

Magic

cappuccino Plus



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUÇÕES PARA O USO



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.

READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.

LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.

Type Sin017XNI

Ideas with Passion

 **Saeco**

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina da 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 nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.

1	GENERALITÀ.....	2	5	EROGAZIONE DEL CAFFÈ.....	9
1.1	PER FACILITARE LA LETTURA.....	3	6	PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO.....	11
1.2	IMPIEGO DI QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO.....	3	7	EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA.....	12
2	DATI TECNICI.....	3	8	EROGAZIONE DEL VAPORE.....	13
3	NORME DI SICUREZZA.....	5	9	PULIZIA.....	14
4	INSTALLAZIONE.....	7	10	DECALCIFICAZIONE.....	16
4.1	IMBALLAGGIO.....	7	11	SERVIZIO AD INTERVALLI REGO-LARI.....	17
4.2	AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE.....	7	12	INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO.....	17
4.3	COLLEGAMENTO ALLA CORRENTE ELETTRICA.....	7	13	SMALTIMENTO.....	17
4.4	RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA.....	7		GUASTO - CAUSE POSSIBILI - RIMEDIO.....	18
4.5	CARICAMENTO DEL CIRCUITO.....	8			

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 tazza di caffè espresso ed è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte frontale dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione.

La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.



Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;
- Manomissione del cavo d'alimentazione;
- Manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;
- Mancata decalcificazione della macchina o in caso d'uso e stoccaggio a temperature al di sotto di 0°C.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Fig.1

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.

i Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

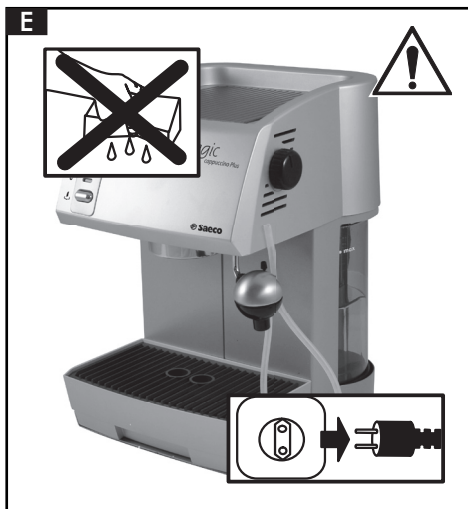
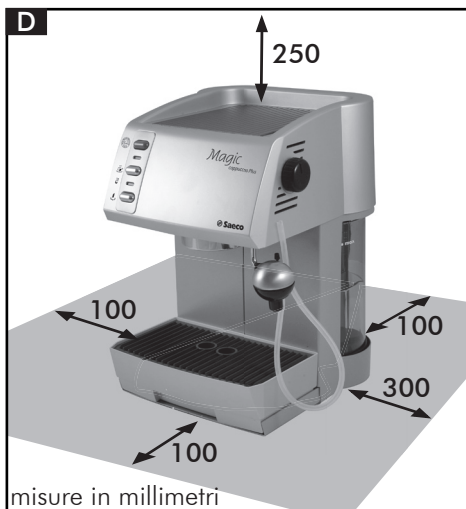
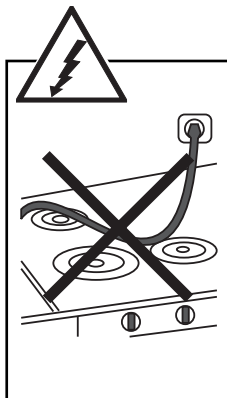
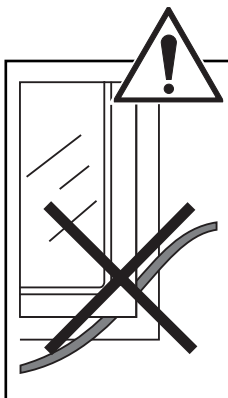
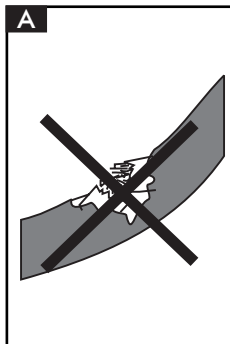
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi agli specialisti competenti.

2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Metallo e Termoplastico
Dimensioni (l x a x p)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale/posteriore
Portafiltro	per cialde Illy
Serbatoio acqua	2 l - Estraibile
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Acciaio Inox
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia - Termofusibile di sicurezza

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.

Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.



3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico.

È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti.

Alimentazione di corrente

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione (Fig.A)

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.

Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.

Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone (Fig.B)

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè; i bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.

Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni (Fig.C)

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda.

Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Non disinserire (togliere) mai il portafiltra durante l'erogazione del caffè.

Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

Ubicazione (Fig.D)

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.

Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.

Non usare la macchina per caffè all'aperto.

Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia (Fig.E)

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente.

Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua! È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Spazio per l'uso e la manutenzione (Fig.D)

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e

staccare la spina dalla presa.
Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.
Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

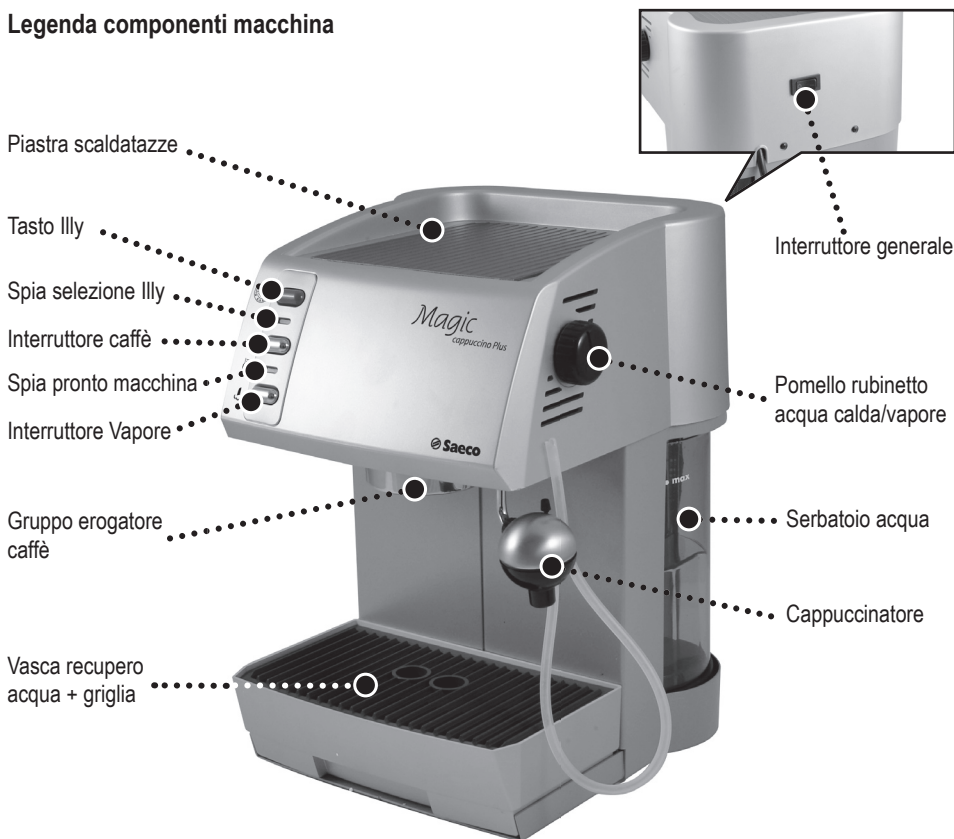
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa.
Mai mettere in funzione una macchina difettosa.

Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina



Portafiltro



Filtro per cialde



Pannarello

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle “Norme di sicurezza” riportate nel cap. 3.

4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione.

Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Avvertenze d'installazione

Prima d'installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:

- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina sia collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme libere.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

4.3 Collegamento alla corrente elettrica

⚠ La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza.

⚠ Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione "0" prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- Inserire la spina in una presa di corrente di tensione adeguata.

4.4 Riempimento del serbatoio acqua

- Estrarre il serbatoio dell'acqua, un dispositivo automatico solleva il tubo d'aspirazione dell'acqua.



- Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando d'immetterne una quantità eccessiva.



- Reinsерire il serbatoio nella sua sede; premere con decisione per azionare il dispositivo automatico che immerge il tubo d'aspirazione nell'acqua.



⚠ Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata.

⚠ Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

4.5 Caricamento del circuito

Prima di ogni messa in funzione, dopo che la macchina non è stata usata per molto tempo e dopo aver esaurito l'acqua, il circuito della macchina deve essere ricaricato.

- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale su "I".



- Inserire un contenitore sotto al cappuccinatore.

Aprire il rubinetto "acqua calda/vapore" ruotando il pomello in senso antiorario.



- Premere l'interruttore caffè.



- Attendere che dal cappuccinatore fuoriesca un getto regolare d'acqua.
- Premere nuovamente l'interruttore caffè.

Chiudere il rubinetto "acqua calda/vapore" ruotando il pomello in senso orario.



- Rimuovere il contenitore.

La macchina ora è pronta per l'erogazione del caffè e del vapore; si rimanda ai capitoli relativi per i dettagli di funzionamento.

i Potete riscaldare le tazzine sul piano scaldatasse.



i Quando la macchina è accesa, la piastra scaldatasse è sempre attiva. Prestare attenzione quando si opera in questa zona, in quanto potrebbe causare lievi scottature.

5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

⚠ **Attenzione!** Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.

- Durante questa operazione la spia di pronto macchina può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il rubinetto "Acqua calda/vapore" sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità d'acqua sufficiente.
- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale.
- Durante la fase di riscaldamento la spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso. Solo ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.



i La macchina è stata studiata e costruita per ottenere le migliori performance con le cialde Illy.

⚠ **Attenzione!** Durante la fase di riscaldamento, premendo l'interruttore caffè, l'acqua calda esce dal gruppo erogatore; pericolo d'ustioni.

- Inserire il filtro nel portafiltro.



- Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogatore.



- Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.



- Preriscaldare il portafiltro premendo l'interruttore caffè; l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).



- Dopo aver fatto scorrere 50cc d'acqua premere nuovamente l'interruttore caffè per fermare l'erogazione d'acqua calda.
- Togliere il portafiltro dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.

- Premere il tasto "Illy". La spia si accende e la macchina si porta alla giusta temperatura.



- Inserire la cialda nel portafiltro; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.



- Verificare che la spia di pronto temperatura sia accesa in modo fisso.
- Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Prelevare **1 tazzina** preriscaldata e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto al beccuccio d'uscita caffè.



- Premere il tasto caffè (4).



- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè per fermare l'erogazione del caffè e prelevare la tazzina con il caffè.
- Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.



i **Nota di pulizia:** mantenere pulito il filtro del portafiltro estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Vedi cap.9).

La macchina può erogare caffè utilizzando anche del caffè pre-macinato. In questo caso, al posto della cialda, inserire nel filtro una quantità idonea di caffè pre-macinato.

i Il tasto "Illy" è stato studiato per ottimizzare l'erogazione con il caffè in cialde e macinato "Illy".

⚠ PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL TUBO VAPORE (PANNARELLO O CAPPUCCINATORE) SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.

6 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale.
- La spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso.
- Premere l'interruttore vapore. La macchina necessita di un'ulteriore fase di riscaldamento.



- Durante la fase di riscaldamento la spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso. A questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.

⚠ Attenzione: è vietato utilizzare il vapore quando il cappuccinatore o il pannarello sono smontati. Pericolo d'ustioni!

- Dirigere il cappuccinatore sulla vasca raccogli gocce; aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua resi-

dua dal cappuccinatore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



- Chiudere il rubinetto "Acqua calda/vapore"

i Nota: dal tubo di pescaggio potrebbe uscire qualche spruzzo d'acqua calda; se necessario dirigere il tubo sulla vasca raccogli gocce.

- Inserire il tubo di pescaggio nel contenitore del latte.



- Posizionare una tazza sotto al cappuccinatore, assicurandosi che questa non possa cadere.



- Aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" ed erogare il latte nella tazza.

- Regolare la schiuma agendo sul pomello; più in alto = schiuma più densa.



- Quando finito chiudere il rubinetto "Acqua calda/vapore".

i Per la pulizia inserire il tubo d'aspirazione in un contenitore d'acqua ed erogare vapore. Lasciare scorrere l'acqua in un contenitore fino a far uscire solo acqua chiara.

- Premere nuovamente l'interruttore vapore.



- La spia di pronto macchina lampeggia velocemente ed indica che la temperatura è troppo alta.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par. 4.5 per rendere operativa la macchina.

i Nota: la macchina è operativa quando la spia di pronto macchina è accesa in modo fisso.

i Nota bene: se non si riesce ad erogare un cappuccino o a pulire il cappuccinatore come descritto, si deve ricaricare il circuito come descritto nel par. 4.5 e successivamente ripetere le operazioni.

7 EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA



Pericolo di scottature!

All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale.
- La spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso.
- Rimuovere il cappuccinatore tirandolo verso l'esterno



Attenzione: è vietato utilizzare l'acqua calda quando il cappuccinatore o il pannarello sono smontati. Pericolo d'ustioni!

- Inserire fino in fondo il pannarello e ruotarlo di 90° in senso antiorario.





- Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello).
- Aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" ruotando il pomello in senso antiorario.



- Premere il tasto caffè per la fuoriuscita dell'acqua fino alla quantità desiderata.



- Quando è stata prelevata la quantità desiderata d'acqua calda, premere nuovamente il tasto caffè.
- Ruotare il pomello in senso orario per chiudere il rubinetto.
- Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

8 EROGAZIONE DEL VAPORE

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi d'acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

Il Vapore può essere utilizzato per riscaldare tutte le bevande che desiderate.

- Per l'erogazione del vapore utilizzare il pannarello (per l'installazione vedi Cap.7).
- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale.
- La spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso.
- Premere l'interruttore vapore. La macchina necessita di un'ulteriore fase di riscaldamento.



- Durante la fase di riscaldamento la spia di pronto macchina lampeggia; attendere che si accenda in modo fisso. A questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore e aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal pannarello; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



- Chiudere il rubinetto e togliere il contenitore.
- Immergere il tubo vapore nel bevanda da riscaldare e aprire il rubinetto; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.



- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il rubinetto; prelevare il contenitore con la bevanda riscaldata.
- Premere nuovamente l'interruttore vapore.



- La spia di pronto macchina lampeggia velocemente ed indica che la temperatura è troppo alta.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.
- Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9 PULIZIA

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.



- Dopo aver riscaldato la bevanda, prelevare una piccola quantità d'acqua calda per la pulizia del tubo e pulirlo esternamente con un panno umido.
- Dopo aver montato il latte, lavare il cappuccinatore con acqua tiepida.
- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.



- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.

- Per la pulizia del portafiltro procedere come segue:
 - Estrarre il filtro, immergerlo in acqua calda e lavarlo con cura.



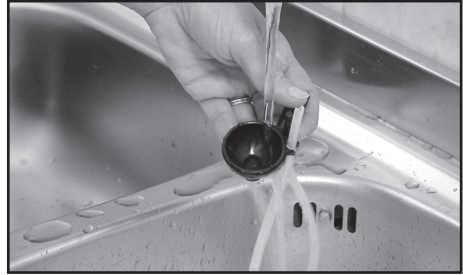
- Lavare l'interno del portafiltro.



- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.
- Per una pulizia più approfondita del cappuccinatore procedere come segue:
 - Estrarre il cappuccinatore dalla macchina e separare manualmente i componenti.



- Lavare i componenti con acqua corrente



- Lavare il tubo con acqua corrente.
- Quando terminato assemblare il cappuccinatore e inserirlo nella macchina.



10 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

i Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Si consiglia d'utilizzare il decalcificante Saeco.

! **Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.**

Assicurarsi che sia installato il pannello.

- Togliere il serbatoio dell'acqua e vuotarlo dall'acqua residua.
- Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.



- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale.
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.



- Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè; per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè e ruotare il pomello vapore in senso orario.



- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore generale. Vuotare il contenitore.
- Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- Reinscrivere il serbatoio nella macchina; vuotare 2/3 del contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè; per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè e ruotare il pomello vapore in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè; per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè e ruotare il pomello vapore in senso orario.

i Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

11 SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI

Il servizio ad intervalli regolari da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato prolunga la durata e l'affidabilità della macchina.

Conservare l'imballo originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.


12 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.
- Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore locale o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

13 SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.



Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolta separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente deve pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, ovvero riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno.

L'adeguata raccolta differenziata e l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuiscono ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favoriscono il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchiatura da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio .	Rabboccare con acqua.(par.4.4).
Il caffè è troppo freddo.	La spia pronto temperatura lampeggiava quando è stato premuto l'interruttore caffè.	Attendere che la spia si accenda in modo fisso.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde.	Preriscaldare le tazzine sulla piastra scaldatazze.
Non si forma la schiuma del latte.	Latte non adatto: latte in polvere, latte magro.	Utilizzare latte intero.
Non si riesce a preparare il cappuccino.	Non è più presente vapore nella caldaia.	Ricaricare il circuito (par. 4.5) e ripetere le operazioni descritte nel Cap.6.
	Cappuccinatore sporco.	Pulire il cappuccinatore come descritto nel Cap.9.
Non si può erogare caffè.	Macchina in sovratemperatura; la spia di pronto macchina lampeggia velocemente.	Ricaricare il circuito come descritto nel par.4.5. Quando la spia di pronto macchina è accesa in modo fisso, si può erogare caffè.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa.
	Cialda troppo vecchia	Sostituire la cialda con una nuova.
	Non è stato premuto il tasto "Illy".	Premere il tasto "Illy" ed attendere che la spia di pronto macchina sia accesa in modo fisso.
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce.	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Rubinetto "acqua calda/vapore" aperto.	Chiudere il rubinetto.
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
	Cialda non idonea	Cambiare tipo di cialda.
Il caffè sgorga dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Guarnizione della caldaia sporca.	Pulire la guarnizione.
	Cialda inserita in modo errato	Inserire correttamente la cialda.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

Congratulations!

Congratulations for having purchased this espresso coffee machine of the highest quality and thank you for choosing our products. Before operating the machine, we recommend you to carefully read the operating instructions explaining how to use, clean and maintain the machine in perfect working order. Should you have any questions, please refer to your local dealer or to our Company. We will be pleased to clear any doubt you may have.

1 GENERAL INFORMATION	20	5 COFFEE BREWING	27
1.1 To FACILITATE READING.....	21	6 PREPARING CAPPUCCINO.....	29
1.2 HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.....	21	7 HOT WATER DISPENSING	30
2 TECHNICAL DATA	21	8 STEAM EJECTION.....	31
3 SAFETY RULES.....	23	9 CLEANING	32
4 INSTALLATION.....	25	10 DESCALING	34
4.1 PACKAGING	25	11 REGULAR SERVICING	35
4.2 INSTALLATION INSTRUCTIONS	25	12 LEGAL INFORMATION	35
4.3 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY	25	13 DISPOSAL	35
4.4 FILLING THE WATER TANK	25	FAULT - POSSIBLE CAUSE - SOLUTION	36
4.5 PRIMING THE WATER CIRCUIT.....	26		

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is suitable for making 1 cup of espresso and features a swivel steam and hot water spout. The controls on the front of the machine are labelled with easy-to-read symbols. The machine has been designed for domestic use and is not suitable for professional, continuous use.



Warning! No liability is assumed for any damage caused by:

- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by authorised customer service centres;
- tampering with the power cable;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories;
- failure to descale the machine or use and storage at temperatures below 0°C.

In these cases, the warranty is not valid.

1.1 To facilitate reading



The warning triangle indicates all important instructions for the user. Observe these indications carefully to avoid serious injuries.

Fig.1

The reference to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. is indicated by numbers or letters; in this case please refer to the illustration.

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

1.2 How to use these operating instructions

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

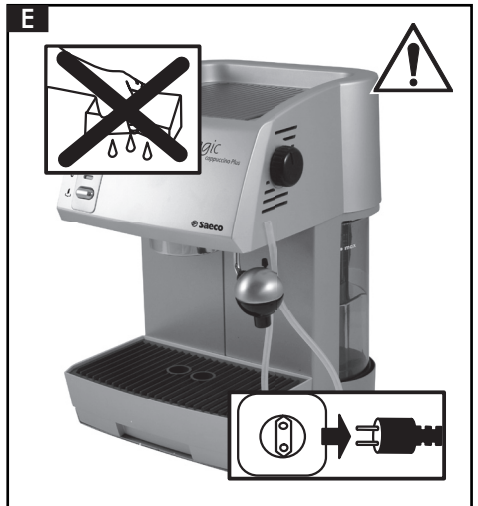
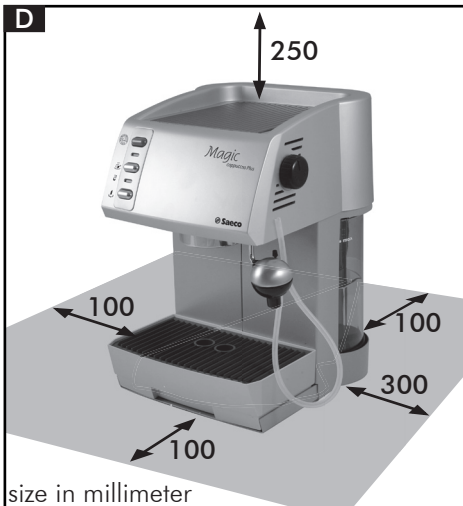
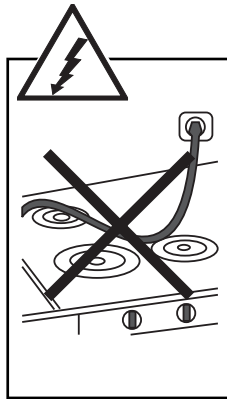
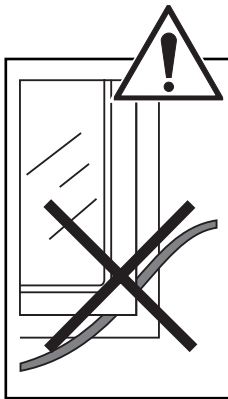
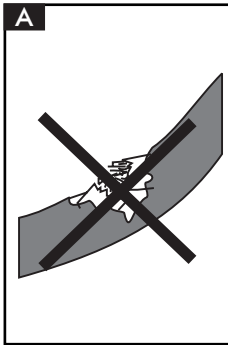
For further information or if you experience problems not completely or sufficiently addressed in these instructions, please contact an authorised specialist.

2 TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	Metal and Thermoplastic
Size (w x h x d)	235 x 350 x 270
Weight	5.3 kg
Cable length	1.2 m
Control panel	Front/rear
Filter-holder	for Illy pods
Water tank	2 l - Removable
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Boiler pressure safety valve - Safety thermal fuse

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.



3 SAFETY RULES



Never put live parts in contact with water: danger of short circuit! Steam and hot water can cause burns! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts; handle the steam/hot water spout with care: danger of burns!

Intended use

The coffee machine is intended only for domestic use.

Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The coffee machine must be used by adults only.

Power supply

Only connect the coffee machine to a suitable socket.

The voltage must correspond to the indication on the machine's label.

Power cable (Fig. A)

Never use the coffee machine if the power cable is defective.

If damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department.

Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cable to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by pulling on the power cable or touch it with wet hands.

Do not let the power cable hang freely from tables or shelves.

Protecting other people (Fig. B)

Make sure children cannot play with the coffee machine; children do not realise the danger associated with household appliances.

Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

Danger of burns (Fig. C)

Never direct the jet of hot steam and/or hot water

towards yourself or others.

Always use the handles or knobs provided.

Do not disconnect (remove) the filter-holder during coffee brewing.

Hot water drips may spill out from the coffee brew group during the warming phase.

Positioning (Fig. D)

Place the coffee machine in a safe place, where nobody can overturn it or be injured.

Hot water or steam may spill out: **danger of burns!**

Do not keep the machine at a temperature below 0°C; freezing may damage the machine.

Do not use the coffee machine outdoors.

Do not place the machine on hot surfaces and close to open flames to prevent the casing from melting or being damaged.

Cleaning (Fig. E)

Before cleaning the machine, you must deselect all buttons and remove the plug from the socket.

Then, wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to tamper with the inside of the machine.

Space for use and maintenance (Fig. D)

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, the following conditions are recommended:

- choose a level surface;
- select a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- provide for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the illustration.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, switch it off and unplug it from the socket.

Store it in a dry place and out of the reach of children.

Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, immediately remove the plug from the socket.

Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by

Authorized Customer Service Centres.
All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire safety

In case of fire use carbon dioxide extinguishers (CO₂).
Do not use water or powder extinguishers.

Key to machine components:



4 INSTALLATION

For your own safety and that of other people please strictly follow the “Safety regulations” in chapter 3.

4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport.

We recommend keeping the packaging for future transport.


4.2 Installation instructions


Before installing the machine, observe the following safety precautions:

- place the machine in a safe place;
- make sure children cannot play with the machine;
- avoid placing the machine on very hot surfaces or near naked flames.

The coffee machine is now ready to be connected to the power supply.

4.3 Connecting to the power supply

 **Electric current may be dangerous! It is therefore essential to follow the safety regulations carefully.**

 **Never use faulty cables! Faulty cables and plugs must be replaced immediately by Authorized Customer Service Centres.**

The voltage of the appliance has been set by the manufacturer.

Check that the voltage supplied matches the indications on the label on the bottom of the appliance.

- Check that the main switch is positioned to “0” before connecting the machine to the power supply.
- Connect the plug to a socket with suitable voltage.

4.4 Filling the water tank

- Remove the water tank; an automatic device lifts the water suction pipe.





- Rinse and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill.



- Reinsert the tank into its seat; press down firmly to activate the automatic device which immerses the suction pipe in water.



 **Use only fresh, non-sparkling, drinking water to fill the tank.**

 **Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not switch on the machine without water: make sure there is enough water in the tank.**

4.5 Priming the water circuit

Before starting up the machine, after long storage and when the water has been used up, the machine's water circuit must be primed.

- Turn on the machine by pressing the main switch to "I".



- Place a container under the cappuccinatore.

Open the "hot water/steam" dispenser by turning the knob counterclockwise.



- Press the coffee button.



- Wait until a steady jet of water flows out from the cappuccinatore.
- Press the coffee button again.

Close the "hot water/steam" dispenser by turning the knob clockwise.



- Remove the container.

The machine is now ready to brew coffee and eject steam; please see related chapters for operating details.

i Cups can be warmed on the cup warming plate.



i When the machine is on, the cup warming plate is always enabled. Please be very careful when performing operations in this area: danger of slight burns.

5 COFFEE BREWING

Warning! During coffee brewing, do not remove the filter-holder by manually turning it clockwise. Danger of burns!

- During this operation the machine ready led may flash on and off; this operation should be considered as normal and not as a fault.
- Before use make sure that the “hot water/steam” dispenser is closed and the water tank of the machine contains enough water.
- If the machine is off, turn it on by means of the main switch.
- During this warming phase the machine ready led flashes; wait until it is permanently on. The machine is now ready for coffee brewing.



i The machine has been studied and created to obtain the best performance with Illy pods.

Warning! By pressing the coffee button during the warming phase, hot water flows out from the coffee brew group: danger of burns.

- Insert the filter into the filter-holder.



- Insert the filter-holder into the brew group from the bottom.



- Turn the filter-holder from left to right until it locks into place.



- Preheat the filter-holder. Then, by pressing the coffee button, water will flow out from the filter-holder (this operation is only necessary for the first coffee).



- When 50cc of water have flowed out, press the coffee button again to stop the dispensing of hot water.
- Remove the filter-holder from the machine by turning it to the left and pour the remaining water out.

- Press the “Illy” key. The led turns on and the machine warms up to the right temperature.



- Insert the pod into the filter-holder; make sure that the paper of the pod does not stick out of the filter-holder.



- Check that the temperature ready led is permanently on.
- Insert the filter-holder into the brew group from the bottom.
- Turn the filter-holder from left to right until it locks into place.
- Take **1 preheated cup** and place it under the filter-holder; check that it is correctly placed under the coffee brewing spout.



- Press the coffee button (4).



- When the desired quantity of coffee has been obtained, press the coffee button again to stop brewing and remove the cup of coffee.
- Wait a few seconds after brewing, then remove the filter-holder and dispose of the used pod.



i **Cleaning note:** keep the filter of the filter-holder clean by removing it from its seat and washing it with drinking water (see chapter 9).

The machine can brew coffee also with ground coffee. In this case, instead of a pod, insert a suitable amount of ground coffee into the filter.

i The “Illy” key has been created to optimize brewing with “Illy” coffee pods and ground coffee.

! BEFORE PERFORMING ANY OPERATIONS CONNECTED TO STEAM EJECTION OR HOT WATER DISPENSING, CHECK THAT THE STEAM SPOUT (PANNARELLO OR CAPPUCCINATORE) IS DIRECTED OVER THE DRIP TRAY.

6 PREPARING CAPPUCCINO

! Danger of burns! Brewing may be preceded by short sprays of hot water. The brewing spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- If the machine is off, turn it on by means of the main switch.
- The machine ready led flashes. Wait until it remains permanently on.
- Press the steam button. The machine needs another warming phase.



- During this warming phase the machine ready led flashes; wait until it is permanently on. The machine is now ready to eject steam.

! Warning: do not use steam when the cappuccinatore or the pannarello have been removed. Danger of burns!

- Direct the cappuccinatore towards the drip tray; open the “hot water/steam” dispenser for a few seconds to discharge any water left in the cap-

puccinatore; in a short time, only steam will come out of the spout.



- Close the “hot water/steam” dispenser.

i Note: sprays of hot water may come out from the suction pipe; if necessary direct the pipe towards the drip tray.

- Insert the suction pipe into the milk container.



- Place a cup below the cappuccinatore, ensuring that it cannot fall.



- Open the “hot water/steam” dispenser and dispense milk into the cup.

- Set the desired foam level by adjusting the knob; higher = thicker foam.



- When finished, close the “hot water/steam” dispenser.

i For cleaning purposes, insert the suction tube into a water container and start the steam ejection. Let the water drain into a container until only clear water flows.

- Press the steam button again.



- If the machine ready led flashes quickly, it means that the temperature is too high.
- Proceed with the circuit priming as described in paragraph 4.5 to make the machine ready for use.

i Note: the machine is ready when the machine ready led is permanently on.

i Note: if it is not possible to dispense a cappuccino or to clean the cappuccinatore as described, prime the circuit as explained in paragraph 4.5 and then repeat the operations.

7 HOT WATER DISPENSING

! Danger of burns!
Brewing may be preceded by short sprays of hot water. The brewing spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- If the machine is off, turn it on by means of the main switch.
- The machine ready led flashes. Wait until it remains permanently on.
- Remove the cappuccinatore by pulling it outwards.



! Warning: do not use hot water when the cappuccinatore or the pannarello have been removed. Danger of burns!

- Insert the pannarello completely and turn it 90° counterclockwise.





- Place a container or a tea glass under the steam spout (pannarello).
- Open the “hot water/steam” dispenser by turning the knob counterclockwise.




- Press the coffee button to dispense water until the desired quantity is reached.



- When the desired quantity of hot water has been dispensed, press the coffee button again.
- Turn the knob clockwise to close the dispenser.
- Remove the container with hot water.

8 STEAM EJECTION

 **Danger of burns!** Brewing may be preceded by short sprays of hot water. The brewing spout may reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

Steam may be used to warm up all the desired beverages.

- For steam ejection use the pannarello (see chapter 7 for installation).
- If the machine is off, turn it on by means of the main switch.
- The machine ready led flashes. Wait until it remains permanently on.
- Press the steam button. The machine needs another warming phase.



- During this warming phase the machine ready led flashes; wait until it is permanently on. The machine is now ready to eject steam.
- Insert a container below the steam spout and open the “hot water/steam” dispenser for a few seconds, so that the remaining water comes out of the pannarello; in a short time, only steam will come out.



- Close the dispenser and remove the container.
- Immerse the steam spout in the beverage to be warmed up and open the dispenser; turn the container with slow upward movements so that the beverage is warmed up evenly.



- After using the steam for the desired time, close the dispenser; remove the container with the warmed beverage.
- Press the steam button again.

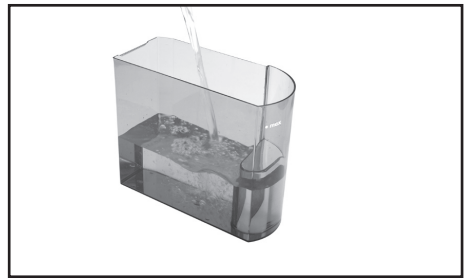


- If the machine ready led flashes quickly, it means that the temperature is too high.
- Proceed with the circuit priming as described in paragraph 4.5 to make the machine ready for use.
- After this operation, clean the steam spout with a wet cloth.

9 CLEANING

Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- We recommend cleaning the water tank and filling it up with fresh water daily.



- After warming the beverage, use a small quantity of hot water to clean the pipe. Use a damp cloth to clean it on the outside.
- After frothing up the milk, clean the cappuccinatore using lukewarm water.
- Empty and wash the drip tray daily.



- Use a soft cloth moistened with water to clean the appliance.

- Clean the filter-holder as follows:
 - extract the filter, immerse it in hot water and wash it thoroughly;



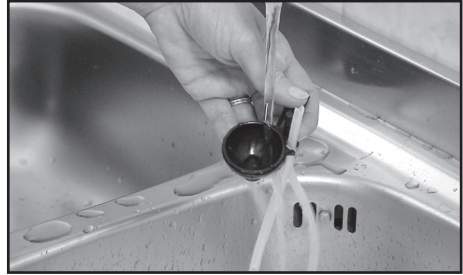
- clean the inside of the filter-holder.



- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.
- For a thorough cleaning of the cappuccinatore, proceed as follows:
 - remove the cappuccinatore from the machine and separate its components manually;



- wash the components with running water;



- wash the tube with running water;
- when this operation is completed, assemble the cappuccinatore and insert it into the machine.



10 DESCALING

Scale normally forms with the use of the appliance; descaling is necessary every 3-4 months of use of the machine and/or when there is a reduction in water flow.

i If you want to descale the machine yourself, you can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available in the shops.

We recommend using Saeco descaling solution.

! Warning! Never use vinegar as a descaler.

Make sure the pannarello is installed.

- Remove the water tank and empty out the remaining water.
- Mix the descaling solution with water as specified on the package of the descaling product and fill the water tank; insert the tank into the machine.



- Turn on the machine by pressing the main switch.
- Insert a container below the steam spout.



- At intervals, remove (one cup at a time) the whole content of the water tank by turning the steam knob counterclockwise and pressing the coffee button; to stop dispensing press the coffee button again and turn the steam knob clockwise.



- During each interval allow the descaling solution to take effect for about 10-15 minutes, disconnecting the machine by means of the main switch. Empty the container.
- When the descaling solution is finished, extract the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- Reinsert the water tank into the machine; empty 2/3 of its content by turning the steam knob counterclockwise and pressing the coffee button; to stop dispensing press the coffee button again and turn the steam knob clockwise.
- Allow the machine to warm up and empty out the remaining content of the water tank by turning the steam knob counterclockwise and pressing the coffee button. To stop dispensing press the coffee button again and turn the steam knob clockwise.

i If you are using a product other than the recommended one, it is important to always follow the manufacturer's instructions shown on the package of the descaling product.

11 REGULAR SERVICING

Regular servicing by an Authorized Service Centre prolongs the life and reliability of the machine.

Keep the original packaging as a protection for future transport.


12 LEGAL INFORMATION

- These operating instructions contain the necessary information for the correct use, the operational functions and the accurate maintenance of the appliance.
- This information and the observation of these instructions form the basis for a safe and risk-free use when operating and maintaining the appliance.
- For further information, or should particular problems arise which are not explained clearly in these operating instructions, please contact your local dealer or the manufacturer directly.
- We would also like to bring to the customer's attention that these instructions are not part of any previous or existing convention, agreement or legal contract and hence have no effect whatsoever on them.
- All the manufacturer's obligations are based on the relative purchase agreement which also contains complete, exclusive regulations concerning the warranty procedures.
- The contractual warranty regulations are neither limited nor extended on the basis of these explanations.
- These operating instructions contain information protected by copyright.
- Photocopy or translation into another language is not permitted without the manufacturer's prior written consent.

13 DISPOSAL

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Fault	Possible cause	Solution
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	There is no water in the tank.	Refill with water (paragraph 4.4).
The coffee is too cold.	The temperature ready led was flashing when the coffee button was pressed.	Wait until the led turns permanently on.
	The filter-holder is not inserted for preheating (chapter 5).	Preheat the filter-holder.
	The cups are cold.	Preheat the cups on the warming plate.
Milk froth does not form.	The milk is not suitable: powdered milk, low-fat milk.	Use whole milk.
It is not possible to prepare a cappuccino.	There is no more steam in the boiler.	Prime the circuit (paragraph 4.5) and repeat the operations describe in chapter 6.
	The cappuccinatore is dirty.	Clean the cappuccinatore as described in chapter 9.
Coffee cannot be brewed.	Machine overtemperature, the machine ready led flashes quickly.	Prime the circuit as described in paragraph 4.5. When the machine ready led is permanently on, coffee may be brewed.
The coffee is brewed too fast, the cream does not form.	There is too little coffee in the filter-holder.	Add coffee (chapter 5).
	The grinding is too coarse.	Use a different blend.
	The pod is too old.	Replace the old pod with a new one.
	The "Illy" key has not been pressed.	Press the "Illy" key and wait until the machine ready led is permanently on.
Coffee is not brewed or brewed in drips only.	There is no water.	Refill with water (paragraph 4.4).
	There is too much coffee in the filter-holder.	Reduce the quantity of coffee in the filter-holder.
	The "hot water/steam" dispenser is open.	Close the dispenser.
	The machine is calcified.	Descale the machine (chapter 10).
	The filter in the filter-holder is clogged.	Clean the filter (chapter 9).
	The pod is not suitable.	Change type of pod.
Coffee flows out of the edges.	The filter-holder is incorrectly inserted in the brew group.	Insert the filter-holder correctly (chapter 5).
	The upper edge of the filter-holder is dirty.	Clean the edge of the filter-holder.
	The gasket of the boiler is dirty.	Clean the gasket.
	The pod is wrongly inserted.	Insert the pod correctly.

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

¡Congratulaciones!

Congratulaciones por haber comprado esta máquina de café exprés de alta calidad y gracias por la confianza depositada en nosotros. Antes de poner en funcionamiento la máquina le aconsejamos que lea las instrucciones de uso que explican cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones. En caso de dudas se puede dirigir a un revendedor o directamente a nuestra empresa. Será un placer responderle.

1	INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL.....	38	5	EROGACIÓN DEL CAFÉ.....	45
1.1	PARA FACILITAR LA LECTURA	39	6	PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	47
1.2	CÓMO UTILIZAR EL MANUAL DE INSTRUCCIONES	39	7	SUMINISTRO DEL AGUA CALIENTE	48
2	DATOS TÉCNICOS.....	39	8	SUMINISTRO DEL VAPOR.....	49
3	NORMAS DE SEGURIDAD	41	9	LIMPIEZA.....	50
4	INSTALACIÓN	43	10	DESCALCIFICACIÓN	52
4.1	EMBALAJE.....	43	11	SERVICIO DE ASISTENCIA A INTERVALOS REGULARES.	53
4.2	ADVERTENCIA PARA LA INSTALACIÓN	43	12	INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO	53
4.3	CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA	43	13	DESGUACE DEL APARATO	53
4.4	LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA.....	43		AVERÍA - POSIBLES CAUSAS - SOLUCIÓN.....	54
4.5	CARGA DEL CIRCUITO	44			

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 taza de café exprés y dispone de un tubo orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Los mandos situados en la parte delantera del aparato llevan iconos de fácil interpretación.

La máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no se aconseja un funcionamiento continuo de tipo profesional.



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

- **Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;**
- **Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **Alteración del cable de alimentación;**
- **Alteración de cualquier pieza de la máquina;**
- **Utilización de repuestos y accesorios no originales;**
- **Descalcificación de la máquina no efectuada o en caso de uso y almacenamiento a temperatura inferior a 0°C.**

En estos casos la garantía pierde su valor.

1.1 Para facilitar la lectura



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

Fig.1

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

i Este símbolo señala las informaciones más importantes para asegurar un mejor uso de la máquina.

1.2 Cómo utilizar el manual de instrucciones

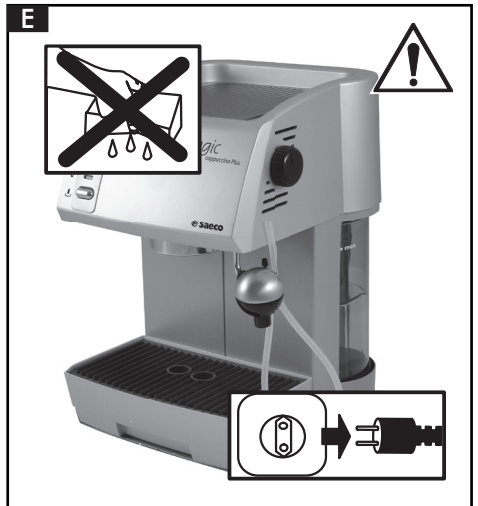
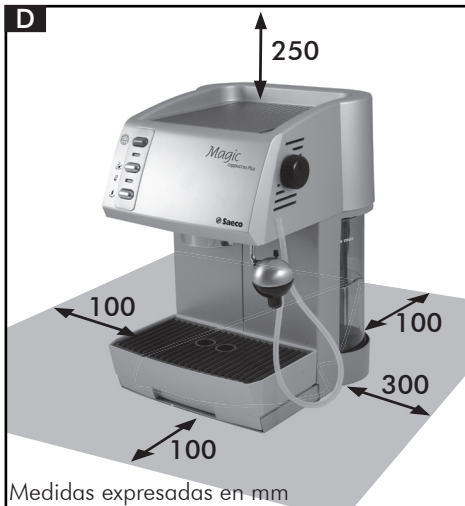
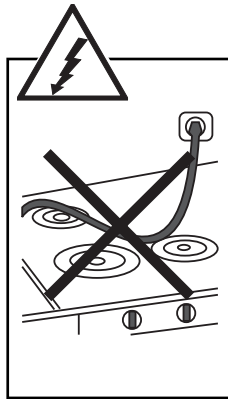
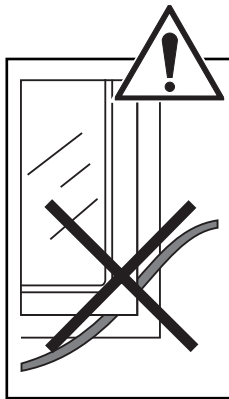
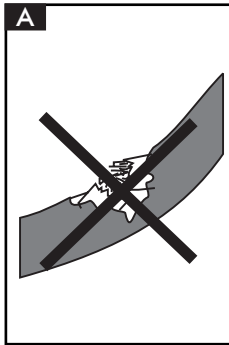
Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

En caso de problemas que el presente manual no mencione o que trate de manera poco exhaustiva y para más información, contactar con los especialistas competentes.

2 DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	Véase placa en el aparato
Potencia nominal	Véase placa en el aparato
Alimentación	Véase placa en el aparato
Material cuerpo	Metal y Termoplástico
Dimensiones (a x a x p)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	Frontal/posterior
Portafiltros	para pastillas de café Illy
Depósito de agua	2 l - Extraíble
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad:	Válvula de seguridad presión caldera - Termofusible de seguridad

Con reserva de modificaciones de fabricación y ejecución debidas al progreso tecnológico.
Máquina conforme a la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de las interferencias radiotelevisivas.



3 NORMAS DE SEGURIDAD



Nunca dejar que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! Nunca dirigir el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo, manipular con cuidado la boquilla de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Usar la máquina de café sólo en ámbito doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! La máquina de café debe ser usada sólo por personas adultas.

Alimentación de corriente eléctrica

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.

La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación (Fig.A)

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.

Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo.

Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.

No arrastrar la máquina de café tirándola del cable. No desenchufar la máquina tirando del cable o tocar la toma con manos mojadas.

Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías

Protección de otras personas (Fig.B)

Comprobar que ningún niño tenga la posibilidad de jugar con la máquina de café; los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico.

No dejar al alcance de los niños los materiales usados para empaquetar la máquina.

Riesgo de quemaduras (Fig.C)

No dirigir contra si mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado y/o de agua caliente.

Usar siempre las manillas o los pomos colocados para ello.

Nunca quitar el portafiltros durante la erogación del café.

Durante la fase de calentamiento del grupo erogador de café pueden salir unas gotas de agua caliente.

Ubicación (Fig.D)

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie la puede volcar o quedar herido.

Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡Riesgo de quemaduras!**

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; se corre el riesgo de que las bajas temperaturas estropeen la máquina.

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su chasis se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza (Fig.E)

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar todas las teclas y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente.

Esperar a que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua! Queda prohibido tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

Espacio para el uso y el mantenimiento (Fig.D)

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso.
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura.

Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente.

Guardar la máquina en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente.

Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos.

Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar intervenciones y reparaciones en la máquina.

En caso de intervenciones mal hechas, se rechaza toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina



Portafiltros



Filtro para pastillas de café



Pannarello

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el transporte.

Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, cumplir con las siguientes normas de seguridad:

- colocar la máquina en un lugar seguro;
- asegurarse de que los niños no tengan la posibilidad de jugar con la máquina;
- no apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas.

Ahora se puede conectar la máquina de café a la red eléctrica.

4.3 Conexión a la corriente eléctrica

⚠ ¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad.

⚠ ¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y las tomas defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los Centros de Asistencia Autorizados.

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica.

Comprobar que la tensión de la red corresponda a las indicaciones inscritas en la placa de identificación situada en la parte de abajo del aparato.

- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que el interruptor general esté en la posición (0).
- Introducir el enchufe en una toma de corriente de tensión adecuada.

4.4 Llenado del depósito de agua

- Extraer el depósito de agua de su alojamiento; un dispositivo automático levanta el tubo de aspiración del agua.



- Aclarar y llenar con agua fresca potable evitando añadir líquido hasta el tope.



- Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento; empujarlo con decisión para accionar el dispositivo automático que sumerge el tubo de aspiración en el agua.



⚠ Introducir en el depósito siempre y sólo agua fresca potable sin gas.

⚠ El agua caliente y otros líquidos pueden estropear el depósito. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

4.5 Carga del circuito

Antes de la puesta en funcionamiento del aparato, tras un largo periodo sin usarlo y después de haber agotado el agua, hay que recargar el circuito del mismo.

- Encender la máquina colocando el interruptor general en "I".



- Coloque un recipiente debajo del cappuccinatore
- Abrir el grifo "agua caliente/vapor" girando el pomo en sentido antihorario.



- Pulsar el interruptor café.



- Esperar a que del cappuccinatore salga un chorro de agua regular.
- Pulsar de nuevo el interruptor café.

Cerrar el grifo "agua caliente/vapor" girando el pomo en sentido horario.



- Retirar el recipiente.

Ahora la máquina está lista para la erogación de café y el suministro de vapor; consultar los capítulos sobre el funcionamiento de la máquina.

i Es posible calentar las tazas apoyándolas sobre la superficie calentatazas



i Cuando la máquina está encendida, la superficie calentatazas está siempre activa. Prestar atención cuando se trabaja en esta zona ya que pudiera causar quemaduras leves.

5 EROGACIÓN DEL CAFÉ

⚠ ¡Atención! Nunca quitar el portafiltros girándolo manualmente en sentido horario durante la erogación del café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación el indicador luminoso máquina lista se puede encender y apagar; dicho funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el grifo "Agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- Durante la fase de calentamiento, el indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo. Ahora la máquina está lista para la erogación de café.



i La máquina se ha diseñado y fabricado para obtener un mejor rendimiento utilizando las pastillas de café Illy.

⚠ ¡Atención! Durante la fase de calentamiento, pulsando el interruptor café, el agua caliente sale del grupo erogador; existe el peligro de quemaduras.

- Introducir el filtro en el portafiltros.



- Fijar el portafiltros en el grupo erogador introduciéndolo debajo del grupo.



- Girar el portafiltros de izquierda hacia derecha hasta que se bloquea.



- Precalentar el portafiltros pulsando el interruptor café; empezará a salir agua del portafiltros (esta operación es necesaria sólo para el primer café).



- Después de haber dejado correr 50cc de agua, pulsar otra vez el interruptor café para detener el suministro de agua caliente.
- Retirar el portafiltros de la máquina girándolo de la derecha hacia la izquierda y vaciar el agua restante.

- Pulsar la tecla “Illy”. El indicador luminoso se enciende y la máquina tiene la temperatura correcta.



- Introducir la pastilla de café en el portafiltros; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltros.



- Comprobar que el indicador luminoso de temperatura lista esté encendido fijo.
- Fijar el portafiltros en el grupo erogador introduciéndolo debajo del grupo erogador.
- Girar el portafiltros de izquierda hacia derecha hasta que se bloquea.
- Coger **1 taza precalentada** y apoyarla debajo del portafiltros; asegurarse de que la taza esté debajo de la boquilla de erogación del café.



- Pulsar el interruptor café (4).



- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el interruptor café para detener la erogación del café y retirar la taza con café.
- Finalizada la erogación esperar unos segundos, luego extraer el portafiltros y tirar la pastilla usada.



i **Nota de limpieza:** mantener el portafiltros limpio, sacándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (Ver cap.9).

La máquina también puede erogar café utilizando café premolido. En este caso, en lugar de la pastilla de café, colocar en el filtro una cantidad idónea de café premolido.

i La tecla “Illy” se ha diseñado para optimizar la erogación utilizando las pastillas de café y el café molido “Illy”.

⚠ ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL TUBO DE VAPOR (PANNARELLO O CAPPUCCINATORE) ESTÉ ORIENTADO HACIA LA CUBETA DE GOTEO.

6 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro pueden producirse breves chorros de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- Volver a pulsar el interruptor vapor. La máquina necesita otra fase de calentamiento.



- Durante la fase de calentamiento, el indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo. Ahora la máquina está lista para el suministro de vapor.

⚠ Atención: Nunca usar el vapor cuando el cappuccinatore o el pannarello están desmontados. ¡Riesgo de quemaduras!

- Dirigir el cappuccinatore hacia la cubeta de goteo; abrir el grifo "Agua caliente/vapor" por unos segundos, para que salgan los restos de agua

que quedan en el cappuccinatore; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.



- Cerrar el grifo "Agua caliente/vapor"

i Nota: podrían salir unos chorros de agua caliente del tubo de inmersión; si es necesario, dirigir el tubo hacia de la cubeta de goteo.

- Introducir el tubo de inmersión el recipiente de la leche.



- Colocar una taza debajo del cappuccinatore, asegurándose de que ésta no se pueda volcar.



- Abrir el grifo "Agua caliente/vapor" y suministrar leche en la taza.

- Regular la calidad de la espuma girando el pomo; hacia arriba = espuma más densa.



- Finalizada la operación, cerrar el grifo "Agua caliente/vapor".

i Para la limpieza, introducir el tubo de aspiración en un recipiente con agua y suministrar vapor. Dejar correr el agua en un recipiente hasta que salga sólo agua clara.

- Volver a pulsar el interruptor vapor.



- El indicador luminoso máquina lista parpadea rápidamente para indicar que la temperatura es demasiado alta.
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.

i Nota: la máquina está funcionando cuando el indicador luminoso máquina lista está encendido fijo.

i Nota: si no se puede preparar un capuchino ni limpiar el cappuccinatore como se describe se debe recargar el circuito como se describe en el apartado 4.5 y luego repetir las operaciones.

7 SUMINISTRO DEL AGUA CALIENTE

! ¡Riesgo de quemaduras!
Al empezar el suministro pueden producirse breves chorros de agua caliente. El tubo puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- Desmontar el cappuccinatore tirando de él hacia afuera.



! Atención: Nunca usar el agua caliente cuando el cappuccinatore o el pannarello están desmontados. ¡Riesgo de quemaduras!

- Introducir hasta el tope el pannarello y girarlo 90° en sentido antihorario.





- Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (pannarello).
- Abrir el grifo "Agua caliente/vapor" girándolo en sentido antihorario.



- Pulsar la tecla café para obtener el suministro de agua hasta la cantidad deseada.



- Una vez obtenida la cantidad de agua deseada, pulsar de nuevo la tecla café.
- Girar el pomo en sentido horario para cerrar el grifo.
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 SUMINISTRO DEL VAPOR

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro pueden producirse breves chorros de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

El vapor se puede utilizar para calentar todas las bebidas deseadas.

- **Para el suministro de vapor se debe utilizar el pannarello (para la instalación ver el Cap.7)**
- Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- Volver a pulsar el interruptor vapor. La máquina necesita otra fase de calentamiento



- Durante la fase de calentamiento, el indicador luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo. Ahora la máquina está lista para el suministro de vapor.
- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor y abrir el grifo "Agua caliente/vapor" por unos segundos para que salga el agua que queda en el pannarello; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.



- Cerrar el grifo y retirar el recipiente.
- Sumergir el tubo de vapor en la bebida que se desea calentar y abrir el grifo; mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la operación de calentamiento sea uniforme.



- Una vez usado el vapor durante el tiempo deseado, cerrar el grifo; retirar el recipiente con la bebida calentada.
- Volver a pulsar el interruptor vapor

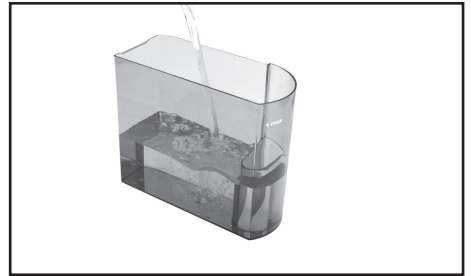


- El indicador luminoso máquina lista parpadea rápidamente para indicar que la temperatura es demasiado alta.
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.
- Tras el uso, limpiar el tubo de vapor con un paño humedecido.

9 LIMPIEZA

El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No usar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (disolventes) para limpiar.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.



- Una vez calentada la bebida, usar un poco de agua caliente para limpiar el grifo exteriormente con un paño humedecido.
- Una vez batida la leche, lavar el cappuccinatore con agua tibia.
- Vaciar y lavar la cubeta de goteo diariamente.



- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.

- Para limpiar el portafiltros proceder de la siguiente manera:
 - Extraer el filtro, sumergirlo en agua caliente y lavarlo atentamente.



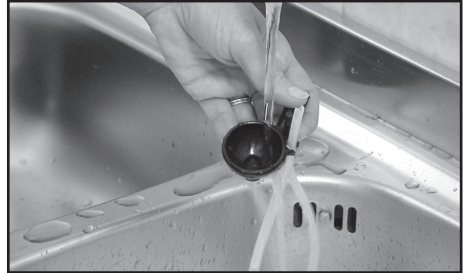
- Lavar el interior del portafiltros.



- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno microondas y/o un horno convencional.
- Para una limpieza más exhaustiva del cappuccinatore, proceder como se indica a continuación:
 - Extraer el cappuccinatore de la máquina y separar manualmente los componentes.



- Lavar los componentes con agua corriente.



- Lavar el tubo con agua corriente.
- Cuando se haya terminado, ensamblar el cappuccinatore y colocarlo en la máquina.



10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 3 o 4 meses y/o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

i Si se desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto descalcificante para máquinas de café de tipo atóxico que se encuentra normalmente en venta.

Se aconseja el uso del líquido descalcificante Saeco.

! ¡Atención! No utilizar por ningún motivo vinagre como líquido descalcificante.

Asegurarse de que el pannelo esté montado.

- Extraer el depósito de agua y vaciarlo del agua restante.
- Mezclar el líquido descalcificante con agua como indicado en el envase del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.



- Encender la máquina pulsando el interruptor general.
- Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor.



- Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el pomo del vapor en sentido antihorario y pulsando el interruptor café; para detener el suministro, pulsar de nuevo el interruptor café y girar el pomo del vapor en sentido horario.



- Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del interruptor general, para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- Una vez consumida la solución descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua fresca potable.
- Introducir de nuevo el depósito en la máquina; vaciar 2/3 del contenido del depósito de agua girando el pomo del vapor en sentido antihorario y pulsando el interruptor café; para detener el suministro pulsar de nuevo el interruptor café y girar el pomo del vapor en sentido horario.
- Dejar que la máquina se caliente y vaciar el contenido restante del depósito de agua girando el pomo del vapor en sentido antihorario y pulsando el interruptor café; para detener el suministro, pulsar de nuevo el interruptor café y girar el pomo del vapor en sentido horario.

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

11 SERVICIO DE ASISTENCIA A INTERVALOS REGULARES

El servicio de asistencia a intervalos regulares por parte de un Centro de Asistencia Autorizado prolonga la duración y la fiabilidad de la máquina.

Guardar el embalaje original que podrá servir de protección a la máquina durante el transporte.


12 INFORMACIÓN DE CARÁCTER JURÍDICO

- Las instrucciones de uso contienen información útil sobre el uso correcto del aparato con sus funciones operativas y sobre su mantenimiento.
- Dichas instrucciones y el cumplimiento de las mismas representan un punto de partida para un uso responsable del aparato respetando las normas de seguridad durante el funcionamiento y el mantenimiento del aparato.
- Para más información, o en caso de particulares problemas que no se consiguen resolver a través de este manual, contactar con el proveedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Además, se desea subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente, ni tampoco de un acuerdo o de un contrato legal y que no cambian su sentido.
- Todas las obligaciones del fabricante se basan en el contrato de compraventa que contiene también el reglamento completo y exclusivo relativo a las condiciones de garantía.
- Las normas de garantía contractuales no se limitan ni se prolongan en base a las presentes explicaciones.
- Las instrucciones de uso contienen información protegida por los derechos de autor.
- No está permitido fotocopiar ni traducir a otro idioma el presente manual sin autorización previa por parte del Fabricante.

13 DESGUACE DEL APARATO

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



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende.	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito.	Llenar con agua (apartado 4.4).
El café sale frío.	El indicador luminoso temperatura lista parpadea cuando se pulsa el interruptor café.	Esperar a que el indicador luminoso se encienda fijo.
	No se ha introducido el portafiltros para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltros.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas en la superficie calentatazas.
No se forma la espuma de la leche.	Leche no adecuada: leche en polvo, leche desnatada.	Utilizar leche entera.
No es posible preparar el capuchino.	No hay más vapor en la caldera.	Recargar el circuito (apartado 4.5) y repetir las operaciones descritas en el Cap.6 ..
	Cappuccinatore sucio.	Limpiar el cappuccinatore como se describe en el Cap.9.
No se puede erogar café.	Máquina en sobret temperatura; el indicador luminoso máquina lista parpadea rápidamente.	Recargar el circuito como se describe en el apartado 4.5. Cuando el indicador luminoso máquina lista se enciende fijo se puede erogar café.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay poco café en el portafiltros.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente.
	Pastilla de café demasiado vieja.	Sustituirla por una nueva.
	La tecla "Illy" no ha sido pulsada.	Pulsar la tecla "Illy" y esperar a que el indicador luminoso de máquina lista esté encendido fijo.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta de agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Hay demasiado café en el portafiltros.	Reducir la cantidad de café en el portafiltros.
	Grifo "Agua caliente / vapor" abierto.	Cerrar el grifo.
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltros obstruido.	Limpiar el filtro (cap.9).
	Pastilla de café no adecuada.	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltros.	Portafiltros colocado de forma incorrecta en el grupo erogador.	Colocar el portafiltros de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltros sucio.	Limpiar el borde del portafiltros.
	Junta de la caldera sucia.	Limpiar la junta.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de forma correcta.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no las resuelvan, dirigirse a un centro de asistencia.



Saeco International Group S.p.A.
Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano
Bologna - Italy
Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025
<http://www.saeco.com>