

Magic

cappuccino Plus



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Type Sin017XNI

Ideas with Passion

 **Saeco**

Italiano

English

Français

Español



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

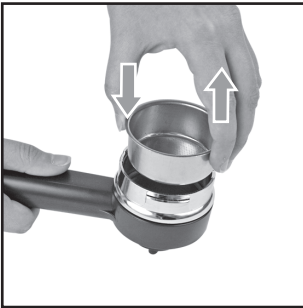


Fig.16



Fig.17



Fig.18



Fig.19



Fig.20



Fig.21



Fig.22



Fig.23



Fig.24

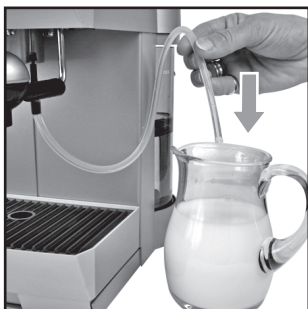


Fig.25



Fig.26



Fig.27



Fig.28



Fig.29



Fig.30



Fig.31



Fig.32



Fig.33



Fig.34



Fig.35



Fig.36



Fig.37



Fig.38



Fig.39



Fig.40



Fig.41



Fig.42



Fig.43



Fig.44

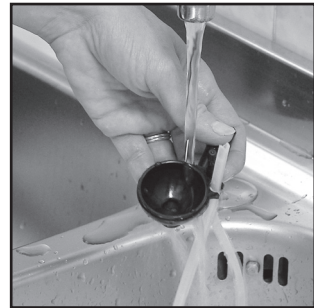


Fig.45



Fig.46



Fig.47



Fig.48

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione 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.



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.

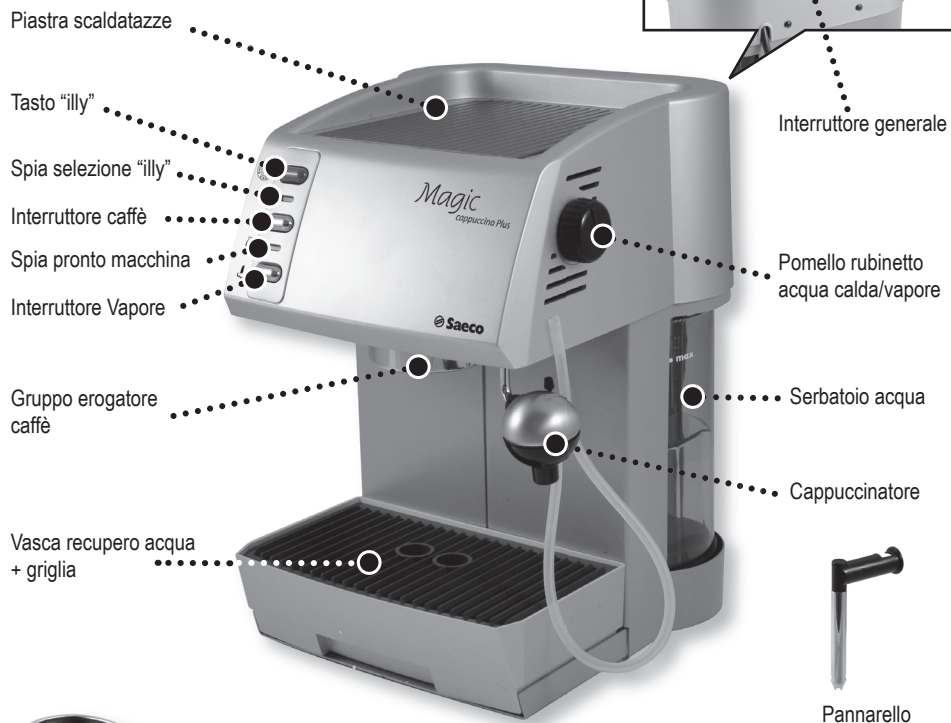
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi agli specialisti competenti.

2 DATI TECNICI

Tensione nominale	
Potenza nominale	
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Metallo e Termoplastico
Dimensioni (l x a x p) (mm)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale/posteriore
Portafiltri	1 pressurizzato meccanico "Crema" - 1 per cialde ESE
Serbatoio acqua	2 Litri - 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.

Legenda componenti macchina

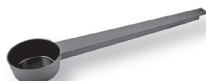


Filtro per cialde ESE

Portafiltro x cialde ESE

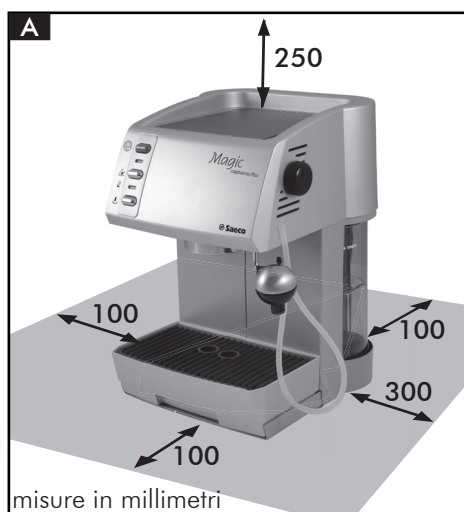


Misurino per caffè macinato



Filtro per caffè macinato

Portafiltro "Crema per caffè macinato



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!

L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.

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

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

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

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 portafiltro durante l'erogazione del caffè.

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

Ubicazione

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

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

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

Non usare la macchina per caffè all'aperto.

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

Pulizia

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

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 A.

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.

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

- **(Fig.1)** - Estrarre il serbatoio dell'acqua, un dispositivo automatico solleva il tubo d'aspirazione dell'acqua.
- **(Fig.2)** - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando d'immetterne una quantità eccessiva.
- **(Fig.3)** - Reinserire 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.

- **(Fig.4)** - Accendere la macchina premendo l'interruttore generale su "I".
- **(Fig.5)** - Inserire un contenitore sotto al cappuccinatore. Aprire il rubinetto "acqua calda/vapore" ruotando il pomello in senso antiorario.
- **(Fig.6)** - Premere l'interruttore caffè.
- Attendere che dal cappuccinatore fuoriesca un getto regolare d'acqua.
- Premere nuovamente l'interruttore caffè.
- **(Fig.7)** - 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.



(Fig.48) - Potete riscaldare le tazzine sul piano scaldatazze.



Quando la macchina è accesa, la piastra scaldatazze 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 (Fig.8). Solo ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.



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

5.1 Con caffè in cialde "illy"



La macchina è stata studiata e costruita per ottenere le migliori performance con le cialde "illy".

- (Fig.9) - Inserire il filtro per cialde nel portafiltro per cialde ESE.
- (Fig.11) - Inserire dal basso il portafiltro per cialde ESE nel gruppo erogatore.
- (Fig.12) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- (Fig.21) - 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.
- (Fig.14) - Premere il tasto "illy". La spia si accende e la macchina si porta alla giusta temperatura.
- (Fig.10) - 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.

- (Fig.11) - Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione.
- (Fig.12) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- (Fig.13) - Prelevare 1 tazzina preriscaldata e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto al beccuccio d'uscita caffè.
- (Fig.15) - Premere il tasto caffè.
- 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.



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

5.2 Con caffè macinato

Per l'erogazione del caffè utilizzando, caffè premacinato, si deve utilizzare esclusivamente il portafiltro "Crema"

- (Fig.16) - Inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro "Crema".
- (Fig.18) - Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione.
- (Fig.19) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro "Crema". Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro "Crema".
- (Fig.21) - Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro "Crema" (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.
- (Fig.22) - Togliere il portafiltro "Crema" dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.
- Con lo speciale portafiltro "Crema" di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- (Fig.17) - Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- (Fig.18) - Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione.
- (Fig.19) - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra

fino al suo bloccaggio.

- (Fig.20) - Prelevare 1 o 2 tazzine preriscaldate e posizionarle sotto al portafiltro "Crema"; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori d'uscita caffè.
- (Fig.21) - Premere il tasto caffè.
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè per fermare l'erogazione del caffè e prelevare le tazzine con il caffè.
- (Fig.22) - Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro "Crema" e vuotarlo dai fondi residui.

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

! **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.

- (Fig.4) - 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.
- (Fig.23) - 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!

- (Fig.24) - Dirigere il cappuccinatore sulla vasca raccogli gocce; aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua

residua 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.

- (Fig.25) - Inserire il tubo di pescaggio nel contenitore del latte.
- (Fig.26) - Posizionare una tazza sotto al cappuccinatore, assicurandosi che questa non possa cadere.
- Aprire il rubinetto "Acqua calda/vapore" ed erogare il latte nella tazza.
- (Fig.27) - 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.**

- (Fig.28) - 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.

- (Fig.4) - 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.
- (Fig.29) - 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!

- (Fig.30-31) - Inserire fino in fondo il pannarello e ruotarlo di 90° in senso antiorario.
- (Fig.32) - 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.
- (Fig.33) - 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.
- (Fig.35) - 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).**
- (Fig.4) - 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.
- (Fig.34) - 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.
- (Fig.32) - 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.
- (Fig.35) - Chiudere il rubinetto e togliere il contenitore.
- (Fig.36) - Immergere il tubo vapore nella 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.
- (Fig.37) - 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.
- (Fig.38) - Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- (Fig.39) - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- (Fig.40-41-42-43) - Per la pulizia dei portafiltri procedere come segue:
 - Estrarre i filtri, immergerli in acqua calda e lavarli con cura.
 - Lavare l'interno di ogni portafiltro.
- 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 come descritto nel capitolo 6.

- Per una pulizia più approfondita del cappuccinatore procedere come segue:
 - (Fig.29 - Fig.44) - Estrarre il cappuccinatore dalla macchina e separare manualmente i componenti.
 - (Fig.45-46) - Lavare i componenti con acqua corrente.
 - Lavare il tubo di pescaggio con acqua corrente.
 - (Fig.47) - Quando terminato assemblare il cappuccinatore e inserirlo nella macchina.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

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 pannarello (Vedi cap.7).

- (Fig.1) - Togliere il serbatoio dell'acqua e vuotarlo dall'acqua residua.
- (Fig.2-3) - Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- (Fig.4) - Accendere la macchina premendo l'interruttore generale.
- (Fig.32) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- (Fig.32-33) - 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.
- (Fig.4) - 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.

- (Fig.2) - Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- Reinserire 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 SMALTIMENTO

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



Il simbolo  del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura smessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

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 pre-riscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde.	Preriscaldare le tazzine sulla piastra scaldatasse.
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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/108,
EC 1992/31, EC 1993/68

Italiano

Noi :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

MACCHINA PER CAFFE' SINGOLA
TIPO : SIN 017XNI

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15
Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici
Metodi per la valutazione e le misure
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
Parte 3^a Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
Parte 3^a Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari.
Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is made for brewing espresso coffee and features a swivel steam and hot water spout. The controls on the front side of the machine are labeled 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 held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out in authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Use of non-genuine spare parts and accessories;**
- **Failure to descale the machine or machine use/storage at temperatures below 0°C/32°F.**

In these cases, the warranty will be invalidated.

1.1 To simplify Manual Reading



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

Fig.1

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



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

1.2 How to use these Operating Instructions

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

For further information or if you experience problems not completely or sufficiently covered in these instructions, please contact Customer Service at Saeco USA (1-800-933-7876) or Saeco Canada (1-514-385-5551).

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage

Power rating

Power supply

See label on the appliance

Housing

Metal and Thermoplastic material

Size (w x h x d)

235 x 350 x 270 mm / 9.25 x 13.78 x 10.63 in

Weight

5.3 kg / 11.68 lbs

Cord length

1.2 m / 47.24 in

Control panel

Front

Portafilter

1 mechanical pressurized portafilter -
1 portafilter for ESE pods

Water tank

2 liters / 67.6 oz. (removable)

Pump pressure

15 bar

Boiler

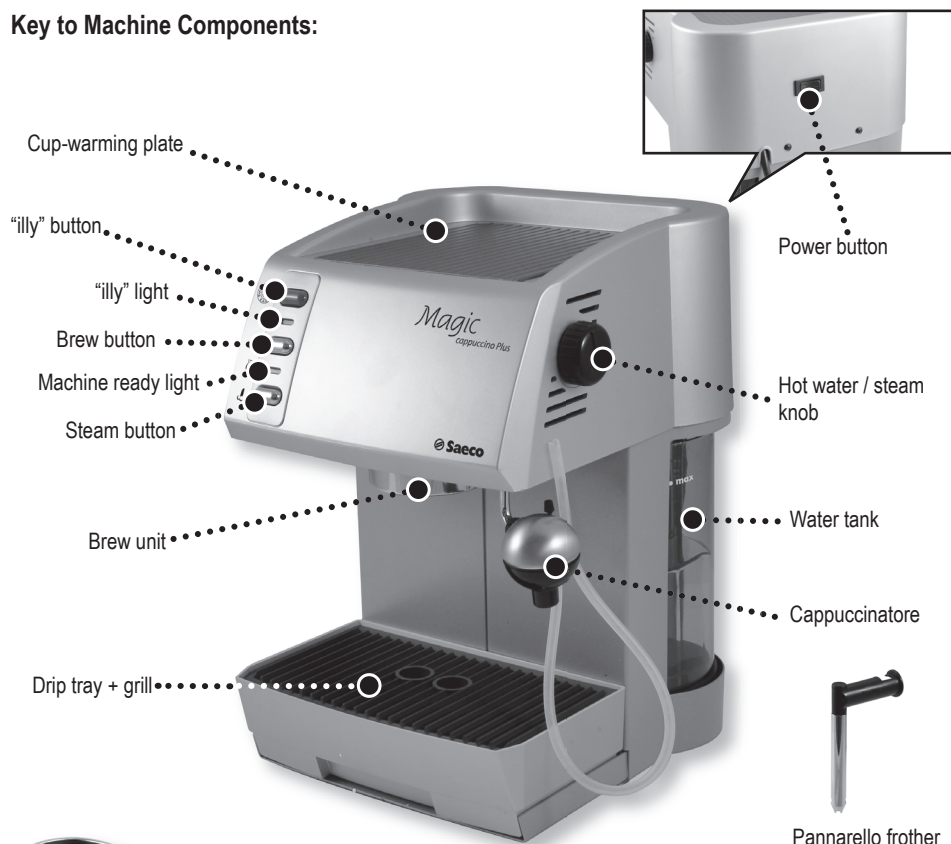
Stainless steel type

Safety devices

Boiler pressure safety valve - Safety thermal fuse

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological improvements.

Key to Machine Components:

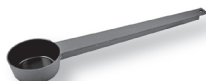


ESE Pod filter

ESE pod
portafilter

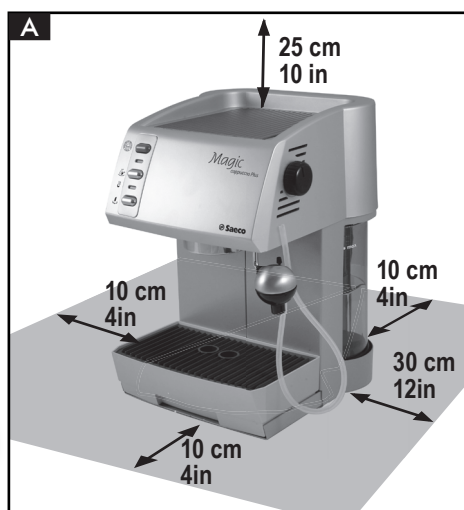


Ground coffee
measuring scoop



Ground coffee filter

Ground coffee
portafilter



3 SAFETY REGULATIONS



Do not put live parts in contact with water: Danger of short circuit! Overheated steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout with care: Danger of scalding!

Intended Use of the Machine

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards!

The appliance is not for use by persons (included children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or competences, unless they are supervised by a person responsible for their safety or they are instructed by him/her to use the machine. Prevent children from playing with the machine.

Power Supply

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

Power Cord

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

If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or its authorised service center. Do not pass the cable around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil sources.

Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.

Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands.

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

Personal Safety Guidelines

Make sure children cannot play with the coffee machine. Children do not realize the dangers associated with household appliances.

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

Danger of Burns

Never direct jets of hot steam and/or hot water towards yourself or others.

Always use the handles or knobs provided.

Do not remove the portafilter during coffee brewing.

Hot water drips may spill out of the coffee brew unit during the warming phase.

Machine Location

Place the coffee machine in a safe place, where no danger of overturning or injury can be caused.

Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **Danger of scalding!**

Do not keep the machine at a temperature below 0°C/32°F; frost 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 its housing from melting or being damaged.

Cleaning the Machine

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

Wait for the machine to cool down. Do not immerse the machine in water! It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.

Suitable Location for Operation and Maintenance

To ensure machine best performance, we recommend to check the following:

- Choose a level surface;
- Choose 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 fig. A.

Storing the Machine

In case of inactivity of the machine for a certain period of time, switch it off and unplug it from the socket.

Store it in a dry place and out of reach of children. Shelter it from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In case of failure, problems or a fault resulting from a suspected fall of the machine, you should immediately remove the plug from the socket.

Never attempt to operate a faulty machine.

Servicing and repairs may only be carried out by authorized service centers.

All liability for damage resulting from work not carried

out by professionals is declined.

Fire Safety Precautions

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

4 MACHINE INSTALLATION

For your safety and that of others, strictly follow the “Safety regulations” detailed in section 3.

4.1 Packaging of Machine

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

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 open flames.

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

4.3 Power Supply Connection

 **Electric power may be very dangerous! It is therefore necessary that the safety regulations be carefully respected.**

 **Do not use faulty power cords! Faulty cords and plugs must be replaced immediately in authorized customer service centers.**

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

Check that the voltage matches the references on the label, at the bottom of the appliance.

- Check that the power button is set on “0” before connecting the machine to the power supply.
- Only connect the plug to a socket with suitable voltage.

4.4 Filling the Water Tank

- **(Fig.1)** - Remove the water tank. An automatic device lifts the water suction pipe.
- **(Fig.2)** - Rinse and fill the tank with fresh drinking water, making sure not to overfill it.
- **(Fig.3)** - Reinsert the tank into its housing. Press down firmly to activate the automatic device which immerses the suction pipe in water.



Fill the tank with only fresh, non-sparkling, drinking water.



Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not switch on the machine with empty tank: Make sure there is enough water in the tank.

4.5 Priming the Water Circuit

Before starting up the machine, after a long period of inactivity, and whenever the tank is empty, the machine's water circuit must be primed.

- **(Fig.4)** - Switch on the machine by means of the power button - “I” position.
- **(Fig.5)** - Place a container under the cappuccinatore. Open the “hot water/steam” knob by turning the knob counter-clockwise.
- **(Fig.6)** - Press the brew button.
- Wait until a steady jet of water flows out from the cappuccinatore.
- Press the brew button again.
- **(Fig.7)** - Close the “hot water/steam” knob by turning it clockwise.
- Remove the container.

The machine is now ready to brew coffee and dispense steam. Please see related sections for operating details.



(Fig.48) - Cups can be warmed on the cup-warming surface.



When the machine is on, the cup-warming surface is always on. Please be very careful when you are around this area: Danger of slight burns.

5 COFFEE BREWING



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

- During this operation the machine ready light may flash. This should be considered a standard operation.
- Before use, make sure the “hot water/steam” knob is closed and the water tank of the machine is filled sufficiently.
- If the machine is off, switch it on by means of the power button.
- During the warming phase, the machine ready light flashes. Wait until it is permanently on (Fig. 8). The machine is now ready for coffee brewing.



Warning! By pressing the brew button during the warming phase, hot water may flow out of the brew unit: Danger of burns.

5.1 Using “illy” Coffee Pods



The machine has been designed and manufactured to get the best performance with “illy” pods.

- (Fig.9) - Insert the pod filter into the ESE pod portafilter.
- (Fig.11) - Insert the ESE pod portafilter into the brew unit from the bottom.
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks into place.
- (Fig.21) - Preheat the portafilter by pressing the brew button. Water will start to flow out of the portafilter (this operation is only necessary before the first coffee is brewed).
- When a few ounces of water have flowed out, press the brew button again to stop dispensing water.
- Remove the portafilter by turning it towards the left, then drain any water remaining in the portafilter.
- (Fig.14) - Press the “illy” button. The light turns on and the machine warms up to the right temperature.
- (Fig.10) - Insert a single shot pod into the portafilter; make sure the paper of the pod does not stick out of the portafilter.
- Check that the temperature ready light is permanently on.
- (Fig.11) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom.
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks into place.

- (Fig.13) - Take 1 **preheated cup** and place it under the portafilter. Check that it is correctly placed under the coffee brewing spout.
- (Fig.15) - Press the coffee brew button.
- When the desired quantity of coffee has been reached, press the coffee brew button again to stop brewing, and remove the cup of coffee.
- Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and dispose of the used pod.



Note for cleaning: Keep the filter of the portafilter clean by removing it from the portafilter. Then wash it with drinking water (see section 9).

5.2 Using Ground Coffee

For brewing pre-ground coffee, only use the ground coffee portafilter, indicated on page 19.

- (Fig.16) - Insert the ground coffee filter into the portafilter.
- (Fig.18) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom.
- (Fig.19) - Turn the portafilter from left to right until it locks into place.
- Release the grip from the portafilter. The handle is automatically slightly turned towards the left. This movement ensures the portafilter is pressurized for optimal functionality.
- (Fig.21) - Preheat the portafilter by pressing the brew button. Water will start to flow out of the portafilter (this operation is only necessary before the first coffee is brewed).
- When a few ounces of water have flowed out, press the brew button again to stop dispensing water.
- (Fig.22) - Remove the portafilter from the machine, by turning it from right to left, and drain any water remaining in the portafilter.
- With the ground coffee portafilter, there is no need to change the filter to make one or two coffees.
- (Fig.17) - With the measuring scoop provided, add 1 or 2 scoops of ground coffee to the filter for one or two coffees, respectively. Clean any coffee residues from the edge of the portafilter.
- (Fig.18) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom.
- (Fig.19) - Turn the portafilter from left to right until it locks into place.
- (Fig.20) - Take 1 or 2 **preheated cups** and place them under the portafilter. Check that they are correctly placed under the coffee dispensing spouts.
- (Fig.21) - Press the coffee brew button.

- When the desired quantity of coffee has been reached, press the coffee brew button again to stop brewing, and remove the cups of coffee.
- **(Fig.22)** - Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and empty the remaining coffee grounds.

i **Note for cleaning:** Always remove the ground coffee filter from the portafilter, and rinse both parts thoroughly under running water (see section 9).

! **BEFORE PERFORMING ANY OPERATIONS RELATED TO STEAM DISPENSING 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 small jets of hot water. The spout can reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

- **(Fig.4)** - If the machine is off, switch it on by means of the power button.
- The machine ready light flashes. Wait until it remains permanently on.
- **(Fig.23)** - Press the steam button. The machine will enter another warm-up phase. During the warming phase, the machine ready light flashes. Wait until it is permanently on. The machine is now ready to dispense steam.

! **Warning: Never use steam when the cappuccinatore or the Pannarello have been removed. Danger of burns!**

- **(Fig.24)** - Direct the cappuccinatore towards the drip tray; open the "hot water/steam" knob for a few seconds to drain any residual water left in the cappuccinatore. Afterwards, only steam will come out of the spout.
- Close the "hot water/steam" knob.

i **Note: Some jets of hot water may flow out of the suction tube. In this case, direct the tube towards the drip tray.**

- **(Fig.25)** - Insert the suction tube into a container of milk.
- **(Fig.26)** - Place a cup below the cappuccinatore, ensuring that it is on a stable surface.

- Open the "hot water/steam" knob and dispense milk into the cup.
- **(Fig.27)** - Set the desired froth level by adjusting the peg; higher position = thicker froth.
- When finished, close the "hot water/steam" knob.

i **To clean the knob, insert the suction tube into a water container and start dispensing steam. Drain the water into a container until only clear water flows out.**

- **(Fig.28)** - Press the steam button again.
- If the machine ready light flashes quickly, it means that the temperature is too high.
- Prime the circuit as described in section 4.5 to make the machine ready for use.

i **Note: The machine is ready when the machine ready light is permanently on.**

i **Note: If it is not possible to make a cappuccino or to clean the cappuccinatore as described, prime the circuit as explained in section 4.5. 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: Never touch it with bare hands.

- **(Fig.4)** - If the machine is off, switch it on by means of the power button.
- The machine ready light flashes. Wait until it remains permanently on.
- **(Fig.29)** - Remove the cappuccinatore by pulling it outwards.

! **Warning: Never dispense hot water with the cappuccinatore or Pannarello removed. Danger of burns!**

- **(Fig.30-31)** - Insert the Pannarello completely onto the steam arm, and turn it 90° counter-clockwise.
- **(Fig.32)** - Place a container under the steam spout (Pannarello).
- Open the "hot water/steam" knob by turning it counter-clockwise.
- **(Fig.33)** - Press the coffee brew button to dispense water until the desired quantity is reached.
- When the desired quantity of hot water has been

dispensed, press the coffee brew button again.

- (Fig.35) - To close the knob, turn it clockwise.
- Remove the hot water container.

8 STEAM DISPENSING



Danger of burns! Steaming may be preceded by short jets of hot water. The spout can reach high temperatures: Never touch it with bare hands.

Steam may be used to warm up any beverage.

- **For steam dispensing, use the Pannarello (see section 7 for installation).**
- (Fig.4) - If the machine is off, switch it on by means of the power button.
- The machine ready light flashes. Wait until it remains permanently on.
- (Fig.34) - Press the steam button. The machine will enter another warm-up phase.
- During the warming phase, the machine ready light flashes. Wait until it is permanently on. The machine is now ready to dispense steam.
- (Fig.32) - Insert a container below the steam spout and open the "hot water/steam" knob for a few seconds, so that the residual water comes out of the spout. Afterwards, only steam will come out.
- (Fig.35) - Close the knob and remove the container.
- (Fig.36) - Immerse the steam spout in the beverage to be warmed up and open the knob. Turn the container with slow upward movements so that the beverage is warmed up evenly.
- After dispensing steam for the desired time, close the knob. Remove the container with the heated beverage.
- (Fig.37) - Press the steam button again.
- If the machine ready light flashes quickly, it means that the temperature is too high.
- Prime the circuit as described in section 4.5 to make the machine ready for use.
- After this operation, thoroughly clean the steam spout with a wet cloth.

9 CLEANING THE MACHINE

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

- Do not immerse the machine in water or place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.

- (Fig.38) - We recommend cleaning the water tank and refilling it with fresh water daily.
- (Fig.39) - Empty and clean the drip tray daily.
- Use a soft, dampened cloth to clean the appliance.
- (Fig.40-41-42-43) - Clean the portafilters as follows:
 - Remove the filters. Then immerse them in hot water and wash them thoroughly;
 - Clean the inside part of each portafilter thoroughly with water.
- After frothing milk, always be sure to dispense a small quantity of hot water to clean the inside of the steam spout. Use a soft, dampened cloth to clean the outside of the appliance.
- After frothing milk, clean the cappuccinatore as described in section 6.
- For a thorough cleaning of the cappuccinatore, proceed as follows:
 - (Fig.29 and Fig.44) - Remove the cappuccinatore from the machine and separate its components manually;
 - (Fig.45-46) - Wash the components with running water;
 - Wash the suction tube with running water;
 - (Fig.47) - When this procedure is completed, assemble the cappuccinatore and insert it into the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven.

10 DESCALING THE MACHINE

Limescale normally builds up with the use of the appliance. Descaling is necessary every 3-4 working months and/or when you notice any reduction in water flow. Descaling is required even if filtered or distilled water is used.



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 retail stores.

We recommend using Saeco descaling solution.



Warning! Do not use vinegar as a descaler.

Make sure the Pannarello is inserted, and the machine is turned off. (see section 7).

- (Fig.1) - Remove the water tank and drain the remaining water.

- **(Fig.2-3)** - Mix the descaling solution with water as specified on the descaling product package. Then fill the water tank; fit the tank into the machine.
- **(Fig.4)** - Switch on the machine by pressing the power button.
- **(Fig.32)** - Place a container below the steam spout.
- **(Fig.32-33)** - At intervals, dispense one cup of water at a time, by turning the steam knob counter-clockwise and pressing the brew button. To stop dispensing, press the brew button again and turn the steam knob clockwise.
- **(Fig.4)** - During each interval allow the descaling solution to sit for about 10-15 minutes, switching off the machine by means of the power button. Empty the container.
- **(Fig.2)** - When the descaling solution is finished, remove the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- Refit the water tank into the machine. Empty 2/3 of its content by turning the steam knob counter-clockwise and pressing the brew button. To stop dispensing, press the brew button again and turn the steam knob clockwise.
- Let the machine warm up, and empty the water tank as described above.

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

11 MACHINE DISPOSAL

- Put unused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electrical cord.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

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.

Problem	Possible cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	The water tank is empty.	Refill with water (section 4.4).
The coffee is too cold.	The temperature ready light was flashing when the brew button was pressed.	Wait until the light turns on and remains fixed.
	The portafilter has not been preheated (section 5).	Preheat the portafilter.
	The cups are cold.	Preheat the cups on the cup-warming surface.
The milk does not froth.	The milk is not suitable: Powdered milk or low-fat milk has been used.	Use only cold, whole milk.
It is not possible to make a cappuccino.	There is no steam left in the boiler.	Prime the circuit (section 4.5) and repeat the operations described in section 6.
	The cappuccinatore is dirty.	Clean the cappuccinatore as described in section 9.
Coffee does not brew.	The machine is over temperature, the machine ready light flashes quickly.	Prime the circuit as described in section 4.5. When the machine ready light is permanently on, coffee may be brewed.
The coffee is brewed too fast, crema does not form.	There is too little coffee in the portafilter.	Add coffee (section 5).
	The grind is too coarse.	Use a different blend.
	The pod is too old.	Replace the old pod with a new one.
	The “illy” button has not been pressed.	Press the “illy” button and wait until the machine ready light remains fixed.
Coffee is not brewed or brewed in drips only.	Water tank is empty.	Refill with water (section 4.4).
	There is too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee in the portafilter.
	The “hot water/steam” knob is open.	Close the knob.
	The machine has limescale build-up.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the portafilter is clogged.	Clean the filter (section 9).
	The pod is not suitable.	Change type of pod.
Coffee flows out of the edges.	The portafilter is incorrectly inserted in the brew unit.	Insert the portafilter correctly (section 5).
	The upper edge of the portafilter is dirty.	Clean the edge of the portafilter.
	The gasket of the boiler is dirty.	Clean the gasket.
	The pod is inserted incorrectly.	Insert the pod correctly.

Please contact an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem. Saeco USA Customer Service 1-800-933-7876.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

English

We :

**Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)**

declare under our responsibility that the product :

**COFFEE MAKER
TYpe : SIN 17XNI**

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

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus -
Part 1 Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part. 3^A Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) -
EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 3^A : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply
systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2.
Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**following the provisions of the Directives :
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.**

**Gaggio Montano
05/07/2007**

**R&D
Ing. Andrea Castellani**



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

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

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso. Elle est équipée d'une buse orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes sur la façade de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à comprendre.

Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.



Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant en cas de :

- Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;
- Réparations non effectuées auprès des centres d'assistance agréés ;
- Altération du câble d'alimentation ;
- Altération de n'importe quel composant de la machine ;
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;
- Défaut de détartrage de la machine ou bien fonctionnement et stockage de la machine à des températures inférieures à 0°C.

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

1.1 Pour faciliter la lecture



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

Fig.1

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



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

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Le joindre à la machine à café pour tout éventuel changement d'utilisateur.

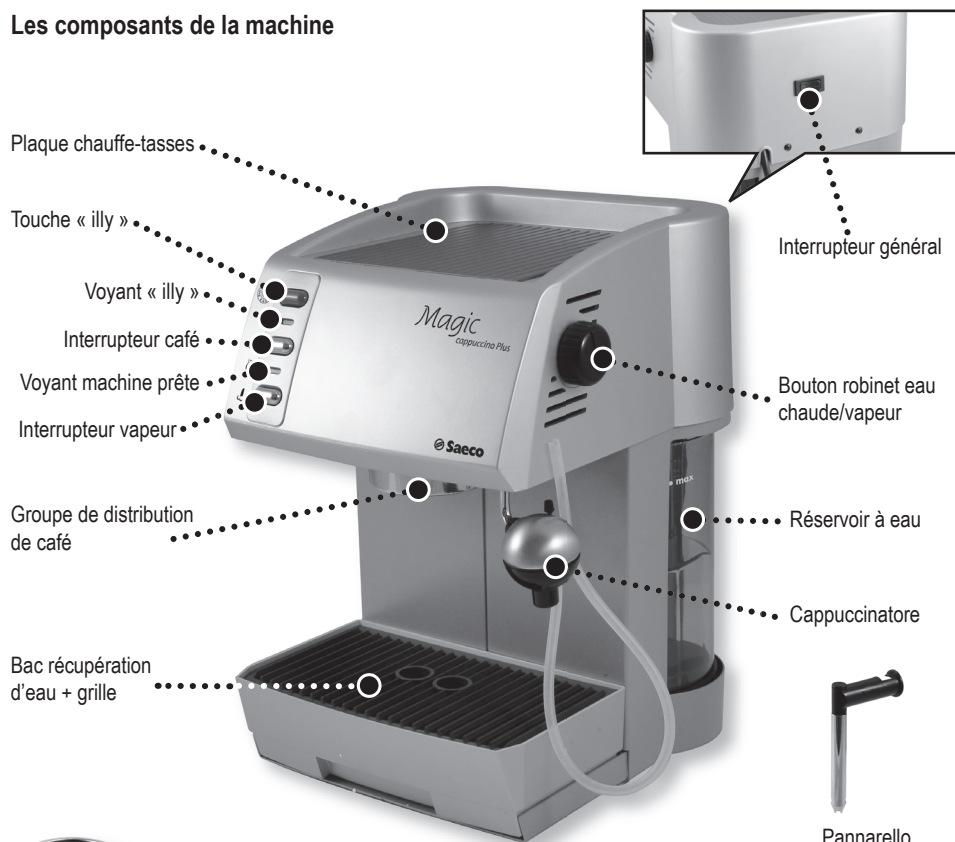
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes qui n'auraient été abordés qu'en partie par ce mode d'emploi, prière de s'adresser à des spécialistes compétents.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	
Puissance nominale	
Alimentation	Voir la plaquette située sur l'appareil
Matériau du châssis	Métal et Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	235 x 350 x 270
Poids	5,3 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade / arrière
Porte-filtre	1 porte-filtre pressurisé mécanique « Crema » 1 porte-filtre pour dosettes ESE
Réservoir à eau	2 l - Amovible
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Acier Inox
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière - Coupe-circuit thermique

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

Les composants de la machine



Français

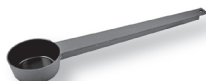


Filtre pour dosettes ESE

Porte-filtre pour dosettes ESE

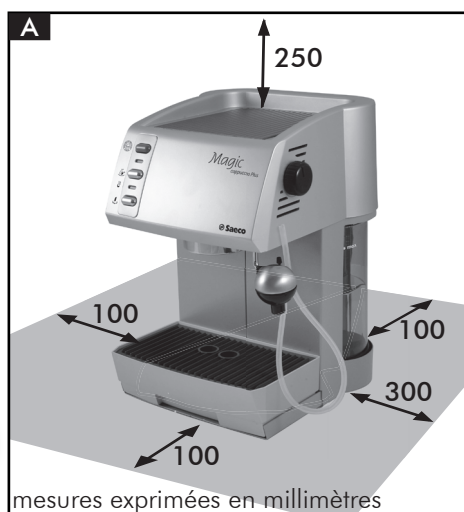


Mesure à café moulu



Filtre à café moulu

Porte-filtre « Crema » à café moulu



3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles engendrent des risques !

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Alimentation secteur

La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le producteur ou le centre d'assistance agréé doivent le remplacer. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger de l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.

Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

S'assurer qu'aucun enfant n'a la possibilité de jouer avec la machine : les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers.

Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur surchauffée vers soi et/ou vers d'autres personnes.

Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet. Ne jamais ôter le porte-filtre pendant la distribution du café. Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures. Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**

Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas placer la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, désactiver tous les boutons et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Espace pour le mode d'emploi et l'entretien

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

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

Rangement de la machine

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise.

Garder la machine dans un endroit sec et à l'abri des enfants. Protéger la machine contre la poussière et la salissure.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dom-

mages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et pour celle des autres, respecter scrupuleusement les « Consignes de sécurité » figurant au chapitre 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de son expédition. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Consignes de montage

Avant le montage de la machine, respecter les consignes de sécurité données ci-dessous :

- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s'assurer que les enfants n'ont pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- ne pas placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité d'une flamme nue.

La machine à café est prête pour être branchée sur le réseau électrique.

4.3 Branchement au réseau électrique

 **Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les consignes de sécurité.**

 **Ne jamais utiliser des câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des centres d'assistance agréés.**

La tension de l'appareil a été configurée à l'usine. Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification qui se trouve sur le fond de l'appareil.

- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, s'assurer que l'interrupteur général se trouve sur « 0 ».
- Brancher la fiche sur une prise de courant de tension appropriée.

4.4 Remplissage du réservoir à eau

- (Fig.1) - Retirer le réservoir à eau : un dispositif automatique soulève le tuyau d'aspiration de l'eau.
- (Fig.2) - Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, en évitant d'en introduire une quantité excessive.
- (Fig.3) - Replacer le réservoir dans son logement ; appuyer avec force pour mettre en service le dispositif automatique qui introduit le tuyau d'aspiration dans l'eau.



Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante.



L'eau chaude ou tout autre liquide peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

4.5 Amorçage du circuit

Après tout arrêt prolongé de la machine ou en cas d'épuisement d'eau, le circuit de la machine doit être réamorcé avant sa mise en service.

- (Fig.4) - Mettre la machine sous tension en déplaçant l'interrupteur général sur « I ».
- (Fig.5) - Placer un récipient sous le cappuccinatore. Ouvrir le robinet « eau chaude/vapeur » en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.6) - Appuyer sur l'interrupteur café.
- Attendre jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier sorte du cappuccinatore.
- Appuyer à nouveau sur l'interrupteur café.
- (Fig.7) - Ouvrir le robinet « eau chaude/vapeur » en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Enlever le récipient.

La machine est prête à distribuer du café et de la vapeur. Quant aux mécanismes de son fonctionnement, consulter les chapitres correspondants.



(Fig.48) - Il est possible de réchauffer les tasses sur la plaque chauffe-tasses.



Lorsque la machine est sous tension, la plaque chauffe-tasses demeure toujours active. Danger de brûlures légères lorsqu'on se trouve à proximité de la plaque : faire attention !

5 DISTRIBUTION DU CAFÉ



Attention ! Pendant la distribution du café, il est interdit d'ôter le porte-filtre en le tournant manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre. Danger de brûlures.

- Pendant cette opération, le voyant machine prête peut s'allumer et s'éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant l'emploi, s'assurer que le robinet « Eau chaude/vapeur » est fermé et que le réservoir de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- Mettre la machine sous tension par l'interrupteur général (au cas où elle ne serait pas encore allumée).
- Pendant la phase de chauffage, le voyant machine prête clignote. Attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe (Fig.8). La machine est enfin prête à distribuer du café.



Attention ! Pendant la phase de chauffage, si l'on appuie sur l'interrupteur café, de l'eau chaude sort du groupe de distribution. Danger de brûlures.

5.1 Avec des dosettes de café « illy »



Cette machine a été conçue et réalisée pour obtenir des performances optimales avec les dosettes « illy ».

- (Fig.9) - Introduire le filtre pour dosettes dans le porte-filtre pour dosettes ESE.
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre pour dosettes ESE à partir du bas dans le groupe de distribution.
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.21) - Préchauffer le porte-filtre en appuyant sur l'interrupteur café. L'eau commencera à sortir du porte-filtre (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir distribué 50 ml d'eau, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- (Fig.14) - Appuyer sur la touche « illy ». Le voyant s'allume et la machine atteint la bonne température.
- (Fig.10) - Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.

- Vérifier que le voyant de température atteinte est allumé fixe.
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution.
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.13) - Mettre 1 tasse préchauffée sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous la buse de distribution du café.
- (Fig.15) - Appuyer sur la touche café.
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café pour arrêter la distribution de café et retirer la tasse.
- Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre et d'évacuer la dosette utilisée.



Remarque de nettoyage : garder le filtre du porte-filtre bien propre. Sortir le filtre de son logement et le laver à l'eau potable (Voir chap.9).

5.2 Avec du café moulu

Pour la distribution de café avec du café prémoulu, il faut utiliser exclusivement le porte-filtre « Crema ».

- (Fig.16) - Introduire le filtre à café moulu dans le porte-filtre « Crema ».
- (Fig.18) - Introduire le porte-filtre « Crema » par le bas dans le groupe de distribution.
- (Fig.19) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Lâcher prise de la poignée du porte-filtre « Crema ». Un système automatique va déplacer légèrement la poignée vers la gauche. Ce mouvement assure le fonctionnement optimal du porte-filtre « Crema ».
- (Fig.21) - Préchauffer le porte-filtre « Crema » en appuyant sur l'interrupteur café. L'eau commencera à sortir du porte-filtre « Crema » (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir distribué 50 ml d'eau, appuyer à nouveau sur l'interrupteur café pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- (Fig.22) - Retirer le porte-filtre « Crema » en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Grâce au porte-filtre « Crema » dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir une ou deux doses de café.
- (Fig.17) - Verser 1 ou 2 mesures de café moulu à ras bord dans le filtre pour obtenir un ou deux cafés. Nettoyer le bord du porte-filtre et éliminer le marc de café.
- (Fig.18) - Introduire le porte-filtre « Crema » par le

bas dans le groupe de distribution.

- (Fig.19) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.20) - Mettre **1 ou 2 tasses préchauffées** sous le porte-filtre « Crema » et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les trous de distribution du café.
- (Fig.21) - Appuyer sur la touche café.
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, appuyer à nouveau sur la touche café pour arrêter la distribution de café et retirer les tasses.
- (Fig.22) - Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre « Crema » et d'évacuer le marc du café.

i **Remarque de nettoyage :** garder le filtre du porte-filtre « Crema » bien propre. Sortir le filtre de son logement et le laver à l'eau potable (Voir chap.9).

! **AVANT TOUTE OPÉRATION DE DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER QUE LA BUSE DE VAPEUR (PANNARELLO OU CAPPUCCINATORE) EST CORRECTEMENT ORIENTÉE VERS LE BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU.**

6 PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

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

- (Fig.4) - Mettre la machine sous tension par l'interrupteur général (au cas où elle ne serait pas encore allumée).
- Le voyant machine prête clignote ; attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe.
- (Fig.23) - Appuyer sur l'interrupteur vapeur. La machine nécessite une phase ultérieure de préchauffage. Pendant la phase de chauffage, le voyant machine prête clignote. Attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe. La machine est enfin prête à distribuer de la vapeur.

! **Attention : il est interdit d'utiliser la vapeur, si le cappuccinatore ou le Pannarello sont démontés. Danger de brûlures !**

- (Fig.24) - Diriger le cappuccinatore vers le bac d'égouttement et ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur »

pendant quelques secondes pour distribuer l'eau résiduelle contenue dans le cappuccinatore. Au bout de quelques instants, seulement la vapeur sera distribuée.

- Fermer le robinet « Eau chaude/vapeur ».

i **Remarque : des jets d'eau chaude peuvent gicler du tuyau d'aspiration. Si nécessaire, diriger la buse de vapeur vers le bac d'égouttement.**

- (Fig.25) - Introduire le tuyau d'aspiration dans le réservoir à lait.
- (Fig.26) - Placer une tasse sous le cappuccinatore, en veillant à ce qu'elle ne tombe pas.
- Ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » et distribuer le lait dans la tasse.
- (Fig.27) - Régler la crème au moyen du bouton ; vers le haut = crème plus dense.
- Une fois cette opération terminée, fermer le robinet « Eau chaude/vapeur ».

i **Pour le nettoyer, mettre le tuyau d'aspiration dans un récipient à eau et distribuer de la vapeur. Laisser l'eau s'écouler dans un bac, jusqu'à ce que l'eau qui sort ne soit parfaitement propre.**

- (Fig.28) - Appuyer à nouveau sur l'interrupteur vapeur.
- Le voyant machine prête clignote rapidement indiquant que la température est trop élevée.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.

i **Remarque : la machina est prête lorsque le voyant machine prête est allumé fixe.**

i **Remarque : s'il n'est pas possible de distribuer un cappuccino ou de nettoyer le cappuccinatore comme indiqué, il faut réamorcer le circuit selon ce qui est prévu à la section 4.5 et répéter par la suite toutes les opérations.**

7 DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE

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

- (Fig.4) - Mettre la machine sous tension par l'interrupteur général (au cas où elle ne serait pas encore

allumée).

- Le voyant machine prête clignote ; attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe.
- **(Fig.29)** - Extraire le cappuccinatore en le tirant vers l'extérieur.

 **Attention : il est interdit d'utiliser l'eau chaude si le cappuccinatore ou le Pannarello sont démontés. Danger de brûlures !**

- **(Fig.30-31)** - Introduire le Pannarello jusqu'au fond et le tourner de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.32)** - Placer un récipient ou un verre à thé sous la buse de vapeur (Pannarello).
- Ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.33)** - Appuyer sur la touche café pour prélever la quantité d'eau désirée.
- Après avoir prélevé la quantité d'eau chaude désirée, appuyer à nouveau sur la touche café.
- **(Fig.35)** - Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet.
- Retirer le récipient contenant l'eau chaude.

8 DISTRIBUTION DE LA VAPEUR

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

La vapeur peut être utilisée pour chauffer n'importe quelle boisson.

- **Pour distribuer de la vapeur, utiliser le Pannarello (voir Chap. 7 pour la mise en place).**
- **(Fig.4)** - Mettre la machine sous tension par l'interrupteur général (au cas où elle ne serait pas encore allumée).
- Le voyant machine prête clignote ; attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe.
- **(Fig.34)** - Appuyer sur l'interrupteur vapeur. La machine nécessite une phase ultérieure de préchauffage.
- Pendant la phase de chauffage, le voyant machine prête clignote. Attendre tant qu'il ne s'allume pas de manière fixe. La machine est enfin prête à distribuer de la vapeur.
- **(Fig.32)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur et ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » pendant

quelques secondes pour que l'eau résiduelle contenue dans le Pannarello s'écoule. Quelques instants plus tard, seulement la vapeur sera distribuée.

- **(Fig.35)** - Fermer le robinet et retirer le récipient.
- **(Fig.36)** - Plonger la buse de vapeur dans la boisson à réchauffer et ouvrir le robinet. Tourner lentement le bac de bas en haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.
- Après avoir utilisé la vapeur autant que nécessaire, fermer le robinet. Retirer le bac avec la boisson chauffée.
- **(Fig.37)** - Appuyer à nouveau sur l'interrupteur vapeur.
- Le voyant machine prête clignote rapidement indiquant que la température est trop élevée.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.
- Il faut ensuite nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

9 NETTOYAGE

L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- **(Fig.38)** - Il est conseillé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
- **(Fig.39)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé d'eau.
- **(Fig.40-41-42-43)** - Pour le nettoyage du porte-filtre, procéder comme suit :
 - Retirer et laver soigneusement les filtres à l'eau chaude.
 - Lavez l'intérieur du chaque porte-filtre.
- Une fois la boisson chauffée, prélever une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- Après avoir émulsionné le lait, laver le cappuccinatore comme indiqué au chapitre 6.
- Pour un meilleur nettoyage du cappuccinatore, procéder comme suit :
 - **(Fig.29 - Fig.44)** - Extraire le cappuccinatore de la machine et séparer manuellement ses composants.

- (Fig.45-46) - Laver les composants à l'eau courant.
- Laver le tuyau d'aspiration à l'eau courant.
- (Fig.47) - Une fois cette opération terminée, monter le cappuccinatore et l'introduire dans la machine.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

10 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est liée à l'emploi de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 3 ou 4 mois d'utilisation de la machine et/ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

i Si l'on souhaite effectuer cette opération personnellement, il existe dans le commerce une solution détartrante pour machines à café de type non toxique et/ou non nocive.

Nous recommandons l'emploi de la solution détartrante Saeco.

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

S'assurer que le Pannarello est bien installé (voir chap.7).

- (Fig.1) - Enlever le réservoir à eau et vider l'eau résiduelle.
- (Fig.2-3) - Mélanger la solution détartrante avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir à eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- (Fig.4) - Mettre la machine sous tension en appuyant sur l'interrupteur général.
- (Fig.32) - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- (Fig.32-33) - Prélever tout le contenu du réservoir d'eau par intervalles (une tasse à la fois), en tournant le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur la touche café. Appuyer à nouveau sur la touche café pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- (Fig.4) - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur général et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- (Fig.2) - Lorsque la machine a terminé la solution

détartrante, extraire le réservoir à eau, rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable.

- Replacer le réservoir dans la machine. Vider les 2/3 du contenu du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur l'interrupteur café. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur café pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Faire chauffer la machine et vider le contenu résiduel du réservoir à eau en tournant le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en appuyant sur l'interrupteur café. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur café pour arrêter la distribution et tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

11 ÉLIMINATION

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



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Panne	Causes possibles	Remède
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir d'eau (sec .4.4).
Le café est trop froid.	Le voyant de température atteinte était en train de clignoter lorsqu'on a appuyé sur l'interrupteur café.	Attendre tant que le voyant ne s'allume pas fixe.
	Porte-filtre non inséré pour le préchauffage (chap. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides	Préchauffer les tasses sur la plaque chauffettes.
La crème de lait ne se forme pas.	Lait inapproprié : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
Il n'est pas possible de préparer de cappuccinos	Il n'y a plus de vapeur dans la chaudière.	Réamorcer le circuit (sect. 4.5) et répéter les opérations décrites au Chap. 6.
	Le Cappuccinatore est sale.	Nettoyer le cappuccinatore comme indiqué au Chap.9.
Il n'est pas possible de distribuer de café.	Température de la machine trop élevée ; le voyant machine prête clignote rapidement.	Réamorcer le circuit comme indiqué à la sect. 4.5. Lorsque le voyant machine prête est allumé fixe, il sera possible de distribuer du café.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (chap. 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange.
	Dosette trop vieille.	Remplacer la dosette.
	On n'a pas appuyé sur la touche « illy ».	Appuyer sur la touche « illy » et attendre tant que le voyant machine prête ne s'allume pas fixe.
Le café ne coule pas ou il coule en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (sect.4.4).
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Robinet « eau-chaude / vapeur » ouvert.	Fermer le robinet.
	Machine entartrée.	Détartrer la machine (chap.10).
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (chap.9).
	Dosette inappropriée.	Changer le type de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (chap.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Garniture de la chaudière encrassée.	Nettoyer la garniture.
	Dosette introduite de manière incorrecte.	Introduire correctement la dosette.

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

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Nous :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ
TYPE : SIN 17XNI

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues
comportant des moteurs électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques
analogues -
EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils $\leq 16A$
par phase) -
EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux
d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conformément aux dispositions des directives :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani


Français

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 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 dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



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

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.



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

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar este manual de 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.

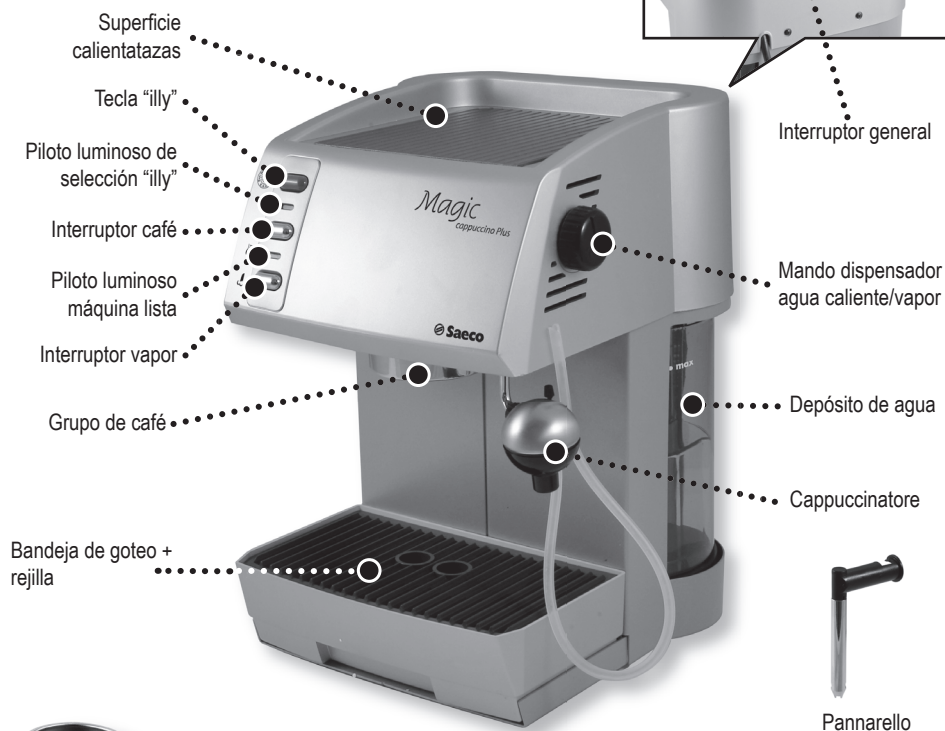
En caso de problemas que el presente manual no mencione o que trate de manera poco exhaustiva y para más información, contactar con los especialistas competentes.

2 DATOS TÉCNICOS

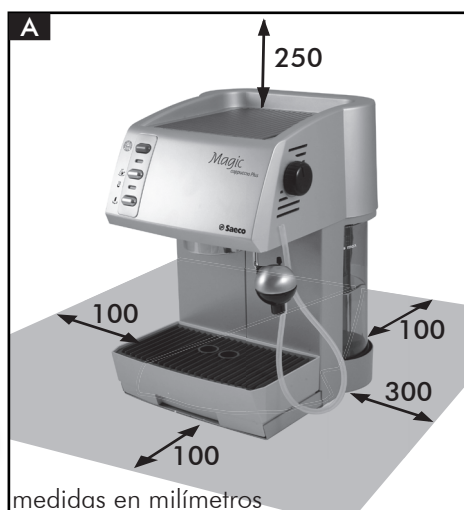
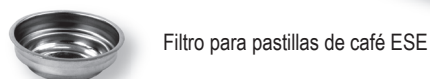
Tensión nominal	
Potencia nominal	
Alimentación	Véase placa en el aparato
Estructura exterior	Metal y Termoplástico
Dimensiones (l x a x p) (mm)	235 x 350 x 270
Peso	5,3 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	Frontal/posterior
Portafiltros	1 presurizado mecánico "Crema" - 1 para pastillas de café ESE
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.

Componentes de la máquina



Español



3 NORMAS DE SEGURIDAD



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

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico.

¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que estos conllevan!

El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, el fabricante o el servicio de asistencia al cliente deben encargarse de la sustitución. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.

No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.

No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.

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

Protección de otras personas

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 embalar la máquina.

Peligro de quemaduras

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

Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

Nunca quitar el portafiltro durante el suministro del café.

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

Colocación

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

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

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

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

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar todos los botones y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente.

Esperar hasta que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua! Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

Espacio para el uso y el mantenimiento

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

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

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 al que no puedan acceder los niños. Protegerla del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

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

Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos.

Sólo los centros de asistencia autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.

En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

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

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante 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 los enchufes defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los centros de asistencia autorizados.**

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica.

ca.

Comprobar que la tensión de red corresponda a los valores indicados 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

- **(Fig.1)** - Extraer el depósito de agua de su alojamiento; un dispositivo automático levanta el tubo de aspiración del agua.
- **(Fig.2)** - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando llenar hasta el tope.
- **(Fig.3)** - Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento; empujarlo con firmeza para accionar el dispositivo automático que sumerge el tubo de aspiración en el agua.



Introducir en el depósito siempre y sólo agua potable fresca 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, tras un largo periodo sin usar la máquina y después de que el agua se haya agotado, recargar el circuito.

- **(Fig.4)** - Encender la máquina colocando el interruptor general en "I".
- **(Fig.5)** - Colocar un recipiente debajo del cappuccinatore. Abrir el grifo "agua caliente/vapor" girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- **(Fig.6)** - Pulsar el interruptor café.
- Esperar a que del cappuccinatore salga un chorro de agua regular.
- Pulsar de nuevo el interruptor café.
- **(Fig.7)** - Cerrar el grifo "agua caliente/vapor" girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.
- Retirar el recipiente.

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

i (Fig.48) - Es posible calentar las tazas apoyándolas sobre la superficie calentatazas.

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

5 SUMINISTRO DE CAFÉ

! ¡Atención! Nunca quitar el portafiltro girándolo manualmente en el sentido de las agujas del reloj durante el suministro del café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación el piloto 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 piloto luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo (Fig.8). Ahora la máquina está lista para el suministro de café.

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

5.1 Con pastillas de café "illy"

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

- (Fig.9) - Introducir el filtro para pastillas en el portafiltro para pastillas ESE.
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro para pastillas ESE en el grupo de café introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.21) - Precalentar el portafiltro pulsando el interruptor café; empezará a salir agua del portafiltro (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50 cc de agua, pulsar otra vez el interruptor café para detener el suministro de agua caliente.

- Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- (Fig.14) - Pulsar la tecla "illy". El piloto luminoso se enciende y la máquina tiene la temperatura correcta.
- (Fig.10) - Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- Comprobar que el piloto luminoso de temperatura lista se encienda fijo.
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro en el grupo de café introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.13) - Colocar 1 taza precalentada debajo del portafiltro; asegurarse de que las tazas estén debajo de la boquilla de salida de café.
- (Fig.15) - Pulsar el interruptor café.
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el interruptor café para detener el suministro del café y retirar la taza con café.
- Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.

i Nota de limpieza: mantener el filtro del portafiltro presurizado limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (ver el cap. 9).

5.2 Con café molido

Para preparar un café usando café premolido se debe usar exclusivamente el portafiltro "Crema"

- (Fig.16) - Introducir el filtro para café molido en el portafiltro "Crema".
- (Fig.18) - Fijar el portafiltro "Crema" en el grupo suministro introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.19) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Soltar el mango del portafiltro "Crema". A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro "Crema".
- (Fig.21) - Precalentar el portafiltro "Crema" pulsando el botón café; empezará a salir agua del portafiltro "Crema" (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50 cc de agua, pulsar otra vez el interruptor café para detener el suministro de agua caliente.
- (Fig.22) - Retirar el portafiltro "Crema" de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.

- Gracias al especial portafiltro “Crema” de la máquina, no es necesario cambiar filtro para obtener uno o dos cafés.
- (Fig.17) - Añadir 1 o 2 medidas rasas de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- (Fig.18) - Fijar el portafiltro “Crema” en el grupo suministro introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.19) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.20) - Colocar 1 o 2 tazas precalentadas debajo del portafiltro “Crema”; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro del café.
- (Fig.21) - Pulsar el interruptor café.
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulsar de nuevo el interruptor café para detener el suministro del café y retirar las tazas con café.
- (Fig.22) - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro “Crema” y vaciarlo de los posos.

i **Nota de limpieza:** mantener el filtro del portafiltro presurizado “Crema” limpio, retirándolo de su alojamiento y lavándolo con agua potable (ver el cap. 9).

⚠ **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 BANDEJA DE GOTEO.**

6 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

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

- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El piloto luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- (Fig.23) - Pulsar el interruptor vapor. La máquina necesita otra fase de calentamiento. Durante la fase de calentamiento, el piloto 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!

- (Fig.24) - Dirigir el cappuccinatore hacia la bandeja 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 unas salpicaduras de agua caliente del tubo de inmersión; si es necesario, dirigir el tubo hacia la bandeja de goteo.

- (Fig.25) - Introducir el tubo de inmersión el recipiente de la leche.
- (Fig.26) - 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.
- (Fig.27) - Regular la calidad de la crema girando el mando; hacia arriba = crema 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.**

- (Fig.28) - Pulsar de nuevo el interruptor vapor.
- El piloto 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 es operativa cuando el piloto 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 se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El piloto luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- (Fig.29) - 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!

- (Fig.30-31) - Introducir hasta el tope el pannarello y girarlo 90° en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- (Fig.32) - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (pannarello).
- Abrir el grifo "Agua caliente/vapor" girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- (Fig.33) - 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 el interruptor café.
- (Fig.35) - Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj para cerrar el grifo.
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 SUMINISTRO DEL VAPOR



¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras 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).**
- (Fig.4) - Encender la máquina, si está apagada, pulsando el interruptor general.
- El piloto luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo.
- (Fig.34) - Pulsar el interruptor vapor. La máquina

necesita otra fase de calentamiento.

- Durante la fase de calentamiento, el piloto luminoso máquina lista parpadea; esperar a que se encienda fijo. Ahora la máquina está lista para el suministro de vapor.
- (Fig.32) - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor y abrir el grifo "Agua caliente/vapor" durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el pannarello; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
- (Fig.35) - Cerrar el grifo y retirar el recipiente.
- (Fig.36) - 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.
- (Fig.37) - Pulsar de nuevo el interruptor vapor.
- El piloto 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 húmedo.

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.
- (Fig.38) - Se aconseja limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- (Fig.39) - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- (Fig.40-41-42-43) - Para limpiar el portafiltro proceda de la siguiente manera:
 - Extraer los filtros, sumergirlos en agua caliente y lavarlos atentamente.
 - Lavar el interior de cada uno de los portafiltros.
- Una vez que se haya calentado la bebida, use un poco de agua caliente para limpiar el tubo y límpiolo exteriormente con un paño húmedo.
- Una vez batida la leche, lavar el cappuccinatore como se describe en el capítulo 6.

- Para una limpieza más exhaustiva del cappuccinatore, proceder como se indica a continuación:
 - (Fig.29 - Fig.44) - Extraer el cappuccinatore de la máquina y separar manualmente los componentes.
 - (Fig.45-46) - Lavar los componentes con agua corriente.
 - Lavar el tubo de inmersión con agua corriente.
 - (Fig.47) - Cuando se haya terminado, ensamblar el cappuccinatore y colocarlo en la máquina.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 3-4 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 no tóxico ni nocivo para máquinas de café que se encuentra normalmente de venta en establecimientos.

Se aconseja el uso del líquido descalcificante Saeco.

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

Asegurarse de que el pannarello esté montado (ver cap.7).

- (Fig.1) - Extraer el depósito de agua y vaciarlo del agua restante.
- (Fig.2-3) - 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.
- (Fig.4) - Encender la máquina pulsando el interruptor general.
- (Fig.32) - Introducir un recipiente debajo del tubo de vapor.
- (Fig.32-33) - Vaciar el contenido del depósito de agua en intervalos (una taza a la vez) girando el mando del vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y pulsando el interruptor café; para detener el suministro, pulsar de nuevo el interruptor café y girar el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj.
- (Fig.4) - 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.

- (Fig.2) - Una vez consumido el líquido descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua potable fresca.
- Introducir de nuevo el depósito en la máquina; vaciar 2/3 del contenido del depósito de agua girando el mando del vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y pulsando el interruptor café; para detener el suministro pulsar de nuevo el interruptor café y girar el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj.
- Dejar que la máquina se caliente y vaciar el contenido restante del depósito de agua girando el mando del vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y pulsando el interruptor café; para detener el suministro, pulsar de nuevo el interruptor café y girar el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj.

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 ELIMINACIÓN 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 deseché 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 piloto luminoso temperatura lista parpadea cuando se pulsa el interruptor café.	Esperar a que el piloto luminoso se encienda fijo.
	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas en la superficie calentadas.
No se forma la crema 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 suministrar café.	Máquina en sobret temperatura; el piloto luminoso máquina lista parpadea rápidamente.	Recargar el circuito como se describe en el apartado 4.5. Cuando el piloto luminoso máquina lista se enciende fijo se puede suministrar café.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	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 piloto luminoso de máquina lista esté encendido fijo.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Grifo "Agua caliente / vapor" abierto.	Cerrar el grifo.
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltro 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 portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Junta de la caldera sucia.	Limpiar la junta.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de café de forma correcta.

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
2006/95 CE, 2004/108 CE,
1992/31 CE, 1993/68 CE

Nosotros, la empresa :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 17XNI

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

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15
Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos
Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^ Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3^ Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.
Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conforme a lo establecido en las directivas :
73/23 CE, 89/336 CE, 92/31 CE, 93/68 CE.

Gaggio Montano
05/07/2007

R&D
Ing. Andrea Castellani



Español

[illegible]

[illegible]



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>