

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tous les risques.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfant 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 compris les 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 son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, 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 peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.*

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque 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 blessures ou de dommages à l'appareil.*

Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Risque de brûlures! *Le non-respect peut être, ou est, la cause de brûlures.*

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

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.



Nota Bene:

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.



Nota bene: première utilisation

La première fois que vous utilisez la machine, faites quelques cafés sans les boire.

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Régulateur de flux
- A2. Bouchon chaudière
- A3. Couvercle réservoir à lait
- A4. Émulsionneur
- A5. Réservoir à lait
- A6. Manette ouverture vapeur
- A7. Tube de distribution du lait
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Égouttoir
- A10. Interrupteur ON/OFF
- A11. Voyant alimentation
- A12. Voyant OK vapeur
- A13. Douche chaudière

Description des accessoires

(page-3 - B)

- B1. Doseur
- B2. Coupelle porte-filtre
- B3. Filtre
- B4. Verseuse en verre munie de couvercle
- B5. Adaptateur deux tasses (seulement sur certains modèles)
- B6. Cloche anti-éclaboussure

INSTALLATION

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires. En cas de doutes, s'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.
- Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique) hors de la portée des enfants.
- Placez l'appareil sur un plan de travail loin de robinets d'eau, éviers et sources de chaleur.
- L'appareil émet de la chaleur dans l'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.
- N'installez jamais l'appareil dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0° C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).

- Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10 A disposant d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.
 - En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.
 - Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car cette opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
6. Positionner le régulateur de flux (si prévu) selon le type de café requis: "LIGHT" pour un café léger, "MEDIUM" pour un café normal, "STRONG" pour un café fort (fig. 8).
 7. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 9). Le voyant lumineux s'éclaire.
 8. Il faut patienter environ trois minutes avant que le café ne commence à couler. Attendre l'écoulement de toute l'eau de la chaudière. Éteindre l'interrupteur après l'écoulement du café.
 9. **Avant de dévisser le bouchon de la chaudière ou d'enlever le porte-filtre, il faut éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette vapeur (fig. 10)**

REMPLETTAGE DE LA CHAUDIÈRE

1. Dévisser le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Verser, en utilisant la verseuse fournie en dotation (fig.1), l'eau dans la chaudière (fig.2) selon les consignes indiquées dans le tableau de la page **Ne pas dépasser les quantités indiquées pour ne pas endommager l'appareil.** Remplir la chaudière uniquement quand la machine est éteinte (voyant d'alimentation éteint).
3. Fermer avec attention le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ

1. Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig.3).
2. Mettre la bonne dose de café dans le filtre en suivant les indications du tableau fourni à la fin de la notice (fig. 4). Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (L'utilisation de café trop fin peut obstruer le filtre. Nous conseillons d'utiliser du café moulu pour cafetière italienne moka).
3. Enlever le surplus de café du bord du filtre (fig. 5).
4. Pour accrocher le porte-filtre à la machine positionner le porte-filtre sous la douche de la chaudière (fig. 6). Pousser ensuite le porte-filtre vers le haut et le tourner simultanément vers la droite jusqu'au fond. Il n'y a aucune importance si le manche du porte-filtre n'est pas centré par rapport à la machine. Il est important que le porte-filtre soit inséré avec force dans son logement.
5. La verseuse munie de couvercle doit être positionnée sous le porte-filtre de façon que les deux trous situés sous le porte-filtre se trouvent à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de la verseuse (fig. 7). Contrôler que la manette vapeur soit bien fermée.

Remarque: Le bouchon de la chaudière étant de sécurité anti-dévissement il ne peut être dévissé quand la chaudière est chaude. Si celui-ci doit être enlevé pour une quelconque raison, il faut toujours faire sortir la vapeur en utilisant la manette vapeur de la façon décrite précédemment.

10. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
Pour éliminer le marc de café, renverser le porte-filtre et le battre plusieurs fois de suite jusqu'à le faire tomber (fig. 11) ou bien rincer le porte-filtre à l'eau claire puis le faire égoutter.

REMARQUE: La première fois que vous utilisez la machine, faites quelques cafés sans les boire.

Utilisation de l'adaptateur 2 tasses

L'adaptateur doit être utilisé toutes les fois que l'on souhaite faire couler le café directement dans la tasse. Pour le montage il suffit de l'insérer dans la partie inférieure de la coupelle (fig. 12).

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café expresso sous une mousse de lait.

- Verser dans le réservoir à lait (A5) la quantité de lait nécessaire pour faire le cappuccino (environ 100cc pour chaque cappuccino) (fig. 13). Ne jamais dépasser le niveau MAX (qui correspond à 250 cc environ) inscrit sur le réservoir (fig. 14) autrement la machine continue à faire couler du lait par le tube du réservoir même après avoir fini l'opération d'émulsion du lait. Pour préparer 4 cappuccinos, il faut remplir le réservoir de lait. On obtient d'excellents résultats

- en utilisant du lait frais, non écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
3. Suivre les instructions des points 1-7 du paragraphe "Préparation du café expresso".
La quantité d'eau nécessaire pour faire 2 tasses de cappuccino est supérieure à celle nécessaire pour faire 2 tasses de café normal puisqu'il faudra aussi de la vapeur pour monter le lait. Nous conseillons de positionner le régulateur de flux sur "MEDIUM".
 4. Laisser goutter le café dans la verseuse jusqu'à atteindre le niveau numéro 2 inscrit sur la verseuse puis sélectionner "CAPPUCCINO".
 5. Verser le café dans les tasses.
 6. Positionner, une à la fois, les tasses contenant le café sous le tuyau du réservoir à lait (fig. 16) et attendre que le voyant "OK vapeur" (A12) s'éclaire. Si l'on utilise des petites tasses, enlever la cloche (B6) sur le tuyau du réservoir à lait (fig. 15) pour éviter les éclaboussures de lait.
 - Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le lait commencera à sortir du tuyau (fig. 15). Pour bien émulsionner le lait et éviter les éclaboussures, tourner la manette d'au moins à tour. Continuer l'opération jusqu'à vider la moitié du réservoir à lait puis fermer la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Répéter l'opération pour le nombre de tasses souhaité jusqu'à vider complètement le réservoir à lait. ATTENTION: attendre toujours que le voyant "OK vapeur" (A12) s'éclaire.
 - Immédiatement après avoir préparé les cappuccinos, verser un peu d'eau dans le réservoir à lait et mettre la verseuse sous le tuyau du réservoir à lait. Tourner la manette vapeur et laisser vider complètement (environ une minute).

ATTENTION : Cette dernière opération doit être effectuée à chaque fois pour vider complètement la chaudière d'éventuels résidus d'eau ou de vapeur et éviter tout dysfonctionnement lors de l'utilisation successive. En outre, pour des raisons d'hygiène, cette opération sert à nettoyer tous les orifices de l'émulsionneur et à vider les circuits internes d'éventuels résidus de lait.

Nettoyage du mousser à lait

Le nettoyage du mousser à lait doit être effectué après chaque utilisation de la machine. Procéder comme suit :

- Enlever la cloche anti-éclaboussure et la laver à l'eau chaude.
- Enlever le réservoir à lait en appuyant sur le levier "PRESS" et tirer simultanément vers le haut et le laver à l'eau chaude (fig. 17).

- Enlever l'émulsionneur rouge en appuyant sur le dispositif de blocage (A) (fig.18) et tirer simultanément vers le haut. Enlever le mélangeur en caoutchouc en le tirant. Laver et nettoyer à l'eau chaude le mélangeur rouge (fig. 19) en particulier les quatre orifices indiqués dans la figure 20 (les nettoyer à l'aide d'une épingle). S'assurer que l'orifice indiqué par la flèche B ne soit pas obstrué.
- Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis à leur place. S'assurer que le mélangeur en caoutchouc soit inséré correctement et que l'émulsionneur rouge ait été poussé jusqu'au clic d'accrochage.
Si ce nettoyage n'est pas effectué après chaque utilisation l'émulsion du lait ne se fait pas correctement, le lait n'est pas aspiré ou coule par le tuyau du réservoir à lait.

Autres nettoyages

- Nettoyer régulièrement la verseuse, la coupelle et le filtre.
- N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer les composants en plastique de la machine. Un chiffon humide suffira.
- Ne JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

CONSEILS

Un bon expresso ou un excellent cappuccino ne sont pas difficiles à faire, il faut juste un peu d'entraînement. Les conseils suivants vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats de votre machine.

- Réchauffer les tasses avant d'y verser le café.
- Utiliser un café moka pour obtenir un excellent café.
- Le café à peine moulu donne un meilleur arôme. Pour maintenir l'arôme, le café frais se conserve mieux dans une boîte hermétique, dans un lieu frais et à l'abri de la lumière, même au réfrigérateur.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Nettoyer le porte-filtre environ tous les 300 cafés. Procéder ainsi:

- Enlever le filtre;
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le laver au lave-vaisselle.
- Nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant (si nécessaire) avec une petite brosse (fig. 21).

Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 22).

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHE DE LA CHAUDIÈRE

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

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, les deux vis qui bloquent la douche de la chaudière expresso (fig. 23);
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 24);
- Nettoyer soigneusement la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet.
- Remonter la douche avec les 2 vis.

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

DÉTARTRAGE

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. Éteindre et débrancher la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la machine.
2. Verser dans la verseuse la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant dans l'eau selon les instructions fournies sur l'emballage.
3. Verser la solution ainsi obtenue dans la chaudière.
4. Revisser le bouchon de la chaudière et laisser agir la solution environ 30 minutes.
5. Placer le sélecteur sur la position "LIGHT".
6. Ranger le filtre et le porte-filtre (sans café).
7. Positionner la verseuse sur le bac de récupération des gouttes.
8. Insérer la fiche dans la prise de courant.
9. Allumer la machine. Après quelques minutes, la solution chaude commencera à couler dans la verseuse à travers le porte-filtre.
10. Mettre le tuyau de vapeur dans un verre ou une tasse. Ouvrir la manette vapeur pendant quelques secondes pendant que la solution détartrante coule à travers le porte-

filtre. Ceci nettoiera les résidus de lait présents à l'intérieur du mousser.

11. Fermer la manette vapeur (la solution détartrante continuera à couler dans la verseuse).
12. Quand elle ne coulera plus dans la verseuse, éteindre et laisser refroidir la machine. Enlever le porte-filtre, le filtre et la verseuse et rincer à l'eau chaude.
13. Pour éliminer toute trace de détartrant, il faut lancer au moins 2 cycles de café à vide et rincer aussi le mousser.

Données techniques

Tension de réseau:	voir plaque signalétique
Puissance absorbée:	voir plaque signalétique
Dimensions LxHxP:	246x280x265 (353) mm
Longueur cordon d'alimentation:	1150 mm
Poids :	2,45 kg



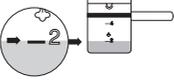
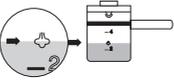
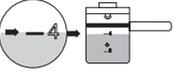
L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements suivants ;
- 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/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre
2 cafés		
2 cappuccinos	<p data-bbox="406 236 712 320">Le niveau de l'eau doit coïncider avec la ligne du symbole de la vapeur imprimée sur la verseuse</p> 	
4 cafés		
4 cappuccinos	<p data-bbox="406 544 712 600">Le niveau de l'eau doit coïncider avec la limite inférieure du collier métallique.</p> 