

FRANCISFRANCIS
ESPRESSO MACHINE

FOR



X2.1

I PERESPRESSO



MANUALE DI ISTRUZIONI - MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG - INSTRUCTION MANUAL

design Luca Trazzi

INDICE

- CAPSULE "IPERESPRESSO" 8
- IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA 8
- INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO 9
- ACCENSIONE..... 9
- PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ..... 9
- EROGAZIONE VAPORE E MONTAGGIO DEL LATTE (SOLO PER MODELLI PREVISTI) 9
- PREPARAZIONE DI ACQUA CALDA..... 10
- PULIZIA E MANUTENZIONE..... 10
- DECALCIFICAZIONE/LAVAGGIO..... 10
- CARATTERISTICHE TECNICHE..... 11
- LIMITAZIONI SULLA GARANZIA..... 11
- PROBLEMI E SOLUZIONI 12
- RACCOMANDAZIONI..... 12

TABLE DES MATIÈRES

- CAPSULE « IPERESPRESSO » 13
- IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ..... 12
- INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL 14
- MISE EN MARCHÉ 14
- PRÉPARATION D'UN CAFÉ 14
- DISTRIBUTION DE VAPEUR ET PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT (UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES PRÉVUS À CET EFFET) 14
- PRÉPARATION D'EAU CHAUDE..... 15
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 15
- DÉTARTRAGE/RINÇAGE 15
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... 16
- LIMITATIONS DE LA GARANTIE..... 16
- PROBLÈMES ET SOLUTIONS 17
- RECOMMANDATIONS 17

INHALTSVERZEICHNIS

- "IPERESPRESSO" -KAPSELN 18
- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 18
- INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE..... 19
- EINSCHALTEN 19
- KAFFEEZUBEREITUNG..... 19
- DAMPFERZEUGUNG UND MILCHAUFSCÄUMUNG (NUR FÜR VORGESEHENE MODELLE) 19
- HEISSWASSERZUBEREITUNG 20
- REINIGUNG UND PFLEGE..... 20
- ENTKALKUNG/SPÜLUNG 20
- TECHNISCHE DATEN..... 21
- GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN..... 21
- PROBLEME UND LÖSUNGEN 22
- HINWEISE..... 22

INDEX

- "IPERESPRESSO" CAPSULES 23
- IMPORTANT SAFETY MEASURES..... 23
- INSTALLATION AND START UP OF THE APPLIANCE..... 24
- SWITCHING ON 24
- PREPARING A COFFEE 24
- DISPENSING STEAM AND FROTHING MILK (ON CERTAIN MODELS ONLY) 24
- PREPARING HOT WATER..... 25
- CLEANING AND MAINTENANCE..... 25
- DESCALING/RINSING 25
- TECHNICAL CHARACTERISTICS 26
- WARRANTY LIMITATIONS..... 26
- TROUBLESHOOTING 27
- ADVICE 27

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 appoggiatezze (U), il cassetto raccogli gocce (Y), i porta capsule “Iperespresso” (S), il serbatoio (Q), la lancia vapore (P) e il terminale erogatore vapore (O).

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

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

Lire attentivement le mode d'emploi et les limitations de la garantie.

La machine doit être branchée à une prise de courant régulière dotée d'une mise à la terre. Maintenir la machine propre en lavant fréquemment la grille du récolte gouttes (U), le bac de récupération (Y), les porte-capsules “Iperespresso” (S), le réservoir (Q), la lance-vapeur (P) et l'extrémité de la buse vapeur (O).

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

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR MASCHINENBEDIENUNG

Die Bedienungsanleitung und die Garantiebeschränkungen aufmerksam lesen.

Die Maschine muss an eine ordnungsgemäße Steckdose mit Erdung angeschlossen sein. Die Maschine muss sauber gehalten werden, indem das Abtropfgitter (U), die Auffangschale (Y), die “Iperespresso”-Kapselhalterungen (S), der Wassertank (Q), das Dampfrohr (P) und die Dampfdüse (O) oft gereinigt werden.

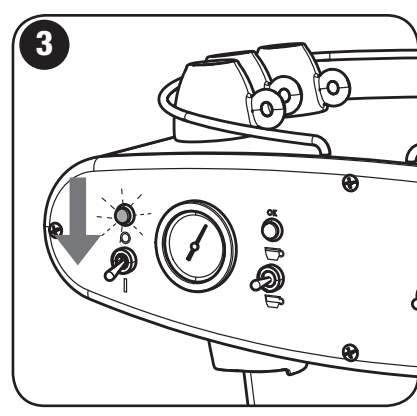
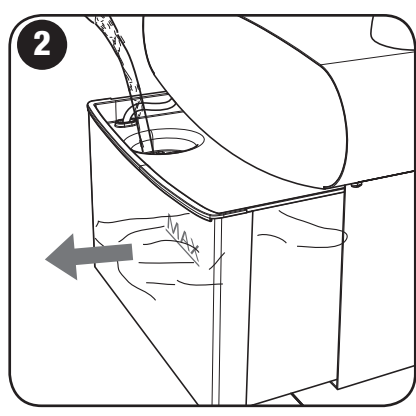
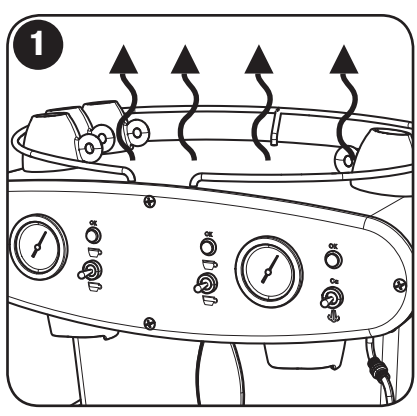
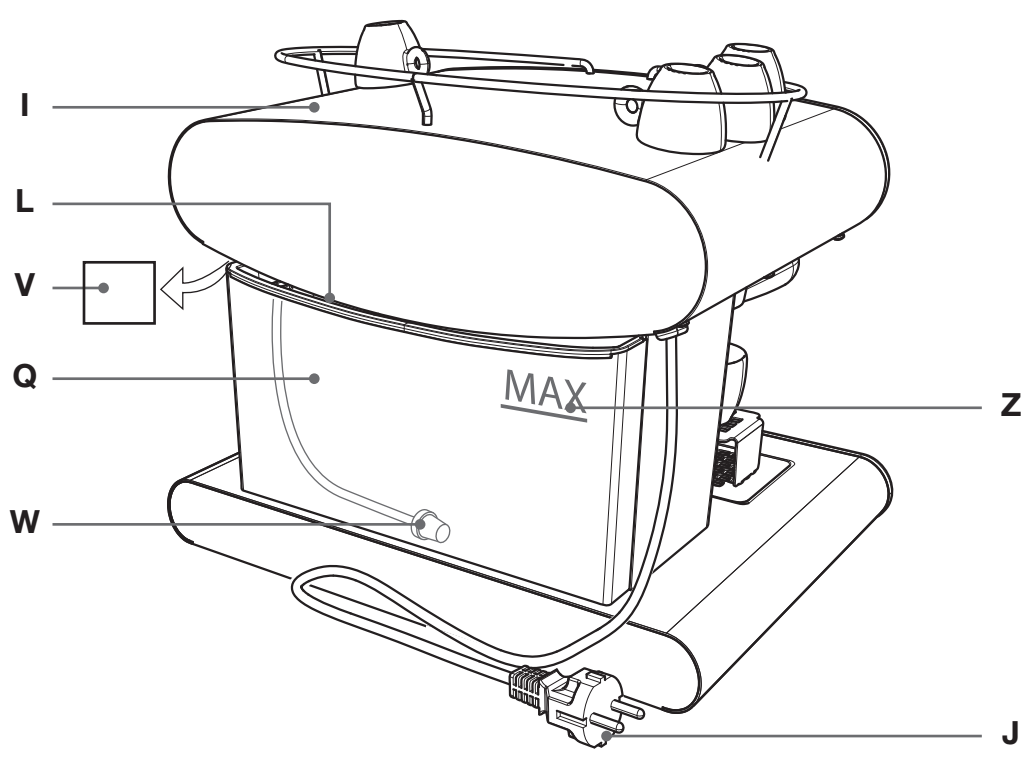
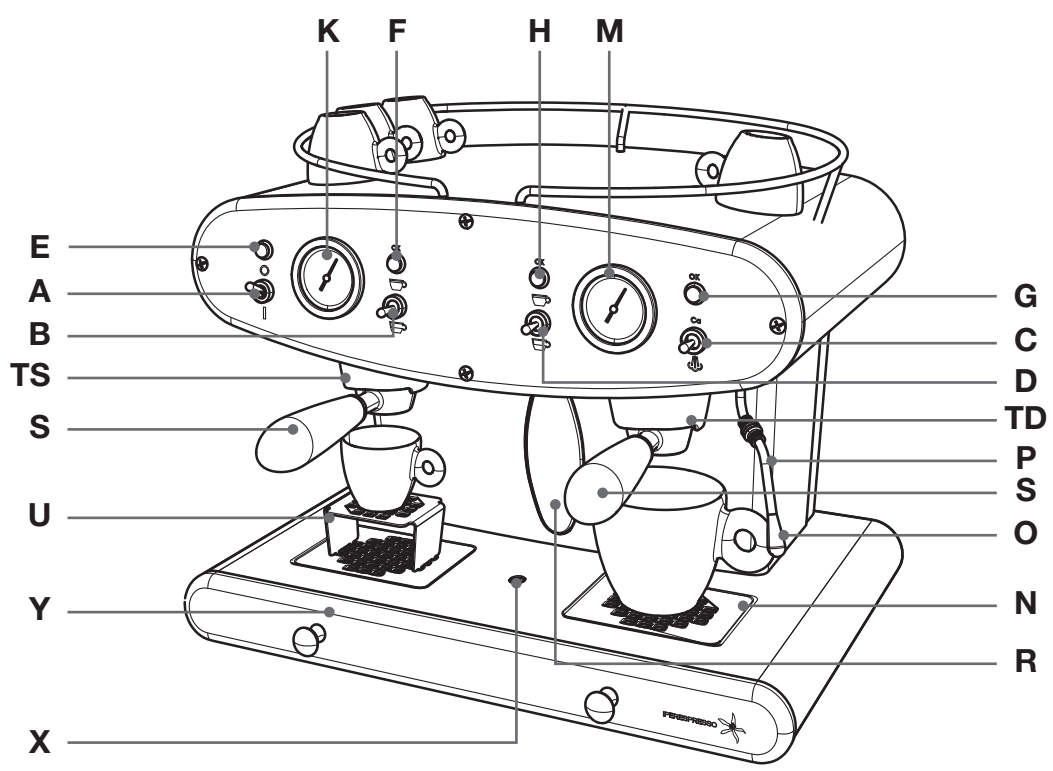
SEHR WICHTIG: Die Maschine niemals in Wasser eintauchen oder in die Spülmaschine stellen. Das Wasser im Wassertank (Q) muss regelmäßig ausgewechselt werden. Die Maschine nicht ohne Wasser im Wassertank verwenden.

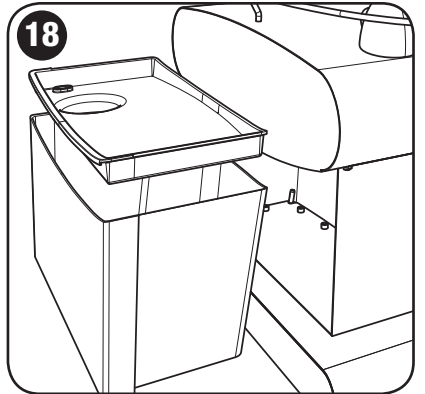
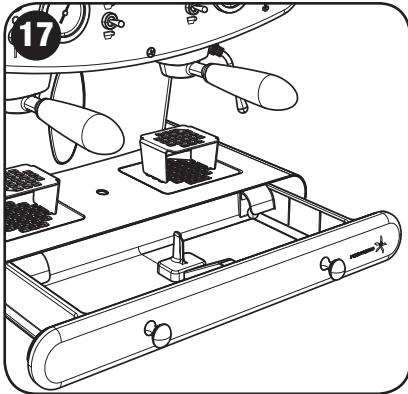
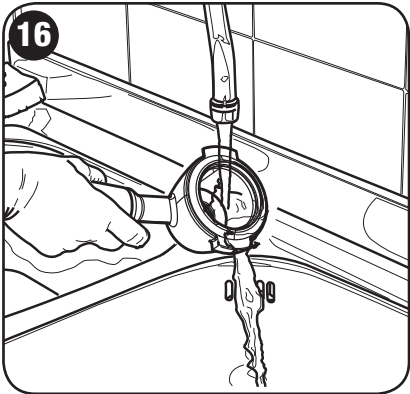
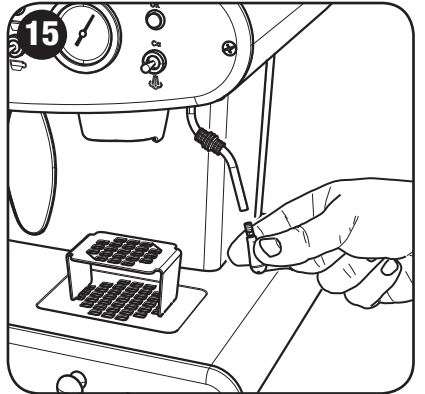
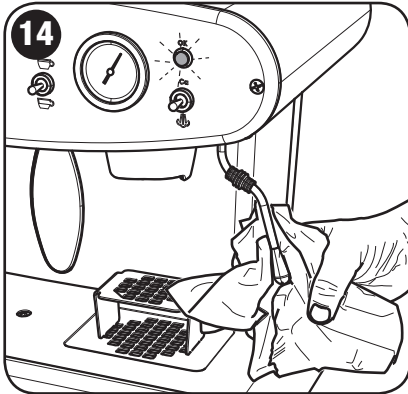
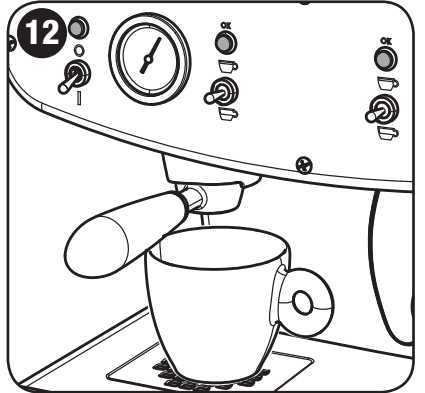
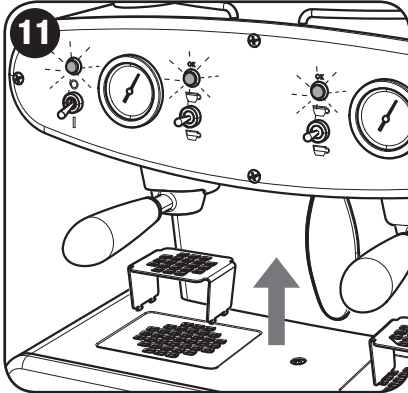
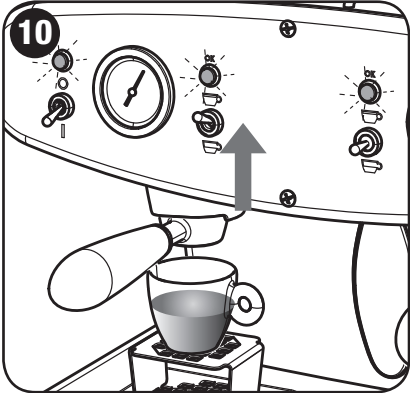
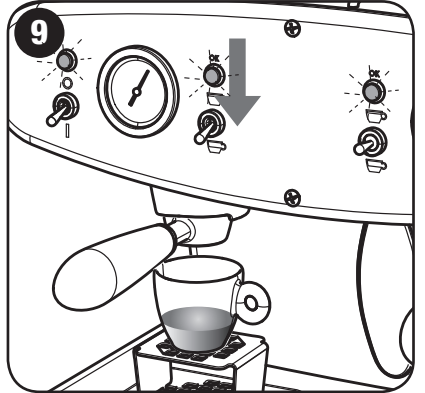
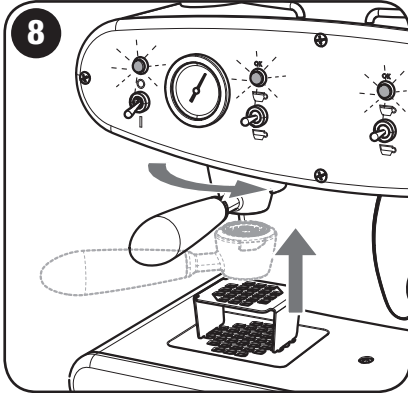
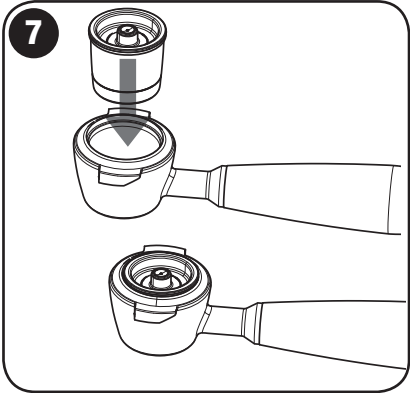
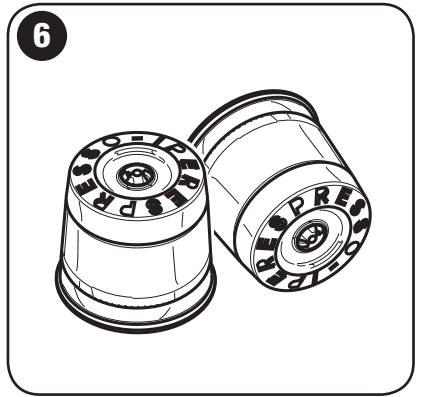
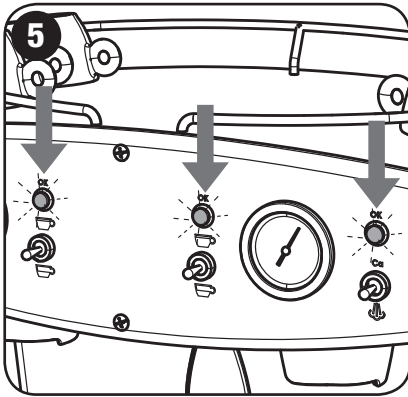
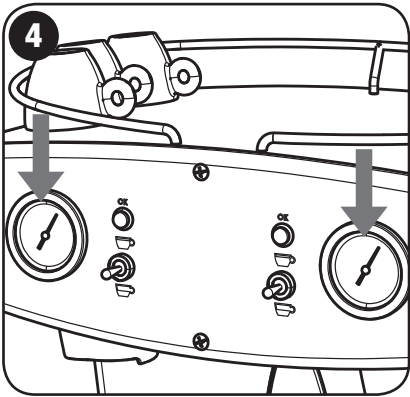
GENERAL RULES FOR USING THE MACHINE

Carefully read the instructions manual and the restrictions of the guarantee.

The appliance must be connected to a grounded and correctly-wired power socket. The appliance must be kept clean by frequent washing of the cup holder grid (U), drip tray (Y), “Iperespresso” capsule-holder (S), tank (Q), steam wand (P) and steam wand spout (O).

VERY IMPORTANT: the appliance must never be immersed in water or placed in a dishwasher. The water in the tank (Q) must be replaced regularly. Do not use the appliance without water in the tank.





PARTI DELLA MACCHINA

- A. Interruttore generale: **alto** = OFF; **basso** = ON

B. Pulsante caffè gruppo sinistro:
alto = erogazione caffè lungo;
basso = erogazione caffè corto.

C. Pulsante vapore:
alto = ciclo decalcificazione;
basso = erogazione vapore.

D. Pulsante caffè gruppo destro:
alto = erogazione caffè lungo;
basso = erogazione caffè corto.

E. Spia macchina accesa

F. Spia gruppo caffè sinistro **OK**

G. Spia vapore **OK** / decalcificazione

H. Spia gruppo caffè destro **OK**

I. Scaldatazze

J. Cavo alimentazione

K. Termometro caldaia gruppo caffè sinistro

L. Coperchio serbatoio acqua (retro)

M. Termometro caldaia gruppo caffè destro

N. Griglia appoggia tazze

O. Terminale erogatore vapore

P. Lancia vapore

Q. Serbatoio (retro)

R. Oblò livello acqua nel serbatoio

S. Porta capsule “Iperespresso” (2)
- TD. Gruppo caffè destro

TS. Gruppo caffè sinistro

U. Supporto tazzina espresso

V. Targa dati

W. Tubo aspirazione acqua (interno serbatoio)

X. Indicatore raccogli gocce pieno

Y. Cassetto raccogli gocce

Z. Livello massimo dell’acqua nel serbatoio

COMPOSANTS DE LA MACHINE

- A. Interrupteur général :
en haut = OFF ; **en bas** = ON

B. Interrupteur café groupe gauche :
en haut = distribution de café allongé ;
en bas = distribution de café serré.

C. Interrupteur vapeur :
en haut = cycle de détartrage ;
en bas = distribution de vapeur.

D. Interrupteur café groupe droit :
en haut = distribution de café allongé ;
en bas = distribution de café serré.

E. Voyant machine en marche

F. Voyant groupe café gauche **OK**

G. Voyant vapeur **OK** / détartrage

H. Voyant groupe café droit **OK**

I. Chauffe-tasses

J. Cordon d'alimentation

K. Thermomètre chaudière groupe café gauche

L. Couvercle réservoir à eau (partie arrière)

M. Thermomètre chaudière groupe café droit

N. Grille du récolte-gouttes

O. Embout de distribution vapeur

P. Buse de vapeur

Q. Réservoir (partie arrière)

R. Hublot de vérification du niveau d’eau dans le réservoir

S. Porte-capsules « Iperespresso » (2)
- TD. Groupe café droit

TS. Groupe café gauche

U. Support tasse à espresso

V. Plaque d’identification

W. Tuyau d’admission eau (dans le réservoir)

X. Voyant pour récolte-gouttes plein

Y. Bac récolte-gouttes

Z. Niveau maximum d’eau dans le réservoir

MASCHINENBESTANDTEILE

- A.

Hauptschalter: **oben** = OFF; **unten** = ON
- B.

Schalter linke Brühgruppe:
oben = Ausgabe verlängerten Kaffees;
unten = Ausgabe kleinen Kaffees.
- C.

Dampfschalter:
oben = Entkalkungszyklus;
unten = Dampferzeugung.
- D.

Kaffeeschalter rechte Brühgruppe:
oben = Ausgabe verlängerten Kaffees;
unten = Ausgabe kleinen Kaffees.
- E.

Kontrollleuchte Maschineneinschaltung
- F.

Kontrollleuchte linke Brühgruppe **OK**
- G.

Dampf-Kontrollleuchte **OK** / Entkalkung
- H.

Kontrollleuchte rechte Brühgruppe **OK**
- I.

Tassenwärmer
- J.

Stromkabel
- K.

Boilerthermometer linke Brühgruppe
- L.

Wassertankdeckel (Rückseite)
- M.

Boilerthermometer rechte Brühgruppe
- N.

Abtropfgitter
- O.

Dampfdüse
- P.

Dampfrohr
- Q.

Wassertank (Rückseite)
- R.

Füllstandfenster
- S.

Kapselhalterung "Iperespresso" (2)
- TD.

Rechte Brühgruppe
- TS.

Linke Brühgruppe
- U.

Halterung kleine Espressotasse
- V.

Typenschild
- W.

Wasser-Einlassschlauch (im Wassertank)
- X.

Auffangschale-voll-Anzeige
- Y.

Auffangschale
- Z.

Maximaler Füllstand im Wassertank

MACHINE COMPONENTS

- A.

Main Switch: **up** = OFF; **down** = ON
- B.

Left Brewing Group Switch:
up = long espresso brewing;
down = strong espresso brewing.
- C.

Steam Switch:
up = descaling cycle;
down = dispensing steam.
- D.

Right Brewing Group Switch:
up = long espresso brewing;
down = strong espresso brewing.
- E.

Machine On Light
- F.

Left Brewing Group **OK** Light
- G.

Steam **OK** Light/ Descaling
- H.

Right Brewing Group **OK** Light
- I.

Cup Warming Surface
- J.

Power Cord
- K.

Left Brewing Group Boiler Thermometer
- L.

Water Tank Lid (rear part)
- M.

Right Brewing Group Boiler Thermometer
- N.

Cup Holder Grid
- O.

Steam Wand Spout
- P.

Steam Wand
- Q.

Tank (rear part)
- R.

Water Tank Level Window
- S.

"Iperespresso" Capsule Holder (2)
- TD.

Right Brewing Group
- TS.

Left Brewing Group
- U.

Espresso Cup Holder
- V.

Data Plate
- W.

Water Suction Tube (tank inner part)
- X.

Full Drip Tray Indicator
- Y.

Drip Tray
- Z.

Tank Maximum Water Level

ITALIANO

CAPSULE “IPERESPRESSO”

La macchina per espresso Francis Francis for Amici X2.1 va utilizzata unicamente con capsule Iperespresso Amici.

Il sistema è di facile e pratico utilizzo e garantisce i seguenti vantaggi:

- la sicurezza di un espresso Amici;
- crema densa e persistente per oltre 15 minuti;
- nessun contatto tra macchina e caffè estratto;
- maggiore pulizia e igienicità della macchina;
- minore manutenzione della macchina.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni.

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

- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio. Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questa macchina è realizzata per “fare il caffè espresso” e per “riscaldare bevande”: fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con l'uso improprio della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti; il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei o irragionevoli.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale qualificato.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che possa raggiungere una temperatura inferiore o uguale a **0°C** (se l'acqua si ghiaccia l'apparecchio può danneggiarsi) e superiore a **40°C**.
- 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 **16A** alimentata a **230Vac** e dotata di una messa a terra conforme alla norma.
- 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 spina con un'altra di tipo adatto, da un centro assistenza autorizzato.
- Al fine di evitare danni all'apparecchio o alle persone non posizionare il cavo d'alimentazione in zone pericolose.
- L'apparecchio deve essere installato:
 - in un luogo dove il suo uso e la sua manutenzione possa essere effettuata solo da personale addestrato.
 - su una superficie piana, in ambienti areati e lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- È vietato installare/utilizzare l'apparecchio:
 - all'esterno.
 - su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo.
 - se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio mostra segni di funzionamento anomalo oppure se ha subito qualche danno. Portare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per le necessarie verifiche.
 - in aree dove potrebbero essere utilizzati getti d'acqua.
- Non toccare mai una superficie calda.
- L'utilizzo di accessori non autorizzati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- 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. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o la macchina in acqua o altro liquido.
- Prima di disinserire la spina accertarsi che l'interruttore generale (A) sia chiuso ovvero posizionato verso l'alto.
- Disinserire la spina dall'impianto elettrico in caso di:
 - inutilizzo della macchina;
 - pulizia della macchina;
 - riempimento del serbatoio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere parti accessorie e prima della pulizia.
- L'apparecchio non deve essere mai lavato con getti d'acqua.
- Mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.
- La macchina è dotata di una copertura riscaldata con funzione di scaldatazze, che consente di mantenere le tazzine alla temperatura ideale.

ATTENZIONE: copertura riscaldata con funzione di scaldatazze (**Fig. 1**).

- LA SUPERFICIE DELLO SCALDATAZZE RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE.
- NON TOCCARE LA SUPERFICIE DELLO SCALDATAZZE CON PARTI SCOPERTE DEL PROPRIO CORPO.
- NON COPRIRE LA MACCHINA E/O LO SCALDATAZZE CON CANOVACCI O ALTRI ELEMENTI COPRENTI.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Consultare la scheda d'installazione della macchina allegata al presente manuale.

ACCENSIONE

Verificare la presenza di acqua nel serbatoio. Per riempire il serbatoio dell'acqua estrarlo e versare l'acqua nell'apposito imbocco (Fig.2).

Collegare la macchina alla rete elettrica. Ricollocare il serbatoio nella sede, verificando che non vi siano strozzature sul tubo di pescaggio acqua.

Accendere la macchina abbassando l'interruttore generale (A) (Fig.3). La spia (E) di colore rosso si accende mentre le spie (F H G) iniziano a lampeggiare. Lo scaldare tazze inizia a riscaldare la superficie di copertura della macchina; dopo 15 minuti lo scaldatore raggiunge la temperatura di funzionamento normale.

Nota: per poter avere le tazze calde, si consiglia di accendere la macchina almeno 30 minuti prima di produrre caffè. Per ottimizzare il funzionamento si consiglia di riporre un numero massimo di 25 tazze/tazzine.

Le lancette dei termometri (K-M) (Fig.4) incominciano a salire fino a raggiungere la temperatura di funzionamento corretta segnalata dall'accensione delle spie (F-H-G) (Fig.5). In caso di mancata accensione delle spie consultare il capitolo PROBLEMI E SOLUZIONI.

NOTA: in caso di primo utilizzo o dopo un prolungato periodo di inutilizzo, si suggerisce di togliere i portacapsule dalla sede e di erogare in un contenitore alcune tazze d'acqua premendo gli interruttori (B e D) verso il basso o l'alto (Fig. 9/10).

PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ

La macchina X2.1 è stata concepita per utilizzare esclusivamente capsule Iperespresso Amici (Fig.6) ed è in grado di erogare uno o due caffè contemporaneamente essendo dotata di due gruppi completamente indipendenti.

Accertarsi che il serbatoio sia riempito con acqua fresca.

Non usare acqua distillata o demineralizzata per la preparazione del caffè.

Accertarsi che le spie (F ed H) siano accese (Fig.5).

Sganciare il porta capsule (S), inserire una capsula all'interno (Fig.7) e agganciarlo nell'alloggiamento facendolo ruotare verso destra fino al suo arresto (Fig. 8).

La macchina è dotata di 2 supporti per le tazzine (Fig.11); questi possono essere rimossi in funzione delle esigenze dell'utilizzatore.

La macchina ha la possibilità di fornire due volumi diversi di caffè; la preimpostazione è per due volumi di un caffè espresso per ogni gruppo di erogazione caffè.

- Azionando **verso il basso** il pulsante di erogazione (B o D) (Fig.9) per un tempo inferiore a 3 secondi, si sceglie l'erogazione di un **espresso normale** (modalità erogazione automatica).
- Azionando **verso l'alto** il pulsante di erogazione (B o D) (Fig.10) per un tempo inferiore a 3 secondi, si sceglie l'erogazione di un **espresso lungo** (modalità erogazione automatica).

NOTA: per l'erogazione di un caffè espresso o di un ristretto utilizzare le apposite capsule; per un caffè lungo si devono lasciare invariate le memorizzazioni dei volumi ed utilizzare le apposite capsule studiate appositamente per l'erogazione di questo tipo di caffè. (Fig.12) Per quest'ultimo rimuovere il supporto (Fig.11).

Durante l'erogazione, per ottenere un volume di caffè inferiore a quello memorizzato, è sempre possibile interrompere la stessa mediante un ulteriore azionamento del pulsante nella stessa direzione (modalità stop manuale).

È possibile modificare i volumi di erogazione memorizzati. Mantenendo il pulsante azionato per un tempo superiore a 12 secondi durante l'erogazione, la macchina si pone in modalità programmazione. Il volume erogato al momento del rilascio del pulsante sarà quello memorizzato per le successive erogazioni.

È quindi possibile memorizzare fino a 4 diversi volumi (2 per ogni gruppo caffè).

Ad erogazione ultimata, sganciare il porta capsule ed espellere la capsula esausta capovolgendolo.

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

NOTA: la macchina interrompe automaticamente l'erogazione nel caso questa si protragga oltre un minuto circa; in tal caso segnala con un lampeggio lento della spia (F o H) l'avvenuta interruzione: per ripristinare il funzionamento bisogna spegnere e riaccendere la macchina con l'interruttore generale (A).

EROGAZIONE VAPORE E MONTAGGIO DEL LATTE (solo per modelli previsti)

La macchina è dotata di una lancia di erogazione vapore (P) e di un pulsante dedicato (C) per gestire il funzionamento. Quando la spia (G) è accesa la macchina è pronta per l'erogazione vapore (Fig.13).

Per ottenere il montaggio del latte necessario per la preparazione del cappuccino, versare latte freddo (si consiglia di utilizzare latte intero per un risultato migliore) in un contenitore metallico e seguire le seguenti istruzioni:

- Accertarsi che la spia (G) sia accesa; premere il pulsante verso il basso (Fig. 13), fare uscire l'acqua residua dal terminale erogatore vapore fino all'ottenimento del vapore; premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.
- Immergere la lancia vapore (P) nel contenitore del latte e premere il pulsante verso il basso (Fig. 13).
- Raggiunto il volume di schiuma desiderato, premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.
- Versare la schiuma e il latte nella tazza contenente il caffè.

IMPORTANTE. Si consiglia, alla fine di ogni preparazione, di pulire accuratamente la lancia vapore (P) dai residui di latte evitando sempre il contatto diretto con le dita (Fig. 14); una breve erogazione di vapore permette di eliminare i residui di latte presenti sui fori del terminale erogazione vapore.

La macchina è dotata di un dispositivo di protezione che dopo circa 1 minuto continuativo di erogazione vapore entra in funzione automaticamente e blocca l'erogazione.

ATTENZIONE: il contatto con la lancia vapore (P) può provocare ustioni gravi. Non far traboccare il latte o l'acqua bollente per evitare scottature alle mani.

ITALIANO

PREPARAZIONE DI ACQUA CALDA

Con la macchina predisposta all'erogazione vapore, riempire un contenitore metallico con la quantità di acqua da scaldare, immergere la lancia vapore (P) nel contenitore e premere il pulsante verso il basso (Fig. 13); il vapore scalderà l'acqua.

Raggiunta la temperatura dell'acqua desiderata premere nuovamente il pulsante verso il basso (Fig.13) per fermare l'erogazione del vapore.

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 dalla rete elettrica:

- pulizia del serbatoio dell'acqua (Q) e del coperchio (L) (Fig. 18);
- lavaggio dei porta capsule con acqua corrente (Fig. 16);
- pulizia del cassetto raccogli gocce (Y) (Fig. 17);
- pulizia della griglia d'appoggio (N);
- pulizia della lancia vapore (P) e dei fori di uscita; per agevolarne la pulizia, il terminale erogatore (O) si può rimuovere svitandolo in senso antiorario dal tubo (Fig. 15).

Importante: ricordatevi di tenere sempre la lancia vapore priva di residui di latte sia esternamente che internamente ai fori di erogazione.

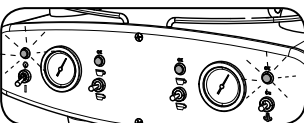
Non lavare il serbatoio dell'acqua (Q) o il cassetto raccogli gocce (Y) in lavastoviglie. Estrarre delicatamente e svuotare il cassetto raccogli gocce (Y) quando l'indicatore di raccogli gocce pieno (X) inizia a sporgere dal foro sulla griglia appoggia tazze (N).

DECALCIFICAZIONE/LAVAGGIO

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

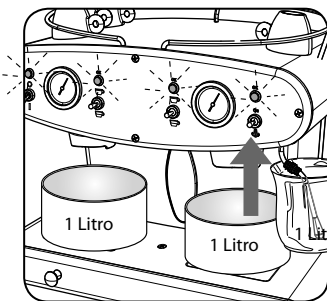
La macchina è dotata di un programma automatico che consente di ottimizzare la pulizia e di rimuovere i residui di calcare dal suo interno.

ATTENZIONE: se la decalcificazione non viene effettuata regolarmente il funzionamento della macchina può essere compromesso e diventa indispensabile un intervento del centro di assistenza.



La macchina avvisa l'utilizzatore quando è necessario eseguire il ciclo di decalcificazione: in questo caso le spie (E) e (G) lampeggiano lentamente. La macchina continua a funzionare. Dopo un numero di cicli prestabilito la macchina blocca la possibilità di erogare vapore. A questo punto è obbligatorio effettuare il ciclo di decalcificazione. Rimane comunque possibile continuare a produrre caffè.

IMPORTANTE: La procedura di decalcificazione verrà eseguita contemporaneamente sui gruppi caffè e sull'erogatore vapore.



PREPARAZIONE

IMPORTANTE: diluire nel serbatoio il contenuto di 2 bustine di decalcificante in 3 litri d'acqua.

Accendere la macchina.

Attendere l'accensione delle spie dei due gruppi caffè (F e H) e della spia del vapore (G).

Posizionare sotto la lancia vapore (O) un recipiente con capienza di almeno 1 litro.

Posizionare un recipiente con capienza di almeno 1 litro sotto ognuno dei gruppi (L-T).

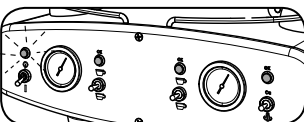
SELEZIONE PROCEDURA

Selezionare il ciclo di decalcificazione mantenere premuto verso l'alto il pulsante del vapore (C) per 8 secondi.

Al rilascio del pulsante vapore (C) l'avvenuta selezione del ciclo viene segnalata mediante il lampeggio di tutte le spie.

Attenzione: dopo la selezione, si hanno 15 secondi per eseguire l'avvio del ciclo. Qualora dopo la Selezione si lascino trascorrere più di 15 secondi, la macchina esce dalla modalità Decalcificazione e torna allo stato di attesa.

ATTIVAZIONE PROCEDURA DECALCIFICAZIONE



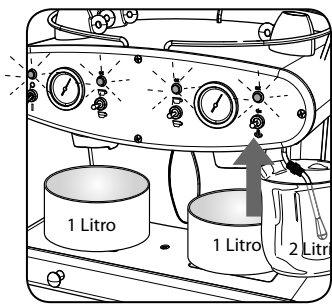
Attivare il ciclo; premere nuovamente lo stesso pulsante vapore (C) verso l'alto per un tempo non superiore ai 2 secondi; le spie (E) e (G) lampeggiano velocemente per tutta la durata dell'attività di decalcificazione. In questa fase la macchina procede con l'erogazione del decalcificante in modo automatico; questa viene eseguita ad intervalli preimpostati gestiti automaticamente.

Al termine del ciclo di decalcificazione, lampeggia solo la spia ON/OFF (E) per avvisare di concludere l'attività con il ciclo di lavaggio descritto in seguito.

Svuotare tutti i contenitori che sono stati riempiti con la soluzione decalcificante.

CONCLUSIONE CON FASE DI LAVAGGIO

Al completamento dei cicli di decalcificazione dei gruppi caffè e vapore, svuotare il serbatoio, lavarlo con cura sotto acqua corrente e riempirlo con acqua fresca.



Posizionare sotto la lancia vapore (0) un recipiente con capienza di almeno 2 litri.
Posizionare un recipiente con capienza di almeno 1 litro sotto ognuno dei gruppi (L-T).

Con una pressione del pulsante del vapore (C) verso l'alto inferiore a 2 secondi, si avvia il ciclo di lavaggio; tutte le spie presenti lampeggiano velocemente. Questo viene eseguito con l'erogazione dell'acqua ad intervalli preimpostati gestiti automaticamente.

Terminato il ciclo di lavaggio svuotare i recipienti; la macchina si riporta nel modo di funzionamento normale.

ATTENZIONE:

- Non bere il liquido erogato durante il processo di decalcificazione; la macchina può essere utilizzata per erogare caffè solo quando il processo di decalcificazione è terminato. Si consiglia di usare il prodotto specifico per la decalcificazione. Se le procedure di decalcificazione non vengono eseguite il calcare può provocare l'ostruzione del circuito idraulico, con conseguente decadimento delle prestazioni fino al possibile blocco della macchina.
- In caso di black out elettrico, al ripristino della corrente, la spia vapore (G) esegue 10 lampeggi veloci intervallati da 5 secondi di pausa; questo indica che il ciclo di decalcificazione/ lavaggio deve essere completato. Premere nuovamente lo stesso pulsante vapore (C) verso l'alto per riavviarlo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Materiale carrozzeria: acciaio inox
3 Termoblocchi (alluminio e inox) indipendenti
3 pompe con pressione nominale di 15 bar (1,5 Mpa)
Voltaggio: 230 V, 50 Hz (EU)
Potenza: 2400 W (EU)
Serbatoio: 5 litri
Peso: 22 Kg
Dimensioni: larghezza 46 - altezza 39 - profondità 36 cm
Livello di pressione sonora ponderata "A" = 72 dB, incertezza 2.5 dB.
Capienza della vaschetta raccogli gocce: 1 litro (circa 100 erogazioni).
Controllo elettronico della temperatura.
Erogazione vapore.
Copertura riscaldata con funzione di scaldatasse, che consente di mantenere le tazzine alla temperatura ideale.
Possibilità di programmare diverse tipologie di volumi di erogazione (2 per gruppo).
Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

LIMITAZIONI SULLA GARANZIA

La garanzia non copre:

1. danni causati da mancata decalcificazione o da mancata manutenzione ordinaria come prescritto nel presente manuale
2. danni derivanti da uso improprio o installazione non conforme alle prescrizioni del produttore contenute nel presente manuale
3. difetti di carrozzeria od estetici derivanti dall'uso della macchina (graffi, ammaccature, ecc.)
4. danni dovuti a trasporti effettuati con imballo non originale
5. difetti relativi alla bevanda non derivanti direttamente dal funzionamento della macchina.

La garanzia decade:

1. in caso di utilizzo di ricambi non originali
2. in caso di interventi di tecnici o centri di assistenza non autorizzati dal produttore.

ITALIANO

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	SOLUZIONE	PERMANENZA DEL PROBLEMA
Lampeggio molto veloce della Spia caffè (F) o (H).	Eseguire le seguenti operazioni: - spegnere la macchina; - se necessario riempire il serbatoio; - accendere la macchina ed attendere l'accensione della spia BLU (F o H). In caso di ripetizione del segnale luminoso veloce ripetere l'operazione precedente per due volte. È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti (caffè e vapore) della macchina.	Contatta l'assistenza
Lampeggio molto veloce della Spia vapore (G).	Eseguire le seguenti operazioni: - spegnere la macchina; - se necessario riempire il serbatoio; - accendere la macchina e attendere l'accensione di tutte le spie - mettere un recipiente in corrispondenza della lancia vapore e premere verso il basso il pulsante del vapore (C); - Premere nuovamente verso il basso il pulsante (C); È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi caffè della macchina.	
La macchina interrompe l'erogazione del caffè.	Manca acqua nel serbatoio: - riempire il serbatoio dell'acqua; - togliere il portacapsula dal gruppo; - azionare un pulsante d'erogazione a scelta fino alla fuoriuscita dell'acqua. È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti della macchina.	
Premo il pulsante (C) verso il basso e la macchina non eroga vapore	Verificare che: - il serbatoio contenga dell'acqua; - la spia (G) sia accesa; - erogare vapore.	
Fuoriuscita di acqua dalla macchina.	- spegnere la macchina; - disinserire spina elettrica dalla rete.	
Perdite d'acqua dal gruppo durante l'erogazione.	- Verificare il corretto inserimento del porta filtro e della capsula. - Riprovare caricando una nuova capsula nel gruppo.	
Accendo la macchina ma la spia (E) non si accende.	Verificare lo stato degli interruttori di protezione della rete elettrica. Verificare la connessione del cavo elettrico alla macchina. Ricollegare il cavo elettrico alla rete elettrica.	
Il led (F/G/H) non si accende più ed il gruppo non è operativo.	È sempre possibile continuare ad utilizzare i gruppi funzionanti della macchina.	

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 le spie (F e H) sono accese
- per mantenere la macchina nelle condizioni ottimali d'esercizio, erogare una piccola quantità d'acqua all'inizio e a fine utilizzo
- accendere la macchina almeno 20 minuti prima dell'uso
- cambiare l'acqua nel serbatoio almeno 2 volte alla settimana.

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

CAPSULES « IPERESPRESSO »

La machine à espresso Francis Francis for Amici X2.1 doit être utilisée uniquement avec les capsules « Iperespresso » Amici.

Il s'agit d'un système facile et pratique, qui garantit les avantages suivants :

- l'assurance d'un vrai espresso Amici ;
- une crème dense qui tient plus de 15 minutes ;
- aucun contact entre la machine et le café extrait ;
- une machine plus propre et plus hygiénique ;
- moins d'entretien nécessaire.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce manuel.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité suivantes doivent toujours être respectées :

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y-compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, avec une expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elle ne les forme sur l'utilisation de l'appareil. Garder les enfants sous contrôle, pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cette machine est conçue pour « préparer du café espresso » et « réchauffer des boissons » : faire attention à ne pas se brûler avec les projections d'eau ou de vapeur ou avec son utilisation inappropriée.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des buts autres que ceux qui sont prévus ; le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages éventuels venant des utilisations impropres, erronées ou déraisonnables.
- Après l'avoir retiré de son emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel qualifié.
- Ne jamais installer la machine dans un lieu qui pourrait atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut s'abîmer) et supérieure à 40°C.
- Vérifier que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil. Ne connecter l'appareil qu'à une prise de courant ayant une capacité minimale de 16A alimentée à 230V AC et munie d'une mise à la terre conforme aux normes en vigueur.
- Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des accidents éventuels résultant d'une installation électrique non reliée à la terre ou non conforme à la loi.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une adéquate de la part d'un centre d'assistance agréé.
- Pour la sécurité des personnes et pour prévenir des dommages à l'appareil, ne pas placer le cordon d'alimentation dans des endroits dangereux.
- L'appareil doit être installé :
 - dans un endroit où il ne peut être utilisé et entretenu que par du personnel qualifié formé.
 - sur une surface plane, dans des lieux aérés, loin de robinets et d'éviers.
- Il est interdit d'installer/utiliser l'appareil :
 - à l'extérieur.
 - sur des cuisinières électriques ou à gaz et dans un four chaud.
 - si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou il est endommagé. Dans ce cas, apporter l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour y effectuer les vérifications nécessaires.
 - dans des endroits où pourraient être utilisés des jets d'eau.
- Ne jamais toucher une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'arrêter et ne pas l'altérer. Pour des réparations éventuelles, ne s'adresser qu'à un Centre d'Assistance Technique approuvé par le fabricant. Le non-respect de cette consigne pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- Afin de prévenir les feux, chocs électriques et blessures, ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Avant de débrancher la fiche, s'assurer que l'interrupteur général (A) est fermé, c'est à dire dirigé vers le haut.
- Débrancher la fiche de l'installation électrique en cas de :
 - non-utilisation de la machine ;
 - nettoyage de la machine ;
 - remplissage du réservoir.
- Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des accessoires, et avant de le nettoyer.
- L'appareil ne doit jamais être nettoyé au jet d'eau.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle.
- La machine est dotée d'un couvercle chauffant qui fonctionne comme chauffe-tasses e permet donc de garder les tasses à la température idéale.

ATTENTION : le couvercle chauffant fonctionne comme chauffe-tasses (**Fig. 1**).

- LA SURFACE DU CHAUFFE-TASSES PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.
- NE PAS TOUCHER LA SURFACE DU CHAUFFE-TASSE DES PARTIES DÉCOUVERTES DU CORPS.
- NE PAS COUVRIR LA MACHINE ET/OU LE CHAUFFE-TASSES AVEC DES TORCHONS OU D'AUTRES COUVERTURES.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FRANÇAIS

INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Consulter la fiche d'installation de la machine, qui accompagne ce manuel.

MISE EN MARCHÉ

Vérifier que le réservoir n'est pas vide. Pour remplir le réservoir à eau, le retirer et verser l'eau dans l'entrée appropriée (Fig. 2).
Brancher l'appareil sur le réseau électrique. Remettre le réservoir dans son logement, en vérifiant qu'il n'y a pas d'étranglements sur le tuyau de tirage de l'eau.
Allumer la machine en abaissant l'interrupteur général (A) (Fig. 3). Le voyant (E) rouge s'allume alors que les voyants (F H G) commencent à clignoter. Le chauffe-tasses commence à réchauffer la surface de couverture de la machine ; au bout de 15 minutes, le chauffe-tasses atteint la température de fonctionnement normal.
Note : pour que les tasses soient chaudes, on recommande d'allumer la machine 30 minutes au moins avant de distribuer le café. Pour optimiser le fonctionnement, on recommande de mettre 25 tasses / petites tasses au maximum.

Les aiguilles des thermomètres (K-M) (Fig. 4) commencent à monter jusqu'à rejoindre la température de fonctionnement optimal, signalée par l'allumage des voyants (F-H-G) (Fig. 5). Si les voyants ne s'allument pas, consulter le chapitre PROBLÈMES ET SOLUTIONS.

NOTE : à la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est recommandé de retirer les porte-capsules de leurs logements et de distribuer quelques tasses d'eau dans un récipient, en actionnant les interrupteurs (B et D) vers le bas ou le haut (Fig. 9/10).

PRÉPARATION D'UN CAFÉ

La machine X2.1 est conçue pour être utilisée exclusivement avec les capsules Iperespresso Amici (Fig. 6), et peut préparer un ou deux cafés simultanément, étant munie de deux groupes complètement indépendants.

S'assurer que le réservoir est rempli d'eau fraîche. Ne pas utiliser d'eau distillée ou déminéralisée pour préparer le café.

Vérifier que les voyants (F et H) sont allumés (Fig. 5).

Détacher le porte-capsules (S), y introduire une capsule (Fig. 7) et le replacer en le tournant à droite jusqu'à ce qu'il s'arrête (Fig. 8).

La machine est équipée de 2 supports à tasses (Fig. 11) ; ils peuvent être retirés selon les exigences de l'utilisateur.

La machine peut fournir deux volumes de café différents, pré-réglés à deux volumes de café espresso pour chaque groupe de distribution de café.

- En actionnant l'interrupteur de distribution (B ou D) (Fig. 9) **vers le bas** pendant moins de 3 secondes, on choisit la préparation d'un **espresso normal** (mode de distribution automatique).
- En actionnant l'interrupteur de distribution (B ou D) (Fig. 10) **vers le haut** pendant moins de 3 secondes, on choisit la préparation d'un **espresso allongé** (mode de distribution automatique).

NOTE : pour distribuer un espresso ou un café serré, utiliser les capsules appropriées ; pour un café allongé il faut laisser les réglages des volumes inchangés et utiliser les capsules spécialement prévues pour ce type de café. (Fig. 12) Pour celui-ci, retirer le support (Fig. 11).

Il est toujours possible d'interrompre la distribution en cours afin d'obtenir un café de volume inférieur à celui programmé, en appuyant sur l'interrupteur dans la même direction (mode d'arrêt manuel).

Il est également possible de modifier les volumes mémorisés. En maintenant l'interrupteur activé pendant plus de 12 secondes pendant la distribution, la machine se met en mode programmation. Le volume distribué au moment du relâchement de l'interrupteur sera ainsi mémorisé pour les distributions suivantes.

On peut donc mémoriser jusqu'à 4 volumes différents (2 pour chaque groupe café).

Une fois la distribution terminée, détacher le porte-capsules et le retourner afin d'éjecter la capsule utilisée.

Pour préparer d'autres cafés, répéter cette séquence depuis le début.

NOTE : la machine interrompt automatiquement la distribution si elle se prolonge au-delà d'une minute environ ; quand c'est le cas, cette interruption est signalée par le clignotement lent du voyant (F ou H). La remise en marche de l'appareil nécessite alors de l'éteindre puis de le rallumer en utilisant l'interrupteur général (A).

DISTRIBUTION DE VAPEUR ET PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT (uniquement pour les modèles prévus à cet effet)

La machine est équipée d'une buse de distribution de la vapeur (P) et d'un interrupteur dédié (C) pour gérer son fonctionnement. Lorsque le voyant (G) est allumé, la machine est prête à distribuer de la vapeur (Fig. 13).

Afin d'obtenir la mousse de lait nécessaire à la préparation du cappuccino, verser du lait froid (on recommande d'utiliser du lait entier pour des meilleurs résultats) dans un récipient métallique et suivre les instructions ci-dessous :

- Vérifier que le voyant (G) est allumé ; pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13), évacuer l'eau restante par la buse vapeur jusqu'à obtenir de la vapeur et l'arrêter en appuyant à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13).
- Plonger la buse de vapeur (P) dans le récipient du lait et pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13).
- Une fois le volume de mousse désiré atteint, pousser à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) pour arrêter la distribution de vapeur.
- Verser la mousse et le lait dans la tasse contenant le café.

IMPORTANT. Il est recommandé, après chaque préparation, de nettoyer soigneusement les résidus de lait sur la buse de vapeur (P), tout en prenant soin d'éviter le contact direct avec les doigts (Fig. 14) ; une brève distribution de vapeur permettra d'éliminer les résidus de lait dans les trous de l'embout de la buse de vapeur.

La machine est munie d'un dispositif de protection qui entre en fonction automatiquement après 1 minute de distribution ininterrompue de vapeur en arrêtant la distribution.

ATTENTION : le contact avec la buse de vapeur (P) peut provoquer des brûlures graves. Ne pas laisser déborder le lait ou l'eau bouillants afin d'éviter des brûlures aux mains.

PRÉPARATION D'EAU CHAUDE

La machine prête à la distribution de vapeur, remplir un récipient en métal contenant la quantité d'eau que l'on désire chauffer, plonger la buse de vapeur (P) dans le récipient et pousser l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) ; la vapeur chauffera l'eau.

Une fois la température d'eau désirée atteinte, pousser à nouveau l'interrupteur vers le bas (Fig. 13) pour arrêter la distribution de vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir un fonctionnement optimal et un café de qualité élevée, il est recommandé de procéder régulièrement et scrupuleusement au nettoyage de la machine.

Ces opérations sont à effectuer sur l'appareil froid et débranché :

- nettoyage du réservoir à eau (Q) et du couvercle (L) (Fig. 18) ;
- lavage des porte-capsules à l'eau courante (Fig. 16) ;
- nettoyage du bac récolte-gouttes (Y) (Fig. 17) ;
- nettoyage de la grille du récolte-gouttes (N) ;
- nettoyage de la buse de vapeur (P) et de ses trous de sortie ; pour faciliter le nettoyage, il est possible de dévisser l'embout de distribution (O) du tuyau en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 15).

Important : veiller à ne laisser aucun dépôt de lait à l'intérieur ou à l'extérieur de la buse ni de ses trous de distribution.

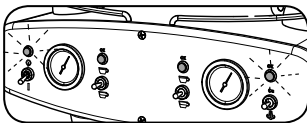
Ne pas laver le réservoir à eau (Q) ni le bac récolte-gouttes (Y) au lave-vaisselle. Extraire délicatement et vider le bac récolte-gouttes (Y) lorsque son indicateur de remplissage (X) commence à apparaître au niveau de la grille du récolte-gouttes (N).

DÉTARTRAGE/RINÇAGE

La nécessité de détartrer l'appareil dépend des caractéristiques de l'eau utilisée, de la durée d'utilisation et du nombre de cafés préparés.

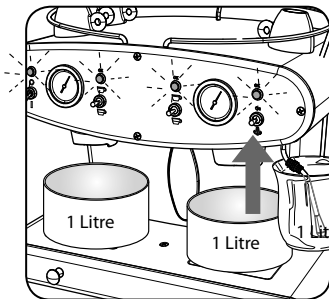
La machine est équipée d'un programme automatique permettant d'optimiser le nettoyage et d'enlever les résidus de calcaire internes.

ATTENTION : si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, le bon fonctionnement de l'appareil peut être compromis et une intervention du Centre d'assistance technique peut s'avérer indispensable.



La machine prévient l'utilisateur lorsque le cycle de détartrage s'impose : dans ce cas, les voyants (E) et (G) clignotent doucement. La machine continue à fonctionner. Après un certain nombre de cycles préétablis, la machine bloque la possibilité de distribuer de la vapeur. Il est maintenant obligatoire d'effectuer le cycle de détartrage. Il est quand même possible de distribuer des cafés.

IMPORTANT : La procédure de détartrage sera effectuée en même temps sur les groupes café et sur la buse de vapeur.



PRÉPARATION

IMPORTANT : introduire dans le réservoir 2 sachets de détartrant dilués dans 3 litres d'eau.

Mettre en marche la machine.

Attendre l'allumage des voyants des deux groupes café (F et H) et du voyant de la vapeur (G).

Placer sous la buse de vapeur (O) un récipient pouvant contenir 1 litre au moins.

Placer un récipient pouvant contenir 1 litre au moins sous chaque groupe (L-T).

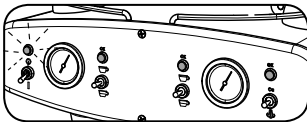
SÉLECTION PROCÉDURE

Sélectionner le cycle de détartrage, maintenir l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant 8 secondes.

Dès que l'interrupteur vapeur (C) est relâché, le clignotement de tous les voyants indique que le cycle de détartrage a été sélectionné.

Attention : après la sélection, on dispose de 15 secondes pour démarrer le cycle. Si plus de 15 secondes s'écoulent après la Sélection du cycle de détartrage, la machine quitte ce mode pour revenir à l'état de veille.

ACTIVATION PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE



Activer le cycle de détartrage, pousser à nouveau l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant moins de 2 secondes ; les voyants (E) et (G) clignotent rapidement pendant tout le détartrage. Pendant cette phase, la machine distribue le détartrant automatiquement par intervalles préétablis gérés en automatique.

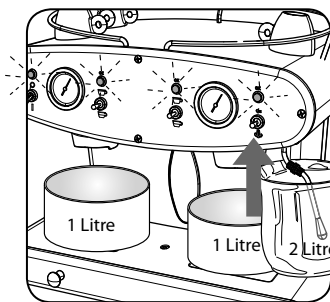
À la fin du cycle de détartrage, le voyant ON/OFF (E) est le seul qui clignote pour signaler la nécessité de passer au cycle de rinçage décrit plus bas pour terminer l'activité.

Vider tous les récipients remplis de solution détartrante.

FRANÇAIS

CONCLUSION PAR LA PHASE DE RINÇAGE

Une fois complétés les cycles de détartrage des groupes café et vapeur, vider le réservoir, le rincer soigneusement à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche.



Placer sous la buse de vapeur (O) un récipient pouvant contenir 2 litres au moins.

Placer un récipient pouvant contenir 1 litre au moins sous chaque groupe (L-T).

En poussant l'interrupteur vapeur (C) vers le haut pendant moins de 2 secondes, on lance le cycle de rinçage ; tous les voyants clignotent rapidement. Ce cycle est effectué en distribuant de l'eau par intervalles prééglés et gérés automatiquement.

Une fois le rinçage terminé, vider les récipients ; la machine retourne en mode de fonctionnement normal.

- **Ne pas boire le liquide distribué pendant le détartrage ; la machine ne peut être utilisée pour distribuer du café qu'une fois le processus de détartrage terminé. On recommande d'utiliser un produit spécial pour le détartrage. Si les procédures de détartrage ne sont pas suivies, le calcaire pourra provoquer l'encombrement du circuit hydraulique, entraînant une baisse des performances voire un blocage complet de l'appareil.**
- **En cas de coupure de courant, attendre le rétablissement de l'alimentation électrique, le voyant vapeur (G) indique le besoin de compléter le cycle de détartrage/rinçage, en clignotant rapidement 10 fois à intervalles de 5 secondes. Pour compléter le cycle, pousser à nouveau l'interrupteur vapeur (C) vers le haut.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure externe : acier inoxydable

3 Thermoblocages (aluminium et acier inoxydable) indépendants

3 pompes d'une pression nominale de 15 bars (1,5 Mpa) Tension : 230 V, 50 Hz (EU)

Puissance : 2 400 W (EU)

Capacité du réservoir : 5 litres

Poids : 22 kg

Dimensions : largeur 46 - hauteur 39 - profondeur 36 cm

Niveau de pression sonore pondérée « A » = 72 dB, incertitude 2,5 dB.

Capacité du bac récolte-gouttes : 1 litre (100 distributions environ). Contrôle électronique de la température.

Distribution de vapeur.

Partie supérieure chauffante avec fonction chauffe-tasses, permettant de garder les tasses à la température idéale. Possibilité de programmer plusieurs types de volumes de distribution (2 par groupe).

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou améliorations sans préavis.

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas :

1. les dommages occasionnés par l'absence de détartrage ou d'entretien régulier comme prescrit dans ce manuel
2. les dommages imputables à un usage inapproprié ou à une installation non conforme aux prescriptions du fabricant contenues dans ce manuel
3. les marques externes survenues lors d'un usage normal de l'appareil (éraflures, bosses, etc.)
4. les dommages dus à un transport hors de l'emballage d'origine
5. les dommages concernant la boisson qui ne seraient pas dus au fonctionnement de l'appareil.

La garantie est annulée dans les cas suivants :

1. utilisation de pièces de rechanges non originales
2. intervention d'un technicien ou d'un centre d'assistance non approuvé par le fabricant.

FRANÇAIS

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈME	SOLUTION	SI LE PROBLÈME
Clignotement très rapide du voyant café (F) ou (H).	Effectuer les opérations suivantes : - éteindre la machine ; - si nécessaire, remplir le réservoir ; - rallumer l'appareil et attendre l'allumage du voyant BLEU (F ou H). En cas de persistance du signal lumineux rapide, répéter l'opération précédente deux fois. Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction (café et vapeur) de la machine.	Contacter l'assistance technique
Clignotement très rapide du voyant vapeur (G).	Effectuer les opérations suivantes : - éteindre la machine ; - si nécessaire, remplir le réservoir ; - mettre l'appareil en marche et attendre l'allumage de tous les voyants ; - placer un récipient sous la buse de vapeur et pousser l'interrupteur vapeur vers le bas (C) ; - pousser à nouveau vers le bas l'interrupteur (C) ; Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes café de la machine.	
La machine interrompt la distribution de café.	Il n'y a plus d'eau dans le réservoir : - remplir le réservoir à eau ; - retirer le porte-capsule du groupe ; - actionner un des interrupteurs de distribution au choix, jusqu'à ce que l'eau s'écoule. Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction de la machine.	
En poussant l'interrupteur (C) vers le bas, la machine ne distribue pas de vapeur	Vérifier que : - le réservoir contient de l'eau ; - le voyant (G) est allumé ; - distribuer de la vapeur.	
De l'eau s'écoule de la machine.	- éteindre la machine ; - débrancher la fiche du réseau électrique.	
De l'eau s'écoule du groupe café pendant la distribution.	- Vérifier que le porte-filtre et la capsule sont bien insérés. - Essayer à nouveau en chargeant une nouvelle capsule dans le groupe.	
Le voyant (E) ne s'allume pas à la mise en marche de la machine.	Contrôler l'état des interrupteurs de protection du réseau électrique. Vérifier que la machine est bien branchée. Rebrancher la fiche de l'appareil sur une prise électrique.	
La DEL (F/G/H) ne s'allume plus et le groupe ne fonctionne pas.	Il est toujours possible d'utiliser les autres groupes de fonction de la machine.	

RECOMMANDATIONS

- Pour obtenir des espressos de qualité optimale, veiller à :
- réchauffer les tasses avant l'utilisation (à l'aide du chauffe-tasses ou d'eau chaude)
 - ne préparer le café que lorsque les voyants (F et H) sont allumés
 - afin de maintenir la machine dans des conditions d'utilisation optimales, distribuer une petite quantité d'eau au début et après son utilisation
 - mettre la machine en marche au moins 20 minutes avant l'utilisation
 - changer l'eau du réservoir au moins 2 fois par semaine.
- Il est par ailleurs recommandé d'utiliser de l'eau à faible teneur en calcaire, afin de réduire les dépôts à l'intérieur de l'appareil.

DEUTSCH

“IPERESPRESSO”-KAPSELN

Die Espressomaschine FrancisFrancis for Amici X2.1 darf nur mit Amici Iperespresso-Kapseln verwendet werden.

Das System ist einfach und praktisch und bietet folgende Vorteile:

- die Garantie eines Amici-Espressos;
- eine dichte Crema, die sich über 15 Minuten lang hält;
- kein Kontakt zwischen Maschine und dem gebrühtem Kaffee;
- mehr Maschinensauberkeit und -hygiene;
- reduzierte Maschinenpflege.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind immer folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Diese Maschine wurde für die "Espressozubereitung" und zum "Erwärmen von Getränken" hergestellt: Achten Sie darauf, sich nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf bzw. sich durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zu verbrennen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder unvernünftigen Gebrauch verursacht werden.
- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sollte man sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.
- Das Gerät niemals in Räumen aufstellen, in denen die Temperatur auf 0°C oder noch tiefer sinken (das Gerät kann durch das Gefrieren des Wassers beschädigt werden) oder auf über 40°C steigen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die eine Mindestleistung von **16A** bei einer Versorgung mit **230VAC** und eine vorschriftsgemäße Erdung hat.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch die nicht vorhandene Erdung der Anlage bzw. deren Nichtkonformität mit den geltenden gesetzlichen Vorschriften verursacht werden sollten.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, diese durch eine geeignete Steckdose vom Kundendienst auswechseln lassen.
- Zur Vermeidung von Personen- oder Geräteschäden darf das Stromkabel nicht in gefährlichen Bereichen hängen bzw. liegen.

Das Gerät muss:

- in einem Raum installiert werden, indem die Benutzung und Wartung nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden kann,
- auf einer ebenen Arbeitsfläche, in belüfteten Bereichen und entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken aufgestellt werden.
- Das Gerät auf keinen Fall:
 - draußen verwenden,
 - auf Elektro- oder Gasherde oder in den heißen Ofen stellen,
 - benutzen, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät Betriebsstörungen aufweist bzw. irgendwie beschädigt wurde. Das Gerät für die notwendigen Kontrollen zum nächsten autorisierten Vertragshändler bringen,
 - in Bereichen aufstellen, indem fließendes Wasser verwendet werden könnte.
- Nie die heißen Flächen berühren.
- Die Benutzung von nicht vom Hersteller genehmigten Zubehör kann zu Brand, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen das Gerät abschalten und selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Bei Nichtbeachtung der oben erwähnten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.
- Zum Schutz vor Brand, Stromschlägen oder Verletzungen das Kabel, den Stecker oder die Maschine weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Vor dem Herausziehen des Netzsteckers sich vergewissern, dass der Hauptschalter (A) ausgeschaltet ist bzw. oben steht.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen wenn:
 - die Maschine nicht benutzt wird
 - die Maschine gereinigt wird
 - der Wassertank aufgefüllt wird
- Erst das Gerät abkühlen lassen, bevor Zubehörteile entfernt oder montiert werden und bevor die Maschine gereinigt wird.
- Das Gerät niemals unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben.

Die Maschine verfügt über eine beheizte Decke, die als Tassenwärmeplatte fungiert, mit der die Espressotassen ihre ideale Temperatur behalten.

ACHTUNG: Beheizte Decke mit Tassenwärmfunktion (**Abb. 1**).

- DIE TASSENWÄRMEPLATTE KANN SEHR HEISS WERDEN.
- NICHT MIT DER NACKTEN HAUT MIT DER TASSENWÄRMEPLATTE IN BERÜHRUNG KOMMEN.
- DIE MASCHINE BZW. DIE TASSENWÄRMEPLATTE NICHT MIT GESCHIRRTÜCHERN O. Ä. ABDECKEN.

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN.

INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Die Maschineninstallationshinweise lesen, die dieser Bedienungsanleitung beigelegt sind.

EINSCHALTEN

Überprüfen, dass sich Wasser im Wassertank befindet. Zum Füllen des Wassertanks, diesen herausnehmen und Wasser in den entsprechenden Einlauf gießen (Abb.2). Die Maschine ans Stromnetz anschließen. Den Wassertank wieder in seinen Sitz einfügen und dabei darauf achten, dass der Wasserschlauch keine Verengungen aufweist. Die Maschine einschalten, indem der Hauptschalter (A) nach unten gedrückt wird (Abb.3). Die rote Kontrollleuchte (E) leuchtet auf, während die Kontrollleuchten (F-H-G) zu blinken beginnen. Der Tassenwärmer beginnt, die Decke der Maschine zu erwärmen; nach 15 Minuten erreicht der Tassenwärmer die normale Betriebstemperatur.

Hinweis: Damit die Tassen auch warm sind, sollte die Maschine mindestens 30 Minuten vor der Espressozubereitung eingeschaltet werden. Zur Optimierung des Vorgangs, ist es ratsam maximal 25 Tassen/kleine Tassen zu verstauen.

Die Zeiger der Thermometer (K-M) (Abb.4) beginnen zu steigen, bis die richtige Betriebstemperatur erreicht wird, was durch das Aufleuchten der Kontrollleuchten (F-H-G) signalisiert wird (Abb.5). Falls die Kontrollleuchten nicht aufleuchten sollten, bitte im Kapitel PROBLEME UND LÖSUNGEN nachlesen.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren Betriebspause wird empfohlen, die Kapselhalterungen herauszunehmen und einige Tassen Wasser in einen Behälter durchlaufen zu lassen, indem die Schalter (B und D) nach unten oder nach oben (Abb. 9/10) gedrückt werden.

KAFFEEZUBEREITUNG

Die Espressomaschine X2.1 wurde für den ausschließlichen Gebrauch von Amici Iperespresso-Kapseln (Abb.6) entwickelt und kann gleichzeitig einen oder zwei Espresso brühen, da sie mit zwei vollkommen voneinander unabhängigen Brühgruppen ausgestattet ist.

Vergewissern Sie sich, dass sich frisches Wasser im Wassertank befindet. Weder destilliertes noch entmineralisiertes Wasser für die Kaffeezubereitung verwenden.

Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchten (F und H) aufleuchten (Abb.5).

Die Kapselhalterung (S) herausnehmen, eine Kapsel in die Halterung setzen (Abb.7) und diese wieder einsetzen indem sie bis zum Anschlag nach rechts gedreht wird (Abb. 8).

Die Maschine ist mit zwei Tassenhalterungen ausgestattet (Abb.11); diese können je nach den Bedürfnissen des Benutzers entfernt werden.

Die Maschine bietet die Wahl zwischen zwei Kaffeemengen und hat für jede Brühgruppe zwei vorprogrammierte Espressomengen.

- Wenn der Brühgruppenschalter (B oder D) weniger als 3 Sekunden lang **nach unten** gestellt wird (Abb.9), wird die Zubereitung eines **normalen Espressos** gewählt (automatische Zubereitung).
- Wenn der Brühgruppenschalter (B oder D) weniger als 3 Sekunden lang **nach oben** gestellt wird (Abb.10), wird die Zubereitung eines **verlängerten Espressos** gewählt (automatische Zubereitung).

HINWEIS: Für die Zubereitung eines normalen oder "ristretto" (mit sehr wenig Wasser zubereitet) Kaffees sind die dafür vorgesehenen Kapseln zu verwenden. Für einen verlängerten Kaffee müssen die vorprogrammierten Mengen nicht geändert und die speziell für die Zubereitung dieses Kaffees dafür vorgesehenen Kapsel verwendet werden (Abb. 12). Für diesen Kaffeetyp muss die Halterung entfernt werden (Abb. 11).

Wenn eine geringere als die programmierte Kaffeemenge gewünscht wird, kann diese während der Zubereitung jederzeit unterbrochen werden, indem der Schalter in dieselbe Richtung gestellt wird (Stopp im Handbetrieb).

Die gespeicherten Kaffeemengen können geändert werden. Wenn der Schalter während der Ausgabe länger als 12 Sekunden betätigt wird, schaltet die Maschine auf Programmierung. Die beim Loslassen des Schalters zubereitete Menge wird für die folgenden Zubereitungen gespeichert.

Es ist also möglich, vier verschiedene Kaffeemengen zu speichern (jeweils 2 pro Brühgruppe).

Nach der Zubereitung die Kapselhalterung herausnehmen und durch Umdrehen der Halterung die gebrauchte Kapsel entfernen.

Für die Zubereitung eines neuen Kaffees die einzelnen Schritte wiederholen.

HINWEIS: Die Maschine unterbricht die Ausgabe automatisch, falls diese länger als etwa eine Minute dauert. In diesem Fall signalisiert die Maschine durch ein langsames Blinken der Kontrollleuchte (F oder H) die erfolgte Unterbrechung. Um den Betrieb wieder herzustellen reicht es aus, die Maschine durch den Hauptschalter (A) aus- und wieder einzuschalten.

DAMPFERZEUGUNG UND MILCHAUFSCÄUMUNG (nur für vorgesehene Modelle)

Die Maschine ist für den Betrieb mit einem Dampfrohr (P) und einem entsprechenden Schalter (C) ausgestattet. Wenn die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet, ist die Maschine für die Dampferzeugung bereit (Abb.13).

Zum Aufschäumen der notwendigen Milch für die Zubereitung eines Cappuccinos ist kalte Milch (für beste Ergebnisse wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen) in einen Metallbehälter zu gießen und dann die folgenden Schritte befolgen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet. Den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13), das restliche Wasser aus der Dampfdüse ablassen bis Dampf erzeugt wird. Den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.
- Das Dampfrohr (P) in den Milchbehälter tauchen und den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13).
- Wenn die gewünschte Schaummenge erreicht ist, den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.
- Den Schaum und die Milch in die Tasse mit Kaffee gießen.

WICHTIG. Es wird empfohlen, das Dampfrohr (P) nach jedem Gebrauch sorgfältig von allen Milchresten zu befreien und dabei direkten Kontakt mit den Händen zu vermeiden (Abb. 14). Durch eine kurze Dampferzeugung können die Milchrückstände aus den Löchern der Dampfdüse entfernt werden.

Die Maschine ist mit einer Schutzvorrichtung ausgestattet, die nach zehn Minuten kontinuierlicher Dampferzeugung automatisch aktiviert wird , um die Dampferzeugung zu stoppen.

ACHTUNG: Beim Berühren des Dampfrohrs (P) besteht schwere Verbrennungsgefahr. Die kochende Milch oder das kochende Wasser nicht überlaufen lassen, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.

DEUTSCH

HEISSWASSERZUBEREITUNG

Mit der für die Dampferzeugung bereiten Maschine einen Metallbehälter mit der zu erwärmenden Wassermenge füllen, das Dampfrohr (P) in den Behälter tauchen und den Dampfschalter nach unten drücken (Abb. 13). Der Dampf erwärmt das Wasser.

Nach Erreichen der gewünschten Wassertemperatur den Dampfschalter erneut nach unten drücken (Abb.13), um die Dampferzeugung zu beenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Für einen einwandfreien Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard der Getränke wird empfohlen, die Maschine regelmäßig und sorgfältig zu reinigen.

Folgende Schritte sind auszuführen, wenn die Maschine kalt und nicht ans Stromnetz angeschlossen ist:

- Reinigung des Wassertanks (Q) und des Deckels (L) (Abb. 18)
- Reinigung der Kapselhalterungen unter fließendem Wasser (Abb. 16)
- Reinigung der Auffangschale (Y) (Abb. 17)
- Reinigung des Abtropfgitters (N)
- Reinigung des Dampfrohres (P) und der Dampfaustrittslöcher. Zur Erleichterung der Reinigung der Dampfdüse (O) kann diese abgenommen werden, indem sie gegen den Uhrzeigersinn vom Rohr abgeschraubt wird (Abb. 15).

Wichtig: Denken Sie immer daran, das Dampfrohr sowohl von außen als auch innerhalb der Löcher frei von Milchrückständen zu halten.

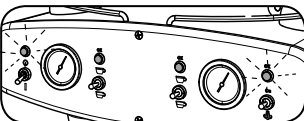
Den Wassertank (Q) und die Auffangschale (Y) nicht in der Geschirrspülmaschine waschen. Die Auffangschale (Y) vorsichtig herausziehen und leeren wenn die Füllstandanzeige (X) aus dem Loch am Abtropfgitter (N) zu ragen beginnt.

ENTKALKUNG/SPÜLUNG

Wie oft die Maschine entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte, den Betriebsstunden der Maschine und der Anzahl der zubereiteten Kaffees ab.

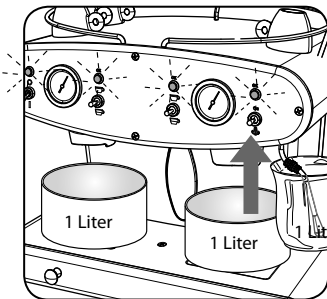
Die Maschine ist mit einem automatischen Programm ausgestattet, dass die Reinigung optimiert und Kalkrückstände im Inneren entfernt.

ACHTUNG: Wird die Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt, kann der Maschinenbetrieb beeinträchtigt werden und ein Eingriff seitens des technischen Kundendienstes ist dann erforderlich.



Das langsame Blinken der Kontrollleuchten (E) und (G) signalisiert dem Benutzer, dass die Maschine entkalkt werden muss. Die Maschine bleibt in Betrieb. Die Dampferzeugung wird nach Erreichen der vorprogrammierten Zyklusanzahl automatisch abgeschaltet. Der Entkalkungsvorgang muss jetzt durchgeführt werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, weiter Kaffee vorzubereiten.

WICHTIG: Der Entkalkungsvorgang wird gleichzeitig auf beiden Brühgruppen und auf dem Dampferzeuger durchgeführt.



VORBEREITUNG

WICHTIG: Den Inhalt von 2 Tüten Entkalker in 3 Liter Wasser im Wassertank auflösen.

Die Maschine einschalten.

Warten, bis die Kontrollleuchten der zwei Brühgruppen (F und H) und der Dampf-Kontrollleuchte (G) aufleuchten.

Unter das Dampfrohr (O) einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter stellen.

Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter jede Brühgruppe (L-T) stellen.

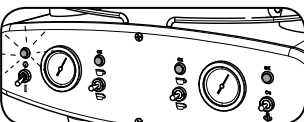
AUSWAHL DES ENTKALKUNGSVORGANGS

Zur Auswahl des Entkalkungszyklusses den Dampfschalter (C) 8 Sekunden lang nach oben gedrückt halten.

Beim Loslassen des Dampfschalters (C) wird die erfolgte Zyklusauswahl signalisiert, indem alle Kontrollleuchten aufblinken.

Achtung: Der Entkalkungsvorgang muss innerhalb von 15 Sekunden nach der Auswahl gestartet werden. Falls nach der Auswahl mehr als 15 Sekunden verstreichen, verlässt die Maschine den Entkalkungsvorgang und kehrt in den Wartezustand zurück.

STARTEN DES ENTKALKUNGSVORGANGS



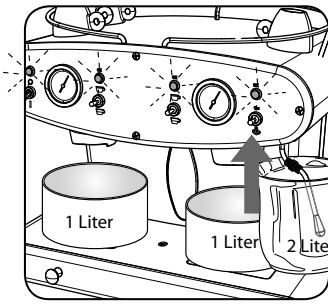
Den Zyklus starten. Denselben Dampfschalter (C) erneut für nicht mehr als 2 Sekunden nach oben drücken. Während der gesamten Entkalkungsdauer werden die Kontrollleuchten (E) und (G) schnell blinken. In dieser Phase beginnt die Maschine automatisch mit dem Ausfluss des Entkalkers. Der Ausfluss erfolgt in voreingestellten Intervallen und wird selbstständig durchgeführt.

Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs blinkt nur die Kontrollleuchte ON/OFF (E), um zu signalisieren, dass der Vorgang mit der im Folgenden beschriebenen Spülung abzuschließen ist.

Die mit der Entkalkungsklösung gefüllten Behälter leeren.

ABSCHLUSS UND SPÜLUNG

Nach Beendigung der Entkalkungszyklen der Brüh- und Dampfgruppen den Wassertank leeren, sorgfältig unter fließendem Wasser ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.



Unter dem Dampfrohr (0) einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern stellen.

Einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 1 Liter unter jede Brühgruppe (L-T) stellen.

Nachdem der Dampfschalter (C) weniger als 2 Sekunden lang nach oben gedrückt wird, startet der Spülvorgang. Alle vorhandenen Kontrollleuchten blinken schnell. Der Wasserausfluss erfolgt in voreingestellten Intervallen und wird selbstständig durchgeführt.

Nach Beendigung des Spülvorgangs die Behälter leeren. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.

ACHTUNG:

- Die während des Entkalkungsvorgangs gewonnene Flüssigkeit nicht trinken. Das Gerät kann erst wieder für die Kaffeeausgabe verwendet werden, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Es wird empfohlen, nur geeignete Entkalker zu benutzen. Wenn der Entkalkungsvorgang nicht durchgeführt wird, können die im Gerät zurückgebliebenen Kalkrückstände Verstopfungen verursachen, mit folgendem Leistungsabfall und eventueller Blockierung der Maschine.
- Bei Stromausfall signalisiert die Dampf-Kontrollleuchte (G) bei der Wiederherstellung der Stromversorgung über ein zehnmaliges schnelles Blinken, in einem Abstand von 5 Sekunden Pause, die Notwendigkeit, den Entkalkungs- Spülzyklus abzuschließen. Denselben Dampfschalter (C) erneut nach oben drücken, um ihn erneut zu starten.

TECHNISCHE DATEN

Gehäusematerial: Edelstahl

3 unabhängige Thermoblöcke (Aluminium und Edelstahl)

3 Pumpen mit 15 bar Nenndruck (1,5 MPa)

Spannung: 230 V, 50 Hz (EU)

Leistung: 2400 W (EU)

Wassertank: 5 Liter

Gewicht: 22 kg

Abmessungen: Breite 46 - Höhe 39 - Tiefe 36 cm

A-bewerteter Schalldruckpegel = 72 dB, Unsicherheit 2,5 dB.

Füllmenge der Auffangschale: 1 Liter (etwa 100 Ausgaben)

Elektronische Temperaturkontrolle

Dampffunktion

Decke mit Tassenwärmerfunktion, mit der die Espressotassen ihre ideale Temperatur behalten.

Programmierung von verschiedenen Zubereitungsmengen (2 pro Gruppe).

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen am Gerät vorzunehmen.

GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN

Es besteht kein Garantieanspruch bei:

1. Schäden durch nicht erfolgte Entkalkung oder durch nicht ordnungsgemäße Pflege, so wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
2. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder nicht vorschriftsgemäße Installation der Maschine, so wie vom Hersteller in dieser Bedienungsanleitung angegeben.
3. Gehäusedefekte oder Schönheitsmängel, die durch den Gebrauch der Maschine entstehen (Kratzer, Beulen, usw.).
4. Schäden durch den Transport ohne Originalverpackung.
5. Mängel am Getränk, die nicht direkt auf die Funktionsfähigkeit der Maschine zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch entfällt:

1. Bei Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.
2. Bei Eingriffen von nicht vom Hersteller zugelassenen Technikern oder Kundendienststellen.

DEUTSCH

PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEM	LÖSUNG	PROBLEM HÄLT AN
Schnelles blinken der Kaffee-Kontrollleuchte (F) oder (H).	Folgende Schritte ausführen: - die Maschine ausschalten - den Wassertank auffüllen, falls erforderlich - die Maschine einschalten und abwarten, bis die BLAUE Kontrollleuchte (F oder H) aufleuchtet. Bei wiederholtem schnellem Blinken die oben beschriebenen Schritte zweimal wiederholen. Die funktionsfähigen Gruppen (Brüh- und Dampfgruppe) der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	Sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen
Schnelles blinken der Dampf-Kontrollleuchte (G).	Folgende Schritte ausführen: - die Maschine ausschalten - den Wassertank auffüllen, falls erforderlich - die Maschine einschalten und abwarten, bis alle Kontrollleuchten aufleuchten - einen Behälter unter das Dampfrohr stellen und den Dampfschalter (C) nach unten drücken - den Schalter (C) erneut nach unten drücken Die Brühgruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	
Die Maschine unterbricht die Kaffeezubereitung	Es fehlt Wasser im Wassertank: - den Wassertank auffüllen - die Kapselhalterung aus der Brühgruppe nehmen - einen Brühgruppenschalter einschalten, bis Wasser austritt Die funktionsfähigen Gruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	
Der Schalter (C) wird nach unten gedrückt und die Maschine erzeugt keinen Dampf	Überprüfen ob: - sich Wasser im Wassertank befindet - die Kontrollleuchte (G) aufleuchtet - Dampf erzeugen	
Wasser tritt aus der Maschine aus	- die Maschine ausschalten - den Stecker aus der Steckdose ziehen	
Wasser tritt während der Ausgabe aus der Brühgruppe aus	- den korrekten Einsatz der Filterhalterung und der Kapsel überprüfen - erneut eine Kapsel in die Brühgruppe einsetzen	
Beim Einschalten der Maschine leuchtet die Kontrollleuchte (E) nicht auf	Den Zustand der Sicherungen des Stromnetzes überprüfen. Überprüfen, dass das Stromkabel an die Maschine angeschlossen ist. Das Kabel wieder ans Stromnetz anschließen	
Die LED-Leuchte (F/G/H) leuchtet nicht mehr auf und die Gruppe funktioniert nicht	Die funktionsfähigen Gruppen der Maschine können jederzeit weiter verwendet werden.	

HINWEISE

- Um einen hochwertigen Espresso zu brühen, immer an Folgendes denken:
- die Tassen vor Gebrauch (auf dem Tassenwärmer oder mit warmem Wasser) erwärmen
 - den Espresso erst zubereiten, wenn die Kontrollleuchten (F e H) aufleuchten
 - damit die Maschine immer optimal betriebsbereit ist, vor und nach dem Gebrauch eine kleine Wassermenge durchlaufen lassen
 - die Maschine mindestens 20 Minuten vor Gebrauch einschalten
 - das Wasser im Wassertank mindestens zweimal pro Woche austauschen
- Außerdem wird empfohlen, kalkarmes Wasser zu verwenden, um die Kalkablagerungen in der Maschine zu reduzieren.

"IPERESPRESSO" CAPSULES

The Francis Francis for Amici X2.1 espresso machine must only be used with the "Iperespresso" Amici capsules.

The system is easy and practical to use and offers the following advantages:

- the assurance of an Amici espresso;
- a dense crema that lasts for over 15 minutes;
- no contact between the appliance and the coffee extracted;
- increased cleanliness and hygiene of the appliance;
- reduced maintenance of the appliance.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Read the instructions carefully.

When using electrical appliances, always observe the following safety measures:

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine. Prevent children from playing with the machine.
 - This machine is designed "to brew espresso" and "to heat up beverages": Pay attention not to scald yourself with jets of hot water or steam or through improper use of the machine.
 - Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or unreasonable use.
 - After removing the packing make sure that the appliance is undamaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact a qualified technician.
 - Never install the appliance in a room in which the temperature can reach or drop below **0°C (32°F)** (if the water freezes, the appliance can be damaged) or which can exceed **40°C (104°F)**.
 - Check that mains voltage corresponds to that indicated on data plate of the appliance. Connect the appliance only to a outlet with a minimum capacity of **16A** powered at **230Vac** and that is grounded and complies with the regulations.
 - The manufacturer cannot be held responsible for any accidents caused by the failure to observe or non-conformity to the current legislation as regards the ground-ing system.
 - In case of incompatibility between the socket and the appliance's plug, have the plug replaced with another one of a suitable type by an authorised service centre.
 - To prevent damages to the appliance or to persons do not place the power cord in dangerous areas.
 - The appliance should be installed:
 - in a place where the appliance can only be used and serviced by trained personnel.
 - on a flat surface, in a ventilated room and away from water taps and sinks.
 - It is forbidden to install / use the appliance:
 - outdoors.
 - on electric or gas stoves, or inside a hot oven.
 - if the power cord or the plug are damaged, if the appliance shows signs of malfunctioning or is damaged. Return the appliance to the closest authorised dis-tributor for the due checks.
 - in areas in which jets of water might be used.
 - Never touch a hot surface.
 - The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause fire, electric shocks or injuries to persons.
 - In case of failure or malfunctioning of the appliance, switch it off and do not tamper with it. All repairs that may be required must be carried out by a Technical Service Centre authorized by the manufacturer. Failure to respect what is mentioned above may compromise the safety of the appliance.
 - In order to safeguard yourself from fire, electric shocks or injury, never immerse the power cord, the plug or the machine in water or in any other liquid.
 - Before removing the plug from the socket, make sure that the main switch (A) is off (in the up position).
 - Remove the plug from the wall socket when:
 - the appliance is not being used;
 - it is being cleaned;
 - the water tank is being filled.
 - Allow the appliance to cool before adding or removing any accessories and before cleaning.
 - The appliance must never be washed with jets of water.
 - Never immerse the appliance in water or place it in a dishwasher.
 - The machine is fitted with a heated top that functions as a cup warmer to keep the cups at the perfect temperature.
- WARNING:** heated top that functions as cup warmer (**Fig. 1**).
- THE CUP WARMING SURFACE CAN REACH HIGH TEMPERATURES.
 - DO NOT TOUCH THE CUP WARMING SURFACE WITH ANY PART OF YOUR BODY.
 - DO NOT COVER THE MACHINE OR THE CUP WARMING SURFACE WITH TOWELS OR ANY OTHER COVERING ITEMS.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.

ENGLISH

INSTALLATION AND START UP OF THE APPLIANCE

Consult the installation procedures for the appliance enclosed with the present manual.

SWITCHING ON

Check that there is water in the tank. To fill in the water tank, take it out and pour water into the appropriate opening (Fig.2).

Plug in the machine. Put the tank back in its seat making sure that the water suction tube is not kinked.

Switch on the appliance by moving the main switch (A) downwards (Fig.3). The red light (E) turns on and the lights (F H G) start blinking. The cup warming surface will start warming up and after 15 minutes it reaches the normal working temperature.

Note: in order to be able to use hot cups, it is recommended to switch on the machine at least 30 minutes before starting brewing coffee. To optimise the operation of the machine it is recommended to use a maximum of 25 cups.

The needles of the thermometers (K-M) (Fig.4) start to rise until the correct working temperature is reached, as indicated by the lights (F-H-G) turning on (Fig.5). If the lights do not turn on refer to the TROUBLESHOOTING chapter.

Note: Upon first use or after a long period of inactivity, it is recommended to remove the capsule holder from its seat and to brew a few cups of water into a container pressing the switches (B and D) downwards or upwards (Fig. 9/10).

PREPARING A COFFEE

The X2.1 machine is designed to be used only with the "Iperespresso" Amici capsules (Fig.6) and is able to brew one or two coffees at the same time, being equipped with two completely independent brewing groups.

Make sure the tank is filled with fresh water.

Do not use distilled or demineralized water for preparing coffee.

Make sure that the lights (F and H) are on (Fig.5).

Release the capsule holder (S), insert a capsule (Fig.7) and secure it to its seat by rotating it towards the right until it locks in place (Fig. 8).

The machine is equipped with 2 different cup holder (Fig.11) that can be removed according to the user needs.

The machine can brew two different coffee volumes. By default the machine brews two volumes of an espresso coffee for each brewing group.

- By moving the brewing switch (B or D) **downwards** (Fig.9) for less than 3 seconds, a normal **espresso coffee** is selected (automatic brewing mode).
- By moving the brewing switch (B or D) **upwards** (Fig.10) for less than 3 seconds, a **long coffee** is selected (automatic brewing mode).

NOTE: Use the appropriate capsules for brewing an espresso or a long espresso. To brew a long espresso do not change the pre-set volumes and use the appropriate capsules specifically designed to brew a long espresso. (Fig.12) Remove the cup holder (Fig.11) to brew a long espresso.

During brewing, in order to obtain a smaller volume of coffee than is programmed, it is always possible to interrupt the brewing by moving the switch again in the same direction (manual stop mode).

It is possible to modify the brewing volumes programmed. By keeping the switch activated for more than 12 seconds during brewing, the machine goes into programming mode. The volume brewed when the switch is released is memorized for the next brewing.

It is therefore possible to memorize up to 4 different volumes (2 for each brewing group).

At the end of the brewing cycle, release the capsule holder and remove the used capsule by turning the capsule holder upside down.

Repeat the sequence from the beginning to prepare another coffee.

NOTE: The machine interrupts the brewing cycle automatically if it continues for more than about a minute. In this case the light (F or H) start blinking slowly to indicate that the brewing cycle has been interrupted. To return to the normal operation, turn the machine off and then turn it on again using the main switch (A).

DISPENSING STEAM AND FROTHING MILK (on certain models only)

The machine is fitted with a steam wand (P) and a dedicated switch (C) to control its operation. When the light (G) is on the machine is ready to dispense steam (Fig.13).

In order to froth the milk needed to prepare a cappuccino, pour cold milk (it is recommended to use whole milk for a better result) into a metal container and follow the instructions below:

- Make sure that the light (G) is on; move the switch downwards (Fig. 13), let the remaining water flow out of the steam wand spout until steam comes out and then move the switch again downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.
- Immerse the steam wand (P) into the milk container and move the switch downwards (Fig. 13).
- When the desired volume of froth is obtained, move again the switch downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.
- Pour the froth and the milk into the cup containing the coffee.

IMPORTANT. At the end of every preparation, it is recommended to remove any milk residues from the steam wand (P), always avoiding direct contact with the fingers (Fig. 14). Dispense a small amount of steam in order to remove milk residues from the holes on the steam wand spout.

The machine is equipped with a protection device that automatically stops dispensing steam after about 1 minute of continuous operation.

WARNING: Touching the steam wand (P) can cause serious burns. To avoid scalding your hands do not let the boiling milk or water overflow.

PREPARING HOT WATER

When the machine is ready to dispense steam, fill a metal container with the desired amount of water to be heated, immerse the steam wand (P) in the container and move the switch downwards (Fig. 13). The steam will heat the water.
Once the desired temperature of the water has been reached, move again the switch downwards (Fig.13) to stop dispensing steam.

CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure correct operation and high quality coffee, we recommend that the machine is cleaned regularly and carefully.

Operations to be performed with machine cold and unplugged:

- clean the water tank (Q) and the lid (L) (Fig. 18);
- wash the capsule holders under running water(Fig. 16);
- clean the drip tray (Y) (Fig. 17);
- clean the cup holder grid (N);
- clean the steam wand (P) and the dispensing holes; the steam wand spout (O) can be removed to clean it more easily by turning it counter-clockwise from the tube (Fig. 15).

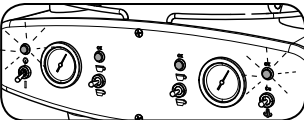
Important: Always keep the steam wand clean and remove milk residues from the outside and inside of the dispensing holes.

Do not wash the water tank (Q) and the drip tray (Y) in the dishwasher. Carefully remove and empty the drip tray

DESCALING/RINSING

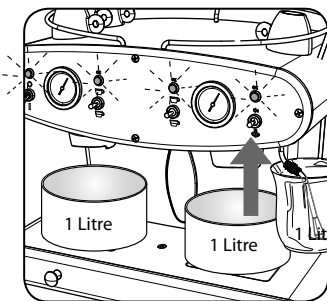
The need to descale the appliance depends on the water hardness, hours of operation and number of coffees brewed.
The machine is equipped with an automatic program that allows to optimize the cleaning cycle and remove the limescale residues from the inside of the machine.

WARNING: If the descaling procedure is not carried out regularly, the correct operation of the appliance may be compromised, resulting in the need for repair by the service center.



The machine informs the user when it is necessary to perform a descaling cycle. In this case the lights (E) and (G) start blinking slowly. The machine continues operating regularly. After a pre-set number of cycle the machine stops dispensing steam. When the machine reach this point the descaling cycle must be carried out. It is nevertheless possible to continue brewing coffee.

IMPORTANT: The descaling procedure will be performed on the brewing groups and on the steam wand at the same time.



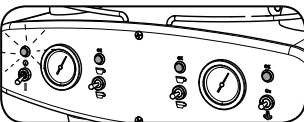
- PREPARATION**
- IMPORTANT: Dissolve in the tank the content of 2 sachets of descaler in 3 litres of water.**
- Switch the machine on.
- Wait until the light of the two brewing groups (F and H) and the steam light (G) turn on.
- Place a container under the steam wand (O), with a capacity of at least 1 litre.
- Place a container with a capacity of at least 1 litre under each group (L-T).

SELECTING THE PROCEDURE

Select the descaling cycle and hold the steam switch (C) pressed upwards for 8 seconds.
Once the steam switch (C) is released all lights start blinking to indicate that the cycle has been selected.

Warning: After the selection, the cycle should be performed within 15 seconds. Should more than 15 seconds be allowed to pass after the Selection, the machine exits the Descaling mode and returns to the stand-by mode.

STARTING THE DESCALING PROCEDURE



Activate the cycle. Move the same steam switch (C) upwards for no longer than 2 seconds. The lights (E) and (G) blink quickly during the descaling cycle. In this phase the machine automatically dispenses the descaling solution. The solution is dispensed automatically at pre-set regular intervals.

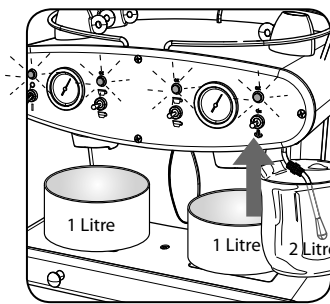
At the end of the descaling cycle only the ON/OFF light (E) blinks to inform the user that to complete the operation the washing cycle described below should be performed.

Empty all the containers that have been filled with the descaling solution.

ENGLISH

FINAL RINSING PHASE

At the end of the descaling cycles of the steam and brewing groups, empty the tank, wash it carefully under running water and fill it again with fresh water.



Place a container under the steam wand (O), with a capacity of at least 2 litres.

Place a container with a capacity of at least 1 litre under each group (L-T).

To start the rinsing cycle move the steam switch (C) upwards for less than 2 seconds. All lights start blinking quickly. During the rinsing cycle water is dispensed automatically at pre-set regular intervals.

At the end of the rinsing cycle empty the containers. The machine goes back to the normal operation mode.

WARNING:

- **Do not drink the solution dispensed during the descaling process. The machine can be used to brew coffee only when the descaling process has been completed. It is recommended to use the specific product for descaling. If the descaling procedures are not carried out, the limescale can clog the hydraulic circuit. This may cause poor machine performance or failure.**
- **Should an electrical blackout occur, when the power supply has been restored the steam light (G) blinks quickly every 5 seconds for 10 times. This indicates that the descaling/washing cycle needs to be completed. Press the same steam switch (C) again upwards to restart the cycle.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Body: stainless steel

3 independent thermoblocks (aluminium and stainless steel)

3 pumps with rated pressure of 15 bar (1.5 Mpa)

Voltage: 230 V, 50 Hz (EU)

Power: 2400 W (EU)

Tank: 5 litres

Weight: 22 kg

Dimensions: 46 cm wide x 39 cm high x 36 cm deep

A-weighted sound pressure level 72 dB, uncertainty 2.5 dB.

Drip tray capacity: 1 litre (about 100 brewing cycle).

Electronic temperature control.

Steam dispensing.

Heated top that functions as cup warmer to keep the cups at the perfect temperature.

The user can program different brewing volumes (2 for each group).

The manufacturer reserves the right to undertake modifications or improvements without notice.

WARRANTY LIMITATIONS

The guarantee does not cover:

1. damage caused by failure to descale the appliance or to perform ordinary maintenance as set out in the present manual
2. damage caused by improper use or installation not in compliance with the instructions of the manufacturer provided in this manual
3. defects in the casing or in the appearance deriving from use of the machine (scratches, dents, etc.)
4. damage caused during shipping if undertaken in non-original packing
5. defects related to the beverage when not caused directly by the operation of the machine.

The guarantee becomes void:

1. in the case of non-original spare parts being used
2. in the case of technical assistance or service centre not authorised by the manufacturer being used.

TROUBLESHOOTING

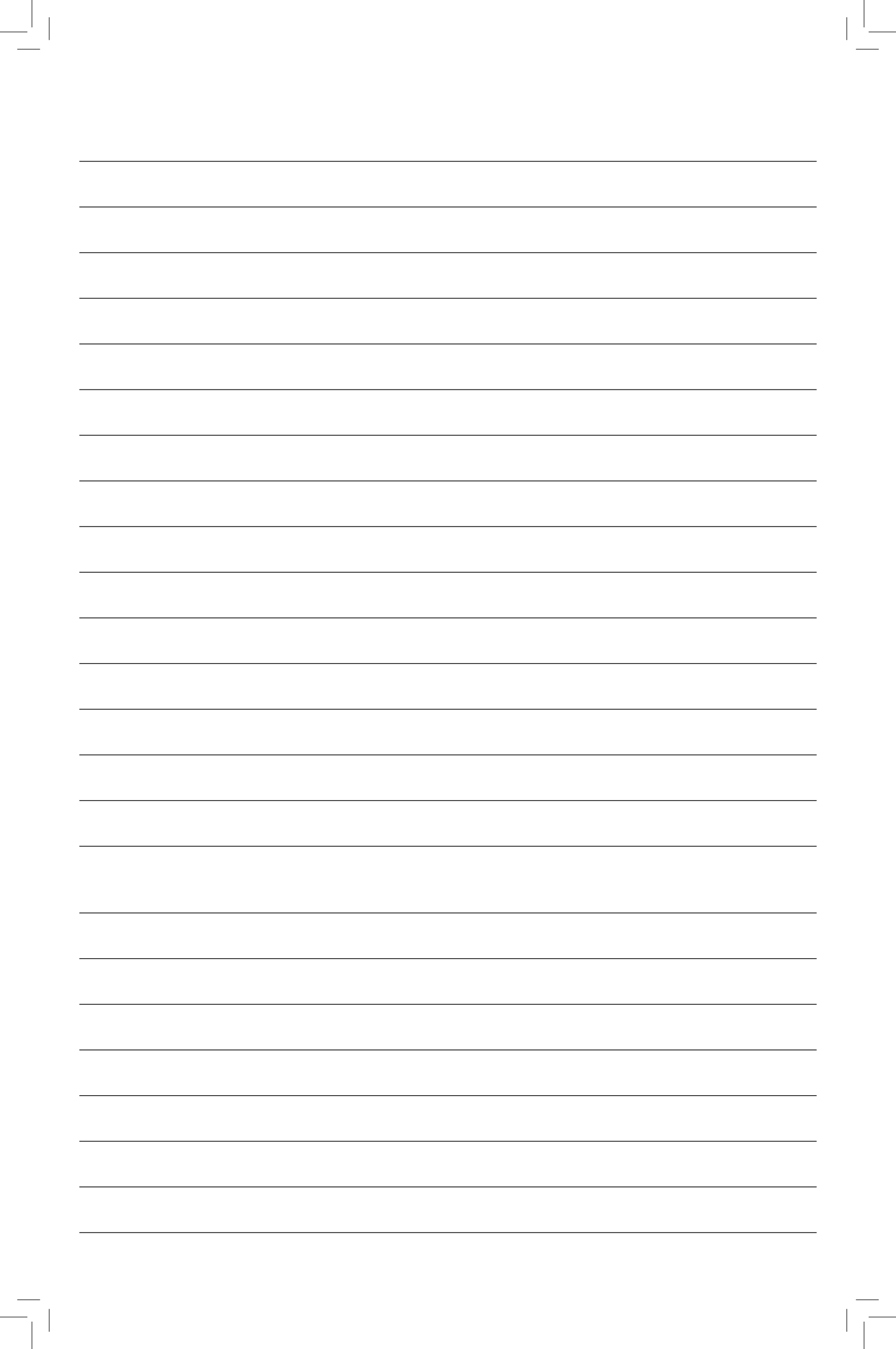
PROBLEM	SOLUTION	IF PROBLEM PERSISTS
The brewing light (F) or (H) blinks very quickly.	Carry out the following steps: - switch off the machine; - fill in the tank if necessary; - switch on the machine and wait until the BLUE light (F or H) turns on. If the light continues blinking quickly repeat the previous operation twice. It is always possible to continue using the operating groups (brewing and steam group) of the machine.	Contact the service center
The steam light (G) blinks very quickly.	Carry out the following steps: - switch off the machine; - fill in the tank if necessary; - switch on the machine and wait until all the lights turn on - place a container under the steam wand and move the steam switch (C) downwards; - Move again the switch (C) downwards; It is always possible to continue using the brewing groups of the machine.	
The machine stops brewing coffee.	There is no water in the tank: - fill in the water tank; - remove the capsule holder from the group; - activate a brewing switch of your choice until water comes out. It is always possible to continue using the operating brewing groups of the machine.	
I move the switch (C) downwards and the machine does not dispense steam	Check that: - the tank contains water; - the light (G) is on; - dispense steam.	
Water comes out of the machine.	- switch off the machine; - unplug the machine.	
Water comes out of the group during brewing.	- Check that the filter and capsule holder is inserted correctly. - Try again using a new capsule.	
I switch on the machine but the light (E) does not turn on.	Check the condition of protection switches of the power supply. Check that the power cord is connected to the machine. Plug the power cord to the power supply.	
The light (F/G/H) does not turn on any more and the group does not work.	It is always possible to continue using the operating brewing groups of the machine.	

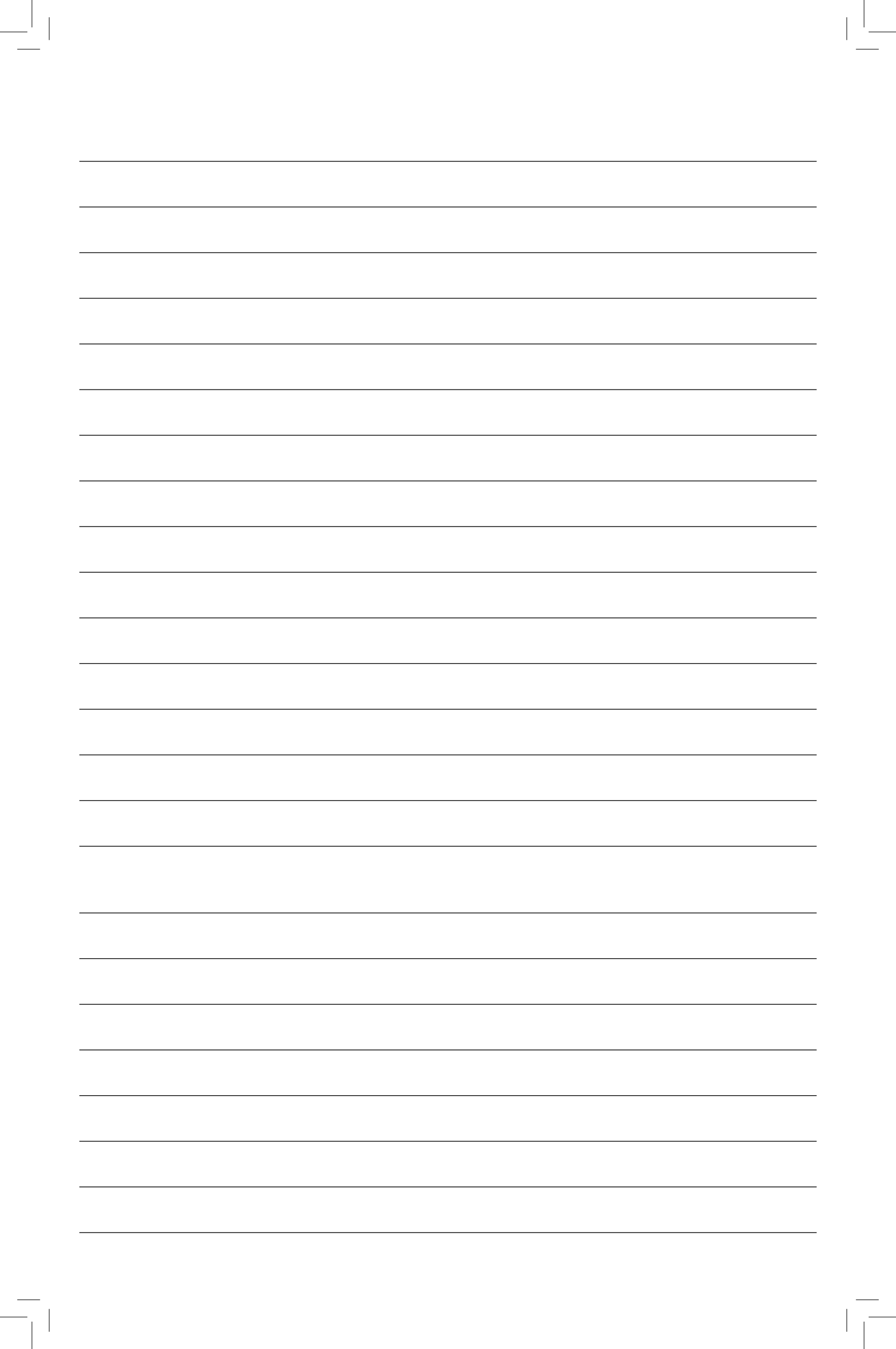
ADVICE

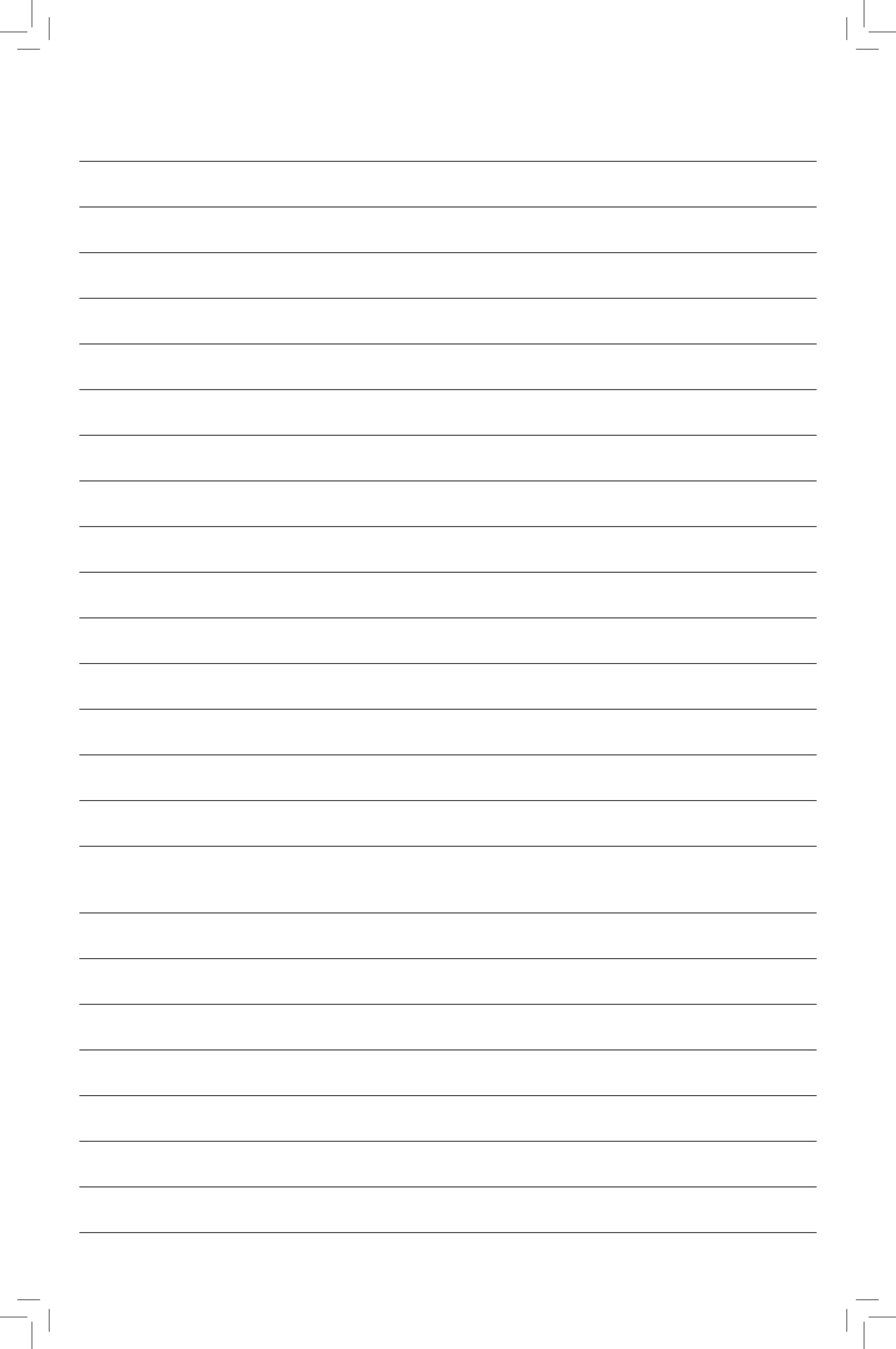
In order to obtain an high-quality espresso, remember to:

- heat the cups before use (on the cup warming surface or using hot water)
- brew espresso only when the lights (F and H) are on
- dispense a small amount of water before and after using the machine in order to maintain the machine in the best operating conditions
- switch on the machine at least 20 minutes before use
- change the water in the tank at least twice a week.

It is also recommended to use water with low calcium content in order to reduce limescale within the machine.







**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE-10 - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE-10
CE-10 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DECLARATION OF CE-10 CONFORMITY**

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

Dichiara 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.

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.

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.

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

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

FrancisFrancis for Amici modello X2.1 Iperespresso

Direttive specifiche - Directives spécifiques - Besondere Vorschriften - Specific directives

EMC 2004/108/CE - LVD 2006/95/CE - Dir. 2009/125/CE (ex. Dir. 2005/32/CE)
Dir. 2002/95/CE (RoHS), Dir. 2002/96/CE (RAEE-WEEE), Reg. 1935/2004/CE

Norme applicate - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Applicable standards

EN 61000-3-2:2006

EN 61000-3-3:2008

EN 61000-6-3:2007

EN 61000-6-1:2007

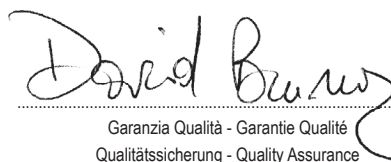
EN 60335-2-75:2004 + A1: 2005 + A11: 2006

EN 62233:2008

Trieste 20/10/2010



Direzione Tecnica - Direction Technique -
Technische Leitung - Technical Management



Garanzia Qualità - Garantie Qualité
Qualitätssicherung - Quality Assurance

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

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

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

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



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.

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 appareillages 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.

Das auf diesem Gerät angebrachte Kennzeichen RAEE weist darauf hin, dass das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf, sondern der „Mülltrennung“ zuzuführen ist.

Der Vertreiber gewährleistet Privathaushalten beim Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes die unentgeltliche Rücknahme des Altgeräts im Verhältnis eins zu eins. Für weitere Informationen über die Sammelstellen für die Verschrottung von Altgeräten wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, das örtliche Abfallentsorgungsunternehmen oder das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde. Der Verbraucher ist für die Entsorgung von Altgeräten nach den geltenden Vorschriften verantwortlich. Eine Nichteinhaltung der gesetzlichen Vorschriften kann strafrechtlich verfolgt werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts ist ein Beitrag zum Schutz der Umwelt, der natürlichen Ressourcen und der Gesundheit der Bevölkerung.

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.

