
BC0421 - BC0411

COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKEITIN
КОФЕМАШИНА
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
ΚΑΝΕΦΟΖΟΓΕΡ
ΚΑΒΟΒΑΡ
ΚΑΒΟΒΑΡ
EKSPRES DO KAWY
APARAT ZA KAVU
KAVNI APARAT
ΚΑΦЕМАШИНА
APARAT DE PREPARAT CAFEA
KAHVE MAKINESI



DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 14

FR

pag.22

DE

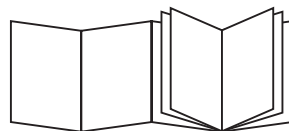
S. 31

NL

pag. 40

ES

pág. 49



PT

pág. 57

EL

σελ 66

NO

sid. 75

SV

sid. 83

DA

sid. 91

FI

siv. 99

RU

стр. 107

KZ

116-бет

HU

old. 126

CS

str. 134

SK

str.142

PL

str.150

HR

str.159

SL

str.167

BG

стр.175

RO

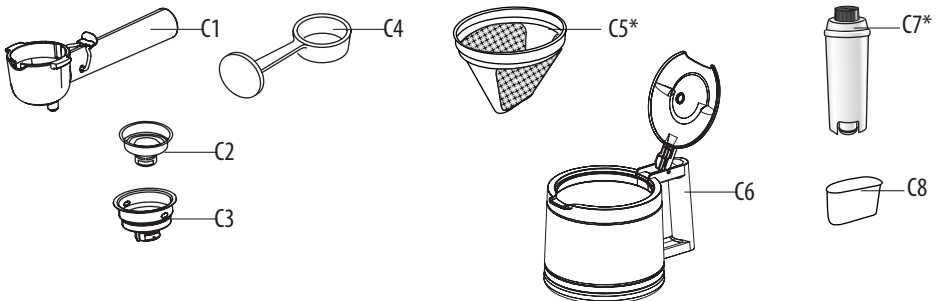
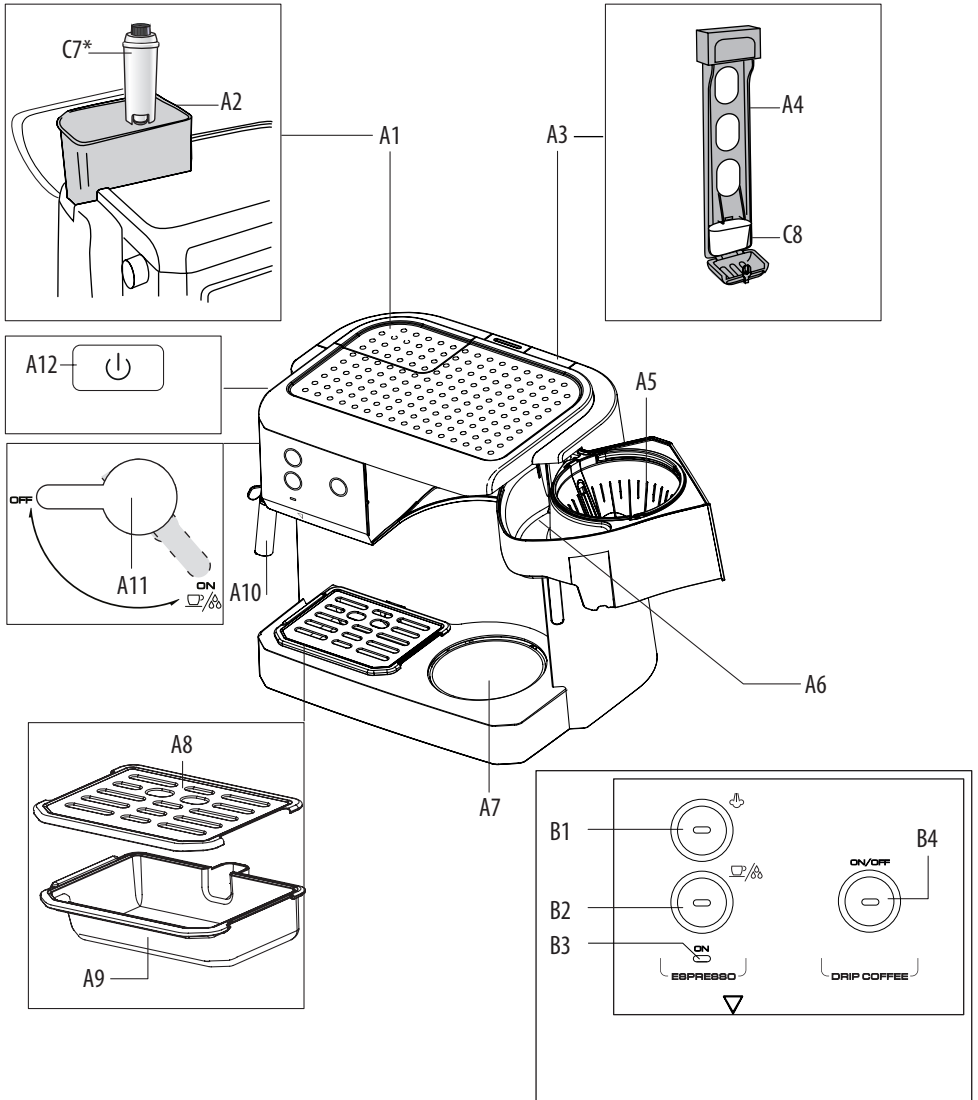
pag.184

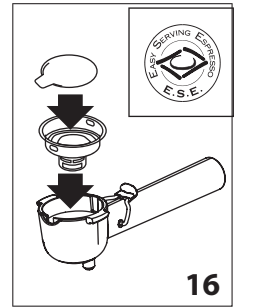
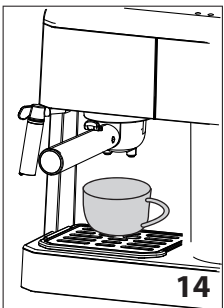
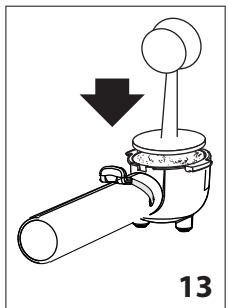
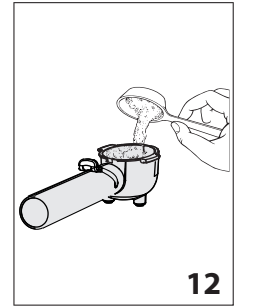
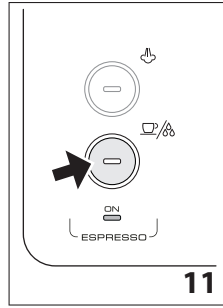
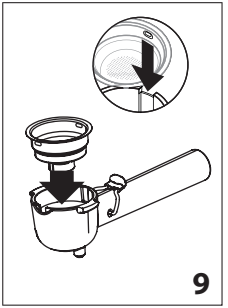
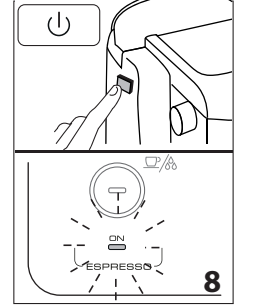
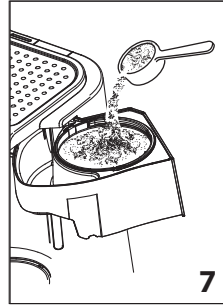
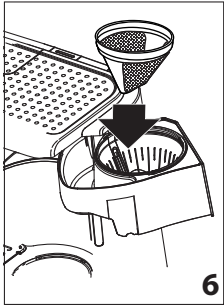
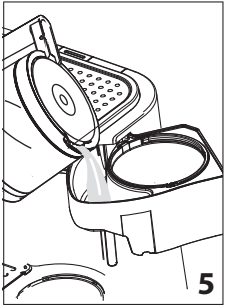
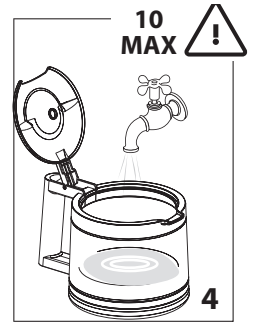
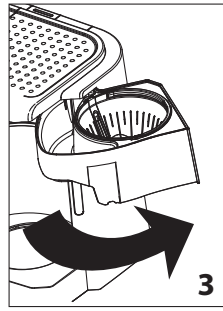
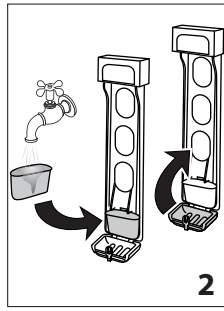
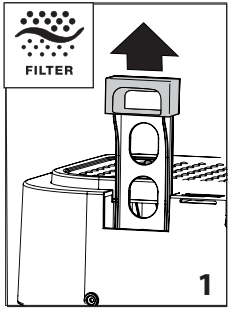
TR

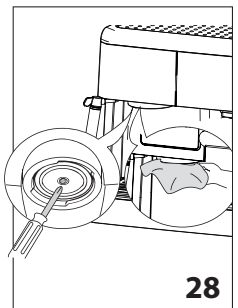
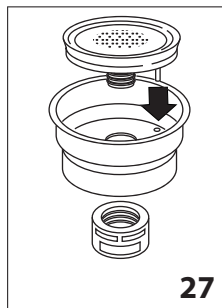
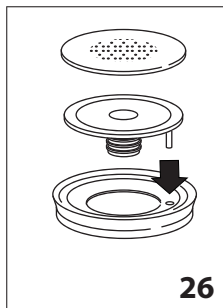
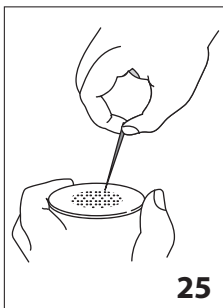
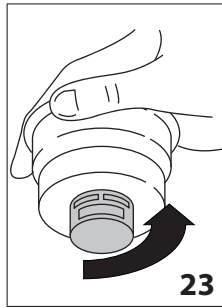
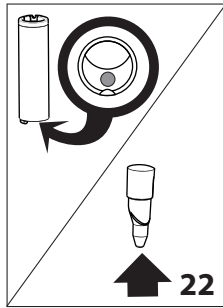
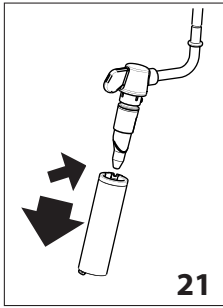
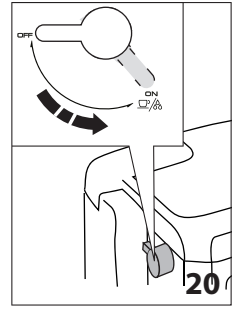
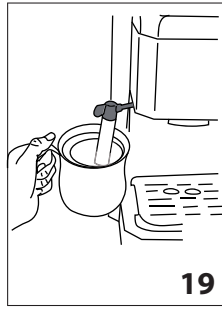
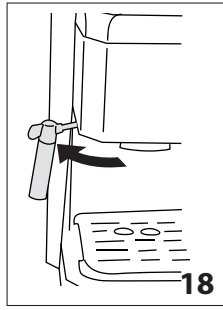
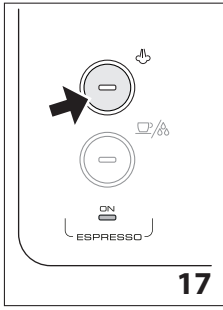
say.193

AR

2







1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisation conforme à la destination d'utilisation : cet appareil est fabriqué pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Effectuer un nettoyage soigné de tous les composants en faisant particulièrement attention aux pièces en contact avec le café et le lait.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- ATTENTION : pour le nettoyage de l'appareil ne pas utiliser de détergents alcalins qui pourraient l'endommager : utiliser un chiffon doux et, lorsque prévu, un détergent neutre.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. L'utilisation n'est pas prévue dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les pensions, les motels et autres structures d'hébergement.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tout risque.
- Machines avec câble amovible : éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur son logement à l'arrière de l'appareil.
- ATTENTION : Pour les modèles qui présentent des surfaces en verre, ne pas utiliser l'appareil si cette surface est fêlée.
- Durant l'utilisation, la machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris

les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

Lire le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil. On obtiendra ainsi les meilleurs résultats et une sécurité maximum.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Danger ! Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de les réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention ! Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.

Conservier le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Aucune pièce ou accessoire de la machine ne peut être lavé au lave-vaisselle.



Risque de brûlures ! Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

2.1 Installation de l'appareil



Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 25 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur.

Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.

- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

2.2 Branchement de l'appareil



Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée selon la réglementation, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

3. DESCRIPTION (PAGE 3)

3.1 Description de l'appareil

- A1. Couvercle réservoir d'eau café expresso
- A2. Réservoir d'eau café expresso
- A3. Manette extraction filtre anti-chlore
- A4. Support filtre anti-chlore
- A5. Porte-filtre pour café filtre
- A6. Compartiment remplissage eau
- A7. Plaque chauffante pour café filtre
- A8. Plateau d'appui pour tasses pour café expresso
- A9. Égouttoir
- A10. Buse à cappuccino
- A11. Manette vapeur pour cappuccino
- A12. Interrupteur ON-Standby café expresso

3.2 Description panneau de contrôle

- B1. Bouton vapeur avec voyant intégré.
- B2. Bouton café expresso/eau chaude avec voyant intégré
- B3. Voyant allumage "Expresso"
- B4. Bouton ON/OFF café filtre avec voyant intégré

3.3 Description des accessoires

- C1. Porte-filtre café expresso
- C2. Filtre 1 tasse ou 1 dosette café expresso
- C3. Filtre 2 tasses café expresso
- C4. Doseur café avec tasse-mouture
- C5. Filtre permanent (*seulement certains modèles)
- C6. Verseuse pour café filtre
- C7. Filtre adoucisseur pour réservoir d'eau café expresso (*seulement certains modèles)
- C8. Filtre anti-chlore

3.4 Filtre anti-chlore

Le filtre élimine le goût de chlore de l'eau. Pour l'installation opérer comme suit :

- Extraire le porte-filtre de son siège en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Enlever le filtre anti-chlore du sachet en plastique et le rincer sous l'eau du robinet (fig. 2).
- Ouvrir le porte-filtre et positionner avec soin le filtre dans le logement comme indiqué sur la fig. 2.
- Fermer le porte-filtre (fig. 2) et le réinsérer dans le siège en le pressant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles, et dans tous les cas après six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé.



Nota Bene :

Acheter seulement des filtres d'origine De'Longhi.

4. PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, tous les accessoires et les circuits internes de la machine doivent être lavés comme suit :

- CAFÉ FILTRE: Préparer deux verseuses sans utiliser de café moulu.
- CAFÉ EXPRESSO : Lors de la première utilisation il faut laver tous les accessoires et rincer les conduits internes de l'appareil, en le faisant fonctionner comme pour préparer du café, jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau.

5. PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Ouvrir le volet porte-filtre, en le tournant vers la droite (fig. 3).
 - Remplir la verseuse d'eau fraîche et propre jusqu'à l'indication de niveau relative aux tasses de café que l'on souhaite préparer en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 4).
 - Verser ensuite l'eau dans le réservoir d'eau de l'appareil (fig. 5).
 - Positionner le filtre permanent (si prévu, ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 6).
 - Insérer le café moulu dans le filtre, en utilisant le doseur et en le distribuant de manière uniforme (fig. 7). En règle générale, utiliser un dose rase de café (environ 7 grammes) pour chaque tasse que l'on veut obtenir (exemple 10 doses pour obtenir 10 tasses).
 - Fermer le volet porte-filtre, fermer la verseuse avec le couvercle et la mettre sur la plaque chauffante.
 - Appuyer sur le bouton ON/OFF (B4). Le voyant sur le bouton indique que l'appareil est en marche.
 - Après quelques instants le café commence à percoler.
- Durant le fonctionnement, il est normal que l'appareil émette de la vapeur.

Pour maintenir au chaud le café après la préparation, mettre la verseuse sur la plaque chauffante et laisser l'appareil allumé (avec le voyant sur le bouton "ON/OFF" allumé : le café dans la verseuse sera maintenu à la bonne température.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton ON/OFF.

5.1 Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

6. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO

6.1 Préchauffage du groupe café

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, il faut préchauffer la machine :

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (fig. 8) pour allumer l'appareil. Le voyant B3 s'allume.
2. Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig. 9). S'assurer que la saillie du filtre soit insérée correctement dans la fente prévue. Accrocher le porte-filtre muni de filtre à l'appareil (fig. 10), sans ajouter de café. Utiliser le filtre le plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer deux cafés.
3. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de manière à la préchauffer.
4. Attendre l'allumage du voyant ☐/☉ et tout de suite après appuyer sur le bouton B2 (fig. 11). Laisser l'eau s'écouler jusqu'à ce que le voyant s'éteigne, puis interrompre la distribution en appuyant sur le même bouton et vider la tasse.

(Il est normal que durant l'opération de décrochage du porte-filtre, il y ait une petite et inoffensive bouffée de vapeur).

6.2 Comment faire un café expresso en utilisant du café moulu

1. Après avoir effectué le préchauffage de la machine comme décrit au paragraphe précédent, utiliser le porte-filtre le plus petit si l'on veut faire un café, le plus grand si l'on veut faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 12). En revanche, pour préparer deux cafés, utiliser le filtre (C3) et le remplir avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.



Important :

pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de café moulu de l'infusion précédente avant d'introduire le café moulu dans le porte-filtre.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 13).
Le tassement du café moulu est très important pour obtenir un bon café expresso. Si l'on presse trop, le café sortira lentement et la crème sera de couleur foncée. Si l'on presse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et on obtiendra peu de crème de couleur claire.
4. Enlever l'éventuel café en excès du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : le tourner avec décision (fig. 10) pour éviter des fuites d'eau.
5. Positionner la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées en les rinçant avec un peu d'eau chaude, sous les becs du porte-filtre (fig. 14).
6. S'assurer que le voyant ☐/☉ est allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume), puis appuyer sur le bouton ☐/☉ (fig. 11) jusqu'à obtenir la quantité souhaitée. Pour interrompre appuyer à nouveau sur le bouton.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Risque de brûlures

pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer.

8. Pour enlever le marc de café, bloquer le filtre en appuyant sur la languette incorporée dans la poignée et battre le porte-filtre à l'envers pour faire tomber le marc (fig. 15).
9. Pour éteindre la machine, presser le bouton ON/OFF sur le côté gauche de l'appareil.

6.3 Comment préparer l'expresso en utilisant les dosettes

1. Effectuer le préchauffage de la machine comme décrit au paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ"; en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.



Nota bene :

Utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

2. Insérer le petit filtre 1 dose ou dosettes dans le porte-filtre, en s'assurant que le bossage sur le filtre soit inséré correctement dans le logement prévu à cet effet comme indiqué sur la fig. 9.
3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 16). Toujours suivre les instructions figurant


sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.

4. Accrocher le porte-filtre à la machine, en le tournant toujours à bloc (fig. 10).
5. Continuer en suivant les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

6.4 Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).




7. COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur le bouton  (fig. 17).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3.




Nota bene :

On recommande d'utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé à la température du réfrigérateur (environ 5°C).

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
5. Attendre que le voyant  s'allume (fig. 17). Le voyant s'allume pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur. Lorsque la chaudière chauffe, il est normal qu'une petite quantité d'eau et vapeur s'écoule dans l'égouttoir.
6. Extraire la buse à cappuccino en la tirant en avant et en la tournant à gauche (fig. 18). Durant l'opération, faire attention à ne pas toucher la douche de la chaudière qui est chaude. Placer ensuite le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
7. Plonger quelques millimètres de la buse à cappuccino dans le lait (fig. 19). Tourner la manette vapeur sur la position  ON (fig. 20). Maintenant, le volume du lait commence à augmenter et à prendre un aspect crémeux ;
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en tournant la manette vapeur sur la position OFF et appuyer sur le bouton .
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.



Nota bene :

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos ;
- Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord que la chaudière refroidisse autrement le café sort brûlé. Pour la refroidir placer un récipient sous la douche chaudière, appuyer sur le bouton  (fig. 11) et faire couler de l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Appuyer sur le bouton et préparer le café comme décrit dans les paragraphes précédents.

Nous conseillons un débit de vapeur maximum de 60 secondes et de ne pas monter le lait plus de 3 fois de suite.







Attention !


Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2 et 5 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 20). Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant à nouveau sur la touche ON/OFF.
2. Tenir d'une main le tuyau de la buse à cappuccino, de l'autre on ôtera la buse à cappuccino en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 21).
3. Enlever la buse à cappuccino en la tirant vers le bas.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur à l'eau tiède
5. S'assurer que les deux trous indiqués par les flèches sur la fig. 22 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer avec une épingle .
6. Réinsérer le gicleur, en le poussant vers le haut pour l'insérer dans le tuyau.
7. Réinsérer la buse à cappuccino en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/STANDBY (fig. 8). Le voyant s'allume.
 1. Attendre jusqu'à ce que le voyant  s'allume.
 2. Placer un récipient sous la buse à cappuccino.
 3. Lorsque le voyant  s'allume, appuyer sur le bouton  (fig. 11) et, simultanément, tourner la manette vapeur sur la position  ON (fig. 20). L'eau chaude s'écoulera de la buse à cappuccino ;

4. Pour interrompre l'écoulement d'eau chaude, appuyer à nouveau sur le bouton  et tourner la manette vapeur sur OFF.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

9. NETTOYAGE



- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau : c'est un appareil électrique !
- Avant le nettoyage des parties extérieures de l'appareil, l'éteindre, débrancher l'alimentation et le laisser refroidir.

9.1 Nettoyage et entretien des filtres café expresso

Tous les 300 cafés environ et de toute façon lorsque le café sort du porte-filtre au goutte à goutte ou ne sort pas du tout, nettoyer le porte-filtre et les filtres pour le café moulu de la manière suivante :

- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le bouchon du filtre (fig. 23) dans le sens indiqué par la flèche sur le bouchon.
- Ôter le dispositif émulsion crème de la coupelle en le poussant du côté en plastique.
- Enlever le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse (fig. 24). Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 25).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique comme indiqué sur la fig. 26. Faire attention à insérer l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche sur la fig. 26.
- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans la coupelle en acier pour le filtre (fig. 27), et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche sur la fig. 27).
- Enfin, visser le bouchon.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

9.2 Nettoyage de la douche de la chaudière

Tous les 300 cafés environ, il faut nettoyer la douche de la chaudière expresso de la manière suivante :

- S'assurer que la machine à café n'est pas chaude et que la fiche est débranchée ;
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe le filtre de la douche de la chaudière expresso (fig. 28) ;

- Enlever la douche de la chaudière ;
- Nettoyer avec un chiffon doux (fig. 28) ;
- Nettoyer soigneusement le filtre de la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 25).
- Rincer à l'eau courante, en brossant.
- Réinsérer le filtre de la douche, en s'assurant qu'il est repositionné correctement sur son joint.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

9.3 Autres nettoyages

1. Ne pas utiliser de solvants ou de nettoyants abrasifs. Un chiffon doux suffit.
2. Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir d'eau.
Pour vider l'égouttoir, enlever la grille d'appui pour tasses, enlever l'eau et nettoyer la grille d'appui pour tasses avec un chiffon : rassembler ensuite l'égouttoir.





Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. C'est un appareil électrique.


10. DÉTARTRAGE

10.1 Détartrer l'unité expresso

Il est recommandé de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible en commerce.

Procéder de la manière suivante :


1. Enlever le filtre adoucisseur (si présent) et remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Appuyer sur la touche ON/STANDBY (fig. 8) pour allumer l'appareil. Le voyant alimentation s'allume.
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
4. Appuyer sur le bouton  et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir : ouvrir la manette vapeur de temps en temps pour faire sortir de l'eau de la buse à cappuccino. Interrompre ensuite le débit en appuyant à nouveau sur le bouton  et laisser agir la solution pendant 5 minutes ;
5. Répéter les instructions du point 4 encore 3 fois, jusqu'à ce que le réservoir soit vide ;
6. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant) ;

- Appuyer sur le bouton  (fig. 11) et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir d'eau ;
- Répéter les points 6 et 7.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

10.2 Détartre l'unité café filtre:

Le calcaire contenu dans l'eau provoquera avec le temps des obstructions qui risquent de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. Il est recommandé de détartre la machine toutes les 40 utilisations environ. Détartre la machine en utilisant les détartrants spéciaux pour machines à café filtre, en vente dans le commerce.

- Diluer le produit dans la verseuse, en suivant les instructions reportées sur l'emballage du détartrant ;
- Retirer le filtre anti-chlore et verser la solution dans le réservoir ;
- Remettre la verseuse sur la plaque chauffante ;
- Appuyer sur le bouton , faire couler l'équivalent d'une tasse, puis éteindre l'appareil ;
- Laisser agir la solution pendant 15 minutes. Répéter l'opération 4 et 5 encore une fois.
- Allumer la machine et laisser couler la solution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
- Rincer au moins 3 fois à l'eau claire en faisant fonctionner l'appareil (3 réservoirs pleins d'eau).

11. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V/50-60Hz
Puissance absorbée :	1750 W
Dimensions LxPxH :	371 x 282 (ou 369) x 324 mm
Pression :	15 bars
Chaudière "Expresso" :	Acier inox
Capacité du réservoir d'eau "Expresso" :	1,2 L
Capacité réservoir d'eau "café filtre" :	1,4 L
Longueur câble :	1200 mm
Poids :	
BC0421	6,3 kg
BC0411	6,2 kg



Ce produit est conforme au Règlement (CE) N. 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

12. ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

13. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "9.2 Nettoyage de la douche de la chaudière"
	Le filtre expresso est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "9.1 Nettoyage et entretien des filtres café expresso"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme indiqué au paragraphe "10.1 Détartre l'unité expresso"
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond

Le café expresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à bloc.
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs
La pompe est très bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir d'eau est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso ne s'allume pas lorsqu'on appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre que le voyant OK expresso s'allume
	Le préchauffage de la machine n'a pas été effectué.	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du paragraphe "6.1 Préchauffage du groupe café"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude
	Détartre le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage en suivant les instructions du par. "10.1 Détartre l'unité expresso"
La crème du café expresso est claire (le café sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu tassé	Tasser davantage le café moulu (fig. 14)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café
	La mouture du café est épaisse	Utiliser seulement du café moulu pour machines à café expresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop tassé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "9.2 Nettoyage de la douche de la chaudière"
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement du café moulu pour les machines à café expresso ; s'assurer qu'il ne soit pas humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre de café moulu
Le porte-filtre ne peut pas être accroché à l'appareil	Trop de café dans le filtre	Utiliser le doseur fourni et s'assurer d'utiliser le filtre correct pour la préparation requise

La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait partiellement écrémé à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les orifices de la buse à cappuccino, en particulier ceux indiqués sur la fig. 22
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Après le détartrage rincer l'appareil en suivant les instructions du par. "10.1 Détartre l'unité expresso" ou "10.2 Détartre l'unité café filtre"
L'écoulement du café filtre prend beaucoup de temps	Détartre la section café filtre	Effectuer le détartrage en suivant les instructions du par. "10.2 Détartre l'unité café filtre"

