
ECP35.31- 33.21- 31.21



COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKETITIN
КОФЕМАШИНА
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
KÁVÉFŐZŐGÉP
KÁVOVAR
KÁVOVAR
EKSPPRES DO KAWY
APARAT ZA KAVU
KAVNI APARAT
КАФЕМАШИНА
APARAT DE PREPARAT CAFEA
KAHVE MAKINESI
ماكينة قهوة

DeLonghi

IT

pag. 6

PT

pág. 54

RU

стр. 102

BG

стр.169

EN

page 14

EL

σελ 62

KZ

111-бет

RO

pag.178

FR

pag.22

NO

sid.70

HU

old. 121

TR

say.186

DE

S. 30

SV

sid. 78

CS

str. 129

AR

2

NL

pag. 38

DA

sid. 86

SK

str.137

ES

pág. 46

FI

siv. 94

PL

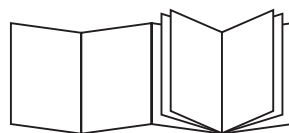
str.145

HR

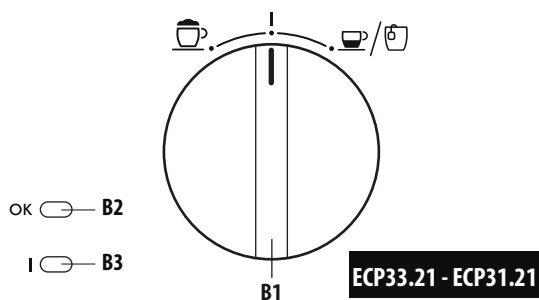
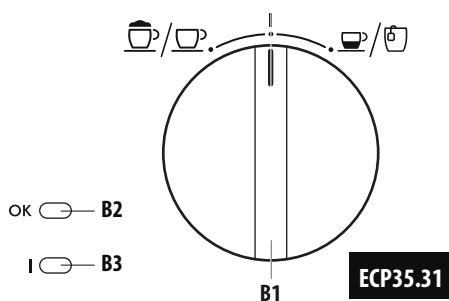
str.153

SL

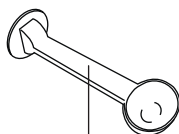
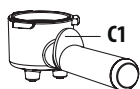
str.161



B



C



C5

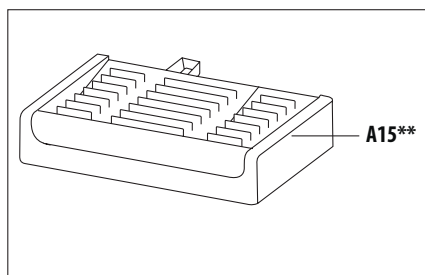
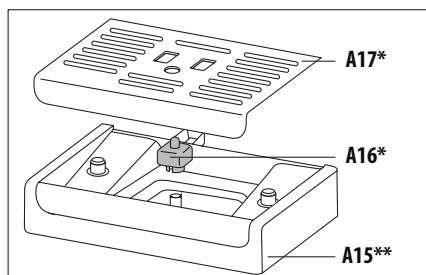
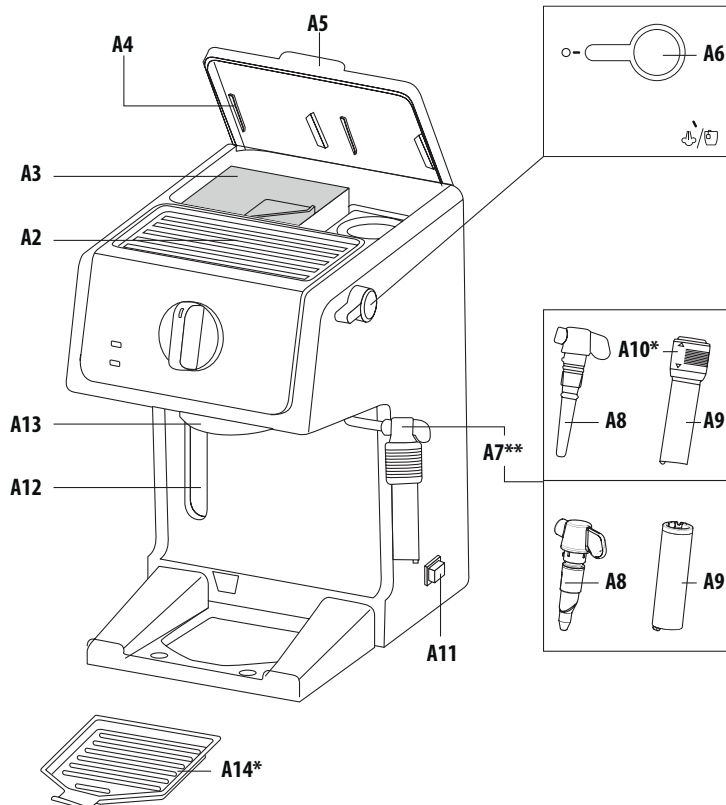
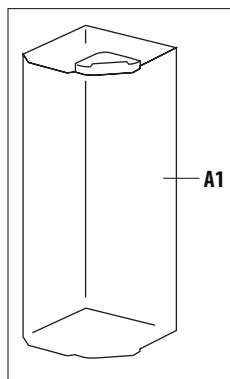


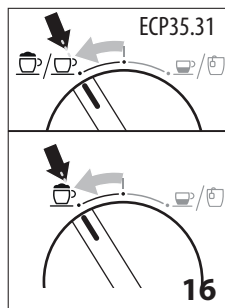
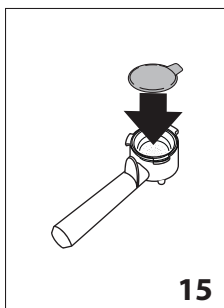
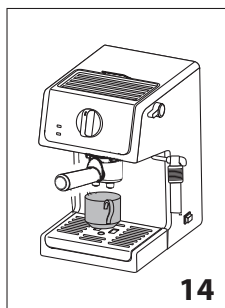
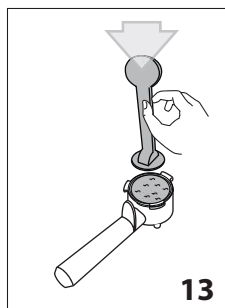
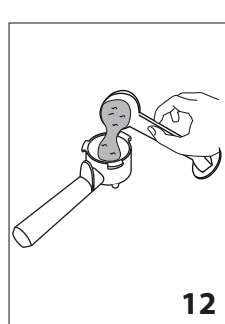
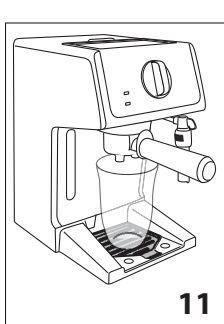
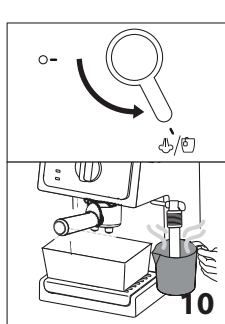
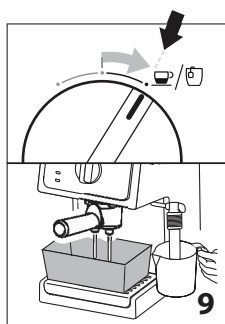
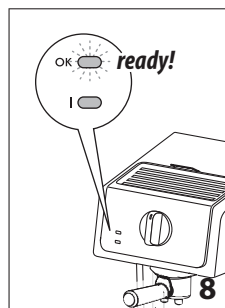
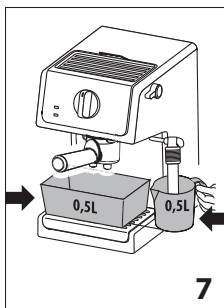
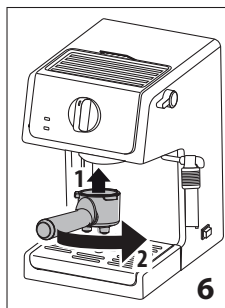
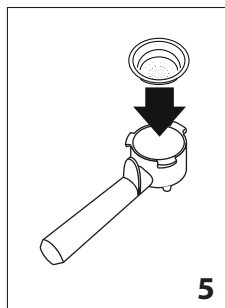
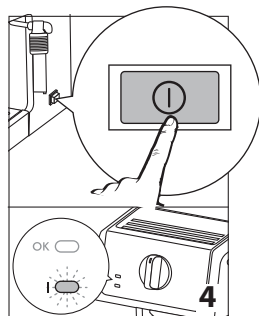
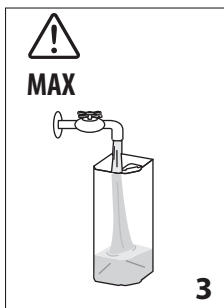
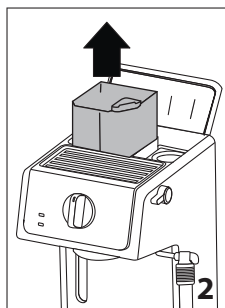
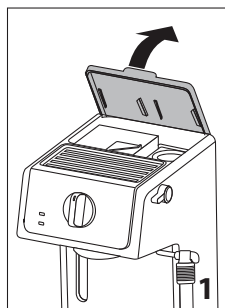
C6*

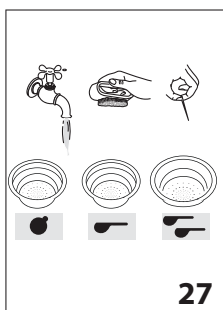
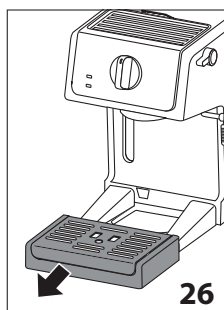
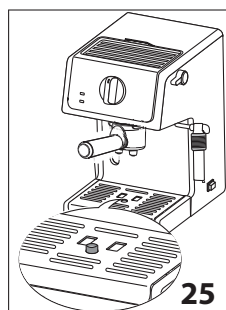
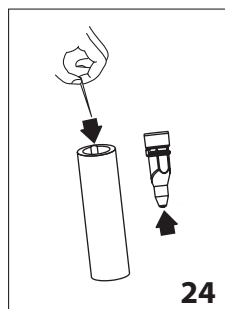
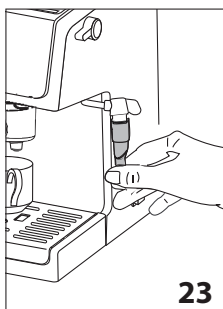
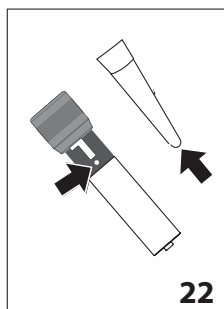
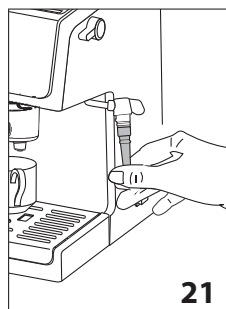
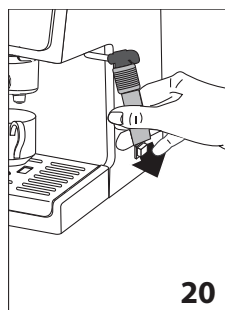
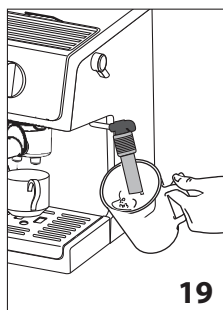
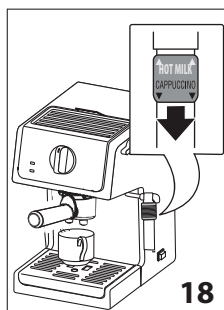
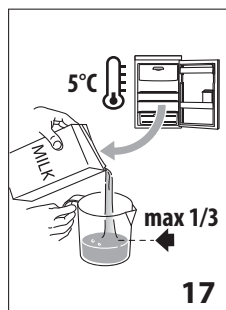


C7*

A







CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans : locaux de cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourisme, hôtels, motels et d'autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par le service consommateurs.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



Danger ! *Le non-respect des consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à un choc électrique dangereuse, voire mortelle.*

La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des chocs électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.
- Avant toute opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention : *Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.*

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



Risque de brûlures ! *Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.*

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

Utilisation conforme à la destination d'utilisation

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

Contrôle de l'appareil

Après avoir déballé l'appareil, il faut s'assurer qu'il est intact et doté de tous les accessoires. Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommages évidents. Contacter le service technique De'Longhi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Réservoir d'eau amovible
- A2. Plateau d'appui des tasses
- A3. Logement du réservoir d'eau
- A4. Guide porte-accessoires (filtres à café)
- A5. Couvercle
- A6. Manette vapeur/eau chaude
- A7. Buse à vapeur (**différent selon le modèle)
- A8. Gicleur de la buse à vapeur
- A9. Distributeur
- A10. Embout de sélection de la buse à vapeur (*seulement pour certains modèles)
- A11. Interrupteur ON/OFF
- A12. Afficheur du niveau d'eau dans le réservoir
- A13. Douche chaudière
- A14. Plateau porte-tasses ou verres (*seulement pour certains modèles)
- A15. Bac égouttoir (**différent selon le modèle)
- A16. Indicateur du niveau de l'eau dans le bac égouttoir (*seulement pour certains modèles)
- A17. Plateau d'appui pour tasses (*seulement pour certains modèles)

Description du panneau de commande

(page 3 - B)

- B1. Manette de sélection de fonction
- B2. Voyant **OK**
- B3. Voyant d'alimentation **I**

Description des accessoires

(page 3 - C)

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 café
- C3. Filtre 2 cafés
- C4. Filtre capsule ESE
- C5. Tasse à mesurer / presseur
- C6. Détartrage (***)non inclus, vendu dans les centres de service agréés)

C7. Filtre adoucisseur d'eau (***) non inclus, vendu dans les centres de service agréés)

INSTALLATION DE L'APPAREIL



Attention !

Au moment d'installer l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle.
Eviter d'installer l'appareil dans un endroit où la température peut descendre en-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).
- L'appareil émet de la chaleur dans son environnement.
Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm d'espace libre entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

Branchement de la machine



Danger!

Vérifier si la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Ouvrir le couvercle de la machine (fig. 1) et extraire le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX. (fig. 3). Ré-insérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fonds du réservoir même.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.



Attention:

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir. Contrôler le niveau d'eau dans le réservoir par l'afficheur approprié (A12).

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 4): le voyant d'alimentation s'allume I;
2. Insérer le filtre à café que l'on souhaite utiliser dans la coupelle porte-filtre (fig. 5);
3. Accrocher le porte-filtre à l'appareil sans le remplir de café moulu (fig 6);
4. Positionner un récipient de 0,5 litres sous la douche de la chaudière et un autre récipient de 0,5 litres sous la buse à vapeur (fig. 7);
5. Attendre l'éclairage du voyant **OK** (fig. 8) et positionner immédiatement après le sélecteur sur  (fig. 9): puis laisser écouler du porte-filtre environ un demi-réservoir;
6. Tourner ensuite la manette à vapeur sur la position  (fig. 10) et laisser écouler le reste du réservoir à travers la buse à vapeur;
7. Refermer la manette à vapeur sur la position **0** et remettre le sélecteur en pos. **I** (STAND-BY);
8. Vider les deux récipients et les remettre sous la douche de la chaudière et sous la buse à cappuccino puis répéter les points 5-6-7.

L'appareil est prêt à l'usage.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant d'alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café espresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante:

1. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (le voyant alimentation s'allume) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 6).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de façon à la préchauffer;
3. Attendre l'éclairage du voyant **OK** (fig.8) et positionner immédiatement après le sélecteur sur la position  (fig. 9), laisser écouler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant **OK** puis arrêter en tournant le sélecteur sur la pos. **I**;
4. Vider la tasse, attendre que le voyant **OK** s'allume à nouveau puis répéter la même opération.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif).

Plateau pour tasses ou verres (seulement pour les modèles ECP35.31 et ECP33.21)

Si vous utilisez des tasses ou des verres hauts (par ex. pour préparer le café long ou le latte macchiato); retirez le bac d'égouttage et placez la tasse directement sur le plateau (A14 - fig. 11). Une fois préparée la boisson, repositionner le bac d'égouttage.

COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Insérez le filtre à café moulu (C2 ou C3) dans le porte-filtre. Utilisez le filtre  si vous souhaitez faire un café ou le filtre  si vous souhaitez faire 2 cafés ;
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rasée de café moulu, environ 7 g. (fig. 12). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre à petites doses pour empêcher au café moulu de déborder ;



Attention : pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne contient pas de résidu de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 13). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café espresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa couche de crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira trop rapidement et la couche de crème sera claire et en quantité réduite.
4. Retirer le cas échéant l'éventuel excès de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine: tourner la poignée vers la droite avec force (fig. 6) pour éviter des pertes d'eau;
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 14). Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude ;
6. S'assurer que le voyant **OK** (fig. 8) soit éclairé (autrement attendre qu'il s'éclaire) et tourner le sélecteur en position  / . Une fois obtenue la quantité de café souhaitée, pour interrompre, tourner le sélecteur sur la pos. I;
7. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Danger de brûlures! Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en fase de distribution.

8. Appuyer sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.

COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC LES DOSETTES ESE

1. Préchauffer la machine en suivant les instructions du paragraphe « Conseils pour obtenir un café plus chaud », s'assurer de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.



Nota Bene : utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.

Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de capsules dosettes et permet de préparer un café espresso de façon simple et propre.

2. Insérez le filtre à café en dosettes (C4 ) dans le porte-filtre ;
3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions sur l'emballage de la capsule pour positionner la capsule sur le filtre ;
4. Accrocher le porte-filtre à la machine en le tournant toujours à fond (fig. 6).
5. Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café espresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes;
2. Tourner le sélecteur sur la position  (fig. 16) et attendre que le voyant **OK** s'allume;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud!). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 17).



Nota Bene : il est recommandé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. **Seulement ECP 35.31 :** S'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A10) soit positionné sur la position « CAPPUCINO » (fig. 18) ;
5. Placer le récipient contenant le lait sous la buse à cappuccino;
6. Attendre que le voyant **OK** s'allume. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur;
7. Ouvrir la vapeur en tournant la manette vapeur sur la position  /  pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur;
8. Immerger la buse à vapeur dans le lait pour environ 5 mm (fig. 19) et tourner la poignée vapeur en pos.  / . Maintenant le volume de lait commence à augmenter et à prendre un aspect crémeux;

- Quand le volume de lait aura doublé, plonger la buse à vapeur en profondeur et continuer à chauffer le lait. Une fois la température souhaitée atteinte (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la distribution de la vapeur en tournant la poignée vapeur en pos. **0** et tourner le sélecteur de fonction sur la position **I**;
- Verser le lait émulsionné dans les tasses qui contiennent le café espresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



Nota Bene:

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos;
- Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière autrement le café sortira brûlé. Pour la refroidir, positionner un récipient sous la douche de la chaudière, tourner le sélecteur sur la pos. et faites couler de l'eau jusqu'à l'extinction du voyant **OK**. Remettre le sélecteur sur la pos. **I** et préparer le café.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum et de ne pas monter le lait plus de 3 fois consécutives.

PREPARATION DU LAIT MACCHIATO (HOT MILK - SEULEMENT POUR MODÈLE ECP35.31)

Pour préparer un lait chaud non écrémé, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent, s'assurer que l'embout de la buse à vapeur (A10) soit tournée vers le haut, en position «HOT MILK».

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR APRÈS CHAQUE USAGE.



Attention! pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à vapeur après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

- Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 6 et 7 du chapitre « COMMENT préparer le CAPPUCCINO) en tournant la manette vapeur sur la position / . Avec cette opération, la buse à vapeur évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en tournant la manette vapeur sur la position **0** et le sélecteur des fonctions sur la position **I**;
- Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et faire glisser la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 20);

Modèle ECP35.31

- Faire glisser vers le bas le gicleur (fig. 21).
- Pousser l'embout vers le haut et vérifier que les trous indiqués par la flèche dans la fig. 22, ne soient pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une aiguille;
- Réinsérer le gicleur, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à vapeur sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'au crochet de fixation.

Modèles ECP33.21 et ECP31.21

- Faire glisser vers le bas le gicleur de la buse à vapeur (fig. 23);
- Vérifier que les trous de la buse à vapeur, indiqués dans la fig. 24, ne soient pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une aiguille;
- Réinsérer le gicleur et réinsérer la buse à vapeur sur le gicleur en la tournant vers le haut, jusqu'au crochet de fixation.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

- Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.4). Attendre que le voyant **OK** s'allume;
- Placer un récipient sous la buse à vapeur;
- Quand le voyant **OK** s'allume, positionner le sélecteur de fonction sur la position / et tourner simultanément la manette vapeur sur la position / : l'eau chaude sortira de la buse à vapeur;
- Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, tourner la manette vapeur sur la position **0** et tourner le sélecteur sur la pos. **I**.

Nous conseillons de débiter de l'eau chaude pendant 60 secondes maximum.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le bac égouttoir (A15)
- les filtres à café (C2, C3 et C4) ;
- la douche chaudière (A13) ;
- le réservoir d'eau (A1) ;
- la buse à vapeur (A7) comme décrit au paragraphe « Nettoyage de la buse à vapeur après chaque usage.



Attention !

- Pour nettoyer la machine ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool.

- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils peuvent rayer les surfaces de métal ou en plastique.



Danger! Pendant le nettoyage, ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un est appareil électrique.



Nota Bene:

Pour les périodes d'utilisation supérieures à 3/4 jours il est fortement recommandé avant d'utiliser la machine, d'effectuer le rinçage comme décrit au paragraphe « Première mise en service de l'appareil ».

Nettoyage du bac égouttoir



Modèles ECP35.31 et 33.21: Attention!

Le bac égouttoir est équipé d'un indicateur flottant (de couleur rouge) du niveau d'eau contenue. Avant que cet indicateur ne commence à déborder du plateau pour les tasses (fig.25), il est nécessaire de vider le bac et de le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

1. Retirer le bac égouttoir (fig. 26) ;
2. **Modèles ECP35.21 et 33.21:** Retirer la grille du plateau des tasses, éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon le bac d'égouttoir: ensuite remonter le bac égouttoir. Retirer le plateau pour tasses ou verres (A14), nettoyer à l'eau, sécher et remettre;
3. Réinstaller le bac d'égouttoir.

Nettoyage les filtres à café

Nettoyer régulièrement les filtres à café en les rinçant à l'eau courante. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 27).

Nettoyage de la douche de la chaudière

Toutes les 200 distributions de café, effectuez un rinçage de la douche chaudière, en distribuant de la douche chaudière environ 0,5l d'eau.

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque fois que vous remplacez le filtre adoucisseur (*si prévu) le réservoir d'eau avec un chiffon humide et un peu 'un détergent doux ;
2. Retirez le filtre (*si présent) et rincez-le à l'eau courante ;
3. Réinsérez le filtre (*si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et réinstaller le réservoir ;
4. (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur) Distribuer 100ml d'eau.

DÉTARTRAGE

Nous conseillons de détartrer la machine environ tous les 200 cafés. Il est conseillé d'utiliser le produit détartrant De'Longhi (C6*) disponible dans le commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage;
2. Appuyer sur la touche ON/OFF;
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placez un récipient sous la buse à cappuccino;
4. Attendre que le voyant **OK** s'allume;
5. Tourner le sélecteur sur la position  /  et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: tourner la manette vapeur de temps en temps sur la position  /  pour faire sortir de l'eau de la buse à capuccino. Interrompre ensuite le débit en tournant le sélecteur sur la position **I** et laisser agir la solution pendant 5 minutes;
6. Répéter les instructions du point 5 encore 3 fois jusqu'au vidage du réservoir;
7. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant);
8. Tourner le sélecteur sur la position  /  et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir à eau ;
9. Répéter les points 7 et 8.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension de réseau :	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :	1100W
Dimensions (LxPxH):	185x244(329)x305 mm
Pression :	15 bar
Capacité du réservoir d'eau :	1.1 l
Longueur du câble d'alimentation :	1300 mm
Poids :	3,8 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères mais le remettre à un centre de tri sélectif.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-dessous sont listés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter le service consommateurs.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe « Nettoyage »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe « Détartrage »
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso n'est plus élastique ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par un centre d'assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
Le café n'est pas chaud.	Le voyant OK n'est pas éclairé quand on prépare café	Attendre que le voyant OK s'allume
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du paragraphe « Conseils pour obtenir un café plus chaud »
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit au par. « Détartrage »
Pompe très bruyante	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du paragraphe « Production d'eau chaude » jusqu'à la sortie de l'eau
La couche de crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme décrit au par. « Nettoyage de la douche de la chaudière »
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme décrit au par. « Nettoyage des filtres à café »
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café espresso; s'assurer qu'il ne soit pas trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre du café moulu

Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant	Après le détartrage rincer l'appareil en suivant les instructions du paragraphe « Détartrage »
Aucune mousse ne se forme pendant la préparation du lait pour le cappuccino	Modèle ECP35.31: l'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	Modèle ECP35.31: régler l'embout en position « CAPPUCCINO ».
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à vapeur est sale	Effectuer le nettoyage la buse à vapeur comme décrit au par. « Nettoyage de la buse à vapeur »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit au par. « Détartrage »
L'appareil s'éteint	Intervention de l'arrêt automatique	Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF pour remettre l'appareil en marche
L'appareil s'éteint quelques secondes après l'éclairage	Le sélecteur des fonctions n'est pas positionné sur I (standby)	Tourner le sélecteur des fonctions sur la pos. I (standby) puis appuyer sur la touche ON/OFF.

