerät	Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen
	Servicetüre offen	Servicetüre verschliessen
	Maschine überhitzt	Maschine ausschalten und ca. 10 – 15 Min. abkühlen lassen. Bei wiederholtem Auftreten Gerät durch Service überprüfen lassen

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Automatische Kaffeezubereitung startet nicht	Zentraleinheit nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt	Einschieben bzw. verriegeln
	Der Wählschalter steht auf Position Dampf	Schalter auf Position 1 oder 2 zurückdrehen und Gerät entlüften (siehe Seite 7)
	36 Kontrollanzeigen Leerstand Wasser oder Leerstand Mahlwerk leuchten auf	Das Programm nach entsprechendem «Auffüllen» mittels der Starttaste wieder neu starten. Bei Wassermangel-Anzeige ist das Gerät zusätzlich zu entlüften. Möglicher Programm-Start wird durch Erlöschen der Anzeige signalisiert
	Gerät wurde nach Dampfentnahme nicht oder zu kurz entlüftet	Gerät gemäss Beschreibung Seite 7 nochmals entlüften
Es tritt anstelle des Kaffees nur Wasser aus	Der Wählschalter für die zweite Kaffeesorte ist eingeschaltet und kein gemahlener Kaffee ist im Behälter vorhanden	Gemahlenen Kaffee in Behälter (25) nachfüllen
Es tritt kein Wasser bzw. kein Kaffee aus	36 Wasserbehälter (6) leer bzw. Kontrollanzeige Leerstand (15) Wasser leuchtet auf	Wasser nachfüllen und das Gerät vor Inbetriebnahme entlüften gemäss Beschreibung Seite 7
	Austrittsöffnung Dampf-/Heisswasserdüse (4) verstopft (Milchrückstände)	37 Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen
	36 Keine Kaffeebohnen mehr im Behälter (18) bzw. Kontrollanzeige Leerstand Mahlwerk leuchtet auf	Kaffeebohnen nachfüllen und Programm mittels Starttaste neu starten. Allfällige Kaffeefett-Rückstände auf dem Messring entfernen (siehe Seite 13/14)
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, im Uhrzeigersinn (z.B. von 10 auf 7)
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, im Gegenuhrzeigersinn (z.B. von 4 auf 7)
Kaffee ist zu wenig heiss	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse mittels Heisswasser vorwärmen
	Kontrollanzeige Temperatur (13) noch nicht aufgeleuchtet	Abwarten bis Kontrollanzeige aufleuchtet
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht mehr	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 14 entkalken
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	
Zentraleinheit kann nicht herausgenommen werden	Zentraleinheit ist nicht in Grundstellung	Arretierhebel (23) auf Position «2» stellen (siehe Seite 13) und Servicetüre (20) schliessen.. Netzschalter (10) einschalten und Programm zu Ende laufen lassen

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

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden. Die meisten Gemeinden bieten mindestens einmal im Jahr eine Sperrmüll-Abfuhr an.

Zusatzblatt zur Bedienungsanleitung
SAECO VIA VENEZIA

BITTE BEACHTEN !

Auf Seite 13, Punkt 33, Absatz 2, heißt es richtig:

„Zentraleinheit mit warmem Wasser, ohne Spülmittel reinigen ! Achten Sie darauf, daß die beiden Chrom-stahlsiebe frei von Kaffeerück-ständen sind....“