

MARQUE: DELONGHI
REFERENCE: BC0246.1
CODIC: 4380657



NOTICE



BC0264.1



COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ
МАШИНА КОФЕ
APARAT ZA KAVU
STROJ NA PŘÍPRAVU KÁVY
EKSPRES DO KAWY
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU KÁVY
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKEITIN
APARAT ZA KAVU
APARAT ZA KAVO
ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ
APARAT PENTRU CAFEA
APARAT ZA KAFU
KAHVE MAKINASI

ماكينة قهوة

DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 16

FR

pag.25

DE

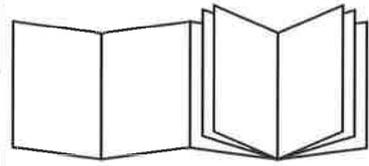
S. 35

NL

pag. 445

ES

pág. 55

**PT**

pág. 65

EL

σελ 75

NO

sid.85

SV

sid. 94

DA

sid. 104

FI

siv. 113

RU

стр. 122

KZ

132-бет

HU

old. 144

CS

str. 153

SK

str.162

PL

str.171

HR

str.181

SL

str.190

BG

стр.200

RO

pag.211

TR

say.221

AR

2

ELECTRICAL REQUIREMENTS (UK ONLY)

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company.

The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity.

Should this plug not fit the socket outlets in your home, it should be cut off and replaced with a suitable plug, following the procedure outlined below.

Note: Such a plug cannot be used for any other appliance and should therefore be properly disposed of and not left where children might find it and plug it into a supply socket - with the obvious consequent danger.

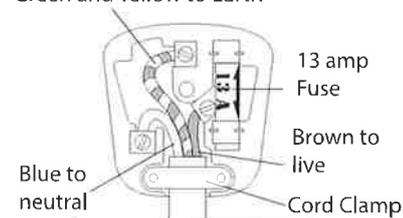
N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

IMPORTANT: the wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW
BLUE
BROWN

EARTH
NEUTRAL
LIVE

Green and Yellow to Earth



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug. If your electricity supply point has only two pin socket outlets, or if you are in doubt, consult a qualified electrician.

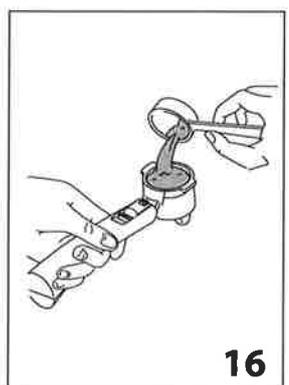
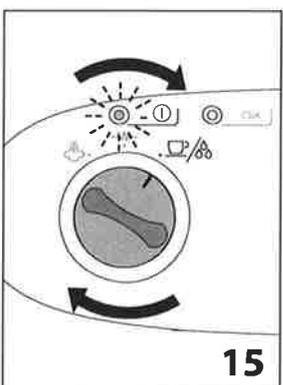
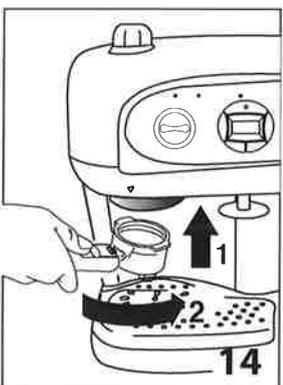
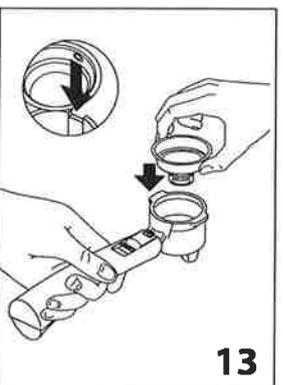
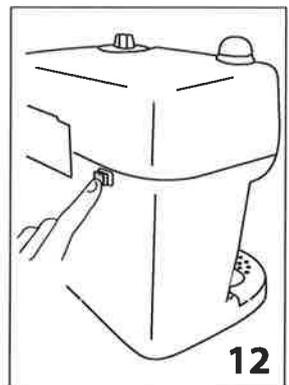
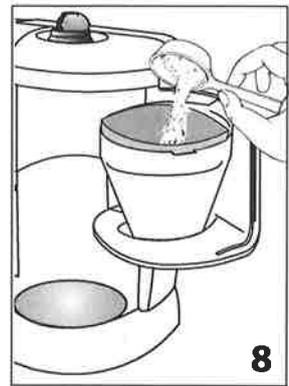
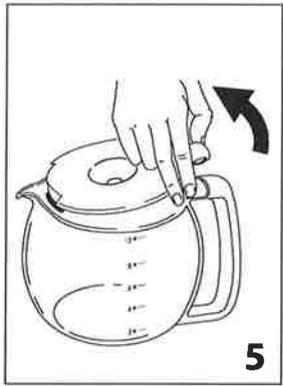
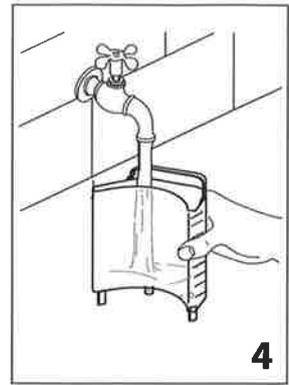
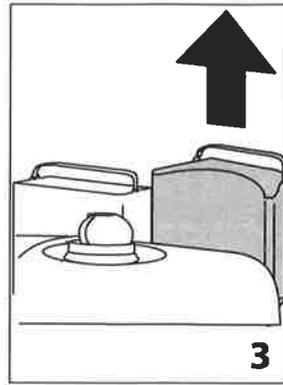
Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover.

Only 13amp replacement fuses which are asta approved to B.S. 1362 should be fitted.

This appliance conforms to the Norms EN 55014 regarding the suppression of radio interference.

Warning - this appliance must be earthed



INSTRUCTIONS DE BASE POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné pour la maison.
Il n'est pas destiné à être utilisé dans : les pièces comme la cuisine, pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, les chalets, hôtels, motels et autres lieux d'hébergement et location des chambres.
- En cas de dommage à la fiche ou au cordon d'alimentation, il doit être remplacé exclusivement par le service client, afin d'éviter un danger.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et opèrent sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont la surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.



Les surfaces marquées avec ce signe deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent sur certains modèles uniquement).

DESCRIPTION (page 3)

- A1. Sélecteur « Flavor Selector » café filtre
- A2. Réservoir d'eau café expresso
- A3. Réservoir d'eau café filtre
- A4. Couvercle du réservoir à eau
- A5. Porte-filtre pour café filtre
- A6. Flavor Savor
- A7. Plaque chauffante pour café filtre
- A8. Pressoir
- A9. Bac d'égouttage
- A10. Plateau tasses pour café expresso
- A11. Tube de distribution de lait
- A12. Dispositif à cappuccino
- A13. Buse
- A14. Buse chaudière expresso
- A15. Interrupteur on/off café expresso (à l'arrière de l'appareil)
- A16. Bouton vapeur pour cappuccino/eau chaude

Description du panneau de commande

- B1. Sélecteur pour café expresso ou vapeur
- B2. Position vapeur
- B3. Position standby
- B4. Voyant ON café expresso
- B5. Position café expresso/eau chaude
- B6. Voyant OK température
- B7. Touche marche/arrêt café filtre
- B8. Voyant lumineux marche/arrêt café filtre
- B9. Afficheur
- B10. Touche de sélection de délai de démarrage (AUTO)
- B11. Touche pour changer les minutes (min)
- B12. Touche pour changer les heures (h)
- B13. Touche pour sélection du fonctionnement 1-5 tasse

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 pressoir
- C5. Filtre permanent (*certains modèles uniquement)
- C6. Porte-filtre pour café filtre

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

Nota Bene :

Lors de la première utilisation, laver tous les accessoires et rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner jusqu'à vider 2 réservoirs d'eau. Préparer ensuite le café.

Comment régler l'horloge

Après avoir connecté la machine au réseau électrique, l'écran s'affichent les chiffres 00h00 qui clignotent.

Pour régler l'heure du jour, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche « h » (B12) pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que sur l'écran le nombre d'heures augmente (fig. 1);
2. Une fois que vous avez réglé le nombre d'heures, régler les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche « min » (B11) (fig 2). (en maintenant la touche appuyée, les minutes augmenteront rapidement);
3. Une fois affichée l'heure correcte, attendre quelques secondes: lorsque l'écran cesse de clignoter, l'heure est programmée.

Nota Bene :

Pour régler l'heure de nouveau, répéter la procédure ci-dessus.

Préparer le café filtre

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau situé sur la droite (fig. 3);
- Remplir le réservoir avec de l'eau propre et fraîche jusqu'au niveau correspondant aux tasses de café que vous souhaitez préparer, en prenant soin de ne pas dépasser le MAX 10 (fig. 4);
- Insérer de nouveau le réservoir dans la machine, en exerçant une légère pression pour ouvrir la vanne située sur le fond du réservoir. Si vous voulez, vous pouvez laisser le réservoir en place et pour le remplir vous pouvez utiliser la carafe du café filtre portant les indications du niveau (fig 5.);
- Ouvrir le panneau porte-filtre en le tournant vers la droite (fig. 6).
- Placer le filtre permanent (si prévu) (ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 7).
- Placer le café moulu dans le filtre au moyen du doseur fourni et le niveler uniformément (fig. 8).
En règle générale, prévoir une dose rase de café (environ 7 g) pour chaque tasse que vous voulez préparer (ex. 10 doses pour 10 tasses).
- Fermer le panneau porte-filtre et placer la carafe avec son couvercle sur la plaque chauffante;
- Choisissez la saveur désirée comme indiqué au paragraphe « COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME du café filtre; Appuyer sur la touche ① (B7) (fig. 9); Le voyant (B8) de l'interrupteur indique que l'a machine est en fonction;
- Quand vous préparez moins de 6 tasses, appuyez sur la touche "1-5" (B13) (fig. 10) pour améliorer l'extraction et l'arôme;

Attention :

Pour un fonctionnement correct, avant de le remplir de café moulu, assurez-vous toujours que le filtre n'a pas de résidus de café moulu de l'infusion précédente.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 17).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira trop rapidement et la crème sera claire et en quantité réduite.
4. Retirer l'excès éventuel de café sur le bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner fermement la poignée vers la droite (fig. 14) pour éviter toute fuite d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre. Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
6. Vérifier que le voyant **OK** est allumé (si éteint, attendre qu'il s'allume) et tourner le sélecteur sur la position  (fig. 15). Obtenu la quantité de café désirée, arrêter en tournant le sélecteur en position .
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 lorsque la machine est en train de distribution.

8. Pour éliminer le marc, bloquer le filtre au moyen du levier intégré à la poignée et expulser le café en tapant doucement le porte-filtre retourné (fig. 18).
9. Pour éteindre l'appareil appuyer sur la touche  à l'arrière de la machine.

Préparer un espresso avec les capsules

1. Préchauffer l'appareil comme indiqué au par. "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" en laissant le porte-filtre sur la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.

Nota Bene :

utiliser des capsules conformes au standard ESE : ce standard est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.



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

2. Introduire le filtre petit dans le porte-filtre en vérifiant que l'ergot est introduit dans son logement, comme indiqué à la fig. 13.

3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 19). 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 tournant toujours à fond (fig. 14).
5. Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner le sélecteur en position  (fig. 20).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Lors du choix de la taille du récipient tenir compte que le volume du lait va augmenter de 2 ou 3 fois ;

Nota Bene :

Sil est recommandé d'utiliser du lait écrémé ou partiellement écrémé et à température de réfrigérateur (environ 5° C).

4. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.
5. Attendre l'allumage du voyant **OK**. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Faire sortir la buse à cappuccino et la faire tourner (fig 21.): au cours de l'opération, prendre soin de ne pas toucher la douche chaudière qui est chaude. Ensuite, placez le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
7. Immerger la buse à cappuccino dans le lait sur quelques millimètres. Tourner la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 22): de la buse à cappuccino sort la vapeur qui donne son aspect crémeux au lait et qui augmente son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immerger le cappuccinatore dans le lait et déplacer lentement le récipient de bas en haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Une fois la température souhaitée atteinte (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de la crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et tourner le sélecteur en position .
9. Verser le lait émulsionné dans les tasses qui contiennent le café expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



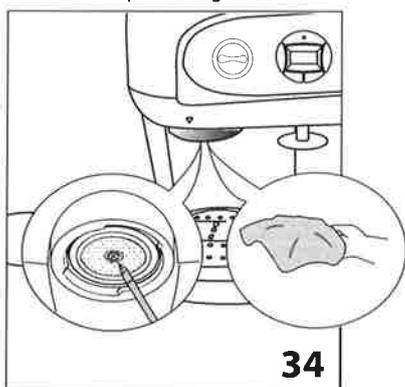
- Visser enfin le bouchon (fig. 33).

La garantie est annulée en cas de nettoyage incorrect.

Nettoyage de la douche de la chaudière

Nettoyer la douche de la chaudière expresso environ tous les 300 cafés.

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée ;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, la vis qui bloque la douche de la chaudière expresso (fig. 34) ;



- Enlever la douche de la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 34) ;
- Nettoyer soigneusement 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. 30).
- Rincer la douche sous le robinet en la frottant toujours.
- Remonter la douche de la chaudière en faisant attention à bien la remettre sur le joint.

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyants abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir à eau.

Pour vider l'égouttoir, enlever la grille de l'appui pour tasses, enlever l'eau et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon: rassembler ensuite l'égouttoir.

Nettoyer le réservoir à eau à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond.



Pendant le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau: celle-ci est appareil électrique.

DÉTARTRAGE

Détartrage de la partie café expresso

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

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution de décalcification, obtenue en diluant avec de l'eau la solution de décalcification, sur la base des indications reportées sur l'emballage.
2. Allumer la machine en appuyant l'interrupteur marche/arrêt (fig. 12) Le voyant d'alimentation s'allume (B4).
3. Vérifier que le porte-filtre est décroché, placer un récipient sous la douche de la machine et attendre que le voyant **OK** s'allume.
4. Tourner le sélecteur sur ☐/☉ et laisser s'écouler environ 1/4 de la solution du réservoir : tourner de temps en temps la manette vapeur et faire sortir un peu de la solution par le tube de la buse à cappuccino ; interrompre ensuite la distribution en tournant le sélecteur sur ☐/☉ et laisser agir la solution durant 5 minutes environ.
5. Répéter le point 4 encore 3 fois de suite jusqu'à vider entièrement le réservoir.
6. Pour éliminer les résidus de la solution et de tartre, bien rincer le réservoir et le remplir d'eau propre (sans détartrant).
7. Tourner le sélecteur sur ☐/☉ (fig. 15) et procéder à la distribution jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement vide ;
8. Répéter les opérations 6 et 7 une seconde fois.

Les réparations de la machine à café relatives à des problèmes de tartre ne seront pas couvertes par la garantie si la décalcification susmentionnée n'est pas correctement effectuée.

Détartrage de la partie café expresso

Avec le temps, le calcaire de l'eau entraîne des obstructions qui compromettent le fonctionnement de l'appareil. Détartrage de l'appareil lorsque le voyant « café filtre démarré/arrêté (B8) clignote.

Il est conseillé d'utiliser le produit détartrant De'Longhi disponible dans le commerce.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-dessous sont listés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Manque 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 espresso est obstruée	Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso égoutte des bords du porte-filtre au lieu que des trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et tournez-le jusqu'au fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un centre technique
	Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les trous des buses
Bruit élevé de la pompe	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et la vanne au fond n'est pas ouverte	Appuyer légèrement sur le réservoir de sorte à ouvrir la vanne au fond
Le café espresso est froid	Le voyant OK espresso ne s'allume pas lorsque j'appuie sur l'interrupteur de distribution du café	Attendre que le voyant OK s'éclaire
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe
	Les tasses ne sont pas préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le décalcification comme décrit au paragraphe dédié de la section Café Espresso
La crème du café est claire (descend rapidement de la buse)	Le café moulu n'est pas assez pressé	Augmenter le pressage du café moulu (fig. 17)
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité de café moulu
	Le moulage du café est gros	Utiliser seulement du café moulu pour machine à café espresso
	La qualité de café moulu n'est pas de type correct	Changer la qualité de café moulu

