

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quelques précautions sont nécessaires lors de l'utilisation d'appareils électriques. En particulier :

- Veuillez lire les directives attentivement.
- Assurez-vous que le voltage de votre système électrique corresponde à celui indiqué en dessous de l'appareil.
- Ne toucher pas aux surfaces chaudes, utiliser les poignées.
- Pour des raisons de sécurité contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, la base contenant la fiche ou la bouilloire dans l'eau ou tout autre liquide.
- Garder hors de la portée des enfants, et ne laisser jamais l'appareil en marche sans supervision.
- Retirer la fiche de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas en marche et avant de le nettoyer.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si le câble ou la fiche sont abîmés, après une défectuosité de l'appareil ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Référez-vous au centre d'assistance le plus près de chez vous pour tous problèmes et réparations.
- L'utilisation d'accessoires non indiqués par le fabricant pourrait causer un incendie, choc électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou de la surface de travail pour éviter l'enchevêtrement ou des chutes accidentelles.
- Ne pas garder l'appareil et les parties électriques près de brûleurs électriques, fours chaud ou à gaz.
- Brancher la fiche à la prise. Pour la retirer, éteindre l'appareil et débrancher la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que celles indiquées. L'appareil doit être destiné à l'usage domestique seulement. Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour dommages causés par un mauvais usage, mauvais traitement ou négligence.
- Appareils avec carafe en verre :
 - A. La carafe est un accessoire qui doit être utilisé exclusivement avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur la cuisinière.
 - B. Ne pas placer le contenant chaud sur une surface humide et froide.
 - C. Ne pas utiliser la carafe si elle est craquée ou que la poignée est cassée.
 - D. Ne pas nettoyer avec des détergents ou éponges abrasifs

ATTENTION : Pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la partie supérieure de l'appareil. Aucune partie interne ne doit être manipulée par l'utilisateur. Les réparations doivent être faites par un centre d'assistance autorisé!

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CET APPAREIL EST DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON D'ALIMENTATION COURT

(seulement pour les États-Unis)

- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et éviter les chutes causées par de longs cordons.
- Des cordons d'alimentation plus grands et détachables ou des rallonges électriques sont vendus, et peuvent être utilisés si les précautions nécessaires sont prises pendant leur utilisation.
- Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre marqué doit être au moins du même calibre que celui de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon 3 fils de type mise à la terre, la rallonge devrait être un cordon 3 fils de type mise à la terre. Le plus long cordon devrait être rangé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou pourrait causer des chutes.
- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne à courant alternatif polarisée (une fiche ayant une aube plus large que l'autre). Cette fiche se logera dans la prise d'alimentation d'une seule façon : Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous êtes incapable d'insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de la tourner. Si la fiche ne veut toujours pas s'enfoncer, contactez votre électricien pour remplacer la prise obsolète.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (voir la figure a page 3)

La terminologie suivante sera continuellement utilisée dans les pages à suivre.

- | | |
|---|--|
| 1. Cordon d'alimentation | 21. Couvercle du réservoir lait |
| 3. Égouttoir | 22. Buse à vapeur |
| 4. Douchette de chaudière pour le café expresso | 23. Réservoir lait |
| 5. Plaque chauffante | 24. Sortie cappuccino |
| 6. Interrupteur marche/arrêt pour le café expresso et le cappuccino | 25. Sélecteur "flavour system" d'arôme pour le café filtre |
| 7. Lampe témoin marche pour café expresso et cappuccino | 26. Réservoir d'eau pour le café filtre (amovible) |
| 8. Lampe témoin OK vapeur | 27. Couvercle pour réservoir d'eau |
| 9. Indicateur lumineux 1-5 tasses | 28. Filtre pour café filtre |
| 10. Touche sélection de fonctionnement 1-5 tasses | 29. Porte-filtre pour le café filtre |
| 11. Interrupteur marche/arrêt pour le café filtre | 30. Conservateur d'arôme |
| 12. Voyant lumineux marche pour le café filtre | 31. Filtre pour le café expresso |
| 13. Indicateur lumineux AUTO | 32. Porte-filtre pour le café expresso |
| 14. Touche AUTO (mise en marche automatique) | 33. Adaptateur deux tasses pour le café expresso |
| 15. Touche pour changer l'heure | 34. Verre gradué |
| 16. Touche pour changer les minutes | 35. Petite carafe pour le café expresso |
| 17. Bouton vapeur | 36. Grande carafe pour le café filtre |
| 18. Sélecteur "Vario system" d'arôme pour le café expresso | |
| 19. Bouchon de la chaudière | |
| 20. Chaudière pour le café expresso | |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour « faire du café » et pour « réchauffer les boissons ». Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur, ou par un usage inapproprié de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Tout autre usage est considéré comme inapproprié donc dangereux.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour d'éventuels dommages découlant d'usages inappropriés, erronés et irraisonnés.
- Pendant l'utilisation ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne toucher jamais à l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne jamais laisser les enfants ou les personnes handicapées utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le en débranchant la fiche du cordon d'alimentation. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de d'assistance autorisé par le fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il soit intact. En cas de doutes, ne l'utilisez pas et référez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources de danger potentielles. Ne jamais les laisser à la portée des enfants!
- Veuillez positionner l'appareil sur une surface de travail éloignée des robinets, des évier et loin des sources de chaleur.
- Après avoir positionné l'appareil sur une surface de travail, assurez-vous de laisser un espace d'environ 5 cm sur les côtés de l'appareil, de même que l'arrière et un espace de 20 cm au-dessus de la cafetière.
- Ne jamais installer la machine dans un environnement qui peut atteindre une température inférieure ou égale à 0°C °C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé).
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque de l'appareil. Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas tenu responsable

des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre.

- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, consultez un électricien pour remplacer la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car ceci requiert des outils spéciaux. Si le cordon est endommagé, ou pour le remplacer, consultez exclusivement un centre d'assistance autorisé du fabricant de sorte à éviter tout risque.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

Immédiatement après avoir branché la cafetière à la prise, l'écran affiche les chiffres clignotants 00 :00.

Pour programmer l'heure, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche HOUR (fig. 1) pendant environ 2 secondes jusqu' à ce que la machine défile les heures ;
2. Avant que l'écran arrête de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure désirée en appuyant sur la touche HOUR à plusieurs reprises.
3. Programmer les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN (fig. 2). (Les minutes défilent rapidement si vous appuyez sans relâcher).
4. Une fois le réglage de l'heure terminé, attendez 5 secondes et quand l'écran arrête de clignoter, l'heure programmée est mémorisée. S'il est nécessaire de reprogrammer l'heure, appuyez sur la touche HOUR pendant environ deux secondes, et procédez ensuite à la nouvelle programmation comme expliqué au point 2. L'heure programmée ne sera pas mémorisée en cas de panne électrique.

PROGRAMMER LA MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE (TOUCHE AUTO)

Il est possible de régler la programmation pour préparer le café filtre automatiquement. Assurez-vous que l'heure est programmée correctement. Pour programmer l'heure de la mise en marche (l'heure à laquelle vous souhaitez faire le café), procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche AUTO (fig. 3) pendant environ 2 secondes jusqu' à ce que la machine affiche 00:00 clignotant;
2. Avant que l'afficheur n'arrête de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure désirée en appuyant sur la touche HOUR à plusieurs reprises.
3. Programmer les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN.
4. Après 5 secondes, l'afficheur cesse de clignoter et

l'heure programmée sera mémorisée.

5. Après avoir programmé la machine de cette façon, pour obtenir le café à l'heure souhaité, il suffira d'appuyer sur la touche AUTO chaque fois (le voyant s'allume sur la touche).

Si vous désirez changer l'heure de mise en marche une fois programmée, appuyez sur la touche AUTO pendant environ deux secondes, et procédez ensuite à la nouvelle programmation comme expliquée au point 2.

Veuillez garder à l'esprit que, à l'heure programmée, la machine commence seulement à faire le café filtre, mais n'allume pas la machine à café expresso.

DURÉE DU MAINTIEN AU CHAUD (AUTO SHUT OFF TIME)

La machine a été programmée par le fabricant pour maintenir le café chaud pendant deux heures après la mise en marche. Il est cependant possible de changer cette période de temps de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche ① DRIP COFFEE (fig. 4) pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que la machine affiche 2 :00 clignotant;
2. Modifiez le temps désiré en appuyant à plusieurs reprises sur la touche HOUR (et si vous le souhaitez sur la touche MIN) ;
3. Après avoir programmé le temps, attendez 5 secondes, quand l'afficheur cessera de clignoter le temps sélectionné sera mémorisé ;

REMARQUE: Si vous programmez 0:00, la machine gardera le café chaud pour un temps illimité.

PROGRAMMATION 1-5 TASSES

Pour améliorer l'extraction et l'arôme quand vous préparez moins de six tasses, appuyez sur la touche 1-5 tasses de café (fig. 5). Le DEL de 1-5 tasses de café sur la touche s'allumera.

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et sortez le réservoir d'eau (fig. 6).
- Remplissez-le d'eau fraîche et claire jusqu'au niveau relatif aux tasses de café que vous souhaitez préparer (fig. 7). Vous pouvez également laisser le réservoir à l'intérieur et le remplir en utilisant la carafe du café filtre qui indique le niveau (fig. 8).
- Réinsérez le réservoir dans l'appareil en appuyant légèrement.
- Ouvrir le porte-filtre en le tournant vers la droite (fig. 9) en le tirant par la poignée.
- Placez le filtre dans le porte-filtre (fig. 10).

- Versez le café moulu dans le filtre en utilisant le verre gradué et répartissez-le uniformément (fig. 11). En règle générale, utilisez un plein verre gradué de café moulu (près de 7 grammes) pour chaque tasse (exemple 10 verres gradués pour faire 10 tasses). La quantité de café moulu à utiliser peut cependant varier selon les préférences personnelles. Utilisez du café moulu de bonne qualité, à mouture moyenne ou conçue pour les cafetières à filtre.
- Fermez le porte-filtre et placez la carafe, avec le couvercle inséré, sur la plaque chauffante.
- Sélectionnez l'arôme souhaité comme indiqué au paragraphe « COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE ».
- Appuyez sur la touche ① DRIP COFFEE (fig. 12), l'indicateur lumineux sur la touche s'allumera alors et la machine commencera à faire le café. (Pour faire le café à l'heure programmée, appuyez sur la touche AUTO (fig. 3) et l'indicateur lumineux AUTO sur la touche s'allumera).
- Le café commencera à couler après quelques secondes. Il est tout à fait normal que, pendant la percolation du café, l'appareil produise un peu de vapeur.

Pour maintenir le café chaud après la percolation, posez la carafe sur la plaque chauffante et laissez la machine allumée (le voyant café filtre allumé): Le café dans la carafe est maintenu à la bonne température.

- Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche ① DRIP COFFEE.

COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

La cafetière possède un dispositif de conservation de la saveur à l'intérieur du porte-filtre pour le café drip, qui augmente le temps d'infusion du café améliorant ainsi l'extraction. Le café obtenu a une saveur pleine et intense.

Il est possible de préparer l'appareil pour obtenir un café avec un après goût plus prononcé (position STRONG) ou léger (position LIGHT) en tournant le bouton du Flavour System (fig. 13).

Le dispositif Flavour System change seulement l'après goût du café, plus ou moins fort, alors que le goût véritable et propre demeure intact.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Remplissez la petite carafe pour le café expresso avec la quantité d'eau (fig. 14) selon le nombre de tasses que vous souhaitez préparer et en utilisant les indications de niveau sur le côté WATER LEVEL de la carafe (voir le tableau à la fin du document).
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 15).
4. Fermez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Insérez le filtre pour le café expresso dans le porte-filtre (fig. 16).
6. Remplissez le filtre avec le café moulu en respectant les mesures indiquées dans le tableau à la fin du document et répartissez-le uniformément sans l'écraser (fig. 17). Il est important d'utiliser du café de grande qualité et de mouture moyenne dans le but d'éviter de bloquer le filtre pendant la distribution.
7. Enlevez l'excès de café du bord du filtre (fig. 18).
8. Pour fixer le porte-filtre, placez-le sous la douchette de la chaudière avec la poignée vers la gauche (fig. 19), pousser vers le haut et en même temps, tournez la poignée vers la droite. **Tournez toujours jusqu'au fond.**
9. Placez la petite carafe pour le café expresso sous le porte-filtre (fig. 20). Assurez-vous que les gicleurs du porte-filtre se trouvent à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de la carafe.
10. Tournez le sélecteur Vario System selon le type de café que vous souhaitez obtenir : "LIGHT" pour un café léger ou "STRONG" pour un café fort (fig. 21).
11. Assurez-vous que le bouton vapeur soit fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Appuyez sur l'interrupteur ① EXPRESSO / CAPPUCCINO pour le café expresso. Le voyant lumineux s'allume au-dessus de l'interrupteur indiquant que la cafetière pour le café expresso est en fonction (fig. 17). Le voyant lumineux s'allume au-dessus de l'interrupteur indiquant que la cafetière pour le café expresso est en fonction (fig. 17).
13. Après environ deux minutes, le café expresso commencera à couler des gicleurs du porte-filtre (fig. 18). **ATTENTION : Pour éviter les éclaboussures, ne décrochez jamais le porte-filtre pendant que la machine coule le café.**
14. Quand le café ne coule plus du porte-filtre, appuyez sur l'interrupteur ① EXPRESSO/

CAPPUCCINO ou pour le café expresso pour éteindre l'appareil (fig. 7).

15. Versez le café dans les tasses.

16. Pour enlever le café utilisé, décrochez le porte-filtre. Maintenez le filtre bloqué avec le levier incorporé dans la poignée et faites sortir le café en battant le porte-filtre à l'envers (fig. 24).

ATTENTION : Avant de retirer le porte-filtre, pour éviter les bouffées de vapeur, vous devez toujours vider les résidus de vapeur à l'intérieur de la chaudière en laissant l'air s'échapper complètement en tournant le bouton vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 25).

REMARQUE: Par précautions, quand la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir le bouchon ; celui-ci tourne dans le vide. Si pour quelque raison que ce soit vous devez tout de même l'ouvrir, il est nécessaire de vider la vapeur contenue dans la chaudière en agissant sur le bouton vapeur comme décrit au point précédent.

COMMENT UTILISER L'ADAPTATEUR POUR DEUX TASSES

L'adaptateur doit être utilisé chaque fois que vous souhaitez préparer le café directement dans les tasses plutôt que dans la petite carafe. Pour le monter, accrochez-le seulement à la partie inférieure du porte-filtre (fig. 26).

ATTENTION: Dès la première utilisation de la machine, il est nécessaire de nettoyer tous les accessoires et les circuits internes de la machine comme suit :

- **POUR LA CAFETIÈRE FILTRE :** Faites au moins deux carafes de café sans utiliser de café moulu (selon les directives du paragraphe COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE) ;
- **POUR LA CAFETIÈRE EXPRESSO :** Faire au moins quatre cappuccinos sans utiliser de café moulu et en utilisant de l'eau plutôt que du lait (selon les directives indiquées dans le paragraphe COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINOS).

COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINOS

1. Pour préparer deux cappuccinos, faites du café expresso comme décrit au paragraphe "Comment préparer le café expresso" du point 1 à 11 : en introduisant cependant la quantité d'eau nécessaire pour obtenir deux cappuccinos jusqu'au niveau  2 du côté WATER LEVEL comme indiqué dans le tableau des quantités à la fin du document. (Veuillez noter que la quantité d'eau pour faire les

cappuccinos est plus grande que celle nécessaire pour les cafés: l'eau est également utilisée pour la production de la vapeur pour mousser le lait).

2. Versez le lait dans le réservoir (fig. 27) jusqu'à l'endroit indiqué sur le niveau 2 (correspondant à 2 cappuccinos) imprimé à l'intérieur du réservoir et correspondant au deuxième grade comme indiqué sur le tableau des quantités à la fin du document.

REMARQUE: Utilisez du lait partiellement écrémé (meilleur si écrémé) et à peine sorti du réfrigérateur.

3. Appuyez sur l'interrupteur ① marche/arrêt pour le café expresso. La lampe témoin allumée  indique que la cafetière pour café expresso est en marche (fig. 17).
4. Faites couler le café dans la petite carafe. Quand le café de couleur plus foncé (lequel se trouve sous la crème de couleur plus claire) atteint le niveau 2 sur le côté « COFFEE LEVEL » de la petite carafe (fig. 28), placez le sélecteur Vario System sur « cappuccino » (fig. 13). Cette opération doit être faite avec beaucoup d'attention: en fait, si le café devait dépasser le niveau 2, à la fin la vapeur restante ne sera pas suffisante pour faire mousser le lait.
5. Versez le café dans deux tasses suffisamment grandes.
6. Assurez-vous que le réservoir de lait soit bien inséré dans l'endroit approprié et que le crochet soit fixé à la machine, placez ensuite une tasse contenant le café fait précédemment sous le tube du réservoir lait.
7. Assurez-vous que la lampe témoin IFD est allumée (si elle est éteinte, attendez qu'elle s'allume). Tournez le bouton vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le lait mousseux commencera à couler dans le tube du réservoir (fig. 20). Laissez-le couler dans la tasse jusqu'à ce que le niveau du lait du réservoir soit descendu d'un grade (correspondant au niveau 1 imprimé à l'intérieur du réservoir).
8. Pour préparer le deuxième cappuccino, répétez les étapes 6 et 7.

REMARQUE: Chaque grade du réservoir lait indique la quantité de lait nécessaire pour faire un cappuccino individuel.

REMARQUE: Si vous utilisez des petites tasses, pour éviter les éclaboussures de lait, il est nécessaire d'enfiler la cloche anti-éclaboussures sur le tube du réservoir lait (fig. 29).

9. À la fin, pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur ① EXPRESSO/CAPPUCCINO.

ATTENTION : Lorsque vous terminez la préparation du dernier cappuccino, avant d'éteindre la machine, soulevez le tube d'aspiration du lait du

dessus du niveau de l'éventuel lait résiduel (tel qu'indiqué à la fig. 30) et laissez s'échapper la vapeur pendant quelques secondes.

Fermez le bouton vapeur avec le petit tube sorti.

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de toujours compléter cette opération de sorte à éviter que le lait s'accumule dans les circuits internes de la machine.

10. Pour faire 4 cappuccinos, répétez les opérations précédentes, en faisant attention à la quantité d'eau, de lait et de café moulu indiqué dans le tableau des quantités à la fin du document. De plus, avant de placer le sélecteur Vario System à la position Cappuccino, faites couler le café dans la carafe jusqu'à ce que le niveau 4 sur le côté « COFFEE LEVEL » soit atteint comme indiqué à la figure 31.

REMARQUE: Dans tous les cas, quand vous versez le lait dans le réservoir, ne dépassez jamais la ligne du niveau 4 sinon, une fois le cappuccino terminé, le lait pourrait continuer à couler du tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'exécuter toutes opérations de nettoyage, laissez la machine refroidir et débranchez-la.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!
- Pour le nettoyage de la machine, évitez d'utiliser des solvants ou des détergents abrasifs. L'utilisation d'un chiffon humide doux est suffisante.
- Nettoyez régulièrement les portes-filtre, l'égouttoir, la douchette de la chaudière, les carafes et le réservoir d'eau. Ne jamais mettre le porte-filtre au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement que les petits trous du filtre pour le café expresso ne sont pas obstrués sinon veuillez les nettoyer à l'aide d'une épingle (voir fig. 32).
- Vérifiez régulièrement le Conservateur d'arôme, sortez-le du cône du porte-filtre en le sortant vers le haut (fig. 33). Après l'avoir nettoyé soigneusement, réinsérez-le.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR LAIT ET DE LA BUSE À VAPEUR

Le nettoyage du réservoir lait et de la buse à vapeur doit être effectué après chaque utilisation. Procédez comme suit:

1. Retirez le réservoir lait en appuyant sur le crochet A (fig. 34) et en même temps tirez-le vers le haut.
2. Retirez la buse à vapeur de couleur rouge en appuyant sur le crochet B et en même temps tirez-le vers le haut (fig. 34).

3. Retirez le mélangeur de caoutchouc (fig. 35).
4. Lavez et nettoyez le réservoir, la buse à vapeur et le mélangeur avec de l'eau chaude. Assurez-vous que les quatre orifices de la buse à vapeur indiqués à la figure 36, particulièrement celui indiqué avec la flèche C, ne soient pas obstrués, sinon nettoyez-les à l'aide d'une épingle.
5. Une fois nettoyé, toutes les parties doivent être ré-assemblées correctement. Assurez-vous particulièrement que le mélangeur de caoutchouc soit inséré correctement jusqu'au fond et que le réservoir de lait et la buse à vapeur rouge soient insérés jusqu'au déclic.

Si le nettoyage n'est pas exécuté après chaque utilisation, un mauvais fonctionnement de l'émulsion du lait pourrait s'en suivre, le lait pourrait ne pas être aspiré, ou le lait pourrait couler goutte à goutte du tube du réservoir de lait.

DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ EXPRESSO/CAPPUCCINO

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps des dépôts de calcaire se forment dans les conduits intérieurs de la machine. Il est conseillé de procéder au détartrage de la cafetière pour le café expresso environ à tous les 2 à 6 mois (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez comme suit:

1. Remplissez la petite carafe pour le café expresso avec de l'eau jusqu'au niveau 4 du côté WATER LEVEL;
2. Dissolvez 1 cuillère à table (environ 15-20 grammes) d'acide citrique (vendue en pharmacie).
3. Versez la solution dans la chaudière et revissez le bouchon ;
4. Assurez-vous que le bouton vapeur soit fermé et accrochez le porte-filtre ;
5. Placez la petite carafe sous le porte-filtre pour le café expresso ;
6. Placez le sélecteur Vario System à "LIGHT" et allumez la machine;
7. Après quelques minutes, la solution commencera à couler de la carafe. De temps en temps, tournez le bouton vapeur et faites sortir un peu de la solution du tube du réservoir de lait.
8. Quand toute la solution est coulée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
9. Pour éliminer les résidus de la solution, répétez au moins deux fois les opérations décrites du point 1 au point 8 en utilisant seulement de l'eau (sans dissoudre l'acide citrique).

DÉTARTRAGE DE LA SECTION DU CAFÉ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau, avec le temps, causera des obstructions qui compromettent le bon fonctionnement de l'appareil.

La machine à café dispose d'un système de contrôle de la quantité de calcaire.

Quand le calcaire atteint un niveau élevé, l'indicateur lumineux du café ON/OFF commencera à clignoter :

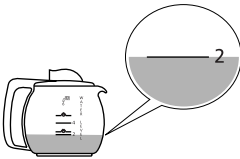
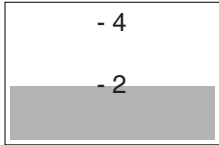
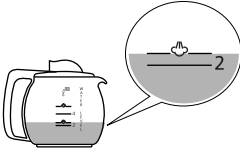
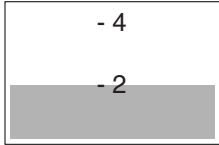
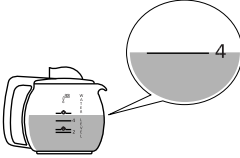
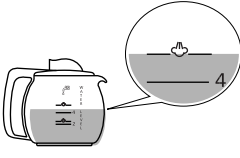
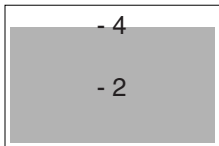
Ceci signifie qu'il est temps de procéder au détartrage.

Procédez au détartrage de la façon suivante :

1. Remplissez la carafe avec de l'eau fraîche et claire jusqu'à l'indication du niveau égale à 4 tasses ;
2. Veuillez dissoudre 2 cuillères à table (environ 30 grammes) d'acide citrique (vendue en pharmacie);
3. Versez la solution dans le réservoir et insérez-le dans la machine ;
4. Sortez le filtre du porte-filtre (pour ne pas le polluer) ;
5. Reposez la carafe avec le couvercle sur la plaque chauffante.
6. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le café filtre et faites couler une tasse de solution dans la carafe et puis éteignez la machine;
7. Laissez la solution agir pendant une heure ;
8. Rallumez la machine et faites couler le reste de la solution ;
9. Pour rincer, faites fonctionner au moins trois fois (3 réservoirs d'eau pleins) la machine avec de l'eau seulement (sans café moulu).

Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie si le détartrage ci-haut décrit n'est pas exécuté régulièrement.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le café ne coule plus le café expresso	• Le café est moulu trop fin. • Les trous des gicleurs du porte-filtre sont obstrués. • le filtre est obstrué.	• Utilisez du café moulu (mouture moyenne) ou de type moka. • Nettoyez les trous des gicleurs. • Nettoyez soigneusement le filtre et ses trous avec une épingle (voir fig. 32).
Le lait ne mousse pas pendant la préparation du cappuccino.	• La lait n'est pas assez froid. • La sortie cappuccino est sale.	• Utilisez du lait partiellement écrémé (meilleur si écrémé) et à peine sorti du réfrigérateur. • Nettoyez soigneusement les trous de la sortie cappuccino.
Les temps de percolation du café filtre se sont allongés.	• La cafetière filtre doit être détartrée.	• Procédez au détartrage comme décrit au paragraphe « Détartrage ».
Le café a une saveur acide	• Le rinçage n'a pas été fait de façon adéquate.	• Rincez l'appareil comme décrit au chapitre "Détartrage".

Pour faire	Quantité d'eau dans la petite carafe à verser dans la chaudière vapeur (côté WATER LEVEL)	Quantité de café à verser dans le filtre
2 cafés		
2 cappuccinos		
4 cafés		
4 cappuccinos		



Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter l'endos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.