

LES INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Cet outil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et sans connaissances nécessaires, sauf à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'outil.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et ne peuvent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau lors du nettoyage.
- Cet outil n'est destiné qu'à une utilisation domestique.
Son usage n'est pas prévu dans : des locaux de cuisine des magasins, bureaux et autres milieux de travail, des hôtels, des chambres d'hôtes, des motels et autres structures de réception.
- Si la prise ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent uniquement être remplacés par le service d'assistance, pour prévenir tout risque.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHES EUROPENS :

- Cet outil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants âgés de moins de 8 ans sans surveillance. Garder l'outil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Garder l'outil et le cordon d'alimentation 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 celles sans expérience ou connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents.
- Les enfants doivent pas jouer avec l'outil.
- Débrancher toujours l'outil de l'alimentation électrique quand il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage, ou le nettoyage.



Les surfaces marqués par ce symbole se chauffent lors de l'utilisation (le symbole est uniquement présent sur certains modèles).

AVERTISSEMENTS SÉCURITÉ



Danger! Le non-respect des avertissements de sécurité pourrait être la cause de blessures potentiellement mortelles dues aux décharges électriques.

Vu que l'outil fonctionne à l'électricité, il peut provoquer des décharges électriques.

Pour cette raison, veuillez observer les instructions de sécurité suivantes :

- Ne toucher pas l'outil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne toucher pas la prise avec les mains mouillées.
- Assurer que la prise utilisée est facilement accessible pour débrancher l'outil si nécessaire.
- Pour débrancher l'outil de la prise, agir directement sur la prise. Pour éviter des dommages, ne jamais tendre le cordon.
- Pour débrancher complètement l'outil, débrancher l'outil de la prise électrique.
- Dans le cas d'une panne, ne pas essayer de le réparer. Éteindre l'outil, débrancher-le de la prise et contacter le service d'assistance technique.
- Avant le nettoyage, éteindre la machine, la débrancher de la prise sur le mur et laisser l'outil se refroidir.



Avertissement : Le non-respect de ces règles peut causer des blessures ou des dommages.

Garder tout l'emballage (sacs en plastique ou en polystyrène) hors de la portée des enfants.



Risque de brûlures ! Le non-respect de ces règles peut causer des cicatrices, des blessures ou des brûlures.

Cet outil produit de l'eau chaude et peut produire de la vapeur d'eau lors de l'utilisation.

Faire attention à éviter le contact avec les éclaboussures d'eau chaude ou avec la vapeur d'eau.

Utilisation correcte

Cet outil est destiné à la préparation du café et au chauffage des boissons.

Tout autre utilisation est considérée incorrecte et dangereuse. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.

INSTRUCTIONS

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou des dommages.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages causés par le non-respect des instructions suivantes.



Veuillez noter :

Gardez ces instructions pour consultation. Si l'outil est donné aux autres personnes, il faut le donner avec ces instructions.

Contrôle de l'outil

Après avoir déballé le produit, vérifier s'il est complet et si tous les accessoires sont présents. Ne pas utiliser l'appareil si un dommage évident est présent. Contacter le service d'assistance technique de De'Longhi.

Installation de l'outil



Attention !

Lors de l'installation de l'outil, il faut prendre les précautions suivantes :

- L'outil produit de la chaleur. Après avoir posé l'appareil sur la surface de travail, vérifier qu'il y ait une distance d'au moins 3 cm entre les surfaces latérales et arrière, et une distance d'au moins 25 cm au-dessus de la machine à café.
- Toute intrusion de l'eau pourrait endommager l'appareil. Ne pas poser l'outil près des robinets ou des éviers.
- L'appareil peut être endommagé si l'eau à son intérieur gèle. Ne pas installer l'outil dans un environnement où la température peut tomber au-dessous du point de congélation.
- Lors de la pose de la prise d'électricité, vérifier qu'elle ne soit pas endommagée par des objets tranchants ou en contact avec des surfaces chaudes (p.ex. des plaques chauffantes).

Branchement de l'outil



Attention !

Vérifier que la tension correspond à celle indiquée sur l'afficheur au bas de l'outil

Brancher l'outil à la prise installée conformément à la législation, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

Si le connecteur mâle et femelle de la prise ne correspondent pas, remplacer la prise par une adéquate. Assurez-vous de le faire en présence d'une personne qualifiée.

DESCRIPTION (page. 3)

- A1. couvercle du réservoir d'eau à espresso
- A2. Réservoir d'eau à espresso
- A3. Poignée d'extraction du filtre anti-chlore
- A4. Support du filtre anti-chlore
- A5. Porte-filtre à café filtre
- A6. Poignée d'ouverture
- A7. Compartiment à eau
- A8. Plaque chauffante à café filtre
- A9. Plateau pour tasse à espresso
- A10. Récupérateur de gouttes
- A11. Cappuccinatore
- A12. Commutateur rotatif de vapeur pour le cappuccino
- A13. Bouton marche/arrêt pour l'espresso

Description du panneau de contrôle

- B1. Commutateur rotatif de sélection pour l'espresso ou la vapeur
- B2. Lumière de marche pour l'Espresso
- B3. Lumière OK pour la vapeur
- B4. Lumière OK pour l'espresso
- B5. Bouton marche/arrêt pour le café filtre

Description des accessoires

- C1. Récupérateur de filtres espresso
- C2. Filtre pour 1 tasse ou dosette à espresso
- C3. Filtre pour 2 tasses à espresso
- C4. Tasse à mesurer le café à scellé
- C5. Filtre permanent (*uniquement certains modèles)
- C6. Bouilloire à café filtre
- C7. Filtre adoucisseur pour le réservoir d'eau à espresso (* uniquement pour certains modèles)
- C8. Filtre anti-chlore

Filtre anti-chlore

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

- Retirer la boîte de son emplacement en la tirant vers le haut (fig. 1).
- Retirer le filtre anti-chlore du sac en plastic et le rincer à l'eau courante (Fig. 2).
- Ouvrir la boîte et poser attentivement le cadre de filtre comme montré sur la fig. 2.
- Fermer la boîte (fig. 2) et la repositionner à son emplacement en appuyant sur le piston
- Après 80 cycles, et obligatoirement après les six mois d'utilisation, le filtre anti-chlore doit être remplacé.



Veillez noter :

Acheter uniquement les filtres originaux De'Longhi

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Ouvrir la porte des filtres en la tournant à droite (Fig. 3).
- Remplissez la bouilloire jusqu'au niveau indiquant le nombre désiré des tasses de café en faisant attention à ne pas dépasser le MAX (fig. 4).
- Verser de l'eau dans le compartiment à eau (Fig. 5)
- Placer le filtre permanent (si possible) (ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 6).
- Mettre le café moulu dans le filtre en utilisant la cuillère-mesure fournie et le niveler uniformément (fig. 7).
- En règle générale, mettre une mesure de café d'à peu près 7 grammes pour chaque tasse à obtenir (par exemple 10 mesures pour obtenir 10 tasses).
- Fermer la porte-filtre et poser la bouilloire avec le couvercle sur la plaque chauffante.
- Appuyez le bouton ① (B5). La lumière sur le bouton-même indique si le filtre à café est en fonction.
- Le café va commencer à sortir après quelques secondes.

C'est complètement normal que l'outil produise de la vapeur pendant la percolation du café.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la bouilloire sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (la lumière du filtre à café est allumée) : le café dans la bouilloire est maintenu à une température adéquate.

- Pour éteindre la machine, appuyez le bouton ① (B5).

Système en mode arrêt

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période de temps (différente selon les modèles), il s'éteint automatiquement (l'indicateur de puissance s'éteint).

PRÉPARATION DE L'ESPRESSO



Veillez noter :

Avant la première utilisation, il faut laver tous les accessoires et rincer l'intérieur des tubes, en le mettant en marche comme pour préparer du café, jusqu'au 2 réservoirs à eau vides. Procéder ensuite à la préparation du café.

Système en mode arrêt

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période de temps (différente selon les modèles), il s'éteint automatiquement (l'indicateur de puissance s'éteint).

Filtre adoucisseur (uniquement pour certains modèles)

Certains modèles sont équipés des filtres adoucisseurs de l'eau : les installer comme ci-après :

1. Retirer le filtre de son emballage.

2. Tourner le disque calendrier (voir Fig. 9) de sorte que les 2 mois suivants d'utilisation sont affichés.



Veillez noter :

Le filtre dure à peu près deux mois si l'outil est normalement utilisé, mais s'il n'est pas utilisé et le filtre reste installé, il ne dure plus de 3 semaines.

3. Rincer le filtre avec 0,5 litre d'eau au moins (Fig. 10).
4. Plonger le filtre complètement dans un bassin d'eau, en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 11).
5. Remplir le réservoir avec de l'eau, insérer le filtre dans son emplacement (fig. 12) et appuyer.



Veillez noter :

Acheter uniquement les filtres originaux De'Longhi

Préchauffement du groupe cafetier

Pour obtenir l'espresso à une température adéquate, il est recommandé de préchauffer l'outil, comme indiqué ci-après :

1. Mettre l'outil en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 13). L'indicateur de puissance s'allume (B2).
2. Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig. 14). Vérifier que la projection soit correctement insérée dans son emplacement. Attacher le porte-filtre, avec le filtre, à l'outil (Fig. 15) sans mettre de café moulu. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
2. Poser la tasse sous le porte-filtre. Préparer le café en utilisant la même tasse pour la préchuffer.
3. Attendre que la lumière s'allume ☐/☼ et tourner immédiatement le commutateur rotatif de sélection dans la position ☐/☼ (fig. 16), verser de l'eau jusqu'à ce que la lumière s'éteigne, puis arrêter en tournant le commutateur rotatif de sélection dans la position ☐ et vider la tasse.

(Lors de l'enlèvement du porte-filtre, il est normal qu'une petite bouffée inoffensive se produise).

Préparation de l'espresso avec du café moulu

1. Après avoir préchauffé l'outil et le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe précédent. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, mettre dans le filtre une cuillère-mesure de café moulu à ras bord, à peu près 7 grammes. (Fig. 17). Pour préparer deux cafés, mettre dans le filtre deux cuillères-mesure de café moulu (à peu près 6 + 6 g). Mettre de petites doses pour prévenir le débordement du café moulu.



Attention :

Pour un fonctionnement correct, assurer qu'il n'y ait pas de résidus de poudre de café sur le filtre des infusions précédents avant d'y mettre du café moulu.

3. Distribuer le café moulu uniformément et presser-le légèrement (fig. 18).
Presser le café moulu est très important pour obtenir un bon espresso. En pressant trop, le café sortira trop lentement et la mousse sera d'une couleur foncée. En pressant trop peu, le café sortira trop vite et la crème ne sera pas suffisamment claire.
4. Enlever le café dépassant du bout du porte-filtre et le connecter à l'outil : tourner fermement la poignée à droite (fig. 15) pour prévenir les fuites d'eau.
5. Poser la tasse ou les tasses sous le bec du porte-filtre (fig. 19). Il est recommandé de chauffer les tasses avant la préparation du café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Assurer que la lumière ☐/☼ est allumée (si elle ne l'est pas, attendre qu'elle s'allume) et tourner le commutateur rotatif de sélection dans la position correcte ☐/☼ (fig. 16). Après avoir obtenu la quantité désirée du café, arrêter en tournant le commutateur rotatif de sélection dans la position initiale ☐.
7. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite vers le gauche.



Risque d'échaudures !

Pour éviter les éclaboussures, ne pas enlever le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer.

8. Pour enlever le café utilisé, tenir le filtre fermé en l'appuyant avec le levier spécial incorporé à la poignée et enlever le café en tapant le porte-filtre renversé (fig. 20).
9. Pour éteindre l'outil, appuyer le bouton (I) du côté gauche.

Préparation de l'espresso en utilisant les dosettes

1. Préchauffer l'outil comme décrit dans la section « PRÉCHAUFFER LE GROUPE CAFETIER » en assurant que le porte-filtre est connecté à l'outil. Le faisant, le café sera plus chaud.



Veillez noter :

Utiliser les dosettes conformes à la norme ESE indiquée sur les emballages par le symbole suivant. La norme ESE est le système accepté par les plus importants producteurs des dosettes à café, permettant une préparation simple et propre du café espresso.



2. Insérer le filtre plus petit dans le porte-filtre en assurant que la projection est correctement insérée dans son emplacement comme montré dans la fig. 14.
3. Insérer la dosette en la plaçant le plus que possible sur le filtre (fig. 21). Suivre toujours les instructions indiquées sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement sur le filtre.
4. Connecter le porte-filtre à la machine, en le tournant de plus en plus (Fig. 15).
5. Procéder comme indiqué sous les points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer du café espresso comme décrit dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner le commutateur rotatif de sélection dans la position correcte  : la lumière s'allume (fig. 22)
3. Pendant ce temps, remplir le conteneur d'à peu près 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour sélectionner la taille du conteneur, prendre en compte que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



Veillez noter :

Sil est recommandé d'utiliser le lait écrémé ou demi-écrémé à une température de réfrigération (environ 5° C).

4. Poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
5. Attendre que la lumière s'allume  (fig. 22). A ce point, la chaudière a atteint la température idéale pour la production de la vapeur : en atteignant cette température il peut se produire des bouffées de vapeur et de l'eau dans le bac receptrer (A10).
6. Enlever le cappuccinatore en le tournant à gauche (fig. 23) : le faisant faire attention à ne pas toucher les douches chaudes de la chaudière. Ensuite, poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
7. Plonger le cappuccinatore dans du lait à quelques millimètres (Fig. 24). Tourner le commutateur rotatif vapeur dans la position MARCHE  fig. 25. La vapeur sortant du cappuccinatore donnera une consistance crémeuse au lait, augmentant son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger le cappuccinatore dans du lait et bouger lentement le conteneur du bas vers le haut.
8. Lorsque le volume du lait a doublé, plonger le cappuccinatore profondément et continuer à chauffer le lait. Une fois la température atteinte (60° idéalement) et après avoir obtenu la consistance désirée de la mousse, arrêter la vapeur en tournant le commutateur rotatif vapeur dans la position ARRET et tourner la position .

9. Verser le lait émulsionné dans des tasses avec du café espresso préparé antérieurement. Le cappuccino est prêt : ajouter du sucre et saupoudrer avec du chocolat en poudre si désiré.



Veillez noter :

- Pour préparer plus d'un cappuccino, préparer d'abord tous les cafés et ensuite préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer de nouveau du café après avoir préparé de la mousse de lait, attendre que la chaudière refroidit, sinon du café brûlant sera produit. Pour refroidir la chaudière, poser le conteneur sous la douche de la chaudière ; tourner le commutateur rotatif de sélection dans la position  (fig. 16) ; vider l'eau jusqu'à ce que l'indicateur « OK » s'arrête ; placer le commutateur rotatif de sélection de nouveau en haut  et préparer le café comme décrit dans les paragraphes précédents.

Il est recommandé de distribuer de la vapeur pendant 60 secondes au plus. Ne pas produire de la mousse de lait plus de 3 fois de suite.



Attention :

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de nettoyer le cappuccinatore après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Ecouler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2 et 5 des paragraphes précédents) en tournant le commutateur rotatif de vapeur (fig. 25). Le faisant, le cappuccinatore enlève le lait resté éventuellement à l'intérieur. Eteindre l'outil en appuyant le bouton marche/arrêt.
2. Tenir fermement le tube du cappuccinatore avec une main et ouvrir le cappuccinatore avec l'autre en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge et en le tirant vers le bas (fig. 26).
3. Enlever la buse à l'eau du tube en la tirant vers le bas.
4. Laver attentivement le cappuccinatore et la buse à l'eau avec de l'eau chaude.
5. Vérifier que les deux trous indiqués par les flèches dans la Fig. 27 ne soient pas bloqués. Si nécessaire, les nettoyer avec une aiguille.
6. Repositionner la buse à l'eau en l'insérant correctement sur le tube de vapeur.
7. Repositionner le cappuccinatore en le glissant vers le haut et en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge.

PRODUCTION DE L'EAU CHAUDE

1. Mettre l'outil en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 13). La lumière de la lampe s'allume (B2).
1. Attendre que la lampe soit prête ☐/☉.
2. Poser le conteneur sous le cappuccinateur.
3. Quand la lumière ☐/☉ s'allume, poser le commutateur rotatif de sélection en marche ☐/☉ (fig. 16) et tourner simultanément le commutateur rotatif de vapeur en MARCHÉ ☐/☉ (fig. 25) : l'eau chaude sortira du cappuccinateur.
4. Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, tourner le commutateur rotatif de vapeur dans la position ARRÊT et appuyer le bouton ➔.

La distribution ne doit pas dépasser 60 secondes.

NETTOYAGE



Danger!

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau lors du nettoyage, c'est un appareil électrique.
- Avant le nettoyage des éléments externes de l'appareil, éteindre l'appareil, le débrancher de la prise sur le mur et le laisser se refroidir.

Le nettoyage et l'entretien du filtre à espresso

Après environ 300 cafés ou dans le cas où le café sort du porte-filtre en gouttes ou ne sort pas du tout, nettoyez le porte-filtre et les filtres pour le café moulu comme suit :

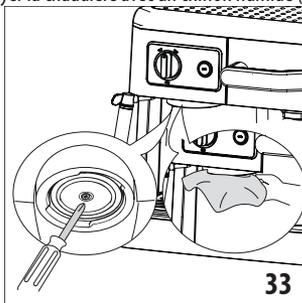
- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le bouchon de filtre (fig. 28) dans la direction indiquée par la flèche sur le bouchon.
- Enlever le mousseur du conteneur en l'appuyant pour sortir du bouchon.
- Enlever le joint d'étanchéité.
- Rincer tous les éléments et les nettoyer attentivement, le filtre en métal avec de l'eau chaude en utilisant une brosse (fig. 29). Assurer que les trous du filtre en métal ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (voir Fig. 30).
- Repositionner le filtre et le joint d'étanchéité sur le disque en plastique comme montré dans la figure 31. Vérifier que l'aiguille soit insérée dans le disque en plastique dans le trou du joint d'étanchéité comme indiqué par la flèche dans la Fig. 31.
- Repositionner l'ensemble dans le conteneur pour les filtres (fig. 32), en assurant que l'aiguille soit insérée dans le trou du support (voir la flèche dans la fig. 32).
- Finalement, visser le bouchon.

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

Nettoyage de la chaudière

Après 300 cafés il est nécessaire de nettoyer la chaudière de l'espresso de la manière suivante :

- Vérifier que la machine ne soit pas chaude et que la prise est débranchée ;
- A l'aide d'un tournevis, enlever le vis fixant la chaudière à espresso (fig. 33) ;
- Enlever la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 33) ;



- Nettoyer soigneusement l'échappement de la chaudière dans de l'eau chaude en utilisant une brosse. Assurer que les trous ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (fig. 30).
- Rincer sous de l'eau courante en frottant.
- Repositionner l'échappement de la chaudière en assurant qu'il soit positionné correctement sur le joint d'étanchéité.

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

Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon doux humide suffira.
2. Nettoyer régulièrement la tasse du porte-filtre, les filtres, le bac récepteur et le réservoir d'eau. Pour vider le bac récepteur, enlever le récepteur inférieur, vider l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon : réassembler ensuite le bac récepteur. Nettoyer le réservoir d'eau à l'aide d'une brosse douce pour atteindre le fond



Danger!

Ne jamais plonger la machine dans l'eau lors du nettoyage : c'est un appareil électrique.

DÉCALCIFICATION

Lorsque la section Espresso est décalcifiée

Il est recommandé d'effectuer la décalcification de la machine après environ 200 cafés. Nous recommandons l'utilisation de l'outil de détartrage De'Longhi actuellement en solde.

Procéder selon les étapes suivantes :

1. Remplir le réservoir avec de la solution de détartrage obtenue après l'avoir diluée avec de l'eau selon les instructions sur l'emballage.
2. Mettre la machine en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 13). La lumière de la lampe s'allume (B2).
3. Assurer que le porte-filtre ne soit pas attaché et placer le conteneur sous la sortie de la machine.
4. Appuyer le bouton marche  et verser environ 1/4 de la solution dans le réservoir : de temps en temps, tourner le commutateur rotatif de vapeur et laisser s'écouler un peu de solution à travers le tube du cappuccinatore ; ensuite, arrêter le commutateur rotatif de sélection se tourner  et laisser la solution pendant environ 5 minutes.
5. Répéter 3 fois l'étape 4, jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
6. Pour éliminer la solution, les résidus et le calcaire, rincer bien le réservoir avec de l'eau fraîche (sans détartrant)
7. Mettre le sélecteur en marche (fig. 16) et vider complètement le réservoir ;
8. Répéter les étapes 6 et 7.

L'entretien de la machine à café relatif aux problèmes de calcaire n'est pas couvert par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement et comme décrit ci-dessus.

Décalcification de la section du café filtre

Le calcaire présent dans l'eau causera des obstructions qui nuiront au fonctionnement correct de l'appareil dans un certain temps. Il est recommandé d'effectuer le détartrage de la machine après environ toutes les 40 utilisations.

Effectuer le détartrage en utilisant un produit de décalcification adéquat pour les machines à café actuellement au marché.

1. Diluer le produit dans la bouilloire en suivant les instructions sur l'emballage du détartrage.
2. Verser la solution de détartrage dans le réservoir ;
3. Poser la bouilloire sur la plaque chauffante ;
4. Appuyer le bouton  (B5), laisser la quantité équivalente à une tasse s'écouler et ensuite éteindre l'appareil ;
5. Laisser la solution se reposer pendant 15 minutes. Répéter la procédure 4 ou 5 fois.
6. Mettre la machine en marche et laisser la solution s'écouler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.

7. Rincer l'outil en le mettant en marche uniquement avec de l'eau au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau).

ELIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers, mais le remettre à un centre de recyclage officiel.



L'appareil est conforme aux directives suivantes :

- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs ;
- Tous les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire sont conformes au Règlement européen 1935/2004.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	220-240V~50/60Hz
Puissance :	1750W
Dimensions (l x p x h):	370 x 305 (o 400) x 325 mm
Pression de la pompe à espresso :	15 bars
Réservoir à espresso :	Acier inoxydable
Capacité du réservoir à espresso :	1.2 L
Capacité du filtre du réservoir à café :	1.4 L
Longueur du cordon électrique :	1200 mm
Poids :	BC0420.1 = 7.2 kg BC0410.1 = 6 kg

SOLUTION DES PROBLÈMES

Les défaillances possibles sont listées ci-dessous

S'il n'est pas possible de résoudre la défaillance selon les instructions indiquées, veuillez contacter le service d'assistance technique

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne produit plus de café	Manque d'eau	Remplir le réservoir d'eau
	Les écoulements de café dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements du porte-filtre
	La chaudière est obstruée	Effectuer le nettoyage comme décrit dans le paragraphe NETTOYAGE DE LA CHAUDIERE
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe respectif
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre
Le café s'écoule du porte-filtre et non des écoulements	Le porte-filtre est mal inséré	Positionner le filtre correctement et le tourner jusqu'au bout sans hésiter
	Le joint d'étanchéité n'est plus élastique	Remplacer le joint d'étanchéité au service d'assistance technique
	Les écoulements du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements
La pompe produit du bruit	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve en bas n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre
Le café est froid	La lumière OK pour l'espresso ne s'allume pas en appuyant le bouton de distribution du café	Attendre que la lumière s'allume
	Le préchauffement n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffement comme décrit dans le paragraphe respectif
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou laisser-les pendant au moins 20 minutes sur la plaque chauffante du couvercle
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe respectif

La mousse du café est claire (sort vite de l'écoulement)	Le café moulu a été trop peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 18)
	La quantité du café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	Le café moulu est trop gros	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
La crème du café est foncée (le café sort lentement de l'écoulement)	Le café moulu a été trop pressé	Presser moins le café (fig. 18)
	La quantité de café est trop grande	Diminuer la quantité de café
	La chaudière à espresso est bloquée	Nettoyer comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage de la chaudière à espresso »
	Le filtre est obstrué	Effectuer le nettoyage comme indiqué dans le par. « Nettoyage du filtre »
	Le café moulu est trop fin ou mouillé	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso, le café ne doit pas être mouillé
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
Le filtre ne s'accroche pas à l'outil	Il y a trop de café dans le filtre	Utiliser la cuillère-mesure fournie et faire attention à utiliser le filtre correct pour chaque type de préparation
La mousse de lait ne sort pas en préparant du cappuccino	Le lait n'est pas suffisamment froid	Utiliser toujours le lait à la température de réfrigération
	La machine à cappuccino est sale	Nettoyer les trous de la machine à cappuccino, surtout ceux indiqués sur l'Image. 27
Le café filtre ou l'espresso ont un goût acidulé	Le rinçage après la décalcification n'a pas été suffisant	Rincer la machine comme décrit dans « Détartrage de la section filtre » ou « Détartrage de la section espresso »
Le temps de percolation du café à travers le filtre a prolongé	Le filtre de café doit être décalcifié	Détartrage, comme décrit dans « Détartrage de la section café filtre »