

---

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

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES 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**

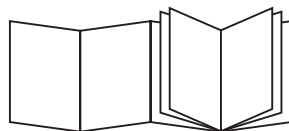
str.145

**HR**

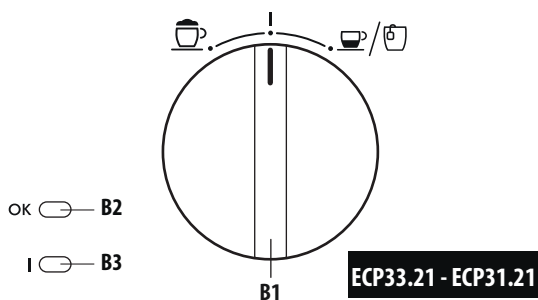
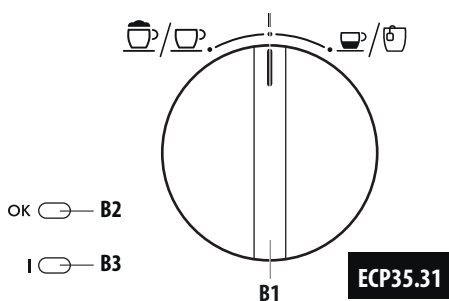
str.153

**SL**

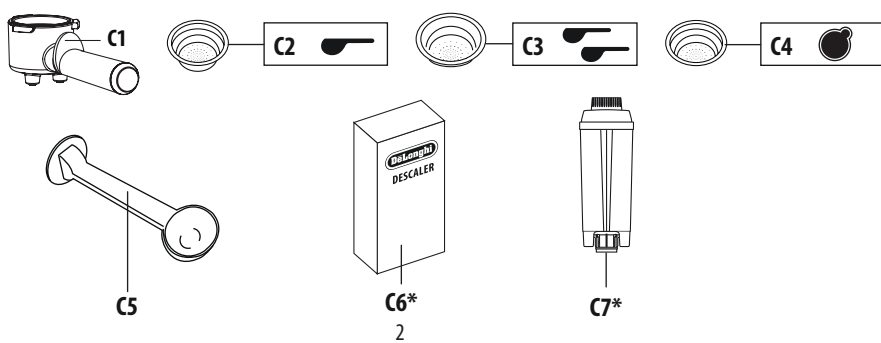
str.161



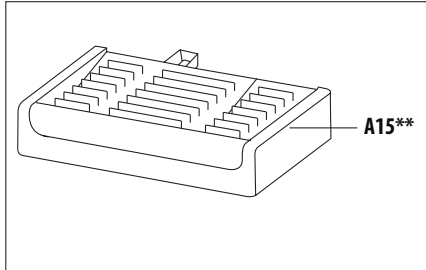
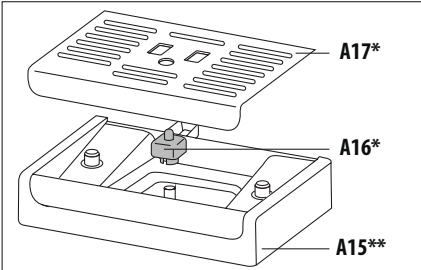
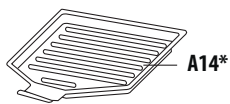
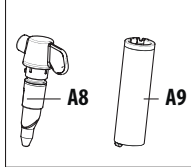
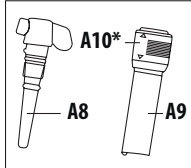
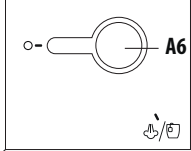
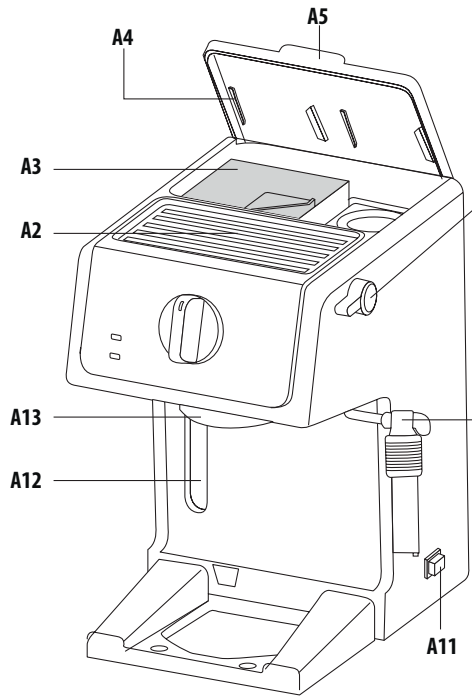
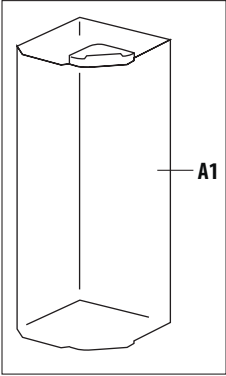
**B**

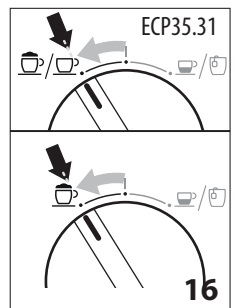
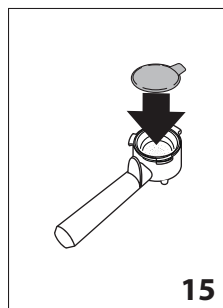
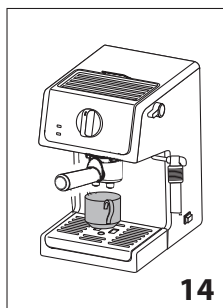
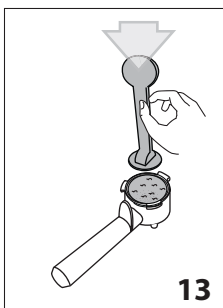
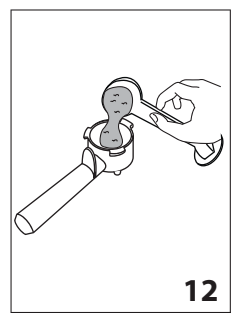
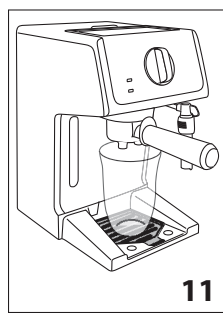
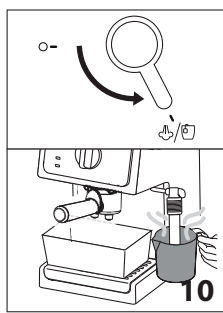
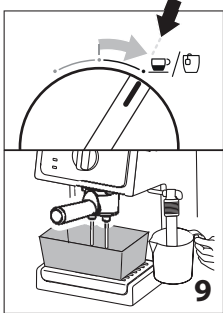
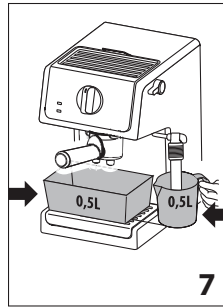
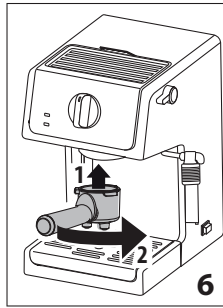
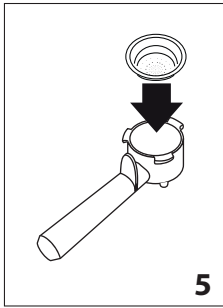
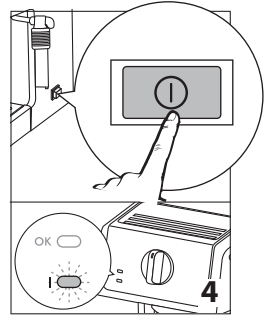
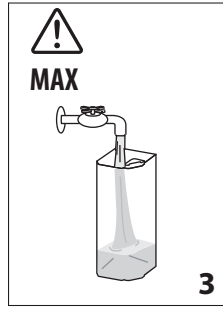
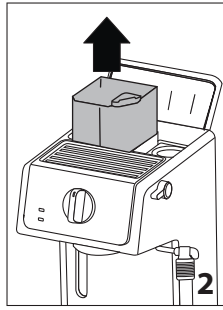
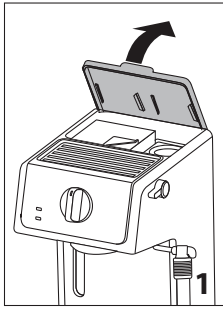


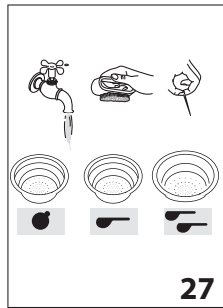
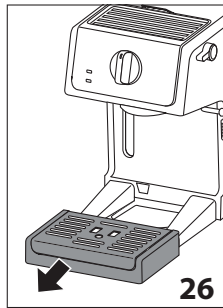
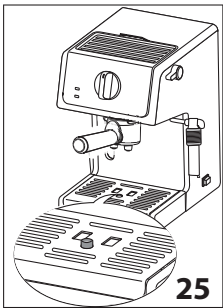
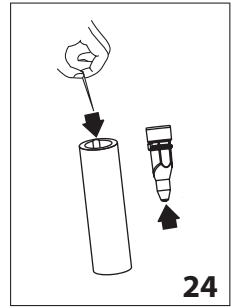
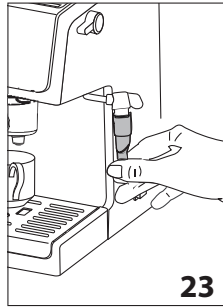
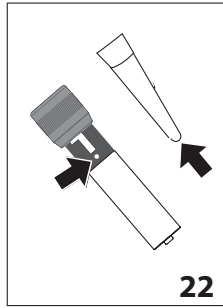
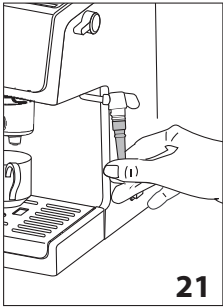
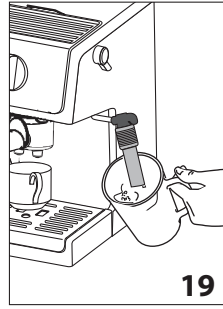
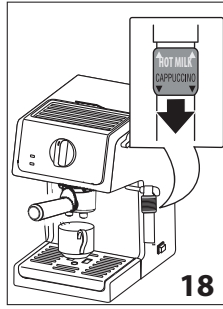
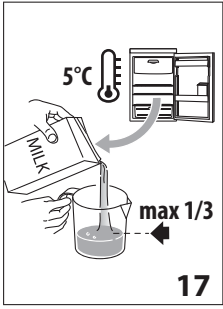
**C**



**A**







## FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS

---

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- This is an household appliance only.  
It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the plug or cord is damaged, it must be replaced by Customer Services only to avoid all risk.

### FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and power cord away from children under eight years of age.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembly, taking apart or cleaning.



Surfaces marked with this symbol become hot during use (the symbol is present in certain models only).

## SAFETY WARNINGS



**Danger!** Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

This is an electrical appliance and may cause electrical shocks. You should therefore follow these safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug directly from the plug only. Never pull the cord as you could damage it.
- To disconnect the appliance completely you must unplug it from the mains socket.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair. Turn it off, unplug from the mains socket and contact Customer Services.
- Before cleaning the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.



**Important:** Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.



**Danger of burns!** Failure to observe the warning could result in scalds or burns.

This appliance produces hot water and steam may form while it is in operation.

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

## Designated use

This appliance is designed and made to prepare coffee and heat drinks.

Any other use is considered improper and thus dangerous.

The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

## Instruction for Use

Read this Instruction for Use carefully before using the appliance. Failure to follow this Instruction for Use may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect this Instruction for Use.



**Please note:**

Keep this Instruction for Use.

If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with this Instruction for Use.

## Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present.

Do not use the appliance if it is visibly damaged.

Contact De'Longhi Customer Services.

## DESCRIPTION

### Description of the appliance

(page 3 - A )

- A1. Removable water tank
- A2. Cup tray
- A3. Water tank compartment
- A4. Guides for accessories holder (coffee filters)
- A5. Lid
- A6. Steam/hot water dial
- A7. Cappuccino maker (\*\*varies according to model)
- A8. Cappuccino maker nozzle
- A9. Spout
- A10. Cappuccino maker selection ring (\*certain models only)
- A11. ON/OFF switch
- A12. Tank water level viewing window
- A13. Boiler outlet
- A14. Mugs or glasses tray (\*certain models only)
- A15. Drip tray (\*\*varies according to model)
- A16. Drip tray water level indicator (\*certain models only)
- A17. Cup tray (\*certain models only)

### Description control panel

(page 3 - B )

- B1. Mode selector dial
- B2. **OK** light
- B3. Power light I

### Description of the accessories

(page 3 - C )

- C1. Filter holder
- C2. 1 coffee froth filter
- C3. 2 coffee froth filter
- C4. ESE pod froth filter
- C5. Measure/pressure
- C6. Descaler (\*\*\*)not included, can be purchased from authorised Customer Services)
- C7. Water softener filter (\*\*\*)not included, can be purchased from authorised Customer Services)

## INSTALLING THE APPLIANCE



**Important!**

When you install the appliance, you should respect the following safety warnings:

- Water penetrating the coffee machine could cause damage.  
Do not place the appliance near taps or sinks.
- The appliance could be damaged if the water it contains freezes.  
Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing point.
- Arrange the cord in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).
- The appliance gives off heat.  
After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm above the coffee machine.

## Connecting the appliance



Check that the mains power supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate on the bottom of the appliance. Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket with a minimum current rating of 10A only. If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified electrician.

## FILLING THE WATER TANK





1. Open the lid of the appliance (fig. 1) then extract the tank by pulling upwards (fig. 2);
2. Fill the tank with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).  
Put the tank back in the appliance, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank.
3. More simply, the tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a jug.



Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.  
Check the level of water in the tank through the viewing window (A12).

## SETTING UP THE APPLIANCE

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button (fig. 4): the power light I comes on.
2. Insert the required coffee filter in the filter holder (fig. 5).
3. Attach the filter holder onto the machine without filling it with ground coffee (fig. 6).

4. Place a 0.5 litre container under the boiler outlet and another 0.5 litre container under the cappuccino maker.
5. Wait until the OK light comes on (fig. 8) and immediately afterwards turn the mode selector dial to the  /  position (fig. 9) and deliver about half the tank through the filter holder.
6. Then turn the steam dial to the  /  position (fig. 10) and deliver all the water remaining in the tank through the cappuccino maker.
7. Turn the steam dial back to the 0 position and the mode selector dial to the I position (STAND-BY).
8. Empty the two containers and replace them under the boiler outlet and the cappuccino maker and repeat points 5-6-7.



Now the appliance is ready for use.

## Auto-off

If the appliance is not used for a certain period of time (variable according to the model), it turns off automatically (the power light goes out).

## Tips for a hotter coffee

To make espresso coffee at the right temperature, the coffee maker should be preheated as follows:

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF switch (the ON light comes on) (fig. 4) and attach the filter holder to the appliance without adding pre-ground coffee (fig. 6).
2. Place a cup under the filter holder. Use the same cup as will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
3. Wait until the OK light comes on (fig. 8) and immediately afterwards turn the selector dial to the  /  position (fig. 9) and let water discharge until the **OK** light turns off, then interrupt by turning the dial to the I position.
4. Empty the cup, wait until the **OK** light comes on again and then repeat the same operation.

(It is normal for a small and harmless puff of steam to be given off when removing the filter holder).



## Mugs or glasses tray (models ECP35.31 and ECP33.21 only)

If you are using tall cups or glasses (for example, to make long coffee or macchiato), extract the drip tray and rest the cup directly on the mugs or glasses tray (A14 - fig. 11).

Once you have made your coffee, put the drip tray back in position.





## HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE USING PRE-GROUND COFFEE

1. Place the ground coffee filter (C2 or C3) in the filter holder. Use the  filter to make one coffee or the  filter to make two coffees.
2. To make just one coffee, place one level measure of pre-ground coffee (about 7 g) in the filter. (fig. 12).  
To make two coffees, place two loosely filled measures (about 6+6 g) of pre-ground coffee in the filter.  
Fill the filter a little at a time to prevent the pre-ground coffee from overflowing.



**Important:** For correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

3. Distribute the pre-ground coffee evenly and press lightly with the presser (fig. 13). Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the froth will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too rapid and the froth will be skimpy and light coloured.
4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach to the appliance. Turn the handle firmly towards the right (fig. 6) to avoid water leaking out.
5. Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 14). You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a little hot water.
6. Make sure the **OK** light (fig. 8) is on (if off, wait until it comes on), then turn the mode selector dial to the  /  position. When the desired amount of coffee has been delivered, turn the dial to the **I** position.
7. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.



**Danger of burns!** To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee.

8. To turn the appliance off, press the ON/OFF button.


## HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE USING PODS

1. Preheat the appliance as described in the section "Tips for a hotter coffee", making sure the filter holder is attached. This obtains a hotter coffee.




**Please note:** Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the following symbol.

The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.

2. Place the pod coffee filter (C4 ) in the filter holder.
3. Insert the pod, centring it as far as possible on the filter (fig. 15). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.





4. Attach the filter holder to the appliance. Always turn as far as it will go (fig. 6).
5. Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous section.

## HOW TO PREPARE CAPPUCCINO COFFEE

1. Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
2. Turn the selector to the  position (fig. 16) and wait until the **OK** light comes on.
3. In the meantime, fill a recipient with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be at refrigerator temperature (not hot!). In choosing the size of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume (fig. 17).





**Please note:** You are recommended to use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

4. **ECF 35.31 only:** Make sure the cappuccino maker selection ring (A10) is in the "CAPPUCCINO" position (fig. 18).
5. Place the recipient containing the milk under the cappuccino maker.
6. Wait until the OK light comes on. This indicates that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.
7. Open the steam by turning the steam selector to the  /  position for a few seconds to eliminate any water in the circuit. Close the steam.
8. Immerse the cappuccino maker in the milk for about 5 mm (fig. 19) and turn the steam dial to the  /  position. The milk now starts to increase in volume and take on a creamy appearance.
9. When the milk has doubled in volume, immerse the cappuccino maker deeply and continue heating the milk. When the required temperature (the ideal is 60°C) is reached, interrupt steam delivery by turning the steam dial to the **0** position and the mode selector dial to the **I** position.
10. Pour the frothed milk into the cups containing the coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.



**Please note:**


- To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To make coffee again after the milk has been frothed, first cool the boiler, or the coffee will be burnt. To cool it, place a container under the boiler outlet, turn the mode selector dial to the  /  position and deliver water until the OK light goes off. Return the selector to the **I** position and then proceed to make coffee.

You are recommended to deliver steam for a maximum of 60 seconds and never to froth milk more than three times consecutively.


## MAKING MACCHIATO (HOT MILK - MODEL ECP35.31 ONLY)

To make hot milk without froth, proceed as described in the above section, making sure the ring on the cappuccino maker (A10) is positioned upwards in the "HOT MILK" position.

## CLEANING THE CAPPUCCINO MAKER AFTER EVERY USE

 **Important!** For hygiene reasons, the cappuccino maker should always be cleaned after use.

Proceed as follows:

1. Turn the steam dial to the  position to deliver a little steam for a few seconds (points 2, 6 and 7 of the section "How to prepare cappuccino coffee"). This causes the cappuccino maker to discharge any milk left inside. Turn the appliance off by turning the steam dial to the **0** position and the mode selector dial to the **I** position.
2. Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Turn the cappuccino maker outwards and remove it by pulling it downwards (fig. 20).


### Model ECP35.31


3. Remove the nozzle downwards (fig. 21).
4. Push the ring upwards and make sure the two holes shown by the arrows in fig. 22 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
5. Replace the nozzle, move the ring downwards and put the cappuccino maker back on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.

### Models ECP33.21 and ECP31.21

3. Remove the cappuccino maker nozzle downwards (fig. 23).
4. Make sure the holes in the cappuccino maker shown in fig. 24 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
5. Reinsert the nozzle and replace the cappuccino maker on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.

## HOT WATER

1. Press the ON/OFF button (fig. 4) to turn the appliance on. Wait for the **OK** light to come on.
2. Place a recipient under the cappuccino maker.
3. When the **OK** light comes on, turn the mode selector dial to the  position and at the same time turn the

steam dial to the  position. Hot water comes out of the cappuccino maker.

4. To stop the flow of hot water, turn the steam dial to the **0** position and the mode selector dial to the **I** position.

You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

## CLEANING


### Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- the drip tray (A15);
- the coffee filters (C2, C3 and C4);
- the boiler outlet (A13);
- the water tank (A1);
- the cappuccino maker (A7) as described in the section "Cleaning the cappuccino maker after every use".

### **Important!**

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

 **Danger!** Never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.

### **Please note:**

*If the appliance is not used for more than 3/4 days, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle as described in the section "Setting up the appliance".*

### Cleaning the drip tray

#### **Models ECP35.31 and 33.21: Important!**

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains.

Before the indicator protrudes from the cup tray (fig. 25), the drip tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

1. Remove the drip tray (fig. 26).
2. **Models ECP35.21 and 33.21:** Remove the cup grille, empty the water and clean the tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Extract the mugs or glasses tray (A14), clean with water, dry and put back in the machine.
3. Put the drip tray back in place.

## Cleaning the coffee filters

Clean the coffee filters regularly by rinsing under running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 27).

## Cleaning the boiler outlet

After every 200 coffees, rinse the boiler outlet by delivering about 0.5 l of water from the boiler outlet.

## Cleaning the water tank







1. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (C7, \*if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.
2. Remove the filter (\*if present) and rinse with running water.
3. Replace the filter (\*if provided), fill the tank with fresh water and replace the tank.
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100 ml of water.

## DESCALING

You are recommended to descale the coffee maker about every 200 coffees.

We recommend using commercially available De'Longhi (C6\*) descaler.

Proceed as follows:

1. Fill the tank with the descaler solution, obtained by diluting the descaler with water following the instructions on the pack.
2. Press the ON/OFF button.
3. Make sure the filter holder is not attached and place a recipient under the cappuccino maker.
4. Wait until the **OK** light comes on.
5. Turn the mode selector dial to the  /  position and deliver about 1/4 of the solution in the tank. At intervals, turn the steam dial to the  /  position to deliver water from the cappuccino maker. Then interrupt delivery by turning the mode selector dial to the **I** position and leave the solution to work for about 5 minutes.
6. Repeat point 5 another 3 times, until the tank is empty.
7. To eliminate residues of descaler solution, rinse the tank well and fill it with clean water (without descaler).
8. Turn the selector to the  /  position and deliver water until the tank is empty.
9. Repeat points 7 and 8.

## TECHNICAL DATA

Mains voltage:	220-240V-50/60Hz
Absorbed power:	1100W
Size LxDxH:	185x244(329)x305 mm
Pressure:	15 bar
Water tank capacity:	1.1 l
Power cord length:	1300 mm
Weight:	3,8 kg

 The appliance complies with the following EC directives:

- Stand-by European Regulation 1275/2008 and subsequent amendments;
- Materials and accessories coming into contact with food conform to European regulation 1935/2004.

## DISPOSAL



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

## TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso coffee is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the chapter "Cleaning"
	Scale in the water circuit	Descale as described in the "Descaling" section
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
The espresso coffee is cold	The OK light is not on when the coffee is delivered	Wait until the OK light comes on
	No preheating was done	Pre-heat as indicated in the "Tips for a hotter coffee" section
	The cups were not preheated	Pre-heat the cups with hot water
	Scale in the water circuit	Descale as described in the section "Descaling"
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Fill the tank
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
	There are air bubbles in the tank connector	Follow the instructions given in the "Hot water" section until water is delivered
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "Cleaning the boiler outlet"
	The filter is blocked	Clean as described in the section "Cleaning the coffee filters"
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers and make sure it is not damp
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
The coffee has an acid taste	Inadequate rinsing after descaling	After descaling, rinse the appliance as described in the section "Descaling"

No milk froth is formed when making cappuccino	<b>Model ECP35.31:</b> the ring is in the "HOT MILK" position	<b>MODEL ECP35.31:</b> push the ring into the "CAPPUCCINO" position
	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Cappuccino maker dirty	Clean as described in the section "Cleaning the cappuccino maker"
	Scale in the water circuit	Descale as described in the section "Descaling"
The appliance switches off	Auto-off has been triggered	Press the ON/OFF button to turn the appliance on again
The appliance switches off a few seconds after switching on	The mode selector dial is not in the I position (Standby)	Turn the mode selector dial to the I position (Standby), then press the ON/OFF switch.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS (UK ONLY)

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company.

The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity.

Should this plug not fit the socket outlets in your home, it should be cut off and replaced with a suitable plug, following the procedure outlined below.

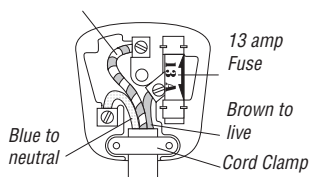
Note: Such a plug cannot be used for any other appliance and should therefore be properly disposed of and not left where children might find it and plug it into a supply socket - with the obvious consequent danger.

N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.


**IMPORTANT:** the wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:  
*Green and Yellow to Earth*

GREEN AND YELLOW  
BLUE  
BROWN

EARTH  
NEUTRAL  
LIVE



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug. If your electricity supply point has only two pin socket outlets, or if you are in doubt, consult a qualified electrician.

Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover. Only 13amp replacement fuses which are asta approved to B.S. 1362 should be fitted.

This appliance conforms to the Norms EN 55014 regarding the suppression of radio interference.

**Warning - this appliance must be earthed**

## **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 pour 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.

## REMPLEISSAGE 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'éclaire 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'alimentations'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'éclaire) (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'éclaire 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 résidus 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 expresso. 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 expresso 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 expresso 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'éclaire;
- Placer un récipient sous la buse à vapeur;
- Quand le voyant **OK** s'éclaire, 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'inutilisation 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 (C7, \*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	<b>Modèle ECP35.31:</b> l'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	<b>Modèle ECP35.31:</b> 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 <b>I</b> (standby)	Tourner le sélecteur des fonctions sur la pos. <b>I</b> (standby) puis appuyer sur la touche ON/OFF.

