

DEDICA

ARTE



- QUICK GUIDE -



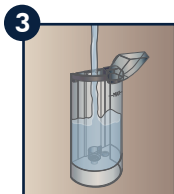
PRÉPARER LA MACHINE



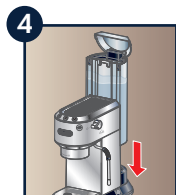
Laver et essuyer les accessoires, y compris le réservoir d'eau.



Insérer l'égouttoir avec la grille.



Remplir le réservoir d'eau.



Insérer le réservoir d'eau.



Brancher la machine sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général.

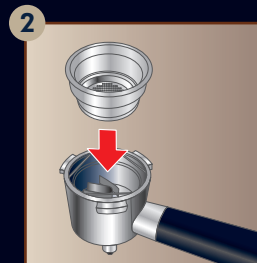


La machine effectue un test diagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants.

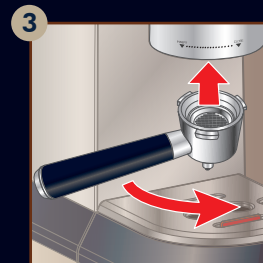
PREMIÈRE UTILISATION



Les touches du café clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.



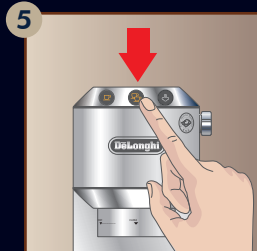
Insérer le filtre à café dans le porte-filtre.



Enclencher le porte-filtre à la machine, en alignant la poignée à « INSERT » et en tournant vers la droite jusqu'à « CLOSE ».



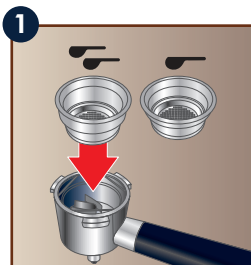
Placer un conteneur de 500 ml sous la buse vapeur et le distributeur.



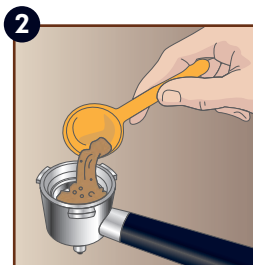
Appuyer sur la touche ☕. Répéter 5 fois l'opération.



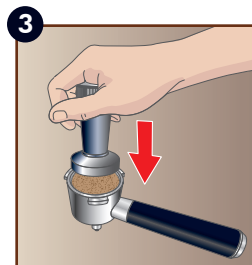
Tourner la poignée vapeur/eau chaude dans la position ☕/☕ et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir de l'eau ; puis tourner sur la position « 0 ». Ainsi, tout le circuit de la vapeur sera propre et sans air.



1 Insérer le filtre à café dans le porte-filtre. Choisir si utiliser le filtre pour 1 ou 2 tasses en fonction du nombre de café à préparer.

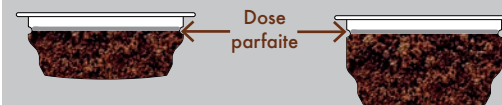


2 Remplir le filtre. S'assurer que le café soit finement et spécifiquement moulu pour l'expresso.



3 Distribuer uniformément le café et utiliser le tasseur pour produire la dose parfaite.

ZOOM SUR LA DOSE PARFAITE :

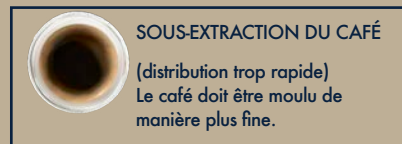
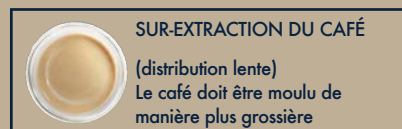


Les filtres à café présentent une référence à l'intérieur permettant d'identifier le niveau de la dose parfaite.

La quantité parfaite correspond à la ligne en relief.



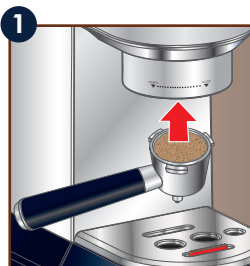
CONSEIL DU BARISTA :
En cas de sur-extraction ou de sous-extraction du café et que la dose correspond à la ligne de la dose parfaite, utiliser du café avec une mouture différente (plus fine ou plus grossière).



CONSEIL DU BARISTA :
Pour une finition brillante du café, tourner le tasseur durant le tassement de la dose de café.



CONSEIL DU BARISTA :
Le café resté sur les bords du filtre après le tassement ne compromet en aucune façon la qualité de l'infusion et, par conséquent, le résultat final.



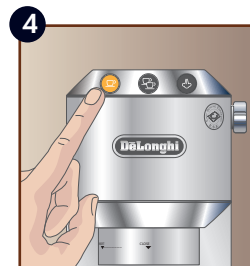
Retirer les résidus du café des bords du porte-filtre et insérer le porte-filtre dans la machine.



Tourner le porte-filtre sur la position « CLOSE » pour le bloquer et le sécuriser.



Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre



S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  ou .



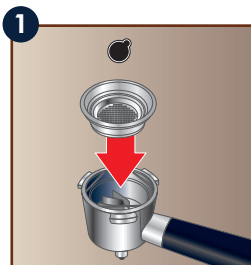
L'appareil continue et interrompt automatiquement la distribution.



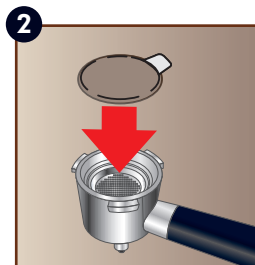
Retirer le porte-filtre.

NOTA BENE :

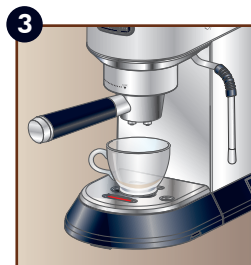
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.



Insérer le filtre pour café en dosettes dans le porte-filtre.



Insérer la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre. Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.



Enclencher le porte-filtre dans la machine et placer la tasse sous les becs du porte-filtre.



S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution ☕.



Retirer le porte-filtre.

NOTA BENE :

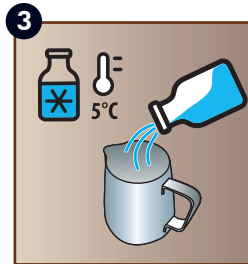
- Lorsque l'on utilise les dosettes, une seule distribution à la fois est possible.



Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet



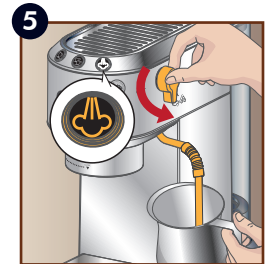
Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.



Remplir le pot à lait avec du lait frais à la température du frigo. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois



Appuyer sur la touche . Le voyant clignote.



Lorsque le voyant devient fixe, la machine est prête à distribuer la vapeur. Plonger la buse vapeur et ouvrir la poignée.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- Quantité de lait conseillée pour chaque cappuccino : 100 ml.
- Pour obtenir une mousse dense et homogène, toujours utiliser du lait à la température du frigo (environ 5 °C).
- Lorsque la machine est prête pour la distribution de vapeur, mettre un conteneur vide sous la buse vapeur et ouvrir la poignée pendant quelques secondes afin d'éliminer tout l'air du circuit vapeur. Refermer la poignée et continuer.



Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.



Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon.

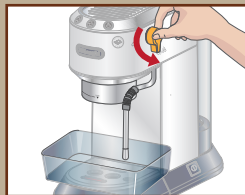


Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.



Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT : Après avoir utilisé la fonction vapeur, la chaudière doit être refroidie :

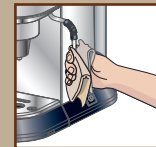


- placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
 - ouvrir la poignée vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote ;
 - lorsque les deux voyants café clignotent, la chaudière s'est refroidie : refermer la poignée vapeur. (lorsque la chaudière est refroidie, la pompe arrête de fonctionner et la machine ne distribue plus d'eau)
- La machine est désormais prête à l'emploi.



NETTOYAGE :

Nettoyer la buse avec un chiffon propre et produire un rapide jet de vapeur pour retirer les résidus de lait.



More languages available here



www.delonghi.com

