



## 困ったとき、ご確認ください

症状	原因	対応策
マシンの電源が入らない	マシンのコンセントは繋がっていますか?	コンセントを確認して、電源をONにしてください。
コーヒーがぬるい	カップが冷えていませんか?	カップを事前に熱湯などで温めてください。
給湯もしくはスチームが抽出できない	スチーム・給湯ノズルが詰まっていますか?	細い針やピンのようなもので掃除をしてください。 <b>注意!</b> この作業をする時は必ず、マシンの電源をOFFにし、ノブを閉じてから行ってください。 最後にカスを取り除くためにスチームノズルにお湯を通してください。
コーヒーの量が減った/ お湯やスチームが外に漏れる/ マシンの準備に時間がかかる	マシン内部にスケール(石灰質)が溜まっている可能性があります。	除石灰作業を行ってください。もし、長期間行っていない場合、連続して2回行なうことをお勧めします。
ブルーイングユニットの取り外しができない	マシンが本来のスタンバイ状態ではありません。	カス容器やドリフトレイを入れ直し、フロントドアを閉めてマシンの電源を入れ直してください。ブルーイングユニットがリセットされて通常に戻ります。
マシンが動かない	コーヒー豆は入っていますか? 水は入っていますか? カス容器がいっぱいではありませんか? ブルーイングユニットは正しく装着できていますか?	コーヒー豆を補充して、コーヒーボタンを押してください。 水タンクに水を補充してください。 カス容器のカスを捨ててください。カス容器は必ず5秒以上の間隔をおいてから入れ直してください。 ドリフトレイとカス容器とブルーイングユニットを外してください。ブルーイングユニットがカチッと音がするまで入れ直し、カス容器を元に戻してフロントドアを開けてください。
コーヒーの抽出が早い	グラインド(豆挽き)が粗すぎませんか? 1杯分のコーヒー豆量が少なすぎませんか?	豆の挽き粗さを細かくしてください。 例)目盛8→10へ調節は必ずグラインダー作動中に行ない、1回の調節は2目盛までに行ってください。3~4杯の抽出後、味を確認してください。 ツマミを「+」の方向へ回してください。

症状	原因	対応策
コーヒーの抽出が遅い	グラインド(豆挽き)が細かすぎませんか?	豆の挽き粗さを粗くしてください。 例)目盛8→10へ調節は必ずグラインダー作動中に行ない、1回の調節は2目盛までに行ってください。3~4杯の抽出後、味を確認してください。
	1杯分のコーヒー豆量が多すぎませんか?	ツマミを「-」の方向へ回してください。
	ブルーイングユニットの目詰まりが詰まっていますか?	フィルターを洗浄してください。

### 警告ランプの説明

	下記のいずれかの状態を示します。 ●豆容器に豆が無くなると、約20秒後にマシンが自動的に停止し、警告ランプが点灯しますので、豆を補充してください。再度、コーヒー抽出ボタンを押すと警告ランプが消え、コーヒーが抽出できます。 ●水タンクがカラになると、警告ランプが点灯します。水を補充してください。そして、メインスイッチをオフ、再度オンすると警告ランプが消え、コーヒー適温ランプが点灯します。コーヒー抽出ボタンを押せば抽出できます。 ※豆や水はすっかり無くなる前に常に補充してください。 ※水がすっかりカラになってから補充した場合は、空気抜きが必要です。
	下記のいずれかの状態を示します。 ●ブルーイングユニット(抽出器)がきちんと装着されていないとき ●カス入れがきちんと装着されていないとき ●ドリフトレイ(水受け皿)がきちんと奥まで入っていないとき

### 仕様

型番	SUPO18 V2
定格電圧	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1,050w
外寸(W×D×H)	33.7×32.5×37.7cm
重量(正味)	8.5kg
コードの長さ	1.2m
容量	水タンク 1.7L 豆容器 300g
ポンプ圧	15気圧



お取扱に関するお問い合わせは…

日本サエコ株式会社 技術・流通センター  
〒226-0022 神奈川県横浜市緑区青砥町385  
TEL:050-5525-7025

[www.saeco.co.jp](http://www.saeco.co.jp)

2009.02

## クリーニング

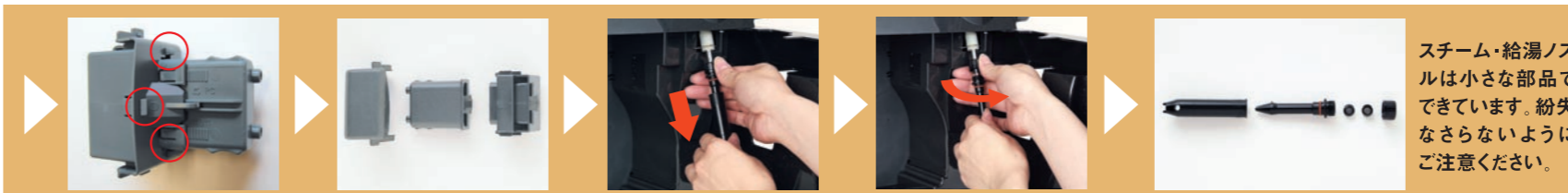
### 各部の洗浄



**注意!**  
※マシンのクリーニングは、電源コードを抜いてから行ってください。  
※研磨材の入った洗剤は、使用しないでください。  
※食器洗浄機は使用しないでください。  
※マシンの部品はオーブンや電子レンジなどで乾かさなくてください。



スイッチを切って電源コードを抜いてください。 カス容器を外して、カスを捨て、水洗いしてください。 ドリフトレイをはずして排水を捨て洗ってください。 水タンクを外して水洗いしてください。 フロントドアを開けてください。 フロントドアを押さえながら、抽出口を手前に引き、外してください。



抽出口の裏の3つのツメを内側に押しこんで、分解します。 ツメが外れると3つに分解できますので、水洗いしてください。 スチーム・給湯ノズルの外筒(パナレロ)を引き抜いてください。 スチーム・給湯ノズルの上部ネジを回してゆるめ、本体から外します。 スチーム・給湯ノズルは5つの部品になります。全てを水洗いしてください。

### ブルーイングユニット



**注意!**  
※必ず水で洗ってください。  
※洗剤やお湯は使用しないでください。



PUSHレバーを押し、ブルーイングユニットを取り外します。 流水で全体を軽く洗ってください。(洗剤を使わず、またこすり洗いも避けてください) フィルター部は付属ブラシを使って、コーヒーカスをよく落としてください。 よく乾かしたユニットをマシンに取り付けてください。 全ての部品をセットしなおしてドアを開けてください。

## アクアプリマフィルター取り付け

### アクアプリマフィルターの取付・交換

美味しいコーヒーのために取付をお奨めします。



パッケージからフィルターを取り出し、使用開始該当月を当月にあわせます。 フィルター位置と照合マークを確認します。 水タンクにフィルターをセットし、上からしっかり押さえてください。



水タンクに水を入れます。初めて使用する時は水タンクに水を入れ、30分程度浸しておいてください。 スチーム・給湯ノズルの下に容器を置きます。 ノブを回しスチーム・給湯ノズルから水を抽出します。水タンク1杯が空になるまで抽出してください。

## 除石灰

### 除石灰とは

マシンを永く使用していると、水に含まれる石灰質が、マシン内部の水の回路(ボイラー、バブル、チューブなど)に付着してきます。その結果、水の通りが悪くなってマシンの故障を招く恐れがあるため、定期的にお手入れを行うことが必要です。

※除石灰作業には、無毒・無害の市販の除石灰剤(クエン酸)を使用してください。(サエコ純正の「デカルリキッド」をお奨めします。販売店にお問い合わせください。)



**注意!** 半年から1年の間に一度行ってください。  
※水の硬度の高い地域又は硬水をご使用されている場合は、早めの除石灰をおすすめします。



## Vienna

### ヴィエナ・マニュアル

この度は、サエコヴィエナをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。ご使用前に、本書をよくお読みの上、大切に保管してください。機械の損傷やケガを未然に防ぎ、お飲物を欲しいときにいつでも気持ちよく頂けるように、本説明書の指示に必ず従ってください。必要な時にいつでも誰でもすぐ見られるよう、わかりやすい場所に保管しておいてください。本製品は安全及び機能の厳しい検査を受け、完璧な状態で出荷されています。

ご使用前に付属の安全説明書を最後までよくご覧ください。



## ご使用前の準備

**1 準備**

容器にコーヒー豆を入れます。 水タンクに新鮮な水を入れます。 電源プラグを差し込みます。

定格電源を確認

**2 空気抜き**

スチームノズルの下に容器を置きます。 メインスイッチを入れます。メインスイッチランプが点灯し、コーヒーランプが点滅します。 スチーム・給湯ノブを開き、ノズルからお湯が安定して抽出されるまで流し続けます。

**3 表示の確認**

点滅：準備中  
点灯：準備完了（使用できます）

次のような場合にも空気抜きが必要です。

- マシンを数日間使用しなかった場合
- 水タンクがカラになった場合
- その他エラーランプが点灯した場合

## 設定

**注意!**  
※豆挽き粗さ設定は必ずグラインダーの作動中に行ってください。  
※出荷時には、標準の8に設定してありますが、実際の挽き粗さはコーヒー豆の種類、焙煎度、またマシンの個体差により変わります。ご自身で好みの挽き粗さに設定してください。

**豆量設定**

コーヒーの味を濃くしたければ「+」の方へ  
コーヒーの味を薄くしたければ「-」の方へ

**豆挽き粗さ**

コーヒーの味を強くしたければより細かい挽きに  
コーヒーの味を弱くしたければより粗挽きに

細か挽き 粗挽き

**豆量設定**

マシン正面のコーヒー抽出量設定ダイヤルを目盛に合わせることで、カップサイズに合ったコーヒーの量が抽出できます。（豆の種類、挽き粗さ、ローストの具合等により±10%以上の誤差が出る場合があります）

レギュラー 100cc  
スモール 15cc  
ラージ 190cc

**コーヒー抽出量**

マシン正面のコーヒー抽出量設定ダイヤルを目盛に合わせることで、カップサイズに合ったコーヒーの量が抽出できます。（豆の種類、挽き粗さ、ローストの具合等により±10%以上の誤差が出る場合があります）

レギュラー 100cc  
スモール 15cc  
ラージ 190cc

**各部の名称**

水タンクフタ 水タンク コーヒー豆容器  
コントロールパネル コーヒー抽出口(可動) フロントドア ドリップトレイ+目皿 クリーニング用ブラシ  
スチーム・給湯ノブ スチーム・給湯ノズル(パナレロ装着) アクアブリマフィルター  
豆量設定ダイヤル 挽粗さ設定ダイヤル ブルーイングユニット コーヒーカス容器  
コーヒーボタン コーヒーランプ  
メインスイッチランプ メインスイッチ  
スチームボタン スチームランプ  
コーヒー抽出量設定ダイヤル マシンエラーランプ

**ブルーイングユニットの脱着**

**取り外し方**  
まず、カス容器を取り外します。ブルーイングユニットの「PRESS」レバーを下に押しながら、マシンから取り外してください。

**取り付け方**  
PRESSボタンを押しロックプレートのロックをかけ、マシン本体に挿入し、最後はPRESSボタンから手を離してカッチというまで押し込んでください。

## 操作方法

**コーヒーを1杯抽出する**

マシンの準備が出来ているか確認してください。 コーヒー抽出口の下にあらかじめ温めておいたカップを置いてください。 コーヒーボタンを押してください。（抽出中はコーヒーランプが1度ずつ点滅します） 抽出を止めたい時はもう一度コーヒーボタンを押してください。 抽出が終わったら、カップを取り出します。

**コーヒーを2杯抽出する**

コーヒー抽出口の下にあらかじめ温めておいたカップを2個置いてください。 コーヒーボタンを2度続けて押してください。連続抽出されます。（抽出中はコーヒーランプが2度ずつ点滅します） 抽出が終わったら、カップを取り出します。

**カプチーノを作る**

カップに冷たいミルクを1/3程度に入れます。 スチームボタンを押します。スチームランプが点灯したら、スチームの準備完了です。 容器を抽出口の下に置きます。ノブを開いてスチーム・給湯ノズル内の水滴を出し切ります。 スチームだけが噴出されるようになったらノブを閉め、容器を外します。 冷たいミルクが入ったカップを手で持ち、スチーム・給湯ノズルの先端をミルクに浅く差し込みます。 ノブを開いてスチームを噴出させます。 カップをゆっくりと回したり上下させたりして均一にミルクを泡立てます。 ミルクを泡立てたらノブを閉めます。 ミルクを泡立てたカップにコーヒーを抽出し、カプチーノの完成です。

※スチームの解除を行います。

**スチームによる温め**

マシンの状態を確認してください。 スチームボタンを押してください。コーヒーランプが消え、スチームランプが点滅します。 スチームランプが点灯したら準備完了です。 容器を抽出口の下に置きます。ノブを開いてスチーム・給湯ノズル内の水滴を出し切ります。 スチームだけが噴出されるようになったらノブを閉め、容器を外します。 スチーム・給湯ノズルの下に温めたい液体を入れた容器を手で持ち、ノズルの先端をやや深めに差し込みます。 ノブを開いてスチームを噴出させます。 容器をゆっくり回すようにして温めます。（ノズルの差込みが浅いと泡立ってしまいます） 十分に温まったらノブを閉めてください。

**スチームの解除**

※ミルクの泡立てを行った時は、必ず左記を行ってください。ミルクの成分が内部で固まり詰まってしまうことがあります。 スチーム・給湯ノズルをふきんで拭き、ノブを開いて一瞬スチームを出して、ノズル内部のミルク成分を吹き飛ばしてください。 マシンの状態を確認してください。 スチームボタンを押してください。コーヒーランプとスチームランプが点滅します。 スチーム・給湯ノズルの下に容器を置いてください。 ノブを開いて、お湯を出してください。 コーヒーランプが点灯に変わったらノブを閉めて、容器を取り出してください。 コーヒーやお湯の抽出ができます。

スチームランプが点灯している状態では、コーヒーやお湯の抽出はできません。必ずスチームの解除を行ってください。スチームボタンを押すだけでも解除できますが、時間がかかります。

**お湯を抽出する**

スチーム・給湯ノズルの下に容器を置いてください。 ノブを手前に回すとお湯が出始めます。 お好みの量になったら、ノブを閉めてください。 容器を取り出します。

※スチームをご利用の際、最初にマシン内に残っている水滴が出てくる場合があります。特に問題はありませんが、ミルクフォームが薄まりますので、安定的にスチームが抽出するまで、他の容器で受けることをお勧めします。

**注意!**  
お湯とスチームはヤケドの原因となります。スチーム・給湯ノズルはドリップトレイの方向へ向けてください。