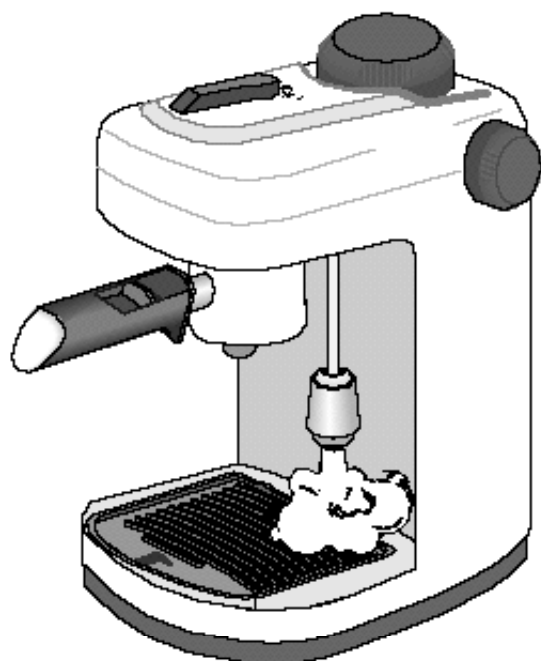
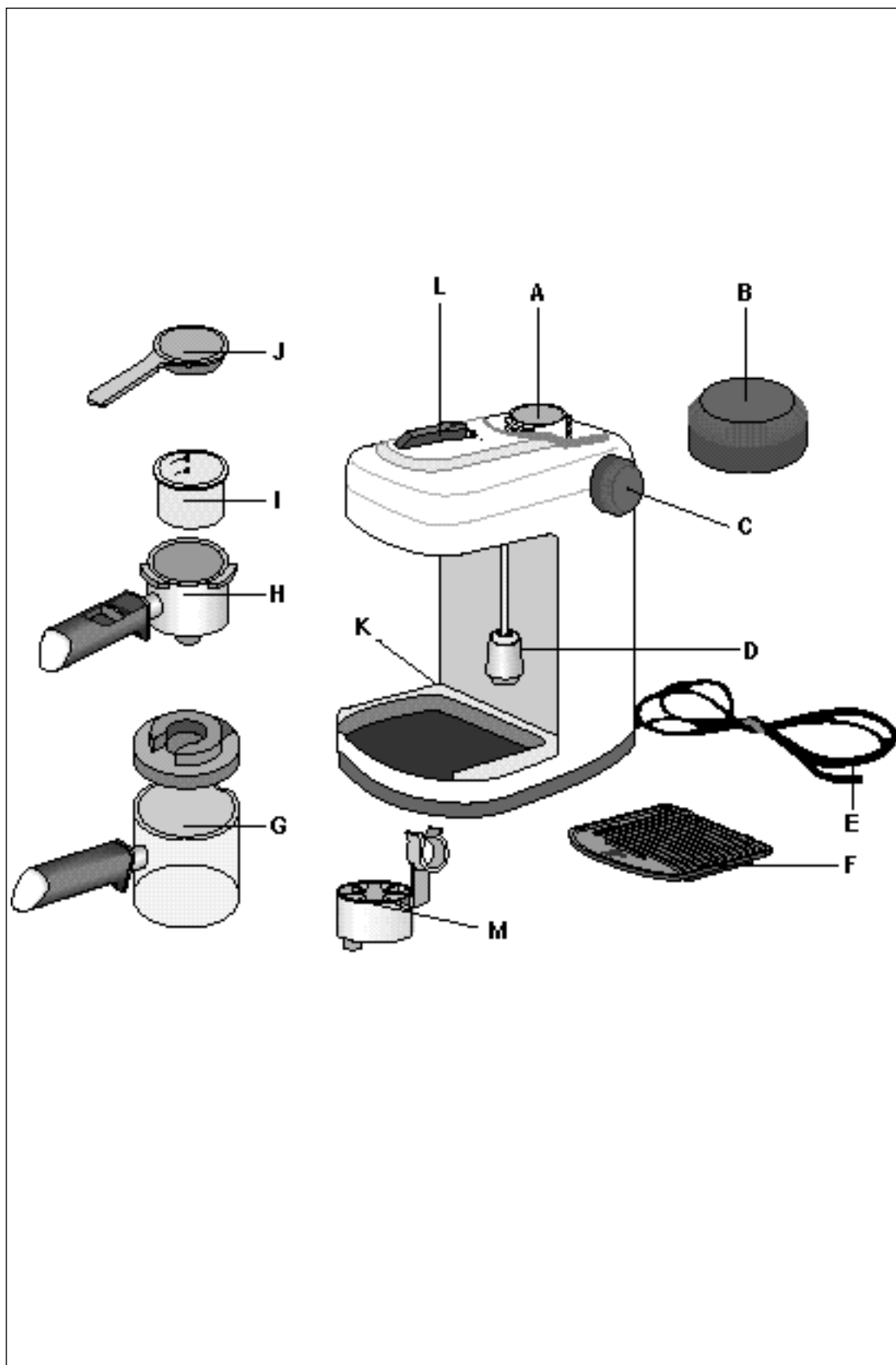
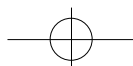
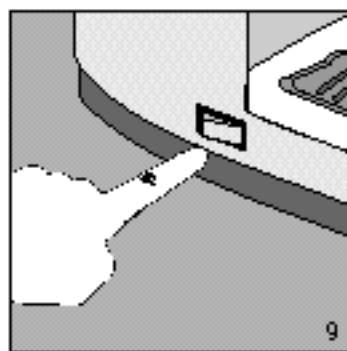
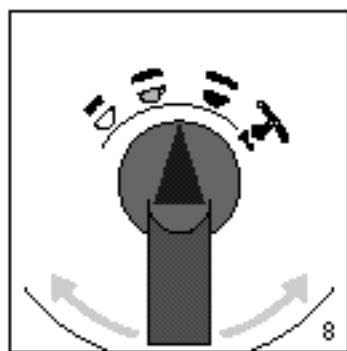
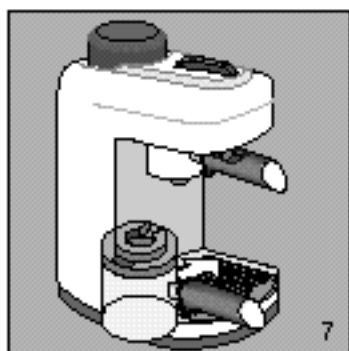
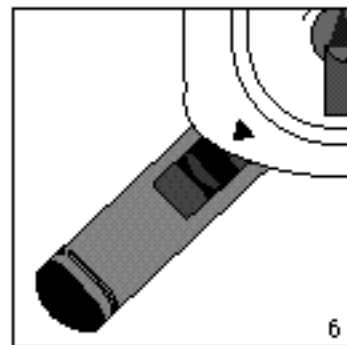
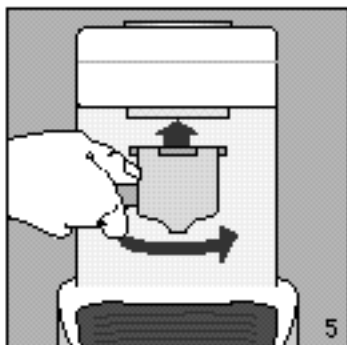
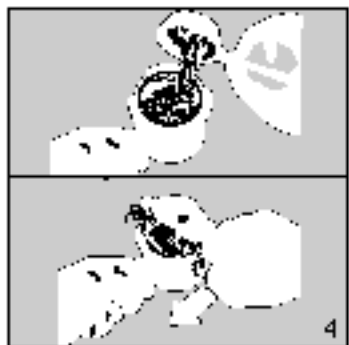
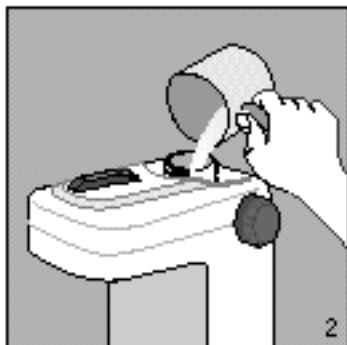
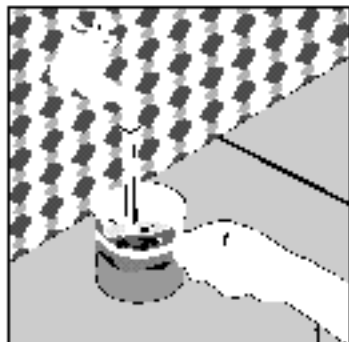
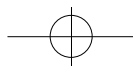


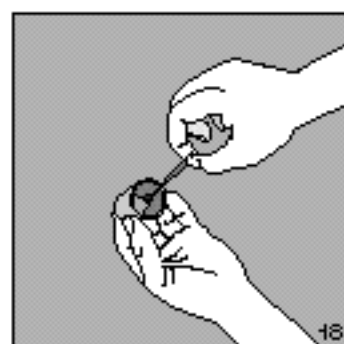
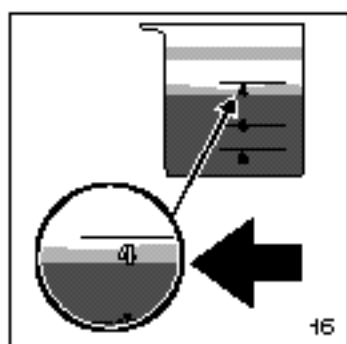
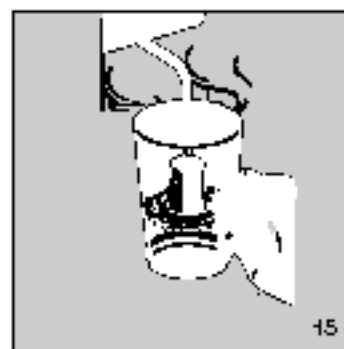
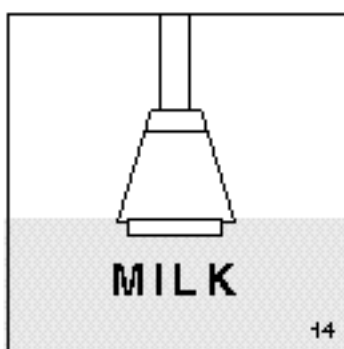
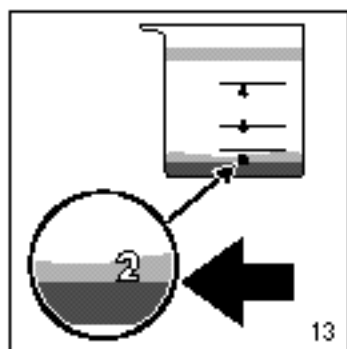
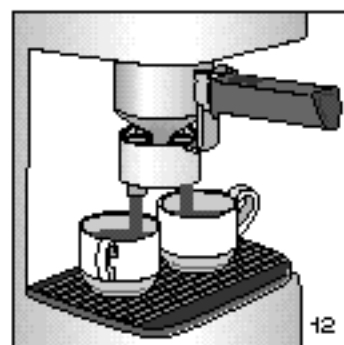
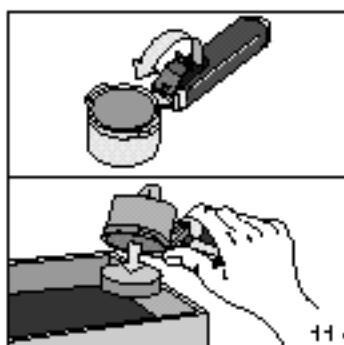
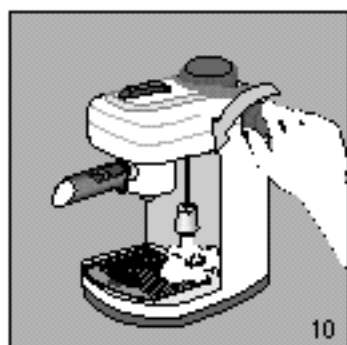
Macchina da café



Istruzioni per l'uso







Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio senza aver riempito la caldaia d'acqua.
- Non riempire la caldaia con latte.
- Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio dell'apparecchio e non toccare le parti calde (acqua, zona di erogazione a contatto con porta filtro e filtro).
- Non rimuovere la coppetta porta filtro mentre l'apparecchio è in pressione o sta funzionando.
- Una volta aperto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbi, non usare l'apparecchio e contattare il personale professionalmente qualificato.
- I pezzi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, poiché possono essere fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e dunque pericoloso.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le indicazioni del costruttore.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o di sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra ad un piano di lavoro lontano da fonti di calore e lavandini.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda quella indicata nella placca dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente che abbia una portata minima di 10A e che sia collegato a terra in modo corretto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra adatta, da personale professionalmente qualificato.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se si ghiaccia, può danneggiarsi).

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A. Caldaia
- B. Tappo caldaia
- C. Manopola apertura vapore
- D. Tubo erogazione vapore
- E. Cavo di alimentazione
- F. Vaschetta raccogliacqua
- G. Caraffa con coperchio
- H. Coppetta portafiltro
- I. Filtro
- J. Misurino
- K. Interruttore ON / OFF
- L. Regolatore di flusso
- M. Adattatore per tazze

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Utilizzando la caraffa in dotazione (fig.1) versare l'acqua nella caldaia (fig.2) secondo le indicazioni della tabella riportata alla fine del testo. Non eccedere oltre le quantità indicate poiché si potrebbe causare un malfunzionamento dell'apparecchio. Mentre si riempie la caldaia, fare attenzione che l'interruttore ON/OFF sia nella posizione OFF.
- 3 Chiudere con attenzione il tappo caldaia ruotandolo in senso orario.
- 4 Inserire il filtro nel porta filtro (fig.3).
- 5 Mettere il caffè nella giusta dose nel filtro secondo le indicazioni riportate nella tabella alla fine del testo (fig.4). E' importante usare caffè di media macinatura. (Se si utilizza del caffè troppo fine, il filtro può otturarsi. Si consiglia caffè MOKA).
- 6 Togliere l'eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig.4).
- 7 Per agganciare il porta filtro alla macchina portare il porta filtro sotto la doccia della caldaia (fig.5) e allineare alla freccia stampata sul coperchio della macchina (fig.6). A questo punto spingere il porta filtro verso l'alto e contemporaneamente ruotarlo verso destra sino in fondo. Non ha nessuna importanza se il manico del porta filtro non è centrato rispetto alla macchina. E' importante che il portafiltro sia ben inserita nella sua sede.
- 8 La caraffa con il coperchio deve essere posizionata sotto il porta filtro in modo tale che i due fori sotto il portafiltro si trovino all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa (fig. 7).
9. Posizionare il regolatore di flusso (L) secondo il tipo di caffè richiesto: "LIGHT" per un caffè leggero, "MEDIUM" per un caffè normale, "STRONG" per un caffè forte (fig.8).
- 10 Controllare che la manopola vapore sia ben chiusa e premere l'interruttore ON/OFF (fig. 9). La spia luminosa si accende.
- 11 Sono necessari circa tre minuti affinché il caffè inizi a fuoriuscire. Attendere fino a quando tutta l'acqua nella caldaia è fuoriuscita. Spegnerne l'interruttore dopo la fuoriuscita del caffè.

- 12 Prima di svitare il tappo della caldaia o di rimuovere il porta filtro, è necessario eliminare la pressione residua ruotando lentamente la manopola vapore (fig.10) in modo tale che il vapore residuo possa fuoriuscire.

Nei modelli con il "tappo di sicurezza", non è possibile svitare il tappo caldaia quando la caldaia è calda poiché il tappo è antisvitamento. Se deve essere rimosso per una qualsiasi ragione, è sempre necessario far uscire il vapore usando la manopola vapore come descritto immediatamente sopra.

- 13 Per eliminare i fondi di caffè dal porta filtro, capovolgerlo e batterlo ripetutamente affinché i fondi fuoriescano (fig.11), oppure risciacquare il porta filtro sotto l'acqua corrente e fare poi sgocciolare.

NOTA: Per eliminare l'odore di "nuovo", la prima volta che usate la macchina, fare qualche ciclo di caffè senza usare caffè.

MONTAGGIO DELL'ADATTATORE

L'adattatore (M) deve essere utilizzato ogniqualvolta si vuole fare il caffè direttamente in tazza. Per il suo montaggio è sufficiente inserirlo nella parte inferiore della coppetta (fig. 12).

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- 1 Preparare il caffè come descritto nei punti 1-10 del paragrafo "Preparazione del caffè", usando la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come indicato nella tabella alla fine del testo. Attenzione: è necessaria una maggiore quantità d'acqua per fare 2 cappuccini di quanta ne serve per fare 2 caffè normali in quanto serve del vapore per emulsionare il latte. E' consigliabile posizionare il regolatore di flusso (L) su "MEDIUM".
- 2 Lasciare gocciolare il caffè nella caraffa fino al raggiungimento del numero 2 segnato a lato come mostrato in fig.13, prima di selezionare "4 CAPPUCCINO".

ATTENZIONE: il caffè che si trova sotto la crema deve raggiungere il livello inferiore del numero 2 (vedere fig.13). Questa procedura deve essere condotta con molta attenzione: se il livello di caffè supera il numero 2, alla fine non ci sarà abbastanza vapore per schiumare il latte.

- 3 Versare il caffè in 2 tazze.
 - 4 Versare circa 200 gr. di latte nella caraffa (per facilitare, utilizzare la caraffa con le misure come mostrato nelle figure alla fine del testo). Dovrà essere usato solo latte fresco, non bollito e soprattutto non caldo. Poi versare il latte in un bricco. Il bricco deve essere abbastanza grande da permettere al latte di triplicare il suo volume.
 - 5 Posizionare il contenitore del latte sotto al tubo erogazione vapore (fig. 14) in modo che l'apertura del tubo stesso sia giusto sulla superficie del latte ed aprire lentamente il vapore ruotando la manopola in senso antiorario.
 - 6 Agitare il bricco su e giù sotto cappuccinatore come in fig.15 (per ottenere la schiuma massima). Schiumare il latte fino ad esaurimento del vapore nella caldaia, poi girare la manopola del vapore in senso orario finché non esce più vapore e spegnere l'interruttore.
 - 7 Versare lentamente il latte montato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, poi spruzzare con un po' di cioccolato in polvere per un perfetto cappuccino.
 - 8 Per fare 4 cappuccini, le operazioni precedenti dovranno essere ripetute, facendo attenzione a rispettare le quantità d'acqua e di latte indicate nella tabella alla fine del testo. Prima di posizionare il selettore (L) su "CAPPUCCINO", permettere al caffè di gocciolare nella caraffa fino a raggiungere il numero 4 come mostrato in figura 16.
 - 9 Attenzione: svuotare sempre la caldaia da ogni residuo di acqua o di vapore dopo aver usato l'apparecchio aprendo la manopola vapore (vedere fig.10). Ciò permette di evitare il malfunzionamento quando l'apparecchio verrà utilizzato la volta successiva.
- Poi facendo attenzione poiché il tubo erogazione vapore potrebbe essere molto caldo:
- svitare il cappuccinatore girando lentamente verso sinistra (fig.17) e pulire sotto l'acqua calda facendo molta attenzione.
 - pulire il tubo erogazione vapore e rimettere il cappuccinatore.
- (di tanto in tanto, utilizzare un spillo per pulire il foro del cappuccinatore - fig. 18).

SUGGERIMENTI

Non è difficile fare un buon espresso o un cappuccino, tuttavia richiede un po' di pratica. I seguenti consigli vi aiuteranno ad ottenere i migliori risultati dalla vostra macchina:

- Riscaldare le tazze prima di versare il caffè.
- Utilizzare un caffè moka per ottenere il miglior risultato.
- Il caffè appena macinato da' il migliore aroma. Per mantenere l'aroma, il caffè fresco si conserva meglio in un contenitore a tenuta d'aria in un luogo fresco, anche in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare la pulizia o la manutenzione, spegnere la macchina, rimuovere la spina dalla presa della corrente e lasciare che la macchina si raffreddi.
- Non usare solventi, detergenti o prodotti abrasivi per pulire la macchina. E' sufficiente un panno morbido e umido.
- Pulire regolarmente il porta filtro, il filtro e la vaschetta porta gocce.
- Non immergere la macchina nell'acqua - ricordare che è un apparecchio elettrico.
- Non lavare mai i componenti o gli accessori in lavastoviglie.

DECALCIFICAZIONE

Se l'acqua nella vostra zona è dura, i minerali ed il calcare che contiene si accumuleranno col passare del tempo. I depositi di calcare possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. Ogni sei mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua) è necessario decalcificare la vostra macchina da caffè con dell'aceto.

Procedere come segue:

1. Prima di pulire la macchina del caffè, spegnere e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Riempire una caraffa con aceto e versare nella caldaia.
3. Riavvitare il tappo caldaia.
4. Posizionare il selettore (L) nella posizione "LIGHT"..
5. Sistemare il filtro ed il porta filtro (senza caffè).
6. Posizionare la caraffa sulla vaschetta raccogli gocce.
7. Inserire la spina nella presa di corrente.
8. Accendere la macchina. Dopo pochi minuti, l'aceto caldo comincerà a defluire attraverso il porta filtro nella caraffa.

9. Posizionare il tubo di vapore in un bicchiere o in tazza. Aprire la manopola vapore per alcuni secondi mentre l'aceto defluisce attraverso il porta filtro. Ciò pulirà ogni residuo di latte dall'interno del tubo.
10. Chiudere la manopola del vapore (l'aceto continuerà a defluire nella caraffa).
11. Quando non defluirà più aceto nella caraffa, spegnere e lasciare raffreddare la macchi-

- na. Rimuovere il porta filtro, il filtro e la caraffa e sciacquare con acqua calda.
12. Per togliere le tracce di aceto, è necessario fare almeno 2 cicli di caffè senza utilizzare la polvere.

Per fare	Quantità d'acqua nella caraffa	Quantità di caffè nel filtro	Quantità di latte nella caraffa
2 espresso			
2 cappuccini	Il livello dell'acqua deve coincidere con la linea del simbolo vapore impresso nella caraffa 		Utilizzare max 1 caraffa riempita fino alla linea 4 
4 espresso			
4 cappuccini	Il livello dell'acqua deve coincidere con il limite inferiore della fascetta metallica 		Utilizzare max 2 caraffe riempite fino alla linea 4 

CONDIZIONI DI GARANZIA

- L'apparecchio è garantito per 12 mesi dalla data comprovata da un documento di consegna.
- Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita dei componenti difettosi di fabbricazione, o comunque guastatisi prematuramente col normale utilizzo dell'apparecchio.
- Gli interventi, in garanzia saranno effettuati previa presentazione del presente certificato presso i Centri Assistenza Tecnica De'Longhi ai quali dovrà essere consegnato l'apparecchio.
- Sono esclusi dalla garanzia: le parti estetiche; i danni provocati da incuria, uso e/o installazione errati o comunque non conformi a quanto riportato nel libretto di istruzioni; i danni connessi a fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento dell'apparecchio.
- Qualora dovesse capitare un qualsiasi inconveniente potete rivolgerVi al Centro Assistenza Autorizzato De'Longhi più vicino che troverete indicato nelle Pagine Gialle/Casa di ogni provincia alla voce Elettrodomestici-Riparazione.
- La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- È esclusa la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a causa dei guasti intervenuti.

DeLonghi**1****DeLonghi****2**

9

DeLonghi**3****DeLonghi****4**