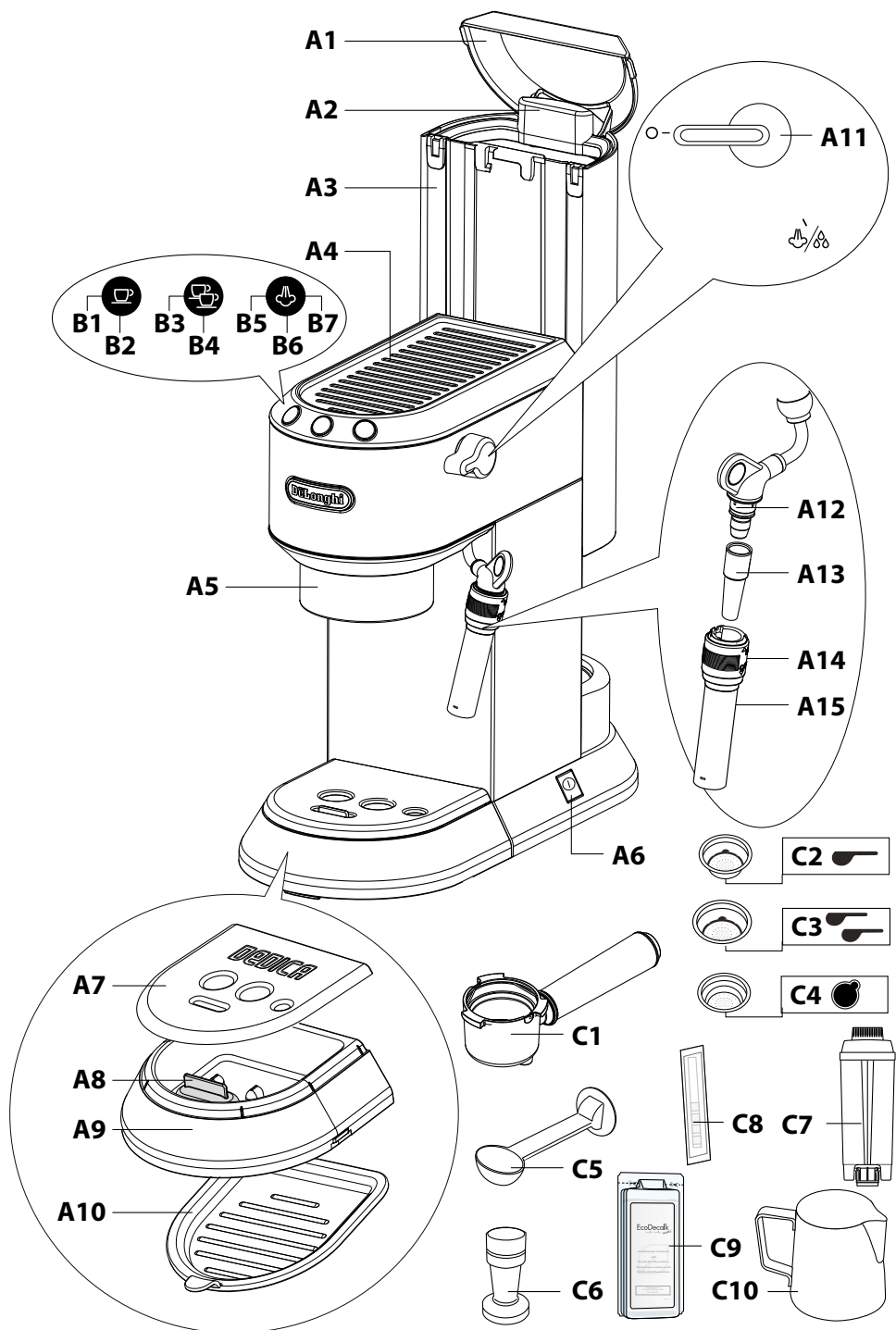
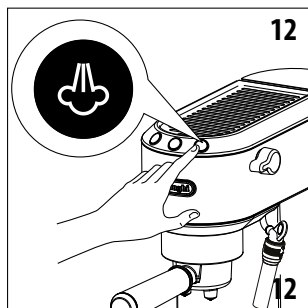
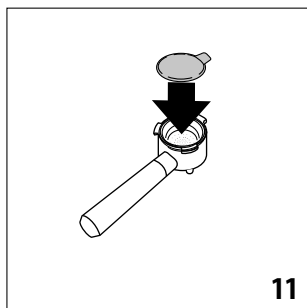
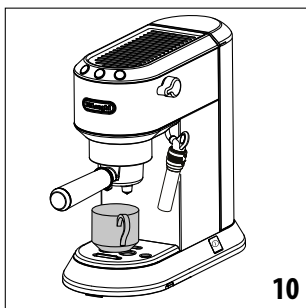
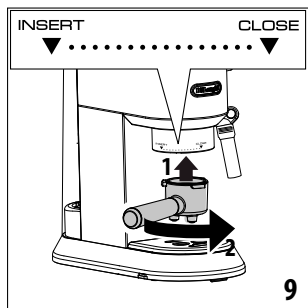
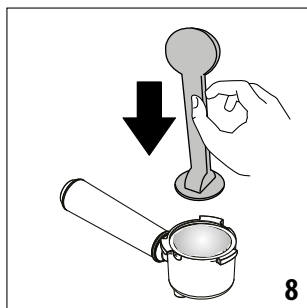
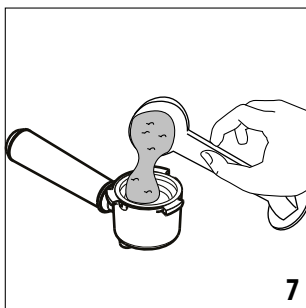
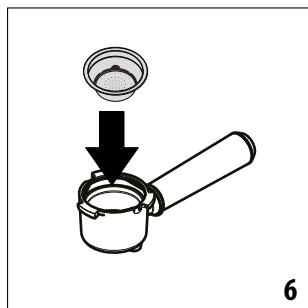
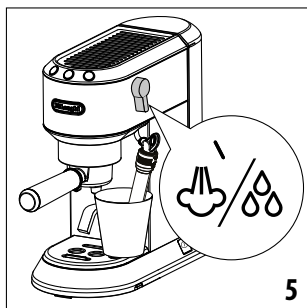
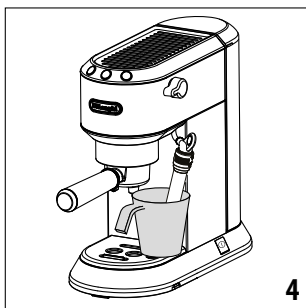
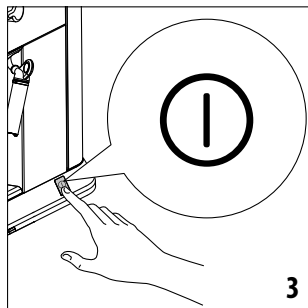
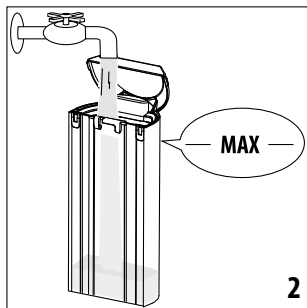
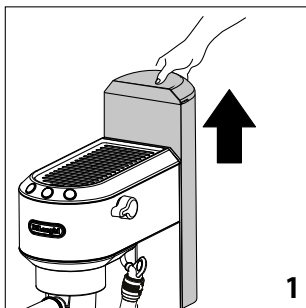

EC685 EC695 EC785

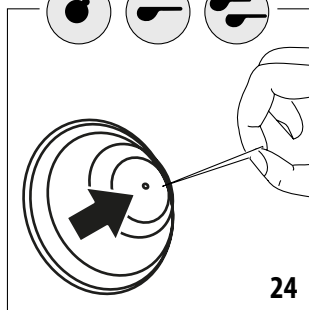
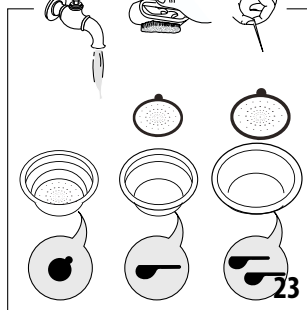
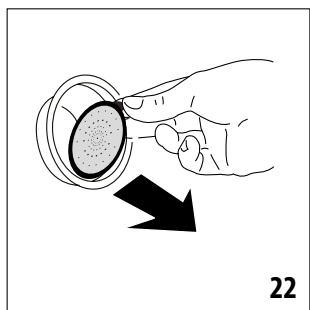
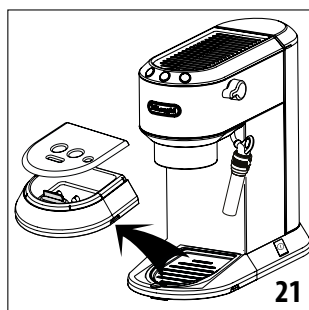
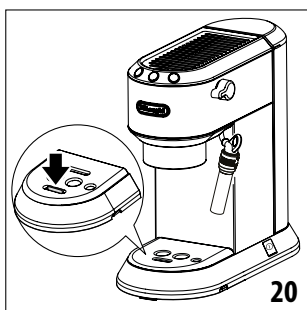
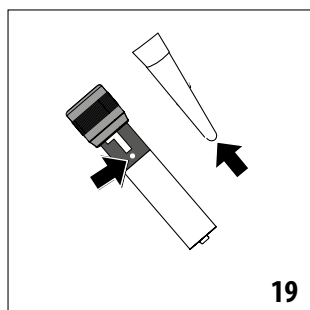
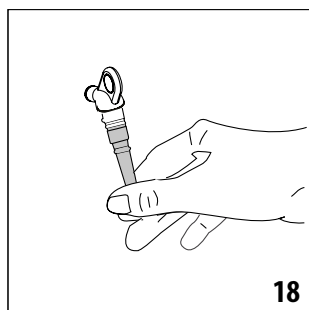
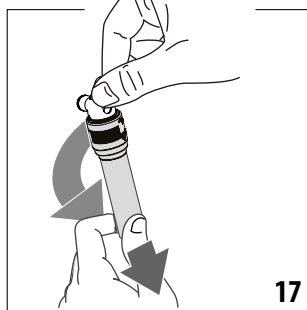
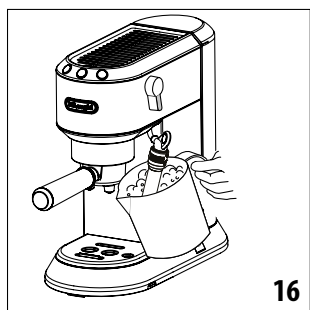
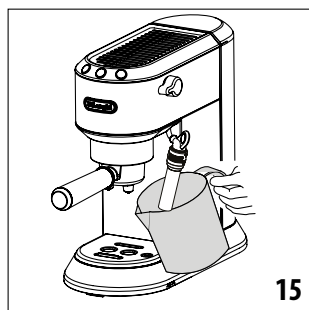
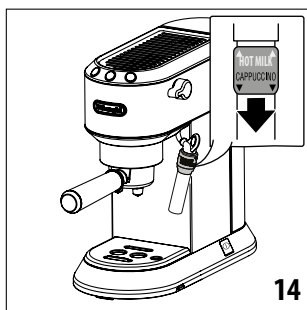
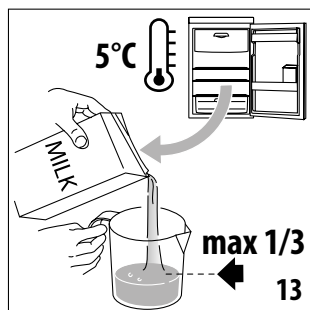
MACCHINA DA CAFFÈ



DeLonghi







Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. DESCRIZIONE




1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio serbatoio acqua
- A2. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A3. Serbatoio acqua
- A4. Scaldatazze
- A5. Erogatore caffè
- A6. Interruttore generale (ON/OFF)
- A7. Griglia poggiatezze
- A8. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliogocce
- A9. Vaschetta raccogliogocce
- A10. Vassoio per mug o bicchiere (Solo in alcuni modelli)
- A11. Manopola erogazione vapore
- A12. Erogatore acqua calda/vapore
- A13. Ugello acqua calda/vapore
- A14. Ghiera di selezione del cappuccinatore
- A15. Tubo acqua calda/vapore

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto selezione 1 tazza
- B2. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B3. Tasto selezione 2 tazze
- B4. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B5. Tasto vapore
- B6. Spia "ON" (bianca) integrata al tasto
- B7. Spia "decalcificazione" (arancione)


1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza (simbolo  sotto il filtro)
- C3. Filtro 2 tazze (simbolo  sotto il filtro)
- C4. Filtro per cialde (simbolo  sotto il filtro) (Solo in alcuni modelli)
- C5. Misurino/Pressino (Solo in alcuni modelli)
- C6. Pressino (Solo in alcuni modelli)
- C7. Filtro addolcitore acqua (non incluso, acquistabile presso i centri assistenza autorizzati)
- C8. Test durezza acqua
- C9. Decalcificante (Solo in alcuni modelli)
- C10. Bricco latte (Solo in alcuni modelli)

Nota Bene: per identificare il Vostro modello vedere la targa caratteristiche posta sotto l'apparecchio.

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita Delonghi.com.

 **WaterFilter Filtro addolcitore**
EAN: 8004399327252

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti tutti gli accessori, quindi procedere come segue:

1. Estrarre il serbatoio acqua (A3) (fig. 1) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 2).
2. Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio stesso.

Attenzione: Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio o senza serbatoio.

Nota bene: Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "9. Menù impostazioni".

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Al primo utilizzo è necessario risciacquare i circuiti interni dell'apparecchio come segue:

1. Inserire la spina nella presa. Premere l'interruttore generale (A6) (fig. 3).
2. L'apparecchio effettua un'autodiagnosi segnalata dal lampeggiare in sequenza dei tre tasti   
3. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che l'apparecchio si sta portando in temperatura: quando le spie rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per il risciacquo del circuito.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina: allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE" (fig. 9).
5. Posizionare un contenitore da almeno 0,5 litri sotto l'erogatore caffè (A5) e l'erogatore acqua calda/vapore (fig. 4).
6. Premere il tasto . Ripetere quest'operazione 5 volte.
7. Ruotare la manopola vapore (A11) in posizione  (fig. 5) ed erogare acqua calda: l'apparecchio interrompe automaticamente l'erogazione e le spie  e  lampeggiano. Riportare la manopola in posizione . Questo permette di eliminare l'acqua nel tubo prima di erogare vapore.



L'apparecchio è quindi pronto all'uso.

Nota bene: È del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

4. PREPARARE IL CAFFÈ

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 6).
2. Riempire il filtro con il caffè macinato (fig. 7). Assicurarsi che il caffè sia macinato fine, specifico per espresso.
3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premere leggermente con il pressino (C5 o C6) (fig. 8). Assicurarsi

che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario aggiungere altro caffè.

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina (fig. 9).
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro
6. Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione  (B1) o  (B3).
7. L'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.
8. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

Nota bene:

- Per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.

4.1 Pressare il caffè:


La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso.

- Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente ed il caffè sarà forte.
- Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente ed il caffè sarà leggero.

4.2 Consigli per un caffè più caldo

- Riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquando con un po' di acqua calda.
- Agganciare alla macchina il portafiltro (C1) con il filtro (C2) o (C3) inserito, **senza aggiungere il caffè**. Utilizzando la stessa tazza con cui si prepara il caffè, premere il tasto 1 tazza ed erogare acqua calda in tazza, in modo da scaldare la tazza.
- Aumentare la temperatura del caffè nel menù programmazione (vedi "9. Menù impostazioni").
- Durante il funzionamento, lo scaldatasse (A4) diventa caldo: appoggiarvi quindi le tazze da utilizzare.

5. COME PREPARARE L'ESPRESSO CON LE CIALDE

1. Inserire il filtro per caffè in cialde (C4) nel portafiltro (C1).
2. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 11). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
3. Agganciare il portafiltro alla macchina (fig. 9).
4. Posizionare la tazza sotto i beccucci del portafiltro.
5. Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione  (B1).
6. L'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.
7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

5.1 Scegliere la cialda

utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il marchio.



Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

Nota bene:



- **Quando si utilizzano le cialde, è possibile procedere con una singola erogazione alla volta.**
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.
- Vedi sezione "4.2 Consigli per un caffè più caldo".

6. PROGRAMMARE LE QUANTITÀ DI CAFFÈ IN TAZZA





La macchina è stata preimpostata in fabbrica per erogare delle quantità standard. Se si desidera modificare queste quantità, procedere nel seguente modo:

1. Posizionare una o due tazze sotto i beccucci del portafiltro (C1).
2. Premere il tasto che si desidera programmare ( o ) e mantenerlo premuto.
3. La macchina inizia ad erogare caffè e l'altro pulsante di erogazione caffè lampeggia ad indicare che la macchina è in modalità programmazione.
4. Appena si raggiunge la quantità desiderata di caffè in tazza, rilasciare il tasto: l'erogazione si interrompe e la






spia lampeggia ad indicare che la quantità è memorizzata correttamente.

	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
	35 ml	da ≈15 a ≈90 ml
	70 ml	da ≈30 a ≈180 ml

7. COME FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi. Per utilizzare bicchieri alti, rimuovere la vaschetta raccogliogocce e poggiare il bicchiere sull'apposito vassoio (A10);
2. Premere il tasto  (fig. 12): la spia lampeggia;
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è necessario utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 13).
4. Assicurarsi che la ghiera del cappuccinatore (A14) sia in posizione "CAPPUCCINO" (fig. 14);
5. Attendere che la spia relativa al tasto  rimanga fissa ad indicare che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
6. Posizionare un recipiente vuoto sotto il cappuccinatore e aprire la manopola per qualche secondo per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere la manopola.
7. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
8. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nero (fig. 15). Ruotare la manopola in posizione . Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume (fig. 16). Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto.
9. Raggiunta la temperatura (il valore ideale è di 60°C) e la densità di crema desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in posizione .
10. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota Bene:

- se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;
- Per uscire dalla funzione vapore, premere un pulsante qualsiasi. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere richiusa (simbolo ). Se le spie  e  lampeggiano ad indicare che la temperatura è troppo alta per erogare caffè vedere paragrafo '7.3 Ciclo di raffreddamento'.

Si consiglia un'erogazione di vapore massimale di 60 secondi.

7.1 Preparazione del latte caldo (hot milk)

Per preparare latte caldo non schiumato, procedere come descritto al paragrafo precedente, assicurandosi che la ghiera del cappuccinatore (A14) sia posizionata verso l'alto, in posizione "HOT MILK".

7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso



Attenzione:


Per motivi di igiene si raccomanda di pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso.

Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore. Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, sbloccare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 17).
3. Togliere l'ugello vapore in gomma dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 18).
4. Spingere verso l'alto la ghiera e controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 19 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo;
5. Reinserire l'ugello, spostare la ghiera verso il basso e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

7.3 Ciclo di raffreddamento

Se dopo aver utilizzato la funzione vapore, le due spie  e  lampeggiano simultaneamente ad indicare che la caldaia deve essere raffreddata per raggiungere la temperatura corretta per fare l'espresso, procedere come segue:

- posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore;
- aprire la manopola vapore per erogare vapore e acqua calda: la spia  lampeggia;


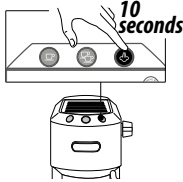
- quando le spie (☕ e ☕) lampeggiano, la caldaia si è raffreddata: richiudere la manopola vapore (quando la caldaia si è raffreddata, l'erogazione si interrompe). La macchina è ora pronta all'uso.













8. PREPARARE ACQUA CALDA

1. Posizionare un recipiente sotto l'erogatore acqua calda/vapore.
2. Attendere che le spie erogazione caffè ☕ e ☕ siano accese.
3. Ruotare la manopola vapore (A11) in posizione ☞/8. L'acqua calda uscirà dall'erogatore acqua calda/vapore.
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda ruotare la manopola in posizione ○.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

9. MENÙ IMPOSTAZIONI

1. Entrare nel menù:		
Mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finchè i tre tasti lampeggiano in sequenza:		
2. Selezionare l'impostazione da regolare		
Imposta- zione corri- spondente	Premere per selezio- nare l'impostazione	Premere per cambiare impostazione
		➔

Tempe- ratura di infusione	 <p><i>Questa temperatura fa riferimento all'acqua nel thermoblock. È quindi diversa dalla temperatura della bevanda in tazza o dalla temperatura misurata quando la bevanda esce dagli erogatori del portafiltro.</i></p>	Premere  per selezionare la temperatura Bassa
		Premere  per selezionare la temperatura Media
		Premere  per selezionare la temperatura Alta
Durezza acqua		Premere  per selezionare la durezza Bassa
		Premere  per selezionare la durezza Media
		Premere  per selezionare la durezza Alta
Auto-spe- gnimento		Premere  per selezionare 9 minuti (* 5 min)
		Premere  per selezionare 30 minuti (* 90 min)
		Premere  per selezionare 3 ore
3. Uscire dal menù		
Dopo 15 secondi di inutilizzo, la macchina esce automatica- mente dal menù impostazioni.		

(*) Solo per modelli EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4






Nota bene:

- La spia relativa all'impostazione modificata lampeggia velocemente a conferma della modifica.
- Dopo 15 secondi di inutilizzo, la macchina esce automaticamente dal menù impostazioni ed è pronta all'uso.

10. VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa procedura si reimposta la macchina ai valori di fabbrica.

Procedere come segue:

1. Posizionare l'erogatore acqua calda/vapore sulla vaschetta raccogli-gocce (A9);
2. Accedere al menù programmazione;
3. Ruotare la manopola vapore (A11) in posizione .
4. Premere il tasto . Le tre spie lampeggiano simultaneamente per confermare il ripristino dei settaggi originali.
5. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere richiusa (simbolo ).

Una volta chiusa la manopola vapore, l'apparecchio è pronto all'uso.

11. PULIZIA DELLA MACCHINA

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- la vaschetta raccogli gocce (A9)
- i filtri caffè (C2), (C3) e (C4);
- l'erogatore caffè (A5);
- il serbatoio dell'acqua (A3);
- l'erogatore acqua calda/vapore come indicato al capitolo "7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso";

Attenzione!

- Nessun componente o accessorio della macchina è lavabile in lavastoviglie.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.
- Per periodi di inutilizzo superiori alla settimana è consigliato, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo come illustrato al capitolo "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio".

Pericolo!

- Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

11.1 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

Attenzione!

La vaschetta raccogli-gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta. Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatezze (fig. 20), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

1. Rimuovere la vaschetta (A9) (fig. 21).
2. Rimuovere la griglia poggiatezze (A7), eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemblare il vassoio raccogli gocce. Estrarre la griglia per mug o bicchieri (A10), pulire con acqua, asciugare e riporre;
3. Reinserire quindi la vaschetta raccogli gocce.

11.2 Pulizia dei filtri caffè

I filtri caffè sono realizzati in modo da ottenere la miglior crema caffè possibile. Per mantenerli efficienti, i filtri devono essere sempre puliti e senza alcun residuo di caffè.

- Dopo ogni uso, risciacquare il filtro con abbondante acqua corrente (fig. 23), quindi premere il filtro perforato per assicurarsi sia correttamente inserito nella sua sede.
- Verificare che il foro sul retro del filtro (vedi fig. 24) sia libero da ogni residuo.

Se il filtro è ancora sporco o almeno una volta al mese, pulire i filtri caffè come segue:

1. Estrarre il filtro perforato tirando la linguetta (fig. 22).
2. Risciacquare i filtri con acqua corrente (fig. 23).
3. Assicurarsi che i fori non siano ostruiti. Se necessario, pulire con un ago (fig. 24).
4. Asciugare con un panno.
5. Reinserire il filtro perforato nella sua sede e premere fino in fondo.

Filtro cialde

Risciacquare con acqua corrente. Assicurarsi che i fori non siano ostruiti. Se necessario, pulire con un ago (fig. 23-24).

11.3 Pulire l'erogatore caffè

Ogni 200 caffè, effettuare un risciacquo erogando circa 0.5 l di acqua dall'erogatore (premere il tasto erogazione caffè senza utilizzare caffè macinato).

11.4 Altre pulizie


1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro.

11.5 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se presente) il serbatoio acqua con un panno umido e un po' di detersivo delicato;

2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente;
3. Reinserire il filtro (se presente), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio;
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

12. DECALCIFICAZIONE

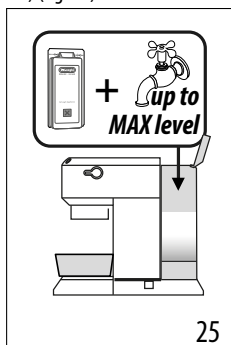
Quando la spia arancione relativa al tasto  lampeggia effettuare la decalcificazione.



Attenzione!


- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante (C9), riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità 1 l
Tempo	~25min

1. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto l'erogatore acqua calda e sotto la doccia caldaia.
2. Versare la soluzione decalcificante nel serbatoio, diluendo il decalcificante fornito con acqua (riempire il serbatoio fino al livello MAX) (fig. 25)



3. Mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finché le 3 spie lampeggiano in sequenza.
4. Ruotare la manopola vapore su .

5. Premere il tasto  per avviare la decalcificazione.
6. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dall'erogatore acqua calda/vapore. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè fino a svuotare il serbatoio.

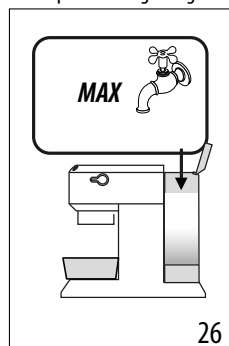
Nota bene:





Durante la decalcificazione, per pulire anche il circuito caffè, **chiudere di tanto in tanto la manopola vapore** per erogare piccole quantità di decalcificante dall'erogatore caffè.

L'erogazione si interrompe e la spia  arancione continua a lampeggiare ad indicare che il ciclo di decalcificazione è ancora in corso.

È ora necessario procedere con il risciacquo.

7. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.



8. La macchina è pronta per il risciacquo con acqua fresca e pulita. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, risciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca (fig. 26) e reinserirlo in macchina.
9. Assicurarsi che la manopola vapore sia in posizione , quindi premere il tasto  per avviare il risciacquo. Durante la decalcificazione, per pulire anche il circuito caffè, **chiudere di tanto in tanto la manopola vapore** per erogare piccole quantità di acqua dall'erogatore caffè.
10. Effettuare un secondo risciacquo dal punto 7 al 9 inserendo anche il filtro (se precedentemente inserito).
11. Quando il serbatoio acqua è vuoto, la spia arancione si spegne e la decalcificazione è completa. Le spie  e  lampeggiano.
12. Chiudere la manopola vapore ruotandola in posizione ○.
13. Riempire il serbatoio con acqua fresca.

Ora la macchina è pronta all'uso.

Nota Bene:

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo.

Solo per modelli EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4:

Se la funzione di decalcificazione viene attivata accidentalmente, è possibile interromperla tenendo premuto il tasto



per almeno 10 secondi.

Nel caso in cui il ciclo di decalcificazione non venga completato a causa di un'interruzione di corrente, al ripristino della corrente l'apparecchio sarà ancora in modalità decalcificazione: attendere quindi la fine del ciclo di decalcificazione e la macchina sarà quindi "pronta all'uso".

13. SIGNIFICATO DELLE SPIE

Spie	Operazione	Significato
	Accensione dell'interruttore ON/OFF	L'apparecchio esegue un'autodiagnosi, segnalata dal lampeggiare in sequenza delle spie
	L'apparecchio è acceso	Spie lampeggianti: l'apparecchio si sta riscaldando per fare caffè Spie fisse: l'apparecchio è pronto per fare caffè
	Manopola vapore aperta	Spie lampeggianti: richiudere la manopola vapore
	È richiesto il ciclo di raffreddamento	Procedere come descritto al par. "7.3 Ciclo di raffreddamento".
	Il serbatoio acqua è vuoto o la macchina non eroga caffè	Le spie lampeggiano velocemente. Fare riferimento al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
	È richiesta la funzione vapore	Spia lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore Spia fissa: l'apparecchio è pronto per erogare vapore
 colore arancio lampeggiante	È necessario eseguire la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione: l'operazione è completa quando la spia si spegne.

14. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Problema	Causa	Soluzione
Non esce più il caffè espresso	Manca di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio
	I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	Il serbatoio è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire le valvole sul suo fondo
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al par. "12. Decalcificazione"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito o è sporco	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Nel filtro è stato versato troppo caffè	Utilizzare il misurino in dotazione ed accertarsi di utilizzare il filtro corretto per il tipo di preparazione
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è poco pressato	Aumentare la pressatura del caffè macinato
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè macinato
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè per macinato per macchine da caffè espresso
	Qualità di caffè macinato non è del tipo corretto	Cambiare qualità di caffè macinato
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulire l'erogatore caffè"
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	La macinatura del caffè è troppo fine	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al paragrafo "12. Decalcificazione"
→		

Problema	Causa	Soluzione
Dopo l'erogazione caffè, il filtro rimane attaccato alla doccia caldaia		Reinserire il portafiltro, erogare caffè, quindi rimuovere il portafiltro
La macchina non eroga alcuna bevanda e tutte le spie lampeggiano per alcuni secondi	Mancanza acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	Il serbatoio è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da prir le valvole sul suo fondo
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulire l'erogatore caffè"
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.2 Pulizia dei filtri caffè"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al par. "12. Decalcificazione"
La macchina non funziona e lampeggiano tutte le spie		Scollegare immediatamente l'apparecchio e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	La ghiera è in posizione "HOT MILK" (LATTE CALDO)	Spingere la ghiera in posizione "CAPPUCCINO"
	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Eseguire la pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al par. "12 Decalcificazione"

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C8997_00_0424 web