

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger!

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



Attention!

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



Danger de brûlures

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



Nota Bene:

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

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

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



Attention:

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



Attention:

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles

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



Danger de brûlures

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

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, la plaque chauffe-tasses est brûlante, n'y touchez pas.

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil doit être utilisé seulement pour usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, les motels ou les autres structures d'accueil
- les chambres meublées

Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

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

Contrôle du transport

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

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

Opérations préalables - Description

FR

Installation de l'appareil



Attention!

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

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention!

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

- Le cordon de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car son remplacement requiert des outils spéciaux. Si le câble est endommagé ou pour le remplacer, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance autorisé par le fabricant afin de prévenir tout risque.

Remplissage du réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1), ensuite retirer le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser la marque MAX. (fig. 3). Replacer le réservoir en l'enfonçant légèrement afin d'ouvrir le clapet situé sur le fond du réservoir.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans le retirer en y versant de l'eau directement d'une carafe.



Attention!

Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau dans le réservoir et ne pas oublier de le remplir que le niveau arrive à quelques centimètres du fond.



Nota Bene:

La présence d'eau dans le logement situé en dessous du réservoir est absolument normale ; par conséquent sécher de temps à autre ce logement avec une éponge propre.

Description

- A Bouton sélecteur
- B Position vapeur
- C Position "OFF"
- D Voyant mise en marche
- E Voyant OK
- F Position sortie café/eau chaude
- G Bouton vapeur
- H Réservoir d'eau
- I Couvercle réservoir d'eau
- J Logement du filtre
- K Câble d'alimentation
- L Pressoir café
- M Plateau d'appui pour tasses
- N Douche de la chaudière
- O Tuyau sortie vapeur ou eau chaude
- P Buse à cappuccino
- Q Coupelle porte-filtre
- R Filtre
- S Doseur

Caractéristiques techniques

Tension de secteur:	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :	1100W
Dimensions LxHxP :	195x285x240 (330) mm
Chaudière:	Inox
Pressione:	15 bar
Capacité réservoir eau:	1 L
Longueur du câble d'alimentation:	1,2 m
Poids:	3 kg

Comme préparer le café expresso et le cappuccino

Préparer le café expresso

Nota Bene: première utilisation

À la première utilisation, rincer les tuyaux intérieurs de l'appareil en le faisant fonctionner comme pour faire du café jusqu'à vider deux réservoirs d'eau ; continuer avec la préparation du café.

Préchauffe du groupe café

1. Tourner le bouton sélecteur sur la position  (le voyant correspondant s'allume) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 5). Veuillez vous assurer que le filtre est bien introduit dans le siège prévu (fig. 6).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse que pour préparer le café pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK (fig. 7) s'allume et juste après, tourner le bouton sélecteur sur la position  (fig. 8), laisser sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant OK, ensuite interrompre en tournant le bouton sélecteur sur la position  (fig. 4). Vider la tasse.

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

Comme préparer un expresso avec le café moulu

1. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une mesure plein de café moulu, environ 7 gr. (fig. 9). Par contre, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux mesures normales de café moulu (environ 7+7 gr). Remplir le filtre à petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.

Attention:

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

2. Distribuer uniformément le café moulu et l'enfoncer légèrement avec le pressoir (fig. 10).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on presse trop, le café sortira lentement. Mais si l'on presse trop peu, le café sortira trop rapidement
3. Retirer le cas échéant l'excès de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner avec décision la poignée vers la droite (fig. 5) pour éviter toute perte d'eau.
4. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 11). Nous conseillons de chauffer les tasses avant de

préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.

5. S'assurer que le voyant OK (fig. 7) est allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume), tourner le bouton sur la position  (fig. 8). Lorsque la quantité de café voulue est obtenue, interrompre en tournant le bouton sur la position  (fig. 7). (Ne pas faire couler le café pendant plus de 45 secondes).
6. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Danger de brûlures !

Pour éviter le risque de jets, ne jamais décrocher le porte-filtre pendant que le café sort.

7. Pour éliminer le café usé, maintenir le filtre bloqué en l'enfonçant avec le levier incorporé dans la poignée et faire sortir le café en frappant le porte-filtre renversé (fig. 12).
8. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur la touche allumé/éteint.

Comment préparer un cappuccino

1. Préparer les cafés expresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner le bouton sélecteur sur la position vapeur  (fig. 13).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être froid du frigo (non chaud !). Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, ne pas oublier que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

Nota Bene:

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

4. Placer le récipient avec le lait sous la sortie du cappuccino.
5. Attendre que le voyant "OK" s'allume, ce qui indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur. Généralement un petit dégagement de vapeur et d'eau se produira qui sera recueilli dans l'égouttoir.
6. Tirer et tourner vers la gauche la buse à cappuccino pour l'extraire (fig. 14) : veillez à ne pas entrer en contact avec la douche de la chaudière qui pourrait vous brûler.
7. Positionner le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino. Plonger la sortie cappuccino dans le lait sur 5 mm environ (fig. 15). Tourner la manette dans le sens contrai-

Production d'eau chaude - Nettoyage

FR

re aux aiguilles d'une montre (fig. 16). De la vapeur sort de l'arrivée cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la sortie cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.

8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la sortie cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait (fig. 17). Lorsque la température dont la valeur idéale est de 60°C est atteinte ainsi que la densité de la crème désirée, interrompre la sortie de la vapeur en tournant le bouton de la vapeur dans le sens horaire (fig. 18) et remettre le bouton sélecteur sur la position .
- Pour éteindre la machine, tourner le bouton sélecteur sur la position .
9. Verser la mousse de lait dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.



Nota Bene:

- pour préparer plusieurs cappuccino, il faut d'abord préparer tous les cafés et seulement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccino.
 - pour re préparer du café après avoir fait monter le lait, il faut d'abord laisser refroidir la chaudière sinon le café sort brûlé.
- Pour refroidir la machine, placer un récipient sous les bacs du porte-filtre, tourner le bouton sélecteur sur la position  (fig. 8); faire sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant de la vapeur ne s'éteigne ; tourner le bouton sélecteur sur la position : continuer avec la préparation du café.
- Nous conseillons de faire sortir la vapeur pendant 60 secondes maximum et de ne pas faire monter le lait plus de 3 fois de suite.



Nettoyage de la buse à cappuccino

Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de toujours nettoyer la machine à cappuccino après son utilisation.

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 16). Cette opération permet à la machine à cappuccino de purger le lait éventuellement resté à l'intérieur. éteindre l'appareil en tournant le bouton sélecteur sur la position .
2. Tenir solidement avec une main le tube de la buse à cappuccino et avec l'autre débloquer la buse à cappuccino en la faisant tourner dans le sens horaire (fig. 19).

3. Laver soigneusement la buse à cappuccino avec de l'eau tiède.
4. Contrôler que les deux orifices indiqués par les flèches (fig. 20) ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Remonter la sortie cappuccino en la glissant vers le haut et en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Production d'eau chaude

1. Allumer l'appareil en tournant le bouton sélecteur sur la position  (le voyant correspondant s'allume) (fig. 4). Attendre que le voyant OK s'éteigne (fig. 7).
2. Placer un récipient sous la sortie cappuccino.
3. À l'allumage du voyant OK, tourner le bouton sélecteur sur la position  (fig. 8) et au même moment tourner le bouton de la vapeur (fig. 16). L'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, tourner dans le sens horaire le bouton de la vapeur et positionner le bouton sélecteur sur la position .

Il est conseillé de faire sortir l'eau chaude pendant 60 secondes maximum.

Nettoyage



Danger!

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

Nettoyage et maintenance du filtre

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

- Retirer le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le bouchon du filtre (fig. 21) dans le sens indiqué par la flèche marquée sur le bouchon.
- Enlever le dispositif pour faire monter la crème du conteneur en le poussant du côté du bouchon.
- Retirer le joint.
- Rincer tous les composants et nettoyer soigneusement le filtre métallique avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse (fig. 22). Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle (fig. 23).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique comme indiqué en figure 24. Veiller à insérer la pointe du

Détartrage - Élimination

disque en plastique dans le trou du joint indiquée par la flèche.

- Insérer à nouveau l'ensemble obtenu dans le conteneur en acier du filtre (fig. 25), en veillant à ce que la pointe soit insérée dans l'orifice du support (voir flèche fig. 25).
- Finalement, visser le bouchon.

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

Nettoyage de la douche chaudière

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

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée ;
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe la douche de la chaudière expresso (fig. 26) ;
- Retirer la douche chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide
- Nettoyer soigneusement la douche avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse (fig. 22). Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle (fig. 23).
- Remonter la douche de la chaudière en veillant à la placer correctement sur le joint.

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

Autres opérations de nettoyage

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



Danger!

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

Détartrage

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications

fournies sur l'emballage.

2. Tourner le bouton sélecteur sur la position  et attendre que le voyant OK s'allume.
3. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous la douche de la machine.
4. Tourner le bouton sélecteur sur la position  et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir : tourner de temps en temps le bouton de la vapeur et faire sortir un peu de solution ; interrompre en tournant le bouton sélecteur sur la position  et laisser agir pendant environ 5 minutes.
5. Répéter le point 4 3 fois de suite jusqu'à vider complètement le réservoir.
6. Pour éliminer les restes de la solution et de calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau propre (sans détartrant).
7. Tourner le bouton sélecteur sur la position  et faire couler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
8. Répéter les opérations 6 et 7 une deuxième fois.

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

Élimination



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service.

L'élimination séparée d'un appareil électrodomestique permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré.



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

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

Si quelque chose ne fonctionne pas...

FR

Problème	Probables causes	Solution
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner à fond
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs.
Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso n'est pas allumé au moment d'enfoncer l'interrupteur arrivée café	Attendre que le voyant OK s'allume
	La préchauffe n'a pas été exécutée	Préchauffer comme indiqué au paragraphe
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou en les laissant pendant 20 minutes au moins sur la plaque chauffe-tasses du couvercle
Pompe très bruyante	Le réservoir eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
La crème du café est claire (elle sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 10)
	La quantité de café moulu est faible	Augmenter la quantité de café moulu
	La moulure du café est épaisse	N'utiliser que du café moulu pour machine à café expresso
	Qualité de café incorrecte	Modifier la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Diminuer la pression du café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité de café moulu
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au chapitre "Nettoyage de la douche chaudière expresso".
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au par. "nettoyage du filtre"
	La moulure du café est trop fine	N'utiliser que du café moulu pour machine à café expresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café moulu pour machine à café expresso et celui-ci ne doit pas être trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Modifier la qualité de café moulu en poudre
La mousse du lait ne se forme pas au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours du lait à la température du frigo
	La sortie de cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les orifices de la sortie cappuccino, en particulier ceux indiqués en figure 20