

Avvertenze di sicurezza

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

Avvertenze fondamentali per la sicurezza



Pericolo!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarci che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnerlo, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica De'Longhi, in modo da prevenire ogni rischio.



Attenzione:

Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.



Attenzione:

Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza

e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.



Pericolo Scottature!

Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore acqueo.

Prestare attenzione di non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in:

- ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro
- agriturismi
- hotel, motel e altre strutture ricettive
- affitta camere

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.

Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.



Nota Bene:

Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Controllo del trasporto

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica Autorizzata.

Installazione dell'apparecchio



Attenzione!

Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante.

Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 25 cm sopra la macchina di caffè.

- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.

- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia.

Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.

- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

Collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a secondo normativa avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

Descrizione

- A. Coperchio serbatoio acqua caffè espresso
- B. Serbatoio acqua caffè espresso
- C. Filtro addolcitore per serbatoio acqua caffè espresso (*solo alcuni modelli)
- D. Maniglia estrazione filtro anticloro
- E. Supporto filtro anticloro
- F. Filtro anticloro
- G. Portafiltro per caffè filtro
- H. Filtro permanente (*solo alcuni modelli)
- I. Maniglia apertura
- J. Vano riempimento acqua
- K. Piastra riscaldante per caffè filtro
- L. Caraffa per caffè filtro
- M. Vassoio poggiatezze per caffè espresso
- N. Vaschetta raccogliogocce
- O. Filtro 2 tazze caffè espresso
- P. Filtro 1 tazza o 1 cialda caffè espresso
- Q. Portafiltro caffè espresso
- R. Misurino dosacaffè con pressino
- S. Cappuccinatore
- T. Spia OK per caffè espresso o vapore
- U. Manopola selettore per caffè espresso o vapore
- V. Interruttore acceso/spento caffè filtro
- W. Spia accensione caffè filtro
- X. Spia selezione funzione vapore
- Y. Spia accensione caffè espresso
- Z. Spia selezione funzione espresso
- Z1. Manopola vapore per cappuccino

Dati Tecnici

Tensione:	220-240V~50/60Hz
Potenza:	1750W
Dimensioni (l x h x p):	372 x 323 x 262 (o 370) mm
Pressione pompa espresso:	15 bar
Caldaia espresso:	Acciaio inox
Capacità serbatoio espresso:	1,2 L
Capacità serbatoio caffè filtro:	1,4 L
Lunghezza cavo di alimentazione:	1,2 m
Peso:	BC0420 = 7,15 kg BC0410 = 6 kg

Preparazione del caffè filtro e del caffè espresso

Filtro anticloro (solo in alcuni modelli)

Il filtro elimina il sapore di cloro dall'acqua. Per l'installazione operare come segue:

- Estrarre l'astuccio dalla sua sede tirandolo verso l'alto (fig. 1).
- Togliere il filtro anticloro dal sacchetto in plastica e risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto (fig. 2).
- Aprire l'astuccio e posizionare con cura il filtro nell'alloggio come indicato in fig. 2.
- Chiudere l'astuccio (fig. 2) e reinserirlo nella sede premendolo a fondo verso il basso.
- Dopo 80 cicli, e comunque dopo sei mesi di funzionamento, il filtro anticloro deve essere sostituito.

Preparazione del caffè filtro

- Aprire la portina portafiltro ruotandola verso destra (fig. 3).
- Riempire la caraffa fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vogliono preparare facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 4).
- Versare l'acqua nel vano riempimento acqua (fig. 5)
- Posizionare il filtro permanente (se previsto) (oppure filtro di carta) nel portafiltro (fig. 6).
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 7).
Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 grammi) per ogni tazza che si vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze).
- Chiudere la portina portafiltro e collocare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Premere l'interruttore  . La spia sull'interruttore stesso indica che la caffettiera filtro è in funzione.
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo alcuni secondi.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore.

Per mantenere il caffè caldo dopo la percolazione, appoggiare la caraffa sulla piastra riscaldante e lasciare accesa la macchina (spia caffè filtro accesa): il caffè contenuto nella caraffa è mantenuto alla giusta temperatura.

- Per spegnere la macchina, premere l'interruttore  .

Preparazione del caffè espresso

 **Nota Bene:**

al primo utilizzo è necessario lavare tutti gli accessori e risciacquare le condutture interne dell'apparecchio, facendolo funzionare come per fare caffè, fino a svuotare 2 serbatoi d'acqua. Quindi procedere con la preparazione del caffè.

Filtro addolcitore (solo in alcuni modelli)

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore: procedere all'installazione come segue:

1. Togliere il filtro dalla confezione.
2. Ruotare il disco del datario (vedi fig. 8) affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo.

 **Nota Bene:**

Il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

3. Risciacquare il filtro con almeno 0,5 l di acqua corrente (fig. 9).
4. Immergere completamente il filtro in una bacinella d'acqua, inclinandolo per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 10).
5. Riempire il serbatoio di acqua, inserire il filtro nella sede apposita (fig. 11) e premerlo a fondo.

Preriscaldamento del gruppo caffè

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina in questo modo:

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore in posizione  (la relativa spia si illumina) (fig. 12) e agganciare il portafiltro, completo di filtro, alla macchina (fig. 14) senza riempirlo di caffè macinato. Assicurarsi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 13. Utilizzare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè oppure quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da preriscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 15) e subito dopo ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 16), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 12) e svuotare la tazza.

(È normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo ed innocuo sbuffo di vapore).

Preparare l'espresso con il caffè macinato

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina e del portafiltro come descritto nel paragrafo precedente. Utilizzare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè oppure quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.
2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un

Preparazione del caffè espresso e del cappuccino

misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 17). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi.



Attenzione:

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.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 18).

La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: ruotare l'impugnatura verso destra con decisione (fig. 14) per evitare perdite d'acqua.

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 19). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda.

6. Assicurarsi che la spia OK (fig. 15) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda) e ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 16). Ottenuta la quantità di caffè desiderata, interrompere ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 12). (Si consiglia di erogare caffè per non più di 45 secondi).

7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.



Pericolo Scottature!

Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

8. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato premendolo con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 20).

9. Per spegnere la macchina da caffè, ruotare la manopola selettore in posizione .

Preparare l'espresso utilizzando le cialde

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ", assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo.



Nota Bene:

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

2. Inserire il filtro piccolo nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 13.

3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 21). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.

4. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 14).

5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

Fare il cappuccino

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.

2. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 22): si accende la relativa spia.

3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.



Nota Bene:

si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.

5. Attendere l'accensione della lampada spia OK. L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore: è normale che nel raggiungimento della temperatura ideale ci sia qualche sbuffo d'acqua e vapore nella vaschetta raccogli-gocce (N).

6. Estrarre il cappuccinatore tirandolo in avanti e ruotandolo a sinistra (fig. 23): durante l'operazione, fare attenzione a non toccare la doccia della caldaia che è calda. Quindi posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore stesso.

7. Immergere il cappuccinatore nel latte per alcuni millimetri (fig. 24). Ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 25 per almeno mezzo giro. Dal cappuccinatore

Produzione di acqua calda - Pulizia

esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e muovere il contenitore lentamente dal basso verso l'alto.

- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte. 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 senso orario fino a fine corsa e ruotare il selettore in posizione .

Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore in posizione .

- 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.
- Se si desidera preparare di nuovo del caffè dopo aver schiumato il latte, attendere che la caldaia sia ben raffreddata, perchè altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Per raffreddare la caldaia, posizionare un contenitore sotto la doccia caldaia; ruotare la manopola selettore su  (fig. 16); fare fuoriuscire l'acqua fino a che non si sia spenta la spia "OK"; porre di nuovo la manopola selettore su  e preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti.
- Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi e di non montare il latte per più di 3 volte consecutive.



Attenzione:

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

Procedere nel seguente modo:

- Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore (fig. 25). Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento.
- 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. 26).
- Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo

verso il basso.

- Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
- Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 27 non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di un spillo.
- Rimontare l'ugello vapore inserendolo con una certa forza verso l'alto sul tubo vapore.
- Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

Produzione di acqua calda

- Accendere la macchina ruotando la manopola selettore in posizione  (la relativa spia si illumina) (fig. 12). Attendere che la spia OK si accenda (fig. 15).
- Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore.
- Quando la lampada spia OK si accende, posizionare la manopola selettore su  (fig. 16) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 25): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore.
- Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e ruotare la manopola selettore su  (fig. 12).

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

Pulizia



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.

Pulizia e manutenzione dei filtri caffè espresso

Ogni 300 caffè circa e comunque quando il caffè esce dal portafiltro a gocce o non esce del tutto, pulire il portafiltro ed i filtri per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 28) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 29). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 30).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica

come indicato in figura 31. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 31.

- Reinscrivere l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 32), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 32).
- Infine avvitare il tappo.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Pulizia della doccia caldaia

Ogni 300 caffè circa, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 33);
- Togliere la doccia caldaia;
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 33);
- Pulire la doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 30).
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia facendo attenzione a posizionarla correttamente sulla guarnizione.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Altre pulizie

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogli-gocce e il serbatoio dell'acqua. Per effettuare lo svuotamento della vaschetta raccogli-gocce, rimuovere la griglia poggiatezze, eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemble il vassoio raccogli-gocce.
Pulire il serbatoio acqua con l'aiuto di uno scovolino morbido per raggiungere meglio il fondo.



Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

Decalcificazione della sezione caffè espresso

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni 200 caffè circa. Si consiglia di utilizzare il decalcificante De'Longhi che si trova in commercio.

Seguire la seguente procedura:

1. Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, ottenuta diluendo con acqua il decalcificante in base alle indicazioni riportate sulla confezione.
2. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore in posizione e attendere l'accensione della lampada spia OK.
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina.
4. Ruotare la manopola selettore su e far defluire circa 1/4 di soluzione contenuta nel serbatoio: di tanto in tanto, ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione attraverso il tubo cappuccinatore; quindi interrompere ruotando la manopola selettore su e lasciar agire la soluzione per circa 5 minuti.
5. Ripetere il punto 4 per altre 3 volte, fino a svuotare completamente il serbatoio.
6. Per eliminare i residui della soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita (senza decalcificante).
7. Ruotare la manopola selettore su (fig. 16) e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
8. Ripetere le operazioni 6 e 7 un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Decalcificazione della sezione caffè filtro

Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 40 utilizzi. Procedere alla decalcificazione utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. Se questi prodotti non fossero reperibili, è possibile seguire le procedure:

1. Versare 4 tazze di acqua dentro la caraffa;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Disporre la caraffa sulla piastra riscaldante;
4. Premere l'interruttore (), far percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;
5. Lasciare agire la soluzione per 15 minuti. ripetere l'operazione 4 e 5 un'altra volta.

Smaltimento - Se qualcosa non funziona

- Accendere la macchina e far erogare finché il serbatoio si svuota completamente.
- Risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

Smaltimento



Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.

■ Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative

per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

CE L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

Se qualcosa non funziona...

Problema	Cause possibili	Soluzione
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	La doccia della caldaia espresso è ostruita	Eeguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè	Attendere l'accensione della lampada spia OK
	Il pre-riscaldamento non è stato eseguito	Eeguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo
	Le tazzine non sono state preriscaldate	Pre-riscaldare le tazzine con dell'acqua calda oppure lascianle appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldatazze sul coperchio
Rumore elevato della pompa	Il serbatoio acqua è vuoto	Riempire il serbatoio
	Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è poco pressato	Aumentare la pressatura del caffè macinato (fig. 18)
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè macinato
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
	Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto	Cambiare la qualità di caffè macinato

Problema	Cause possibili	Soluzione
La crema del caffè é scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato é pressato troppo	Pressare meno il caffè (fig. 18)
	La quantità di caffè macinato é elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso é ostruita	Eeguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso".
	Il filtro é otturato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "pulizia del filtro"
	Il caffè macinato é troppo fine oppure é umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	Qualità di caffè macinato non é di tipo corretto	Cambiare qualità di polvere di caffè macinato
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	Il latte non é abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore é sporco	Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in figura 27
Il caffè filtro o espresso ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non é stato sufficiente	Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalificazione della sezione filtro" o "Decalificazione della sezione espresso"
I tempi di percolazione del caffè filtro si sono allungati	La caffettiera filtro deve essere decalcificata	Eeguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalificazione della sezione caffè filtro"