



DeLonghi

ELETTA
CAPPUCCINO

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.



ECAM44660.B

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 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.



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

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 le couvercle. Aucune pièce interne réparable par l'utilisateur. Toute opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé!

CONSERVER CES INSTRUCTIONS • POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CORDON SPÉCIAL

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire tout risque potentiel d'accrochage ou de chute en raison de la présence d'un cordon plus long.
- Il existe des cordons d'alimentation plus longs détachables ou des rallonges, mais leur utilisation nécessite une extrême vigilance.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique doit être au moins égale à celle de l'appareil. Si l'appareil est muni d'un cordon comportant un conducteur de terre, la rallonge doit être à **3 CONDUCTEURS AVEC NEUTRE**. Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus.
- Cet appareil possède une prise polarisée (à savoir une lame plus large que l'autre). Cette prise ne pourra être insérée dans une sortie polarisée que d'une seule manière. Ceci est une mesure de sécurité. Si la prise ne rentre pas complètement dans la sortie, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la prise.

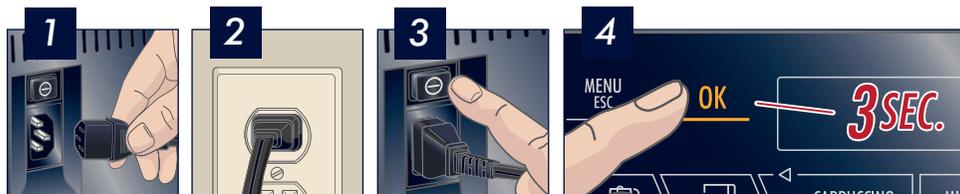
LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER!

- Cette machine est conçue pour préparer des cafés espresso et des boissons chaudes. Pour prévenir les brûlures, évitez de toucher les sorties d'eau chaude et la buse vapeur et d'utiliser la machine incorrectement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Toute autre utilisation est considérée non appropriée et donc dangereuse.
- Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages causés par un usage inapproprié, incorrect ou inadéquat de l'appareil ménager.
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains ou des pieds moites.
- Toute utilisation de l'appareil par des enfants ou des personnes inaptes nécessite une étroite surveillance.
- Ne laissez jamais des enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou de bris, éteignez l'appareil et n'essayez pas de corriger le problème vous-même. Pour toute réparation, contactez un réparateur agréé par le fabricant. Demandez à ce dernier d'utiliser uniquement les pièces de rechange originales. Le non-respect des indications ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

DANS LA BOÎTE



AVANT D'UTILISER LA MACHINE

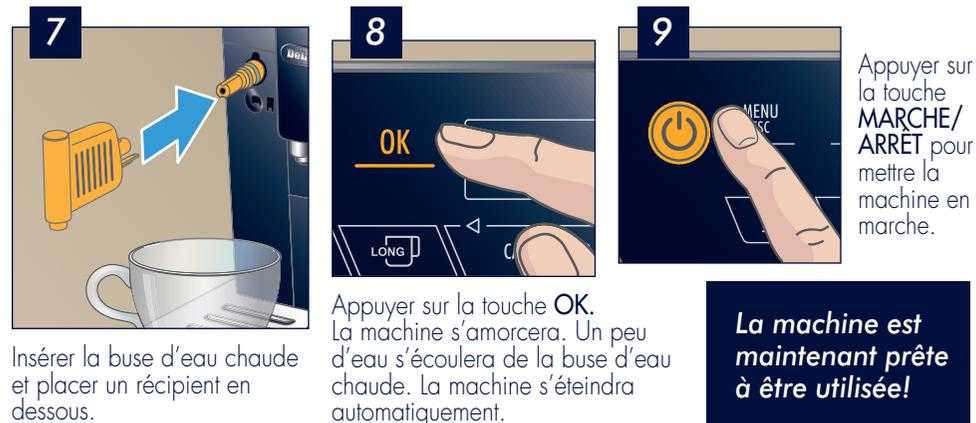


Brancher le câble d'alimentation dans la prise située à l'arrière de la machine.

Appuyer sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.

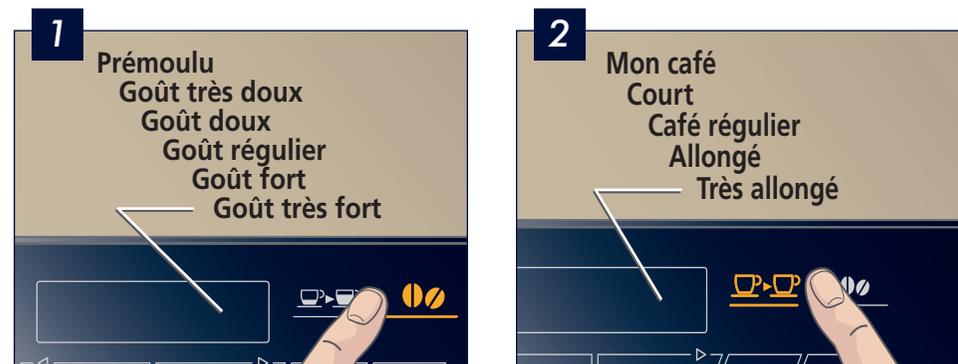
RÉGLER LA LANGUE D'AFFICHAGE : lorsque « français » s'affiche, tenir la touche **OK** enfoncée pendant **3 secondes**. Une fois la langue sauvegardée, le message « français réglé » s'affichera.

5 Remplir le réservoir d'eau et le bac à grains.



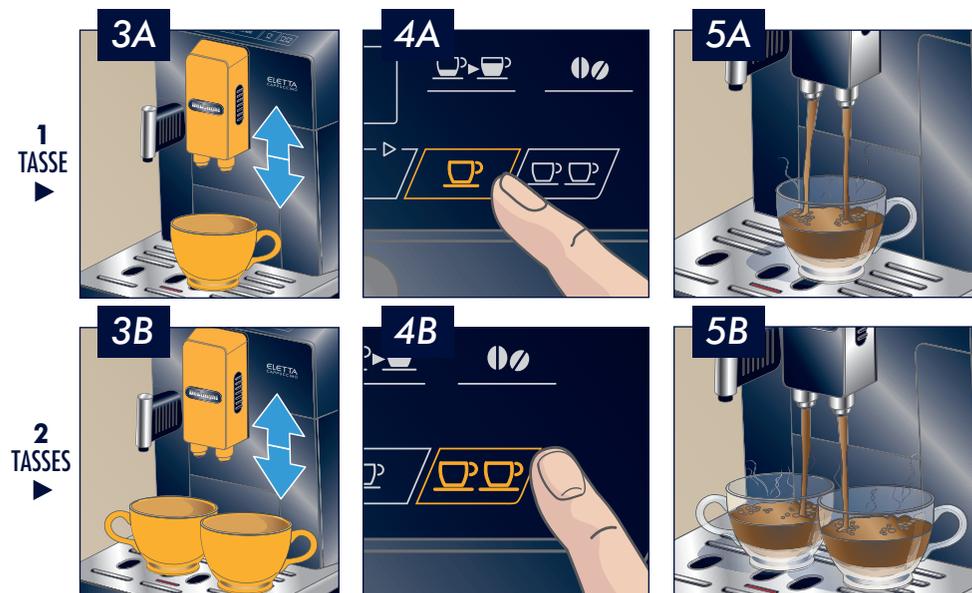
La machine est maintenant prête à être utilisée!

PRÉPARER UN ESPRESSO avec des grains de café entiers



Appuyer sur la touche mise en évidence plusieurs fois pour régler l'intensité désirée du café, en augmentant la quantité de grains que la machine va mouliner, en suivant les directives affichées.

Appuyer sur la touche mise en évidence pour régler la longueur de votre café, de court à allongé, en suivant les directives affichées.



PRÉPARER un ESPRESSO avec du café moulu*



Appuyer sur la touche pour sélectionner le mode café prémoulu.



Ouvrir le couvercle pour le bac à café prémoulu. S'assurer que la machine est en marche lorsque le café moulu est versé. * Utiliser seulement une cuillère de café moulu.



Régler votre préférence (voir page précédente).



PRÉPARER un CAPPUCCINO ou un LATTE

Si la buse d'eau est insérée, veuillez la retirer.



Insérer le réservoir de lait dans la buse d'eau chaude.



Ajuster la longueur de la buse à lait.



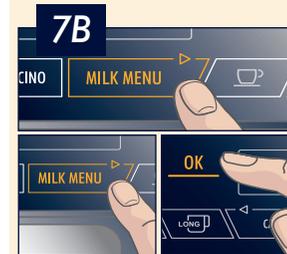
Régler le bouton à la quantité de mousse désirée pour un latte ou un cappuccino.



Se référer à la section précédente « Préparer un espresso » pour l'étape de préparation de l'espresso.



Si vous désirez une boisson du MENU LAIT...



Appuyer sur la touche MILK MENU, puis appuyer encore une fois sur la touche MILK MENU pour sélectionner votre boisson. Appuyer sur la touche OK pour confirmer.



Nettoyer le mousser à lait en tournant le bouton rotatif à la position **CLEAN**. Suivre les instructions du manuel.

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. S'assurer que la buse d'eau chaude est correctement installée.
2. Placer un récipient sous la buse (aussi rapproché que possible pour éviter les éclaboussures).
3. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que « Eau chaude » s'affiche, avec une barre de progression qui se remplit progressivement au fur et à mesure que la machine se réchauffe.
4. La machine produira 250 ml d'eau chaude, puis l'écoulement s'arrêtera automatiquement. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude manuellement, appuyer à nouveau sur la touche .



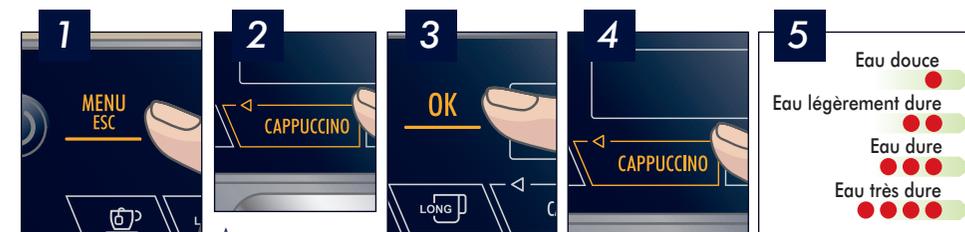
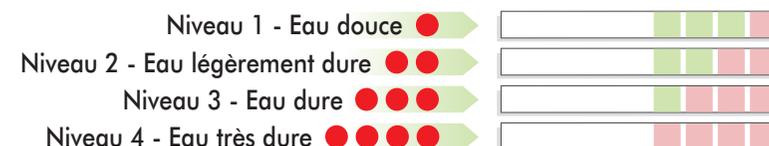
Attention! Risque de brûlures.

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.

À noter! Si le mode « Économie d'énergie » est activé, l'eau chaude et la vapeur peuvent prendre quelques secondes.

Mesurer la dureté de l'eau

1. Retirer la bandelette de test de la dureté de l'eau jointe au Guide d'utilisation 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 MENU/ESC pour accéder au menu.

Appuyer sur la touche CAPPUCCINO ou MILK MENU jusqu'à ce que « Dureté de l'eau » s'affiche.

Confirmer la sélection en appuyant sur la touche OK.

Appuyer sur la touche CAPPUCCINO ou MILK MENU et régler la dureté de l'eau selon le niveau indiqué sur le papier indicateur (voir section ci-haut).



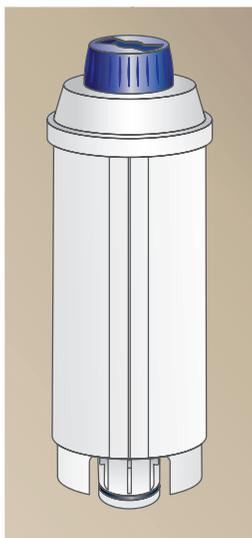
Appuyer sur la touche OK pour confirmer le réglage.

Appuyer sur la touche MENU/ESC pour quitter le menu.

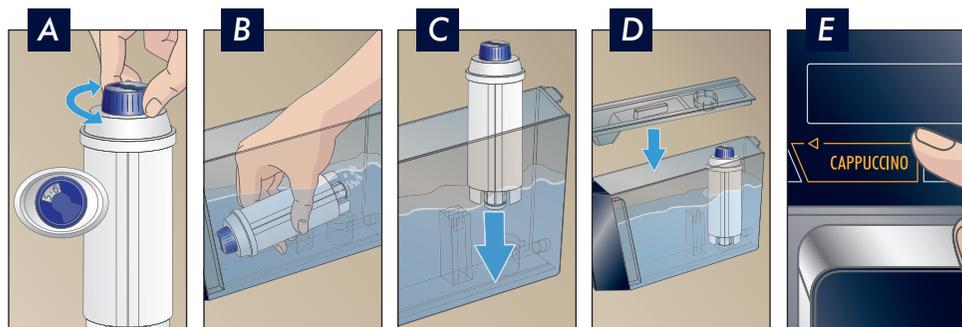
Choisir la dureté de l'eau est très important pour régler la bonne fréquence des cycles de détartrage. La machine devrait toujours être bien détartrée, ce qui améliorera sa performance et prolongera sa durée de vie.

Installer le filtre

1. Retirer le filtre de l'emballage.
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 dans le réservoir d'eau et l'immerger complètement pendant environ 10 secondes, l'agitant pour laisser les bulles d'air s'échapper (B).
5. Insérer le filtre dans le boîtier (C) et le pousser jusqu'au fond.
6. Fermer le couvercle du réservoir (D) et le placer dans la machine.
7. Appuyer sur la touche MENU/ESC pour accéder au menu.



8. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK MENU (E)** jusqu'à ce que « **Installer filtre** » s'affiche.
9. Appuyer sur la touche **OK**.
10. Le message « **Activer?** » s'affichera.
11. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la sélection.
12. Placer un récipient d'une capacité minimum de 500 ml sous la buse d'eau chaude.
13. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer la sélection. De l'eau chaude s'écoulera de la machine et le message « **Veillez patienter** » s'affichera.
14. Après l'écoulement, la machine retourne automatiquement à la position « **Café** ». Le nouveau filtre est actif. Vous pouvez maintenant utiliser la machine à espresso.



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.

DÉTARTRAGE

Lorsque le message « **DÉTARTER** » s'affiche, il est temps de détartrer la machine.

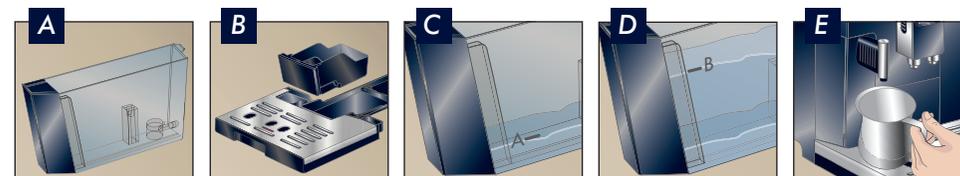
1. Mettre la machine et marche.
2. Appuyer sur la touche **MENU/ESC** pour accéder au menu.
3. Appuyer sur la touche **CAPPUCCINO** ou **MILK MENU** jusqu'à ce que « **DÉTARTER** » s'affiche.
4. Sélectionner en appuyant sur la touche **OK**. « **Confirmer détartrage?** » s'affichera. Appuyer à nouveau sur **OK** pour activer la fonction.
5. Le message « **Confirmer ajout détartrant?** » s'affichera en alternance avec le message « **VIDER PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT** ».
6. Vider complètement le réservoir d'eau (A) et retirer le filtre à eau (si installé). Vider le plateau d'égouttement (B) et le bac de récupération du marc, puis replacer dans la machine.
7. Verser le détartrant et l'eau dans le réservoir, selon les instructions du manuel. Les illustrations (C) et (D) s'appliqueront.
8. Placer un récipient vide d'une capacité minimum de 2 L sous la buse d'eau chaude (E).
9. Appuyer sur la touche **OK** et le message « **Détartrage en cours** » s'affichera. Le cycle de détartrage commencera et le liquide détartrant s'écoulera de la buse d'eau chaude. Le cycle de détartrage effectue automatiquement une série d'opérations de rinçage et de pauses afin d'éliminer les dépôts de calcaire à

l'intérieur de la machine. Après environ 25 minutes, le message « **RINÇAGE** » et « **REPLIR RÉSERVOIR** » s'affichera.

10. La machine est maintenant prête à être rincée avec de l'eau propre. Retirer le réservoir d'eau, vider, rincer à l'eau courante, remplir avec de l'eau propre et replacer. « **Rinçage, appuyer OK** » s'affichera.
11. Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution de détartrage et le replacer vide sous la buse d'eau chaude.
12. Appuyer sur la touche **OK** pour commencer le rinçage. De l'eau chaude s'écoulera de la buse et le message « **Rinçage, veuillez patienter** » s'affichera.
13. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vide, les messages « **RINÇAGE** », « **REPLIR RÉSERVOIR** » et « **REPLACER LE FILTRE** » (si précédemment enlevé) s'afficheront en alternance.
14. Répéter les étapes 10, 11 et 12 (replacer le filtre à eau si retiré).
15. Lorsque le cycle est terminé, le message « **Rinçage terminé, appuyer sur OK** » s'affichera.
16. Appuyer sur la touche **OK** et remplir à nouveau le réservoir d'eau. La machine est maintenant prête à être utilisée.

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 sulfurique ou acétique. Leur utilisation annule la garantie. Si l'appareil n'est pas détartré tel qu'indiqué, la garantie est annulée.

ACCESSOIRES

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



Gamme de produits d'entretien

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



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





www.delonghi.com

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