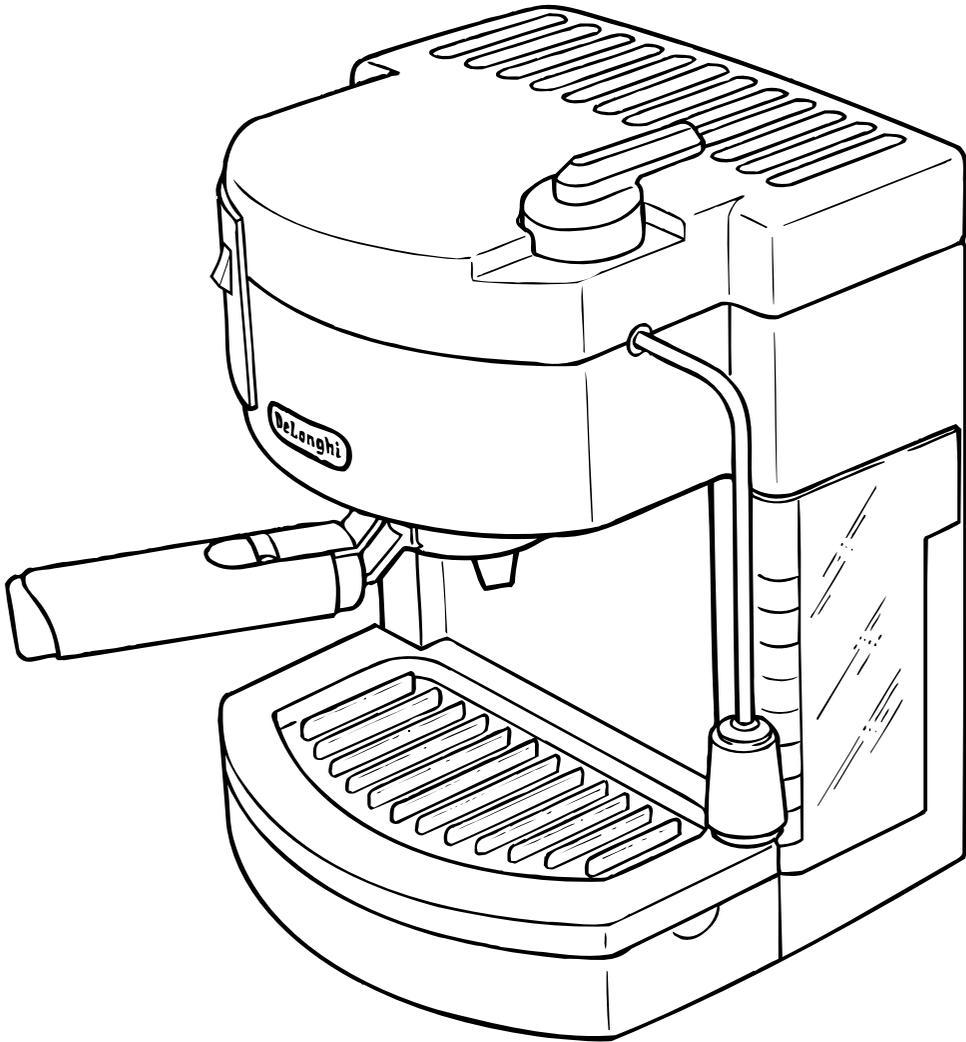


---

**OWNER'S INSTRUCTIONS**  
**MODE D'EMPLOI**



**Pump-driven espresso coffee/cappuccino maker**  
**Machine à café express/cappuccino avec pompe**



**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

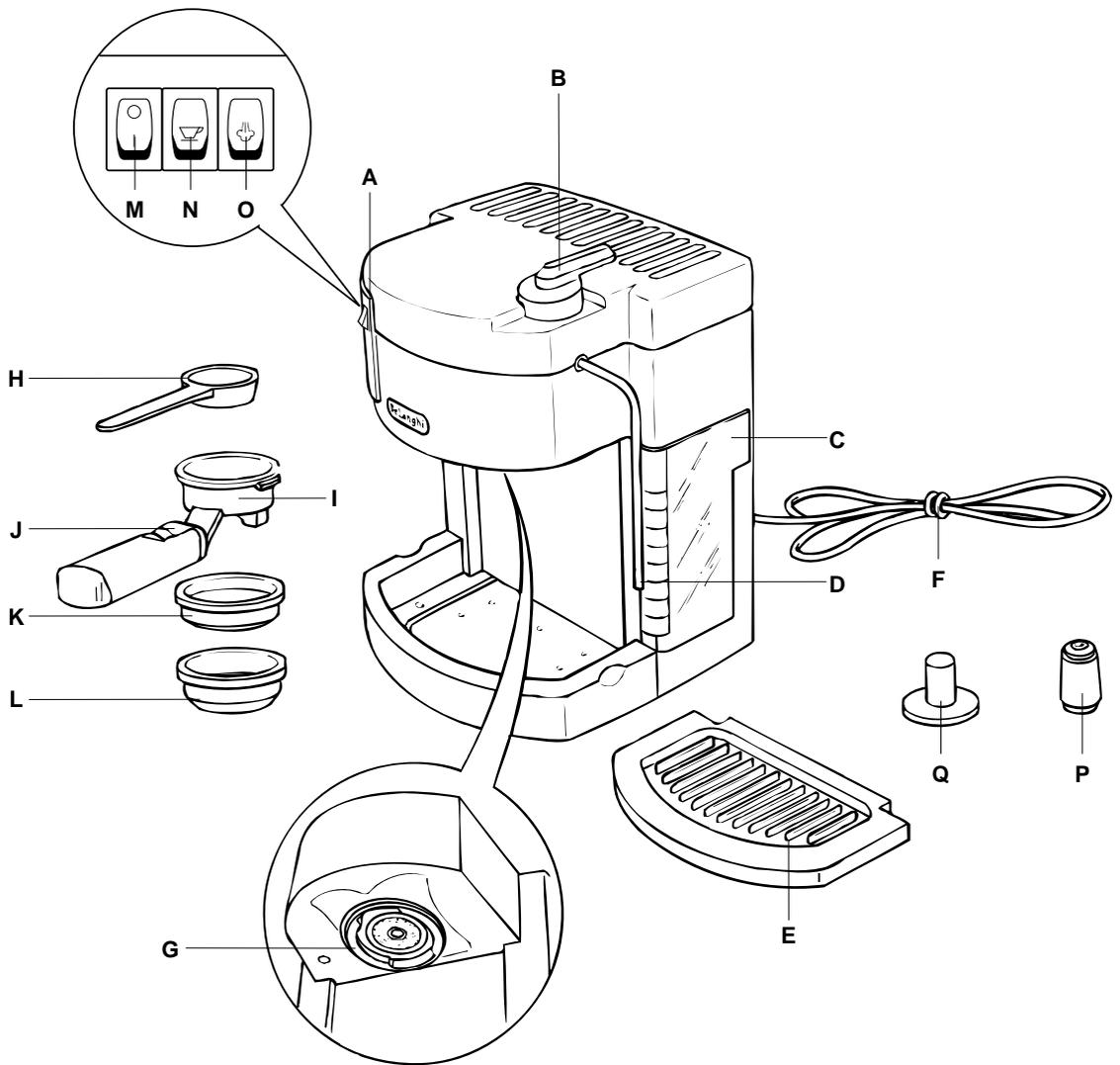
---

# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or the invalid.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before inserting or removing parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return the appliance to DE' LONGHI or to an authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments or spare parts not recommended by DE' LONGHI may result in fire, electrical shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of the table or counter.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than the intended use. The appliance is for household use only.
12. To disconnect, switch the machine OFF, then remove the plug from the wall outlet.
13. After unpacking the appliance, be sure to dispose carefully of the plastic bags so that children or the infirm cannot reach them.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

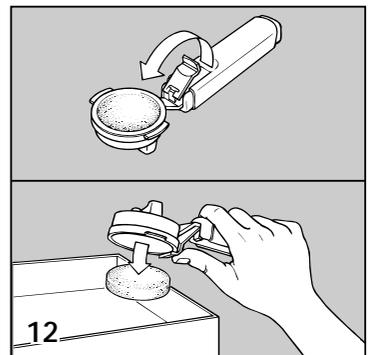
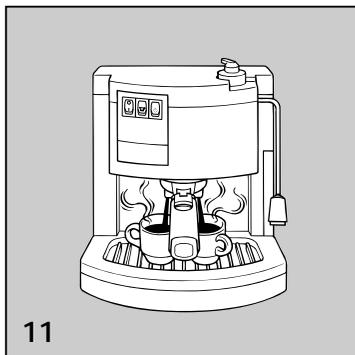
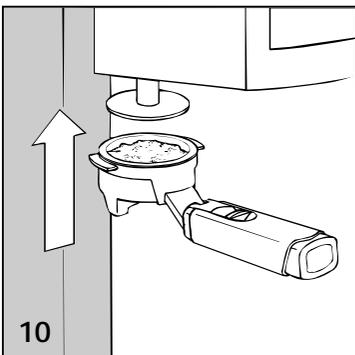
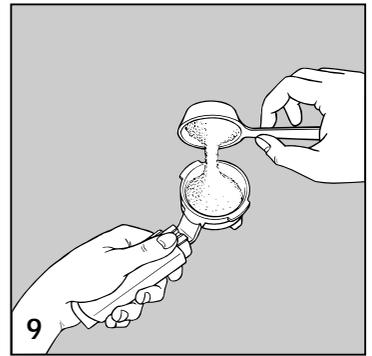
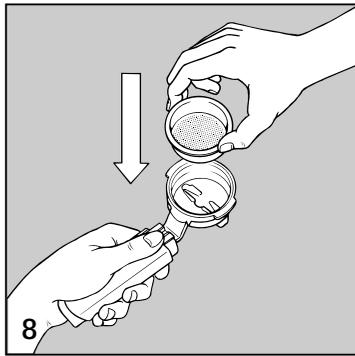
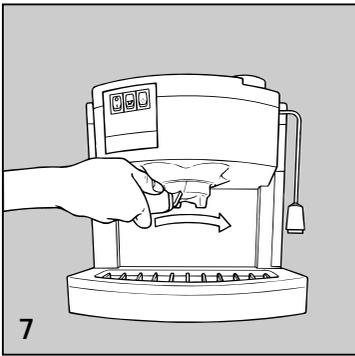
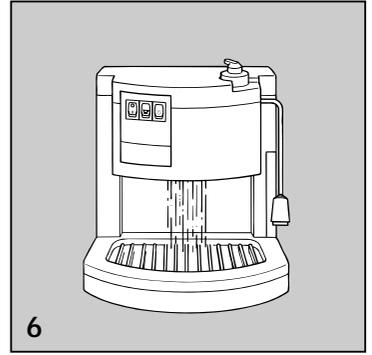
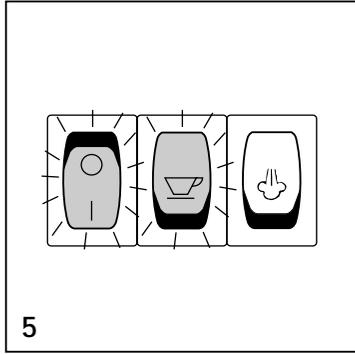
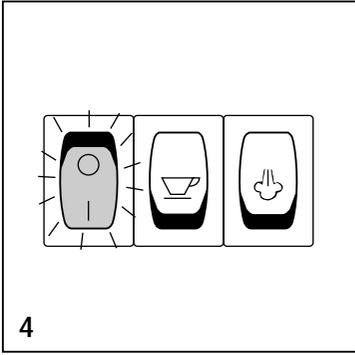
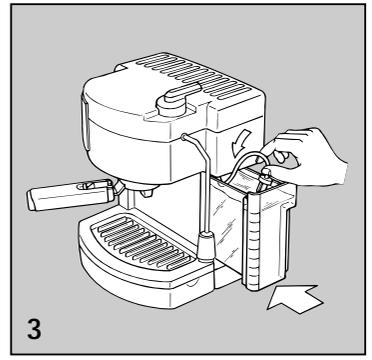
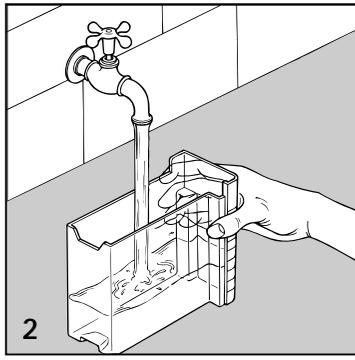
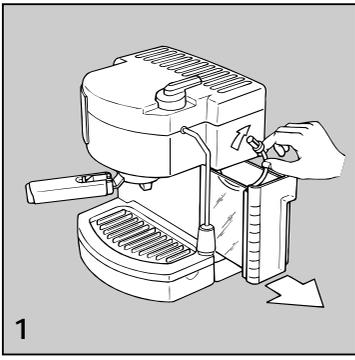


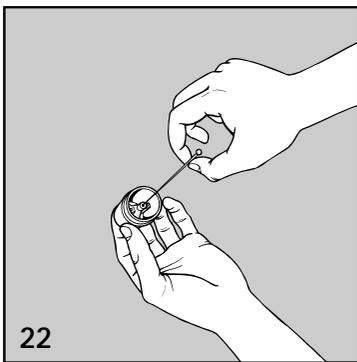
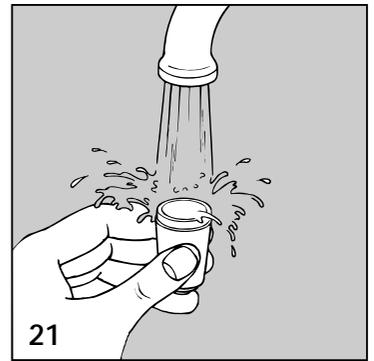
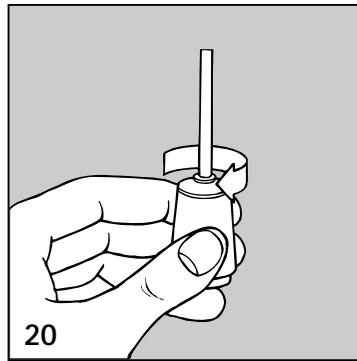
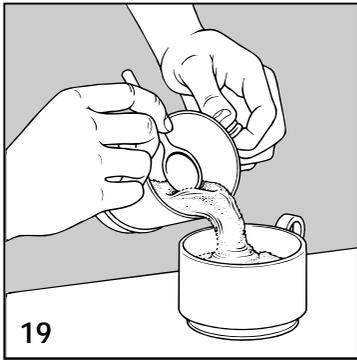
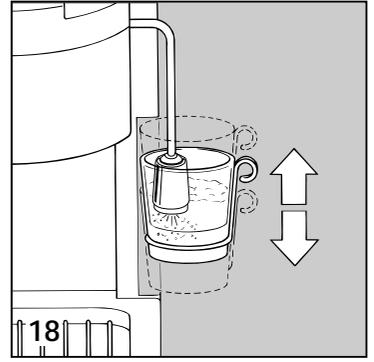
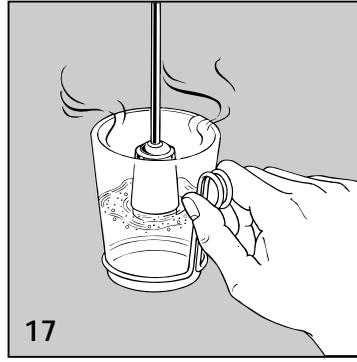
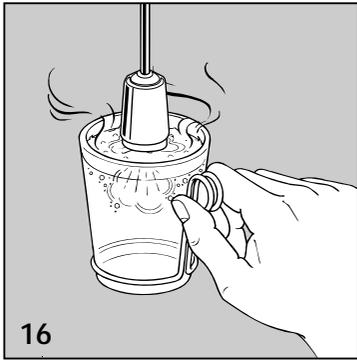
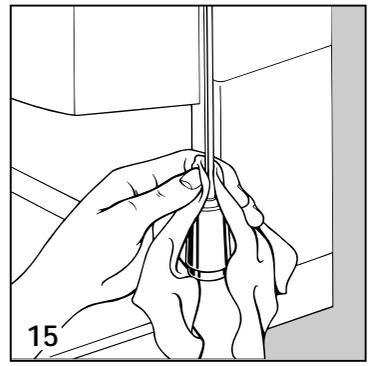
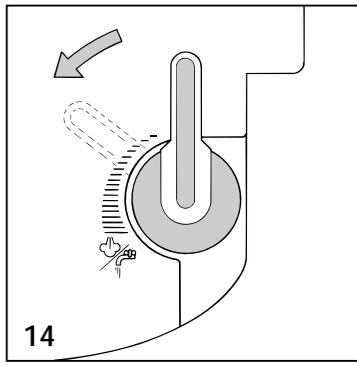
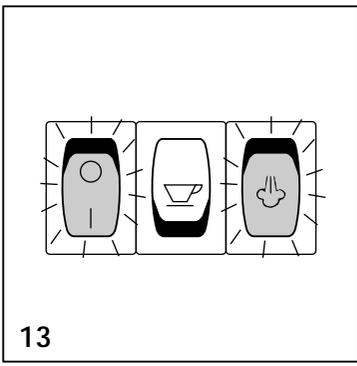
### Description of the appliance

- A - Control panel
- B - Steam control lever
- C - Water tank
- D - Steam and hot water nozzle
- E - Drip tray
- F - Power cord
- G - Boiler outlet
- H - Measuring/pressing spoon
- I - Filter holder
- J - Filter locking lever
- K - 1-cup filter
- L - 2-cup filter
- M - Illuminated ON/OFF switch
- N - Illuminated coffee/water delivery switch
- O - Illuminated steam switch
- P - "Cappuccino" nozzle
- Q - Tamper - removable (if supplied)

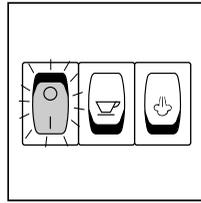
### Description de l'appareil

- A - Panneau de commande
- B - Levier vapeur
- C - Réservoir d'eau
- D - Tuyau vapeur/eau chaude
- E - Egouttoir
- F - Cordon électrique
- G - Douchette chaudière
- H - Doseur
- I - Porte-filtre
- J - Levier de blocage du filtre
- K - Filtre 1 tasse
- L - Filtre 2 tasses
- M - Touche/voyant ON/OFF
- N - Touche/voyant "écoulement café/eau"
- O - Touche/voyant "vapeur"
- P - Buse pour cappuccino
- Q - Presse-café (si prévu)

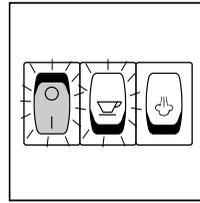




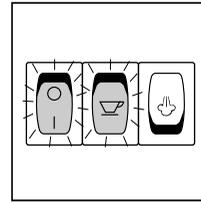
To make espresso  
Pour faire du café



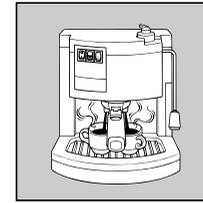
1



2

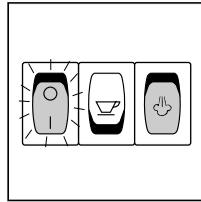


3

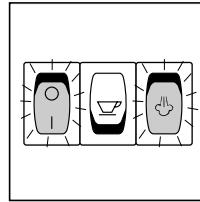


4

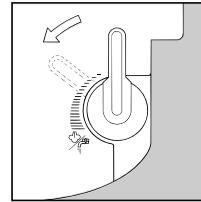
To make steam  
Pour faire de la vapeur



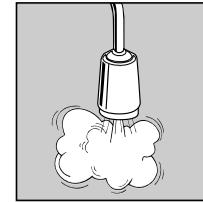
1



2

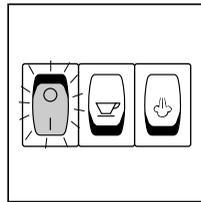


3

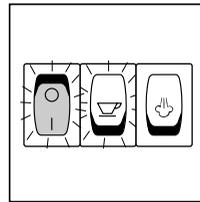


4

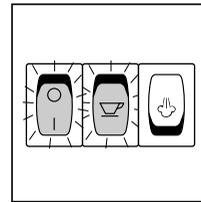
To make hot water  
Pour faire de l'eau chaude



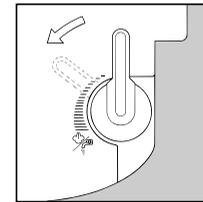
1



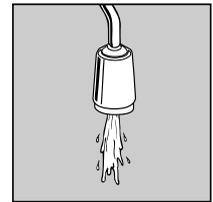
2



3



4



5

***For easier and quicker preparation of your coffee, individual De'Longhi espresso coffee pods can be used. In this way, the quantity of coffee is always right, and it is easier to keep the machine clean. De'Longhi pods are optional and may be available from your dealer.***

**THIS MACHINE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

## USE OF THE MACHINE

### When using for the first time

Remove all of the accessories. All accessories (filter-holder, measuring spoon, two filters, water tank) must be washed with detergent and lukewarm water, then rinsed thoroughly. Then the internal circuit should be cleaned as follows:

### Filling the tank

Remove the tank by pulling it sideways, at the same time lifting the intake tube (fig. 1). Rinse the tank and fill with cold water up to the upper mark (fig. 2), then replace the tank in its housing, ensuring that the tube is immersed in the water (fig. 3).

A simpler way of filling the tank is to pull it out just enough to be able to pour in water directly from a pitcher. The tank can be filled in this way when the appliance is in use.

Remember to clean the tank regularly.

### Pre-wash

- Insert the plug into the power socket (do not forget the safety warnings).
- Press the ON/OFF switch and the delivery switch. The ON/OFF pilot lamp will light (fig. 4) and the pump will switch on.  
Wait until water begins to flow from the boiler nozzle; then turn the delivery switch off.  
After about 2 minutes, the pilot lamp on the delivery switch (fig. 5) will light to indicate that the water in the boiler has reached the correct temperature.
- Press the delivery switch again for 10/15 seconds, allowing water to flow from the boiler nozzle (fig. 6). Then turn the delivery switch off.
- Wait until the water in the boiler reaches the correct temperature. When the pilot lamp on the delivery switch lights, repeat the operation as above.
- To ensure perfect pre-washing, repeat this procedure at least five or six times.  
The machine is now ready for use.

## FEATURES

Your espresso machine is provided with four suction-cup feet, which keep it steady on the work-top. Smooth surfaces give the suction pads more grip, in which case the filter-holder can be attached and removed with one hand only, without using the other hand to keep the machine steady.

To insert the filter-holder in the machine, position it under the boiler nozzle (fig. 7). Then push the filter-holder upwards and at the same time rotate it towards the right.

## HOW TO MAKE A PERFECT ESPRESSO COFFEE

### Helpful hints

Espresso coffee is served in "demitasse" cups (2 - 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz).

- Always use fresh water and keep the tank clean.
- Before making coffee, always wait for the pilot lamp on the delivery switch pilot lamp to light. This lamp indicates that the water in the boiler has reached the correct temperature for brewing coffee.
- In order to obtain a perfect cup of coffee, avoid the use of plastic or paper cups.
- Before making coffee, heat the cups, filter-holder and filters by holding them under a hot water tap for a few moments.

Alternatively, proceed as follows to pre-heat:

- Turn the machine on by pushing the ON/OFF switch (fig. 4).
- Insert the 1- or 2-cup filter into the filter-holder and - without adding coffee - insert the filter-holder in the machine as described previously.
- Wait until the "OK" pilot lamp lights (fig. 5), then push the delivery switch and allow the hot water to heat the filter-holder, filter and cups.
- Turn the delivery switch off, remove and drain the filter holder, the filter and the cups.

***When making coffee after using the machine to produce steam, it is advisable to perform this procedure in order to bring the machine back to the ideal temperature required to make a perfect cup of coffee.***

Top-quality beans, correctly roasted and ground, will always produce the best coffee.

It is important to use coffee that is ground specially for domestic espresso machines. "Arabic" coffee is recommended for its low caffeine content. This blend is sweet, slightly acid and easily-digested.

The ideal quantity of coffee is 6.5 g for one cup, or 13 g for two cups (1 or 2 measures).

Press the coffee lightly using the tamper or bottom of the pressing spoon, then insert the filter-holder as described above. The correct brewing time is 20-30 seconds. If the brewing time is shorter or longer, the coffee may not be perfect.

If the time required to make the coffee is longer (i.e. if the coffee flows slowly from the nozzle), the coffee may be ground too finely; alternatively, too much coffee has been used, or the coffee has been pressed down too hard.

If the time required to brew the coffee is shorter (i.e. if the coffee flows quickly from the nozzle), either the coffee is ground too coarse or an insufficient quantity of coffee has been used or the coffee has not been firmly pressed.

## How to operate

- Switch on the machine by pushing the ON/OFF switch (fig. 4), and wait until the pilot lamp on the delivery switch lights (fig. 5).

This lamp indicates that the machine is ready to perform the selected function (in this case, to brew coffee).

A few drops of water may escape from the boiler nozzle. This is perfectly normal.

- Insert the 1-or 2-cup filter into the filter-holder (fig. 8).
- Place the filter-holder and the filter in the machine (without adding coffee) and heat by turning the delivery switch on. After a few seconds, turn the delivery switch off and remove the filter holder. Place 1 or 2 measures of ground coffee in the filter. Spread the coffee evenly (fig. 9) and press down lightly with the measuring/pressing spoon.

- If the coffee machine features a tamper (fig. 10), this can be used to press the coffee more uniformly, which gives an even better cup of espresso.

Note: The tamper can be removed if you find it to be more convenient.

Remove any excess of coffee from the filter rim. If you use coffee pods, use the 1-cup filter; insert the pod and press down with the palm of the hand or with the tamper.

***Important: coffee pods should be stored, handled and inserted into the filter-holder in such a way as to avoid any possible deformation.***

- Attach the filter-holder as described previously (fig. 7).
- Place the pre-warmed cup or cups on the drip tray under the filter-holder spouts. When the delivery pilot lamp lights, press the delivery switch (fig. 11). When the desired quantity of coffee is obtained (generally 20 - 30 seconds), turn the delivery switch off.
- Wait a few seconds before detaching the filter-holder by turning the handle from right to left.
- To remove the used coffee grounds, retain the filter in position using the special lever fitted to the handle; turn the filter-holder upside down and knock the coffee grounds or pod out (fig. 12). If you use loose coffee (i.e. not pods), another simple way to remove the grounds is to hold the filter-holder and filter under running hot water, then let them drain.
- If the machine is not used for a long period of time, switch it off and drain the water tank. When starting the machine again, carry out a pre-wash as described previously.

## CAPPUCCINO STEP-BY-STEP: How to make a real Italian cappuccino

(1) GET STARTED: Here's what you need

- Ground espresso coffee (or coffee pods)
- Fresh milk (chilled low-fat milk is recommended)

- A small-diameter metal frothing pitcher
- Cappuccino cups (4 - 6 oz.)

## (2) DO IT! STEP-BY-STEP INSTRUCTIONS

- First of all, prepare an espresso coffee as described in the paragraph "How to make a perfect espresso coffee".
- Press the steam switch. While waiting until the steam lamp switches on:
- Pour cold milk into the pitcher about 1/3 full because foamed milk will expand.
- Place the pitcher under the steam tube and immerse the cappuccino jet frother up to the mark on the bell-shaped extremity of the cappuccino jet frother.
- When the steam pilot lamp switches on (fig. 13), the machine is ready to make your foamed milk. Turn the steam lever fully to the left (counter-clockwise) (fig. 14); a little water will escape from the tube at first, followed by a jet of steam.

Note: In order to obtain drier steam, hold the steam lever open for a few seconds before immersing.

- Position the cappuccino frother just below the surface of the milk as shown in fig. 16-17, and move the container slightly up and down until the desired quantity of foam is obtained (fig. 18).
- When the foam is thick and creamy, close the steam lever by pushing it to the right.
- Remove the pitcher of foamed milk and spoon the foam into the cup containing the coffee (fig. 19). Add the liquid milk. A cappuccino is 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 foamed milk.
- Your cappuccino is now ready. Add sugar to taste and - if you like - sprinkle a little cinnamon or chocolate powder on top.
- Turn the steam switch OFF.

## (3) CLEANING THE CAPPUCCINO NOZZLE

- Unscrew the cappuccino jet frother by turning to the left (fig. 20).
- Clean the cappuccino jet frother carefully in hot water (fig. 21).
- Use a needle to clean out the small air holes (fig. 22)
- Clean the steam tube and replace the cappuccino jet frother.

**IMPORTANT:** Clean the steam nozzle immediately after use, as dried milk can be extremely difficult to remove (fig. 22).

## PRODUCING STEAM

Steam is useful for preparing "cappuccino" and for heating other liquids such as tea, soup, etc..

### Operating instructions

- Press the ON/OFF switch and the steam switch.
- After a few minutes, the steam pilot lamp lights (fig. 13) to indicate that the machine has reached the correct temperature for the selected function (in this case, the making of steam).
- Immerse the steam nozzle in the liquid to be heated and turn the steam control lever to the left (fig. 14). Adjust the position of the lever to regulate the quantity of steam delivered by the nozzle.
- When the liquid is hot, completely close the steam lever and turn the steam switch off.

***When using the steam function, a few drops of water may escape from the nozzle: this is completely normal. However, care should be taken to avoid scalding.***

- Clean the steam nozzle immediately after use, as dried milk can be extremely difficult to remove (fig. 15).
- For a few moments, the steam will come out mixed together with a little water. In order to obtain drier steam, hold the steam lever open for a few seconds.

## PRODUCING HOT WATER

(to prepare tea, hot chocolate, consommé etc.)

- Press the ON/OFF switch (fig. 4).
- Wait until the delivery pilot lamp lights (fig. 5).
- Place a cup or glass under the steam nozzle.
- Press the delivery switch and, at the same time, open the steam control lever (fig. 14).
- Hot water will flow from the nozzle. As soon as the

desired quantity of hot water has been obtained, close the lever and turn the delivery switch off.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, switch the machine off, remove the plug from the socket and leave the machine to cool.
- Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter cup, filters, drip tray and water tank regularly.
- Do not wash the machine - remember that it is an electrical appliance.
- Never wash components or accessories in a dishwasher.

## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

- A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is provided with 3-wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3-WIRE CORD. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to

replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

## **DE-SCALING**

It is advisable to de-scale the appliance every 4-8 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use. De-scale using commercial descaling agents recommended for coffee makers, or use water and vinegar as follows:

- Fill the water tank with water and add 3 large spoonfuls of vinegar.
- Operate the appliance, as if making coffee, until the tank is empty, then rinse thoroughly.
- Repeat this procedure 2-3 times with fresh water only until there is no more smell of vinegar.

Note: This operation may be dangerous if other substances are used instead of vinegar or approved descaling materials recommended for household coffee makers.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine does not work and switch light does not come on</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch to "ON" position</li> <li>• Plug in</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee does not come out</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the delivery switch is ON</li> <li>• Fill the water tank</li> <li>• Grind coffee more coarsely</li> <li>• Tamp coffee lightly</li> <li>• Reduce the quantity of coffee in the filter</li> <li>• Check that the water tube is correctly positioned</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee comes out too quickly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use finer ground coffee</li> <li>• Increase the quantity of coffee in the filter</li> <li>• Tamp the coffee firmly</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee comes out too thick or too slowly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use more coarsely-ground coffee</li> <li>• Reduce the quantity of coffee in the filter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee comes out from the filter-holder edge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert the filter-holder correctly and pull to the right</li> <li>• Reduce the quantity of coffee in the filter</li> <li>• Clean the edge of the filter-holder</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cream on coffee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use fresh, good-quality coffee</li> <li>• Grind the coffee correctly</li> <li>• Increase the quantity of coffee in the filter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee in the cup is cold</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse filters, filter-holder and cups in hot water before making espresso coffee</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The milk does not foam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The air holes in the cappuccino jet frother are obstructed. Use a needle to clean the air holes (fig. 22)</li> <li>• Use fresh low-fat milk</li> <li>• Check that steam comes out of the tube</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No steam is produced</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the steam switch is ON</li> <li>• Check that the steam lamp is lit</li> <li>• The steam lever has not been opened fully</li> <li>• No water in the water tank</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pump makes loud noises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No water in the water tank</li> <li>• Water tank not inserted correctly</li> <li>• Water intake tube kinked or not in water tank</li> </ul>

# Coffee recipes

## Cappuccino

Prepare a cup of espresso coffee and add an equal quantity of steam-heated milk and milk foam. Serve in large cups and sprinkle with cinnamon, nutmeg or chocolate powder.

## Viennese coffee

Delicious Viennese coffee is easy to make. Prepare strong espresso and cover it with a very thick layer of lightly beaten cream

## Mocha

Mocha coffee shows how well coffee and chocolate blend together. Mix a cup of espresso with a cup of hot chocolate. Sweeten to taste.

## American espresso

For each person, place the following in a shaker: one quarter of a glass of sweetened concentrated milk, half a cup of strong espresso, a tablespoon of crème de cacao and crushed ice. Shake and serve.

## Irish coffee

For each person, place the following in a large glass: 30g. (1 oz.) of caster sugar, two fingers of whisky, half a cup of hot, black espresso and a spoonful of fresh light cream. Drink without stirring.

## Café au chocolat

Melt in a small pan three small bars of chocolate with half a glass of water. Mix with half a litre of strong espresso. Add 100 g. (3.5 oz.) of sugar, three tablespoonsful of fresh cream and a pinch of cinnamon. Serve chilled.

## Café Royal

Hold a spoonful of rum over a hot, well-sweetened cup of espresso. Set the rum on fire and, while flaming, pour it into the cup.

## Coffee Ice Liégeois

Bring to the boil half a litre of milk containing half a vanilla pod. Mix this with a half litre of coffee sweetened with 300 g. (10.5 oz.) of sugar, and add 1/4 litre of fresh cream. Place the mixture in an icecream maker,

if available, and freeze until half frozen. Whisk with an electric mixer and leave in the freezing compartment until hard. Beat the mixture again on removing from the refrigerator. Serve in dishes or tall glasses and top with a spoonful of whipped cream.

## Iced Yogurt

For each person, whisk a container of unflavoured yogurt until creamy. Mix in 50 g. (1.5 oz.) of sugar, a teaspoonful of cream and half a cup of very strong espresso. Pour into large glasses and chill in the refrigerator.

## Granita

For each person, place one cup of very strong, cold, sweet espresso in a shaker. Shake well with a quarter of a cup of crushed ice. Pour the coffee into a glass and mix in a tablespoonful of whipped cream. Serve immediately while cold.

## Winter coffee

For each person, place the yolk of an egg and 30 g. (1 oz.) of sugar in a whisky glass and mix until frothy. Stir in a cup of hot espresso and a liqueur glass of rum. Serve while still frothy.

## Tropical Nectar

Place a scoop of coffee ice cream and a teaspoonful of Angustura in half a glass of iced coffee. Cover with lightly beaten cream.

## Iced Coffee Opéra

For each person, use a blender or electric whisk to mix half a glass of cold espresso with one or two tablespoons of vanilla ice cream.

## Italian Tipple

For each person, mix half a cup of very strong espresso, a spoonful of sweetened concentrated milk, half an egg yolk, half a glass of Vermouth, the rind of a lemon, a little cinnamon and crushed ice. Mix in a shaker or blender and serve at once.

## Café Frappé

For each person, mix in a shaker two tablespoons of sweetened concentrated milk, a small cup of strong espresso, a pinch of powdered vanilla and a little crushed ice.

# Limited Warranty

**What Does This Warranty Cover?** We warrant each Espresso Coffee Machine to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the Espresso Coffee Machine is used in accordance with the factory directions which accompany it.

**How Long Does The Coverage Last?** This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser.

**What Does This Warranty Not Cover?** This warranty does not cover defects or damage of the Espresso Coffee Machine which result from repairs or alterations to the machine outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any Espresso Coffee Machine which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

**How Do You Get Service?** If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi America Inc.  
625, Washington Avenue  
Carlstadt, N.J. 07072  
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De' Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De' Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its Espresso Coffee Machine.

**How Does State Law Apply?** This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

## IMPORTANT!

**PLEASE COMPLETE THIS CARD AND RETURN WITHIN THE NEXT 10 DAYS TO ESTABLISH PROPER REGISTRATION OF YOUR NEW DE' LONGHI PRODUCT**

Mr.                       Mrs.                       Miss \_\_\_\_\_

Street \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ ZIP \_\_\_\_\_

Ph. \_\_\_\_\_ Marital status:     Single                       Married                       Divorced

Date of Purchase:    Month \_\_\_\_\_ Day \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

DE' LONGHI Model: \_\_\_\_\_ Purchased from \_\_\_\_\_

This product was     a planned purchase     gift                       impulse purchase

The product was selected by     Male                       Female                       Both

Selection of this product was prompted by:

Advertising                       Appearance                       In store display

Brand Name                       Features                       Previous ownership

Price                       Referral                       Packaging

Age group     16-24     25-34     35-44     45 and over

Type of residence     house                       apartment                       other

Room where the product will be used \_\_\_\_\_



PLACE  
STAMP  
HERE

**DE' LONGHI AMERICA, INC.**  
625 WASHINGTON AVENUE  
**CARLSTADT, NJ 07072**

ATTN. CONSUMER RELATIONS MANAGER

# MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
3. Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Faites très attention lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou se trouve à sa portée.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
6. Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. N'utiliser cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné. Cet appareil est pour usage domestique seulement.
12. Pour débrancher la machine, éteindre la touche ON/OFF, et enlever la fiche de la prise de courant.
13. Après avoir déballé l'appareil, ne pas laisser les emballages (sachets en plastique) à la portée des enfants et des incapables.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

***Pour que la préparation du café soit plus facile et plus rapide, il est possible d'utiliser du café en pastilles. De cette façon, le dosage du café est toujours correct et le nettoyage de l'appareil est plus simple.***

## UTILISATION DE LA MACHINE

**CETTE MACHINE NE DOIT ETRE UTILISEE QUE POUR USAGE DOMESTIQUE**

### AVANT L'UTILISATION

Déballez l'appareil.

Une confection gratuite de pastilles est livrée avec la machine. Ces pastilles sont particulièrement indiquées pour faire un bon café.

### PREMIERE UTILISATION

Enlever le sachet en plastique contenant les accessoires. Laver soigneusement les accessoires (le porte-filtre, le doseur, les deux filtres et le réservoir d'eau) en utilisant de l'eau tiède et un produit détergent. Rincer ensuite avec soin. Effectuer enfin un pré-lavage du circuit intérieur de la machine en procédant de la façon suivante :

#### Remplissage du réservoir

Enlever le réservoir en le tirant latéralement et en soulevant en même temps le tuyau d'aspiration (fig. 1).

Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le remettre ensuite dans son logement en plongeant le tuyau dans l'eau (fig. 3). Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe et ceci même durant l'utilisation de l'appareil. Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

#### Pré-lavage

- Brancher l'appareil en respectant les mesures de sécurité.
- Presser les touches ON/OFF et "écoulement du café". Le voyant de la touche ON/OFF s'allume (fig. 4). La pompe commence à aspirer de l'eau. Attendre que l'eau sorte par la douchette de la chaudière, puis "étendre" la touche "écoulement de café".

Après 2 minutes environ, le voyant de la touche "écoulement" s'allume (fig. 5). Ceci indique que l'eau (à l'intérieur de la chaudière) est à la température désirée.

- Presser de nouveau la touche "écoulement" pendant 10-15 secondes, en laissant couler l'eau de la douchette de la chaudière (fig. 6), puis

"éteindre" la touche "écoulement".

- Attendre que l'eau à l'intérieur de la chaudière se réchauffe à nouveau puis, lorsque le voyant de la touche écoulement s'allume, répéter l'opération précédente.
- Pour un bon pré-lavage, procéder comme indiqué ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite. Maintenant, l'appareil est prêt pour être utilisé.

### TRAITS PARTICULIERS

Votre machine à café est équipée de quatre pieds à ventouse qui le fixent sur le plan d'appui. Plus le plan d'appui est lisse, plus les ventouses adhèrent. Les opérations d'accrochage et de décrochage du porte-filtre pourront ainsi être effectuées d'une seule main sans devoir employer l'autre pour tenir l'appareil. Pour fixer le porte-filtre à la machine, placer le porte-filtre sous la douchette de la chaudière (fig. 7), puis le pousser vers le haut tout en le tournant vers la droite.

### PREPARATION DU CAFE EXPRESS

#### Quelques conseils pour faire un bon café:

On sert le café express dans de petites tasses (60 g).

- Utiliser toujours de l'eau fraîche et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de faire couler le café, il faut toujours attendre que le voyant de la touche "écoulement" s'allume. En effet, ceci indique que l'eau se trouvant à l'intérieur de la chaudière est à la température idéale pour faire le café.
- Pour obtenir un café de très bonne qualité, il est préférable de ne pas utiliser des tasses en plastique ou en papier.
- Avant de faire le café, réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres en les passant sous le robinet d'eau chaude pendant quelques instants, ou bien procéder de la façon suivante :
- Mettre l'appareil en marche en pressant la touche ON/OFF (fig. 4).
- Placer le filtre à 1 ou 2 tasses sur le porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine - sans mettre de café - comme indiqué précédemment.
- Attendre que le voyant de la touche "écoulement"

"écoulement" et attendre que l'eau chaude réchauffe le porte-filtre, le filtre et les tasses.

- Eteindre la touche "écoulement" du café, décrocher le porte-filtre et faire égoutter le porte-filtre, le filtre et les tasses.

***Il est conseillé d'effectuer cette opération (écoulement d'eau chaude sans café dans le filtre) même si l'on désire faire un café après avoir fait sortir de la vapeur de la machine pour ramener la machine à la température idéale pour faire un bon café.***

Pour obtenir de bons résultats, il est préférable d'utiliser un café de bonne qualité, bien torréfié et bien moulu.

Il est important que la mouture du café soit spécialement étudiée pour être utilisée dans des machines à café domestiques.

Quant au type de café, il est conseillé d'utiliser le type Arabica ayant un contenu de caféine limité. De plus, l'Arabica est doux, légèrement acidulé et digestif.

Le dosage de café idéal est de 6,5 g pour une tasse et de 13 g environ pour deux tasses (1 ou 2 cuillères de dosage).

Presser le café moulu à l'aide du pilon spécial et accrocher le porte-filtre de la manière indiquée précédemment. Le temps d'écoulement optimal du café est de 20-30 secondes. Si le temps est supérieur ou inférieur, la boisson pourrait ne pas être très bonne.

Si le temps nécessaire à l'écoulement est supérieur au temps indiqué (le café s'écoule lentement), cela peut signifier que le café est moulu trop fin, que la quantité de café est excessive ou bien que le café a été trop pressé.

Au contraire, si le temps nécessaire à l'écoulement est inférieur au temps indiqué (le café s'écoule très rapidement), ceci peut signifier que le café est moulu trop gros ou que la quantité de café est insuffisante.

## Comment procéder

- Mettre l'appareil en marche en pressant la touche ON/OFF (fig. 4) et attendre que le voyant de la touche ON/OFF s'allume (voir fig. 5). Lorsque celui-ci s'allume, ceci signifie que l'appareil est prêt pour effectuer la fonction sélectionnée. Dans ce cas, l'appareil est prêt pour faire un café.

Si quelques gouttes d'eau s'échappent de la douchette, ceci est normal. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

- Placer le filtre à 1 ou à 2 tasses dans le porte-filtre,

selon les nécessités (fig. 8).

- Réchauffer l'ensemble porte-filtre ainsi que le filtre en les accrochant vides à l'appareil et en pressant la touche "écoulement". Relâcher la touche après quelques secondes, puis verser 1-2 doses de café moulu dans le filtre en l'étalant régulièrement et en le pressant légèrement (fig. 9).
- Sur les appareils munis de presse-café (fig. 10), cette opération peut être effectuée en utilisant cet accessoire. Ainsi, le café sera pressé d'une façon plus uniforme et la qualité du café sera donc meilleure. Nettoyer éventuellement le café qui déborde du filtre.

Lorsqu'on utilise du café en pastilles, il faut se servir du filtre à une tasse, puis placer la pastille de café à l'intérieur et appuyer dessus avec la paume de la main.

***Important : Les pastilles de café doivent être conservées, manipulées et placées dans le porte-filtre avec soin, de façon à éviter qu'elles ne se déforment.***

- Accrocher le porte-filtre comme indiqué précédemment (fig. 7).
- Poser la tasse ou les tasses réchauffées sur l'égouttoir, sous les becs des porte-filtres. Quand le voyant "écoulement" s'allume presser la touche "écoulement" et ne la relâcher que lorsqu'on aura obtenu la quantité de café désirée (environ 20-30 secondes). (fig. 11)
- Pour décrocher le porte-filtre, attendre quelques secondes, puis tourner la poignée de la droite vers la gauche.
- Pour éliminer le marc du café, tenir le filtre bloqué à l'aide de la manette spéciale se trouvant sur la poignée et faire sortir le marc du café ou la pastille en tapotant sur le porte-filtre que l'on aura retourné (fig. 12).  
Si l'on a utilisé du café moulu, il est également possible de passer l'ensemble porte-filtre + filtre sous l'eau courante et de les égoutter ensuite.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, débrancher l'appareil et vider l'eau du réservoir.  
Au moment de sa remise en fonction, effectuer un pré-lavage de l'appareil de la manière indiquée

précédemment.

## COMMENT PREPARER UN BON "CAPPUCCINO"

### (1) VOUS DEVEZ UTILISER :

- Café moulu (ou café en pastilles)
- Lait frais (qui n'a pas bouilli et froid de préférence)
- Un petit récipient profond en métal
- Une petite cuillère et une tasse
- Sucre
- Votre machine à café DE' LONGHI

N.B. : On sert le café crème ("cappuccino") dans les tasses grandes.

### (2) CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE:

- Avant tout, préparez un café express en suivant les indications du paragraphe "Préparation du café express".
- Presser la touche "vapeur". Pendant que vous attendez que le voyant vapeur s'allume:
- Versez un peu de lait froid dans le récipient (le remplir de lait à deux centimètres de profondeur pour chaque cappuccino).
- Placez le récipient sous la tige vapeur et plongez la buse jusqu'au repère se trouvant sur celle-ci.
- Lorsque le voyant "OK" s'allume la machine est prête pour faire votre cappuccino. Tournez vers la gauche la commande de sortie de la vapeur (fig. 14); pour commencer un peu d'eau sortira du tube, puis un jet de vapeur.
- Placez la buse comme sur les fig. 16-17, et agitez le récipient de haut en bas en fonction de la quantité de crème que vous désirez obtenir (fig. 18).
- Lorsque la mousse est dense et crémeuse, fermez la commande de sortie de vapeur en la tournant vers la droite.
- Prenez le récipient et utilisez une cuillère pour faire couler la mousse sur le café (fig. 19). Ne faites couler qu'une petite quantité de lait liquide.
- Votre cappuccino est prêt. Ajoutez du sucre et - si vous le désirez - saupoudrez de cacao.
- Eteindre la touche 'vapeur'.

### (3) NETTOYAGE

- Décrochez la buse en la tournant vers la gauche (fig. 20).
- Nettoyez la buse avec soin dans de l'eau chaude (fig. 21).
- Nettoyez la tige vapeur et revisser la buse.
- Eliminez le marc de café du filtre en suivant les indications du paragraphe "Préparation du café express".

## SORTIE DE VAPEUR

La fonction vapeur peut être utile soit pour la préparation du café crème soit pour réchauffer des boissons.

### Opérations à suivre :

- Presser la touche ON/OFF et la touche "vapeur".
- Après 3 minutes environ, le voyant de la vapeur s'allume (fig. 13) également pour indiquer que l'appareil a atteint la température optimale pour effectuer la fonction sélectionnée, dans notre cas, la sortie de vapeur.
- Plonger la tige vapeur dans la boisson à réchauffer et tourner la commande de sortie de la vapeur vers la gauche (fig. 14). En tournant plus ou moins la commande, on peut régler la quantité de vapeur qui sortira de la tige.
- Quand la boisson est chaude, fermer complètement la commande vapeur et éteindre la touche "écoulement".

***Il est possible que durant cette opération quelques gouttes de vapeur s'échappent de la douchette, ceci est absolument normal. Faire tout de même attention aux brûlures.***

- Nettoyer la tige immédiatement après son utilisation car le lait incrusté est difficile à nettoyer (fig. 15).

N.B. : Quand la vapeur commence à sortir, celle-ci est mélangée avec de l'eau. Pour avoir une vapeur plus sèche, il faut donc attendre quelques instants avec la commande de réglage ouverte.

## SORTIE D'EAU CHAUDE

(pour préparer du thé, du chocolat, du bouillon, etc...)

- Mettre l'appareil en marche en pressant la touche ON/OFF (fig. 4).
- Attendre que le voyant "écoulement" s'allume (fig. 5).
- Placer un verre ou une tasse sous la tige de sortie vapeur.
- Presser la touche "écoulement" et, en même temps, ouvrir la commande sortie de vapeur (fig. 14).
- L'eau chaude sortira par la tige et, dès que l'on aura obtenu la quantité d'eau désirée, fermer complètement la commande vapeur et éteindre la touche "écoulement".

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir ainsi que le réservoir d'eau.
- Ne pas laver la machine à café, c'est un appareil électrique !
- Ne pas laver ses composants ni ses accessoires au lave-vaisselle.

## INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Nous livrons un câble d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un câble plus long.
- Des câbles d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont disponibles: il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise une rallonge, les spécifications électriques de ce câble devraient être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un câble à trois fils avec terre, la rallonge doit être de même UN CABLE DE RALLONGE A TROIS FILS AVEC TERRE. Le câble plus long doit être arrangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète.  
Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

## DETARTRAGE

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4-8 mois suivant la dureté de l'eau et suivant la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau et du vinaigre de la façon suivante :

- Remplir le réservoir d'eau et ajouter 3 cuillerées à soupe de vinaigre.
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café jusqu'à ce que le réservoir soit vide, puis rincer ce dernier.
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de vinaigre.

N.B.: Effectuer cette opération avec d'autres substances peut être dangereux.

## DESCRIPTION DES INCONVENIENTS ET DES CAUSES POSSIBLES

PROBLEME	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne fonctionne pas et la lampe témoin de l'interrupteur ON/OFF ne s'allume pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presser la touche ON/OFF</li> <li>• Brancher la machine</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café ne sort pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler que La touche "écoulement" soit allumée</li> <li>• Remplir le réservoir</li> <li>• Moudre le café plus gros</li> <li>• Mettre moins de café dans le filtre</li> <li>• Contrôler que le tuyau soit placé correctement dans le réservoir</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café sort trop vite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moudre le café plus fin</li> <li>• Mettre plus de café dans le filtre</li> <li>• Presser légèrement le café</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café sort trop dense ou trop lentement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moudre le café plus gros</li> <li>• Mettre moins de café dans le filtre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café déborde du porte-filtre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduire correctement le porte-filtre et le tourner vers la droite</li> <li>• Mettre moins de café dans le filtre</li> <li>• Nettoyer le bord du porte-filtre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de crème sur le café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser du café frais et de bonne qualité</li> <li>• Moudre correctement le café</li> <li>• Mettre plus de café dans le filtre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café dans la tasse est froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rincer les filtres, le porte-filtre et les tasses dans de l'eau chaude avant de faire le café express</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le lait ne mousse pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les orifices de la buse sont bouchés. Utiliser une épingle pour les nettoyer (fig. 22)</li> <li>• Utiliser du lait froid qui n'a pas bouilli</li> <li>• S'assurer que la vapeur sorte de la tige</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vapeur ne sort pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la touche "vapeur" soit allumée</li> <li>• S'assurer que le voyant de la vapeur soit allumé</li> <li>• Le levier vapeur n'a pas été tourné correctement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pompe fait beaucoup de bruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'eau dans le réservoir</li> <li>• Pas d'eau dans le réservoir</li> <li>• Le réservoir n'est pas placé correctement</li> </ul>

# Recettes au café

## Cappuccino

Préparez une tasse de café express, ajoutez-y une quantité égale de lait chauffé à la vapeur, non bouilli. Servez dans de grandes tasses et saupoudrez de cacao.

## Café Viennois

Le café viennois, si délicieux, est facile à préparer. Préparez du café fort et couvrez-le avec une couche épaisse de crème fouettée.

## Moka

Le café Moka démontre comment café et chocolat se mélangent bien ensemble. Mélangez une tasse de café avec une tasse de chocolat chaud. Ne faites pas bouillir. Sucrez à volonté.

## Café américain

Pour chaque personne mettez dans un shaker 1/4 de verre de lait sucré et concentré, une demi-tasse de café fort, une cuillère à soupe de crème de cacao, ajoutez de la glace pilée, mélangez et servez.

## Irish coffee

Pour chaque personne mettez dans un gros verre: 30 gr. de sucre glace, deux doigts de whisky, une demi-tasse de café tiède, et une cuillerée de crème fraîche liquide. Boire sans mélanger.

## Café au chocolat

Faites fondre dans un petit pot trois petites tablettes de chocolat dans un demi-verre d'eau. Mélangez avec un demi-litre de café fort. Ajoutez 100gr. de sucre, trois cuillerées de crème fraîche et une pincée de cannelle. Servez glacé.

## Café Royal

Tenez une petite cuillère de rhum sur une tasse de café chaud. Enflammez le rhum et tandis qu'il flambe, versez-le dans la tasse.

## Glace Liégeoise au café

Portez à ébullition un demi-litre de lait contenant une demi-gousse de vanille. Mélangez-le avec un demi-litre de café sucré avec 300gr. de sucre et ajoutez 1/4 de litre de crème fraîche. Mettez ce mélange dans une sorbetière (si disponible) et refroidissez jusqu'à demi-congélation. Battez avec un mixeur électrique et laissez dans le compartiment glace jusqu'à solidification. Fouettez-le encore quand vous l'enlevez du frigidaire. Servez dans des coupelles ou dans des verres hauts et garnissez avec une petite cuillère de crème fouettée.

## Yogourt glacé

Pour chaque personne fouettez un pot de yogourt jusqu'à le rendre crémeux. Ajoutez-y 50gr. de sucre, une cuillère à café de crème et une demi-tasse de café fort. Versez dans des gros verres et faire refroidir au frigidaire.

## Granité

Pour chaque personne versez dans un shaker une tasse de café très fort, froid et sucré. Mélangez soigneusement avec une demi-tasse de glace pilée. Versez le café dans un verre et mélangez-y une cuillère de crème fouettée. Servez immédiatement bien froid.

## Café d'hiver

Pour chaque personne, dans un verre à whisky, mélangez un jaune d'oeuf avec 30gr. de sucre, jusqu'à le rendre mousseux. Ajoutez tout en mélangeant, une tasse de café chaud et un verre à liqueur de rhum. Servez tandis que le mélange est encore mousseux.

## Nectar tropical

Dans un demi-verre de café glacé versez une cuillerée de glace au café et une cuillère à café de

Angostura. Couvrez avec de la crème fouettée.

## Café glacé Opéra

Pour chaque personne mélangez dans un mixeur ou battez avec un fouet électrique un demi-verre de café froid avec une ou deux cuillères à café de glace à la vanille.

## Boisson italienne

Pour chaque personne mélangez une demi-tasse de café très fort, une demi cuillère de lait concentré et

sucré, un demi jaune d'oeuf, un demi-verre de vermouth, l'écorce d'un citron, un peu de cannelle et de la glace pilée. Mélangez dans un shaker ou dans un mixeur et servez tout de suite.

## Café frappé

Pour chaque personne mélangez dans un shaker deux cuillères à soupe de lait sucré concentré, une tasse de café fort, une pincée de vanille en poudre et un peu de glace pilée.

## Café brésilien

Pour chaque personne mélangez dans un shaker deux cuillères de rhum, un verre de café noir, 50 gr. de sucre glace, une pincée de sucre vanillé, une cuillère de crème fraîche, l'écorce d'un citron et de la glace pilée.

# GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident. Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

**DE' LONGHI CANADA**  
5610 TIMBERLEA BLVD.  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
**L4W 4M6 CANADA**

# WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

**DE' LONGHI CANADA**  
5610 TIMBERLEA BLVD.  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
**L4W 4M6 CANADA**

