

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il est impératif de les respecter.



L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Consignes fondamentales de sécurité



L'appareil ne fonctionnant qu'une fois relié à une source électrique, il convient de prendre les précautions d'usage quant à son utilisation.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la prise des mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, détachez la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Arrêtez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Ne laissez pas l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris

les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former. Attention aux éclaboussures d'eau et à la vapeur chaude.

Utilisation conforme à la destination d'emploi

Cet appareil sert à préparer du café et à réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des

- pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail
- agritourismes
- hôtels, motels et autres structures d'accueil
- chambres à louer

Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée dans le cas d'une utilisation différente de celle pour laquelle cet appareil est prévu.

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions et endommager l'appareil.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de problèmes issus de l'inobservation de ce mode d'emploi.



Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur ce mode d'emploi.

Contrôle du transport

Après avoir débarrassé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires.

N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique Autorisée.

Installation de l'appareil



Au moment d'installer l'appareil, observez les consignes de sécurité suivantes:

- La machine émet de la chaleur. Après avoir positionné

l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste un espace d'au moins 3 cm sur les côtés et derrière l'appareil ainsi qu'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.
Évitez de placer la machine à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine peut se détériorer si l'eau qu'elle contient gèle.
Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne touche par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de la machine



Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située sur le fond de la machine. Branchez la machine exclusivement sur une prise de courant installée selon les règles de l'art, d'une intensité minimum de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Description

- A. Couverture réservoir d'eau pour café expresso
- B. Réservoir d'eau pour café expresso
- C. Filtre adoucisseur pour réservoir d'eau pour café expresso (*seulement sur certains modèles)
- D. Poignée d'extraction filtre anti-chlore
- E. Porte filtre anti-chlore
- F. Filtre anti-chlore
- G. Porte-filtre pour le café filtre
- H. Filtre permanent (seulement sur certains modèles)
- I. Poignée d'ouverture
- J. Compartiment de remplissage d'eau
- K. Plaque chauffante pour le café filtre
- L. Carafe pour le café filtre
- M. Plateau d'appui pour les tasses
- N. Égouttoir
- O. Filtre 2 tasses de café expresso
- P. Filtre 1 tasse ou 1 dosette de café expresso
- Q. Porte-filtre pour café expresso
- R. Cuiller mesure pour le café moulu avec presseur
- S. Cappuccinatore
- T. Voyant OK pour café expresso ou vapeur
- U. Bouton sélecteur fonctions café expresso ou vapeur
- V. Interrupteur marche/arrêt café filtre
- W. Voyant marche café filtre
- X. Voyant sélection vapeur
- Y. Voyant allumage café expresso
- Z. Voyant sélection café expresso
- Z1. Bouton vapeur pour cappuccino

Caractéristiques Techniques

Tension:	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée:	1750W
Dimensions (l x h x p):	372 x 323 x 262 (ou 370) mm
Pression de la pompe expresso:	15 bar
Chaudière expresso:	Inox
Capacité réservoir d'eau pour expresso :	1,2 L
Capacité réservoir d'eau pour café filtre :	1,4 L
Longueur du cordon d'alimentation:	1,2 m
Poids:	BC0420 = 7,15 kg BC0410 = 6 kg

Préparation du café filtre et du café expresso

Filtre Anti-chlore (seulement sur certains modèles)

Le filtre élimine le goût de chlore de l'eau. Pour l'installation, procédez de la façon suivante :

- Extrayez le porte filtre de son siège en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Retirez le filtre anti-chlore du sac plastique et rincez-le sous le robinet (fig. 2).
- Ouvrez le porte filtre et placez soigneusement le filtre dans son logement (fig. 2).
- Refermez le porte filtre (fig. 2) et remettez-le à sa place en appuyant vers le bas jusqu'au bout.
- Après 80 cycles, et en tout cas au bout de six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé.

Préparation du café filtre

- Ouvrez le volet frontal en le tournant vers la droite (fig. 3).
- Remplir la carafe jusqu'au niveau relatif aux tasses de café que vous désirez préparer: ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 4).
- Versez l'eau dans le compartiment de remplissage (fig. 5)
- Placez le filtre permanent (si inclus) dans le porte-filtre et pour les modèles qui n'en sont pas munis, utilisez le filtre papier (fig. 6).
- Mettez du café moulu dans le filtre en utilisant la cuiller mesure à café et étalez-le uniformément (fig. 7).
En règle générale, compter une mesure rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (par exemple 10 mesures pour faire 10 tasses).
- Refermez le volet frontal, refermez le couvercle sur la ver-seuse et placez celle-ci sur la plaque chauffante.
- Appuyez sur l'interrupteur  . La lampe té-moin sur l'interrupteur indique que la café-tière filtre est en marche.
- Le café commencera à couler au bout de quelques secondes.

Il est tout à fait normal que, pendant la percolation, l'appareil libère un peu de vapeur.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la ver-seuse sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (témoin café filtre allumé) : le café dans la ver-seuse conservera une température idéale.

- Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur  .

Préparation du café expresso



Nota Bene:

Au moment de la première utilisation, nettoyez tous les acces-soires et rincez les conduits internes de l'appareil, en le faisant fonctionner comme pour faire du café, jusqu'à ce que les deux réservoirs d'eau soient vides; ensuite préparez le café.

Filtre adoucisseur (seulement sur certains modèles)

Certains modèles possèdent un filtre adoucisseur. Pour l'instal-lation, procédez de la façon suivante :

1. Retirez le filtre de son emballage.
2. Tournez le disque du dateur (voir fig. 8) jusqu'à visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



Nota Bene:

Le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée nor-malement ; en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

3. Rincez le filtre avec 0,5l d'eau du robinet (fig. 9).
4. Immergez complètement le filtre dans une bassine d'eau en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Remplissez le réservoir d'eau, insérez le filtre dans son logement (fig. 11) et appuyez-le à fond.

Préchauffe du groupe café

Pour un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante :

1. Allumez la machine en tournant le bouton sélecteur sur  (le voyant s'allume) (fig. 12) et accrochez le porte-fil-tre avec le filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 14). Insérez le filtre pour café moulu dans le porte-filtre en s'assurant qu'il soit parfaitement introduit dans son logement comme in-diqué sur la fig. 13. Utilisez le filtre plus petit pour faire un café ou le plus grand pour en faire 2.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre. Utilisez la tasse pour la préparation du café de manière à la préchauffer.
3. Attendez que le voyant OK (fig. 15) s'allume et juste après, tournez la commande sélecteur sur  (fig. 16), laissez sortir un peu d'eau, puis interrompez en tournant la com-mande sélecteur sur  (fig. 12).
4. Videz la tasse, attendez que le voyant "OK" se rallume et répéter à nouveau la même opération.

(Il est normal qu'au cours de l'opération de décrochage du por-te-filtre, il se produise un petit échappement de vapeur sans danger).

Préparation du café expresso et du cappuccino

FR

Préparer le café expresso

1. Après avoir préchauffé la machine comme décrit au paragraphe précédent, utilisez le filtre plus petit pour faire un café ou le plus grand pour en faire 2.
2. Pour préparer un seul café, remplissez le filtre avec une mesure comble de café moulu, environ 7 g (fig. 17). Par contre, pour préparer deux cafés, remplissez le filtre avec deux mesures normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplissez le filtre à petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde



Attention:

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

3. Distribuez uniformément le café moulu et tassez-le légèrement avec le presseur (fig. 18).

La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Une pression trop forte et le café sortira lentement et la crème sera foncée. Une pression trop faible et le café sortira trop rapidement et vous obtiendrez peu de crème de couleur claire.

4. Retirez le cas échéant l'excès de café du bord du porte-filtre et accrochez ce dernier à la machine: tournez avec force la poignée vers la droite (fig. 13) pour éviter toute fuite d'eau.
5. Placez la tasse ou les tasses sous les bacs du porte-filtre (fig. 19). Nous conseillons de chauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Assurez-vous que le voyant OK (fig. 14) soit allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume) et tournez la commande sélecteur sur ☞ (fig. 15). Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, interrompez en tournant la commande sélecteur sur ☜ (fig. 12). (Nous conseillons de faire sortir le café pendant 45 secondes maximum).
7. Pour décrocher le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.



Danger de brûlures!

Pour éviter le risque d'éclaboussures, ne jamais décrocher le porte-filtre pendant que le café sort.

8. Pour éliminer le café usé, maintenez le filtre bloqué en l'enfonçant avec le levier incorporé dans la poignée et faites sortir le café en frappant le porte-filtre renversé (fig. 20).
9. Éteignez la machine en tournant le sélecteur sur ○.

Préparer un expresso en utilisant les dosettes

1. Préchauffez la machine comme décrit au paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ", en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine. Ceci permet d'obtenir un café plus chaud.



Nota Bene:

utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE: ce dernier est indiqué sur les emballages par 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. Insérez le petit filtre dans le porte-filtre en veillant à ce qu'il soit correctement inséré, comme indiqué sur la fig. 13.
3. Insérez la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre (fig. 21). Toujours suivre les instructions fournies sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement sur le filtre.
4. Accrochez le porte-filtre à la machine en le tournant toujours à fond (fig. 14).
5. Procédez comme indiqué aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent

Préparer le cappuccino

1. Préparez les cafés expresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes
2. Tournez le sélecteur sur ☞ (fig. 22): le voyant correspondant s'allume.
3. Entre-temps, remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être froid (le sortir du réfrigérateur). Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, ne pas oublier que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois.



Nota Bene:

nous conseillons d'utiliser du lait partiellement écrémé à la température du frigo.

4. Placez le récipient avec le lait sous le cappuccinateur.
5. Attendez l'allumage du voyant OK. L'allumage de la lampe indique que la chaudière a atteint la température idéale pour produire de la vapeur: il est normal qu'il se produise un petit échappement de vapeur et d'eau dans l'égouttoir (N) pendant le réchauffement.
6. Retirez le cappuccinateur. Pour ce faire, la tirer en avant en le tournant de droite à gauche (fig. 23). Attention à ne pas toucher la douchette de la chaudière, elle est très chaude!

Préparation d'eau chaude - Nettoyage

7. Plongez le cappuccinatore dans le lait de quelques millimètres (fig. 24). Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 25 d'un demi-tour au moins. De la vapeur sortira du cappuccinatore et donnera un aspect crémeux au lait qui augmentera de volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plongez le cappuccinatore dans le lait et faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plongez le cappuccinatore en profondeur et continuez à chauffer le lait. Une fois la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C) et la mousse désirée atteintes, interrompez la sortie de vapeur en tournant à fond la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et tournez le sélecteur sur . Pour éteindre la machine, tournez le sélecteur sur .
9. Versez la mousse de lait dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.



Nota Bene:

- pour préparer plusieurs cappuccino, il faut d'abord faire tous les cafés et seulement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccino.
- Pour préparer un nouveau café après avoir monté le lait, la chaudière doit être bien refroidie, sinon le café sort brûlé. Pour refroidir la chaudière, placez un récipient sous la douchette d'eau chaude; tournez le sélecteur sur  (fig. 16); laissez l'eau s'écouler jusqu'à l'extinction du témoin lumineux OK; remettez le sélecteur sur  et préparez le café comme décrit aux paragraphes précédents.
- Nous conseillons de faire sortir la vapeur pendant 60 secondes maximum et de ne pas faire monter le lait plus de 3 fois de suite.



Attention:

pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de toujours nettoyer le cappuccinatore après son utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faites sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 25). Cette opération permet au cappuccinatore de purger le lait éventuellement resté à l'intérieur. Éteignez la machine en appuyant sur la touche allumé/éteint.
2. Maintenez d'une main le tuyau du cappuccinatore et de l'autre débloquez le cappuccinatore en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis tirez-le vers le bas

(fig. 26).

3. Retirez la buse vapeur du tuyau de sortie en la tirant vers le bas.
4. Lavez soigneusement le cappuccinatore et la buse vapeur avec de l'eau tiède.
5. Contrôlez que les deux orifices indiqués par les flèches (fig. 27) ne soient pas bouchés. Si nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.
6. Remontez la buse vapeur en l'insérant fortement vers le haut sur le tuyau vapeur.
7. Remontez le cappuccinatore en l'enfilant vers le haut et en la tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

Production d'eau chaude

1. Allumez la machine en tournant le sélecteur sur  (fig. 12) (le voyant correspondant s'allume). Attendez que le voyant OK s'allume (fig. 15).
2. Placez un récipient sous le cappuccinatore.
3. Quand le voyant OK s'allume, placez la manette sélecteur sur  (fig. 16) et tournez simultanément la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 25): l'eau chaude coulera du cappuccinatore.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez la manette de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et remettez la manette sélecteur sur  (fig. 12). Nous conseillons de laisser l'eau couler pendant 60 secondes maximum.

Nettoyage



Danger!

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : il s'agit d'un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

Nettoyage et maintenance des filtres pour café expresso

Tous les 300 cafés et dans tous les cas, quand le café sort goutte à goutte du porte-filtre ou ne sort pas du tout, nettoyez le porte-filtre et les filtres pour le café moulu de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre.
- Dévissez le bouchon du filtre (fig. 28) dans le sens indiqué par la flèche marquée sur le bouchon.
- Enlevez le dispositif pour faire monter la crème du conteneur en le poussant du côté du bouchon.
- Retirez le joint.

- Rincez tous les composants et nettoyez soigneusement le filtre métallique avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse (fig. 29). Contrôlez que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, nettoyez-les avec une épingle (voir fig. 30).
- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique du disque en plastique dans le trou du joint indiquée par la flèche (fig. 31).
- Insérez à nouveau le groupe obtenu dans le conteneur en acier du filtre (fig. 32), en veillant à ce que le téton soit inséré dans l'orifice du support (voir flèche fig. 32).
- Finalement, vissez le bouchon.

La garantie perd sa validité si le nettoyage indiqué précédemment n'est pas régulièrement effectué.

Nettoyage de la douche chaudière

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

- Assurez-vous que la machine à café n'est pas chaude et que la fiche est débranchée;
- À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe la douche de la chaudière expresso (fig. 33);
- Retirez la douche chaudière ;
- Nettoyez la chaudière avec un chiffon humide (fig. 33);
- Nettoyez soigneusement la douche avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôlez que les orifices ne sont pas bouchés ; dans le cas contraire, nettoyez-les avec une épingle (fig. 30).
- Rincez la douche sous le robinet en continuant à la frotter.
- Remontez la douche de la chaudière en veillant à la placer correctement sur le joint.

La garantie perd sa validité si le nettoyage indiqué précédemment n'est pas régulièrement effectué.

Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Il suffira d'utiliser un chiffon humide et doux.
2. Nettoyez régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir de l'eau.
Pour vider l'égouttoir, retirez la grille de support des tasses, éliminez l'eau et nettoyez l'égouttoir avec un chiffon : ensuite remontez l'égouttoir.
Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un goupillon souple pour bien atteindre le fond.



Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : il s'agit d'un appareil électrique.

Détartrage de la section café expresso

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi qui se trouve dans le commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplissez le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Allumez la machine en tournant le bouton sélecteur sur  et attendez que le voyant OK s'allume.
3. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas accroché et placez un récipient sous la douche de la machine.
4. Tourner le bouton sélecteur sur  Tournez le bouton sélecteur sur et faites couler environ 1/4 de la solution contenue dans le réservoir: de temps en temps, tournez la manette vapeur et faites sortir un peu de solution par le cappuccinateur ; ensuite interrompez en tournant le bouton sélecteur sur  et laissez agir la solution pendant 5 minutes environ.
5. Répétez le point 4 3 fois de suite jusqu'à vider complètement le réservoir.
6. Pour éliminer les restes de la solution et de calcaire, rincez soigneusement le réservoir et remplissez-le avec de l'eau propre (sans détartrant).
7. Tournez le bouton sélecteur sur  (fig. 16) et faites sortir l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide .
8. Répétez les opérations 6 et 7 une deuxième fois.

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'a pas été régulièrement effectué.

Détartrage de la section café filtre

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre qui risquent de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. Il est donc conseillé de détartrer la machine tous les 40 cycles et d'utiliser pour ce faire les détartrants spéciaux pour machines à café filtre en vente dans le commerce. Autrement, la procédure est la suivante :

1. Versez 4 tasses d'eau dans la verseuse.
2. Faites fondre deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries.
3. Posez la verseuse sur la plaque chauffante.

Elimination - Problèmes de fonctionnement

4. Appuyez sur l'interrupteur , faites couler l'équivalent d'une tasse et arrêtez l'appareil.
5. Laissez agir la solution pendant 15 minutes. Répétez les opérations 4 et 5.
6. Remettez la machine en marche et laissez couler la solution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincez au moins 3 fois à l'eau claire en faisant fonctionner l'appareil (3 réservoirs pleins d'eau).

Élimination



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de ramassage différencié prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un électroménager permet d'éviter les éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile bar-rée.



- L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:
- "Directive sur la basse tension" 2006/95/CE et modifications successives.
 - "Directive EMC" 2004/108/CE et modifications successives.
 - Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

Problèmes de fonctionnement

Problème	Probables causes	Solution
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie 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 "Nettoyage de la douche chaudière"
Le café expresso coule des bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner à fond
	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.
Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso n'est pas allumé lorsque l'on appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre que le voyant OK s'allume
	La préchauffe n'a pas été exécutée	Préchauffer comme indiqué au paragraphe correspondant
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou en les laissant pendant 20 minutes au moins sur la plaque chauffe-tasses du couvercle

Problèmes de fonctionnement

FR

Problème	Probables causes	Solution
Pompe très bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	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
La crème du café est claire (elle sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 18)
	La quantité de café moulu est faible	Augmenter la quantité de café moulu
	Le café est moulu trop grossièrement	N'utiliser que du café moulu pour machine à café expresso
	Qualité de café incorrecte	Modifier la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Diminuer la pression du café (fig. 18)
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité de café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au par. "Nettoyage du filtre"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au par. "nettoyage du filtre"
	Le café moulu est trop fin	N'utiliser que du café moulu pour machine à café expresso. Il ne doit pas être trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Modifier la qualité de café moulu en poudre
La mousse du lait ne se forme pas au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours du lait à la température du frigo
	Le cappuccinatore est sale	Nettoyer soigneusement les orifices du cappuccinatore, en particulier ceux indiqués sur la figure 27
La percolation du café filtre est plus longue	La cafetière filtre a besoin d'un détartrage	Effectuer un détartrage tel qu'il est décrit au paragraphe "Détartrage de la section café filtre"
Le café a un goût acide.	Le rinçage n'a pas été fait de façon adéquate.	Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "Détartrage de la section café filtre" ou "Détartrage de la section café expresso"