

AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Per la pulizia non immergere mai la macchina nell'acqua.
- 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, agriturismo, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.

SOLO PER MERCATI EUROPEI:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se hanno una sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni a riguardo dell'uso in sicurezza dell'apparecchio e capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.



Le superfici che riportano questo simbolo diventano calde durante l'utilizzo (il simbolo è presente solo in alcuni modelli).

AVVERTENZE DI SICUREZZA



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

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.
- Assicurarsi 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. Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.



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

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



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

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.

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 dell'apparecchio

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 De'Longhi.

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).



Nessun componente o accessorio della macchina può essere lavato in lavastoviglie.

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 (pag. 3)

- A1. Selettore "Flavor Selector" caffè filtro
- A2. Serbatoio acqua caffè espresso
- A3. Serbatoio acqua caffè filtro
- A4. Coperchio serbatoio acqua
- A5. Portafiltro per caffè filtro
- A6. Flavor Savor
- A7. Piastra riscaldante per caffè filtro
- A8. Pressino
- A9. Vaschetta raccogli gocce
- A10. Vassoio poggia tazze per caffè espresso
- A11. Tubo erogazione vapore
- A12. Cappuccinatore
- A13. Ugello
- A14. Doccia caldaia espresso
- A15. Interruttore acceso/spento caffè espresso (sul retro dell'apparecchio)
- A16. Manopola vapore per cappuccino/acqua calda

Descrizione pannello di controllo

- B1. Manopola selettore per caffè espresso o vapore
- B2. Posizione vapore
- B3. Posizione standby
- B4. Spia accensione caffè espresso
- B5. Posizione caffè espresso/acqua calda
- B6. Spia OK temperatura
- B7. Interruttore acceso/spento caffè filtro
- B8. Lampada spia acceso/spento caffè filtro

Descrizione degli accessori

- C1. Portafiltro caffè espresso
- C2. Filtro 1 tazza o 1 cialda caffè espresso
- C3. Filtro 2 tazze caffè espresso
- C4. Misurino dosacaffè con pressino
- C5. Filtro permanente (*solo alcuni modelli)
- C6. Caraffa per caffè filtro

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ FILTRO



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.

Autospegnimento

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo (diverso a seconda dei modelli), si spegne automaticamente (la spia alimentazione si spegne).

Preparare il caffè filtro

- Aprire il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua posizionato a destra (fig. 1).
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vogliono preparare facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 2).
- Reinserire il serbatoio nella macchina premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso. Volendo si può lasciare il serbatoio al suo posto e per riempirlo si può utilizzare la caraffa del caffè drip che riporta le indicazioni di livello (fig. 3).
- Aprire la portina portafiltro ruotandola verso destra (fig. 4).
- Posizionare il filtro permanente (se previsto) (oppure filtro di carta) nel portafiltro (fig. 5).
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 6). 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.
- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "COME SELEZIONARE L'AROMA del caffè filtro".
- Premere l'interruttore ① (B7). La spia (B8) sopra l'interruttore stesso indica che la macchina 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 ① (B7).

Selezionare l'aroma del caffè filtro

Con il Flavor Selector, è possibile selezionare l'aroma del caffè filtro secondo il proprio gusto. Ruotando la manopola di regolazione aroma del caffè filtro (fig. 7), si può predisporre la macchina per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT).

Il dispositivo Flavor Selector cambia il retrogusto del caffè, più o meno forte, mentre il gusto vero e proprio rimane inalterato.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO



Nota Bene:

Al primo utilizzo è necessario lavare tutti gli accessori e risciacquare le condutture interne dell'apparecchio, facendolo fun-

zionare come per fare caffè, fino a svuotare 2 serbatoi d'acqua. Quindi procedere con la preparazione del caffè.

Autospegnimento

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo (diverso a seconda dei modelli), si spegne automaticamente (la spia alimentazione si spegne).

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 premendo l'interruttore acceso/spento (fig. 8). Si accende la spia accensione caffè espresso (B4).
2. Inserire il filtro nel portafiltro (fig. 9). Assicurarsi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede. Agganciare il portafiltro, completo di filtro, alla macchina (fig. 10) senza riempirlo di caffè macinato. 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 pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della spia **OK** e subito dopo ruotare la manopola selettore in posizione ☐/☕ (fig. 11), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della spia, quindi interrompere ruotando la manopola selettore in posizione ☐/☒ e svuotare la tazza.

(E' 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 misurino raso di caffè macinato, circa 7 gr. (fig. 12). 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. 13).
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. 10) per evitare perdite d'acqua.
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro. Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda.
6. Assicurarsi che la spia **OK** sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda) e ruotare la manopola selettore in posizione ☐/☕ (fig. 11). Ottenuta la quantità di caffè desiderata, interrompere ruotando la manopola selettore in posizione ☐/☒.
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. 14).
9. Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto ☐ sul retro della macchina.

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. 9.
3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 15). 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. 10).
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Ruotare la manopola selettore nella posizione ☞ (fig. 16).
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. 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 scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
5. Attendere l'accensione della spia **OK**. L'accensione della spia indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
6. Estrarre il cappuccinatore e ruotarlo (fig. 17): 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. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 18): dal cappuccinatore 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.
8. 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 per interrompere l'erogazione di vapore e ruotare il selettore in posizione ☞.
9. 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, perché altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Per raffreddare la caldaia, posizionare un contenitore sotto la doccia caldaia; ruotare la manopola selettore in posizione ☞ (fig. 11); fare fuoriuscire l'acqua fino a che non si sia spenta la spia "OK"; porre di nuovo la manopola selet-

tore su ☞ e preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti.

Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi 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:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2 e 5 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore (fig. 18). Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnere l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento.
2. Con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, sbloccare il cappuccinatore stesso ruotandolo in anti-orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 19).
3. Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso.
4. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
5. Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 20 non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di un spillo.
6. Rimontare l'ugello vapore inserendolo con una certa forza verso l'alto sul tubo vapore (fig. 21).
7. Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario (fig. 22).

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore acceso/spento (fig. 8). Si accende la spia accensione caffè espresso (B4).
2. Attendere l'accensione della spia **OK**.
3. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore.
4. Quando la spia **OK** si accende, posizionare la manopola selettore su ☞/☞ (fig. 16) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario di almeno mezzo giro (fig. 18): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore.
5. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e ruotare la manopola selettore su ☞.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

PULIZIA



- 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.

Pulire il flavor savor

Per pulire il Flavor Savor più facilmente, è possibile estrarlo dal portafiltro (A6) sfilandolo verso l'alto (fig. 23). Per reinserirlo nella propria sede, è sufficiente infilare dall'alto nelle apposite guide il Flavor Savor.

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. 24) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione in gomma.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 25). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 26).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in fig. 27. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 27.
- Reinserire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 28), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 28).
- Infine avvitare il tappo (fig. 29).

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 le vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 30);
- Togliere la doccia caldaia;

- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 30);
- 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. 26).
- 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 detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogliogocce e il serbatoio dell'acqua.
Per effettuare lo svuotamento della vaschetta raccogliogocce, rimuovere la griglia poggiategge, eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riasssemblare il vassoio raccogliogocce.
Pulire il serbatoio acqua con l'aiuto di uno sconvolino morbido per raggiungere meglio il fondo.



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

DECALCIFICAZIONE

Decalcificazione della sezione caffè espresso

E' 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 premendo l'interruttore acceso/spento (fig. 8). Si accende la spia alimentazione (B4).
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato, posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina e attendere l'accensione della spia **OK**.
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. 11) 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.

DATI TECNICI

Tensione:	230 V~ 50/60 Hz
Potenza:	1750W
Dimensioni (l x p x h):	380 x 255 (350) x 335
Pressione pompa espresso:	15 bar
Capacità serbatoio espresso:	1,2 l
Capacità serbatoio caffè filtro:	1,4 l
Lunghezza cavo di alimentazione:	1330 mm
Peso:	5,4 Kg

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.

Si consiglia di utilizzare il decalcificante De'Longhi che si trova in commercio.

1. Diluire nella caraffa il prodotto seguendo le indicazioni sulla confezione del decalcificante stesso;
2. Versare la soluzione decalcificante nel serbatoio;
3. Disporre la caraffa sulla piastra riscaldante;
4. Premere l'interruttore ① (B7) 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.
6. Accendere la macchina e far erogare finché il serbatoio si svuota completamente.
7. Risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

SMALTIMENTO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.



L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008 e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
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"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al paragrafo dedicato della sezione Caffè Espresso
	Il serbatoio è male inserito e la valvola sul fondo non è aperta	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul fondo
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.
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
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 pre-riscaldate	Pre-riscaldare le tazzine con dell'acqua calda
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al paragrafo dedicato della sezione Caffè Espresso
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è poco pressato	Aumentare la pressatura del caffè macinato (fig. 13)
	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

La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè (fig. 13)
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso".
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "pulizia del filtro"
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto	Cambiare qualità di polvere di caffè macinato
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
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in fig. 20
Il caffè filtro o espresso ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non è 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	Il circuito del caffè filtro deve essere decalcificato	Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalificazione della sezione caffè filtro"