



DeLonghi

Guide rapide

Ce petit guide n'est pas
destiné à expliquer toutes les
fonctions
de l'appareil.

Veuillez lire l'intégralité
du mode d'emploi avant
utilisation.



ECP3X20

BIENVENUE

Voici l'univers exclusif du café expresso selon le leader mondial, De'Longhi. Basé à Trévise, en Italie, De'Longhi a grandi en appréciant le goût et l'arôme d'un bon café.

Découvrez le brassage barista qui sommeille en vous : vous pouvez désormais réaliser des espressos, lattes et cappuccinos authentiques à votre goût, dans le confort de votre cuisine. Bonne dégustation !



Conseils pour un expresso parfait

1. Utilisez un expresso fraîchement moulu.
2. Gardez les grains de café dans un récipient frais, sec et foncé.
Scellé sous vide si possible.
3. Préchauffez vos tasses à expresso et à cappuccino en utilisant le chauffe-tasses situé sur le dessus de l'appareil.

BOISSONS À BASE D'EXPRESSO



Espresso

Une petite dose de 1 ou 2 oz. (30 ml ou 60 ml) d'espresso préparé sous pression en utilisant environ 1 cuillère à soupe de café finement moulu.



Cappuccino

Un simple espresso avec des parts égales de lait chauffé à la vapeur et de la mousse de lait (dans une proportion de 1:1:1) servi dans une tasse de 4 à 6 oz (118 ml à 177 ml).



Café au lait

Un double espresso garni de lait chauffé à la vapeur dans une proportion de 2:1 de lait par espresso est un exemple typique.



Café moka

Cette boisson est faite de couches de chocolat, lait, espresso et crème. Préparer du lait chaud et mousseux. Le laisser refroidir. Verser la sauce au chocolat dans un autre verre, verser délicatement le lait chaud. Ajouter lentement l'espresso préparé. Couronner le tout avec de la crème fouettée et garnir de copeaux de chocolat.

Ingédients : 1 oz (30 ml) de café espresso
4 oz (148 ml) de lait chaud
1 – 2 cuillères à soupe de sauce au chocolat froide
Crème fouettée
Copeaux de chocolat



Macchiato italien

Un espresso simple ou double surmonté d'une cuillerée de lait chauffé et servi dans une tasse à espresso traditionnelle.



Espresso allongé

De 3 à 4 oz (89 ml à 118 ml) d'espresso préparé utilisant des grains de café finement moulus.



Café allongé

1/3 d'espresso allongé et 2/3 d'eau chaude.



Caramel Macchiato

Une variation savoureuse de latte macchiato avec l'ajout de sirop de caramel.

Verser le sirop de caramel dans le fond du verre. Verser d'abord le lait froid, puis le lait chaud battu dans le verre. Ajouter la mousse de lait. Préparer l'espresso et le verser dans le verre. Ajouter un chapeau de mousse de lait.

Ingédients : 1 oz (30 ml) de café espresso
1 oz (30 ml) de lait froid
5 oz (148 ml) de lait chaud Sirop de caramel

... Plus de recettes sur : coffeemakers.delonghi.us/coffee-recipes-0

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base sont nécessaires à suivre, y compris les suivantes :

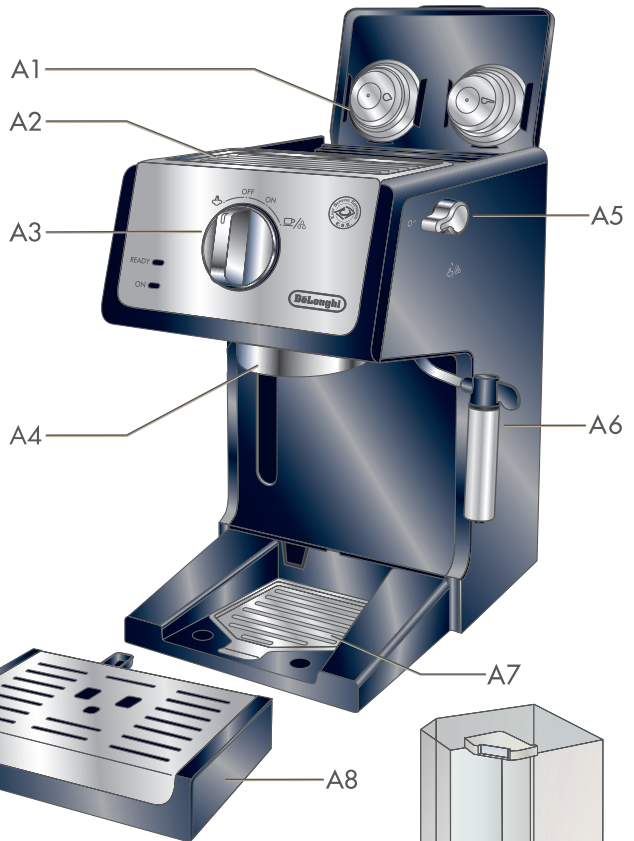
- Lire toutes les consignes
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne jamais permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux. N'utilisez pas une machine qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant murale. Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « arrêt » puis déconnectez-la de la prise murale.
- N'utilisez pas la machine à d'autres fins que celles prévues. Cette machine est exclusivement destinée et conçue pour un usage domestique. Tout autre usage sera considéré comme incorrect donc dangereux.

AVERTISSEMENT : Pour limiter les risques d'incendie ou d'électrocution, ne retirez aucun capot de service. La machine ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent uniquement être effectuées par un personnel agréé.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
MACHINE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉE À UN USAGE
DOMESTIQUE.**

ELÉMENTS DE COMMANDE

- A1. Couvercle du réservoir d'eau et rangement du filtre
- A2. Chauffe-tasse/plateau de rangement
- A3. Bouton du panneau de commande
- A4. Écoulement chaudière
- A5. Bouton de vapeur
- A6. Steam lance / buse pour mousser du lait
- A7. Plate-forme pour verre haut
- A8. Bac d'égouttage
- A9. Réservoir d'eau

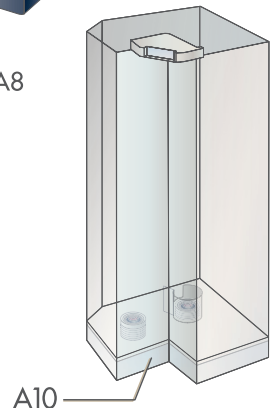


B1. Porte-filtre avec 3 coupelles filtrantes

B2. Pressoir/ cuillère de dos



Guide rapide et mode d'emploi

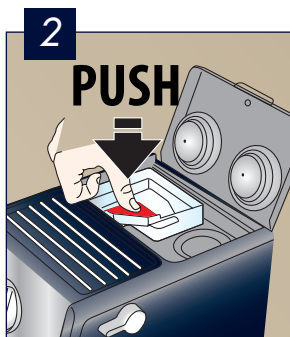


A10

PRÉPARATION DE LA MACHINE



Retirez le réservoir et le remplir d'eau



Remettez en place le réservoir d'eau et branche l'appareil

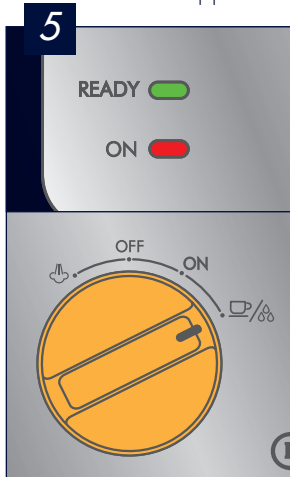


Placer un récipient sous l'écoulement chaudière et la buse vapeur

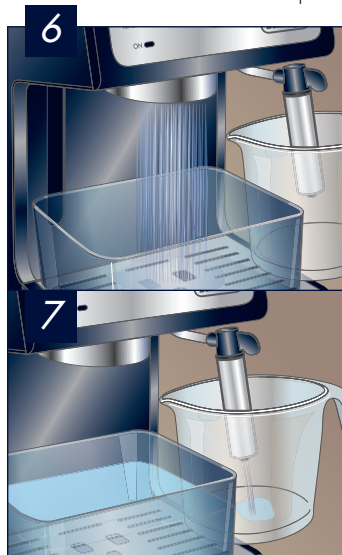


Tournez le bouton sur **ON**, le voyant rouge s'allume et la machine chauffe.

Remarque : Cette opération peut prendre quelques minutes. La machine peut vibrer.



Lorsque le voyant **READY** devient vert, tournez le bouton sur et laissez s'écouler environ la moitié du réservoir par l'écoulement chaudière.



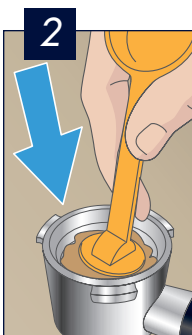
Tournez ensuite le bouton de vapeur sur et laissez s'écouler toute l'eau restant dans le réservoir par la buse vapeur. Remette le bouton sur **0** et le bouton de sélection sur **ON** pour arrêter l'écoulement.

5 **L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!**

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO avec des grains



Utiliser un filtre correct, basé sur une ou deux tasses.



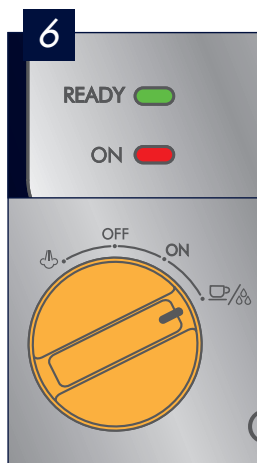
Tasser le café.



Accrocher le porte-filtre en position dans l'écoulement chaudière.



Tournez à droite pour le bloquer en position.

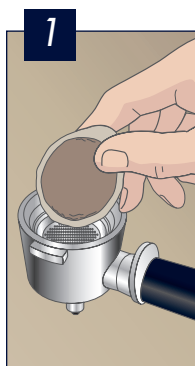


Lorsque le voyant READY devient vert, tournez le bouton sur ☕/☕ pour démarrer l'écoulement du café. Lorsque la quantité désirée est atteinte, remettre le bouton sur ON pour arrêter.



Préparation de 1 ou 2 cafés expresso en même temps.

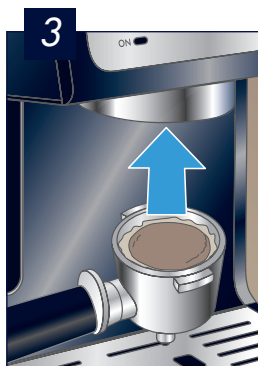
PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO avec E.S.E. Espresso POD



Coupelle filtrante
une tasse.



Tasser le POD
dans le filtre.



Accrocher le porte-filtre
en position dans l'écou-
lement chaudière.



Tournez à droite pour le
bloquer en position.



Lorsque le voyant READY devient vert, tournez le bouton sur ☕/☕ pour démarrer l'écoulement du café. Lorsque la quantité désirée est atteinte, remettre le bouton sur ON pour arrêter.

E.S.E. (qui signifie Easy Serving Espresso - pratiques dosettes d'expressos) est la technologie utilisée pour simplifier la préparation d'un bon expresso utilisant juste quelques actions simples, grâce à l'adoption des « dosettes » (doses pré-emballées individuels contenant 7 grammes de café moulu qui ont été pressées et hermétiquement scellées entre deux fines couches de papier filtre).



PRÉPARATION DE CAPPUCCINO ou LAIT CHAUD

Se reporter à la section précédente PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO pour la section reliée au café expresso.



Remplir $\frac{1}{3}$ du pichet 3,5 oz (100 ml) pour un Cappuccino, 6 oz (177 ml) pour un lait chaud.



Tournez le bouton sur le voyant rouge s'allume et l'unité chauffe.



Attendre que le voyant READY s'allume.



Soyez sûr que la buse vapeur est immergée dans le lait, mais pas au-delà de la marque en surbrillance sur le bec



Tournez le bouton de vapeur sur pour libérer la vapeur.



Tournez le bouton de vapeur sur pour arrêter la vapeur.



Versez le lait sur le café expresso et savourez!

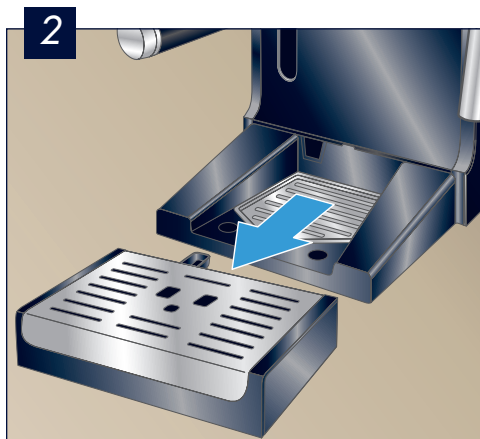
Conseils pour le MEILLEUR CAPPUCCINO :

Utiliser du lait écrémé ou 2 % à la température du réfrigérateur (environ 41 °F/5 °C)

LE DOUBLE PLATEAU PERMET DE LOGER LES VERRES PLUS GRANDS



Bac d'égouttage standard à utiliser avec les verres à espresso.



Pour loger les verres plus grands, retirez le bac d'égouttage standard.



Bac d'égouttage interne



Il est possible de placer des verres d'une hauteur maximum de 5" (12,7 cm) sur le bac d'égouttage interne.

ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE



Écoulement d'eau chaude

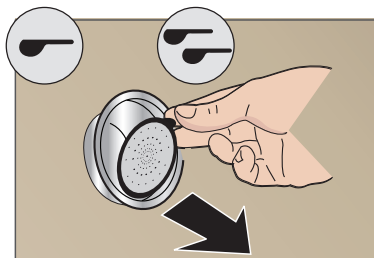
1. Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tournez le bouton sur **ON** et attendez que le voyant **READY** devienne vert.
3. Tournez le bouton sur ☕/☕ et tournez le bouton de vapeur sur ☁/☁. L'eau coule de la buse d'eau chaude.
4. Fermez le bouton de vapeur sur ○ et tournez le bouton sur **OFF** lorsque la quantité d'eau souhaitée s'est écoulée.

Attention! Risque de brûlures.

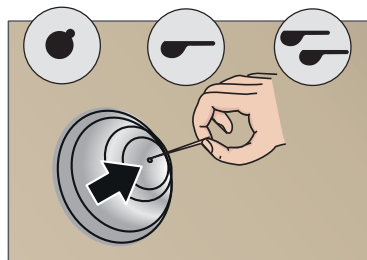
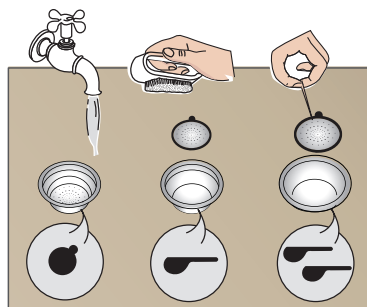
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'écoulement d'eau chaude ou de vapeur. Pendant l'écoulement la buse s'échauffe. La tenir par la poignée uniquement.

NETTOYAGE DES FILTRES

1. **Filtres 1 et 2 tasses :** Retirez la partie amovible du filtre.



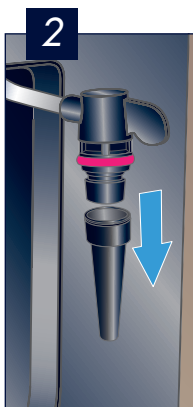
2. Rincez le filtre à l'eau courante. Vérifiez que les trous ne sont pas obstrués et les nettoyez avec une aiguille.



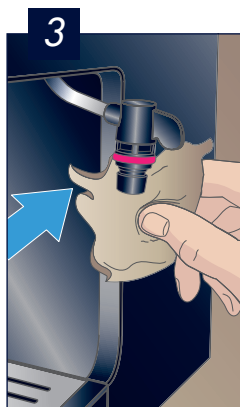
NETTOYAGE et ENTRETIEN : BUSE POUR MOUSSER DU LAIT



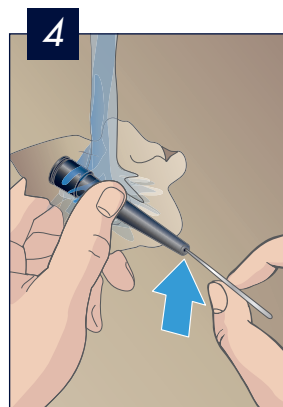
Dévissez la buse en tournant dans le sens anti-horaire et en tirant vers le bas.



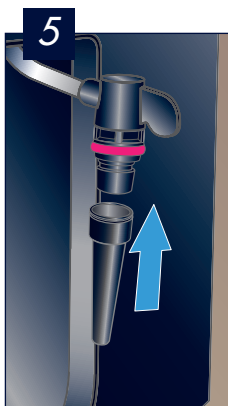
Retirez la buse du tube de vapeur en la tirant vers le bas.



Nettoyez attentivement la buse vapeur avec un chiffon et de l'eau chaude.



Nettoyez la buse avec de l'eau courante chaude et utilisez une aiguille pour nettoyer le trou.



Remettre en place la buse en l'insérant dans le tube de vapeur.



Nettoyez la buse pour mousser du lait avec de l'eau courante chaude et utilisez une aiguille pour nettoyer le trou.



Remettez en place la buse en l'insérant et en faisant tourner dans le sens horaire.

Les éléments de la buse pour mousser du lait peuvent être nettoyés à fond en utilisant le produit De'Longhi Milk Clean.

NETTOYAGE et ENTRETIEN : DÉTARTRAGE

Il est nécessaire de détartrer la machine à café tous les 200 cafés environ.

1. Tournez le bouton sur **ON** .
2. Videz complètement le réservoir d'eau (A).
3. Versez le détartrant (B) et l'eau (C) dans le réservoir, selon les instructions du manuel.
4. Placez un récipient vide (D) avec une capacité minimale de 50 oz (1,5 l) sous la buse d'eau chaude et l'écoulement de la chaudière.
5. Lorsque le voyant **READY** devient vert, tournez le bouton sur ☐/☉ . La solution sortira par l'écoulement chaudière. Distribuez environ 1/4 de la solution dans le réservoir.
6. Tournez le bouton de vapeur pour faire sortir la solution par la buse et tournez le bouton sur **ON** . Laissez l'appareil au repos pendant 5 minutes.

Attention! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant de l'acide s'écoule de la buse. Évitez le contact avec les éclaboussures d'eau.

7. Répétez les étapes 5 et 6 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide .

8. Pour éliminer la solution et les résidus de calcaire, rincez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche (sans détartrant) ; videz les récipients et placez-les sous l'écoulement chaudière et la buse d'eau chaude.

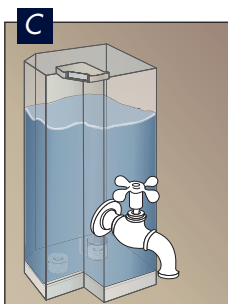
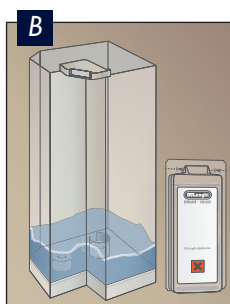
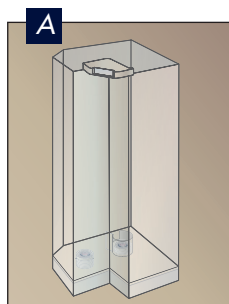
9. Tournez le bouton sur ☐/☉ jusqu'à vider le réservoir d'eau.

10. Répéter les étapes 8 et 9.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Les réparations de la machine à café liées à des

problèmes de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie si la procédure de détartrage décrite ci-dessus n'est pas effectuée régulièrement.



Attention!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est important de respecter les consignes de sécurité du fabricant figurant sur le flacon de détartrant et relatives à la procédure à suivre en cas de contact avec la peau et les yeux.
- Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou le détartrage de manière incorrecte peuvent causer des pannes qui ne sont pas couvertes par la garantie du fabricant.

ACCESSOIRES

Profitez de notre gamme complète de verrerie et nécessaires à boire : une gamme exclusive de verres Espresso, Cappuccino, Latte et pichet à lait.



Trousse d'entretien

Une trousse d'entretien complète De'Longhi pour améliorer les résultats de votre machine à café.



EcoDecalk



EcoDecalk mini



Filtre à eau



Coffee Care Kit



Milk Clean

... pour en savoir plus sur les accessoires De'Longhi : www.delonghi.com





www.delonghi.com

 J'aime (Facebook) : DeLonghi North America –  Suivez-nous (twitter) @DeLonghiNA

ECF3X20 - Imprimé en Chine