



# DeLonghi

## Guide de démarrage

Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine.

Veillez lire le Guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.



ECP3630

## 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.

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.



### Conseils pour un espresso parfait

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.

## BOISSONS À BASE D'ESPRESSO



### 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.



### Cafe' Moka

Cette boisson étagée comprend du chocolat, du lait, de l'espresso et de la crème. Dans un verre, chauffer le lait à la vapeur et faire mousser; laisser refroidir. Verser la sauce au chocolat dans un autre verre, puis ajouter 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](http://coffeemakers.delonghi.us/coffee-recipes-0)

## 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 SEULEMENT**

## DANS LA BOÎTE

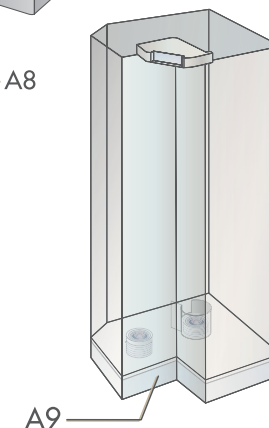
- A1. Couvercle du réservoir d'eau et rangement du filtre
- A2. Chauffe-tasse/ plateau de rangement
- A3. Bouton de commande rotatif
- A4. Sortie de la chaudière
- A5. Bouton pour la vapeur
- A6. Buse vapeur/ mousser
- A7. Plateau pour grands verres
- A8. Plateau d'égouttement
- A9. Réservoir d'eau



- B1. Porte-filtre avec 3 filtres
- B2. Presse-café/cuillère doseuse



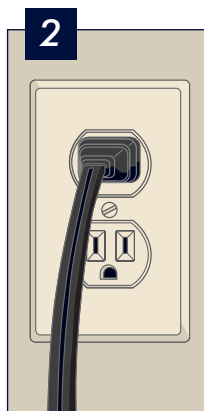
Guide de démarrage  
et Guide d'utilisation



## AVANT D'UTILISER LA MACHINE



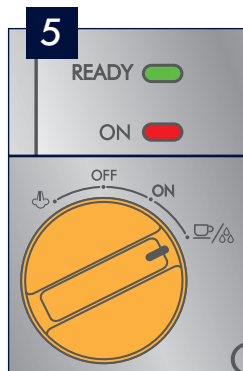
1 Retirer le réservoir, remplir d'eau et replacer.



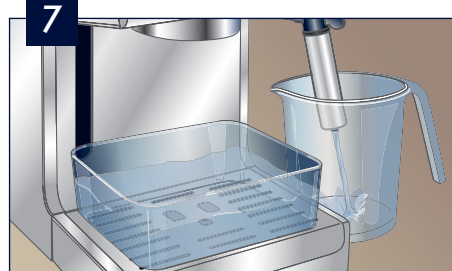
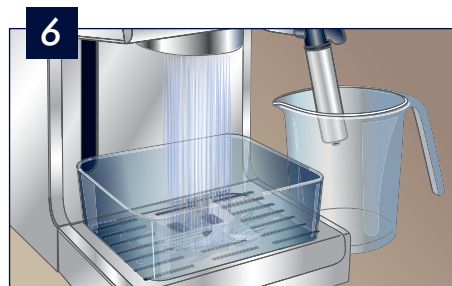
3 Placer des récipients sous la sortie de la chaudière et le mousser.



4 Tourner le bouton rotatif à la position ON (marche), le voyant rouge s'allumera et la machine se réchauffera.



5 Quand le voyant READY est vert, tourner le bouton rotatif à la position ☐/☉ et laisser environ la moitié de l'eau s'écouler de la sortie de la chaudière.



7 Tourner le bouton vapeur à la position ☐/☉ et laisser toute l'eau du réservoir s'écouler du mousser. Retourner le bouton vapeur à la position ○ et le bouton rotatif à la position ON (marche) pour arrêter l'écoulement.

Note : Cette opération peut prendre quelques minutes. Il est possible que la machine vibre.

**La machine est maintenant prête à être utilisée!**

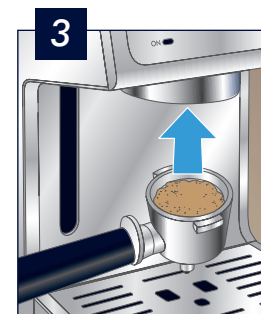
## PRÉPARER UN ESPRESSO avec du café moulu\*



1 Utiliser le filtre adapté, soit pour 1 TASSE 2 TASSES



2 Tasser le café.



3 Fixer le porte-filtre dans la sortie de la chaudière.



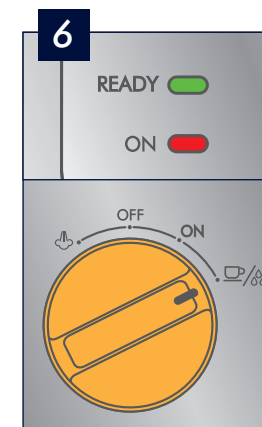
4 Tourner vers la droite pour le verrouiller.



1 TASSE



2 TASSES

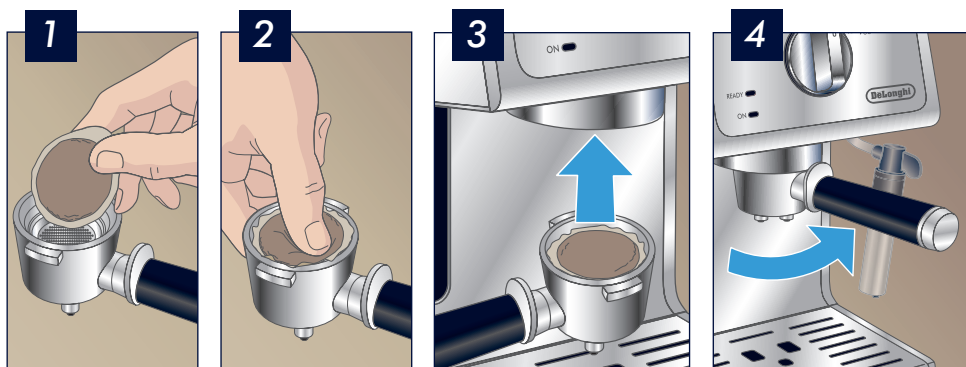


6 Quand le voyant READY est vert, tourner le bouton à la position ☐/☉ pour débiter l'écoulement du café. Une fois la quantité désirée atteinte, retourner le bouton à la position ON pour arrêter.



Vous pouvez préparer 1 ou 2 espressos à la fois.

## PRÉPARER UN ESPRESSO avec une DOSETTE E.S.E.



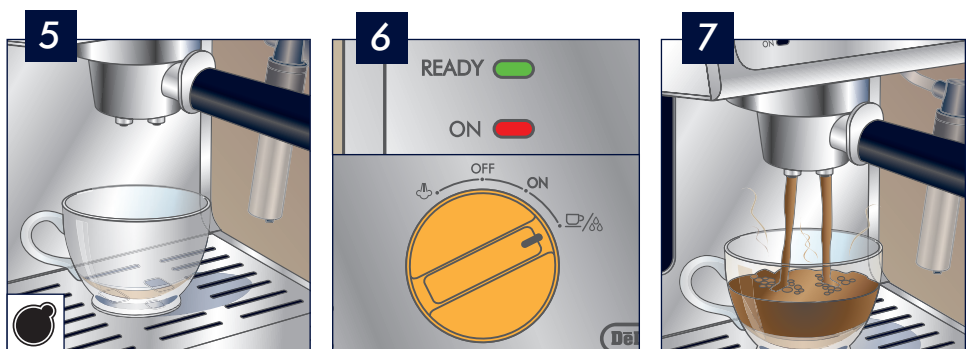
Utiliser le filtre pour 1 tasse.

DOSETTE E.S.E.

Presser la dosette dans le filtre.

Fixer le porte-filtre dans la sortie de la chaudière.

Tourner vers la droite pour le verrouiller.



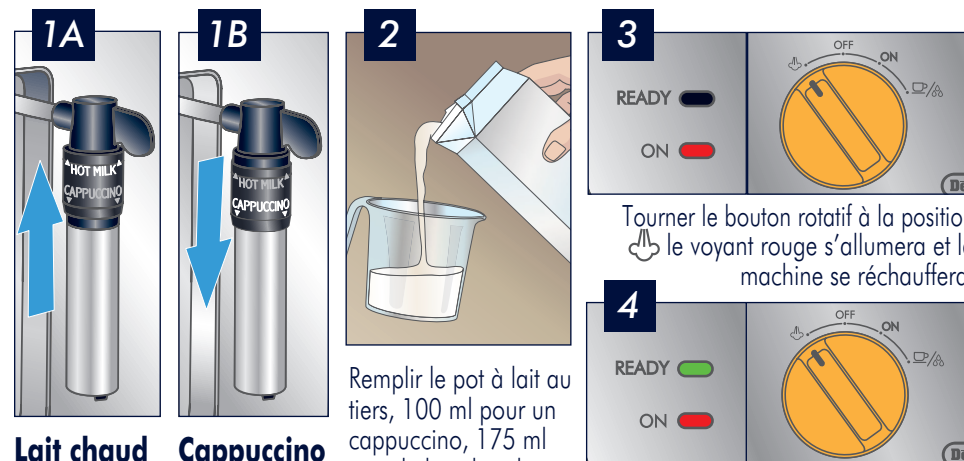
Quand le voyant READY est vert, tourner le bouton à la position ☐/☉ pour débuter l'écoulement du café. Une fois la quantité désirée atteinte, retourner le bouton à la position ON pour arrêter.

E.S.E. (qui signifie Easy Serving Espresso, soit espresso facile à servir) est une technologie qui simplifie la préparation d'un délicieux espresso en quelques étapes faciles, grâce à l'adoption de la « dose » (des dosettes individuelles préemballées contenant 7 grammes de café moulu qui a été pressé et hermétiquement scellé entre deux minces couches de papier-filtre).



## PRÉPARER un CAPPUCCINO ou du LAIT CHAUD

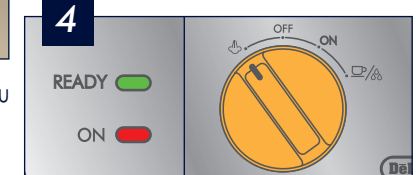
Consultez la section précédente PRÉPARER un ESPRESSO pour l'étape de préparation de l'espresso.



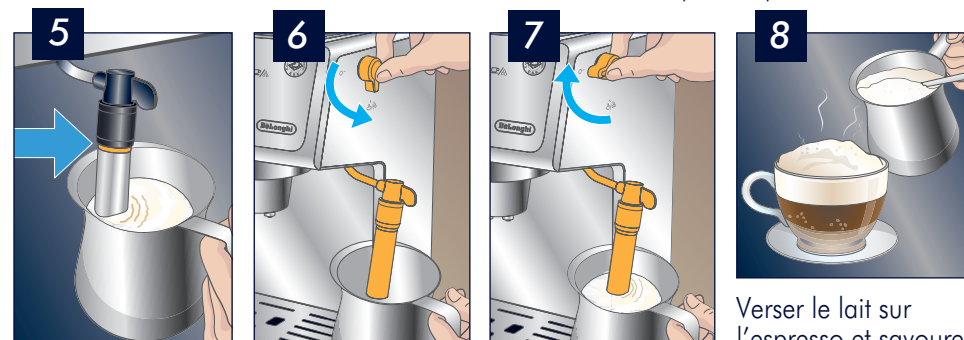
Lait chaud Cappuccino

Remplir le pot à lait au tiers, 100 ml pour un cappuccino, 175 ml pour le lait chaud.

Tourner le bouton rotatif à la position ☐/☉ le voyant rouge s'allumera et la machine se réchauffera.



Attendre que le voyant READY s'allume.



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

Régler le bouton vapeur à la position ☐/☉ pour relâcher la vapeur.

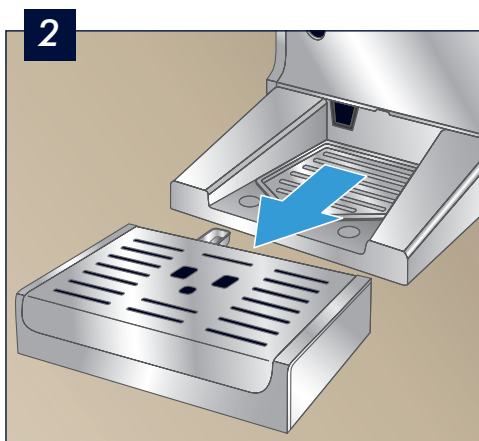
Régler le bouton vapeur à la position ○ pour arrêter la vapeur.

**Astuce pour obtenir le MEILLEUR CAPPUCCINO :**

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



Plateau d'égouttement standard pour une utilisation avec les verres à espresso.



Pour adapter à un grand verre, il suffit de retirer le plateau d'égouttement standard.



Plateau d'égouttement interne.



Un verre d'une hauteur allant jusqu'à 12 cm peut être placé sur le plateau d'égouttement interne.



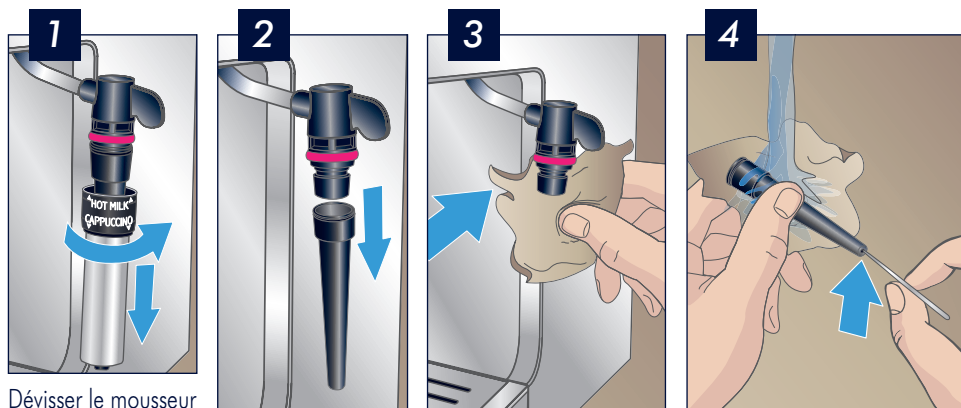
### Écoulement de l'eau chaude

1. Placer un récipient sous la buse (aussi rapproché que possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner le bouton rotatif à la position ON et attendre que le voyant READY passe au vert.
3. Tourner le bouton rotatif à la position ☕/☺ et régler le bouton vapeur à la position ☺/☺. De l'eau s'écoulera de la buse.
4. Fermer le bouton vapeur à la position ○ et tourner le bouton rotatif à la position OFF quand la quantité d'eau désirée est obtenue.

### 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.

## NETTOYAGE et ENTRETIEN : MOUSSEUR À LAIT

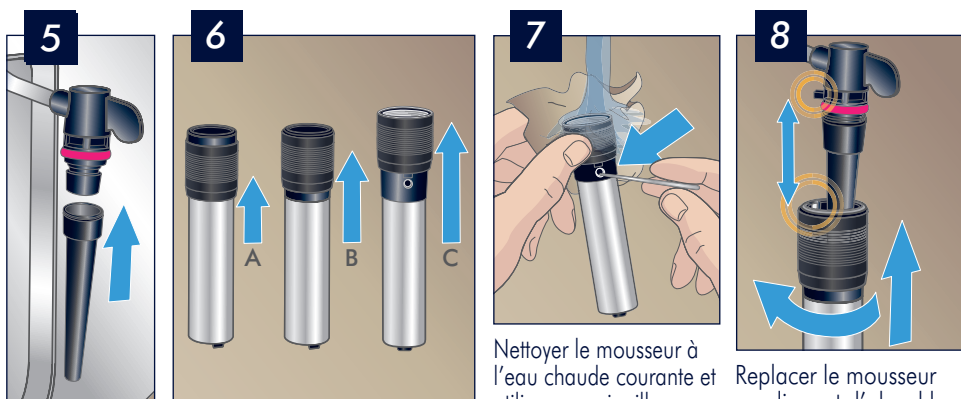


Dévisser le mousseur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en tirant vers le bas.

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

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

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



Replacer la buse en la glissant sur le tube vapeur.

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

Nettoyer le mousseur 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.

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

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

## NETTOYAGE et ENTRETIEN : DÉTARTRAGE

Il faut détartrer la machine à espresso à environ tous les 200 cafés.

1. Tourner le bouton rotatif à la position ON.
2. Vider complètement le réservoir d'eau (A).
3. Verser le détartrant (B) et l'eau (C) dans le réservoir, en suivant les instructions du manuel.
4. Placer un récipient vide (D) wd'une capacité minimum de 1,5 L sous la buse d'eau chaude et la sortie de la chaudière.
5. Quand le voyant READY passe au vert, tourner le bouton rotatif à la position ☐/☉. La solution s'écoulera de la sortie de la chaudière. Laisser environ 1/4 de la solution s'écouler dans le réservoir.
6. Tourner le bouton vapeur pour laisser la solution s'écouler de la buse et régler le bouton rotatif à la position ON. Laisser la machine reposer pendant 5 minutes.

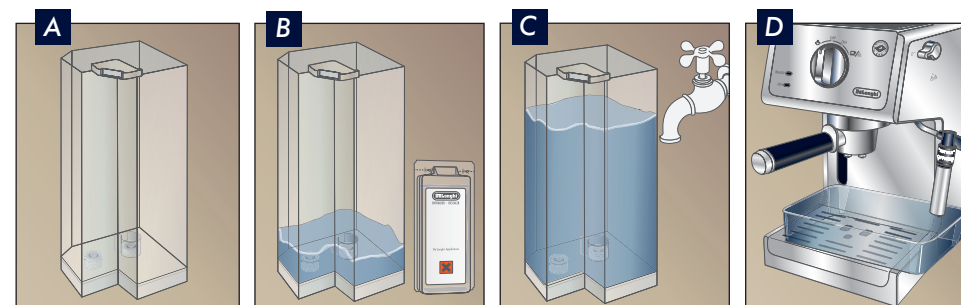
7. Répéter les étapes 5 et 6 jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
8. Pour éliminer la solution et les résidus de calcaire, rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche (sans détartrant); vider les récipients et les placer sous la sortie de la chaudière et de la buse d'eau chaude.
9. Tourner le bouton rotatif à la position ☐/☉ pour vider le réservoir.
10. Répéter les étapes 8 et 9.

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. L'utilisation de détartrants inadaptés et/ou des opérations de détartrage effectuées incorrectement peuvent entraîner des défauts non couverts par la garantie du fabricant.

## ACCESSOIRES

Découvrez notre gamme complète de verres :  
une collection exclusive de verres à espresso,  
à latte et à cappuccino 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](http://delonghi.com)







[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

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