Mode d’emploi

EMF3

LatteMix

DēLonghi

Sommaire

1 Description des composants 3

1.1 Description de la machine 3

1.2 Description des commandes 4

1.3 Description des accessoires (uniquement sur certains modèles) 4

2 Avant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil 5

2.1 Nettoyage de la carafe à lait 6

3 Utilisation de LatteMIX 7

3.1 Quel lait utiliser ? 7

3.2 Quelle quantité de lait ? 7

3.3 Préparation des boissons 7

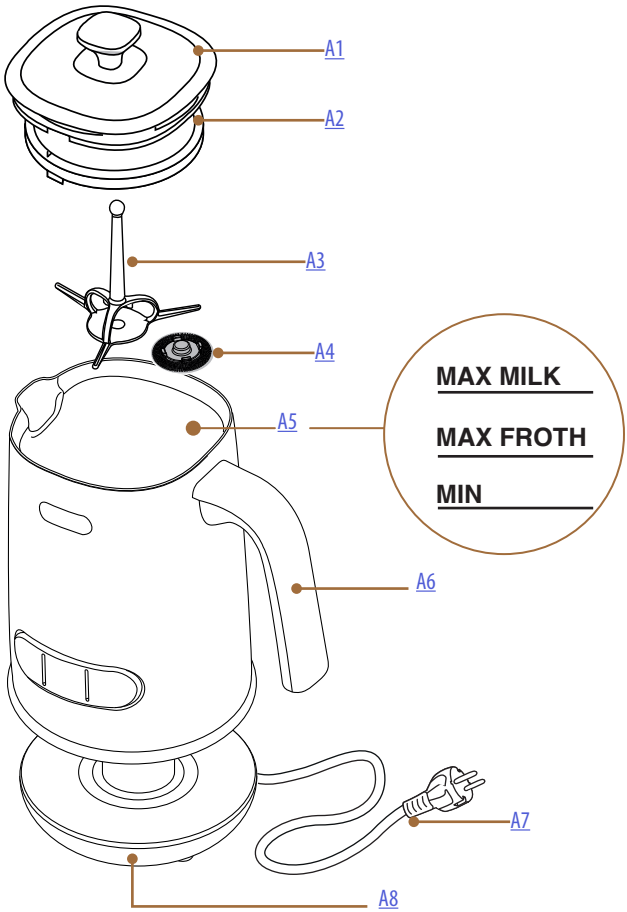
3.4 Utilisez le doseur pour les recettes (C1) 9

4 Nettoyage 12

5 Si quelque chose ne fonctionne pas 13

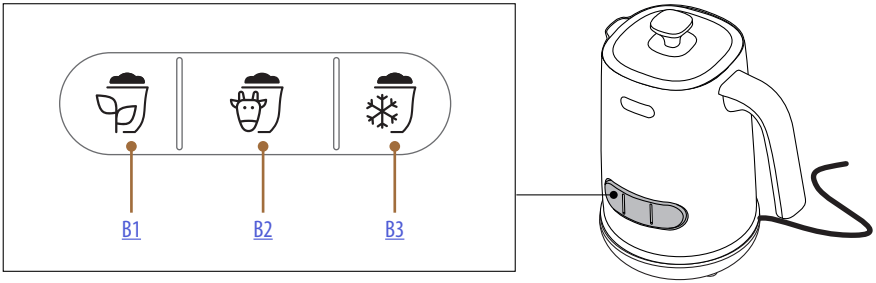
1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1.1 Description de la machine



A1. Couvercle
A2. Joint
A3. Support pour fouet
A4. Fouet
A5. Carafe à lait
A6. Poignée mousseur à lait
A7. Cordon d'alimentation
A8. Base d'appui avec connecteur électrique

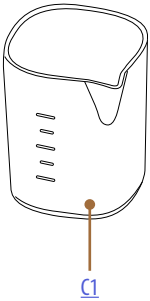
1.2 Description des commandes



B1. Touche boissons végétales :
- 1 pression : faire mousser des boissons chaudes
- Pression maintenue 3 secondes : chauffer la boisson

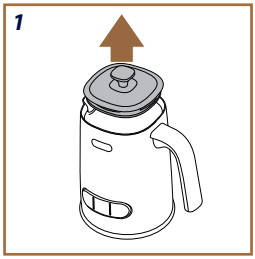
B2. Touche lait de vache :
- 1 pression : faire mousser le lait
- Pression maintenue 3 secondes : chauffer le lait

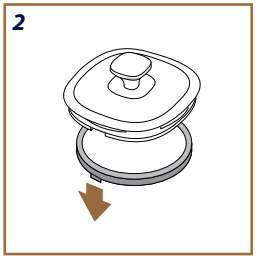
B3. Touche boissons froides :
- 1 pression : faire mousser le lait ou la boisson végétale



1.3 Description des accessoires (uniquement sur certains modèles)

C1. Doseur pour recettes (* Uniquement sur certains modèles)



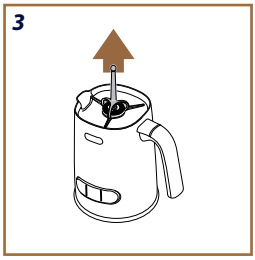


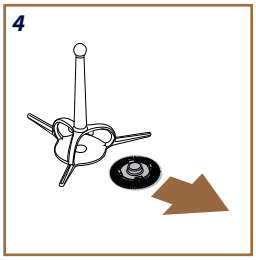
2 AVANT L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention :

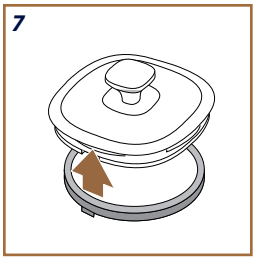
- Ne pas laver en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de solvants et de détergents abrasifs pour le nettoyage de l'appareil.
- Tenir le matériel d'emballage (sachets en plastique) hors de portée des enfants.
- Ne jamais plonger la carafe à lait (A5) et/ou la base avec le connecteur électrique (A8).
- Ne pas verser d'eau courante dans la carafe à lait (A5) : l'eau pourrait éclabousser et mouiller les composants électriques.

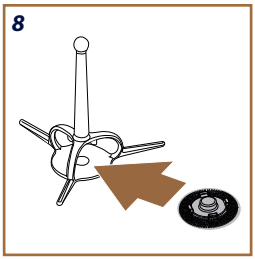
1. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil du secteur électrique.
2. Retirez le couvercle (A1) de la carafe à lait (A5) (fig. 1).
3. Enlevez le joint (A2) (fig. 2).
4. Retirez le support du fouet (A3) de la carafe à lait (fig. 3).
5. Retirez le fouet (A4) (fig. 4).





6. Plongez les éléments séparés dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle (40-50°C) et laissez-les pendant au moins 30 minutes (fig. 5).
7. Rincez tout avec de l'eau potable fraîche et séchez avec un chiffon propre (fig. 6).
8. Remontez le joint sur le couvercle (fig. 7) et le fouet sur le support (fig. 8).





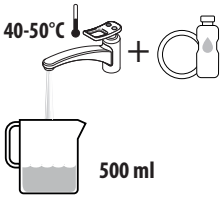
2.1 Nettoyage de la carafe à lait

Attention :

- Ne pas laver en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de solvants et de détergents abrasifs pour le nettoyage de l'appareil.
- Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique) hors de portée des enfants.
- Ne jamais plonger la carafe à lait (A5) et/ou la base avec le connecteur électrique (A8).
- Ne pas verser d'eau courante dans la carafe à lait (A5) : l'eau pourrait éclabousser et mouiller les composants électriques.

1. Dans une carafe, préparez une solution d'eau chaude (40-50°C) et de liquide vaisselle (fig. 9).
2. Versez la solution dans la carafe à lait (A5) (fig. 10) et laissez agir pendant au moins 30 minutes.
3. Videz ensuite la carafe à lait (fig. 11).
4. Rincez la carafe à lait : versez de l'eau potable fraîche dans une carafe, versez l'eau dans la carafe à lait (fig. 12) et videz-la (fig. 11).
5. Séchez la carafe à lait (à l'intérieur comme à l'extérieur) avec un chiffon propre et sec (fig. 13).

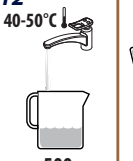
9



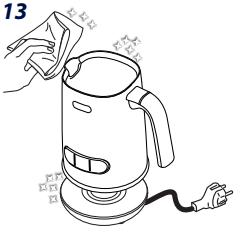
10

11

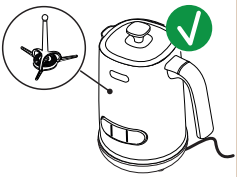
12



13



14



6. Insérez le support (A3) avec le fouet (A4) et réinsérez le couvercle (A1) avec le joint (A2).
7. Remettre la carafe à lait sur la base. L'appareil est prêt à être utilisé (fig. 14).

3 UTILISATION DE LATTEMIX

3.1 Quel lait utiliser ?

Utilisez toujours du lait ou de la boisson végétale à la température du réfrigérateur (5°C).

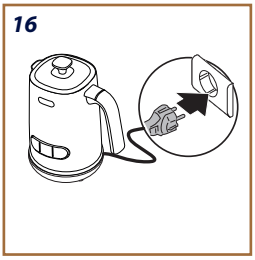
La qualité de la mousse dépend de plusieurs facteurs :

- type de lait ou boisson végétale. Lorsque des boissons végétales sont utilisées, il est conseillable d'utiliser les versions « Barista » de ces boissons pour optimiser la qualité de la mousse ;
- la marque utilisée ;
- ingrédients et valeurs nutritives.

3.2 Quelle quantité de lait ?

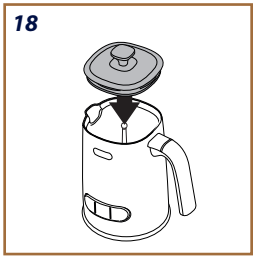
Les niveaux sont indiqués à l'intérieur de la carafe à lait (fig. 15) avec les limites de la quantité de lait pour la préparation de la boisson.

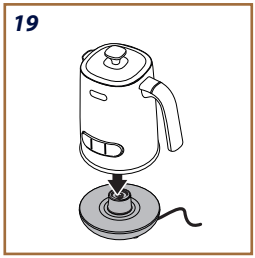
Ne dépassez pas la quantité MAX correspondant à la préparation (MAX MILK= boisson non mousseuse ; MAX FROTH = boisson mousseuse). Respectez aussi le niveau minimum.

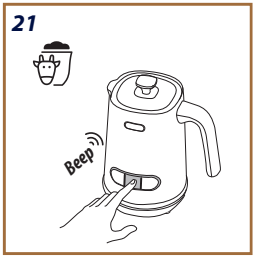


3.3 Préparation des boissons

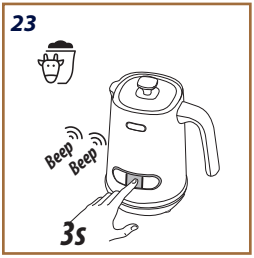
1. Branchez l'appareil au secteur (fig. 16).
2. Enlevez le couvercle (A1) (fig. 1).
3. Versez le lait ou la boisson dans la carafe à lait (A5) (fig. 17). Vérifiez le niveau à l'intérieur du récipient :
   - MAX MILK : niveau maximal pour lait chaud ;
   - MAX FROTH : niveau maximal pour lait mousseux ;
   - MIN : niveau minimal pour toutes les préparations.
4. Refermez le couvercle (fig. 18).
5. Raccordez la carafe à lait à la base (fig. 19).
6. Appuyez sur la touche relative à la préparation souhaitée, comme indiqué ci-dessous :







	Boissons végétales	Lait	Boissons végétales/ Lait
Boisson chaude mousseuse (fig. 20/21)	✔	✔	✖
Boisson chaude (fig. 22/23)	✔ (pression maintenue pendant 3 secondes)	✔ (pression maintenue pendant 3 secondes)	✖
Boisson mousseuse froide (fig. 24)	✖	✖	✔



7. La préparation commence et s'interrompt automatiquement (les boissons froides ont un temps de préparation plus long). Lorsque la préparation est terminée, l'appareil émet un « Bip » long.
8. Pour interrompre manuellement la préparation, appuyez sur la touche qui clignote.

Nota bene :
Si l'appareil reste inutilisé sur la base pendant plus de 5 minutes, l'extinction automatique se déclenche. Pour réactiver l'appareil, appuyer sur l'une des touches pour le rallumer et le préparer pour la prochaine utilisation.

3.4 Utilisez le doseur pour les recettes (C1)

Avec cet accessoire, vous avez une variété de boissons à essayer : voici 3 propositions pour commencer. Découvrez d'autres recettes sur delonghi.com.

Important !
Ne pas verser de boissons chaudes dans le doseur : utiliser le doseur uniquement pour les ingrédients.

LAIT AU SIROP D'ÉRABLE ET À LA CANNELLE	
Temps total de préparation :	10 min
Portions :	1
POUR CETTE RECETTE VOUS AVEZ BESOIN DE :	
Lait entier (150ml)	
1 expresso, café à torréfaction moyenne (40ml)	
4 cuillères de cuisine de sirop d'érable	
1 petite cuillère de cannelle en poudre	
Crème fouettée (100ml)	
Cannelle en poudre pour décorer	
Une tasse (mug) de 300ml	
PRÉPARATION :	
1.	Préparez un expresso dans le mug et versez le sirop d'érable et la cannelle ; mélangez pour bien amalgamer.
2.	Versez le lait dans le LatteMix et appuyez sur la touche Lait de vache pendant 3 secondes pour activer la fonction Hot Milk.
3.	Quand la machine s'éteint, versez le lait chaud dans le mug en recouvrant l'expresso précédemment mélangé au sirop d'érable.
4.	Rincez le LatteMix et ajoutez-y la crème fouettée.
5.	Appuyez sur la touche pour la fonction COLD et laissez monter pendant 60 secondes.
6.	Versez la crème fouettée sur le café et saupoudrez avec un peu de cannelle pour aromatiser. Profitez de votre Lait !

CAFÉ FROID NITRO-STYLE	
Temps total de préparation :	5 min
Portions :	1
POUR CETTE RECETTE VOUS AVEZ BESOIN DE :	
Glaçons	
1 expresso, café à torréfaction moyenne, OU 1 cold brew (40ml / 1oz)	
Eau froide 100ml / 3oz	
Lait froid (facultatif)	
Un verre haut	
PRÉPARATION :	
1. Pour l'expresso : préparez le café, laissez-le refroidir à température ambiante et versez-le dans le LatteMix.	
2. Avec le cold brew : ajoutez 40ml / 1oz dans le LatteMix.	
3. Ajoutez de l'eau dans le LatteMix.	
4. Faites monter en maintenant la touche pour la fonction COLD enfoncée.	
5. Refroidir un verre haut avec les glaçons.	
6. Versez le café monté sur les glaçons.	

MATCHA LAIT GLACÉ

Temps total de préparation :	5 min
Portions :	1

POUR CETTE RECETTE VOUS AVEZ BESOIN DE :

- 200ml de lait végétal préféré - froid (il est conseillé d'utiliser un lait végétal version « Barista »)
- 17g de thé vert matcha en poudre
- Un verre haut
- Glaçons

PRÉPARATION :

1. Versez 150ml de lait végétal préféré et la poudre de thé matcha dans le LatteMix.
2. Appuyez sur la touche pour les boissons d'origine végétale.
3. Refroidir un verre haut avec les glaçons.
4. Versez le Matcha Latte sur les glaçons.
5. Versez les 50ml restants de lait végétal.

4 NETTOYAGE

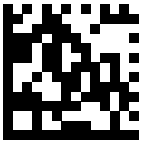
Après utilisation, procédez comme indiqué dans le chapitre « 2 Avant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil ».

Ne pas laver au lave-vaisselle

Ne pas utiliser de solvants, de détergents abrasifs ou de l'alcool

5 SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché au secteur électrique	Branchez la fiche à la prise d'alimentation
La boisson préparée n'a pas ou peu de mousse	La fonction « Lait chaud » a été sélectionnée	Refaites la préparation, en utilisant du lait la température du réfrigérateur et en appuyant sur le bouton fonction une fois (voir chap. « 3 Utilisation de LatteMIX »)
	Le lait est trop chaud	Utilisez du lait à la température du réfrigérateur
	Après le nettoyage, le fouet (A4) n'a pas été remis dans son support (A3), ou tout le support n'est pas présent ou n'est pas correctement inséré	Insérez le fouet dans le support et assurez-vous qu'il est correctement inséré dans la carafe à lait
	Les valeurs nutritionnelles de la boisson végétale ne sont pas adaptées à la préparation	Choisissez les versions « barista » de la boisson végétale
Le lait déborde du récipient	Trop de lait dans le récipient	Vérifiez toujours que la boisson versée ne dépasse jamais le niveau MAX indiquée pour chaque préparation
	L'appareil est sur une surface inclinée	L'appareil doit toujours être placé sur une surface plane
Toutes les touches clignotent rapidement	Alarme surchauffe	Débranchez l'appareil et videz la carafe à lait. Attendez 10 minutes, puis versez encore du lait à la température du réfrigérateur



57132C9239_00_0225