

CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débrancher toujours l'appareil sans surveillance et avant de l'installer, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Danger! *Le non-respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.*

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer. Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.
- Avant toute opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention: *Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.*

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



Danger de Brûlures! *Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.*

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

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

Utilisation conforme à la destination d'utilisation

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

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.



Nota bene:

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.



Nota bene: primo utilizzo

La première fois que vous utilisez la machine, faire un peu de cycle de café sans boire.

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages évidents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

Description

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Régulateur pour sélectionner un café fort, moyen ou léger (si prévue)
- A2. Chaudière
- A3. Bouchon de la chaudière
- A4. Manette débit vapeur
- A5. Tuyau sortie vapeur
- A6. Cuvette recueille-gouttes
- A7. Interrupteur ON/OFF
- A8. Lampe témoin
- A9. Douchette chaudière expresso

Descrizione degli accessori

(pag-3 - B)

- B1. Mesure
- B2. Filtre
- B3. Porte-filtre
- B4. Verseuse avec couvercle
- B5. Adaptateur pour tasses (si prévue)
- B6. Buse pour "cappuccino"

Installation de l'appareil

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 5 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 20 cm au-dessus de la machine à café.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé).
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

REMPLEISSAGE DE LA CHAUDIERE

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
2. En utilisant la verseuse fournie (fig. 1), versez l'eau dans la chaudière (fig. 2) en respectant les indications fournies dans le tableau présenté à la fin du texte. **Ne dépassez jamais les quantités indiquées afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil.** Lors du remplissage de la chaudière, vérifiez que l'appareil soit éteint.
3. Fermez soigneusement le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO

1. Insérez le filtre dans le porte-filtre (fig. 3).
2. Placez la bonne dose de café dans le filtre en respectant les indications fournies dans le tableau présenté ci-après (fig. 4). Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (N'utilisez pas du café moulu trop fin qui pourrait obstruer le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser le café spécial pour cafetières italiennes MOKA).
3. Enlevez l'éventuel excédent de café sur le bord du filtre (fig. 5).
4. Pour accrocher le porte-filtre à la machine, placez le porte-filtre en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 6). Poussez ensuite le porte-filtre vers le haut en le faisant tourner en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au fond. Cela n'a aucune importance si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que le porte-filtre soit bien inséré dans son logement.
5. La verseuse avec son couvercle doit être positionnée sous le porte-filtre de sorte que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse (fig. 7). Assurez-vous que la manette de débit de la vapeur soit sur la position off.

6. Positionner le levier du régulateur (si prévu) de débit sur le type de café que vous désirez obtenir: "light" pour un café allongé, "strong" pour un café fort (fig. 8).
7. Presser l'interrupteur général (fig. 9). Le voyant lumineux s'allumera.
8. Le débit du café commencera après 3 minutes environ. Après avoir fait le café, éteignez l'interrupteur.
9. **Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur (fig. 10) afin que la vapeur résiduelle puisse s'échapper.**

Nota: Pour des raisons de sécurité, lorsque la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir son bouchon anti-dévis-sage. Si pour une raison quelconque vous devez enlever le bouchon, vous devrez tout d'abord évacuer toute la vapeur de la chaudière à l'aide de la manette de débit de la vapeur comme décrit au point précédent.

10. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
Pour éliminer le marc de café du porte-filtre, retournez-le et tapez-le à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 11). Vous pouvez, si vous préférez, rincer le porte-filtre à l'eau courante puis le laisser s'égoutter.

NOTA: Lors de la première utilisation de la machine, effectuez plusieurs cycles de café que vous jetterez.

Adaptateur pour tasses

Si seulement 2 tasses de café sont nécessaires, il suffit de monter l'adaptateur sur la partie inférieure du filtre (fig. 12) et placer les tasses sous les becs. Le café s'écoulera ainsi directement dans les tasses..

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café expresso recouvert d'une mousse de lait chaud.

1. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant du lait frais, non écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (5°C).
2. Placez le lait dans un pot. Le pot doit être suffisamment large afin de permettre au lait de bien mousser en triplant son volume.

MODELES AVEC REGULATEUR DE DEBIT

3. Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 7 du paragraphe "Préparation du café expresso". La quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait. Il est conseillé de positionner le régulateur de débit sur "MEDIUM".
4. Laissez couler le café dans la verseuse jusqu'au niveau numéro 2 sur le côté de la verseuse et sélectionnez "CAPPUCCINO". Positionnez le pot contenant le lait en dessous de la buse de débit de la vapeur en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau du lait, comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la vapeur en tournant la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
5. Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du bec de la vapeur comme indiqué à la fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). Faites mousser le lait jusqu'à ce que la vapeur soit complètement épuisée dans la chaudière. Tournez ensuite la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vapeur ne sort plus et éteignez l'interrupteur.
N.B: Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur.
6. Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.

MODELES SANS REGULATEUR DE DEBIT

3. Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 7 du paragraphe "Préparation du café expresso". La quantité d'eau nécessaire pour préparer 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également produire la vapeur pour faire mousser le lait.
4. Positionner le pot contenant le lait en dessous de la buse de débit de la vapeur en veillant à ce que l'ouverture du bec se trouve juste en dessous du niveau du lait, comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la soupape de la vapeur en tournant la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
5. Déplacez le pot avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous du bec de la vapeur comme indiqué à la fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). Faites mousser le lait jusqu'à ce que la vapeur soit complètement épuisée dans la chaudière.

Tournez ensuite la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre

6. Laissez le restant de café s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse; cette opération dure environ trois minutes; puis éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.
7. Versez lentement le café dans les tasses, ou bien versez de préférence le lait mousseux sur le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez ensuite un peu de chocolat en poudre.

Nettoyage de la buse de débit de la vapeur

Nettoyez immédiatement après l'utilisation la buse de débit de la vapeur (avec le dispositif pour la préparation du cappuccino) étant donné que les incrustations de lait sont difficiles à enlever successivement.

Attention: Pour effectuer cette opération, tournez la manette de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

- Dévisser la buse à cappuccino en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) et la laver soigneusement à l'eau tiède.
- S'assurer que les trois trous de la buse à cappuccino (fig. 16) ne sont pas bouchés. Eventuellement, les déboucher avec une épingle.
- Nettoyer le tuyau de sortie vapeur en faisant attention aux brûlures.
- Revisser la buse à cappuccino.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

CONSEILS PRATIQUES

Cela n'est pas difficile de préparer un bon expresso ou un bon cappuccino, toutefois il faut acquérir un peu d'expérience. Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec votre nouvelle machine à café.

- Réchauffez les tasses avant d'y verser le café.
- Utilisez un type de café spécial pour moka afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- Pour obtenir plus de saveur, utilisez du café à peine moulu. Pour conserver tout l'arôme du café, gardez le café frais dans un pot hermétique en un lieu frais, même au réfrigérateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Nettoyez régulièrement le porte-filtre, le filtre et la cuvette recueille-gouttes.

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ, nettoyez le porte-filtre pour mouture de la façon suivante :

- Retirer le filtre.
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 17). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 18).

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyez la douchette de la chaudière de la façon suivante:

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les deux vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 19);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 20);
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet.
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

DETARTRAGE

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. Avant de nettoyer la machine à café, arrêtez-la et débranchez-la.
2. Remplissez la verseuse avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.

3. Versez la solution ainsi obtenue dans la chaudière.
4. Revissez le bouchon de la chaudière et laissez agir la solution pendant 30 minutes.
5. Positionnez le sélecteur sur "LIGHT".
6. Accrochez le filtre et le porte-filtre (sans café).
7. Placez la verseuse sur l'égoûttoir.
8. Introduisez la fiche dans la prise de courant.
9. Mettez la machine en marche. Au bout de quelques minutes, la solution chaude commencera à couler dans la verseuse à travers le porte-filtre.
10. Placez un verre ou une tasse sous le tuyau sortie vapeur. Ouvrez la manette de la vapeur quelques secondes pendant que la solution détartrante s'écoule à travers le porte-filtre. Tous les résidus de lait dans le tuyau seront éliminés.
11. Fermez la manette de la vapeur (la solution détartrante continuera de couler dans la verseuse).
12. Dès qu'il ne coulera plus rien dans la verseuse, éteignez et laissez refroidir la machine. Débranchez le porte-filtre et le filtre, retirez la verseuse et rincez à l'eau chaude.
13. Pour éliminer les traces de détartrant, effectuez au minimum deux cycles de café sans mouture.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	voir plaque signalétique
Puissance absorbée :	voir plaque signalétique
Dimensions	LxHxP 205x290x265 (350) mm
Longueur du câble d'alimentation:	1150 mm
Poids:	1,8 kg (EC5-6) 1,9 kg (EC7)



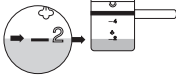
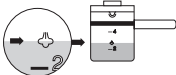
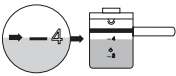
L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Conformément à la directive Européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais les consigner à un centre de récolte différenciée officiel.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre
2 CAFES EXPRESSO		
2 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec le symbole de la vapeur imprimé sur la verseuse. 	
4 CAFES EXPRESSO		
4 CAPPUCCINI	Le niveau de l'eau doit coïncider avec la partie inférieure de la bande métallique. 