

---

EC685 EC695 EC785

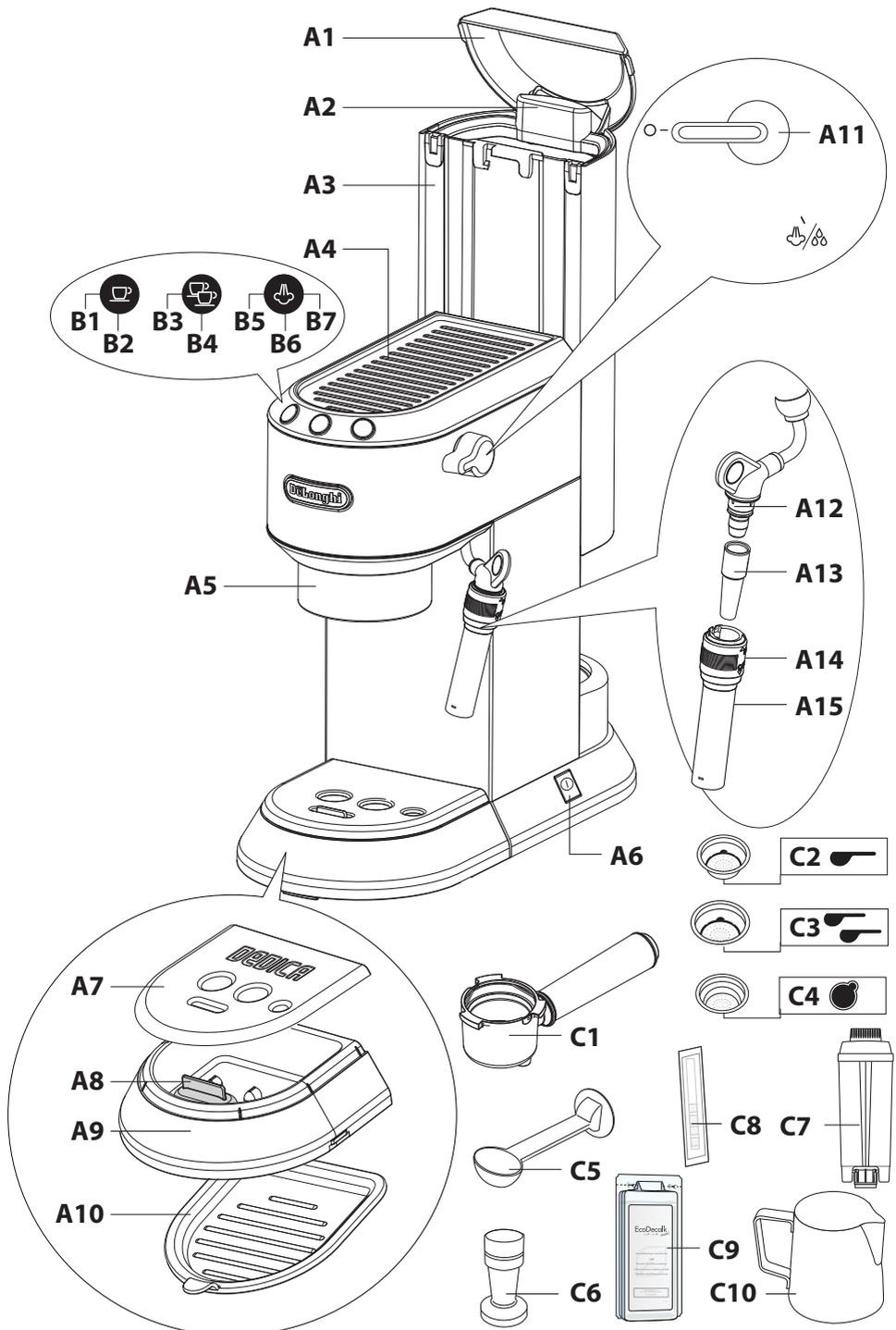
MACHINE À CAFÉ

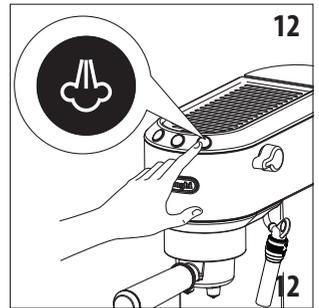
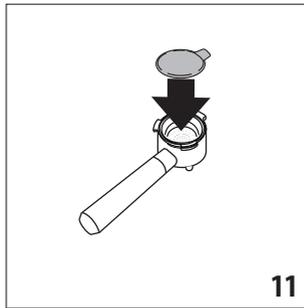
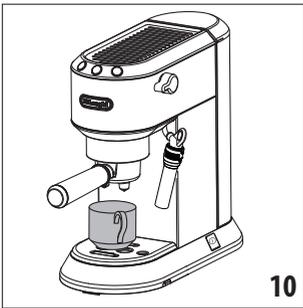
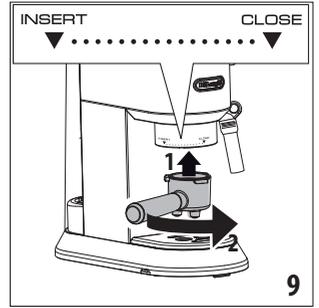
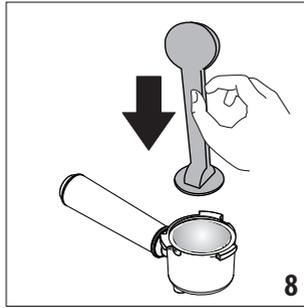
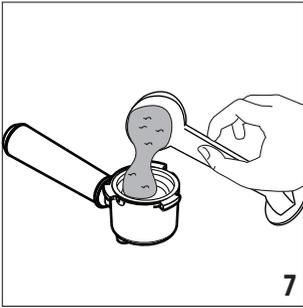
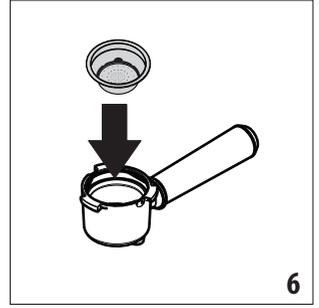
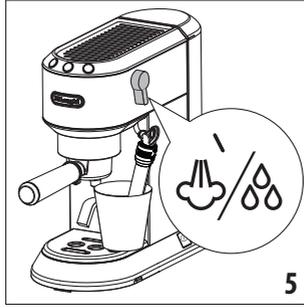
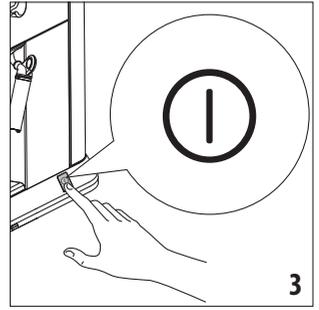
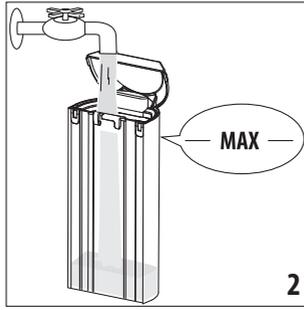


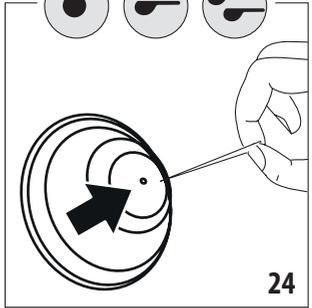
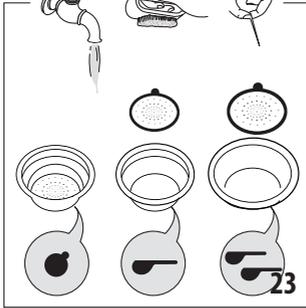
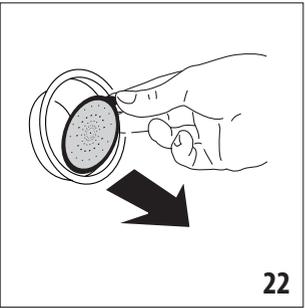
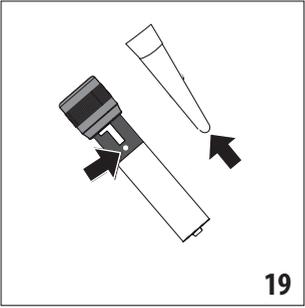
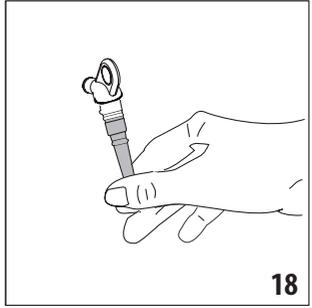
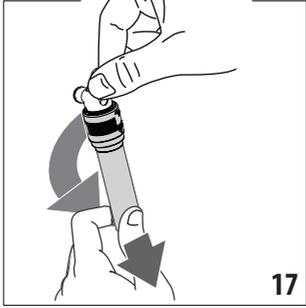
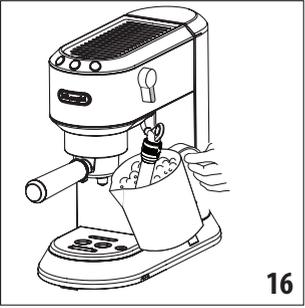
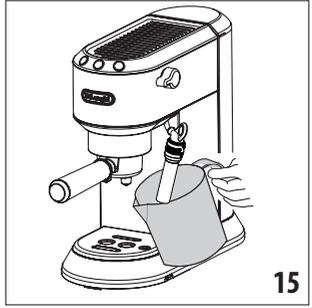
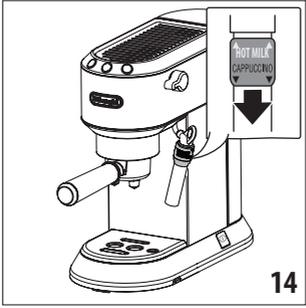
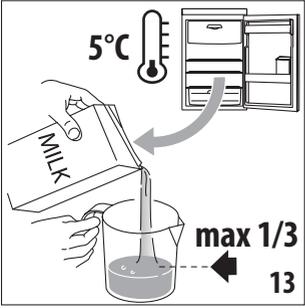
---

**DeLonghi**









Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Poignée extraction réservoir d'eau
- A3. Réservoir d'eau
- A4. Chauffe-tasses
- A5. Buse à café
- A6. Interrupteur général (ON/OFF)
- A7. Plateau d'appui pour tasses
- A8. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A9. Égouttoir
- A10. Plateau pour mug ou verre (Uniquement sur certains modèles)
- A11. Manette de distribution de vapeur
- A12. Buse à eau chaude/vapeur
- A13. Gideur eau chaude/vapeur
- A14. Bague de sélection de la buse à cappuccino
- A15. Tube eau chaude/vapeur

### 1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche sélection 1 tasse
- B2. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B3. Touche sélection 2 tasses
- B4. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B5. Touche vapeur
- B6. Voyant « ON » (blanc) intégré à la touche
- B7. Voyant « détartrage » (orange)

### 1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole  sous le filtre)
- C3. Filtre 2 tasses (symbole  sous le filtre)
- C4. Filtre à dosettes (symbole  sous le filtre) (Uniquement sur certains modèles)
- C5. Cuillère doseuse/Tasseur (Uniquement sur certains modèles)
- C6. Tasseur (Uniquement sur certains modèles)
- C7. Filtre adoucisseur d'eau (non inclus, peut être acheté dans les centres d'assistance agréés)
- C8. Test dureté de l'eau
- C9. Détartrant (Uniquement sur certains modèles)
- C10. Pot à lait (Uniquement sur certains modèles)

**Nota Bene :** pour identifier le modèle possédé, voir la plaque des caractéristiques présente sous l'appareil.

### 1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez [Delonghi.com](http://Delonghi.com).

 **Filtre adoucisseur**  
EAN : 8004399327252

## 2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Extraire le réservoir d'eau (A3) (fig. 1) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 2).
2. Réinsérer le réservoir en appuyant légèrement dessus pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.

**Attention :** Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

**Nota Bene :** Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 9. Menu paramètres ».

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Lors de la première utilisation il faut rincer les circuits internes de l'appareil comme suit :

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A6) (fig. 3).
2. L'appareil effectue un autodiagnostic signalé par les trois touches clignotant en séquence   
3. Les voyants  et  clignotent pour indiquer que l'appareil atteint la température : lorsque les voyants restent allumés, l'appareil est prêt pour le rinçage du circuit.
4. Accrocher le porte-filtre à la machine : aligner la poignée de la coupe porte-filtre sur « INSERT » et tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'aligne sur la position « CLOSE » (fig. 9).
5. Placer un récipient d'au moins 0,5 litre sous la buse à café (A5) et la buse à eau chaude/vapeur (fig. 4).
6. Appuyer sur la touche . Répéter cette opération 5 fois.
7. Tourner la manette vapeur (A11) sur  (fig. 5) et distribuer de l'eau chaude : l'appareil interrompt automatiquement la distribution et les voyants  et  clignotent. Remettre la manette sur . Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

**Nota Bene :** Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir ; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

## 4. PRÉPARER LE CAFÉ

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 6).
2. Remplir le filtre de café moulu (fig. 7). S'assurer que le café est moulu fin, spécifique pour espresso.
3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasseur (C5) ou (C6) (fig. 8). S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il se peut qu'il soit nécessaire d'ajouter encore du café.

4. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine (fig. 9).
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre
6. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café sont allumées, puis appuyer sur la touche de distribution  (B1) ou  (B3).
7. L'appareil procède à la préparation et interrompt automatiquement la distribution.
8. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

**Nota bene :**

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

#### 4.1 Tasser le café :

Le tassage du café moulu est très important pour obtenir un bon café espresso.

- Si l'on presse trop, le café sortira lentement et sera corsé.
- Si l'on presse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et sera léger.

#### 4.2 Conseils pour un café plus chaud

- Chauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre (C1) à la machine, avec le filtre (C2) ou (C3) inséré, **sans ajouter le café**. En utilisant la même tasse avec laquelle on prépare le café, presser la touche 1 tasse et débiter de l'eau chaude dans la tasse, de manière à chauffer la tasse.
- Augmenter la température du café dans le menu programmation (voir « 9. Menu paramètres »).
- Durant le fonctionnement, le chauffe-tasses (A4) devient chaud : y mettre donc les tasses à utiliser.

## 5. COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LES DOSETTES

1. Insérer le filtre à café en dosettes (C4) dans le porte-filtre (C1).
2. Insérer la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre (fig. 11). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
3. Accrocher le porte-filtre à la machine (fig. 9).
4. Positionner la tasse sous les becs du porte-filtre.
5. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café sont allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  (B1).
6. L'appareil procède à la préparation et interrompt automatiquement la distribution.
7. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

### 5.1 Choisir la dosette

utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE, dont la marque figure sur les emballages.

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

**Nota bene :**

- **Lorsque l'on utilise les dosettes, une seule distribution à la fois est possible.**
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.
- Voir section « 4.2 Conseils pour un café plus chaud ».

## 6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Placer une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre (C1).
2. Appuyer sur la touche que l'on souhaite programmer ( ou ) et la maintenir enfoncée.

3. Du café commence à s'écouler de la machine et l'autre bouton de distribution café clignote pour indiquer que la machine est en mode programmation.
4. Dès que l'on atteint la quantité de café souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution s'interrompt et le voyant clignote pour indiquer que la quantité est enregistrée correctement.

	Quantité d'usine	Quantité programmable
	35 ml	de $\approx 15$ à $\approx 90$ ml
	70 ml	de $\approx 30$ à $\approx 180$ ml

## 7. COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes. Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet (A10) ;
2. Presser la touche  (fig. 12) : le voyant clignote ;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 13).
4. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit sur la position « CAPPUCCINO » (fig. 14) ;
5. Attendre que le voyant relatif à la touche  reste allumé fixe pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Mettre un récipient vide sous la buse à cappuccino et ouvrir la manette pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la manette.
7. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
8. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient de lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire (fig. 15). Tourner la manette sur la position . De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 16). Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
9. Une fois la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée atteintes, interrompre la distribution de vapeur en tournant la manette de vapeur sur .

10. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de 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 quitter la fonction vapeur, appuyer sur n'importe quel bouton. Les voyants  et  clignotent pour indiquer que la manette vapeur doit être refermée (symbole ). Si les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température est trop élevée pour préparer du café, voir paragraphe « 7.3 Cycle de refroidissement ».

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

### 7.1 Préparation du lait chaud (hot milk)

Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder de la façon décrite dans le paragraphe précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit positionné vers le haut, sur « HOT MILK »

### 7.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation

#### Attention :

Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le bas (fig. 17).
3. Retirer le gicleur vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig.18).
4. Pousser la bague vers le haut et contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 19 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
5. Réinsérer le gicleur, déplacer la bague vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

### 7.3 Cycle de refroidissement

Si après avoir utilisé la fonction vapeur, les deux voyants  et  clignotent simultanément pour indiquer que la chaudière doit être refroidie pour atteindre la température correcte pour préparer l'expresso, procéder comme suit :

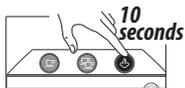
- placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
- ouvrir la manette vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote ;
- quand les voyants ( et ) clignotent, la chaudière a refroidi : refermer la manette vapeur (une fois la chaudière refroidie, la distribution s'arrête). La machine est maintenant prête à l'usage.

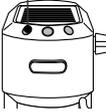
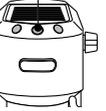
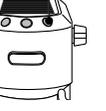
### 8. PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE

1. Placer un récipient sous la buse à eau chaude/vapeur.
2. Attendre que les voyants de distribution de café  et  s'allument.
3. Tourner la manette vapeur (A11) sur /8. L'eau chaude sortira de la buse à eau chaude/vapeur.
4. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, tourner la manette sur .

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

### 9. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :		
Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence :	 	
2. Sélectionner le paramètre à régler		
Paramètre correspondant	Presser pour sélectionner le paramètre	Presser pour changer le paramètre
→		

Température d'infusion	  <i>Cette température fait référence à l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.</i>	Appuyer sur  pour sélectionner la température <b>Basse</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner la température <b>Moyenne</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner la température <b>Haute</b>
Dureté de l'eau	 	Appuyer sur  pour sélectionner la dureté <b>Basse</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner la dureté <b>Moyenne</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner la dureté <b>Haute</b>
Arrêt automatique	 	Appuyer sur  pour sélectionner <b>9 minutes (* 5 min)</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner <b>30 minutes (* 90 min)</b>
		Appuyer sur  pour sélectionner <b>3 heures</b>
3. Quitter le menu		
Après 15 secondes d'inutilisation, la machine quitte automatiquement le menu paramètres.		

(\*) Uniquement pour les modèles EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4

### **Nota bene :**

- Le voyant relatif au paramètre modifié clignote rapidement pour confirmer la modification.
- Après 15 secondes d'inutilisation, la machine quitte automatiquement le menu paramètres et est prête à l'usage.

## **10. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)**

Cette procédure permet de reprogrammer la machine aux valeurs d'usine.

Procéder de la manière suivante :

1. Placer la buse à eau chaude/vapeur sur l'égouttoir (A9) ;
2. Accéder au menu programmation ;
3. Tourner la manette vapeur (A11) sur  ;
4. Appuyer sur la touche . Les trois voyants clignent simultanément pour confirmer la restauration des paramètres originaux.
5. Les voyants  et  clignent pour indiquer que la manette vapeur doit être refermée (symbole ).

Une fois la manette vapeur fermée, l'appareil est prêt à l'usage.

## **11. NETTOYAGE DE LA MACHINE**

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A9)
- les filtres à café (C2), (C3) et (C4) ;
- la buse à café (A5) ;
- le réservoir d'eau (A3) ;
- la buse à eau chaude/vapeur comme indiqué au chapitre « 7.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation » ;

### **Attention!**

- Aucun composant ou accessoire de la machine n'est lavable au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de 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 pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au chapitre « 3. Première mise en marche de la machine ».

### **Danger!**

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

## **11.1 Nettoyage de l'égouttoir**

### **Attention !**

L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (fig. 20), il est nécessaire de vider le plateau et de le nettoyer, sinon l'eau pourrait déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone autour.

1. Enlever l'égouttoir (A9) (fig. 21).
2. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A7), éliminer l'eau et nettoyer le bac de l'égouttoir à l'aide d'un chiffon : puis ré-assembler l'égouttoir. Extraire le plateau pour mug ou verres (A10), le nettoyer à l'eau, l'essuyer et le remettre en place ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

## **11.2 Nettoyage des filtres à café**

Les filtres à café sont réalisés de manière à obtenir la meilleure crème de café possible. Pour que les filtres soient efficaces ils doivent toujours être propres et sans aucun résidu de café.

- Après chaque utilisation, rincer le filtre à l'eau courante (fig. 23), puis presser le filtre perforé pour s'assurer de son insertion correcte dans le logement.
- Vérifier que le trou à l'arrière du filtre (voir fig. 24) est sans résidu.

Si le filtre est encore sale ou au moins une fois par mois, nettoyer les filtres à café comme suit :

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette (fig. 22).
2. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 23).
3. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une aiguille (fig. 24).
4. Essuyer avec un chiffon.
5. Réinsérer le filtre perforé dans son logement et presser à fond.

### **Filtre dosettes**

Rincer à l'eau courante. S'assurer que les trous ne sont pas obstrués. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une aiguille (fig. 23-24).

## **11.3 Nettoyer la buse à café**

Tous les 200 cafés, il faut effectuer un rinçage en distribuant environ 0.5 l d'eau par la buse (appuyer sur la touche de distribution du café sans utiliser de café moulu).

## **11.4 Autres nettoyages**

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyeurs abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.

## **11.5 Nettoyage du réservoir d'eau**

1. Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si présent) en utilisant un chiffon humide et un peu de nettoyant doux ;

- Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
- Réintroduire le filtre (si présent), remplir le réservoir d'eau fraîche et réintroduire le réservoir ;
- (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

## 12. DÉTARTRAGE

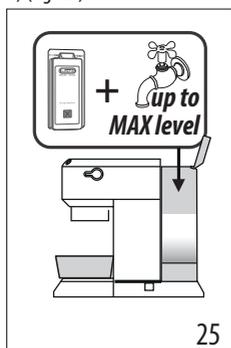
Quand le voyant orange relatif à la touche  clignote, effectuer le détartrage.

### Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C9), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 1 l
Temps	~25min

- S'assurer que le porte-filtre n'est pas accroché et placer un récipient sous la buse à eau chaude et sous la douche de la chaudière.
- Verser la solution détartrante dans le réservoir en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX) (fig. 25)



- Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les 3 voyants clignotent en séquence.
- Tourner la manette vapeur sur .
- Appuyer sur la touche  pour lancer le détartrage.

- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau chaude/vapeur. Le programme de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages pour éliminer les résidus de tartre de l'intérieur de la machine à café jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

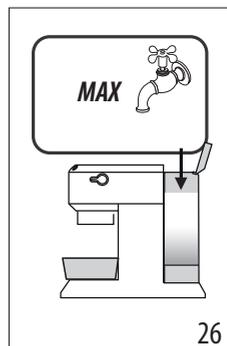
### Nota bene :

Durant le détartrage, pour nettoyer aussi le circuit du café, **fermer de temps en temps la manette vapeur** pour débiter de petites quantités de détartrant par la buse à café.

La distribution s'interrompt et le voyant  orange continue à clignoter, ce qui indique que le cycle de détartrage est encore en cours.

Maintenant, il faut procéder au rinçage.

- Vider le récipient utilisé pour récupérer le liquide détartrant et le placer sous les buses.



- La machine est prête pour le rinçage à l'eau froide et claire. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche (fig. 26) et le réinsérer dans la machine.
- S'assurer que la manette vapeur est sur  puis appuyer sur la touche  pour lancer le rinçage. Durant le détartrage, pour nettoyer aussi le circuit du café, **fermer de temps en temps la manette vapeur** pour débiter de petites quantités d'eau par la buse à café.
- Effectuer un second rinçage du point 7 à 9 en insérant aussi le filtre (si inséré précédemment).
- Quand le réservoir d'eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est complété. Les voyants  et  clignotent.
- Fermer la manette vapeur en la tournant sur .
- Remplir le réservoir d'eau fraîche.

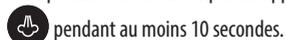
Maintenant la machine est prête à l'usage.

**Nota Bene :**

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle.

**Uniquement pour les modèles EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4 :**

Si la fonction de détartrage est activée accidentellement, il est possible de l'interrompre en appuyant sur la touche



pendant au moins 10 secondes.

Si le cycle de détartrage ne se termine pas à cause d'une coupure de courant, au retour du courant, l'appareil sera encore en mode détartrage : attendre la fin du cycle de détartrage et la machine sera « prête à l'emploi ».

**13. SIGNIFICATION DES VOYANTS**

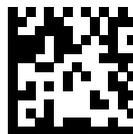
Voyants	Opération	Description
	Allumage de l'interrupteur ON/OFF	L'appareil effectue un autodiagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants
	L'appareil est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer pour faire le café Voyants fixes : l'appareil est prêt pour faire le café
	Manette vapeur ouverte	Voyants clignotants : refermer la manette vapeur
	Le cycle de refroidissement est requis	Procéder comme décrit au par. « 7.3 Cycle de refroidissement ».
	Le réservoir d'eau est vide ou la machine ne distribue pas de café	Les voyants clignotent rapidement. Consulter le chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : l'appareil est en train de chauffer pour distribuer de la vapeur Voyant fixe : l'appareil est prêt pour distribuer de la vapeur
 couleur orange clignotante	Il faut effectuer le détartrage	Effectuer le détartrage : l'opération est terminée lorsque le voyant  s'éteint.

## 14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

Problème	Cause	Solution
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. « 12. 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 a perdu son élasticité 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 filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Trop de café a été versé dans le filtre	Utiliser la cuillère-doseuse fournie et s'assurer d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à café espresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de café moulu
La 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 en suivant les instructions du par. « 11.3 Nettoyer la buse à café »
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	La mouture du café est trop fine	Utiliser uniquement du café moulu pour machines à café espresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café espresso et il ne doit pas être trop humide
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe « 12. Détartrage »



<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Après la préparation du café, le filtre reste attaché à la douche chaudière		Réinsérer le porte-filtre, distribuer le café, puis enlever le porte-filtre
La machine ne distribue aucune boisson et tous les voyants clignotent pendant quelques secondes	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.3 Nettoyer la buse à café »
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 11.2 Nettoyage des filtres à café »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. « 12. Détartrage »
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance autorisé.
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	L'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	Mettre l'embout sur la position "CAPPUCCINO"
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au par. « 7.2 Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage selon le par. « 12. Détartrage »



**Register Now** 

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)