

INSTRUCTIONS ATTENTIONES DE SÉCURITÉ

Respecter les précautions d'usage et les instructions suivantes concernant l'utilisation d'appareils électriques.

- Lire attentivement ces instructions.
- Vérifier que la tension de votre installation électrique correspond à celle indiquée sur le haut de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants ou des maniques.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance ou à portée des enfants.
- Débrancher l'appareil après l'utilisation et avant de le nettoyer. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagée, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Retourner l'appareil au service d'assistance agréé le plus proche en cas de contrôle ou de réparation nécessaire.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir pour éviter toute chute accidentelle de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil ou ses composants électriques sur ou à côté d'une cuisinière électrique, des surfaces de cuisson ou des brûleurs à gaz.
- Brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour arrêter l'appareil, le placer sur OFF avant de retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est prévu. Cet appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage causé par une utilisation incorrecte ou irresponsable.

AVERTISSEMENT : Pour réduire tout risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le couvercle ni la partie extérieure de l'appareil. Ne pas tenter de réparer ou de modifier l'appareil sous peine d'annulation de la garantie. Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un personnel autorisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT PRÉVU POUR UN USAGE DOMESTIQUE

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont prévus et doivent être utilisés avec précaution.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur cette dernière doivent être au moins équivalentes à celles de l'installation. Si l'appareil est fourni avec un cordon de 3 fils pour branchement à la terre, la rallonge doit être de type TERRE - 3 FILS. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou trébucher.
- Ce produit est équipé d'une fiche en ligne polarisée pour courant alternatif (fiche présentant une broche plus large que l'autre). Cette fiche permet un seul mode de branchement dans la prise. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne peut être insérée à fond dans la prise, essayer de retourner la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas à fond, demander à un électricien de remplacer la fiche obsolète. Ne pas nuire au bon fonctionnement de la sécurité de la fiche polarisée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



Danger!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.



Risque de Brûlures!

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



Nota Bene :

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager 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.

En cas de cession de la machine à d'autres personnes, il faut également leur remettre ce mode d'emploi.

Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages évidents. S'adresser à l'assistance 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. Afficheur du niveau d'eau dans le réservoir
- A12. Douche chaudière
- A13. Plateau pour tasses ou verres
- A14. Bac égouttoir
- A15. Indicateur du niveau de l'eau dans le bac égouttoir
- A16. Plateau d'appui pour tasses

Description du panneau de commande

(page 3 - B)

- B1. Sélecteur allumage/arrêt
- B2. Voyant **READY**
- B3. Voyant **ON**

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



Important!

Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement avec de l'eau tiède tous les accessoires.

INSTALLATION DE L'APPAREIL



Important!

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.

REPLISSAGE 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).



Important!

Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau tiède.


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 (A11).

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1. Tourner le sélecteur sur **ON** pour allumer l'appareil (fig. 4): le voyant **ON** s'allume;
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 l / 17 oz sous la douche de la chaudière et un autre récipient de 0.5 l / 0.5 l / 17 oz litres sous la buse à vapeur (fig. 7);
5. Attendre l'éclairage du voyant **READY** (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 **O** et remettre le sélecteur en pos. **ON**;

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.




Important!

L'eau ne sort pas ou la pompe est très bruyant: assurez vous le réservoir soit plein et correctement inséré et répéter la séquence jusqu'à la sortie de l'eau.

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. Tourner le sélecteur sur **ON** pour allumer l'appareil (fig. 4): le voyant **ON** s'allume 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 **READY** (fig. 8) et positionner immédiatement après le sélecteur sur la position  (fig. 9), laisser écouler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant **READY** puis arrêter en tournant le sélecteur sur la pos. **ON**.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant **READY** 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

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 (A13 -fig. 11). Une fois préparée la boisson, repositionner le bac d'égouttage.

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO 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/0,25 oz (fig. 12). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6g/0,21 oz +6g/0,21 oz). 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;

- 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;
- 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 ;
- S'assurer que le voyant **READY** (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. **ON**;
- 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.

- Pour arrêter l'appareil, tourner le sélecteur sur la pos. **OFF**.

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LES DOSETTES ESE

- 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.



- Insérez le filtre à café en dosettes (C4 ☉) dans le porte-filtre ;
- 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 ;
- Accrocher le porte-filtre à la machine en le tournant toujours à fond (fig. 6).
- Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

- Préparer le café espresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes;

- Turner le sélecteur sur la position ☉ (fig. 16) et attendre que le voyant **READY** s'allume;
- 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 2%-écrémé et à la température du réfrigérateur.

- Seulement **ECP 3X30**: S'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A10) soit positionné sur la position « CAPPUCCINO » (fig. 18);
- Placer le récipient contenant le lait sous la buse à cappuccino;
- Attendre que le voyant **READY** s'allume. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur;
- 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;
- 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 du 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 **ON**;
- 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 **READY**. Retenir le sélecteur sur la pos. **ON** 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 ECP3X30 ONLY)

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 :

1. Tourner la manette vapeur sur la position  (points 2, 6 et 7 du chapitre « COMMENT préparer le CAPPUCCINO »). 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 **ON**;
2. 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 ECP3X30

3. Faire glisser vers le bas le gicleur (fig. 21);
4. 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;
5. 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.

Modèle ECP3X20

3. Faire glisser vers le bas le gicleur de la buse à vapeur (fig. 23);
4. 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;
5. 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

1. Allumer la machine en tournant le sélecteur sur la pos. **ON** (fig.4). Attendre que le voyant **READY** s'éclaire;
2. Placer un récipient sous la buse à vapeur;
3. Quand le voyant **READY** 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;
4. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, tourner la manette vapeur sur la position **0** et tourner le sélecteur sur la pos. **ON**.

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 (A14)
- les filtres à café (C2, C3 et C4) ;
- la douche chaudière (A12);
- 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 nettoyeurs 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 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

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. 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 (A13), nettoyer à l'eau, sécher et remettre;
3. Réinstaller le bac d'égouttoir.

Nettoyage des filtres à café

Nettoyer tous les semaines les filtres à café:

Filtres 1 et 2 tasses

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 27) ;
2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 28) ;

3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 28 et 29) ;
4. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

Filtre dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 28 et 29).




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 0.51 / 17 oz 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 d'un détergent doux ;
2. Retirez le filtre (*si présent) et rincez-le à l'eau courante ;
3. Réinsérez le filtre (*si prévu), remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et réinstallez le réservoir.

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. Tourner le sélecteur sur la pos. **ON** ;
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placez un récipient sous la buse à cappuccino ;
4. Attendre que le voyant **READY** 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 cappuccino. Interrompre ensuite le débit en tournant le sélecteur sur la position **ON** 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.

DÉTARTRAGE

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

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
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	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

Le café n'est pas chaud.	Le voyant READY n'est pas éclairé quand on commence la distribution du café	Attendre que le voyant READY 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 ECP3X30: l'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	Modèle ECP3X30: régler l'embout en position « CAPPUCCINO ».
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait 2%-écrémé à la température du réfrigérateur
	La buse à vapeur est sale	Effectuer le détartrage comme décrit au par. « Détartrage »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit au par. « Détartrage »