



Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate, da parte di privati nell'Unione Europea. Il simbolo RAEE utilizzato per questo prodotto indica che quest'ultimo non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici, ma deve essere oggetto di "raccolta separata". L'utente privato ha la possibilità di riconsegnare gratuitamente al distributore, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata all'atto dell'acquisto di una nuova. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, si consiglia di contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto. È responsabilità dell'utente provvedere allo smaltimento secondo le normative vigenti, ed il non rispetto delle disposizioni di legge può essere sanzionato. Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a proteggere l'ambiente, le risorse naturali e la salute umana.

The WEEE symbol used on this product means that it must not be disposed of with other domestic waste, but collected separately. Consumers now have the opportunity to hand-in their used appliance free of charge on a 1:1 basis when they purchase a new product. For further information regarding the used appliance collection points, please contact the town of residence, the local waste disposal service or nearest retailer. Consumers are responsible for disposing of used appliances according to current laws and the non-compliance thereof will attract fines and criminal sanctions. The correct disposal of these products will contribute to protecting the environment and natural resources as well as human health.

Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten aus privaten Haushalten in der Europäischen Union. Das auf diesem Produkt angebrachte Kennzeichen RAEE, weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden kann, sondern Gegenstand "getrennter Sammlung" ist. Der Verkäufer gewährleistet zum Zeitpunkt der Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes für Privathaushalte die kostenlose Rücknahme des Altgeräts im Verhältnis eins zu eins. Für weitere Informationen über die Sammelstellen für Altgeräte, sich mit der eigenen Wohngemeinde, dem örtlichen Altablauwirtschaftungsunternehmen oder dem Verkäufer, bei dem das Gerät gekauft wurde, in Verbindung setzen. Der Verbraucher ist, den geltenden Bestimmungen entsprechend, für die Beseitigung von Altgeräten verantwortlich und die Nichteinhaltung dieser Gesetzesvorschriften kann strafrechtlich verfolgt werden. Die regelrechte Entsorgung dieses Produktes wird zum Schutz der Umwelt, der Naturressourcen und der Menschengesundheit beitragen.

Eliminación en la Unión Europea de aparatos eléctricos y electrónicos usados, procedente de hogares particulares. El símbolo RAEE utilizado en este producto indica que este último no se debe eliminar junto con otros residuos urbanos, sino que su eliminación se debe realizar por separado según lo recomendado en la "recogida selectiva". En el momento de la compra de un aparato nuevo, el usuario particular tiene la posibilidad de entregar al distribuidor, su aparato usado sin cargo alguno. Para mayor información sobre los puntos de recogida y eliminación de aparatos para desguazar, se aconseja contactar el organismo local pertinente, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde se haya comprado el producto. Es responsabilidad del usuario deschar el aparato siguiendo las normativas vigentes; la falta de respeto de las disposiciones legales es susceptible de sanciones. La correcta eliminación de este producto contribuirá a proteger el medioambiente, los recursos naturales y la salud humana.

Le symbole RAEE utilisé pour ce produit indique que celui-ci ne devra pas être éliminé avec les autres déchets ménagers, mais faire l'objet d'une collecte séparée. Le particulier a la possibilité de retourner gratuitement au distributeur, à raison d'un déchet contre un appareil, l'appareillage usagé au moment de l'achat d'un nouveau produit. Pour en savoir plus sur les points de collecte des appareils à mettre à la casse, il est recommandé de contacter la commune où vous êtes domicilié, le service local de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit. La responsabilité de pourvoir à l'élimination des appareils conformément aux normes en vigueur incombe à l'utilisateur et le non-respect des dispositions législatives pourra entraîner une sanction. L'élimination correcte de ce produit contribuera à sauvegarder l'environnement et les ressources naturelles, ainsi qu'à préserver la santé de l'être humain.

Afvalverwerking van elektrische en elektronische afgedankte apparatuur, door privé-personeel, in de Europese Unie. Het voor dit product gebruikte symbool RAEE duidt aan dat dit niet weggegooid mag worden samen met andere huishoudtoestellen, maar gescheiden behandeld moet worden. De privé-persoon kan gratis het afgedankte product terug overhandigen aan de verdeler bij aankoop van een nieuw apparaat (1 teruggave per aankoop). Voor meer informatie over de afvalverzamel punten voor afgedankte apparatuur kunt u het best contact opnemen met uw gemeente, met de plaatselijke dienst voor afvalverwerking of met de winkel waar u het product heeft aangekocht. De gebruiker heeft de verantwoordelijkheid om het product correct weg te gooien in overeenstemming met de geldende normen. Het niet naleven van de wettelijke beschikkingen kan sancties als gevolg hebben. Een correcte afvalverwerking van het product draagt een steentje bij aan de milieubescherming, onze natuurrijckdommen en aan de menselijke gezondheid.



www.francisfrancis.com

illycaffè S.p.A. - Via Flavia 110 - 34147 Trieste - Italy - www.illy.com



Luca Trazzi design

05/2008

Manuale di istruzioni - Instruction manual - Bedienungsanleitung - Manual de instrucciones - Manuel d'instructions - Handleiding

INDICE

Regole generali per l'uso della macchina 3
 Parti della macchina..... 4-6
 Importanti misure di sicurezza - Installazione e messa in funzione dell'apparecchio - Accensione 7
 Preparazione di uno o due caffè - Erogazione vapore per cappuccino - Preparazione di un caffè dopo l'erogazione di vapore - Erogazione di acqua calda..... 8
 Pulizia e manutenzione - Decalcificazione - Caratteristiche tecniche 9
 Limitazioni sulla garanzia - Problemi e soluzioni - Raccomandazioni 10

TABLE OF CONTENTS

General rules for using the machine..... 3
 Machine parts 4-6
 Important safety measures - Machine installation and operation - Switching on 11
 Preparing one or two cups of coffee - Steam generation to make a cappuccino - Coffee preparation after steam dispensing - Hot water dispensing 12
 Cleaning and maintenance - Descaling - Technical characteristics 13
 Limited warranty conditions - Troubleshooting - Recommendations 14

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeine Hinweise zur Maschinenbedienung 3
 Maschinenteile..... 4-6
 Wichtige Sicherheitshinweise - Einrichtung und Inbetriebnahme der Maschine - Inbetriebnahme 15
 Zubereitung von einem oder zwei Kaffees - Zubereitung von Dampf für Cappuccino - Kaffeezubereitung nach dem Dampfbezug - Bezug von Heißwasser 16
 Reinigung und Wartung - Entkalkung - Technische Daten 17
 Garantieeinschränkungen - Störungen und Lösungen - Hinweise 18

ÍNDICE

Reglas generales de uso de la máquina 3
 Partes de la máquina 4-6
 Importantes medidas de seguridad - Instalación y puesta en marcha del aparato - Encendido..... 19
 Preparación de uno o dos cafés - Suministro de vapor para cappuccino - Preparación de un café después del suministro de vapor - Suministro de agua caliente 20
 Limpieza y mantenimiento - Descalcificación - Características técnicas..... 21
 Alcance de la garantía - Problemas y soluciones - Recomendaciones 22

SOMMAIRE

Règles générales pour l'utilisation de la machine 3
 Composants de la machine 4-6
 Mesures de sécurité importantes - Installation et mise en service de l'appareil - Allumage..... 23
 Préparation d'un ou deux cafés - Débit de la vapeur pour cappuccino - Préparation d'un café après le débit de la vapeur - Écoulement de l'eau chaude 24
 Nettoyage et entretien - Détartrage - Caractéristiques techniques 25
 Limitations de la garantie - Problèmes et solutions - Recommandations 26

INDEX

Algemene normen voor het gebruik van de machine..... 3
 Onderdelen van de machine..... 4-6
 Belangrijke veiligheidsnormen - Installatie en in werking stelling van de machine - Inschakelen 27
 Bereiden van één of twee kopjes koffie - Stoomproductie voor cappuccinobereiding - Bereiding van één koffie na stoomproductie - Warm water aftappen 28
 Schoonmaak en onderhoud - Ontkalking - Technische eigenschappen 29
 Beperkingen op de garantie - Problemen en oplossingen - Aanbevelingen..... 30

REGOLE GENERALI PER L'USO DELLA MACCHINA

Leggere attentamente il libretto di istruzioni e le limitazioni sulla garanzia.

La macchina deve essere allacciata ad una regolare presa di corrente fornita di messa a terra. La macchina deve essere mantenuta pulita lavando frequentemente la griglia (L), il cassetto raccogli-gocce (M), il porta filtro (G) e i suoi accessori (filtri e beccucci T1-T2- U1-U2-V-W), il serbatoio (R), il tubo di uscita vapore (J) e il foro di aspirazione aria (K).

IMPORANTISSIMO: mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie. L'acqua contenuta nel serbatoio (R) deve essere regolarmente sostituita. Non usate la macchina senza acqua nel serbatoio.

Dopo aver cambiato acqua controllate che il tubo di aspirazione dell'acqua (Q) sia all'interno del serbatoio. Si consiglia di utilizzare almeno ogni 2 mesi una miscela per la rimozione del calcare appositamente studiata per le macchine per espresso secondo indicazioni del capitolo DECALCIFICAZIONE.

La caldaia ha una valvola che permette il mantenimento costante della pressione, per questo motivo potrete notare la perdita di gocce d'acqua dal porta-filtro (G).

GENERAL RULES FOR USING THE MACHINE

Read the instruction handbook and the warranty conditions carefully.

The machine must be connected to a grounded electrical outlet. The machine must be kept clean by frequently cleaning the grill (L), drip tray (M), the filter-holder (G), and its accessories (filters and spouts T1-T2- U1-U2-V-W), water tank (R), steam wand (J) and the air intake hole (K).

VERY IMPORTANT: never immerse the machine in water or put it in a dishwasher. The water contained in the tank (R) must be regularly changed. Do not use the machine when there is no water in the tank.

After changing the water, check that intake hose (Q) is positioned inside the tank. It is recommended that every 2 months you use a mixture specially designed for espresso machines to remove limescale, following the instructions given in the chapter on DESCALING.

The boiler maintains a constant pressure, therefore you may notice water droplets coming from the filter-holder (G).

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR MASCHINENBEDIENUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Garantiebeschränkungen sorgfältig durch.

Das Gerät muss an eine Steckdose mit Sicherheitserdung angeschlossen werden. Die Reinigung der Maschine erfolgt durch regelmäßiges Ausspülen des Gitters (L), der Tropfschale (M), des Filterhalters (G) und des entsprechenden Zubehörs (Filter und Ausgüsse T1-T2- U1-U2-V-W), des Wassertanks (R), des Dampfrohres (J) und des Lufterlasses beim Dampfrohr.

SEHR WICHTIG: Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder im Geschirrspüler reinigen. Der Tank (R) muss regelmäßig ausgespült und mit frischem Wasser gefüllt werden. Das Gerät nicht ohne Wasser im Tank benutzen.

Nach einem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Saugschlauch (Q) ins Tankinnere reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine alle zwei Monate mit einem speziellen Entkalkungsmittel für Espresso-Kaffeemaschinen, gemäß Bedienungsanleitung Kapitel ENTKALKUNG, zu entkalken.

REGLAS GENERALES DE USO DE LA MÁQUINA

Leer atentamente el librito de instrucciones y las limitaciones de la garantía.

La máquina se debe conectar a una normal toma de corriente con correspondiente puesta a tierra. La máquina se debe mantener limpia lavando frecuentemente la rejilla (L), el contenedor recolector de gotas (M), el portafiltro (G) y alis accesorios (filtros y solidas T1-T2- U1-U2-V-W), el depósito (R), el tubo de salida de vapor (J) y el agujero de aspiración de aire (K).

MUY IMPORTANTE: jamás sumergir la máquina en agua o lavarla en un lavavajillas. Reemplazar el agua del depósito (R) frecuentemente. No usar la máquina si el depósito de agua está vacío.

Después de haber cambiado el agua controlar que el tubo de aspiración del agua (Q) esté dentro del tanque. Al menos bimestralmente, se aconseja utilizar una mezcla, adecuadamente estudiada para máquinas expreso, para quitar el depósito calcáreo, siguiendo las indicaciones dadas en el capítulo DESCALCIFICACIÓN.

La pérdida de gotas de agua del portafiltro (G) se debe a que la caldera tiene una válvula que permite mantener constante la presión en su interior.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

Lire attentivement la notice d'emploi et les limitations sur la garantie.

La machine doit être branchée à une prise de courant équipée de mise à la terre. La machine doit être conservée propre en lavant fréquemment la grille (L), le tiroir ramasse-gouttes (M), le porte-filtre (G) et ses accessoires (filtres becs verseurs T1-T2- U1-U2-V-W), le réservoir (R) la buse vapeur (J) et l'orifice d'aspiration de l'air.

TRÈS IMPORTANT: ne jamais immerger la machine dans l'eau ni l'introduire dans le lave-vaisselle. L'eau contenue dans le réservoir (R) doit être changée régulièrement. Ne pas utiliser la machine sans eau dans le réservoir.

Après avoir changé l'eau, contrôler que le tuyau d'aspiration de l'eau (Q) est bien à l'intérieur du réservoir. Il est conseillé d'utiliser, au moins tous les 2 mois, un mélange pour l'élimination du le calcaire, spécialement conçu pour les machines à espresso selon les indications contenues dans le chapitre DÉTARTRAGE.

La chaudière est dotée d'une soupape qui permet de maintenir la pression à un niveau constant, il est donc possible que des gouttes d'eau coulent le long du porte-filtre (G).

ALGEMENE NORMEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE

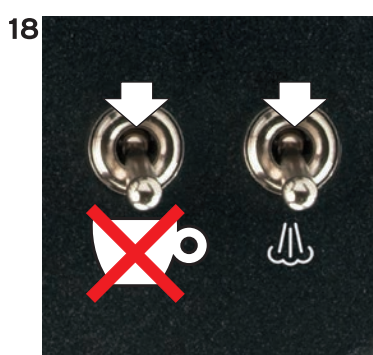
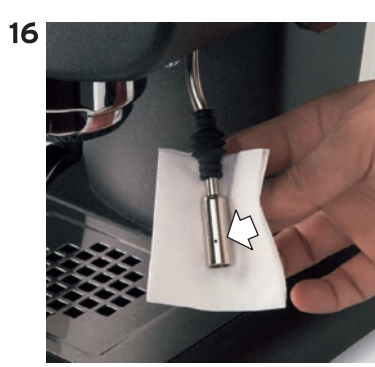
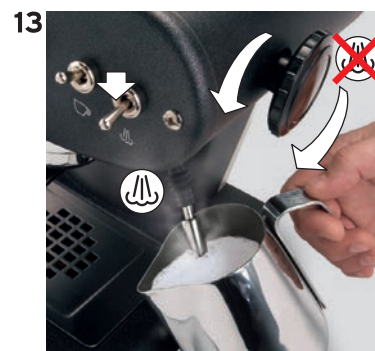
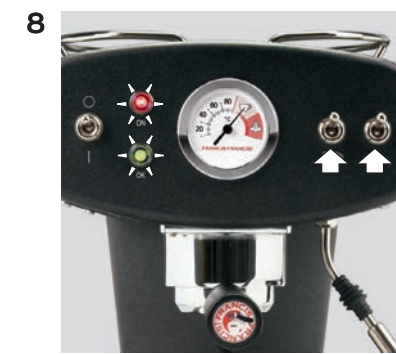
Lees aandachtig de handleiding en de beperkingen op de garantie.

De machine moet aangesloten worden op een veilig geaard stopcontact. De machine moet in een schone staat gehouden worden: maak regelmatig het rooster (L), het afdruiptakje (M), de filterhouder (G) en zijn accessoires (filters en tuiten T1-T2- U1-U2-V-W), het reservoir (R), de stoomtuit (J) en de lucht aanzuigopening (K) schoon.

ZEER BELANGRIJK: dompel de machine nooit onder in water of plaats het nooit in uw vaatwasser. Het water in het reservoir (R) moet regelmatig ververs worden. Gebruik de machine nooit zonder water in het reservoir.

Nadat het water ververs is moet u controleren dat het water aanzuigslangetje (Q) in het reservoir ondergedompeld is. Wij raden aan om minstens elke 2 maanden een product voor kalkverwijdering te gebruiken dat speciaal ontwikkeld werd voor espressomachines volgens de voorschriften in het hoofdstuk ONTKALKING.

De ketel heeft een klepje voor het behoud van een constante druk. Daarom is druppelvorming mogelijk uit de filterhouder (G).



PARTI DELLA MACCHINA

- A. Interruttore generale: alto = OFF; basso = ON
- B. Interruttore caffè/acqua calda: alto = nessuna operazione; basso = erogazione caffè/acqua calda
- C. Selettore vapore/caffè: alto = caffè/acqua calda; basso = vapore
- D. Spia macchina accesa: spento = macchina spenta; accesa (rossa) = macchina accesa
- E. Spia macchina pronta: spento = macchina non pronta; acceso (verde) = macchina pronta
- F. Termometro caldaia
- G. Portafiltro
- H1. Alloggiamento portafiltro
- H2. Sottocaldaia
- I. Manopola vapore/acqua calda
- J. Lancia erogazione vapore

MACHINE PARTS

- A. General switch: up = OFF; down = ON
- B. Coffee/hot water switch: up = OFF; down = coffee/hot water
- C. Steam/coffee selector switch: up = coffee/hot water; down = steam
- D. Machine on pilot light: off = machine off; on (red) = machine on
- E. Machine ready pilot light: off = machine not ready; on (green) = machine ready
- F. Boiler thermometer
- G. Filter-holder
- H1. Filter-holder housing
- H2. Brewing head
- I. Steam/hot water knob
- J. Steam wand
- K. Air inlet hole

MASCHINENTEILE

- A. Hauptschalter: nach oben gestellt = OFF; nach unten gestellt = ON
- B. Kaffee/Heißwasser-Schalter: nach oben gestellt = kein Betrieb; nach unten gestellt = Kaffee/Heißwasser-Bezugschalter
- C. Wählschalter Dampf/Kaffee: nicht gedrückt = Kaffee/Heißwasser; gedrückt = Dampf
- D. Lampe blinkt auf; aus = Maschine ausgeschaltet an (rot) = Maschine eingeschaltet
- E. Anzeige betriebsbereit: aus = Maschine nicht bereit; an (grün) = Maschine bereit
- F. Filterhalter
- G. Filtergehäuse
- H1. Unterer Teil des Kessels
- H2. Dampf/Heißwasser-Ventil

PARTES DE LA MÁQUINA

- A. Interruptor general: arriba = OFF; abajo = ON
- B. Interruptor de café/acqua caliente: arriba = ninguna operación; abajo = suministro de café/acqua caliente
- C. Selector de vapor/caffè: arriba = café/acqua caliente; abajo = vapor
- D. Piloto luminoso de máquina encendida: apagado = máquina apagada; encendido (rojo) = máquina encendida
- E. Piloto luminoso de máquina lista: apagado = máquina no lista; encendido (verde) = máquina lista
- F. Termómetro de caldera
- G. Portafiltro
- H1. Grupo portafiltro
- H2. Parte inferior de la caldera
- I. Perilla de vapor/acqua caliente
- J. Lanza de suministro de vapor

PIÈCES COMPOSANT LA MACHINE

- A. Interrupteur général: En haut = OFF; En bas = ON
- B. Interrupteur café/eau chaude: En haut = aucune opération; En bas = écoulement café/eau chaude
- C. Sélecteur vapeur/caffè: En haut = café/eau chaude; En bas = vapeur
- D. Lampe témoin machine allumée: Éteinte = machine éteinte; allumée (rouge) = machine allumée
- E. Lampe témoin machine prête: Éteinte = machine n'est pas prête; allumée (verte) = machine prête
- F. Thermomètre chaudière
- G. Porte-filtre
- H1. Logement porte-filtre
- H2. Sous-chaudière
- I. Bouton rotatif vapeur/eau chaude
- J. Lance débit vapeur
- K. Orifice d'aspiration de l'air

ONDERDELEN VAN DE MACHINE

- A. Hoofdschakelaar: omhoog = OFF; omlaag = ON
- B. Schakelaar koffie/warm water: omhoog = geen uitloop; omlaag = uitloop koffie/warm water
- C. Keuzeschakelaar stoom/koffie: omhoog = koffie/warm water; omlaag = stoom
- D. Controlelampje toestel aan: brandt niet = toestel uitgeschakeld; brandt (rood) = toestel ingeschakeld
- E. Controlelampje toestel gereed: brandt niet = toestel niet gereed; brandt (groen) = toestel gereed
- F. Thermometer ketel
- G. Filterhouder
- H1. Zitting filterhouder
- H2. Ketslbasis
- I. Draaiknop stoom/warm water

- K. Foro aspirazione aria
- L. Griglia appoggio tazza
- M. Cassetto raccogliogocce
- N. Porta tazze
- O. Targa dati
- P. Cavo alimentazione
- Q. Tubo aspirazione acqua
- R. Serbatoio acqua
- S. Cicalino interno: se attivo indica macchina pronta o anomalia
- T1. Filtro macinato da un caffè (7 grammi)
- T2. Filtro macinato da due caffè (14 grammi)
- U1. Beccuccio da un caffè
- U2. Beccuccio da due caffè
- V. Pressino
- W. Misurino
- X. Svuota filtro

- L. Cup grill
- M. Drip tray
- N. Cup holder
- O. Data plate
- P. Power cord
- Q. Water intake hose
- R. Water tank
- S. Internal buzzer: sounds when the machine is ready for use or if there is an irregularity
- T1. One cup ground coffee filter (7 grams)
- T2. Two cup ground coffee filter (14 grams)
- U1. Spout for one cup
- U2. Spout for two cups
- V. Coffee tamper
- W. Coffee measure
- X. Tray for used coffee grounds

- J. Dampf-Austrittsrohr
- K. Lufteinlass beim Dampfrohr
- L. Tassenblagegitter
- M. Tropfschale
- N. Tassenwärmer
- O. Typenschild
- P. Stromanschlusskabel
- Q. Wassersaug Schlauch
- R. Wassertank
- S. Summer im Inneren der Maschine: wenn er in Betrieb ist, ist die Maschine entweder betriebsbereit oder weist Fehlfunktionen auf
- T1. Filter für eine Portion vorgemahlene Kaffee (7 Gramm)
- T2. Filter für zwei Portionen vorgemahlene Kaffee (14 Gramm)
- U1. Ausguss für einen Kaffee
- U2. Ausguss für zwei Kaffees
- V. Kaffeepresser
- W. Dosierlöffel
- X. Filter-Entleere

- K. Agujero de aspiración de aire
- L. Rejilla para apoyar las tazas
- M. Contenedor recolector de gotas
- N. Portatazas
- O. Tarjeta de identificación
- P. Cable de alimentación
- Q. Tubo de aspiración de agua
- R. Depósito de agua
- S. Señal acústica: si está activo indica máquina lista o anomalía
- T1. Filtro para café molido de un café (7 gramos)
- T2. Filtro para café molido de dos cafés (14 gramos)
- U1. Salida para un café
- U2. Salida para dos cafés
- V. Prensaor
- W. Medidor
- X. Portaboleas usadas

- L. Grille d'appui de la tasse
- M. Tiroir récolte gouttes
- N. Porte-tasses
- O. Plaquelette caractéristiques
- P. Câble d'alimentation
- Q. Tuyau d'aspiration de l'eau
- R. Réservoir de l'eau
- S. Avertisseur sonore interne: s'il est actif il indique que la machine est prête ou qu'il y a une anomalie
- T1. Filtre café moulu pour un café (7 grammes)
- T2. Filtre café moulu pour deux cafés (14 grammes)
- U1. Bec verseur pour un café
- U2. Bec verseur pour deux cafés
- V. Tasseur
- W. Doseur
- X. Vide-filtre

- J. Stoomtuit
- K. Lucht aanzuigopening
- L. Steunrooster voor kopje
- M. Afdruijbakje
- N. Kopjeshouder
- O. Typeplaatje
- P. Voedingskabel
- Q. Water aanzuigslangetje
- R. Waterreservoir
- S. Zoemer aan binnenkant: indien actief duidt dit op toestel gereed of storing
- T1. Filter met gemalen koffie voor 1 koffie (7 gram)
- T2. Filter met gemalen koffie voor 2 koffie's (14 gram)
- U1. Tuit voor 1 koffie
- U2. Tuit voor 2 koffie's
- V. Aandrukker
- W. Maatbeker
- X. Filterlediger

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DECLARATION OF CE CONFORMITY DECLARATION DE CONFORMITÉ CE - CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG CONFORMITEITSVERKLARING

illycaffè S.p.A.

Dichiaro sotto la propria responsabilità che la macchina in seguito denominata, in base alla sua progettazione, costruzione e per l'utilizzo, è conforme alle disposizioni delle direttive CE in materia di sicurezza e salute.

I declare under its sole responsibility that the following appliance conforms to the CE directive health and safety provisions as regards design, construction and use thereof.

Erklärt unter eigener Verantwortung, dass die folgend genannte Maschine, in Hinsicht auf die Planung, den Bau und die Verwendung, mit den CE Vorschriften für Sicherheit und Gesundheit übereinstimmt.

Declaro bajo su propia responsabilidad que la máquina que se indica más abajo, teniendo en cuenta cómo se ha proyectado, cómo se ha construido y para qué se usará, respeta las disposiciones de las directivas CE en materia de seguridad y salud.

Déclare sous sa propre responsabilité que la machine ci-après spécifiée, sur la base de sa conception, construction et pour l'utilisation prévue est conforme aux dispositions des directives CE en matière de sécurité et de santé.

Verklaart onder eigen verantwoordelijkheid dat het volgende toestel, voor wat het ontwerp, de bouw en het gebruik betreft, conform de EG richtlijnen is voor veiligheid en gezondheid.

Tipo di macchina - Machine type - Type de machine - Maschinenart - Tipo de maquina - Type toestel

X1

Direttive specifiche - Specific directives - Directives spécifiques - Besondere Vorschriften - Directivas específicas - Specificke richtlijnen
2002/95/CE (RoHS) 89/336/CEE 73/23/CEE- 93/68/CEE 2002/96/CE (Rae)

Norme applicate - Applicable standards - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Normas aplicadas - Toegepaste normen
EN 61000-3-2 EN 61000-3-3 EN 55014-1+A1+A2 EN 55014-2 + A1 EN 50366 EN 60335 -2-15 EC 1935/2004

Trieste 02/04/2006

Roberto La

Direzione Tecnica - Technical Management
Direction Technique - Technische Leitung
Direction Tecnica - Technische directie

David Basso

Garanzia Qualità - Quality Assurance
Garantie Qualität - Qualitätssicherung
Manager Garantia Calidad - Kwaliteitsgarantie

La presente dichiarazione perde la sua validità se l'apparecchio viene modificato senza la nostra espressa autorizzazione.

This declaration shall cease to be valid if the appliance is modified without our explicit authorisation.

Die folgende Erklärung ist nicht gültig, wenn die Maschine ohne ausdrückliche Genehmigung von illycaffè verändert wird.

La presente declaración no tendrá validez si se modifica el aparato sin que nosotros lo hayamos autorizado expresamente.

La présente déclaration perd sa validité si l'appareil est modifié sans notre autorisation expresse.

Deze verklaring is niet meer geldig wanneer er wijzigingen worden uitgevoerd op de machine die niet geautoriseerd werden door.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere sempre osservate le seguenti misure di sicurezza:

- Leggere attentamente le istruzioni
- Non toccare mai una superficie calda. Usare manici e pulsanti
- Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o in acqua o altro liquido
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini
- Disinserire la spina dall'impianto elettrico quando:
 - *l'apparecchio non viene utilizzato
 - *se ne esegue la pulizia
 - *si riempie il serbatoio d'acqua.
- Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore generale (A) sia chiuso ovvero posizionato verso l'alto. Lasciar raffreddare prima di aggiungere o levare parti accessorie e prima della pulizia.
- Non utilizzare un apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio mostra segni di cattivo funzionamento oppure se ha subito qualche danno. Riportare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per controlli o riparazioni
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone
- Non utilizzare all'esterno
- Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi
- Non appoggiare l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti
- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con uso improprio della stessa
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 6A se alimentata a 230Vac e 12A se alimentata a 110Vac e dotata di un'efficiente messa a terra
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza o dalla non conformità alle leggi vigenti, dell'impianto di messa a terra
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi) e superiore a 40°C

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Attenzione: Se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente - secondo istruzioni contenute nel capitolo DECALCIFICAZIONE - è indispensabile farla eseguire in un centro di assistenza.

INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, leggere con attenzione le norme di sicurezza riportate nel capitolo precedente.

Accertarsi che gli interruttori (A), (B) e (C) siano in posizione alta, che la manopola vapore (I) sia chiusa (fig. 1) e che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica. Agganciare il portafiltro (G) (fig. 2).

Estrarre il serbatoio (R) lavararlo, riempirlo con acqua fredda e riposizionarlo nel suo alloggiamento (fig. 3); assicurarsi che il tubo di aspirazione (Q) sia immerso nell'acqua.

Collegare elettricamente la macchina.

ACCENSIONE

Verificare la presenza di acqua in serbatoio.

Accendere la macchina abbassando l'interruttore (A). Verificare l'accensione della spia rossa (D) (fig. 4). Se la macchina emette un segnale acustico ripetuto ogni secondo riportare in posizione alta gli interruttori caffè e vapore.

Nella prima accensione la lancetta del termometro (F) incomincia a salire fino a entrare nella zona vapore per poi tornare nella zona caffè. Dopo alcuni minuti la macchina segnala il raggiungimento della temperatura di funzionamento con l'accensione della spia verde (E) (fig. 5) ed un breve segnale acustico. In caso di mancata accensione delle spie o di un segnale acustico veloce (5 impulsi al secondo) consultare il capitolo PROBLEMI E SOLUZIONI.

La macchina ha una valvola che regola il mantenimento della pressione nella caldaia che provoca un lieve gocciolamento dal portafiltro nelle fasi di aumento della temperatura (in accensione e nel passaggio da caffè a vapore).

NOTA: In caso di primo utilizzo o dopo prolungato periodo di inattività si suggerisce di erogare attraverso il portafiltro alcune tazze d'acqua (fig. 6).

PREPARAZIONE DI UNO O DUE CAFFÈ

Premessa: la macchina X1 per macinato è stata concepita per fornire il massimo del risultato con il caffè macinato illy per espresso (fig. 7).

Accertarsi che la spia di macchina pronta (E) sia accesa e l'interruttore (C) sia in posizione caffè (alto) (fig.8).

Inserire nel portafiltro (G) il filtro da un caffè (T1) o da due caffè (T2) e innestare sul portafiltro (G) il corrispondente beccuccio (U1 o U2).

Versare nel filtro da un caffè un misurino (W) raso di caffè, o due misurini se si sta utilizzando il filtro da due caffè. Pressare in modo deciso ed uniforme il caffè nel filtro con il pressino (V) (fig.10). Agganciare il portafiltro (G) all'alloggiamento (H1) facendolo ruotare verso destra con decisione.

Azionare verso il basso l'interruttore di erogazione (B), al raggiungimento della quantità desiderata riportare l'interruttore caffè (B) in posizione alta.

Ad operazione ultimata sganciare il portafiltro facendo attenzione ad una eventuale pressione residua che potrebbe rimanere per alcuni secondi nel portafiltro.

Svuotare il portafiltro del caffè esausto battendo il bordo della manetta portafiltro rovesciata sulla gomma dello scarico filtro (X) (fig. 11).

Per preparare altri caffè, ripetere la sequenza dall'inizio.

Si raccomanda, prima di spegnere la macchina o alla fine di ogni utilizzo, di vuotare e riagganciare il portafiltro e di far scorrere acqua calda, in modo da rimuovere i residui di bevanda presenti.

Attenzione: in caso si dimentichi di interrompere l'erogazione, la macchina spegne automaticamente la pompa dopo circa un minuto ed emette un segnale acustico ogni secondo; per ripristinare il funzionamento, è sufficiente riportare l'interruttore caffè (B) in posizione alta.

Non usate l'acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

Attenzione: dopo che la macchina è accesa da parecchie ore ma non si è erogato nessun caffè potrebbe stentare a partire l'erogazione del caffè (tasto B). Basterà aprire per alcuni secondi la manopola del vapore (I) avendo abbassato il tasto caffè (B) e l'erogazione riprenderà regolarmente.

EROGAZIONE VAPORE PER CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino, dopo aver preparato il caffè, versare latte freddo in un contenitore metallico ed seguire le seguenti istruzioni.

Accertarsi che il portafiltro sia privo di caffè.

Abbassare l'interruttore (C) in posizione vapore; la spia di macchina pronta (E) si spegne e l'indicatore di temperatura sul termometro (F) inizia a salire (fig.12).

Quando la macchina è pronta emette un breve segnale acustico e la spia verde si riaccende; ruotare la manopola vapore (I) in senso antiorario, fare uscire l'acqua residua dalla lancia a vapore fino all'ottenimento del vapore e richiudere la manopola vapore.

Immergere la lancia vapore (J) nel contenitore del latte (fig. 13) e ruotare la manopola vapore (I) in senso antiorario.

Il piccolo foro (K) presente sulla lancia vapore rende possibile l'assorbimento dell'aria necessaria alla formazione della schiuma per il cappuccino; evitare pertanto di immergerlo nel latte.

Raggiunto il volume di schiuma desiderato, chiudere la valvola vapore e riportare in posizione alta (fig. 14) l'interruttore (C).

Versare la schiuma e il latte nella tazza contenente il caffè (fig. 15).

Si consiglia di pulire accuratamente il cappuccinatore (K) dai residui di latte (fig. 16) evitando sempre il contatto diretto con le dita.

ATTENZIONE: Il contatto con la lancia vapore (J) può provocare ustioni gravi.

PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ DOPO L'EROGAZIONE DI VAPORE

È molto importante evitare di preparare un espresso subito dopo aver erogato vapore perché la caldaia è troppo calda e il gusto risulta compromesso.

Portando il selettore (C) dalla posizione vapore (bassa) a quella caffè (alta) la spia (E) si spegne per qualche minuto dando tempo alla macchina di raffreddarsi; quando la caldaia raggiunge la temperatura idonea, la spia si riaccende e si può procedere alla preparazione del caffè.

Se si vuole riportare più velocemente la macchina alla temperatura ideale per il caffè procedere come segue:

1. Assicurarsi che il portafiltro sia agganciato e vuoto e la leva dell'interruttore (C) sia in posizione caffè (alta) (fig.14)
2. Erogare acqua, azionando l'interruttore caffè (B), in un recipiente fino a quando la macchina emette un breve segnale acustico e la spia verde si riaccende (fig. 17)
3. La caldaia è di nuovo alla temperatura idonea per preparare un espresso.

La macchina ha una valvola che regola il mantenimento della pressione nella caldaia che provoca un lieve gocciolamento dal portafiltro nelle fasi di aumento della temperatura (in accensione e nel passaggio da caffè a vapore).

ATTENZIONE: Se la leva dell'interruttore (C) è in posizione vapore (bassa), l'interruttore caffè (B) non funziona (fig. 18).

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

L'erogazione dell'acqua calda avviene attraverso la lancia vapore (J).

Procedere come segue:

1. accertarsi che le leve degli interruttori caffè (B) e vapore (C) siano in posizione alta e la spia (E) di macchina pronta sia accesa
2. collocare il recipiente sotto la lancia vapore
3. ruotare in senso anti-orario la manopola del vapore (I) e abbassare l'interruttore acqua/caffè (B) (fig. 19)
4. erogare la quantità di acqua calda desiderata
5. alzare la leva dell'interruttore acqua/caffè (B) e quindi ruotare in senso orario (fig. 20) la manopola del vapore (I).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per il corretto funzionamento e un elevato standard di qualità della bevanda si consiglia di eseguire regolarmente e scrupolosamente la pulizia della macchina.

Operazioni da eseguire a macchina fredda e scollegata:

- pulizia del serbatoio dell'acqua
- pulizia del portafiltro; nb: la pulizia e rimozione di eventuali residui solidi risulta più accurata se si rimuove il filtro dal portafiltro (fig. 21)
- pulizia della lancia vapore; nb: rimuovere con accuratezza eventuali residui di latte sulla lancia, nel foro di aspirazione dell'aria e nel foro di fuoriuscita vapore
- pulizia del cassetto raccogliocce
- pulizia della griglia d'appoggio.

Operazioni da eseguire a macchina accesa:

Per eliminare dalla camera di estrazione i residui grassi del caffè, che depositandosi e invecchiando possono creare alterazioni spiacevoli all'aroma e al gusto del vostro espresso, è consigliabile ogni 30 giorni fare un lavaggio con una pastiglia adatta per sciogliere questi residui. Trovate una campionatura di questo prodotto all'interno della confezione.

Procedere come segue:

1. Sganciare la manetta portafiltro (G) dalla macchina
2. Collocare sul filtro una pastiglia
3. Riagganciare la manetta (G) con la pastiglia nella macchina
4. Posizionare un recipiente sotto il portafiltro, azionare l'interruttore caffè (B) per 20 secondi ed attendere 60 secondi prima di azionare nuovamente l'interruttore del caffè. Durante questa pausa di 60 secondi far ruotare la manetta a sinistra e destra e viceversa più volte per ottenere una pulizia anche della guarnizione di tenuta
5. Eseguire 6 cicli dell'operazione del punto 4
6. Terminati i 6 cicli accertarsi che nel portafiltro non vi siano residui della pastiglia
7. Nel caso si rilevino dei residui aver cura di rimuoverli togliendo il portafiltro della macchina, erogando acqua calda azionando l'interruttore del caffè (B) e lavando il portafiltro sotto l'acqua
8. Chiudere l'interruttore del caffè (B)
9. Riposizionare la manetta portafiltro (G) nella macchina

Importante:

Ricordatevi di tenere sempre il tubo del vapore privo di residui di latte sia esternamente che internamente ai fori di erogazione.

Pulire tempestivamente il cappuccinatore ad ogni uso mediante una spugnetta. Per i fori la pulizia può essere fatta con uno spillo (fig. 16).

Di notte immergere il portafiltro in un recipiente con acqua per mantenerlo pulito.

DECALCIFICAZIONE

La necessità di eseguire la decalcificazione dipende dall'acqua usata, dalle ore di funzionamento della macchina e dal numero di caffè fatti.

Si raccomanda di effettuare la decalcificazione ogni 2 mesi.

Non usate l'acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

ATTENZIONE: Si consiglia di usare il nostro prodotto per la decalcificazione (fig. 22). Se le procedure di decalcificazione non vengono eseguite il calcare può provocare difetti di funzionamento non coperti da garanzia. Aceto, lisciva, sale, acido formico, danneggiano la macchina!

Procedura di decalcificazione:

Diluire il contenuto della bustina in 1 litro d'acqua. Versare la soluzione nel serbatoio. Accendere la macchina e lasciare erogare in quantità pari a 2 o 3 tazze. Attendere 15 minuti e far erogare ad intervalli regolari 2 o 3 tazzine di soluzione fino ad esaurimento. Ripetere l'operazione fino al consumo della soluzione. Infine lavare il serbatoio, riempirlo di acqua fresca e compiere una decina di erogazioni d'acqua, in modo da pulire completamente la caldaia da eventuali residui. Attenzione: Se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente è indispensabile farla eseguire in un centro di assistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Materiale carrozzeria:	Acciaio verniciato
Materiale caldaia interna:	Ottone
Pompa:	18 bar
Peso senza imballo:	8,40 Kg
Voltaggio:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Potenza:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Serbatoio:	1,2 litri

Termostato elettronico ad alta precisione, scaldatazze, funzione vapore e acqua calda, caricamento automatico della caldaia.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

LIMITAZIONI SULLA GARANZIA

La garanzia non copre riparazioni causate da:

- Guasti causati dal calcare o da una non periodica decalcificazione
- Guasti causati da un funzionamento con voltaggio diverso da quello prescritto sulla targhetta dati
- Guasti causati da uso improprio o non conforme alle istruzioni
- Guasti causati da modifiche apportate internamente.

Costi di riparazione su macchine precedentemente manipolate da centri d'assistenza non autorizzati saranno totalmente a carico del cliente.

Tenere accesa la macchina senza aver ricaricato d'acqua la caldaia può provocare dei danni non coperti da garanzia.

Inoltre:

- Non battere il portafiltro sulla griglia di scolo (L) o sulla carrozzeria
- Non mettere il cassetto di scolo (M) in lavastoviglie
- Mantenere il fondo dell'interno della colonna porta serbatoio sempre asciutto.

Non osservare questi punti potrebbe creare dei problemi alla carrozzeria non coperti da garanzia.

Si consiglia di conservare l'imballo originale (almeno per il periodo di garanzia) per eventuale invio della macchina a centri di assistenza per la riparazione. Gli eventuali danni dovuti ad un trasporto senza imballo adeguato non sono coperti da garanzia.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE	PERMANENZA DEL PROBLEMA
- Impulsi acustici lenti (1 al secondo)	Se avviene all'accensione della macchina: portare l'interruttore caffè/acqua calda (B) e l'interruttore vapore (C) in posizione alta. Se avviene durante l'erogazione di caffè o acqua calda, riportare l'interruttore caffè/acqua calda (B) in posizione alta. Se avviene durante l'erogazione di vapore, chiudere la manopola vapore e riportare il selettore vapore/caffè (C) in posizione caffè	Contatta l'assistenza
- Impulsi acustici veloci (5 al secondo)	Eeguire le seguenti operazioni: spegnere la macchina; riempire il serbatoio dell'acqua; mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e aprire il rubinetto vapore; accendere la macchina; attendere la fuoriuscita di acqua dalla lancia vapore; chiudere il rubinetto vapore; attendere accensione spia verde (E)	Contatta l'assistenza
- Il caffè ha un gusto cattivo	Macchina sporca: consultare il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE	Contatta l'assistenza
- La macchina non eroga caffè	Portare l'interruttore caffè/acqua calda (B) in posizione alta caso a) manca acqua nel serbatoio: riempire il serbatoio dell'acqua; mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e aprire rubinetto vapore; portare l'interruttore caffè/acqua calda (B) in posizione bassa; attendere la fuoriuscita di acqua dalla lancia vapore; chiudere il rubinetto vapore; verificare la ripresa dell'erogazione caso b) l'interruttore vapore (C) è in posizione bassa (vapore): riportarlo in posizione alta; consultare capitolo PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ DOPO EROGAZIONE DI VAPORE caso c) dopo un prolungato periodo di macchina accesa senza erogazioni: aprire il rubinetto del vapore e schiacciare il pulsante del caffè (B) fino all'uscita di acqua dal tubo vapore richiudere e fare caffè regolarmente	Contatta l'assistenza Contatta l'assistenza
- Apro il rubinetto e la macchina non eroga vapore	Verificare posizione bassa interruttore (C); verificare accensione spia (E); spegnere la macchina tramite interruttore generale (A); attendere che sia fredda (almeno un'ora). Rimuovere eventuale ostruzione del foro di uscita vapore	Contatta l'assistenza
- Fuoriuscita di acqua all'interno della macchina	Spegnere la macchina. Disinserire spina elettrica dalla rete	Contatta l'assistenza
- Il vapore esce ma il latte non viene montato	Rimuovere eventuale ostruzione del foro (K); verificare che la leva dell'interruttore (C) sia in posizione bassa e che la spia (E) sia accesa	Contatta l'assistenza
- Perdite d'acqua dal gruppo durante l'erogazione	Spegnere la macchina e staccare il cavo di alimentazione. Attendere che la macchina sia fredda. Rimuovere eventuali residui solidi dal sottocaldaia	Contatta l'assistenza
- Accendo la macchina ma la spia (D) non si accende	Verificare lo stato degli interruttori di protezione della rete elettrica domestica. Verificare la connessione del cavo elettrico alla macchina. Ricollegare cavo elettrico alla rete	Contatta l'assistenza

RACCOMANDAZIONI

Per ottenere un espresso di elevata qualità ricordare di:

- scaldare le tazzine prima dell'uso (sullo scaldatasse o con acqua calda)
- preparare il caffè solo quando la spia verde è accesa e l'interruttore (C) in posizione alta
- erogare una piccola quantità di acqua a fine utilizzo in modo da rimuovere i residui di caffè dal gruppo
- accendere la macchina almeno 10 minuti prima dell'uso
- cambiare l'acqua nel serbatoio almeno una volta alla settimana

Si raccomanda inoltre di utilizzare acqua a basso tenore di calcare per ridurre i depositi all'interno della macchina.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

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

- Read the instructions carefully
- Never touch hot surfaces. Use handles and knobs
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid
- The machine must not be used by children
- Unplug from power socket:
 - *when the appliance is not in use
 - *before cleaning
 - *when the water tank is being filled.
- Before unplugging, make sure that the general switch (A) is in off position, or up.
Allow machine to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance
- Do not operate any appliance that has a damaged power cord or plug or has given signs of malfunctioning, or has been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service facility for checking or repairs
- The use of accessory attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may cause fires, electric shocks or injuries to people
- Do not use outdoors
- Do not allow power cord to hang over edge of table or counter
- Do not place the appliance on electric or gas burners, or in a hot oven
- Do not use the appliance for anything other than its intended use
- This machine is designed to “make espresso coffee” and “hot beverages”: take care not to scald yourself with jets of water or steam or from improper use
- After removing the packaging, make sure that the machine is in good condition. Should there be any doubt whatsoever, do not use the appliance and contact a qualified person
- This appliance is intended for household use only. Any other use is considered improper and thereby dangerous
- The manufacturer shall not be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable use
- Should there be any failure or malfunction, switch the machine off and do not tamper with it. Contact only Technical Assistance Centres that are authorised by the manufacturer for any repairs and ask them to use original spare parts only. Failure to do so will compromise the safety of the appliance
- Place the appliance on a work top away from water fixtures and basins
- Check that the electrical outlet voltage corresponds to that indicated on the appliance data plate. Connect the appliance only to grounded electrical outlet with a minimum rating of 6A at 230 VAC and a 12A rating at 110 VAC
- The manufacturer shall not be held responsible for any accidents caused by failure to provide a grounded electrical system or non compliance with the laws in force
- Should there be any incompatibility between the socket and the appliance plug, have the socket replaced with another of a suitable type by a qualified person
- The machine must not be installed in an environment with a temperature lower than or equal to 0°C (if the water freezes, the appliance could get damaged) or exceeding 40°C
- **KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE**

Caution: If limescale is not removed regularly - as outlined in the chapter on DESCALING - it is imperative that this is done by a service centre.

MACHINE INSTALLATION AND OPERATION

Before connecting the machine to the electrical outlet read the safety rules outlined in the previous chapter with care.

Make sure that switches (A), (B) and (C) are in up position, that the steam knob (I) is closed (fig.1) and that the machine is unplugged from the electrical outlet.

Insert the filter-holder (G) (fig. 2).

Remove water tank (R), wash it, fill it with cold water and replace it in the machine (fig. 3); make sure that the intake hose (Q) is immersed in the water.

Connect the machine to the power supply.

SWITCHING ON

Make sure that there is water in the tank.

Switch the machine on by flipping switch (A) downwards. Make sure that the red light (D) (fig. 4) comes on. If a repetitive acoustic signal is given every second, flip the coffee and steam switches upwards.

When the machine is first switched on, the thermometer indicator (F) starts to go up until it reaches the steam zone and then it returns to the coffee zone. After a few minutes, the green light (E) (fig. 5) comes on to indicate that the operating temperature has been reached and there is a short acoustic sound. Should the lights fail to come on or there are rapid acoustic signals (5 impulses per second) consult the chapter on TROUBLESHOOTING.

The machine is fitted with a pressure regulating valve in the boiler, that causes slight dripping from the filter-holder when the temperature increases (switching on and when switching from “coffee” to “steam).

NOTE: If the machine is being used for the first time or if it has been inoperative for a lengthy period, flushing is recommended by running water from the boiler through the empty filter-holder several times (fig. 6).

PREPARING ONE OR TWO CUPS OF COFFEE

Foreword: the XI machine for ground coffee has been designed to provide the best coffee using Illy ground espresso coffee (fig 7).

Make sure that the machine ready light (E) comes on and switch (C) is in coffee position (up) (fig. 8).

Insert a one-cup filter (T1) or a two-cup filter (T2) in filter-holder (G) and attach the corresponding spout (U1 or U2).

Place one level measure of coffee (W) in the filter or two measures if a two-cup filter is being used. Press the coffee down with the tamper (V) (fig.10) so that it is level. Fit filter-holder (G) in the brewhead (H1) and turn to the right.

Flip switch (B) downwards and once you have the required amount of coffee, flip switch (B) back in up position.

When the operation has been completed, take care that there may still be some residual pressure in the filter-holder for a few seconds more.

Empty the filter-holder by turning it upside down and tapping on the rubber edge of the used coffee tray (X) (fig. 11).

To prepare other coffees, repeat the entire sequence.

Before switching off the machine or after each use, empty the filter-holder, flush it with hot water so as to remove any residue and put it back in the brewhead.

Caution: Should you forget to switch the water off, the machine will automatically switch the pump off after about two minutes and an acoustic signal will come on every second; to reset operation, simply flip coffee switch (B) upwards.

Do not use distilled or demineralised water to prepare coffee.

Caution: If the machine has been on for several hours without preparing any coffee, and you have a problem getting it restarted (button B). Simply open the steam knob (I) for a few seconds, after pressing the coffee button (B), and the machine will restore its normal operation.

STEAM GENERATION TO MAKE A CAPPUCCINO

To make a cappuccino, after having prepared the coffee, pour some cold milk into a metal receptacle and follow the instructions below.

Make sure that the filter-holder has no coffee in it.

Flip switch (C) to steam position; the machine ready light (E) will switch off and the thermometer temperature indicator (F) will start to go up (fig. 12).

When the machine is ready, a short acoustic sound will be given and the green light will come on again; turn the steam knob (I) anti-clockwise, allow the residual water to flow out of the steam wand until steam is released, then close the steam knob.

Place the milk receptacle under the steam wand (J) (fig.13) and turn the steam knob (I) anti-clockwise.

The small hole (K) on the steam wand will take in the necessary amount of air to create a froth for the cappuccino; therefore make sure that it is not covered by the milk.

Once the desired amount of froth has been achieved, close the steam valve and flip switch (C) upwards (fig.14). If froth is not hot enough, position the steam wand lower in the milk for a few seconds. This will heat the milk quickly.

Pour the milk and froth in the cup containing the coffee (fig. 15).

Clean all milk residue (fig. 16) from the cappuccino spout (K) avoiding direct contact with the hands at all times.

CAUTION: Contact with the wand (J) may cause serious burns.

COFFEE PREPARATION AFTER STEAM DISPENSING

It is very important to avoid making an espresso immediately after steam has been dispensed, as the machine is still too hot and this could compromise the flavour.

Flip selector switch (C) from steam position (down) to coffee position (up); the light (E) goes off for a few minutes giving the machine a little time to cool down; when the boiler has reached a suitable temperature, the light comes on again and coffee can be prepared once again.

If you wish to reduce the temperature of the machine quickly and obtain a perfect espresso, follow the instructions below:

1. Make sure that the empty filter-holder is inserted in the brewhead and switch (C) is in coffee position (up). (fig.14)
2. Turn on coffee switch (B), so that the water flows into a receptacle until a brief acoustic signal is given and the green light comes on again. (fig.17)
3. The boiler has again reached a suitable temperature to prepare an espresso coffee.

The machine is fitted with a pressure regulating valve in the boiler that causes slight dripping from the filter-holder when the temperature increases (switching on and when switching from "coffee" to "steam").

CAUTION: If switch (C) is in steam position (down), coffee switch (B) does not work (fig. 18).

HOT WATER DISPENSING

Hot water is dispensed through the steam wand (J).

Proceed as follows:

1. Make sure that coffee switch (B) and steam switch (C) are in up position and the machine ready light (E) is on
2. Place a receptacle under the steam wand
3. Turn the steam knob (I) anti-clockwise and flip the water/coffee switch (B) downwards (fig. 19)
4. Dispense the required amount of hot water
5. Flip water/coffee switch (B) upwards and turn steam knob (I) clockwise (fig. 20).

CLEANING AND MAINTENANCE

For correct operation and a high quality standard proper cleaning of the machine is recommended on a regular basis.

Procedures to be followed with cool and disconnected machine:

- water tank cleaning
- filter-holder cleaning; NB: cleaning and removal of any solid residue is more thorough if the filter is removed from the filter holder (fig. 21)
- brewing head (H2) cleaning; NB: clean with a damp cloth after having removed the filter-holder
- steam wand cleaning; NB: remove any milk residues on the wand, the air intake hole and the steam outlet hole thoroughly
- drip tray cleaning
- grill cleaning.

Procedures to be followed starting with the machine unplugged and cool:

To remove coffee oil residue from the brewing head that can spoil the aroma and taste of your espresso if they deposit and age, clean the machine every 30 days using a cleaning tablet to dissolve such residues. A sample of this product can be found inside the package.

Proceed as follows:

1. Remove the filter-holder handle (G) from the machine
2. Place a tablet in the filter
3. Replace the handle (G) with the tablet in the machine
4. Position a receptacle beneath the filter-holder, turn on the coffee switch (B) for 20 seconds and wait 60 seconds before turning on the coffee switch again. During this 60-second break, turn the handle to the left and to the right and vice versa, several times to clean the seal as well
5. Repeat point 4 six times
6. Once the 6 cycles have been completed, make sure there are no tablet residues in the filter-holder
7. If there is any residue, make sure it is removed by removing the filter-holder from the machine, and washing it with hot water by turning on coffee switch (B)
8. Turn off coffee switch (B)
9. Replace the filter-holder handle (G) in the machine

Important:

Remember to keep the steam wand clean from any milk residue both inside and outside the holes.

Clean the cappuccino maker immediately after every use by means of a sponge. The holes can be cleaned using a pin (fig. 16).

At night soak the filter-holder in a receptacle of water to keep it clean.

DESCALING

The need to remove limescale depends on the type of water used, the hours of machine operation and the number of coffees made.

Descaling is recommended every 2 months.

Do not use distilled or demineralised water to prepare coffee.

CAUTION: The use of our descaling product (fig. 22) is recommended. If limescale removal is not performed, it could cause defective operation, which is not covered by the warranty. Vinegar, lye, salt, formic acid will damage the machine!

Descaling procedure:

Dilute the contents of a packet in 1 litre of water. Pour the solution in the water tank. Switch on the machine and flush through the equivalent of 2 to 3 cups. Wait 15 minutes and flush through 2 or 3 cups of solution at regular intervals until all water has been used. Repeat the operation until all the solution has been used up. Then wash the tank, fill it with fresh water and flush again with clear water about ten times so that the boiler is completely free from any residue. Caution: if descaling is not carried out regularly, it must be performed by an authorised assistance centre.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Body material:	Painted steel
Internal boiler material:	Brass
Pump:	18 bar
Weight without packaging:	8.40 kg
Voltage:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Power:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Tank:	1.2 litres

Electronic high-precision thermostat, cup warmer, steam and hot water, automatic boiler filling.

The manufacturer reserves the right to make modification or improvements without prior notice.

LIMITED WARRANTY CONDITIONS

The warranty does not cover repairs caused by:

- Failures due to limescale or not descaling regularly
- Failures due to operation with different power supply to that indicated on the data plate
- Failures due to improper use or use not conforming to the instructions
- Failures due to internal modifications made to the machine.

The cost of repairs on machines that have been previously carried out by non-authorized assistance centres shall be at customer's full expense.

If the machine is kept on without having filled the boiler with water any damage caused will not be covered by the warranty.

Moreover:

- Do not tap filter-holder on the drip grill (L) or body
- Do not put any machine parts in the dishwasher
- Keep the machine, particularly the area where the water tank resides dry at all times.

Non observance of these points could create problems to the body that are not covered by the warranty.

Keep the original packaging (at least for the warranty period). This will be useful if the machine needs to be taken to the centres for repairs. Any damage caused by transportation without suitable packaging is not covered by the warranty.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLVING	PERSISTENCE OF THE PROBLEM
- Slow acoustic impulses (1 per second)	If this occurs when the machine is switched on: flip the coffee/hot water switch (B) and steam switch (C) upwards. If this occurs when the coffee or hot water is dispensed, flip the coffee/hot water switch (B) upwards. If it occurs during the steam supply, close the steam valve and set the selector steam/coffee (C) on the coffee position again	Contact assistance
- Rapid acoustic impulses (5 per second)	Carry out the following operations: switch off the machine; fill the water tank; place a receptacle under the steam wand and open the steam valve; switch on the machine; wait for water to flow out of the steam wand; close the steam valve; wait for the green light (E) to come on	Contact assistance
- Coffee has a foul taste	The machine is dirty: see chapter on CLEANING AND MAINTENANCE	Contact assistance
- The machine does not dispense coffee	Flip the coffee/hot water switch (B) upwards case a) no water in the tank: fill the tank with water; put a receptacle under the steam wand and open the steam valve; flip the coffee/hot water switch (B) downwards; wait for water to flow out of the steam wand then close the steam valve; check that coffee dispensing is restored case b) steam switch (C) is in down position (steam): flip upwards; refer to chapter on COFFEE PREPARATION AFTER STEAM DISPENSING case c) when the machine has been on for a lengthy period without dispensing any beverage: open the steam valve and press the coffee button (B) until water comes out of the steam pipe, then close the valve and make coffee as directed	Contact assistance Contact assistance
- When the valve is opened, no steam is produced	Check that switch (C) is in down position; check that light (E) is on; switch off the machine by means of general switch (A); wait for it to cool down (at least one hour). Remove any obstruction in the steam hole	Contact assistance
- Water leak inside the machine	Switch off the machine. Disconnect the machine plug from the electrical outlet	Contact assistance
- Steam is dispensed but the milk does not froth	Remove any obstructions in hole (K); make sure that the switch (C) is in down position and that light (E) is on	Contact assistance
- Water leaks from the unit when dispensing	Switch off the machine and disconnect the power cord. Wait for the machine to cool down. Remove any solid residues from the bottom of the brewing head.	Contact assistance
- When the machine is switched on light (D) does not come on	Check the status of the domestic electric electrical outlet protection switches. Check the connection of the electrical cord to the machine. Plug in the electrical cord to the socket again	Contact assistance

RECOMMENDATIONS

To obtain a top-quality espresso, remember to:

- warm up the cups before using them (on the cup warmer or using hot water)
- prepare the coffee only when the green light comes on and switch (C) is in up position
- dispense a small amount of water after use to remove coffee residues from the unit
- switch on the machine at least 10 minutes prior to use, NB: before switching on, insert the filter-holder
- change the water in the tank at least once a week

Moreover, the use of soft water is recommended so as to reduce the amount of limescale deposits in the machine.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Verwendung von Elektrogeräten müssen folgende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

- Die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Griffe und Knöpfe benutzen
- Um Feuer, elektrischen Schlag und Verletzungen zu vermeiden, nie das Kabel oder den Stecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen
- Die Maschine darf nicht von Kindern betrieben werden
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen wenn:
 - *die Maschine nicht verwendet wird
 - *die Maschine gereinigt wird
 - *der Wassertank gefüllt wird.
- Achten Sie darauf, dass vor dem Herausziehen des Netzsteckers der Hauptschalter (A) ausgeschaltet, dass heißt nicht gedrückt ist. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile davon entnehmen oder einsetzen oder bevor Sie sie reinigen
- Die Maschine nie mit einem beschädigten Kabel oder Stecker benutzen, wenn sie Fehler in der Funktionsweise aufweist, oder wenn die Maschine beschädigt wurde. Die Maschine zur nächsten autorisierten Service-Stelle zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung bringen
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, können zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen
- Nicht im Freien verwenden
- Das Kabel nicht über die Kante (von Küchenabdeckung oder Tisch) hängen lassen
- Die Maschine nie auf Elektro- oder Gasbrenner oder in den heißen Ofen stellen
- Die Maschine nur für den in der Betriebsanleitung beschriebenen Zweck benutzen
- Die Maschine wurde für die Zubereitung von "Espresso-Kaffee" und um "Getränke zu wärmen" gebaut: achten Sie auf die Verbrennungsgefahr bei Wasser- und Dampfbezug oder bei fehlerhaftem Betrieb
- Nachdem die Maschine ausgepackt wurde, die Unversehrtheit kontrollieren. Bei Zweifeln die Maschine nicht in Betrieb nehmen und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden
- Diese Maschine ist für den privaten Haushalt vorgesehen. Jede andere Verwendung wird für ungeeignet, also gefährlich angesehen
- Der Hersteller ist für eventuelle Schäden, die auf falsche, nicht bestimmungsgemäße und unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich
- Sollten Störungen oder Defekte auftreten, die Maschine ausschalten und sie nicht selbst reparieren. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Service-Stellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung der o.g. Punkte kann die Sicherheit der Maschine gefährden
- Die Maschine auf eine von Wasserhähnen oder Spültischen entfernte Ablage stellen
- Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Die Maschine nur an ein Stromnetz mit mindestens 6A Stromstärke bei 230V und 12A bei 110 V mit einer entsprechend ausgelegten Elektrosicherung anschließen
- Der Hersteller ist für Schäden, die auf nicht gesetzmäßige oder mangelhafte Auslegung der Elektrosicherung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich
- Bei Unvereinbarkeit zwischen Netzstecker und Steckdose, den Netzstecker von qualifiziertem Personal mit einem geeigneten ersetzen lassen
- Die Maschine nicht in Räume mit einer Temperatur von 0°C oder weniger (wenn das Wasser gefriert, könnte dies die Maschine beschädigen) oder über 40°C aufstellen
- **DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN**

Achtung: Wenn die Entkalkung nicht regelmäßig - gemäß Betriebsanleitung Kapitel ENTKALKUNG - durchgeführt wird, muss sie in einer Service-Stelle durchgeführt werden.

EINRICHTUNG UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen, lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen sorgfältig, die im vorigen Kapitel enthalten sind.

Vergewissern Sie sich, dass die Schalter (A), (B) und (C) nicht gedrückt sind, das Dampfventil (I) geschlossen ist (Bild 1) und die Maschine nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

Den Filterhalter befestigen (G) (Bild 2).

Entfernen Sie den Wassertank (R), spülen Sie ihn gut aus, füllen ihn mit kaltem Wasser und setzen ihn wieder in die Maschine (Bild 3); achten Sie darauf, dass der Saugschlauch (Q) ins Wasser eintaucht.

Die Maschine an das Netz anschließen.

INBETRIEBNAHME

Kontrollieren Sie, ob der Wassertank voll ist.

Den Schalter (A) drücken und die Maschine in Betrieb nehmen. Sicherstellen, dass die rote Betriebslampe aufleuchtet (D) (Bild 4). Wenn die Maschine jede Sekunde ein akustisches Signal ertönen läßt, die Kaffee und Dampf-Schalter nach oben schalten.

Bei der ersten Inbetriebnahme beginnt der Zeiger des Thermometers (F) bis zur Erreichung des Dampfbereichs zu steigen und sinkt dann bis zum Kaffeebereich. Nach einigen Minuten zeigen eine grüne Lampe (E) (Bild 5) und ein kurzes akustisches Signal das Erreichen der Betriebstemperatur an. Wenn die Lampe nicht leuchtet und das akustische Signal sehr oft ertönt (5 Impulse/Sekunde) das Kapitel PROBLEME UND LÖSUNGEN lesen.

Die Maschine ist mit einem Ventil ausgerüstet, das den Druck konstant hält, deswegen können bei Erhöhung der Temperatur am Filterhalter Tropfen austreten (beim Einschalten und beim Kaffee/Dampf-Übergang).

HINWEIS: Bei erster Inbetriebnahme oder wenn die Maschine nach längerer Stillstandzeit in Betrieb genommen wird, empfiehlt sich durch den Filterhalter einige Tassen Wasser auslaufen zu lassen (Bild 6).

ZUBEREITUNG VON EINEM ODER ZWEI KAFFEES

Vorwort: die Maschine X1 für vorgemahlene Kaffee wurde für Höchstleistungen mit vorgemahlendem illy-Kaffee für Espresso entworfen (Bild 7 Foto der Dose mit Filterhalter und Dosierlöffel). Kontrollieren Sie, dass die Betriebsbereitschaftslampe (E) leuchtet und der Schalter (C) auf Kaffee geschaltet ist (nach oben) (Bild 8).

In den Filterhalter (G) den Filter für einen Kaffee (T1) oder für zwei Kaffees einlegen und den Filterhalter einsetzen (G)

Die entsprechende Tülle (U1 oder U2).

In den Filter für einen Kaffee einen gestrichenen Dosierlöffel(W) oder wenn der Filter für zwei Kaffees verwendet wird, zwei Dosierlöffel Kaffee geben. Mit dem Kaffeepresser den Kaffee fest in den Filter pressen (V) (Bild 10 Foto des Filterhalters mit Kaffeepresser). Den Filterhalter (G) fest in das Gehäuse (H1) nach rechts eindrehen.

Den Bezugknopf (B) niederdrücken und bei Erreichung der gewünschten Menge wieder hochdrücken,

Nach dem Kaffeebezug den Filterhalter entnehmen und auf den eventuellen Druck achten, der einige Sekunden lang im Filterhalter vorhanden sein könnte.

Den gebrauchten Kaffee vom Filterhalter entfernen; den Rand der Kehrseite des Filterhalterhebels auf den Gummi des Entfernens klopfen (X) (Bild 11 Foto mit vorgemahlendem Kaffee)

Für eine weitere Kaffeezubereitung sind die Vorgänge zu wiederholen.

Es empfiehlt sich vor dem Ausschalten der Maschine oder nach jeder Kaffeezubereitung den Filterhalter zu reinigen und in das Gehäuse einzudrehen und Heißwasser laufen lassen, um alle Kaffeereste zu entfernen.

Achtung: wenn man vergisst den Bezug zu unterbrechen, schaltet die Maschine nach zirka einer Minute die Pumpe automatisch aus und es ertönt jede Sekunde ein akustisches Signal; um die Maschine in Betriebsbereitschaft zu bringen den Kaffeeschalter (B) hochdrücken.

Für die Kaffeezubereitung kein destilliertes oder entmineralisiertes Wasser verwenden.

Achtung: wenn die Maschine schon seit Stunden eingeschaltet ist aber kein Kaffee bezogen wurde, könnte es sein, dass die Kaffeezubereitung (Taste B) schwer anläuft. Es genügt einige Sekunden lang das Dampfventil (I) zu öffnen, nachdem die Kaffeetaste gedrückt wurde (B), und die Zubereitung wird wieder regelmäßig erfolgen.

ZUBEREITUNG VON DAMPF FÜR CAPPUCCINO

Um nach dem Kaffeebezug einen Cappuccino zuzubereiten, in einen Metallbehälter kalte Milch geben und die folgenden Anweisungen befolgen.

Darauf achten, dass sich kein Kaffee im Filterhalter befindet.

Den Dampfschalter (C) auf Dampf drücken; die Betriebsbereitschaftslampe (E) schaltet aus und die Temperaturanzeige auf dem Thermometer (F) beginnt zu steigen (Bild 12).

Wenn die Maschine bereit ist ertönt ein kurzes akustisches Signal und die grüne Lampe leuchtet wieder auf; das Dampfventil (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit das Restwasser vom Dampfrohr auslaufen kann, bis aus dem Dampfrohr Dampf austritt, das Dampfventil schließen.

Den Milchbehälter unter das Dampf-Auslaufrohr (J) stellen (Bild 13) und das Dampfventil (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Die kleine Bohrung (K) oberhalb der Düse nimmt die notwendige Luft für die Schaumbildung für den Cappuccino auf; darauf achten, dass diese Bohrung nicht in die Milch eingetaucht wird.

Wenn das erwünschte Ergebnis erzielt ist das Dampfventil schließen und den Schalter (C) nach oben schalten (Bild 14).

Den Schaum und die Milch in die Tasse mit dem Kaffee füllen (Bild 15).

Es ist wichtig den Cappuccinatore (K) von den Milchresten zu reinigen (Bild 16): vermeiden Sie direkten Hautkontakt.

ACHTUNG: Direkter Hautkontakt mit dem Dampf-Austrittsrohr (J) kann schwere Verbrennungen verursachen.

KAFFEEZUBEREITUNG NACH DEM DAMPFBEZUG

Nach erfolgter Dampfabgabe sollte die Zubereitung eines weiteren Espressos unbedingt vermieden werden, weil der Kessel zu heiß ist und den Geschmack beeinflusst.

Den Schalter (C) von Dampf (außen) auf Kaffee schalten (innen), die Leuchte (E) erlischt für ein paar Minuten und ermöglicht dabei die Abkühlung der Maschine; wenn der Kessel die richtige Temperatur erreicht hat leuchtet die Lampe wieder auf und ein weiterer Kaffee kann zubereitet werden.

Für schnelle Temperatursenkung die folgenden Anweisungen befolgen:

1. Darauf achten, dass der Filterhalter im Gehäuse eingedreht und leer ist und der Schalter (C) auf Kaffe (außen) geschaltet ist (Bild 14).
2. Den Kaffee-Schalter (B) betätigen und in einen Behälter solange Wasser auslaufen lassen bis die Maschine ein kurzes akustisches Signal ertönt und die grüne Lampe aufleuchtet (Bild 17).
3. Der Kessel hat wieder die richtige Temperatur für die Zubereitung eines Espresso-Kaffees erreicht.

ACHTUNG: Wenn sich der Schalter (C) auf Druck (gedrückt) befindet, funktioniert die Kaffee-Taste (B) nicht (Bild 18).

BEZUG VON HEISSWASSER

Der Bezug von Heißwasser erfolgt durch das Dampf-Austrittsrohr (J).

1. Kontrollieren Sie, dass die Kaffee- (B) und Dampfschalter (C) nicht gedrückt sind und die Bereitschaftslampe (E) aufleuchtet
2. Einen Behälter unter das Dampf-Austrittsrohr stellen
3. Den Druckschalter (I) gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Schalter Wasser/Kaffe drücken (B) (Bild 19)
4. Heißwasser beziehen
5. Den Wasser/Kaffee- Schalter (B) hochdrücken und den Dampfschalter (I) im Uhrzeigersinn drehen (Bild 20).

REINIGUNG UND WARTUNG

Für den einwandfreien Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard des Getränks empfiehlt es sich die Maschine regelmäßig und sorgfältig zu reinigen.

Folgende Arbeiten müssen durchgeführt werden, wenn die Maschine kalt und nicht an das Netz angeschlossen ist:

- Reinigung des Wassertanks
- Reinigung des Filterhalters; Hinweis: die Reinigung und Entfernung von festen Resten wird sorgfältiger durchgeführt, wenn der Filter aus dem Filterhalter entfernt wird (Bild 21)
- Reinigung des unteren Teils des Kessels (H2); Hinweis: die Reinigung nach Entfernung des Filterhalters mit einem feuchten Tuch durchführen
- Reinigung des Dampf-Austrittsrohrs; Hinweis: Milchreste sorgfältig vom Rohr, von der Lufteinlassbohrung und vom Dampfaustrittrohr entfernen
- Reinigung der Abtropfschale
- Reinigung des Abtropfgitters.

Folgende Arbeiten müssen durchgeführt werden, wenn die Maschine eingeschaltet ist:

Um die fetten Kaffeereste, die das Aroma und den Geschmack des Espresso-Kaffees beeinflussen können, von der Maschine zu entfernen, alle 30 Tage die Maschine mit einer geeigneten und speziellen Tablette reinigen. Eine Probetablette dieses Produktes befindet sich in der Verpackung.

Die folgenden Anweisungen beachten:

1. Den Filterhalter (G) von der Maschine entnehmen
2. Auf den Filter eine Tablette legen
3. Den Filterhalter (G) mit der Tablette in die Maschine einsetzen
4. Unter den Filterhalter einen Behälter stellen, den Kaffee-Schalter 20 Sekunden lang betätigen und bevor der Schalter wieder betätigt wird 60 Sekunden warten. Während dieser Pause von 60 Sekunden den Hebel mehrmals links, rechts und umgekehrt drehen, um auch die Dichtung zu reinigen
5. Den Vorgang unter Punkt 4 sechs Mal wiederholen
6. Wenn die 6 Arbeitsvorgänge beendet sind, darauf achten, dass sich im Filterhalter keine Tablettenreste befinden
7. Falls Reste vorhanden sind, den Filterhalter von der Maschine entnehmen, den Kaffee-Schalter (B) betätigen, Heißwasser auslaufen lassen und den Filterhalter unter dem Wasser reinigen
8. Die Kaffee-Taste (B) schließen
9. Den Filterhalter (G) wieder in die Maschine einsetzen

Wichtig:

Das Dampf-Austrittsrohr und die entsprechenden Bohrungen innen und außen immer sauber halten und Milchreste sofort entfernen.

Den Cappuccinatore nach jeder Verwendung unmittelbar mit einem Schwamm reinigen. Die Bohrungen können mit einer Nadel gereinigt werden (Bild 16).

Um den Filterhalter sauber zu halten, diesen nachts in einen Behälter mit Wasser geben.

ENTKALKUNG

Die Notwendigkeit die Entkalkung durchzuführen hängt vom verwendeten Wasser, der Betriebszeit und der Kaffeemenge ab.

Es empfiehlt sich die Maschine alle 2 Monate zu entkalken.

Für die Kaffe Zubereitung kein destilliertes oder entmineralisiertes Wasser verwenden.

ACHTUNG. Wir empfehlen Ihnen unser Entkalkungsprodukt zu verwenden (Bild 22). Wenn die Entkalkungsvorgänge nicht durchgeführt werden, kann die Maschine Betriebsstörungen aufweisen, die von der Garantie ausgeschlossen sind. Essig, Lauge, Salz, Ameisensäure beschädigen die Maschine!

Entkalkungsvorgang:

Mischen Sie den Inhalt einer Tüte in 1 Liter Wasser. Das Gemisch in den Tank füllen. Die Maschine einschalten und 2 oder 3 Tassen Flüssigkeit beziehen. 15 Minuten warten und in regelmäßigen Abständen 2 oder 3 Tassen Flüssigkeit beziehen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Letztendlich den Wassertank spülen, frisches Wasser einfüllen und zirka 10 Bezüge von Wasser durchführen, um den Kessel vollkommen von Resten zu reinigen. Achtung: Wenn die Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird, muss sie von einer Service-Stelle durchgeführt werden.

TECHNISCHE DATEN

Material des Gehäuses:	Lackierter Stahl
Material des Kessels:	Messing
Pumpe:	18 bar
Gewicht ohne Verpackung:	8,40 Kg
Spannung:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Leistung:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Wassertank:	1,2 Liter

Höchst genauer elektronischer Thermostat, Tassenwärmer, Dampf und Heißwasserbetrieb, Automatische Aufladung des Kessels.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen oder Verbesserungen ohne Voranzeige anzubringen.

GARANTIEEINSCHRÄNKUNGEN

Ausgeschlossen von der Garantie sind:

- Schäden, die auf Kalkbildung und mangelhafte Entkalkung zurückzuführen sind
- Schäden, die auf Betrieb mit einer anderen Spannung als die im Typenschild der Maschine angegebenen, zurückzuführen sind
- Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung oder zweckfremde Verwendung zurückzuführen sind
- Schäden, die auf Fremdeingriffe zurückzuführen sind.

Die Reparaturkosten der Maschinen, die Fremdeingriffe von nicht autorisierten Service-Stellen aufweisen, gehen zu Lasten des Kunden.

Die Maschine mit leerem Wassertank oder Kessel zu betreiben kann Schäden verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

Außerdem:

- Den Filterhalter nicht auf das Tropfgitter (L) oder auf das Gehäuse klopfen
- Die Tropfschale (M) nicht im Geschirrspüler reinigen
- Den Wassertankhalter immer trocken halten.

Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann Schäden am Gehäuse verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

Es wird empfohlen die Originalverpackung (zumindest für die Laufzeit der Garantie) aufzubewahren, um die Maschine eventuell zur Reparatur an die Service-Stellen zu liefern. Eventuelle Schäden, die aus einem Transport in nicht geeigneter Verpackung resultieren, sind von der Garantie ausgeschlossen.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

STÖRUNG	LÖSUNG	WEITERBESTEHEN DER STÖRUNG
- Langsame akustische Impulse (1 pro Sekunde)	Beim Einschalten der Maschine: den Schalter Kaffee/Heißwasser (B) und den Dampfschalter (C) hochdrücken. Bei Bezug von Kaffee oder Heißwasser, den Schalter wieder auf Kaffee/Heißwasser (B) hochdrücken. Bei Dampfbezug, das Dampfventil schließen und den Schalter Dampf/Kaffee auf Kaffee schalten	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Schnelle akustische Impulse (5 pro Sekunde)	Die folgenden Anweisungen befolgen: die Maschine ausschalten; den Wassertank füllen; einen Behälter unter das Dampfaustrittrohr stellen und das Dampfventil öffnen; die Maschine einschalten; warten bis am Dampfaustrittrohr Wasser austritt; das Dampfventil schließen; warten bis die grüne Lampe (E) aufleuchtet	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Der Kaffee hat einen schlechten Geschmack	Maschine reinigen: siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Die Maschine bereitet keinen Kaffee zu	Den Kaffee/Heißwasser-Schalter (B) hochdrücken Fall a) Wassertank ist leer: den Wassertank füllen; einen Behälter unter das Dampfaustrittrohr stellen und das Dampfventil öffnen; den Kaffee/Heißwasser-Schalter (B) niederdrücken; abwarten, bis am Austrittrohr Wasser austritt; das Dampfventil schließen; kontrollieren, ob eine Kaffeezubereitung möglich ist. Fall b): Der Dampfschalter (C) ist niedergedrückt (Dampf): den Schalter hochdrücken; Kapitel ZUBEREITUNG EINES KAFFEES NACH DEM DAMPFBEZUG lesen. Fall c): wenn die Maschine lange Zeit angeschlatet ist, jedoch kein Kaffee zubereitet wurde: das Dampfventil öffnen und den Kaffee-Schalter (B) betätigen, bis am Rohr Wasser austritt; das Ventil schließen und einen Kaffee zubereiten	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Das Dampfventil ist offen aber die Maschine erzeugt keinen Dampf	Kontrollieren, dass der Schalter (C) niedergedrückt ist und die Lampe (E) aufleuchtet; Eventuelle Fremdkörper von der Dampfaustrittbohrung entfernen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Im Inneren der Maschine läuft Wasser aus	Die Maschine ausschalten. Den Netzanschluss von der Maschine lösen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Der Dampf tritt aus, aber die Milch schäumt nicht auf	Eventuelle Fremdkörper von der Bohrung (K) entfernen; Kontrollieren, dass der Schalter (C) niedergedrückt ist und die Lampe (E) aufleuchtet	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Wasserauslauf während dem Kaffee-Bezug	Die Maschine ausschalten und den Netzanschluss herausziehen. Abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Eventuelle Fremdkörper von der unteren Seite des Kessels entfernen. Wenn das Problem weiter besteht	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen
- Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Lampe (D) leuchtet nicht auf	Die Sicherungen bzw. den Fehlerstromschutzschalter kontrollieren. Den Netzanschluss der Maschine prüfen. Das elektrische Kabel wieder an das Netz anschließen	Sich mit der Service-Stelle in Verbindung setzen

HINWEISE

Um einen Espresso von hoher Qualität zuzubereiten nicht vergessen:

- Vor der Verwendung die Tassen vorzuwärmen (auf dem Tassenwärmer oder mit Heißwasser)
- den Kaffee erst wenn die grüne Lampe aufleuchtet und der Schalter (C) hochgeschaltet ist zubereiten
- nach jeder Verwendung eine kleine Menge Wasser beziehen, um Kaffeereste zu entfernen
- die Maschine mindestens 20 Minuten vor der Verwendung einschalten; Hinweis: vor dem Einschalten den Filterhalter einschrauben
- Das Wasser des Wassertanks mindestens ein Mal pro Woche wechseln.

Man empfiehlt Wasser mit niedrigem Kalkgehalt zu verwenden, um Kalkablagerungen im Inneren der Maschine zu vermeiden.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar los aparatos eléctricos se deben observar siempre las siguientes medidas de seguridad:

- Leer atentamente las instrucciones.
 - Jamás tocar una superficie caliente. Usar mangos y pulsadores.
 - Para prevenir incendios, descargas eléctricas o lesiones, no hay que sumergir el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
 - No permitir que niños utilicen el aparato.
 - Desconectar la ficha de la instalación eléctrica:
 - * cuando no se utiliza el aparato;
 - * si se debe realizar la limpieza del aparato;
 - * antes de llenar el depósito de agua.
- Antes de desconectar la ficha, cerciorarse de que el interruptor general (A) esté cerrado, es decir en su posición hacia arriba.
- Antes de agregar o quitar partes o de realizar una tarea de limpieza, hay que dejar enfriar el aparato.
- No utilizar el aparato si su cable o enchufe están dañados, si se observa que el mismo aparato no funciona correctamente o si ha sufrido algún daño. En estas circunstancias, llevar el aparato al concesionario autorizado más cercano para que se realicen los debidos servicios de control y reparación.
 - El uso de repuestos, accesorios o elementos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
 - No utilizar el aparato al aire libre.
 - No dejar que el cable cuelgue de mesas o mostradores.
 - No apoyar el aparato sobre hornillos eléctricos o de gas, ni ponerlo dentro de un horno caliente.
 - No utilizar el aparato para usos distintos de los previstos.
 - Esta máquina fue fabricada para "preparar café espresso" y para "calentar bebidas": prestar atención a no sufrir una quemadura por chorros de agua o vapor, o por uso indebido de la misma.
 - Después de haber quitado el embalaje, cerciorarse de que el aparato esté en buen estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a personal profesionalmente calificado.
 - Este aparato se debe emplear sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se deberá considerar impropio y peligroso.
 - El fabricante no puede ser considerado responsable por daños eventuales derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.
 - En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de repararlo. Si fuera necesaria la reparación del aparato, dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y exigir sólo recambios originales. La falta de observación de lo expresado con anterioridad puede menoscabar la seguridad del aparato.
 - Ubicar el aparato encima de una superficie plana que esté lejos de grifos de agua y fregaderos.
 - Verificar que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en la placa de datos técnicos del aparato. Conectar el aparato sólo a una toma de corriente que tenga una capacidad mínima de 6A (para 230 Vca) y de 12A (para 110 Vca) y provista de una eficiente puesta a tierra.
 - El fabricante no puede ser considerado responsable por accidentes eventuales provocados por incumplimiento o no conformidad a las leyes vigentes acerca de la instalación de puesta a tierra.
 - En caso de incompatibilidad entre toma y ficha del aparato, hay dirigirse a personal calificado para que reemplace la toma por otra adecuada.
 - Nunca instalar la máquina en un ambiente que puede alcanzar una temperatura inferior o igual a 0 °C (en caso de formación de hielo del agua dentro del aparato, este último podría dañarse) ni superior a 40 °C.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Atención: La descalcificación se debe efectuar frecuentemente según las instrucciones dadas en el capítulo DESCALCIFICACIÓN. En caso contrario, será necesario que la realice un centro de asistencia.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, debe leer atentamente las normas de seguridad enunciadas en el capítulo anterior.

Cerciorarse de que los interruptores (A, B y C) estén en su posición hacia arriba, que la perilla de vapor (I) esté cerrada (Fig. 1) y que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.

Enganchar el portafiltros (G) (Fig. 2).

Extraer el dispositivo (R), lavarlo, llenarlo con agua fría y volverlo a colocar en su sitio (Fig. 3); Cerciorarse de que el tubo de aspiración (Q) esté sumergido en el agua.

Conectar eléctricamente la máquina.

ENCENDIDO

Verificar que dentro del depósito haya agua.

Encender la máquina bajando el interruptor (A). Verificar el encendido del piloto luminoso rojo (D) (Fig. 4). Si la máquina emite una señal acústica que se repite cada segundo, llevar a sus respectivas posiciones hacia arriba los interruptores de café y vapor.

Al primer encendido de la máquina la aguja del termómetro (F) comienza a subir hasta entrar en la zona de vapor para luego volver a la zona de café. Después de algunos minutos la máquina indicará que ha alcanzado su temperatura de funcionamiento a través del encendido del piloto luminoso verde (E) (Fig. 5) y una corta señal acústica. En caso de que el piloto luminoso no se encienda o que la máquina emitiera una señal acústica rápida (5 impulsos por segundo), consultar el capítulo PROBLEMAS Y SOLUCIONES.

La máquina tiene una válvula que regula la presión dentro de la caldera, la cual provoca un cierto goteo del portafiltro durante el aumento de temperatura (después del encendido y cuando se pasa de café a vapor).

NOTA: la primera vez que se usa o después de un prolongado período de inactividad, se sugiere suministrar, a través del portafiltro, algunas tazas de agua (Fig. 6).

PREPARACIÓN DE UNO O DOS CAFÉS

Premisa: la máquina X1 ha sido concebida para proporcionar el mejor resultado con café molido illy para espresso (Fig. 7).

Cerciorarse de que el piloto luminoso de máquina lista (E) esté encendido y que el interruptor (C) esté en la posición de café (arriba) (Fig. 8).

Introducir en el portafiltro (G) el filtro para un café (T1) o de dos cafés (T2) y acoplar al portafiltro (G) correspondiente la salida (U1 o U2).

Verter en el filtro de un café una dosis (W) al ras de café, o dos dosis si se está utilizando el filtro para dos cafés. Presionar con fuerza y uniformemente el café dentro del filtro haciendo uso del prensador (V) (Fig. 10). Enganchar el portafiltro (G) al grupo (H1) haciéndolo girar hacia la derecha con fuerza.

Apretar el interruptor de suministro (B) hasta obtener la cantidad deseada, luego volver a poner el interruptor (B) en su posición hacia arriba.

Una vez terminada la operación, desenganchar el portafiltro prestando atención a una presión residual que podría quedar por algunos segundos en el portafiltro.

Vaciar el portafiltro quitando el café residual golpeando el borde de la manija portafiltro sobre la goma del descargador de filtro (X) (Fig. 11).

Para preparar otros cafés, repetir la secuencia desde el comienzo.

Se recomienda, antes de apagar la máquina o al final de su utilización, vaciar y enganchar el portafiltro y dejar salir agua caliente, para quitar los residuos de bebida restantes.

Atención: en caso de olvidarse de interrumpir el suministro, la máquina apagará automáticamente la bomba después de aproximadamente un minuto y emitirá una señal acústica por segundo; para restablecer el funcionamiento normal, llevar el interruptor de café (B) a su posición hacia arriba.

No usar agua destilada o desmineralizada para preparar café.

Atención: si la máquina estuvo encendida varias horas sin suministrar ningún café, podría presentar cierta dificultad a dar inicio al suministro de café (pulsador B). En ese caso, para reanudar el suministro normal, abrir por algunos segundos la perilla del vapor (I) después de haber apretado el pulsador de café (B).

SUMINISTRO DE VAPOR PARA CAPPUCINO

Para preparar un cappuccino, después de haber preparado el café, verter leche fría en un contenedor metálico y seguir las siguientes instrucciones.

Cerciorarse de que el portafiltro no contenga café.

Apretar el interruptor (C), llevándolo a su posición de vapor; el piloto luminoso de máquina lista (E) se apaga y el indicador de temperatura del termómetro (F) comienza a subir (Fig. 12).

Cuando la máquina está lista, emite una corta señal acústica y el testigo luminoso se enciende; girar la perilla de vapor (I) en sentido de las agujas del reloj, hacer que salga el agua residual de la lanza de vapor hasta que comience a salir vapor, y luego cerrar la perilla de vapor.

Sumergir la lanza de vapor (J) dentro del contenedor de leche (Fig. 13) y girar la perilla de vapor (I) en sentido de las agujas del reloj.

El pequeño agujero (K) de la lanza de vapor posibilita la absorción del aire necesario para la formación de la espuma para el cappuccino; por lo tanto, no deberá quedar sumergirlo en la leche.

Una vez alcanzado el volumen de espuma necesario, cerrar la válvula de vapor y llevar el interruptor (C) a su posición alta (Fig. 14).

Verter la espuma y la leche en la taza con el café (Fig. 15).

Se aconseja limpiar con cuidado el capuchinador (en italiano, cappuccinatore) de los residuos de leche (Fig. 16), tratando de no tocarlo directamente con los dedos.

ATENCIÓN: tocar la lanza de vapor (J) puede provocar quemaduras graves.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ DESPUÉS DEL SUMINISTRO DE VAPOR

Es muy importante tratar de no preparar un espresso inmediatamente después de haber descargado vapor porque la caldera está muy caliente, y eso podría perjudicar el sabor del café.

Llevando el selector (C) desde la posición de vapor (baja) hasta la de café (alta), el piloto luminoso (E) se apaga por algunos minutos, dándole así el tiempo a la máquina para enfriarse; cuando la caldera alcanza la temperatura ideal, el piloto luminoso se vuelve a encender, a partir de ese momento ya puede preparar café.

Si se quiere llevar la máquina a la temperatura ideal para el café con mayor rapidez, procede de la siguiente manera:

1. Cerciorarse de que el portafiltro esté enganchado y vacío y que la palanca del interruptor (C) esté en su posición de café (alta) (Fig. 14).
2. Suministrar agua, accionando el interruptor de café (B), en un recipiente hasta que la máquina emita una breve señal acústica y el piloto luminoso verde (E) se encienda (Fig. 17).
3. La caldera está nuevamente en su temperatura ideal para preparar un espresso.

La máquina tiene una válvula que regula la presión dentro de la caldera, la cual provoca el goteo del portafiltro durante el aumento de temperatura (después del encendido y cuando se pasa de café a vapor).

ATENCIÓN: si la palanca del interruptor (C) está en su posición de vapor (baja), el interruptor de café (B) no funciona (Fig. 18).

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

El suministro de agua caliente se efectúa a través de la lanza de vapor (J).

Actuar según se indica a continuación:

1. cerciorarse de que las palancas de los interruptores de café (B) y de vapor (C) estén en sus posiciones hacia arriba y que el piloto luminoso (E) de máquina lista esté encendido.
2. colocar el recipiente debajo de la lanza de vapor.
3. girar en sentido de las agujas del reloj la perilla de vapor (I) y bajar el interruptor de agua/café (B) (Fig. 19).
4. suministrar el agua caliente que se necesite.
5. levantar la palanca del interruptor de agua/café (B) y luego girar en sentido de las agujas del reloj (Fig. 20) la perilla de vapor (I).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para obtener un correcto funcionamiento y una bebida de alta calidad, se aconseja limpiar la máquina con frecuencia y con cuidado.

Operaciones a realizar, con la máquina fría y desconectada:

- limpieza del depósito de agua;
- limpieza del portafiltro; NB: la limpieza de residuos eventuales sólidos se lleva a cabo mejor si se quita el filtro del portafiltro (Fig. 21);
- limpieza de la lanza de vapor; NB: quitar meticulosamente los residuos de leche que pudiera haber en la lanza, en el agujero de aspiración de aire y en el agujero de salida de vapor;
- limpieza del contenedor recolector de gotas;
- limpieza de la rejilla de apoyo.

Operaciones a efectuar, con la máquina encendida:

Los residuos grasos de café que se depositan en la cámara de extracción con el paso del tiempo pueden crear alteraciones desagradables del aroma y gusto del espresso. Para eliminar estos residuos, se aconseja efectuar, cada 30 días, un lavado con una pastilla adecuada para disolverlos. Dentro del envase hay una muestra de este producto.

Proceder como sigue:

1. Desenganchar la manija portafiltro (G) de la máquina.
2. Colocar una pastilla en el filtro.
3. Enganchar la manija (G), con la pastilla, en la máquina.
4. Poner un recipiente debajo del portafiltro, accionar el interruptor de café (B) durante 20 segundos y hacer una interrupción de 60 segundos antes de volver a accionarlo. Durante esta pausa de 60 segundos girar la manija, hacia la izquierda y derecha y viceversa, varias veces para limpiar también la junta de hermética.
5. Ejecutar 6 veces los pasos del punto 4.
6. Después de haber realizado 6 veces los pasos del punto 4, cerciorarse de que en el portafiltro no haya residuos de pastilla.
7. En el caso que se notaran residuos, quitarlos sacando el portafiltro de la máquina, suministrando agua caliente accionando el interruptor de café (B) y lavando el portafiltro debajo de un chorro de agua.
8. Cerrar el interruptor de café (B).
9. Volver a colocar la manija portafiltro (G) en la máquina.

Importante:

Mantener el tubo de vapor sin residuos de leche, dentro y fuera de los agujeros de suministro.

Limpiar el capuchinador (en italiano, cappuccinatore) después de cada uso utilizando una esponja. Los agujeros se pueden limpiar con una aguja (Fig. 16).

Para mantener limpio el portafiltro, dejarlo sumergido por la noche dentro de un recipiente con agua.

DESCALCIFICACIÓN

La frecuencia con que se debe efectuar la descalcificación depende del agua que se usa, de las horas de funcionamiento de la máquina y de la cantidad de cafés preparados.

De todos modos, se recomienda efectuar una descalcificación cada dos meses.

No usar agua destilada o desmineralizada para la preparación de café.

ATENCIÓN: Se aconseja usar nuestro producto para la descalcificación (Fig. 22). Si no se efectúan los procedimientos de descalcificación, las incrustaciones calcáreas pueden provocar defectos de funcionamiento no cubiertos por la garantía. Productos que dañan la máquina: vinagre, lejía, sal, ácido fórmico.

Método de descalcificación:

Diluir el contenido del sobre en 1 litro de agua. Verter la solución dentro del depósito. Encender la máquina y dejar que suministre una cantidad equivalente a 2 o 3 tazas. Esperar 15 minutos y suministrar, a intervalos constantes, 2 o 3 pocillos de solución hasta que se agote. Repetir la operación hasta terminar la solución. Finalmente, lavar el depósito, llenarlo con agua fresca y efectuar por lo menos 10 suministros de agua, con el fin de limpiar completamente la caldera de cualquier residuo. Atención: La descalcificación se debe efectuar frecuentemente, sino será necesario que la realice un centro de asistencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material del bastidor:	Acero barnizado
Material de la caldera interna:	Latón
Presión de la bomba:	18 Bares
Peso sin embalaje:	8,40 Kg
Voltaje:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Potencia:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Capacidad del depósito:	1,2 litros

Termostato electrónico de alta precisión, calentador de tazas, función vapor y agua caliente, carga automática de la caldera.

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

ALCANCE DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre reparaciones provocadas por:

- Fallos por incrustaciones de cal o por falta de realización de una periódica descalcificación;
- Fallos debidos a funcionamiento con un voltaje diferente del prescrito en la placa de datos;
- Fallos debidos a uso impropio o no conforme a las instrucciones;
- Fallos debidos a modificaciones aportadas a la máquina.

Los costes de reparación sobre máquinas en las cuales hayan intervenido centros de asistencia no autorizados serán totalmente a cargo del cliente.

Mantener encendida la máquina sin haber llenado la caldera con agua puede provocar daños, los cuales no están cubiertos por la garantía.

Además:

- No golpear el portafiltro sobre la rejilla de drenaje (L) o sobre el bastidor.
- No poner el cajón de drenaje (M) a lavar en un lavavajillas.
- Mantener siempre seco el fondo de la parte interna de la columna que sostiene el depósito.

No observar estos puntos podría crear problemas en el bastidor, no cubiertos por la garantía.

Se aconseja conservar el embalaje original (al menos por el período de garantía) para utilizarlo en el caso que se tuviera que enviar la máquina a un centro de asistencia para su reparación. Los daños que pudiera sufrir la máquina durante el transporte por no utilizar el embalaje adecuado no están cubiertos por la garantía.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCIÓN	EL PROBLEMA NO DESAPARECE
- Impulsos acústicos lentos (1 por segundo)	Si sucede durante el encendido de la máquina, llevar el interruptor de café/agua caliente (B) y el interruptor de vapor (C) a sus posiciones hacia arriba. Si, en cambio, sucede durante el suministro de café o agua caliente, llevar el interruptor de café/agua caliente (B) hacia arriba. Si, por el contrario, sucede durante el suministro de vapor, cerrar la perilla de vapor y llevar el selector de vapor/café (C) a su posición de café	Contactar con la asistencia técnica
- Impulsos acústicos rápidos (5 por segundo)	Ejecutar las siguientes operaciones: apagar la máquina; llenar el depósito de agua; poner un recipiente debajo de la lanza de vapor y abrir el grifo de vapor; encender la máquina; esperar que salga agua de la lanza de vapor; cerrar el grifo de vapor; esperar que se encienda el piloto luminoso verde (E)	Contactar con la asistencia técnica
- Café tiene un sabor desagradable	Máquina sucia: consultar el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Contactar con la asistencia técnica
- La máquina no suministra café	Llevar el interruptor de café/agua caliente (B) hacia arriba Caso a) no hay agua en el depósito; llenar el depósito de agua; poner un recipiente debajo de la lanza de vapor y abrir el grifo de vapor; llevar el interruptor de café/agua caliente (B) a su posición hacia abajo; esperar hasta que salga agua de la lanza de vapor; cerrar el grifo de vapor; verificar que la máquina suministre café correctamente Caso b) el interruptor de vapor (C) está en su posición hacia abajo (vapor); llevarlo a su posición hacia arriba; consultar el capítulo PREPARACIÓN DE UN CAFÉ DESPUÉS DEL SUMINISTRO DE VAPOR Caso c) después de un prolongado período con la máquina encendida sin ningún suministro: abrir el grifo del vapor y apretar el pulsador de café (B) hasta que salga agua del tubo de vapor y volver a cerrar, luego preparar café como siempre	Contactar con la asistencia técnica
- Se abre el grifo pero la máquina no sale vapor	Verificar que el interruptor de vapor (C) esté en su posición hacia abajo; verificar que el piloto luminoso (E) esté encendido; apagar la máquina mediante el interruptor general (A); esperar que se enfríe (al menos una hora). Si hay obstrucción del agujero de salida de vapor hay que quitarla.	Contactar con la asistencia técnica
- Pérdida de agua dentro de la máquina	Apagar la máquina. Desenchufar la ficha de la red eléctrica	Contactar con la asistencia técnica
- El vapor sale pero la leche no monta	Desobstruir el agujero (K); verificar que la palanca del interruptor (C) esté en su posición hacia abajo y que el piloto luminoso (E) esté encendido	Contactar con la asistencia técnica
- Pérdidas de agua de la unidad durante el suministro	Apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación. Esperar hasta que la máquina se haya enfriado. Si hay residuos sólidos quitarlos en la parte baja de la caldera. Verificar el estado de los interruptores de protección de la red eléctrica doméstica	Contactar con la asistencia técnica
- Se enciende la máquina pero el piloto luminoso (D) no se enciende	Verificar que el cable de alimentación de la máquina esté conectado a la red. Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica	Contactar con la asistencia técnica

RECOMENDACIONES

Para obtener un espresso de alta calidad, no hay que olvidarse de:

- calentar los pocillos antes de su uso (con agua caliente o en el calentador de tazas)
- preparar el café sólo cuando el testigo luminoso verde está encendido y el interruptor (C) está en su posición hacia arriba
- suministrar una pequeña cantidad de agua después de cada utilización, para quitar los residuos de café de la unidad
- encender la máquina al menos 10 minutos antes de usarla.
- cambiar el agua del depósito al menos una vez por semana

Además, se recomienda utilizar agua con bajo contenido de cal para reducir el sarro dentro de la máquina.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

- Lire attentivement les instructions
- Ne jamais toucher une surface chaude. Utiliser les poignées et les touches
- Pour se protéger du feu, de toutes décharges électriques ou lésions, ne pas immerger le câble dans l'eau ou tout autre liquide
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Débrancher la prise de l'installation électrique:
 - *lorsque l'appareil n'est pas utilisé
 - *lors du nettoyage
 - *lors du remplissage du réservoir d'eau.
- Avant de débrancher la prise s'assurer que l'interrupteur général (A) est fermé à savoir positionné vers le haut. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant le nettoyage
- Ne pas utiliser un appareil si le câble ou la prise sont endommagés ou si l'appareil présente des signes évidents de dysfonctionnement ou s'il a subi des dommages. Rappporter l'appareil chez le au concessionnaire le plus proche pour tous contrôles ou toutes réparations
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des lésions aux personnes
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Ne pas laisser le câble pendre de la table ou du comptoir
- Ne pas déposer l'appareil sur des réchauds électriques ou à gaz ou dans un four chaud
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu
- Cette machine est construite pour "faire le café espresso" et pour "réchauffer des boissons": veiller à ne pas se brûler avec les jets d'eau ou de vapeur ou en l'utilisant de façon impropre
- Après l'avoir déballé, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié
- Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme étant impropre et donc dangereux
- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels dommages dérivant d'usages impropres, erronés et non raisonnables
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le démonter. Pour toutes réparations éventuelles, s'adresser uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces indications compromet la sécurité de l'appareil
- Positionner l'appareil sur un plan de travail loin de tous robinets d'eau et de tous éviers
- Vérifier que le voltage correspond bien à celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Brancher l'appareil à une prise de courant ayant un débit minimal de 6A si alimentée à 230 Vca et 12 A si alimentée à 110 Vca et équipée d'un dispositif efficace de mise à la terre
- Le fabricant ne peut être considéré responsable pour tous accidents éventuels causés par le non-respect ou la non-conformité aux lois en vigueur de l'installation de mise à la terre
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par du personnel qualifié la prise avec une autre du type approprié.
- Ne jamais installer la machine dans un milieu pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut s'endommager) et supérieure à 40°C

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Attention: Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement - selon les instructions contenues dans le chapitre DÉTARTRAGE - il est indispensable de le faire effectuer dans un centre d'assistance technique.

INSTALLATION ET MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Avant de brancher la machine au réseau électrique, lire attentivement les normes de sécurité figurant dans le chapitre précédent.

S'assurer que les interrupteurs (A), (B) et (C) sont bien positionnés vers le haut, que le bouton rotatif de la vapeur (I) est fermé (fig.1) = et que la machine est branchée au réseau électrique.

Accrocher le porte-filtre (G) (fig. 2).

Extraire le réservoir (R) le laver, le remplir d'eau froide et le remettre dans son logement (fig. 3); s'assurer que le tube d'aspiration (Q) est bien immergé dans l'eau. Brancher la machine.

ALLUMAGE

Vérifier la présence d'eau dans le réservoir.

Allumer la machine en baissant l'interrupteur (A). Vérifier l'allumage de la lampe témoin rouge (D) (fig.4). Si la machine émet un signal sonore répété toutes les secondes, remettre sur la position vers le haut les interrupteurs café et vapeur.

Lors du premier allumage, l'aiguille du thermomètre (F) commence à monter jusqu'à entrer dans la zone vapeur pour retourner ensuite dans la zone café. Après quelques minutes, la lampe témoin verte s'allume (E) (fig.5) et un bref signal sonore se déclenche pour signaler que la température de service est atteinte. Si les lampes témoins se s'allument pas ou si le signal sonore rapide ne se déclenche pas (5 impulsions par seconde), consulter le chapitre PROBLÈMES ET SOLUTIONS.

La chaudière est dotée d'une soupape qui permet de maintenir la pression à un niveau constant et qui provoque l'écoulement de quelques gouttes d'eau le long du porte-filtre lorsque la température augmente (à l'allumage et en passant de café à vapeur).

REMARQUE: lors de la première utilisation ou après une période d'inactivité prolongée, il est conseillé de faire écouler par le porte-filtre quelques tasses d'eau (fig. 6).

PRÉPARATION D'UN OU DEUX CAFÉS

Avant-propos: la machine XI pour café moulu a été conçue pour offrir un résultat maximum avec le café moulu illy pour espresso (fig. 7). S'assurer que la lampe témoin "machine prête" (E) est allumée et que l'interrupteur (C) est sur la position café (vers le haut) (fig. 8).

Introduire dans le porte-filtre (G) le filtre pour un café (T1) ou pour deux cafés (T2) et enclencher sur le porte-filtre (G) le bec verseur correspondant (U1 ou U2).

Verser dans le filtre pour un café une dose (W) pleine de café ou deux doses si le filtre utilisé est celui pour deux cafés. Tasser de façon ferme et uniforme le café dans le filtre à l'aide du tasseur (V) (fig. 10). Accrocher le porte-filtre (G) dans le logement prévu (H1) en le faisant tourner vers la droite avec fermeté.

Actionner vers le bas l'interrupteur d'écoulement (B), dès que la quantité souhaitée est atteinte relever l'interrupteur café (B)

Lorsque l'opération est terminée, décrocher le porte-filtre en veillant à une pression résiduelle éventuelle qui pourrait rester pendant quelques secondes dans le porte-filtre.

Vider le porte-filtre du café usagé en tapant sur le bord de la poignée du porte-filtre renversée filtre (X) (fig. 11).

Pour préparer d'autres cafés, répéter la séquence à partir du début.

Il est recommandé, avant d'éteindre la machine ou après chaque utilisation, de vider et de raccrocher le porte-filtre et de faire couler de l'eau chaude, de façon à éliminer les résidus de boisson présents.

Attention: si l'on oublie d'arrêter l'écoulement, la machine stoppe automatiquement la pompe après une minute environ et émet un signal sonore toutes les secondes: pour rétablir le fonctionnement il suffit de remettre l'interrupteur café (B) sur la position vers le haut.

Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour préparer le café.

Attention: si la machine est allumée depuis de nombreuses heures sans qu'aucun café ne soit fait, l'écoulement du café pourrait avoir des problèmes (touche B). Il suffira d'ouvrir pendant quelques secondes le bouton rotatif de la vapeur (I) en ayant enfoncé la touche café (B) et l'écoulement recommencera régulièrement.

DÉBIT DE LA VAPEUR POUR CAPPUCCINO

Pour préparer un cappuccino, après avoir préparé le café, verser le lait froid dans un récipient en métal et suivre les instructions suivantes:

S'assurer que le porte-filtre est sans café.

Baisser l'interrupteur (C) sur la position vapeur; la lampe témoin de "machine prête" (E) s'éteint et l'indicateur de température sur le thermomètre (F) commence à monter (fig. 12).

Lorsque la machine est prête, elle émet un bref signal sonore et la lampe témoin verte se rallume; tourner le bouton rotatif de la vapeur (I) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, faire sortir l'eau résiduelle de la buse lance vapeur jusqu'à obtenir de la vapeur et refermer le bouton rotatif de la vapeur.

Plonger la buse-vapeur (J) dans le récipient du lait (fig.13) et tourner le bouton rotatif de la vapeur (I) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le petit orifice (K) présent sur la buse-vapeur permet l'absorption de l'air nécessaire à la formation de la mousse pour le cappuccino; éviter donc de le plonger dans le lait.

Une fois atteint le volume de mousse souhaitée, fermer la soupape de la vapeur et remettre sur la position vers le haut (fig.14) l'interrupteur (C).

Verser la mousse et le lait dans la tasse contenant le café (fig. 15).

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le dispositif à cappuccino (K) des restes de lait (fig. 16) en évitant toujours le contact direct avec les doigts.

ATTENTION: le contact avec la buse-vapeur (J) peut provoquer de graves brûlures.

PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE LA VAPEUR

Il est très important d'éviter de préparer un espresso tout de suite après avoir fourni de la vapeur car la chaudière est trop chaude et le goût est compromis.

En déplaçant le sélecteur (C) de la position vapeur (vers le bas) à celle de café (vers le haut), la lampe témoin (E) s'éteint pendant quelques minutes en donnant le temps à la machine de se refroidir; lorsque la chaudière atteint la température idéale, la lampe témoin se rallume et il est possible de préparer le café.

Si l'on souhaite que la machine atteigne plus rapidement la température idéale pour le café, suivre les instructions suivantes:

1. S'assurer que le porte-filtre est accroché et vide et que le levier de l'interrupteur (C) est sur la position café (vers le haut) (fig. 14)
2. Faire couler l'eau en actionnant l'interrupteur café (B) dans un récipient jusqu'à ce que la machine émette un bref signal sonore et que la lampe témoin verte ne se rallume (fig. 17)
3. La chaudière est à nouveau à la température idéale pour préparer un espresso.

La chaudière est dotée d'une soupape qui permet de maintenir la pression à un niveau constant et qui provoque l'écoulement de quelques gouttes d'eau le long du porte-filtre lorsque la température augmente (à l'allumage et en passant de café à vapeur).

ATTENTION: si le levier de l'interrupteur (C) est sur la position vapeur (vers le bas), l'interrupteur café (B) ne fonctionne pas (fig. 18).

ÉCOULEMENT DE L'EAU CHAUDE

L'écoulement de l'eau chaude se fait par la buse-vapeur (J).

Suivre les instructions suivantes:

1. S'assurer que les leviers des interrupteurs café (B) et vapeur (C) sont en position vers le haut et que la lampe témoin (E) de "machine prête" est allumée
2. Placer le récipient sous la buse-vapeur
3. Tourner dans le sens inverse le bouton rotatif de la vapeur (I) et baisser l'interrupteur eau/café (B) (fig. 19)
4. Faire couler la quantité d'eau chaude souhaitée
5. Soulever le levier de l'interrupteur eau/café (B) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 20) le bouton rotatif de la vapeur (I).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour obtenir un fonctionnement correct et une qualité élevée de la boisson, il est conseillé d'effectuer régulièrement et scrupuleusement le nettoyage de la machine.

Opération à effectuer lorsque la machine est froide et débranchée:

- nettoyage du réservoir de l'eau
- nettoyage du porte-filtre: N.B: le nettoyage et l'élimination de tous résidus solides éventuels sont plus minutieux si l'on enlève le filtre du porte-filtre (fig. 21)
- nettoyage de la buse-vapeur: enlever soigneusement tous résidus éventuels de lait sur la lance, de l'orifice d'aspiration de l'air et de l'orifice de sortie de la vapeur
- nettoyage du tiroir récolte-gouttes
- nettoyage de la grille support de tasses.

Opérations à exécuter lorsque la machine est allumée:

Pour éliminer de la chambre d'extraction les résidus gras de café qui en se déposant et en vieillissant peuvent créer des altérations désagréables de l'arôme et du goût de votre espresso, il est conseillé de faire un lavage tous les 30 jours avec une pastille appropriée pour faire fondre ces résidus. Vous trouverez un échantillon de ce produit dans l'emballage.

Suivre les instructions suivantes:

1. Décrocher la manette porte-filtre (G) de la machine
2. Placer sur le filtre une pastille
3. Accrocher de nouveau le porte filtre (G) avec la pastille dans la machine
4. Positionner un récipient sous le porte-filtre, actionner l'interrupteur café (B) pendant 20 secondes et attendre 60 secondes avant d'actionner à nouveau l'interrupteur du café. Pendant cette pause de 60 secondes, faire tourner le porte filtre à gauche et à droite et vice versa plusieurs fois pour nettoyer également le joint d'étanchéité
5. Exécuter 6 cycles de l'opération du point 4
6. Une fois terminés les 6 cycles, s'assurer que dans le porte-filtre, il n'y ait pas de résidu de la pastille
7. S'il y a des résidus, veiller à les éliminer en enlevant le porte-filtre de la machine, en faisant couler de l'eau chaude en actionnant l'interrupteur du café (B) et en lavant le porte-filtre à l'eau
8. Fermer l'interrupteur du café (B)
9. Repositionner le porte filtre (G) dans la machine

Important:

Conserver toujours le tuyau de la vapeur sans résidus de lait tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des orifices d'écoulement.

Nettoyer immédiatement le dispositif à cappuccino à chaque usage à l'aide d'une petite éponge. Pour les orifices, le nettoyage peut être fait avec une aiguille.

Pendant la nuit, immerger le porte-filtre dans un récipient contenant de l'eau pour le conserver propre.

DÉTARTRAGE

La nécessité d'effectuer le détartrage dépend de l'eau utilisée, des heures de fonctionnement, de la machine et du nombre de cafés faits.

Il est recommandé d'effectuer le détartrage tous les 2 mois au moins.

Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour la préparation du café.

ATTENTION: il est conseillé d'utiliser notre produit pour le détartrage (fig. 22). Si les procédures de détartrage ne sont pas exécutées, le calcaire peut provoquer des défauts de fonctionnement non couverts par la garantie. Vinaigre, lessive, sel, acide formique endommagent la machine!

Procédure de détartrage:

Diluer le contenu du sachet dans 1 litre d'eau. Verser la solution dans le réservoir. Allumer la machine et laisser s'écouler une quantité égale à 2 ou 3 tasses. Attendre 15 minutes et faire couler à des intervalles réguliers 2 ou 3 petites tasses de solution jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Répéter l'opération jusqu'à ce la solution soit consommée. Pour terminer, laver le réservoir, le remplir d'eau fraîche et faire une dizaine d'écoulements d'eau de façon à nettoyer complètement la chaudière pour éliminer tous résidus éventuels. Attention: si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, il est indispensable de le faire exécuter dans un centre d'assistance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau carrosserie:	Acier peint
Intérieur chaudière:	Laiton
Pompe:	18 bars
Poids sans emballage:	8,40 Kg
Voltage:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Puissance:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Réservoir:	1,2 litres

Thermostat électronique à haute précision, chauffe-tasses, fonction vapeur et eau chaude, chargement automatique de la chaudière.

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

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas les réparations causées par:

- toutes pannes causées par le calcaire ou dues à un détartrage non effectué périodiquement
- toutes pannes causées par un fonctionnement avec un voltage différent de celui mentionné sur la plaquette des caractéristiques
- toutes pannes dérivant d'un usage impropre ou non conforme aux instructions
- toutes pannes causées par des modifications apportées à l'intérieur de la machine.

Tous les frais de réparation sur des machines manipulées auparavant par des centres d'assistance non agréés seront totalement à la charge du client.

Laisser la machine allumée sans avoir rechargé l'eau peut provoquer des dommages non couverts par la garantie.

En outre:

- Ne pas taper le porte-filtre sur la grille d'évacuation (L) ou sur la carrosserie
- Ne pas mettre le tiroir d'évacuation (M) dans le lave-vaisselle
- Maintenir le fond de l'intérieur de la colonne porte-réservoir toujours sec.

Ne pas respecter ces points pourrait créer des problèmes à la carrosserie non couverts par la garantie.

Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine (tout au moins pendant la période de garantie) pour toute expédition éventuelle de la machine aux centres d'assistance pour la réparation. Tous dommages éventuels dus à un transport effectué sans un emballage approprié ne sont pas couverts par la garantie.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION	PERSISTANCE DU PROBLÈME
- Impulsions acoustique lentes (1 par seconde)	Si cela arrive à l'allumage de la machine: mettre l'interrupteur café/eau chaude (B) et l'interrupteur vapeur (C) sur la position vers le haut. Si cela arrive pendant l'écoulement du café ou de l'eau chaude, remettre l'interrupteur café/eau chaude (B) sur la position vers le haut. Si cela se produit pendant le débit de vapeur, fermer la poignée vapeur et remettre le sélecteur vapeur/café (C) sur la position café	Contacteur l'assistance
- Impulsions acoustiques rapides (5 par seconde)	Exécuter les opérations suivantes: éteindre la machine; remplir le réservoir de l'eau; mettre un récipient à hauteur de la buse-vapeur et ouvrir le robinet de la vapeur; allumer la machine; attendre la sortie de l'eau de la lance-vapeur; fermer le robinet de la vapeur; attendre que la lampe témoin verte s'allume (E)	Contacteur l'assistance
- Le café a un mauvais goût	Machine sale: consulter le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Contacteur l'assistance
- La machine ne distribue pas de café	Mettre l'interrupteur café/au chaude (B) sur la position vers le haut cas a) il manque de l'eau dans le réservoir: remplir le réservoir de l'eau; mettre un récipient à hauteur de la buse-vapeur et ouvrir le robinet de la vapeur; mettre l'interrupteur café/eau chaude (B) sur la position vers le bas; attendre la sortie de l'eau de la lance-vapeur; fermer le robinet de la vapeur; vérifier la reprise de l'écoulement cas b) l'interrupteur vapeur (C) est en position vers le bas (vapeur): le remettre sur la position vers le haut ; consulter le chapitre PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE LA VAPEUR cas c) si la machine est restée allumée pendant longtemps sans utilisation: ouvrir le robinet de la vapeur et appuyer sur la touche café (B) jusqu'à la sortie de l'eau du tube de la vapeur, puis, refermer et faire le café régulièrement	Contacteur l'assistance Contacteur l'assistance
- Vous ouvrez le robinet et la machine ne distribue pas de vapeur	Vérifier la position vers le bas de l'interrupteur (C). Vérifier si la lampe témoin (E) est allumée; éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général (A); attendre qu'elle soit froide (au moins 1 heure). Éliminer tout obstacle éventuel de l'orifice de sortie de la vapeur	Contacteur l'assistance
- Fuite d'eau à l'intérieur de la machine	Éteindre la machine. Débrancher la fiche électrique du rés	Contacteur l'assistance
- La vapeur sort mais le lait ne monte pas	Éliminer tout obstacle éventuel de l'orifice (K); vérifier que le levier de l'interrupteur (C) est bien sur la position vers le bas et que la lampe témoin est allumée	Contacteur l'assistance
- Pertes d'eau du groupe pendant le débit	Éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation. Attendre que la machine soit froide Éliminer tous résidus solides éventuels de l'élément sous-chaudière	Contacteur l'assistance
- Vous allumez la machine mais la lampe témoin (D) ne s'allume pas	Vérifier l'état des interrupteurs de protection du réseau électrique domestique. Vérifier la connexion du câble électrique à la machine. Rebrancher le câble électrique au réseau	Contacteur l'assistance

RECOMMANDATIONS

Pour obtenir un espresso de haute qualité ne pas oublier de:

- chauffer les tasses avant de les utiliser (sur le chauffe-tasses ou avec de l'eau chaude)
- préparer le café uniquement si la lampe témoin verte est allumée et si l'interrupteur (C) est en position vers le haut
- débiter une petite quantité d'eau à la fin de l'utilisation de façon à éliminer les résidus de café du groupe
- allumer la machine au moins 10 minutes avant l'utilisation
- changer l'eau du réservoir au moins une fois par semaine

Il est recommandé en outre d'utiliser de l'eau à basse teneur en calcaire pour réduire les dépôts à l'intérieur de la machine.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSNORMEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten de onderstaande veiligheidsvoorschriften altijd in acht genomen worden:

- Lees de instructies aandachtig door
- Kom nooit aan een warm oppervlak. Gebruik handgrepen en knoppen
- Dompel de kabel en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om brandgevaar, elektrische schokken en lichamelijke letsels te vermijden
- Het apparaat mag niet gebuikt worden door kinderen
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - *het apparaat niet gebruikt wordt
 - *het apparaat schoongemaakt wordt
 - *het reservoir met water gevuld wordt.
- Alvorens de stekker eruit te trekken, dient men zich ervan te verzekeren dat de hoofdschakelaar (A) uit staat, d.w.z. omhoog. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens accessoires aan te brengen of weg te nemen en alvorens het schoon te maken
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of de stekker beschadigd is, of als de machine problemen vertoont of beschadigd is. Breng het apparaat voor controles en reparaties terug naar de dichtstbijzijnde erkende dealer.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen werden door de fabrikant van de machine kan aanleiding geven tot brand, elektrische schokken of lichamelijke letsels
- Niet in de open lucht gebruiken
- Laat de kabel niet van tafels of werkvlakken hangen
- Zet het apparaat niet op elektrische fornuizen of gasfornuizen of in een warme oven
- Gebruik het apparaat niet ergens anders voor dan waarvoor het gemaakt is
- Deze machine werd gebouwd om espressokoffie te zetten en om dranken op te warmen: let op dat u zich niet verbrandt aan het hete water of de stoom of door een verkeerd gebruik van de machine
- Controleer de intactheid van de machine nadat de verpakking is verwijderd. Bij twijfelgevallen mag de machine niet worden gebruikt en moet u zich wenden tot gespecialiseerd personeel
- Dit toestel is alleen bestemd voor gebruik in huishoudelijke kring. Alle andere gebruikdoeleinden zijn oneigen en dus gevaarlijk.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade ten gevolge van oneigen, verkeerd of irrationeel gebruik
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade te wijten aan oneigen, verkeerd of onredelijk gebruik
- Bij defect of verkeerde werking moet de machine uitgeschakeld worden en mag u er niet mee experimenteren. Voor reparaties moet u zich wenden tot een door de fabrikant geautoriseerd Servicecentrum en originele vervangstukken vragen. Indien de bovenstaande regels niet gerespecteerd worden is het mogelijk dat de machine niet meer veilig werkt
- Plaats de machine boven een werkblad, uit de buurt van kranen en wasbakken
- Controleer dat de netspanning overeenstemt met die aangeduid op het typeplaatje van de machine. Sluit de machine enkel aan op een stopcontact met een minimum draagkracht van 6A, indien gevoed op 230Vac, en 12A indien gevoed op 110Vac, en uitgerust met een efficiënte aarding
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongevallen veroorzaakt door het niet naleven van de geldende wetten betreffende de aarding
- Indien de stekker van de machine niet in het stopcontact past, dan moet de stekker vervangen worden door een ander geschikt type door gekwalificeerd personeel
- Plaats de machine niet in een omgeving die een temperatuur lager of gelijk aan 0°C kan bereiken (bij ijsvorming kan de machine beschadigd raken) of hoger dan 40°C

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Opgelet: Indien men niet regelmatig ontkalkt, volgens de instructies uit het hoofdstuk ONTKALKING, moet u dit laten uitvoeren door een servicecentrum.

INSTALLATIE EN IN WERKING STELLING VAN DE MACHINE

Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten moet u de veiligheidsnormen uit het vorige hoofdstuk aandachtig doorlezen.

Verzekert u er ook van dat de schakelaars (A), (B) en (C) zich in de uitgeschakelde stand bevinden, dat de draaiknop voor stoom (I) dicht is (fig. 1) en dat de machine losgekoppeld is van het elektriciteitsnet.

Bevestig de filterhouder (G) (fig. 2).

Verwijder het reservoir (R), was het af, en zet het, na het met koud water te hebben gevuld, weer op zijn plaats terug (fig. 3).

Verzekert u ervan dat het aanzuigslangetje (Q) in het water ondergedompeld is.

Sluit de machine aan op het elektriciteitsnet.

INSCHAKELEN

Controleer of er water in het reservoir zit.

Zet de machine met behulp van de schakelaar (A) aan. Controleer of het controlelampje (D) (fig. 4) gaat branden. Indien de machine om de seconde een geluidssignaal uitzendt moet de schakelaar voor koffie/stoom omhoog gebracht worden.

De eerste keer dat de machine wordt ingeschakeld zal de temperatuuraanwijzer op de thermometer (F) stijgen tot op de stoomrange; vervolgens daalt deze tot in de koffierange. Na enkele minuten signaleert de machine dat de werkingtemperatuur werd bereikt doordat het groene controlelampje gaat branden (E) (fig. 5) en men een kort geluidssignaal hoort. Indien de controlelampjes niet gaan branden of men een snel geluidssignaal hoort (5 impulsen per seconde) moet het hoofdstuk PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN worden geraadpleegd.

De machine is voorzien van een klepje in de ketel voor het behoud van een constante druk. Daarom is druppelvorming mogelijk uit de filterhouder tijdens de temperatuursverhoging (bij inschakeling en tijdens de overgang van koffie naar stoom).

OPM.: Bij het eerste gebruik of na een langdurige buitendienststelling raden wij aan eerst een aantal kopjes water door de filterhouder te laten lopen (fig. 6).

BEREIDEN VAN EEN OF TWEE KOPJES KOFFIE

Het XI toestel voor gemalen koffie werd ontworpen om een optimale espresso te zetten met de gemalen illy koffie voor espresso (fig.7). Controleer of het controlelampje voor toestel gereed (E) brandt en de schakelaar (C) op de koffiestand staat (omhoog) (fig.8).

Plaats een filter voor één kopje (T1) of voor twee kopjes (T2) in de filterhouder (G) en bevestig hierop de overeenkomstige tuit (U1 of U2).

Breng in de filter voor één kopje een afgestroken volle maatschep met koffie (W) of twee afgestroken volle maatscheppen indien men de filter voor twee kopjes gebruikt. Druk met behulp van de stamper (V) de koffie op een uniforme wijze in de filter (fig.10). Bevestig de filterhouder (G) aan de houder (H1) door deze stevig naar rechts te draaien.

Breng de schakelaar (B) omlaag en dan terug omhoog wanneer de gewenste hoeveelheid wordt bereikt.

Draai hierna de filterhouder los, maar let op voor de restdruk die gedurende enkele seconden in de filterhouder kan achterblijven.

Leeg de filterhouder door de rand van de omgekeerde filterhoudergreep op het rubberetje van de filterafvoer te kloppen (X) (fig.11)

Herhaal deze volgorde vanaf het begin om nog meer koffie te zetten.

Wij raden aan om alvorens de machine uit te schakelen of na elk gebruik de filterhouder te ledigen en terug te bevestigen en wat warm water te laten uitlopen, zodat aanwezige drankresten verwijderd worden.

Gebruik geen gedestilleerd water of gedemineraliseerd water om koffie te zetten.

Opgelet: indien de machine reeds gedurende een aantal uren ingeschakeld staat zonder koffie te zetten is het mogelijk dat de koffie-uitloop (schakelaar B) niet zo vlot verloopt. Het volstaat dan om gedurende enkele seconden de draaiknop voor stoom (I) te openen nadat de koffieschakelaar (B) is ingedrukt. De uitloop zal dan vlot verlopen.

STOOMPRODUCTIE VOOR CAPPUCCINOBEREIDING

Een cappuccino bereidt men als volgt: nadat het kopje koffie is gezet moet u koude melk in een metalen kannetje gieten en de volgende instructies uitvoeren. Controleer of er geen koffie in de filterhouder zit.

Breng de schakelaar (C) omlaag op de stoomstand. Het controlelampje voor het toestel gereed (E) dooft nu en de temperatuuraanwijzer stijgt op de thermometer (F) (fig.12).

Wanneer de machine klaar staat hoort u een kort geluidssignaal en zal het groene controlelampje gaan branden. Draai de draaiknop voor stoom (I) tegen de wijzers van de klok in en laat het resterende water via de stoomtuit weglopen tot er stoom uitkomt. Draai vervolgens de draaiknop voor stoom weer dicht.

Dompel de stoomtuit (J) in de recipiënt met melk (fig.13) en draai de draaiknop voor stoom (I) tegen de wijzers van de klok in.

Dankzij de kleine opening (K) in de stoomtuit kan er lucht opgenomen worden waardoor er schuim gevormd wordt voor de cappuccino; dompel hem dus niet volledig in de melk.

Draai de draaiknop voor stoom dicht zodra de gewenste hoeveelheid schuim bereikt is en breng de schakelaar (C) omhoog (fig.14).

Schenk het schuim en de melk in de kop koffie (fig.15).

Het is aanbevolen de lucht aanzuigopening op de stoomtuit (K) zorgvuldig van de melkresten te ontdoen (fig.16) maar zonder het rechtstreeks met de vingers aan te raken.

OPGELET: De aanraking van de stoomtuit (J) kan ernstige brandwonden veroorzaken.

BEREIDING VAN EEN KOFFIE NA STOOMPRODUCTIE

Het is erg belangrijk te voorkomen dat meteen na het stomen een espresso gezet wordt, omdat het water in de ketel dan te heet is, wat de smaak niet ten goede komt.

Door de schakelaar (C) van de stoomstand (omlaag) naar de koffiestand (omhoog) om te schakelen zal het controlelampje (E) doven gedurende enkele minuten en heeft de machine de tijd om af te koelen. Wanneer de ketel de geschikte temperatuur bereikt heeft, zal het controlelampje aanspringen en kunt u koffie bereiden.

Ga als volgt te werk om de machine sneller op de ideale temperatuur voor koffiebereiding te brengen:

1. Controleer of de filterhouder leeg is en bevestigd is en dat de schakelaar (C) op de koffiestand (omhoog) staat (fig.14)
2. Activeer de koffieschakelaar (B) en laat het water lopen in een recipiënt totdat u een geluidssignaal hoort en het groene controlelampje terug gaat branden (fig.17)
3. De ketel bevindt zich op de geschikte temperatuur voor espressobereiding.

De machine is voorzien van een klepje in de ketel voor drukbehoud dat er voor zorgt dat er een beetje water kan druppelen uit de filterhouder tijdens de temperatuurverhoging (bij inschakeling en tijdens de overgang van koffie naar stoom).

OPGELET: Als de schakelaar (C) op de stoomstoomstand staat (omlaag), doet de koffieschakelaar (B) het niet (fig.18).

WARM WATER AFTAPPEN

Warm water kan afgetapt worden via de stoomtuit (J).

Ga als volgt te werk:

1. controleer of de koffieschakelaar (B) en stoomschakelaar (C) omhoog staan en of het controlelampje (E) voor machine gereed brandt
2. plaats een recipiënt onder de stoomtuit
3. draai de draaiknop voor stoom (I) tegen de wijzers in en breng de schakelaar voor water/koffie (B) omlaag (fig.19)
4. tap de gewenste hoeveelheid water af
5. breng de schakelaar voor water/koffie (B) omhoog en draai de draaiknop voor stoom (I) terug (fig.20).

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Voor een correcte werking en hoge kwaliteitsstandaard van de drank raden wij aan de machine regelmatig schoon te maken.

Handelingen uit te voeren op een koud en van het elektriciteitsnet losgekoppeld toestel:

- schoonmaak van het waterreservoir
- schoonmaak van de filterhouder. NB: de schoonmaak en verwijdering van vaste resten kan het beste gebeuren door de filter uit de filterhouder te verwijderen (fig. 21)
- schoonmaak van de ketelbasis (H2); NB: schoonmaken met een vochtig doek nadat de filterhouder is verwijderd
- schoonmaak van de stoomtuit. NB: verwijder zorgvuldig melkresten die mogelijk aanwezig zijn op de tuit, in de lucht aanzuigopening en uitvoeropening voor de stoom
- schoonmaak van het afdruiptakje
- schoonmaak van het steunrooster

Handelingen uit te voeren met een ingeschakeld toestel:

Om de koffievetresten, die zich afzetten en met de tijd onaangename aroma- en smaakwijzigingen geven aan uw espresso, te verwijderen uit de extraheerruimte, kunt u het beste elke 30 dagen een reinigingsbeurt uitvoeren met een speciaal vetoplossende tablet. In de verpakking vindt u een monster van zo'n product.

Ga als volgt te werk:

1. Maak de handgreep van de filterhouder (F) los uit de machine
2. Plaats een tablet op de filter
3. Maak de handgreep (G) vast met de tablet geplaatst in de machine
4. Plaats een recipiënt onder de filterhouder, schakel de koffieschakelaar (B) in gedurende 20 seconden en wacht 60 seconden alvorens u de koffieschakelaar nogmaals inschakelt. Tijdens deze pauze van 60 seconden moet verscheidene malen de handgreep naar links en rechts gedraaid worden, en omgekeerd, voor de schoonmaak van de afdichtingsring.
5. Voer 6 maal de handelingen uit punt 4 uit
6. Na de 6 cycli moet u controleren of er geen resten van de tablet in de filterhouder zitten
7. Indien u resten ziet moeten deze verwijderd worden door de filterhouder uit de machine te verwijderen en warm water af te tappen door de koffieschakelaar (B) in te drukken en de filterhouder onder water te wassen
8. Sluit de koffieschakelaar (B)
9. Plaats de handgreep van de filterhouder (F) terug in de machine

Belangrijk:

Denk eraan dat er op de stoomtuit geen melkresten aanwezig mogen zijn, zowel op de buitenkant als aan de binnenkant op de uitloopopeningen.

Maak de stoomtuit na elk gebruik onmiddellijk schoon m.b.v. een sponsje. De openingen kunnen schoongemaakt worden met een speld (fig. 16).

Plaats de filterhouder 's nachts in een recipiënt met water om hem schoon te houden.

ONTKALKING

De noodzaak aan ontkalking is afhankelijk van het gebruikte water, het aantal werkuren van de machine en het aantal gezette kopjes koffie.

Het beste wordt er om de twee maanden ontkalkt.

Gebruik geen gedestilleerd water of gedemineraliseerd water om koffie te zetten.

OPGELET: Het wordt aanbevolen onze ontkalker te gebruiken (fig. 22). Als het apparaat niet ontkalkt wordt, kan de kalk storingen in de werking veroorzaken, die niet onder de garantie vallen. Azijn, loog, zout en mierenzuur beschadigen de machine!

Ontkalkingsprocedure:

Los de inhoud van het zakje op in 1 liter water. Doe de oplossing in het reservoir. Schakel de machine in en tap een hoeveelheid van ongeveer 2 tot 3 kopjes af. Wacht 15 minuten en tap met regelmatige tussenpozen 2 of 3 kopjes van de oplossing af tot deze op is. Herhaal de handeling tot de oplossing helemaal opgebruikt is. Spoel het reservoir om, vul het met vers water en tap zo'n tien kopjes water af om de ketel volledig van eventuele resten te ontdoen. Opgelet: Indien niet regelmatig ontkalkt wordt, moet u dit laten uitvoeren door een servicecentrum.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Materiaal behuizing:	Gelakt staal
Materiaal interne ketel:	Brons
Pomp:	18 bar
Gewicht zonder verpakking:	8,40 Kg
Voltage:	230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)
Vermogen:	1050 W (EU); 1100W (USA)
Reservoir:	1,2 liter

Elektronische thermostaat met hoge nauwkeurighedsgraad, functie stoom en warm water, automatische bijvulling van de ketel.

De fabrikant heeft het recht om wijzigingen of verbeteringen uit te voeren zonder voorafgaande waarschuwing.

BEPERKINGEN OP DE GARANTIE

De garantie is niet van toepassing op defecten veroorzaakt door:

- kalk of door het niet periodiek ontkalken;
- de werking met een ander voltage dan vermeld op het gegevensplaatje van het apparaat
- oneigen gebruik of gebruikwijze die de instructies niet respecteren
- veranderingen die men zelf binnenin de machine aanbrengt.

De reparatiekosten van apparaten die voorheen door niet erkende servicecentra gerepareerd zijn, zijn volledig voor rekening van de klant.

Indien de machine aan staat zonder dat de ketel met water gevuld is, kan dit leiden tot schade die niet onder de garantie valt.

Bijkomende opmerkingen:

- Klop de filterhouder niet op het steunrooster voor de kopjes (L) of op de behuizing leeg
- Plaats het afdruiptakje (M) niet in de vaatwasser
- Houd steeds de bodem van de binnenkant van de reservoirzuil droog.

Indien deze puntjes niet nageleefd worden kan dit leiden tot problemen met de behuizing die niet onder de garantie vallen.

Het beste kan de originele verpakking (ten minste tijdens de garantieperiode) bewaard worden zodat de machine eventueel teruggezonden kan worden naar een servicecentrum voor herstelling. Schade veroorzaakt door het transport van de machine zonder geschikte verpakking valt niet onder de garantie.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING	PROBLEEM HOUDT AAN
- Trage geluidssignalen (1 per seconde)	Bij opstarten van de machine: breng de schakelaar koffie/warm water (B) en de stoomschakelaar (C) omhoog. Indien dit gebeurt tijdens de uitloop van koffie of warm water, moet de schakelaar koffie/warm water (B) omhoog worden gebracht. Indien dit gebeurt tijdens de stoomuitvoer moet de draaiknop voor stoom gesloten worden en de schakelaar stoom/koffie (C) op de koffiestand worden gebracht	Servicecentrum raadplegen
- Snelle geluidssignalen (5 per seconde)	Ga als volgt te werk: schakel de machine uit; vul het waterreservoir; plaats een recipiënt ter hoogte van de stoomtuit en open de stoomkraan; schakel de machine aan; wacht tot dat er water uit de stoomtuit loopt; sluit de stoomkraan; wacht totdat het groene controlelampje (E) gaat branden	Servicecentrum raadplegen
- De koffie heeft een slechte smaak	Toestel vuil: raadpleeg hoofdstuk SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	Servicecentrum raadplegen
- Geen koffie-uitloop uit de machine	Breng de schakelaar koffie/warm water (B) omhoog geval a) geen water in het reservoir: vul het reservoir met water; plaats een recipiënt onder de stoomtuit en open de stoomkraan; breng de schakelaar koffie/warm water (B) omlaag; wacht totdat er water uit de stoomtuit loopt; sluit de stoomkraan; controleer of er nu wel een uitloop is geval b) stoomschakelaar (C) is omlaag (stoom): breng hem omhoog, raadpleeg hoofdstuk BEREIDING VAN EEN KOFFIE NA STOOMPRODUCTIE geval c) na een lange tijd dat de machine aan staat zonder uitloop: open de stoomkraan en druk de koffieschakelaar (B) in totdat er water uit de stoomtuit loopt, sluit de kraan en bereid de koffie op de gebruikelijke wijze	Servicecentrum raadplegen
- Bij opening van de kraan is er geen stoomuitloop uit de machine	Ga na of de stoomschakelaar (C) werd ingedrukt. Controleer of controlelampje (E) uitgaat. Schakel de machine uit via de hoofdschakelaar (A). Wacht totdat de machine is afgekoeld (minstens 1 uur). Verwijder restjes die de stoomopening verstoppen	Servicecentrum raadplegen
- Waterlekken binnen in de machine	Schakel de machine uit. Trek de stekker uit het stopcontact	Servicecentrum raadplegen
- Wel stoom geproduceerd maar de melk schuimt niet	Verwijder eventueel restjes aanwezig op de luchtaanzuigopening (K). Controleer of schakelaar (C) omlaag is en dat het controlelampje (E) brandt	Servicecentrum raadplegen
- Waterlekken uit de eenheid tijdens de uitloop	Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los. Wacht totdat de machine koud is. Verwijder vaste resten uit de ketelbasis. Indien het probleem aanhoudt	Servicecentrum raadplegen
- Bij het in gebruik nemen van de machine gaat het controlelampje (D) niet branden	Controleer de staat van de veiligheidsschakelaars van het elektriciteitsnet in huis. Controleer de aansluiting van de elektrische kabel op de machine. Sluit de elektrische kabel terug aan op het elektriciteitsnet	Servicecentrum raadplegen

AANBEVELINGEN

Volg deze aanbevelingen voor een espresso van topkwaliteit:

- kopjes steeds voorverwarmen voor het gebruik (op de kopjesverwarmer of met warm water)
- de koffie enkel bereiden wanneer het controlelampje (E) uit is en de schakelaar (C) omhoog staat
- een beetje water laten uitlopen na gebruik om koffieresten uit de eenheid te verwijderen
- de machine minstens 20 minuten voor het gebruik opstarten; NB: bevestig de filterhouder alvorens u de machine inschakelt
- minstens één maal per week het water in het reservoir verversen

Denk er ook aan dat u best zacht water gebruikt, om kalkafzettingen binnenin de machine te verminderen.