



DeLonghi

DEDICA

Guide rapide

Ce petit guide ne vise pas
à expliquer
toutes les fonctions
de l'appareil.

Veuillez lire toutes les
instructions du mode
d'emploi avant l'utilisation.



EC680

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.

La machine à café expresso De'Longhi délivre un expresso fraîchement infusé, en une seule touche. Savourez votre cappuccino, latte ou toute autre boisson préférée à la maison. Créez votre propre expérience dans l'univers du café expresso et partagez-la avec les gens que vous aimez le plus.

Découvrez l'histoire toute particulière du design, de la passion et de la technologie qui a fait de De'Longhi le leader mondial dans la création de machines à expresso.



Conseils pour un expresso parfait

1. Utilisez les grains de café fraîchement torréfiés (évités les fèves caramélisées).
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
situées sur le dessus de l'appareil.
4. Réglez la température de l'eau en fonction de vos besoins.
5. Pour un expresso ultra-crèmeux, baissez les buses pour les amener plus près de la(les) tasse(s) que possible.

BOISSONS À BASE D'EXPRESSO



Espresso

Petit, fort, noir et efficace. Une façon très agréable de terminer un repas de la région d'Europe du Sud



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. Mettre les ingrédients dans un verre, préparer la mousse de lait chaud et laisser refroidir. Verser la sauce au chocolat dans un autre verre et verser le lait délicatement. Ajouter lentement le café espresso. Couronner le tout avec de la crème fouettée et garnir de copeaux de chocolat.

Ingrédients : 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 infusé 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

Ingrédients : 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.

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

...pour plus de recettes : coffeemakers.delonghi.us/coffee-recipes-0

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

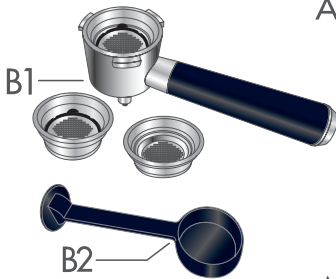
- lire toutes les consignes.
- ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- pour des raisons de sécurité contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, la base contenant la fiche ou la bouilloire dans l'eau ou tout autre liquide.
- ne jamais permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants.
- débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, ainsi que pendant son nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou retirer des pièces et avant le nettoyage.
- ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque autre façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service à la clientèle autorisé le plus près de chez vous pour vérification, réparation ou réglage.
- l'utilisation d'accessoires non indiqués par le fabricant pourrait causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- ne pas utiliser à l'extérieur.
- ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
- ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons sur la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.
- ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Le présent appareil est destiné à l'utilisation domestique uniquement.

Tout autre usage est considéré comme inapproprié donc dangereux.

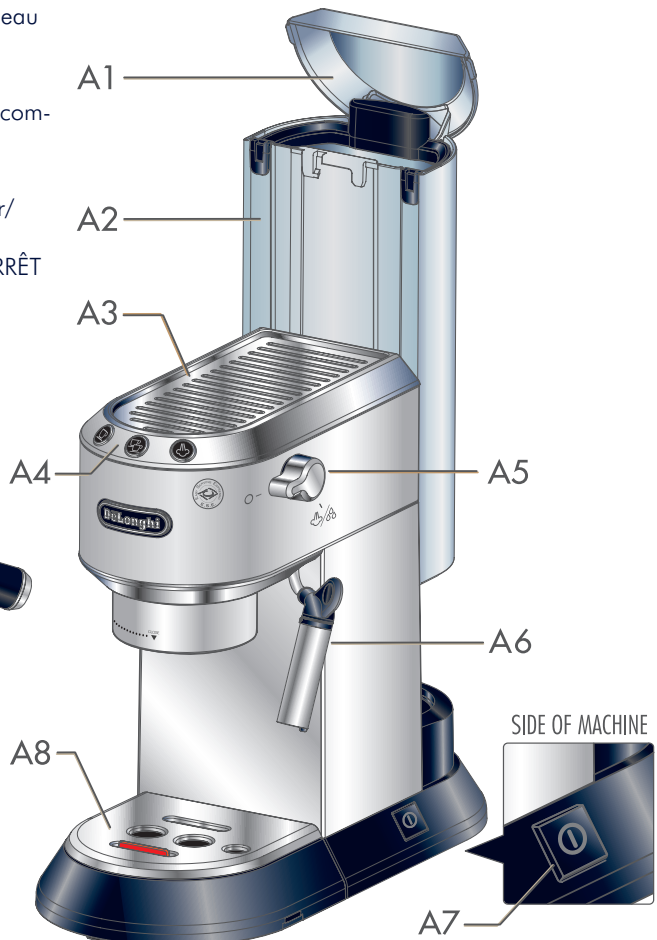
AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la partie supérieure de l'appareil. Aucune pièce interne ne peut être réparée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées que par du personnel de maintenance qualifié et autorisé.

**CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

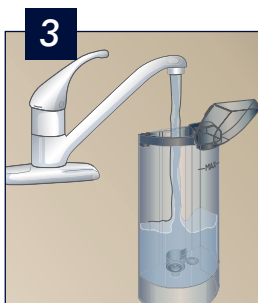
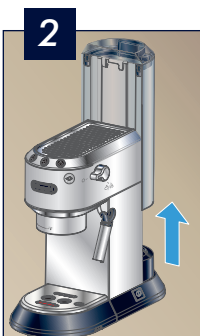
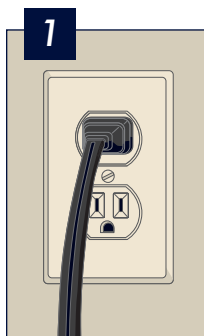
- A1. Couvercle de réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Chauffe-tasses
- A4. Boutons du panneau de commande
- A5. Bouton de vapeur
- A6. Couplage de bec verseur/ réservoir à lait
- A7. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- A8. Plateau perforé
- B1. Porte-filtre avec 3 tasses
- B2. Spatule à mesurer rabat/distributeur



Guide rapide et mode d'emploi



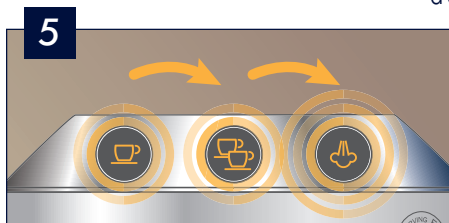
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL



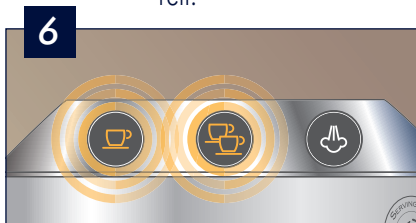
Remplir le réservoir d'eau



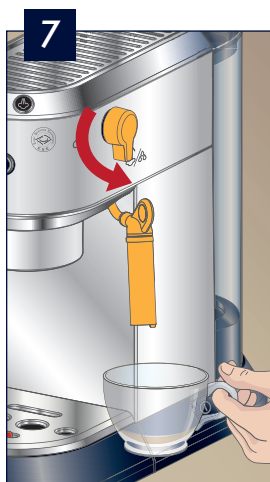
Interrupteur principal sur le côté de l'appareil.




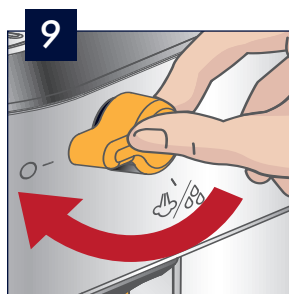
La machine effectue un autotest signalé par le clignotement séquentiel des voyants.




La machine est en cours de réchauffe, lorsque les voyants cessent de clignoter, la machine est presque prête à l'emploi.



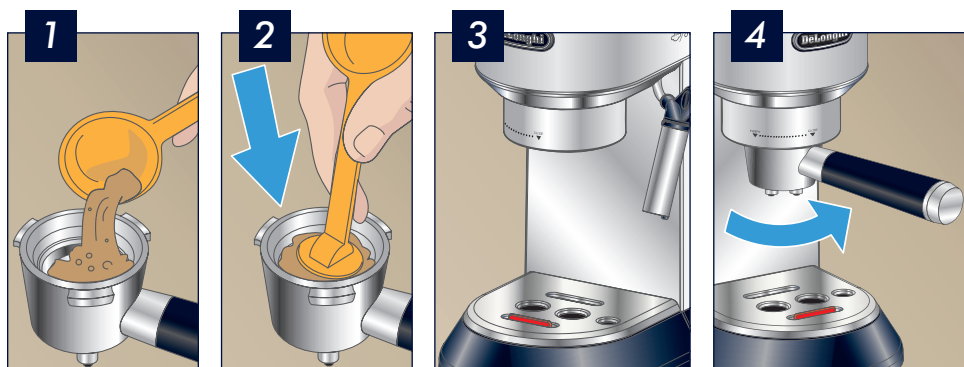
Tournez le bouton de vapeur à la position . La machine s'amorcera et un peu d'eau sera distribuée.



Tournez le bouton de vapeur à la  position. La machine est maintenant prête à l'emploi.

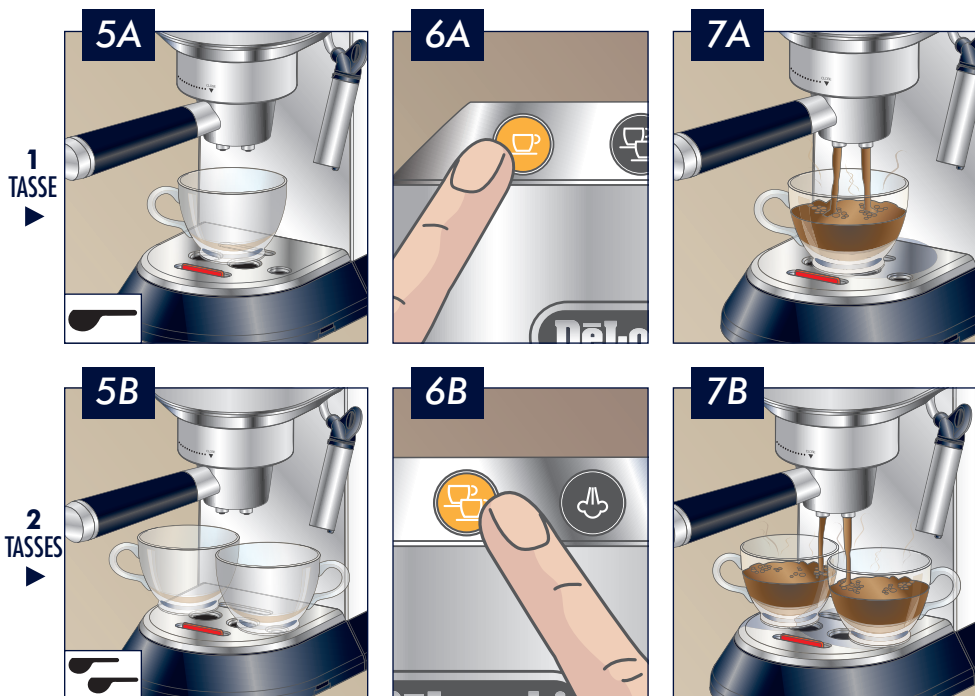
L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO avec des grains de café prémoulu*



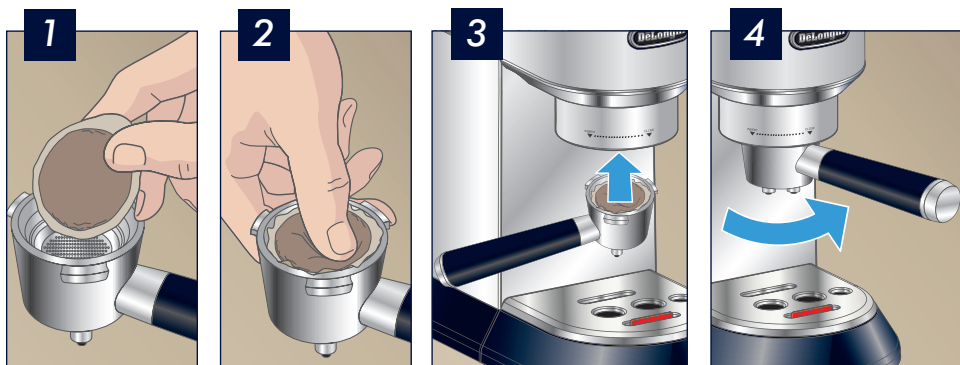
Utiliser un bon filtre, comme marqué sur le fond de la tasse.

1 TASSE  2 TASSES 



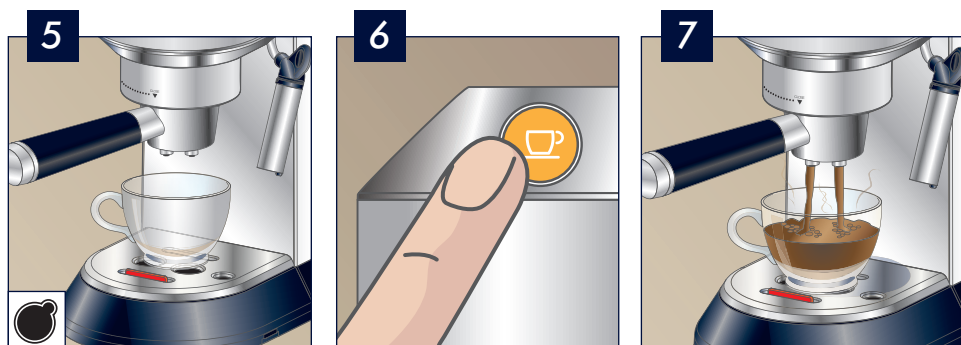
Préparation de 1 ou 2 cafés expresso en même temps.

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



Utiliser un bon filtre, comme marqué sur le fond de la tasse.

E.S.E. POD



E.S.E. (qui signifie Easy Serving Espresso - pratiques dosettes d'expressos) est la technologie utilisée pour simplifier la préparation d'un bon espresso utilisant juste quelques actions simples, grâce à l'adoption des « dosettes » (doses pré-emballés 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 DE LATTE

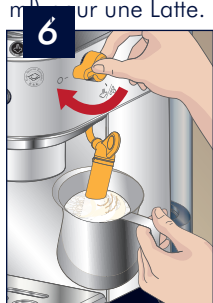
Se reporter à la section précédente PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO pour la section reliée au café expresso.



Remplir 1/3 du pichet 3,5 oz (100 ml) pour un Cappuccino, 6 oz (177 ml) pour une Latte.



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




Régler le niveau désiré de la mousse.



Si les deux boutons de café cliquent, vous devez refroidir la chaudière.



Tournez le bouton à ON (MARCHÉ) permettant l'eau d'être distribuée. Lorsque l'eau arrête, tournez le bouton à la position .



Préparer le café comme décrit dans les sections précédentes. Verser le lait sur le café expresso et savourer! Préparer le café dans une grande tasse.




Conseils pour le MEILLEUR CAPPUCCINO :


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

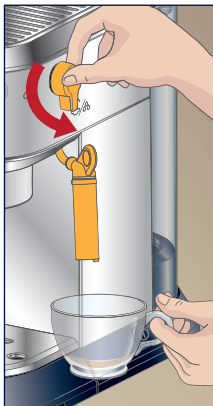
DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE

Distribution de l'eau chaude

1. Placer un récipient sous la buse (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).

2. Tournez le bouton de vapeur à la position . L'eau coule de la buse.

3. Tournez le bouton à la position  lorsque la quantité désirée d'eau ait été distribuée.



REMARQUE : Vous pouvez arrêter l'écoulement de l'eau en appuyant sur la touche. (Vous ne devez pas faire écouler l'eau chaude pendant plus que 2 minutes à chaque fois).

4. Appuyez sur n'importe quelle touche.


Attention! Risque de brûlures.

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


Mesurer la dureté de l'eau

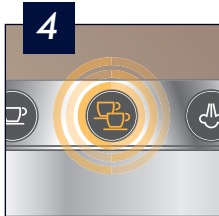
1. Retirer le papier indicateur du « test de dureté totale » de son emballage, attaché au mode d'emploi.
2. Tremper le papier complètement dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges se forment en fonction de la dureté de l'eau.
Chaque carré correspond à un niveau.



Maintenir  enfoncé le bouton du sélecteur pendant 10 secondes. Les voyants clignotent en séquence. Vous êtes maintenant dans le menu réglage.

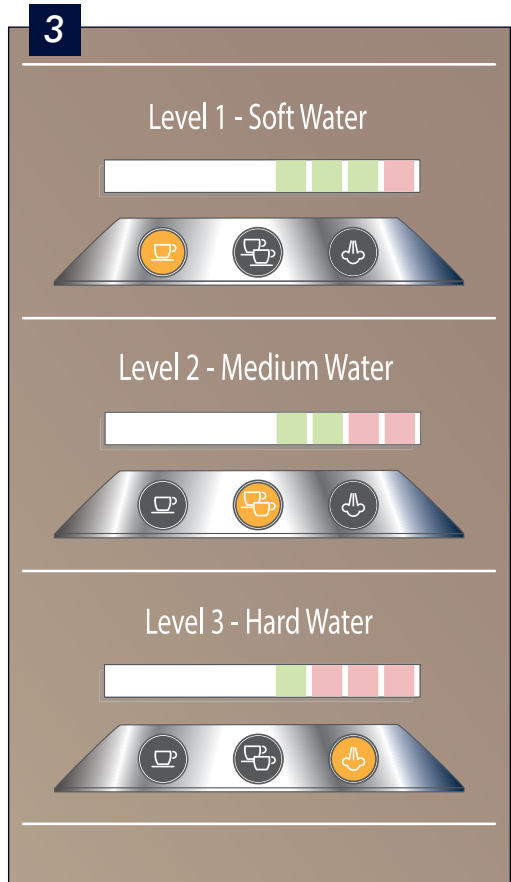


Appuyez sur bouton  pour entrer dans le réglage de la dureté de l'eau.



Le bouton indique que la sélection a été enregistrée.

Le choix de la dureté de l'eau est très important afin de régler correctement la fréquence des cycles de détartrage. Garder la machine propre permettra d'améliorer ses performances et de prolonger la durée de vie d'appareil.

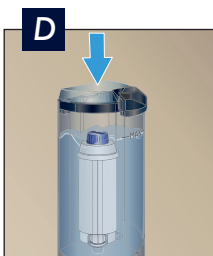
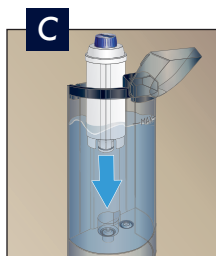
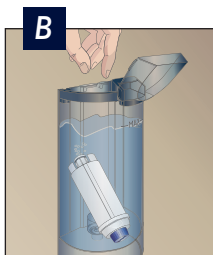
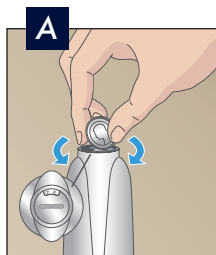


Appuyez sur le bouton qui correspond au niveau de dureté correcte.

FILTRE À EAU




Installation du filtre

1. Retirez le filtre de l'emballage et rincer le filtre avec environ un demi-litre d'eau du robinet.
2. Tournez le disque calendrier (A) de sorte que les deux prochains mois sont affichés.
3. Retirer le réservoir de l'appareil et le remplir d'eau.
4. Placer le filtre (B) dans le réservoir d'eau et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en le penchant pour permettre aux bulles d'air de s'échapper.
5. Insérez le filtre dans le boîtier de filtre (C) et enfoncez-le aussi loin que possible.
6. Fermez le réservoir avec le couvercle (D), puis remplacez le réservoir d'eau dans l'appareil.
7. Le nouveau filtre est actif. Vous pouvez maintenant utiliser la cafetière.








Veuillez noter! Le filtre dure environ deux mois si l'appareil est utilisé normalement. Si la machine à café n'est pas utilisée avec le filtre installé, il durera un maximum de trois semaines.

Détartrer la machine lorsque le voyant  orange s'allume.

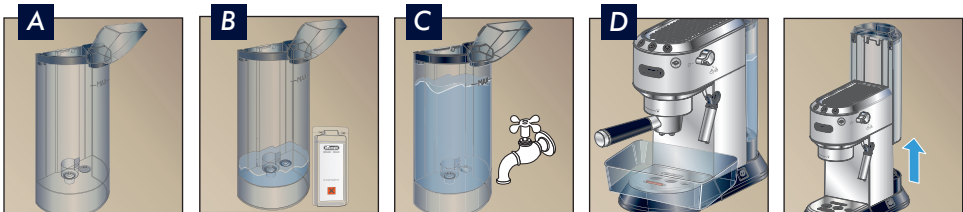
1. Videz complètement le réservoir d'eau (A) et retirez le filtre d'eau (le cas échéant).
2. Verser le détartrant (B) et l'eau (C) dans le réservoir, selon les instructions du manuel.
3. Allumer l'appareil.
4. Placez un récipient vide (D) avec une capacité minimale de 50 oz (1,5 l) sous la buse d'eau chaude et la sortie de la chaudière.
5. Maintenir enfoncé le bouton  du sélecteur pendant 10 secondes. Les voyants clignotent en séquence. Vous êtes maintenant dans l'écran des paramètres.
6. Tournez le bouton de vapeur à  et appuyez sur le bouton . Le programme de détartrage exécute automatiquement une série de rinçages et de pauses pour éliminer les dépôts de calcaire dans l'appareil.

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. De temps en temps, tourner le bouton de vapeur à la position  pour distribuer de petites quantités de détartrant de la sortie de la chaudière.
8. Une fois que la solution de détartrage est terminée, le voyant  orange commence à clignoter.
9. Pour éliminer les résidus de la solution et le calcaire, rincer le réservoir et remplir-le avec de l'eau douce (sans détartrant); vider les conteneurs et les placer sous la sortie de la chaudière et la buse d'eau chaude.
10. Tourner le bouton de vapeur à la position  et appuyer sur le bouton  pour démarrer le rinçage.
11. De temps en temps, tourner le bouton de vapeur à la position pour distribuer de petites quantités d'eau de la sortie de la chaudière.
12. Une fois le réservoir d'eau est vide, tournez le bouton de vapeur à la position .
13. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et répétez les étapes 10 à 12. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Les réparations à la cafetière par rapport en ce qui concerne les problèmes de la chaux ne sont pas couvertes par la garantie si la procédure de détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectuée sur une base régulière.



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 ligne exclusive de verres pour expresso, cappuccino et lait.



Trousse d'entretien

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



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