



DeLonghi

DEDICA DeLuxe

Guide de démarrage

Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine. Veuillez lire le Guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.



EC685

BIENVENUE

Découvrez l'univers exclusif de l'espresso grâce au détaillant de premier plan, De'Longhi. Basé à Trévise en Italie, nous avons grandi avec une appréciation pour le goût et l'arôme d'un excellent café.

Révélez vos talents cachés de barista. Vous pouvez maintenant préparer des espressos, des lattes et des cappuccinos authentiques selon vos goûts, dans le confort de votre cuisine. Bonne dégustation!



CONSEILS ET ASTUCES POUR LES MACHINES À ESPRESSO À POMPE

Conseils pour préparer un meilleur espresso :

1. Utilisez des grains de café espresso fraîchement moulus.
2. Conservez les grains de café dans un récipient sombre, frais et sec, sous vide si possible.
3. Préchauffez vos tasses à espresso et à cappuccino sur le chauffe-tasses sur le dessus de votre machine.
4. Assurez-vous que votre premier café est à la température idéale en préchauffant le filtre/porte-filtre avant de préparer le café. Il suffit de fixer le filtre/porte-filtre (sans café) dans la machine et de placer une tasse en dessous. Sélectionnez l'option pour une tasse et la machine laissera de l'eau chaude passer à travers le filtre dans la tasse.
5. Utilisez une cuillerée rase de café fraîchement moulu pour obtenir les meilleurs résultats. Ceci équivaut à environ 7 grammes.
6. Il est recommandé de tasser le café pour obtenir une galette de café compacte et uniforme pour l'infusion.
7. Il est important de tasser le café correctement. Si une pression insuffisante est appliquée, le café sera dilué (sous extraction). Si une pression excessive est appliquée, le café sera épais et brûlé (sur extraction).
8. Le degré de mouture peut affecter l'intensité du café. Si la mouture est trop grossière, le café s'écoulera trop rapidement et sera dilué (sous extraction). Si la mouture est trop fine, le café s'écoulera trop lentement et sera épais et brûlé (sur extraction).
9. Enlevez tout résidu de marc du rebord du filtre/porte-filtre avant de placer dans la machine pour préparer le café.

Conseils pour préparer un meilleur cappuccino ou latte :

1. Une fois la fonction vapeur sélectionnée, relâchez la vapeur de la buse/du mousseur pour éliminer tout excédent d'eau avant de commencer à faire mousser le lait.
2. Utilisez toujours du lait frais et froid. Certains laits qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés ne produiront pas une belle mousse.
3. Une fois le lait moussé, cognez le pot sur le comptoir pour éliminer les grandes bulles d'air.
4. Faites tourner ou tourbillonner le lait pour que le lait et la mousse se mélangent un peu et pour obtenir un fini lustré.
5. Versez le lait/la mousse immédiatement après avoir tourbillonné pour s'assurer que le lait et la mousse ne se séparent pas.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base, notamment ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez la machine refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de la nettoyer.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e) ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé sur le plan mécanique ou électrique.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne posez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
- Branchez le cordon dans une prise de courant. Pour débrancher, éteignez l'appareil puis retirez le cordon de la prise.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Toute autre utilisation est considérée non appropriée et donc dangereuse.

ATTENTION : Pour prévenir les risques d'incendie ou de chocs électriques, ne retirez pas l'extérieur de l'appareil ou le couvercle. Ne tentez pas de réparer ou de modifier la machine, ceci annulera la garantie. Toute opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé!

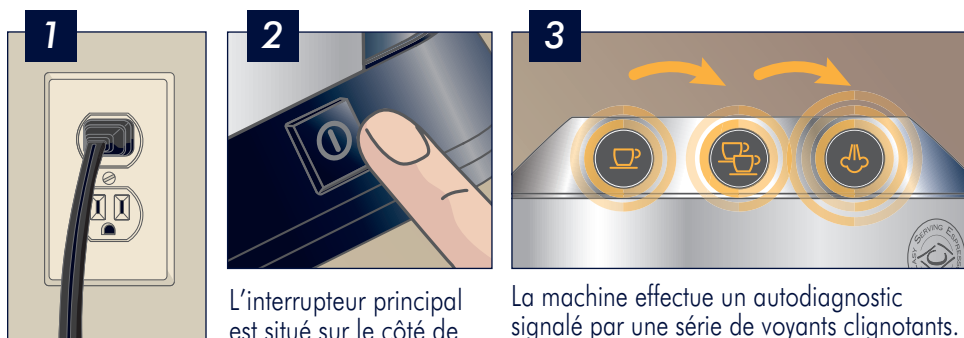
CONSERVER CES INSTRUCTIONS • POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

"Consultez le Guide d'utilisation complet pour d'autres messages de sécurité".

DANS LA BOÎTE

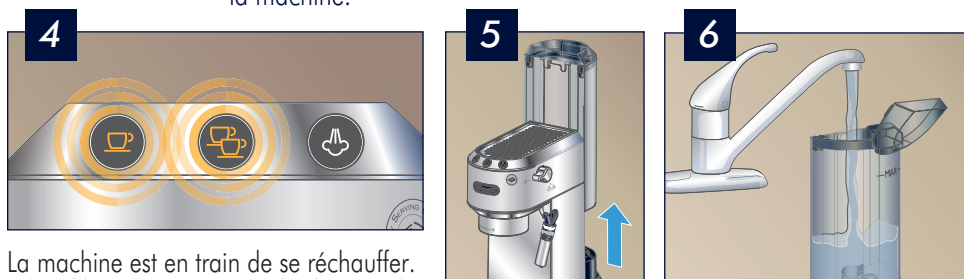


AVANT D'UTILISER LA MACHINE



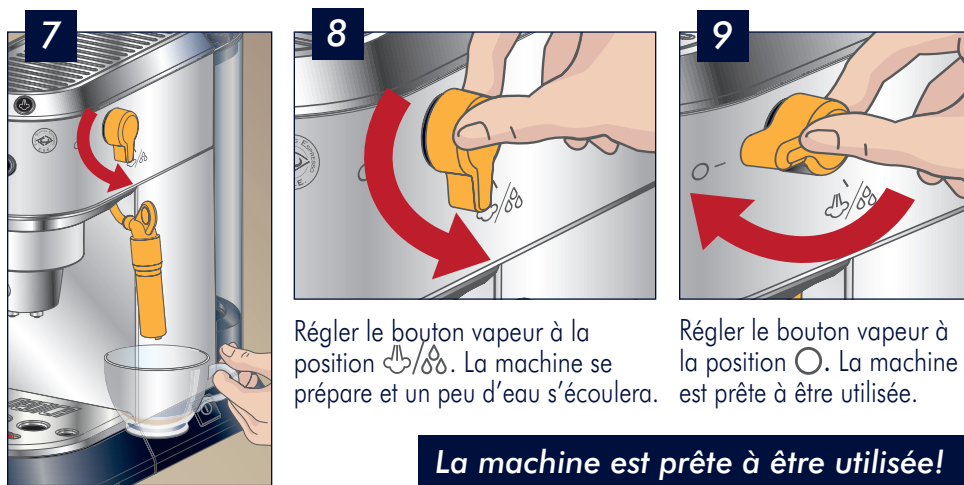
L'interrupteur principal est situé sur le côté de la machine.

La machine effectue un autodiagnostic signalé par une série de voyants clignotants.



La machine est en train de se réchauffer. Quand les voyants arrêtent de clignoter, la machine est presque prête à être utilisée.

Remplir le réservoir d'eau.

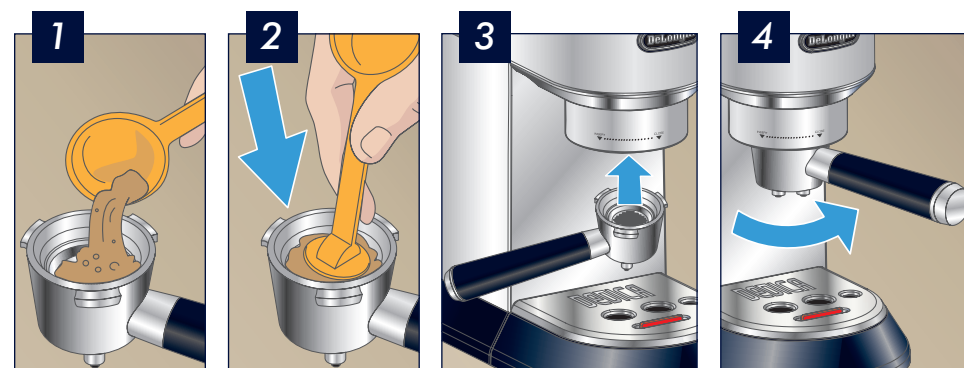


Régler le bouton vapeur à la position . La machine se prépare et un peu d'eau s'écoulera.

Régler le bouton vapeur à la position . La machine est prête à être utilisée.

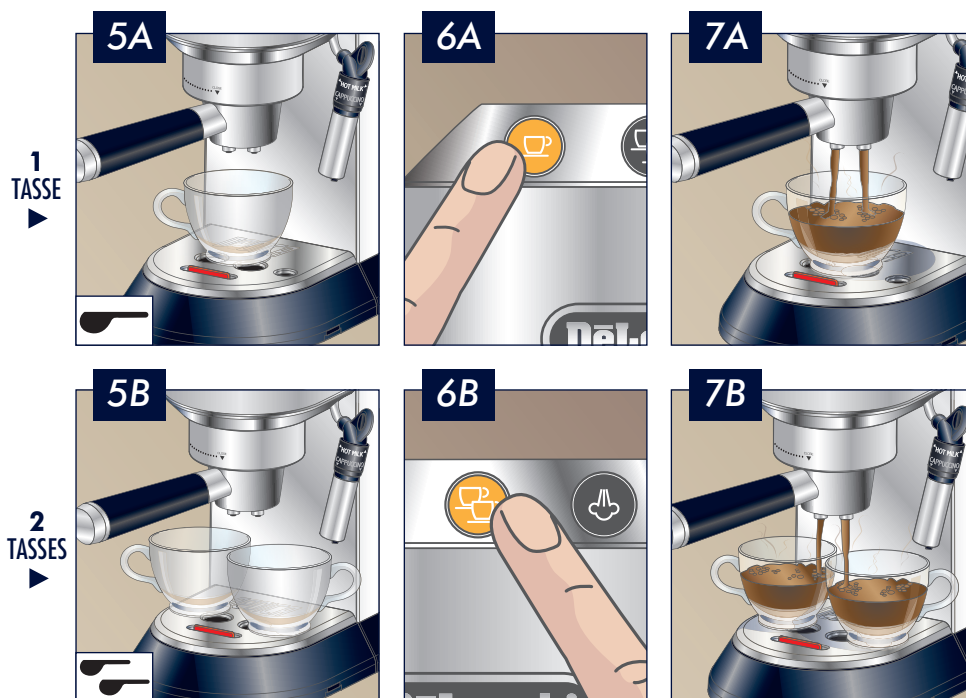
La machine est prête à être utilisée!

PRÉPARER un ESPRESSO avec du café moulu



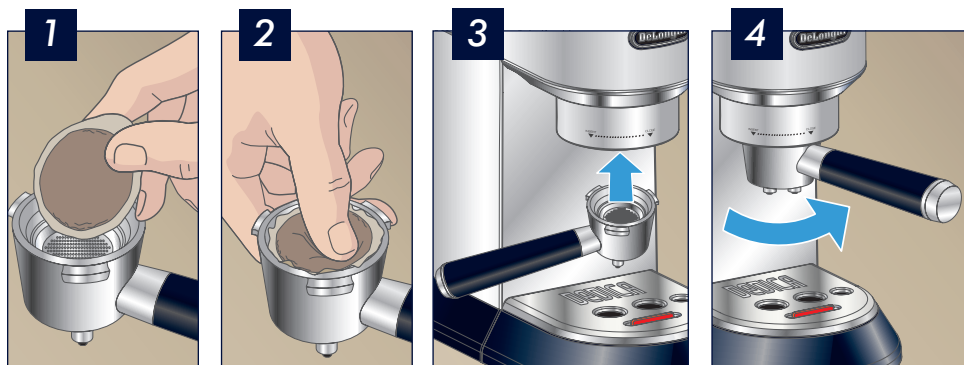
Utiliser le filtre adapté, indiqué au bas du filtre.

1 TASSE 2 TASSES



Vous pouvez préparer 1 ou 2 espressos à la fois.

PRÉPARER un ESPRESSO avec une DOSETTE E.S.E.



Utiliser le filtre adapté, indiqué au bas du filtre.

DOSETTE E.S.E.



Les dosettes E.S.E. (qui signifie Easy Serving Espresso, soit espresso facile à servir) peuvent être utilisées pour simplifier la préparation d'un espresso. Chaque dosette préemballée contient 7 grammes de café, déjà mesuré, pressé et scellé entre deux minces couches de papier-filtre.

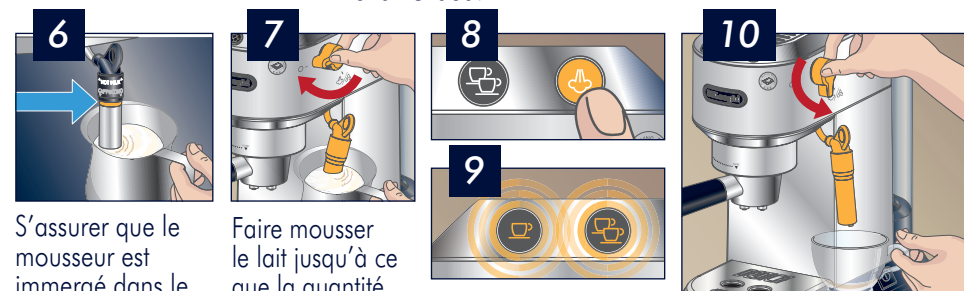


PRÉPARER un CAPPUCCINO ou un LATTE

Consultez la section précédente PRÉPARER un ESPRESSO pour l'étape de préparation de l'espresso.



Lait chaud Cappuccino
Lait chauffé à la vapeur, pas de mousse. pour réaliser un cappuccino, 175 ml pour le lait chaud.



S'assurer que le mousser est immergé dans le lait, mais ne pas dépasser la ligne indiquée sur la buse.

Faire mousser le lait jusqu'à ce que la quantité désirée de mousse est obtenue, puis régler le bouton à la position

Si les deux touches café clignotent, il faut laisser la chaudière refroidir.

Tourner le bouton rotatif à ON (marche), pour laisser l'eau s'écouler. Quand l'eau s'arrête, régler le bouton à la position



Préparer le café en suivant les directives de la section précédente. Préparer le café dans une tasse plus grande.

Verser le lait sur l'espresso et savourer!

Astuce pour obtenir le MEILLEUR CAPPUCCINO :

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

Écoulement de l'eau chaude

1. Placer un récipient sous la buse (aussi rapproché que possible pour éviter les éclaboussures).
2. Régler le bouton vapeur à la position . De l'eau s'écoulera de la buse.
3. Tourner le bouton rotatif à la position quand la quantité d'eau désirée est obtenue.



NOTE : Vous pouvez interrompre l'écoulement de l'eau en appuyant sur la touche.

(Il n'est pas recommandé de faire couler l'eau plus que 2 minutes à la fois.)

4. Appuyer sur n'importe quelle touche.

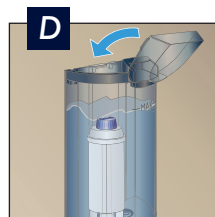
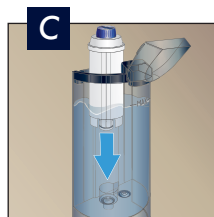
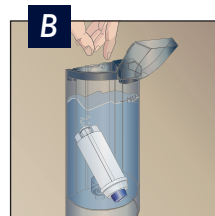
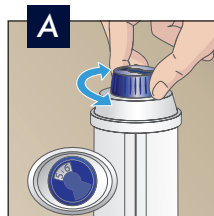
Attention! Risque de brûlures.

Surveillez toujours la machine lorsque vous utilisez les fonctions vapeur ou eau chaude. La buse devient chaude lors de l'utilisation. Tenir uniquement par la poignée.

Installer le filtre*

* Filtre à eau en option vendu séparément.

1. Retirer le filtre de l'emballage et le rincer avec environ un demi litre d'eau du robinet.
2. Tourner le disque calendrier (A) pour afficher les deux prochains mois.
3. Retirer le réservoir d'eau de la machine et le remplir d'eau.
4. Insérer le filtre (B) dans le réservoir d'eau et l'immerger complètement pendant environ 10 secondes, l'agitant pour laisser les bulles d'air s'échapper.
5. Insérer le filtre dans le boîtier (C) et le pousser jusqu'au fond.
6. Fermer le couvercle du réservoir (D), et le replacer dans la machine.
7. Le filtre est maintenant actif. La machine à café est maintenant prête à être utilisée.



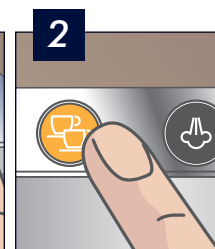
À noter! Avec une utilisation normale de la machine, le filtre aura une durée d'environ deux mois. Si le filtre est inséré mais la machine n'est pas utilisée, le filtre aura une durée d'un maximum de trois semaines.

Mesurer la dureté de l'eau

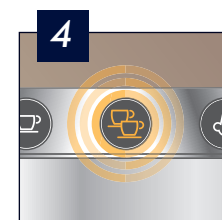
1. Retirer la bandelette de test de la dureté de l'eau de son emballage.
2. Plonger la bandelette de test dans un verre d'eau pendant une seconde.
3. Retirer le papier du verre et secouer légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaîtront, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à un niveau.



Appuyer sur la touche et maintenir enfoncée pendant 10 secondes. Les voyants clignoteront. Vous êtes maintenant dans le menu de réglage.

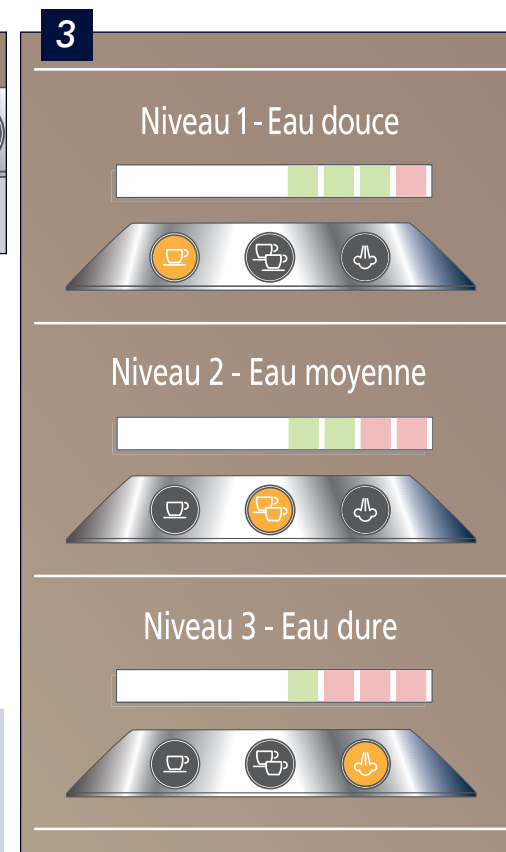


Appuyer sur la touche pour accéder au réglage de la dureté de l'eau.

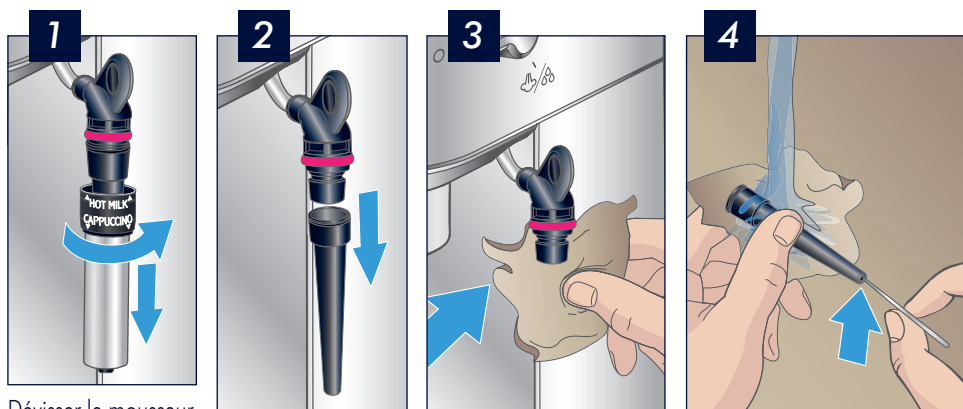


La touche indique que la sélection a été sauvegardée.

Choisir la dureté de l'eau est très important pour régler la bonne fréquence des cycles de démarrage. La machine devrait toujours être bien démarrée, ce qui améliorera sa performance et prolongera sa durée de vie.



Appuyer sur la touche qui correspond au bon niveau de dureté de l'eau.

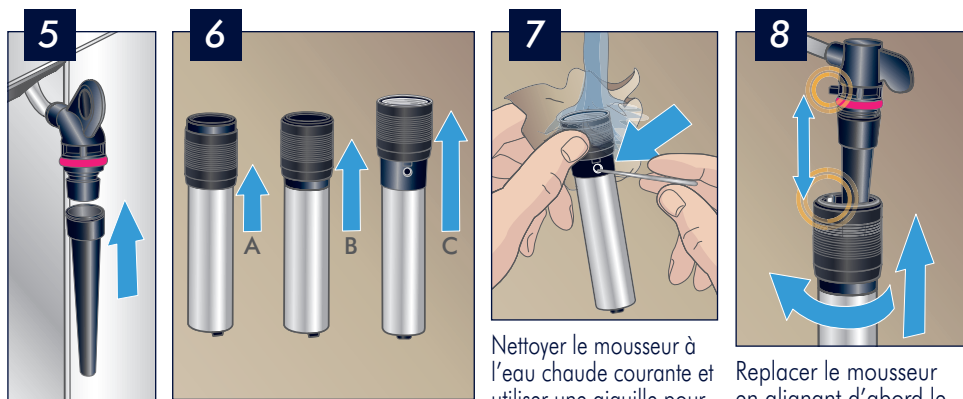


1 Dévisser le mousser en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en tirant vers le bas.

2 Retirer la buse du tube vapeur en la tirant vers le bas.

3 Bien nettoyer la buse vapeur avec un linge et de l'eau chaude.

4 Nettoyer la buse à l'eau chaude courante et utiliser une aiguille pour nettoyer le trou.



5 Replacer la buse en la glissant sur le tube vapeur.

6 Pour nettoyer le trou dans le mousser, tirer l'anneau de sélection vers le haut jusqu'à ce que le trou apparaisse, tel qu'indiqué dans la figure C.

7 Nettoyer le mousser à l'eau chaude courante et utiliser une aiguille pour nettoyer le trou. Après le nettoyage, pousser l'anneau de sélection vers le bas, tel qu'indiqué dans la figure A ou B.

8 Replacer le mousser en alignant d'abord le cran du mousser avec la languette de la buse, puis insérer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer.

Les pièces du mousser et de la buse vapeur peuvent être bien nettoyées en utilisant le nettoyant pour résidus de lait **De'Longhi Milk Clean**.

Lorsque le voyant orange s'allume, il est temps de détartrer la machine.

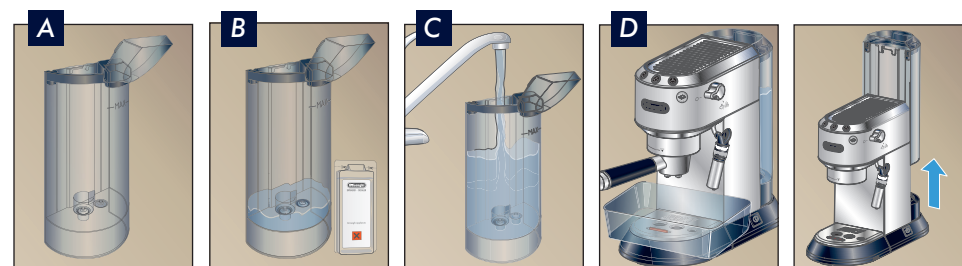
1. Mettre la machine en marche.
2. Vider complètement le réservoir d'eau (A) et retirer le filtre à eau (si inséré).
3. Remplir le réservoir de la solution de détartrage obtenue en diluant le détartrant (B) dans de l'eau (C) : remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
4. Placer un récipient vide (D) d'une capacité minimum de 1,5 L sous la buse d'eau chaude et l'unité d'infusion.
5. Appuyer sur la touche et maintenir enfoncée pendant 10 secondes. Les voyants clignoteront. Vous êtes maintenant dans le menu de réglage.
6. Régler le bouton vapeur à et appuyer sur la touche . Le cycle de détartrage effectue automatiquement une série d'opérations d'écoulements à intervalles pour éliminer les dépôts de calcaire à l'intérieur de la machine de café.

7. Régler le bouton vapeur à la position de temps en temps pour faire écouler une petite quantité de détartrant de l'unité d'infusion.
8. Une fois que le réservoir est vide, le voyant orange commencera à clignoter.
9. Pour éliminer la solution et les résidus de calcaire, rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche (sans détartrant); vider les récipients et les placer sous la sortie de la chaudière et de la buse d'eau chaude.
10. Régler le bouton vapeur à la position et appuyer sur la touche pour commencer le rinçage.
11. Régler le bouton vapeur à la position de temps en temps pour faire écouler une petite quantité d'eau de la sortie de la chaudière.
12. Une fois que le réservoir est vide, régler le bouton vapeur à la position .

La machine est maintenant prête à être utilisée. Les réparations de la machine à espresso résultant de problèmes liés au calcaire ne sont pas couvertes par la garantie si la procédure de détartrage décrite ci-haut n'est pas effectuée régulièrement.

Attention! Risque de brûlures

De l'eau chaude qui contient de l'acide s'écoule de la buse. Faites attention d'éviter les éclaboussures d'eau.



Attention!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est essentiel de respecter les mises en garde de sécurité du fabricant inscrites au dos de la trousse de détartrage et les indications concernant la procédure à suivre en cas de contact avec la peau ou les yeux. Utiliser uniquement le détartrant De'Longhi. Il ne faut en aucun cas utiliser des détartrants à base d'acide sulfamique ou acétique. Leur utilisation annule la garantie. Si l'appareil n'est pas détartré tel qu'indiqué, la garantie est annulée.

Découvrez notre gamme complète de verres : une collection exclusive de verres à espresso, à cappuccino et à latte et le pot à lait.



Gamme de produits d'entretien

Découvrez la collection de produits d'entretien De'Longhi pour améliorer la performance de votre machine à espresso.



Détartrant EcoDecalk

Mini détartrant EcoDecalk

Filtre à eau

Trousse d'entretien

Nettoyant pour résidus de lait

... Pour en savoir plus sur les accessoires De'Longhi, visitez delonghi.com



Espresso

Un petit espresso de 1 ou 2 oz (30-60 ml) infusé à pression et préparé avec environ une c. à soupe de café finement moulu.



Cappuccino

Une dose simple d'espresso à laquelle on ajoute des parts égales de lait chaud et de mousse de lait (un ratio de 1:1:1). Servir dans une tasse de 4 à 6 onces (120-175 ml).



Café latte

Un espresso double auquel on ajoute du lait chaud pour remplir la tasse; en général, on utilise 2 parts de lait pour une part d'espresso.



Café moka

Cette boisson est composée de chocolat, de lait, d'espresso et de crème fouettée. Chauffer le lait à la vapeur et faire mousser; laisser refroidir. Ajouter la sauce au chocolat dans un verre, puis verser soigneusement le lait. Verser doucement l'espresso. Garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Ingédients : 30 ml de café espresso
120 ml de lait chaud
1-2 c. à soupe de sauce au chocolat froide
Crème fouettée
Copeaux de chocolat



Macchiato italien

Un espresso simple ou double avec une tache de lait chaud, servi dans une tasse espresso traditionnelle.



Espresso allongé

De 3 à 4 oz (90-120 ml) d'espresso fraîchement infusé, préparé avec du café finement moulu.



Americano

1 part d'espresso allongé et 2 parts d'eau chaude.



Macchiato au caramel

Une savoureuse variation du latte macchiato avec l'ajout d'un sirop de caramel. Verser le sirop de caramel le long de l'intérieur du verre. Ajouter ensuite le lait froid, puis le lait chaud fouetté. Ajouter la mousse de lait. Préparer l'espresso et le verser dans le verre. Garnir d'un chapeau de mousse de lait.

Ingédients : 30 ml de café espresso
30 ml de lait froid
150 ml de lait chaud
Sirop de caramel

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



www.delonghi.com

 Aimez-nous: DeLonghi Amérique du Nord –  Suivez-nous @DeLonghiNA