

MANUEL D'INSTRUCTIONS



METODO  
IPERESPRESSO



## RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

*Lire attentivement le manuel d'instructions  
et les limitations de la garantie*

*La machine doit être branchée à une prise de  
courant. Maintenir la machine bien propre en  
lavant fréquemment la grille, le bac de  
récupération,  
le porte capsule, le réservoir, le tuyau de débit  
vapeur et l'orifice d'aspiration air*

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

*Après avoir changé l'eau, vérifier que le tuyau  
d'aspiration eau est à l'intérieur du réservoir.  
Il est conseillé de faire tous les deux mois un  
détartrage suivant les indications contenues  
dans le chapitre **DÉTARTRAGE***

*La chaudière est dotée d'une soupape qui  
permet de maintenir la pression constante;  
voilà pourquoi on pourra remarquer la perte  
de gouttes d'eau du porte capsule*

---

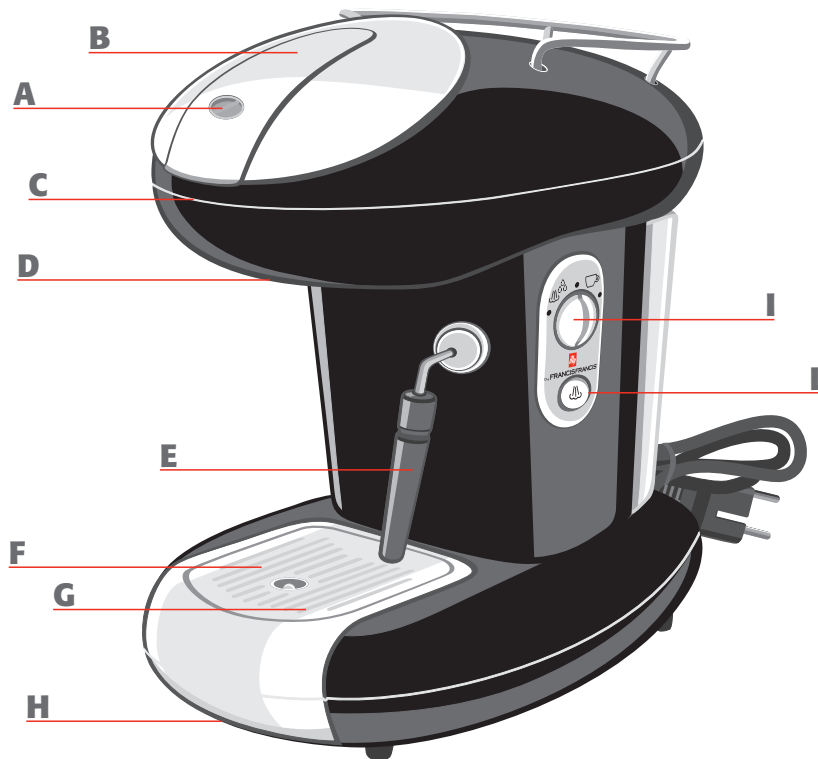
## sommaire

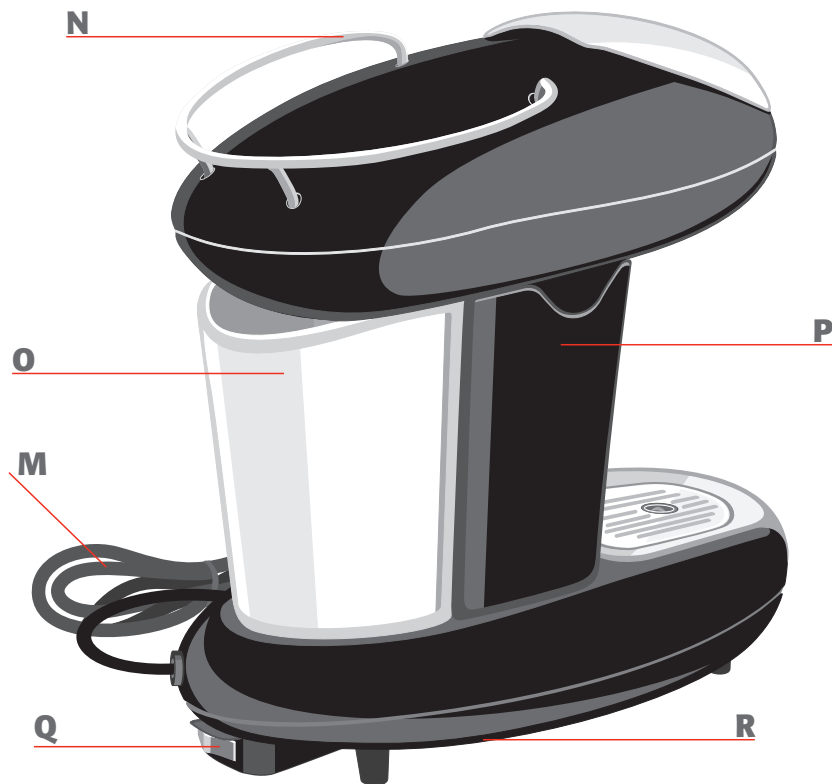
■ PIÈCES COMPOSANT LA MACHINE .....	50
■ MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	52
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	52
INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	52
NETTOYAGE DE L'APPAREIL .....	53
EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL .....	53
UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL .....	53
■ TÉMOINS DE FONCTIONNEMENT .....	54
■ INSTALLATION ET MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL .....	55
■ ALLUMAGE ET ARRÊT .....	56
■ ADAPTATION DU SUPPORT DE TASSES .....	57
■ PRÉPARATION DU CAFÉ .....	58
■ PRÉPARATION DU CAPPUCCINO .....	59
■ PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE .....	60
■ PRÉPARATION D'UN CAFÉ APRÈS LE DÉBIT DE LA VAPEUR .....	61
■ DÉTARTRAGE .....	62
■ NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	64
■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	66
■ RECOMMANDATIONS .....	66
■ PROBLÈMES ET SOLUTIONS .....	67
■ LIMITATIONS DE LA GARANTIE .....	68

---

# pièces composant la machine

- A** LAMPE TÉMOIN SIGNALISATION TEMPÉRATURE café ok - vapeur ok - signalisation température - alarme
- B** LEVIER OUVERTURE/FERMETURE COMPARTIMENT POUR CAPSULES
- C** COMPARTIMENT POUR CAPSULES (INTERNE)
- D** GROUPE CAFÉ
- E** BUSE VAPEUR/ EAU CHAUDE
- F** GRILLE SUPPORT DE TASSES
- G** FLOTTEUR TEMOIN
- H** COMMANDE D'AJUSTEMENT EN HAUTEUR DU PORTE - TASSE
- I** BOUTON ROTATIF DE SÉLECTION pour la préparation de café - eau chaude - vapeur
- L** TOUCHE VAPEUR





- M** CÂBLE D'ALIMENTATION
- N** GRILLE SUPPORT DE TASSES
- O** RÉSERVOIR
- P** COMPARTIMENT POUR CAPSULES USAGÉES (contenant également les résidus d'eau)
- Q** TOUCHE D'ALLUMAGE
- R** PLAQUE SIGNALÉTIQUE

# mesures de sécurité importantes

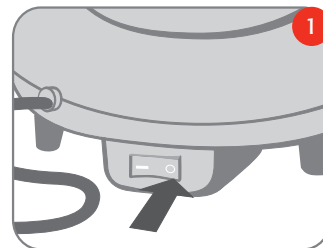
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et par conséquent dangereux
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas utilisé
- Ne jamais toucher une surface chaude. Utiliser les manettes et les touches
- Cette machine est conçue pour "faire du café espresso" et pour "chauffer des boissons": faire attention à ne pas se brûler avec les jets d'eau ou de vapeur, ou en utilisant la machine de façon inappropriée
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou par des personnes sans expérience et/ou sans les compétences nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité qui leur apprend à utiliser l'appareil
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil
- Cet appareil ne doit être utilisé que dans des endroits fermés et à l'abri des intempéries
- Pour se protéger du feu, de toutes décharges électriques ou lésions graves, ne pas plonger le câble, la fiche et le corps de la machine dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu
- Ne pas poser l'appareil sur des réchauds électriques ou à gaz, ou dans un four chaud

- Cet appareil ne doit être allumé que pendant le temps nécessaire à son utilisation, après quoi il doit être éteint en remettant l'interrupteur général sur "0" et la fiche doit être débranchée de la prise de courant

- Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général est sur "0" **1**



- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des lésions aux personnes
- Ne pas laisser pendre le câble de la table ou du comptoir

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Lire attentivement les instructions
- Ne jamais installer la machine dans un milieu pouvant atteindre une température inférieure ou égale à **0°C** (si l'eau gèle l'appareil peut s'endommager) et supérieure à **40°C**
- S'assurer que la tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Brancher l'appareil à une prise de courant ayant un débit minimal de **6 A** si alimentée à **230 V** et **12 A** si alimentée à **110 V** et dotée d'un dispositif efficace de mise à la terre

- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour remplacer la prise avec une autre
- Positionner l'appareil sur un plan de travail loin de tous robinets d'eau et de tout évier
- Après avoir ôter l'emballage, s'assurer que l'appareil est intact avant de l'utiliser
- Ne pas laisser à la portée des enfants les matériaux d'emballage de la machine

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsqu'on effectue le nettoyage
- Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général est sur "0"
- Laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer le nettoyage
- Nettoyer la carrosserie et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de produits détergents
- Ne pas exposer l'appareil aux jets d'eau ni le plonger totalement ou partiellement dans l'eau

## EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL

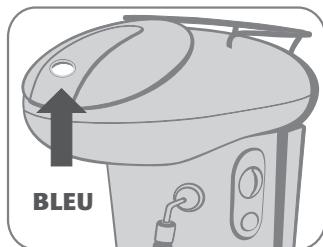
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un quelconque dommage. Rapporter l'appareil au concessionnaire agréé le plus proche pour un contrôle ou des réparations. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant ou par son centre de service après-vente
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas le manipuler. En cas d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un Centre de service après-vente agréé par le fabricant et exiger les pièces détachées d'origine. Le non respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et faire perdre le droit à la garantie

## UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL

- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et par conséquent dangereux
- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels accidents provoqués par la non présence de l'installation électrique de la mise à la terre ou de sa non conformité aux normes en vigueur
- Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas d'éventuels dommages dérivant d'usages inappropriés, erronés et non raisonnables

**ATTENTION: CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# témoins de fonctionnement



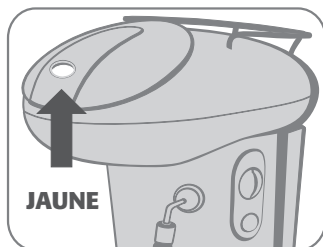
La lampe témoin multifonction permet à l'utilisateur d'utiliser correctement la machine

## **BLEU** Fixe

Machine prête à écouler du café espresso et de l'eau chaude

## **BLEU** Clignotement

Machine en phase de réchauffement pour l'écoulement du café espresso et/ou de l'eau chaude

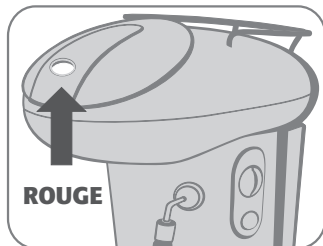


## **JAUNE** Fixe

Machine prête à débiter de la vapeur

## **JAUNE** Clignotement

Machine en phase de réchauffement pour le débit de la vapeur



## **ROUGE** Fixe

Remplir le réservoir d'eau et écouler de l'eau chaude

## **ROUGE** Clignotement lent

Température de la chaudière trop élevée

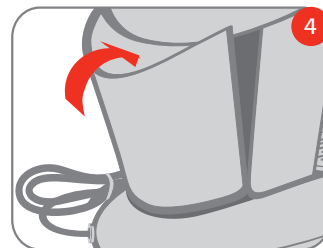
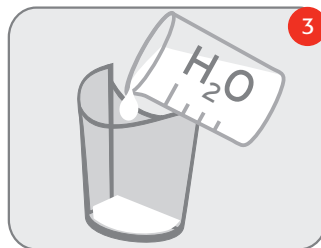
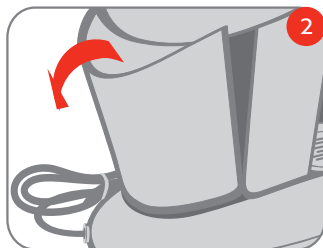
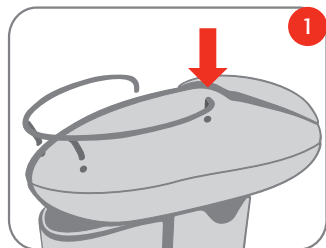
Écouler de l'eau chaude jusqu'à ce que la lampe témoin devienne bleue

## **ROUGE** Clignotement rapide

Ouverture du compartiment pour capsules pendant l'écoulement du café, de l'eau chaude ou de la vapeur

**ATTENTION RISQUE DE BRULURES!**

# installation et mise en service de l'appareil

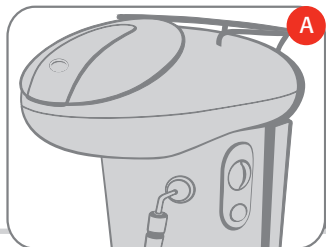
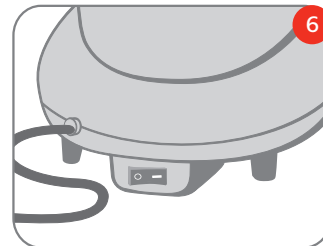
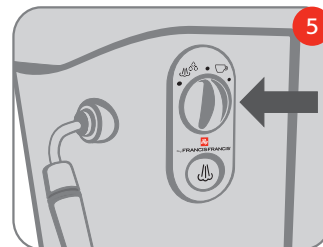


Avant de brancher la machine au réseau électrique, lire attentivement les normes de sécurité visées au chapitre précédent. Installer la grille support de tasses (que vous trouverez dans l'emballage) sur la partie supérieure de la machine; insérer les bases dans les trous prévus à cet effet et appuyer fort **1**

Extraire le réservoir d'eau en le tournant légèrement **2**. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX **3**. **ATTENTION: ne verser dans le réservoir que de l'eau fraîche non gazeuse. L'eau chaude ainsi que d'autres liquides peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre en service la machine sans eau**

Insérer le réservoir; poser la partie externe puis insérer la partie interne **4**. S'assurer que le bouton rotatif de sélection est sur la position centrale **5**

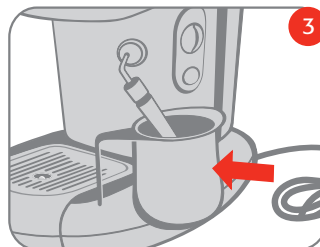
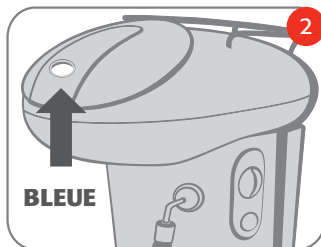
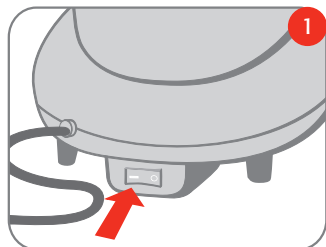
Insérer la fiche dans la prise de courant. Consulter le chapitre suivant pour l'allumage **6**



*Remarque: il est conseillé de garder l'emballage d'origine (du moins pendant la période de garantie) pour l'envoi de la machine aux centres de service après-vente pour la réparation*

**ATTENTION:** s'assurer que le compartiment pour capsules est fermé avant de demander de la vapeur et/ou d'écouler de la vapeur, de l'eau chaude et du café. Ne jamais ouvrir pendant l'écoulement de la vapeur, de l'eau chaude et du café **A**

# allumage et arrêt



Avant d'allumer la machine, vérifier le niveau de l'eau dans le réservoir; si nécessaire, en rajouter comme montré précédemment. Pour allumer la machine, appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position "I" **1**. La machine commence à chauffer; la lampe témoin de signalisation de la température est bleue et elle clignote **2**

**Effectuer le chargement du circuit de l'eau (seulement au premier allumage ou lorsqu'on vide le réservoir)**

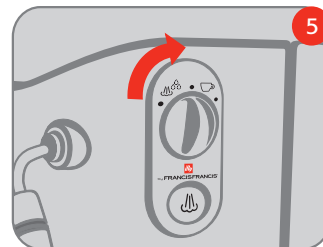
Placer un récipient sous la buse-vapeur **3**. Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **4**

Attendre que la buse débite un jet d'eau régulier. Lorsque l'eau s'écoule de façon régulière, remettre le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **5**. Placer le récipient sous le groupe café et tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre **6**

Après avoir écoulé environ 50 cc d'eau, remettre le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **5**

*Remarque: en cas d'inactivité prolongée, il est conseillé de faire couler de l'eau chaude à travers le groupe café sans capsule dans la machine*

**Pour éteindre la machine, appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position "0"; il est recommandé de ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant tant que la machine est en service**



La machine possède un mode "économie d'énergie". Après 60 minutes sans avoir été utilisée, la machine se met en mode "veille": la chaudière est alors éteinte et la lumière verte clignote lentement. La consommation d'énergie est réduite au minimum. Pour réactiver la machine, il suffit de soulever le levier d'ouverture du compartiment des capsules ou d'appuyer sur la touche vapeur

## adaptation du support de tasses



La machine X8 a été conçue afin de pouvoir s'adapter à tous les types de tasses

Pour régler le bac de récupération, tirer le levier placé sous le bac **1**

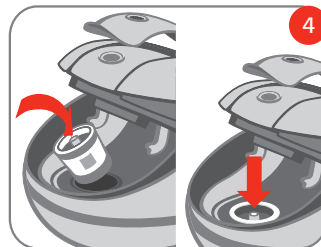
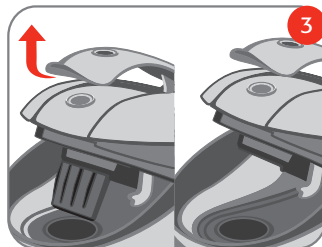
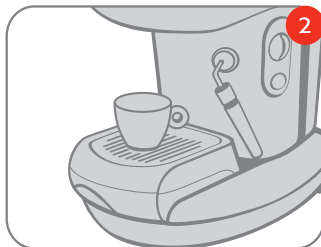
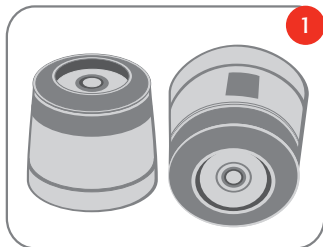
Une fois la position désirée obtenue, lâcher le levier:

position conseillée pour les grandes tasses **2**

position conseillée pour les petites tasses **3**

*Remarque: le réglage doit être effectué avant de commencer l'écoulement du café*

# préparation du café



La machine X8 a été conçue pour l'utilisation exclusive de capsules "Metodo Iperespresso" **1**

S'assurer que la lampe témoin de signalisation de la température soit allumée, qu'elle soit bleue et fixe. Placer une tasse sous le groupe café **2**. Décrocher et soulever complètement le levier d'ouverture du compartiment de la capsule jusqu'à l'expulsion de cette dernière (au cas où il y aurait une capsule, celle-ci sortirait et serait déposée dans le compartiment pour capsules) **3**

Placer la capsule comme montré dans la figure et s'assurer qu'elle est placée correctement **4**

*Remarque: la capsule doit entrer facilement dans le compartiment; dans le cas contraire, changer de capsule*

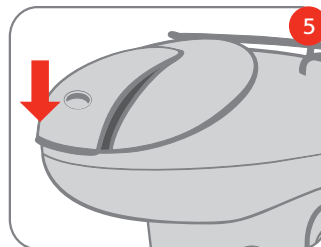
Baisser complètement le levier pour fermer le compartiment **5**

Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre; la machine effectue la pré-infusion, puis laisser couler le café **6**. Quand le café a atteint la hauteur désirée, terminer l'écoulement en ramenant le bouton rotatif de sélection sur la position centrale

*Remarque: le cycle de débit est composé d'une première phase appelée préinfusion (brève injection d'eau dans la capsule suivie d'une pause) d'une durée d'environ 3 secondes et d'une seconde phase de débit de la boisson*

## ATTENTION:

- Les capsules sont monodose, elles ne doivent donc pas être utilisées pour préparer deux cafés
- Ne pas oublier de nettoyer le bac de récupération et de vider le compartiment pour capsules usagées
- Ne pas oublier de vider et de nettoyer fréquemment le bac de récupération



# préparation du cappuccino

La buse-vapeur dont est dotée la machine permet de préparer la mousse de lait nécessaire à la préparation d'une ou plusieurs tasses de cappuccino  
Préparer une ou plusieurs tasses de café suivant les instructions du paragraphe précédent

S'assurer que le compartiment pour capsules est fermé **A**

Préparer la mousse de lait comme suit:

Appuyer sur la touche vapeur **1**. La lampe témoin de signalisation de la température commence à clignoter et elle devient jaune **2**

Quand la lampe témoin reste allumée fixe, la machine est prête à débiter de la vapeur. Verser le lait froid dans un récipient approprié (de préférence en métal)

Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **3**; faire sortir l'eau résiduelle de la buse jusqu'à obtenir de la vapeur; terminer le débit de la vapeur en ramenant le bouton rotatif sur la position centrale

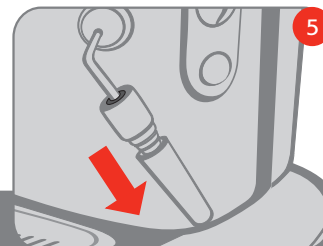
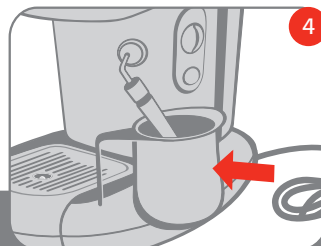
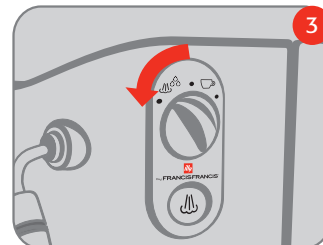
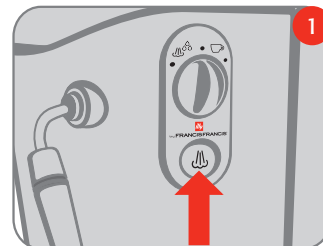
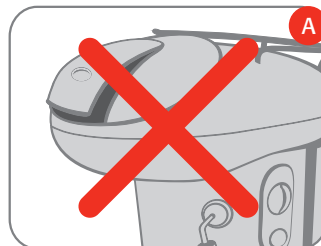
Plonger la buse-vapeur dans le lait, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendre la formation de la mousse; il est conseillé d'effectuer quelques légers mouvements circulaires **4**

Terminer en ramenant le bouton rotatif sur la position centrale

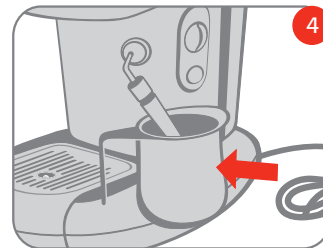
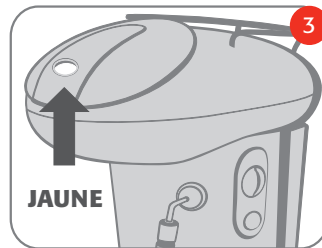
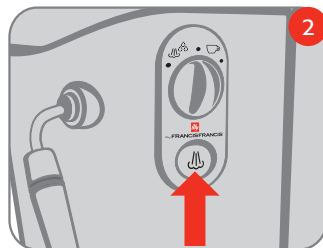
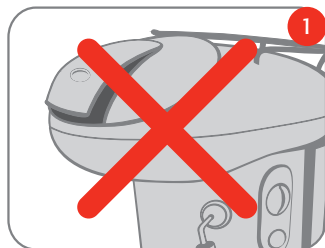
Attendre que la buse-vapeur soit refroidie avant de démonter la partie externe et la laver à l'eau tiède pour éliminer les résidus de lait **5**

## ATTENTION:

- Le contact avec la vapeur et la buse-vapeur provoque de graves brûlures
- Toujours diriger la buse-vapeur vers le bac de récupération
- NE JAMAIS ouvrir le compartiment pour capsules pendant le débit de la vapeur; RISQUE DE BRULURES
- Si la vapeur n'est pas débitée pendant 30 secondes, la machine reprend son fonctionnement normal (voir paragraphe préparation du café après le débit de la vapeur)



# préparation de l'eau chaude



La machine permet de chauffer l'eau pour la préparation de thé et tisanes

S'assurer que le compartiment pour capsules est vide **1**. Vérifier que la buse-vapeur est propre (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN)

Appuyer sur la touche vapeur **2**. La lampe témoin de signalisation de la température commence à clignoter et elle devient jaune **3**

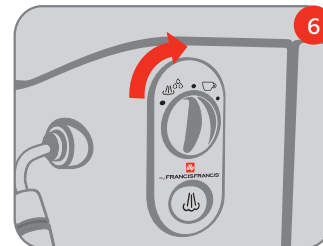
Attendre l'allumage de la touche vapeur (machine prête) suivi d'un bref signal sonore

Remplir un récipient métallique avec la quantité d'eau à chauffer

Plonger la buse-vapeur **4** dans l'eau et tourner le bouton rotatif de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **5**

Une fois la température désirée obtenue, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **6**

Oter le récipient



## ATTENTION:

- Le contact avec la vapeur et la buse-vapeur provoque de graves brûlures
- Toujours diriger la buse-vapeur vers le bac de récupération
- NE JAMAIS ouvrir le compartiment pour capsules pendant l'écoulement de l'eau chaude

# préparation d'un café après le débit de la vapeur

Après avoir débité de la vapeur, la machine ne peut écouler du café tant qu'elle n'a pas atteint la bonne température (lampe témoin de signalisation de la température bleue), ceci pour ne pas altérer le goût du café

Voilà pourquoi il faut appuyer sur la touche vapeur pour retourner à la modalité café, après avoir débité de la vapeur **1**

Pendant la phase de refroidissement (environ 15 minutes), la lampe témoin de signalisation de la température est rouge et elle clignote **2**

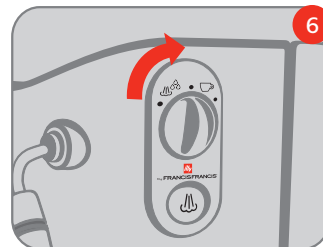
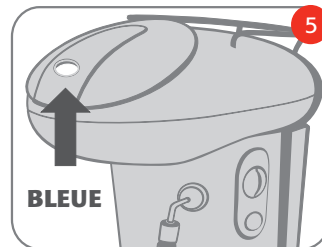
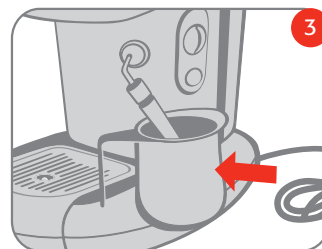
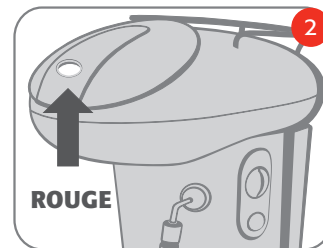
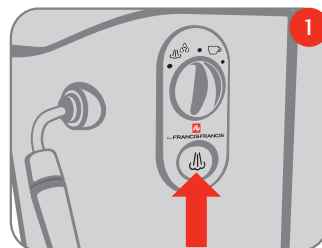
Pour ramener plus rapidement la machine à la modalité café (environ 1 minute), procéder comme suit:

Placer un récipient sous la buse-vapeur **3**

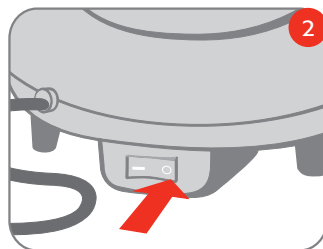
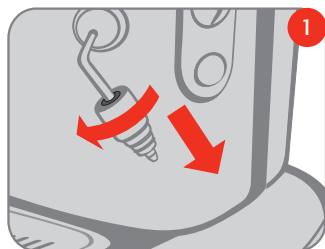
Tourner le bouton rotatif de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **4**

Écouler de l'eau chaude jusqu'à ce que la lampe témoin de signalisation de la température devienne bleue **5**

Ramener le bouton rotatif de sélection sur la position centrale **6** la machine est à nouveau prête pour la préparation d'un espresso



# détartrage



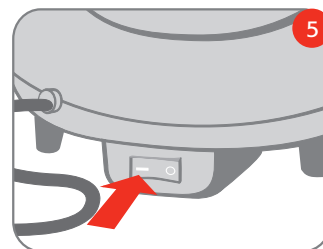
La formation du calcaire est la conséquence naturelle de l'utilisation de la machine. Le détartrage est nécessaire tous les 2-3 mois; au cas où l'eau serait très dure, détartrer la machine plus fréquemment

Pour le détartrage on peut utiliser un produit détartrant conçu pour les machines à café qui ne soit ni nocif ni toxique, facilement trouvable dans le commerce

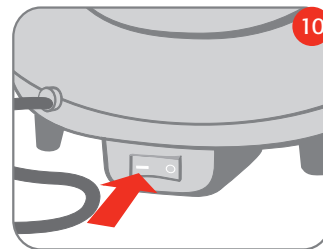
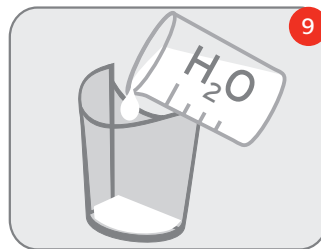
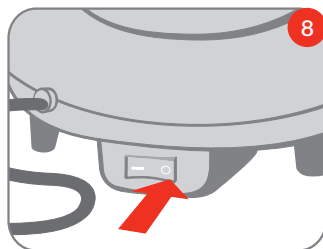
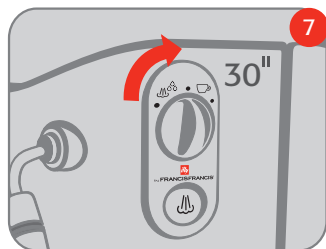
*Remarque: pour effectuer le détartrage, ôter la partie supérieure de la buse-vapeur 1*

Eteindre la machine 2

- A Oter le réservoir et vider l'eau résiduelle
- B Remplir le réservoir avec la solution détartrante en suivant les instructions reportées sur la boîte du détartrant 3
- C Placer un récipient sous la buse-vapeur 4
- D Allumer la machine en mettant l'interrupteur générale sur "I" 5
- E Sans attendre que la machine soit chaude, écouler de l'eau en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 6



ATTENTION: ne jamais utiliser le vinaigre comme détartrant



- F Après 30 secondes, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **7**
- G Eteindre la machine en ramenant l'interrupteur général sur "O" et vider le récipient **8**
- H Laisser agir la solution détartrante quand la machine est éteinte pendant 10-15 minutes
- I Répéter les opérations de (C) à (H) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de solution détartrante dans le réservoir
- L Lorsqu'il n'y a plus de solution détartrante, extraire le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir à nouveau avec de l'eau fraîche **9**
- M Allumer la machine en mettant l'interrupteur générale sur "I" **10**
- N Sans attendre que la machine soit chaude, écouler de l'eau en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **11**
- O Quand le réservoir est vide, ramener le bouton rotatif sur la position centrale **12**
- P Vider le récipient de l'eau du rinçage
- Q Remplir à nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations décrites à partir du point (N)
- Une fois effectué le deuxième cycle de rinçage, remplir à nouveau le réservoir. La machine est prête à l'usage. Après avoir effectué le détartrage, remettre la partie supérieure la buse-vapeur

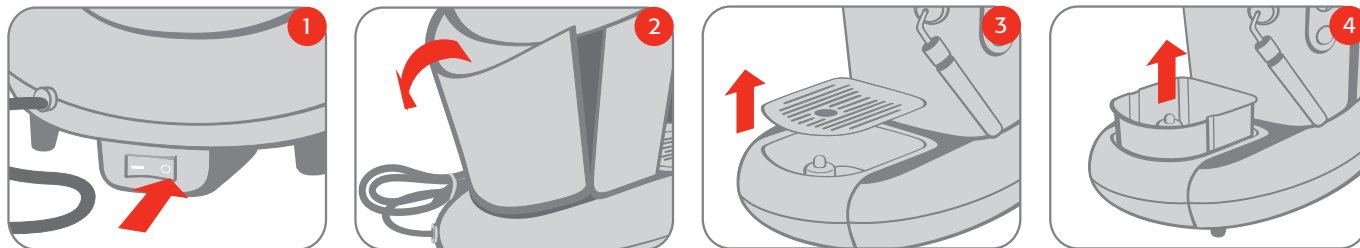


#### ATTENTION:

- Si les opérations de détartrage ne sont pas effectuées, le calcaire peut provoquer des défauts de fonctionnement non couverts par la garantie. Il est conseillé d'utiliser nos produits pour le détartrage
- Ne pas utiliser de vinaigre, de lessive, de sel ou d'acide formique car ils endommagent la machine

**La solution de détartrage doit être parfaitement éliminée selon les normes en vigueur**

## nettoyage et entretien



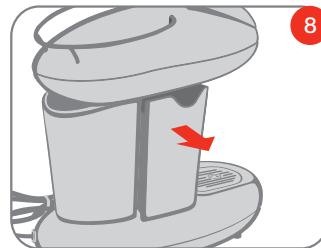
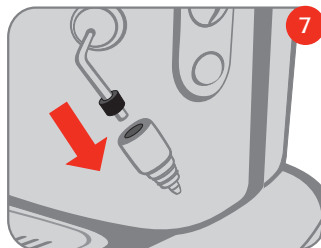
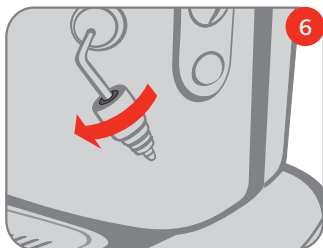
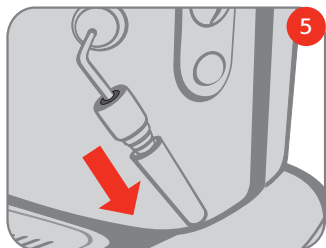
Le nettoyage de la machine et de ses pièces doit être effectué au moins une fois par semaine

Ne pas réutiliser l'eau restée dans le réservoir pendant plusieurs jours; le laver et le remplir avec de l'eau fraîche une fois par semaine au moins

Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'éponges abrasives et/ou d'agents chimiques agressifs

- Eteindre la machine et débrancher la fiche de la prise de courant **1**
- Extraire le réservoir et le laver **2**
- Extraire la grille et la laver à l'eau tiède **3**
- Extraire le bac de récupération et le laver à l'eau tiède **4**
- Extraire l'extrémité du pannarello et le laver à l'eau tiède **5**
- Desserrer la bague qui fixe la partie supérieure de la buse-vapeur **6**
- Oter la partie supérieure de la buse-vapeur et la laver à l'eau tiède **7**
- Nettoyer la buse-vapeur à l'aide d'un chiffon humide

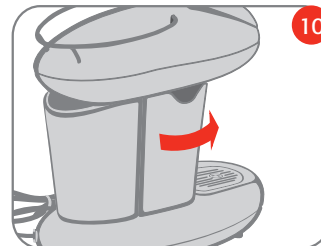
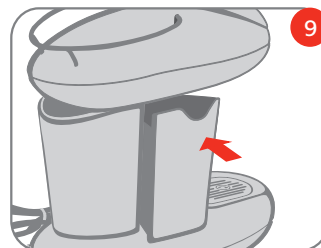
ATTENTION: ne pas sécher la machine et/ou ses pièces dans un four à micro-ondes et/ou dans un four conventionnel



- Extraire le compartiment pour capsules usagées en le tirant avec force vers l'extérieur **8**
- Vider le compartiment des résidus  
(Attention: dans le compartiment se trouvent les capsules usagées et le café résiduel)

Placer le compartiment pour capsules usagées comme suit:

- Appuyer la partie antérieure contre la machine **9**
- Encastrer la partie postérieure en la poussant avec force vers l'intérieur **10**



## caractéristiques techniques

Carrosserie: ABS

Chaudière interne: Inox

Réservoir: 0,65 litres

Pompe: 15 bars

Capacité compartiment pour capsules usagées: 7 capsules

Buse-vapeur

Plaque signalétique

Porte-tasses supérieur

Longueur câble électrique: 1,5 m

Poids sans emballage: 5 Kg

Voltage: 230 V, 50 Hz (EU); 120 V, 60 Hz (USA)

Puissance: 1050 W (EU); 1100 W (USA)

Dimensions: 200 x 340 x 350 mm

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

## recommandations

Pour déguster un espresso de haute qualité:

- Changer l'eau du réservoir et vider le bac de récupération au moins une fois par semaine
- Utiliser de l'eau à basse teneur en calcaire pour réduire les dépôts à l'intérieur de la machine
- Utiliser des tasses chaudes

## PROBLÈME

## SOLUTION

## PERSISTANCE DU PROBLÈME

La machine ne s'allume pas

Brancher la fiche à une prise de courant adéquate  
Mettre l'interrupteur sur "I"

La machine n'écoule pas de café

Remplir le réservoir d'eau  
S'assurer que la capsule est bien insérée  
Tourner le bouton rotatif vers la droite  
Détartre la machine

La machine ne débite pas de vapeur

Vérifier que la machine est à la bonne température

Le lait ne monte pas

Vérifier que la buse-vapeur est propre et sans obstructions (quand la machine est froide)  
Utiliser du lait entier froid

Lampe témoin signalisation rouge

Consulter le chapitre SIGNALISATION MACHINE

*Contactez l'assistance*

# limitations de la garantie

La garantie ne couvre pas les réparations dues à :

- Pannes causées par le calcaire ou par un détartrage non périodique
- Pannes causées par un fonctionnement avec voltage différent de celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques
- Pannes causées par une utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions
- Pannes causées par des modifications apportées par l'utilisateur

En outre ne sont pas couverts par la garantie et seront totalement à la charge du client les coûts de réparation sur des machines précédemment manipulées par des centres de service non agréés

Enfin :

- Ne pas mettre le bac de récupération dans le lave-vaisselle
- L'intérieur de la carrosserie qui porte le réservoir doit toujours être sec.

La non observation de ces points pourrait créer des problèmes à la carrosserie non couverts par la garantie

## ATTENTION:

Il est conseillé de garder l'emballage d'origine (au moins pendant la période de garantie) au cas où la machine serait envoyée aux centres d'assistance technique officiels

Les éventuels dommages dus au transport sans emballage ne sont pas couverts par la garantie



*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 récolte 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.*



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DECLARATION OF CE CONFORMITY  
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE - EG CONFORMITEITSVERKLARING**

**illycaffè S.p.A.**

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

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

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

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

Declara, sob a própria responsabilidade, que a máquina indicada a seguir, em base ao próprio projecto, fabricação e utilização, está em conformidade com as disposições das directivas da CE sobre a segurança e a saúde

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

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

**FrancisFrancis! X8 "Metodo Iperespresso" - SIN 027**

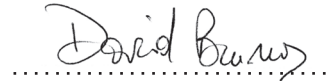
Direttive specifiche - Specific directives - Directives spécifiques - Besondere Vorschriften - Directivas específicas - Directivas específicas - Specificke richtlijnen  
2002/95/CE (RoHS) 89/336/CEE - 2006/95/CE - 2002/96/CE (Raee)

Norme applicate - Applicable standards - Normes appliquées - Angewandte Vorschriften - Normas aplicadas - Toegepaste normen  
EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3 - EN 55014-1+A1+A2 - EN 55014-2 + A1 - EN 50366 - EN 60335 -2-15 - EC 1935/2004  
EN 61000-4-2+A1+A2 - EN 61000-4-4+A1+A2 - EN 61000-4-5+A1 - EN 61000-4-6+A1 - EN 61000-4-11+A1

Trieste 07/06/2007



.....  
Direzione Tecnica - Technical Management - Direction Technique  
Technische Leitung - Dirección Técnica - Direcção Técnica - Technische directie



.....  
Garanzia Qualità - Quality Assurance - Garantie Qualité  
Qualitätssicherung - Manager Garantía Calidad - Garantía de Qualidade - Kwaliteitsgarantie

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

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

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

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

A presente declaração perde a sua validade se o aparelho for modificado sem uma nossa autorização expressa

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

