



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites très attention lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou se trouve à sa portée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Brancher tout d'abord la fiche à l'appareil, puis brancher la fiche du cordon à la prise. Pour débrancher l'appareil, tourner n'importe quelle commande sur la position "OFF", puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CORDON SPECIAL

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

ATTENTION

Cet appareil ne doit être utilisé que pour usage domestique. Pour toute réparation, autre que le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur, il est conseillé de s'adresser à un centre de service autorisé.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas enlever la base de l'appareil. Les parties internes de la machine ne peuvent pas être réparées par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un centre de service autorisé.

- Contrôler que le voltage indiqué sur la plaque de l'appareil corresponde au voltage de votre circuit d'alimentation.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude!
- Eloigner les mains et le cordon des surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres abrasives ou avec des instruments pointus.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Plan d'appui chauffe-tasse
 - 2 Levier de décrochage
 - 3 Logement pour cuillère doseur
 - 4 Réservoir lait
 - 5 Curseur de blocage
 - 6 Levier de réglage mousse
 - 7 Couvercle fermeture chambre d'émulsion
 - 8 Couvercle réservoir lait
 - 9 Réservoir eau
 - 10 Câble d'alimentation
 - 11 Grille d'appui tasses
 - 12 Bac d'appui tasses
 - 13 Douchette
 - 14 Tasseur de mouture (si prévu)
 - 15 Adaptateur 2 tasses
 - 16 Adaptateur "cappuccino" (si prévu)
 - 17 Cuillère doseur/tasseur de moutur
 - 18 Levier bloque-filtre
 - 19 Porte-filtre
 - 20 Filtre 1 tasse
 - 21 Filtre 2 tasses
 - 22 Filtre pour "serving illycaffè" ou dose de café pré-confectionnée
 - 23 Tasseur de mouture automatique
 - 24 Interrupteur ON/OFF
 - 25 Interrupteur sortie café
 - 26 Interrupteur vapeur
 - 27 Voyant interrupteur ON/OFF
 - 28 Voyant OK café
 - 29 Voyant OK vapeur
 - 30 Goupillon pour lavage.
- **"Serving illycaffè"** dose (7 grammes) de café Arabica 100% , pressurisé pour conserver tout son arôme, moulu, pré-dosé, tassé et emballé entre deux couches de papier-filtre spécial.

Pour rendre la préparation du café plus facile et plus rapide, on peut utiliser du café préconfectionné type "serving illycaffè". De cette manière, on a la sécurité d'un dosage correct et le nettoyage de la machine est simplifié. En cas d'utilisation de doses préconfectionnées d'une autre marque, le résultat peut ne pas être optimal

PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil, enlever le sachet contenant les accessoires. Lorsque l'appareil est neuf, il est nécessaire de laver simplement avec de l'eau tiède et du détergent. Rincer ensuite soigneusement les accessoires. Effectuer ensuite un pré-lavage du circuit intérieur de la machine en procédant de la façon suivante:

Remplissage du réservoir

Rincer le réservoir et le remplir d'eau froide jusqu'au dernier repère (fig. 2). Le contrôle du niveau de l'eau est facilité par une bille flottante. Le remettre ensuite dans son logement en prenant soin de plonger les tuyaux dans l'eau (fig. 3). Le remplissage du réservoir peut être également effectué d'une façon plus simple, en sortant légèrement le réservoir de son logement de façon à pouvoir y verser directement de l'eau avec une carafe. Ne pas oublier de nettoyer le réservoir périodiquement.

Pré-lavage

- Brancher l'appareil en respectant les mesures de sécurité.
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (24). Le voyant ON/OFF (27) (fig. 4) s'allume.
- Appuyer sur l'interrupteur sortie café (25). La pompe commencera à pomper l'eau (fig. 5)
- Attendre que l'eau sorte de la douchette chaude (fig. 6) puis appuyer de nouveau sur l'interrupteur sortie café.
- Après environ 2 minutes, le voyant "OK" café (28) (fig. 7) s'allume.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de sortie café (25) pour laisser tomber l'eau de la douchette chaude (fig. 6)
- Après 15/20 secondes, interrompre la sortie de l'eau en appuyant sur l'interrupteur (25).
- Attendre que l'eau dans la chaudière se réchauffe et quand le voyant "OK" café s'allume, répéter l'opération précédente.

Pour un pré-lavage parfait, répéter la procédure ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.

A ce point, la machine est prête pour la production de café.

Pré-lavage "Vapeur"

Après avoir lavé le circuit du café, laisser la machine allumée et procéder au lavage du circuit vapeur de la façon suivante:

- Soulever le couvercle du réservoir lait (8) et le remplir d'eau jusqu'au niveau maximum (voir fig. 8).
- Positionner le levier de réglage mousse vers la droite ☐[®] (voir fig. 9).
- Placer un récipient sous le tuyau de sortie.
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (26). La pompe commence à pomper de l'eau.
- De l'eau et de la vapeur commenceront à sortir du tuyau de sortie lait.
- Quand toute l'eau contenue par le réservoir lait sera consommée, attendre quelques instants que le voyant (29) se rallume puis

remplir de nouveau le réservoir lait avec de l'eau et répéter les opérations ci-dessus.

Pour un prélavage parfait, répéter la procédure ci-dessus au moins cinq ou six fois de suite.

- A ce point, la machine est prête pour la production de café.

Traits particuliers

Pour fixer le porte-filtre à la machine, placer le porte-filtre sous la douchette de la chaudière (fig. 10), puis le pousser vers le haut tout en le tournant vers la droite. **Tourner en poussant toujours à fond!** Un compartiment pratique placé à l'arrière de la machine peut être utilisé pour ranger le doseur (fig. 11).

Rappelez-vous que la chaudière est positionnée dans la partie gauche de l'appareil, pour cela cette partie peut résulter très chaude.

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

Quelques conseils pour obtenir un bon café

- Utiliser toujours de l'eau froide et veiller à ce que le réservoir soit bien propre.
- Avant de faire couler le café, il faut toujours attendre que le voyant "OK" s'allume. En effet, ceci indique que l'eau se trouvant à l'intérieur de la chaudière est à la température idéale pour faire le café.
- Pour obtenir un café d'excellente qualité, il est préférable de ne pas utiliser des tasses en plastique ou en carton.
- **Faire réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres avant de faire le café.**

Pour réchauffer les tasses, le porte-filtre et les filtres on peut les passer sous le robinet d'eau chaude ou bien on peut procéder de la façon suivante:

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (24) (fig. 4).
- Insérer le filtre pour 1 ou 2 tasses ou pour dose préconfectionnée type "serving illycaffè" (selon les besoins) dans le porte-filtre et sans mettre de café, accrocher le porte-filtre sur la machine suivant les indications précédentes. Positionner la tasse sous le porte-filtre.
- Attendre que le voyant "OK" café s'allume (fig. 7).
- Appuyer sur l'interrupteur sortie café pour faire couler l'eau chaude, de manière que le porte-filtre, le filtre et les tasses se réchauffent.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur de sortie café, décrocher le porte-filtre et éliminer l'eau du porte-filtre, du filtre et des tasses.

Pour obtenir de bons résultats, il est indiqué d'utiliser un café de bonne qualité, bien torréfié et bien moulu. Il est important que la mouture du café soit du type spécifique pour machines "espresso".

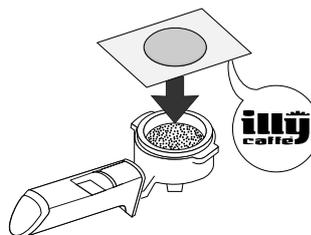
En ce qui concerne la variété de café à utiliser, nous conseillons l'Arabica qui a une teneur en

caféine plus réduite. De plus, l'Arabica est doux, peu acide et facile à digérer. La dose idéale de café est de 1 cuillère doseur pour 1 tasse et de environ 2 cuillères doseur pour 2 tasses. Le temps de sortie d'eau optimal est d'environ 20 secondes.

La machine est munie d'un adaptateur "anti-refroidissement" (15) qui permet de faire sortir le café dans deux tasses. Pour l'accrocher au porte-filtre il suffit d'aligner la rainure d'accrochage de l'adaptateur à l'ergot se trouvant sur le porte-filtre, pousser vers le haut l'adaptateur puis le tourner (voir fig. 12).

Préparation du café express

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (4). Attendre que le voyant "OK" café s'allume (fig. 7). Lorsque celui-ci s'allume, ceci signifie que l'appareil est prêt pour faire un café. Si quelques gouttes d'eau s'échappent de la douchette, ceci est normal. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.
- Insérer le filtre pour 1 ou 2 tasses ou pour dose préconfectionnée type "serving illycaffè" (selon les besoins) dans le porte-filtre (fig. 13).
- Réchauffer le groupe porte-filtre et le filtre en les accrochant, vides, à la machine et appuyer pendant quelques secondes sur l'interrupteur de sortie. Egoutter puis remplir le filtre de café moulu en le répartissant de manière régulière (fig. 14) et en le pressant avec le tasseur de mouture (si prévu) ou avec le cuillère doseur/tasseur de mouture (17). Si le café est humide ou à mouture fine, il suffira d'une légère pression. Si au contraire le café est moins humide ou à mouture grossière, il devra être tassé davantage. Après l'avoir tassé, s'il est nécessaire, ajouter encore du café jusqu'au bord.
- Une fois le filtre rempli et le café tassé, positionner le tasseur de mouture automatique (23) selon les indications de la fig. 15 puis accrocher le porte-filtre (avec le tasseur automatique de mouture positionné sur le café moulu) comme on l'a déjà expliqué. Enlever l'excès de café éventuel se trouvant sur le bord du filtre. En cas d'utilisation des doses préconfectionnées type "serving illycaffè", utiliser le filtre spécial; insérer la dose toute prête en faisant attention que l'inscription illycaffè soit orientée **vers le bas** et que le côté long du filtre sandwich soit **parallèle à la poignée** (voir figure).



Important: les doses préconfectionnées doivent être conservées, manipulées et insérées dans le porte-filtre en évitant toute déformation.

- Poser la tasse ou les tasses réchauffées sur l'égouttoir, sous les becs des porte-filtres. Quand le voyant "OK" s'allume, presser l'interrupteur de sortie et n'interrompre la sortie que lorsqu'on aura obtenu la quantité de café désirée (environ 20 secondes).
- Pour décrocher le porte-filtre, attendre quelques secondes, puis tourner la poignée de la droite vers la gauche.
- Pour extraire la mouture de café utilisée, tenir le filtre bloqué avec le levier incorporé dans la poignée, soulever le tasseur automatique de mouture en utilisant les rainures prévues à cet effet (faire attention à ne pas se brûler) (fig. 16) et faire sortir le café en battant le porte-filtre retourné (fig. 17). Pour enlever le filtre pour dose préconfectionnée, il suffit de le soulever en le prenant par un coin. S'il est resté collé à la partie supérieure de la machine, appuyer pendant quelques instants sur la touche de sortie café pour faciliter le détachement du filtre.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, débrancher l'appareil et vider l'eau du réservoir.

Au moment de sa remise en fonction, effectuer un pré lavage de l'appareil de la manière indiquée précédemment.

COMMENT PREPARER UN BON CAFE CREME

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (24) (fig. 4). Le voyant ON/OFF s'allume ainsi que, quelques minutes plus tard, les voyants OK café et OK vapeur.

- Préparer un café dans une grande tasse (de 120 cl au moins).
- En même temps, soulever le couvercle du réservoir lait (8) et verser à l'intérieur la quantité de lait nécessaire (attention: pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chauffé, 1/3 de lait moussé). Ne pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le réservoir (fig. 8) car la machine peut continuer à faire goûter du lait du tuyau même quand on a arrêté la sortie de lait moussé. Il faut que le lait soit frais, non bouilli et de préférence froid.
- Déplacer la tasse avec le café sous le tuyau de sortie du lait.

- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (26).
- Après peu, du lait chaud et moussé sortira du tuyau mélangé à de la vapeur.
- Si on désire obtenir du lait chaud (non fouetté) mettre le levier de réglage mousse sur la position droite ☐[☉]; si au contraire on désire du lait moussé, mettre le levier de réglage mousse sur la position gauche ☐[☉] (fig. 9).
- Une fois obtenue la quantité de lait désirée, appuyer de nouveau l'interrupteur (26) et mettre le levier de réglage mousse sur la position gauche ☐[☉]. La sortie de lait s'arrêtera immédiatement.
- Si on doit faire plusieurs cappuccini de suite, attendre toujours que le voyant OK vapeur s'allume.

Adaptateur pour cappuccino simultané (s'il est prévu)

- Cette machine a la possibilité de faire sortir le café directement dans les tasses du cappuccino, en même temps que le lait pour un mélange plus homogène. Pour cela, il faut monter sur le porte-filtre l'adaptateur pour cappuccino. Pour l'accrocher au porte-filtre il suffit d'aligner la rainure d'accrochage de l'adaptateur à l'ergot se trouvant sur le porte-filtre, pousser vers le haut l'adaptateur puis le tourner (voir fig. 18).
- Préparer le café selon la description du paragraphe "Préparation du café espresso" et préparer également le lait à l'intérieur du réservoir.
- Positionner la tasse sous le tuyau de sortie lait.
- Quand tout est prêt, appuyer simultanément sur la touche de sortie café (25) et la touche vapeur (26) (fig. 19).
- Une fois obtenue la quantité voulue de café et de lait, appuyer de nouveau sur les interrupteurs café (25) et vapeur (26).

CHAUFFAGE DE LIQUIDES

Cet appareil donne la possibilité de chauffer également des liquides autres que le lait avec d'excellents résultats.

- Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (24) (fig. 4). Le voyant ON/OFF s'allume ainsi que, quelques minutes plus tard, les voyants OK café et OK vapeur.
- Verser dans le réservoir du lait le liquide à chauffer (punch, eau etc.)
- Positionner le levier de réglage mousse sur la position droite ☐[☉] et une tasse sous le tuyau de sortie.
- Quand le voyant "OK" vapeur est allumé, appuyer sur l'interrupteur vapeur (26). Le liquide commencera à sortir
- Une fois obtenue la quantité désirée de liquide, appuyer de nouveau sur l'interrupteur vapeur (26).

- **Attention:** vérifier de temps en temps le niveau de l'eau dans le réservoir et en rajouter si nécessaire. Le fonctionnement de la pompe à vide compromet son efficacité. Si quand on rajoute de l'eau, on remarque que la machine a des difficultés à pomper, l'éteindre et ressayer quand la machine est complètement refroidie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteindre et débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer les parties extérieures de l'appareil.
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de solvants, de détergents ni d'abrasifs. Il suffit d'utiliser un chiffon doux humide.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre, les filtres, l'égouttoir ainsi que le réservoir d'eau.
- Ne pas plonger la machine à café dans l'eau, c'est un appareil électrique!

NETTOYAGE DU RESERVOIR LAIT

ATTENTION:

Immédiatement après son utilisation, nettoyer le réservoir lait pour éviter que le lait ne s'incruste. Détartrer l'appareil de la façon suivante:

- Préparer la machine comme si on voulait obtenir un cappuccino.
- Remplir à moitié le réservoir lait avec de l'eau.
- Positionner un récipient sous le tuyau de sortie du lait.
- Appuyer sur l'interrupteur vapeur (26).
- Cette opération a pour but de rincer le réservoir et tous les composants internes.

Toutes les semaines, nous conseillons de procéder à un nettoyage plus approfondi, en opérant de la façon suivante:

- Eteindre la machine, débrancher la prise et laisser refroidir la machine.
- Soulever le couvercle du réservoir lait (8) (fig. 20).
- Avec une main, pousser le levier de décrochage vers la gauche et soulever le réservoir (voir fig. 21).
- Une fois que le réservoir du lait a été enlevé, pour accéder aux parties internes, il faut faire glisser vers l'intérieur le curseur de blocage (5) (voir fig. 22).
- Soulever ensuite le couvercle de la chambre d'émulsion (7) (voir fig. 22).
- Extraire l'émulsionneur en caoutchouc en faisant attention au sens de montage (fig. 23).

- Rincer à l'eau chaude l'émulsionneur en caoutchouc, le bloc et le réservoir: attention à ne pas perdre les joints!
- Pour faciliter le lavage du tuyau de sortie du lait, on peut utiliser le goupillon fourni avec la machine (voir fig. 24).
- **Une fois lavés, il faut remonter tous les composants en faisant attention à ne pas les casser et à les positionner correctement.**

Contrôler en particulier que l'émulsionneur est bien poussé à fond et le couvercle de la chambre d'émulsion est bien positionné puis faire coulisser le curseur de blocage de manière à maintenir le couvercle dans la bonne position. Mettre le réservoir lait dans son logement en appuyant à fond jusqu'au dé clic (vérifier qu'il est bien enclenché en tirant **légèrement** le réservoir vers le haut).

Attention: il n'est pas possible d'enlever le couvercle de la chambre d'émulsion sans avoir enlevé auparavant le réservoir de la machine.

Un montage incorrect peut compromettre le bon fonctionnement du dispositif.

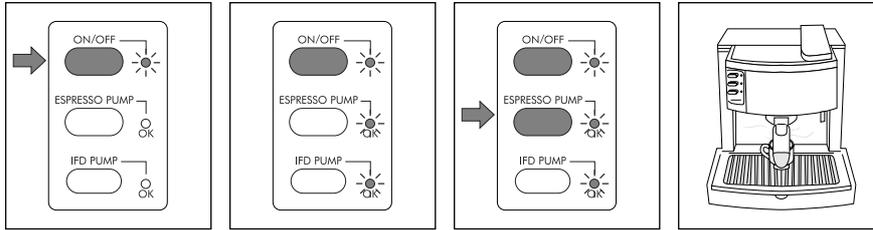
DETARTRAGE

Il est conseillé de détartre l'appareil tous les 4 mois ou environ toutes les 250 utilisations de la machine suivant la dureté de l'eau. Il est conseillé de détartre l'appareil avec de l'eau et du liquide décalcifiant. de la façon suivante:

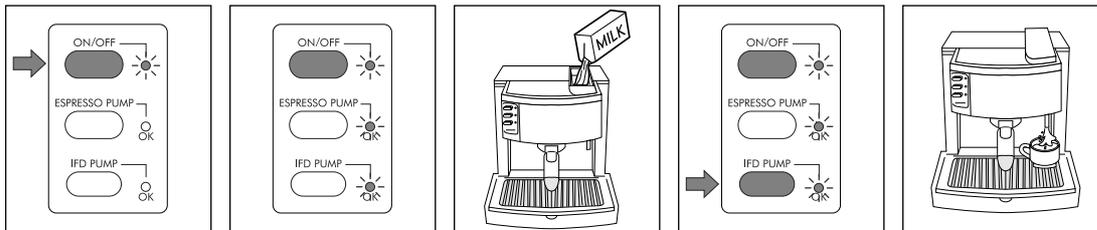
- Remplir le réservoir avec de l'eau et du liquide décalcifiant selon les indications du producteur.
- Presser l'interrupteur ON/OFF, lorsque le voyant OK vapeur et le voyant OK café s'allument, presser l'interrupteur vapeur jusqu'à ce que le réservoir eau soit vide, puis rincer ce dernier. Pendant cette phase, le vapeur sort du tuyau de sortie lait.
- Répéter l'opérations ci-dessus pour nettoyer le circuit "café" en remplissant à nouveau le réservoir à eau (9) avec l'eau et et du liquide décalcifiant.
- Faire fonctionner l'appareil comme pour faire du café jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Répéter l'opération avec de l'eau du robinet deux ou trois fois de suite pour bien rincer et pour éliminer toute odeur de décalcifiant.

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

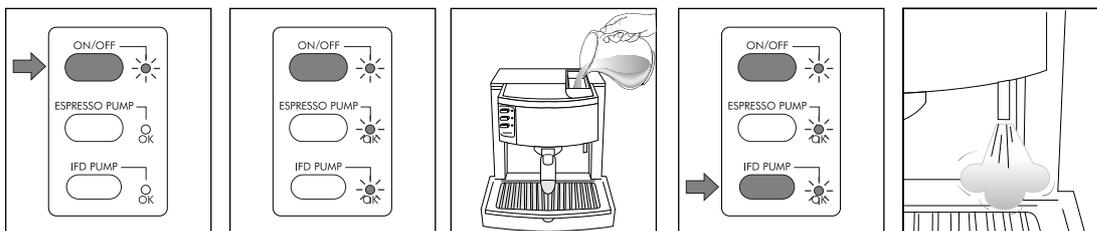
POUR FAIRE DU CAFE



POUR MOUSSER LE LAIT



POUR CHAUFFER LES LIQUIDES





GARANTIE

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

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



WARRANTY

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

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

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

De' Longhi CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

