

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE.....	7
1.1 Problemi e riparazioni	7
2. DESCRIZIONE.....	7
2.1 Descrizione dell'apparecchio (pag. 3 - A)	7
2.2 Descrizione del pannello di controllo (pag. 2 - B)	7
2.3 Descrizione degli accessori (pag. 2 - C)	7
2.4 Descrizione delle spie	7
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO.....	8
4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	8
5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	8
6. AUTOSPEGNIMENTO.....	8
7. RISPARMIO ENERGETICO	9
8. FILTRO ADDOLCITORE (*SE PREVISTO)	9
8.1 Installazione del filtro	9
8.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore	9
9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	9
9.1 Selezione del gusto del caffè	9
9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza	10
9.3 Regolazione del macinacaffè.....	10
9.4 Impostazione della temperatura	10
9.5 Consigli per un caffè più caldo.....	10
10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI	11
10.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	11
11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	11
11.1 Preparazione del latte caldo (non schiumato)	12
11.2 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	12
12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA	12
13. PULIZIA.....	12
13.1 Pulizia della macchina.....	12
13.2 Pulizia del circuito interno della macchina	12
13.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	12
13.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa	13
13.5 Pulizia dell'interno della macchina.....	13
13.6 Pulizia del serbatoio acqua	13
13.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè.....	13
13.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato	13
13.9 Pulizia dell'infusore.....	13
14. DECALCIFICAZIONE	14
15. DATI TECNICI	15
15.1 Consigli per il Risparmio Energetico	15
16. SIGNIFICATO DELLE SPIE	16
17. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17

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

1. INTRODUZIONE

1.1 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi "16. Significato delle spie" e "17. Risoluzione dei problemi".

Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio "Assistenza clienti" allegato.

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio (pag. 3 - A)

- A1. Pannello di controllo
- A2. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A3. Ripiano per tazze
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A7. Contenitore per chicchi
- A8. Interruttore generale (*se previsto)
- A9. Serbatoio dell'acqua con coperchio* (*se previsto)
- A10. Sportello infusore
- A11. Infusore
- A12. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A13. Contenitore per i fondi di caffè
- A14. Vaschetta raccogli-condensa
- A15. Vassoio poggia tazze
- A16. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogli-gocce
- A17. Vaschetta raccogli gocce
- A18. Cappuccinatore (removibile)
- A19. Ugello acqua calda e vapore (removibile)
- A20. Ghiera di selezione del cappuccinatore
- A21. Manopola vapore/acqua calda

2.2 Descrizione del pannello di controllo (pag. 2 - B)

- B1. Spie
- B2. Tasto : per accendere o spegnere la macchina
- B3. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè ristretto.
- B4. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè ristretto.
- B5. Tasto   per effettuare un risciacquo o per procedere alla decalcificazione

B6. Manopola di selezione: ruotare per selezionare la quantità di caffè desiderata o per selezionare la preparazione con caffè pre-macinato

B7. Tasto : per erogare vapore per la preparazione di bevande a base di latte

B8. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè lungo

B9. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè lungo.

2.3 Descrizione degli accessori (pag. 2 - C)

- C1. Misurino dosatore
- C2. Flacone decalcificante (*se previsto)
- C3. Filtro addolcitore (*se previsto)

2.4 Descrizione delle spie

SPIA	SIGNIFICATO
	Spia lampeggiante: indica che la macchina si sta riscaldando.
 	Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè ristretto.
 	Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè lungo.
	Spia fissa: indica che è selezionata la funzione "vapore".
	Spia lampeggiante: indica che è necessario ruotare la manopola vapore.
	Indica che sul pannello di controllo è visualizzato un allarme (vedi par. "16. Significato delle spie").
	Spia fissa: indica che il contenitore dei fondi è mancante: è necessario inserirlo.
	Spia lampeggiante: indica che il contenitore dei fondi è pieno ed è necessario svuotarlo.
	Spia fissa: indica che il serbatoio acqua è mancante.
	Spia lampeggiante: indica che l'acqua nel serbatoio non è sufficiente.
	Spia lampeggiante: indica la necessità di decalcificare l'apparecchio (vedi par. "14. Decalcificazione").
	Spia fissa: indica che l'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione.

SPIA	SIGNIFICATO
ECO	Indica che la modalità "Risparmio Energetico" è attivata.

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Al primo utilizzo il circuito acqua è vuoto, per questo la macchina potrebbe essere molto rumorosa: il rumore si attenuerà man mano che il circuito di riempirà.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua «A9», riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca «fig. 1A», reinserire quindi il serbatoio stesso «fig. 1B».
2. Posizionare sotto il cappuccinatore «A18» un contenitore con capienza minima di 100 ml «fig. 2».
3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Nei modelli con interruttore generale «A8», accertarsi che sia premuto in posizione I «fig. 3».
5. Sul pannello di controllo lampeggia la spia  «B7» «fig. 4».
6. Ruotare la manopola vapore «A21» in posizione I «fig. 5»: l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore e poi si spegne.
7. Riportare la manopola vapore in posizione 0.
8. Ora la macchina da caffè è pronta per il normale utilizzo.

Nota Bene:

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- Per un piacere del caffè ancora migliore e per migliori prestazioni della macchina, si consiglia di installare il filtro addolcitore. «C3» seguendo le indicazioni al capitolo "8. Filtro addolcitore (*se previsto)". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile acquistarlo presso i Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

- Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può

essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questi cicli.

- *Solo modelli con interruttore generale «A8»:* prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I «fig. 3».

Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè «A12» fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  «B2» «fig. 6»: la spia  lampeggia fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico (in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino).

L'apparecchio è in temperatura quando la spia si spegne e si accendono le spie relative ai tasti erogazione caffè.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.

Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè «A12» fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  «B2». Se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.

Nota Bene:

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, è consigliabile staccare la spina. Per i modelli che lo prevedono, è sufficiente premere l'interruttore generale «A8» in posizione 0.

Attenzione!

Mai staccare la spina o, per i modelli che lo prevedono, premere l'interruttore generale in posizione 0 prima di aver spento l'apparecchio con il tasto  (standby).

6. AUTOSPEGNIMENTO

È possibile modificare quest'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore di inutilizzo.

Per riprogrammare l'autospegnimento, procedere come segue:

1. Spegnere premendo il tasto  «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. I «fig. 3»).

- Mantere premuto il tasto  «B9» fino all'accensione delle spie sul pannello comandi «B».
- Premere il tasto  «B3» (a sinistra della manopola) «B6» fino a far accendere le spie relative all'intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si deve spegnere automaticamente:

TEMPO AUTOSPEGNIMENTO	SPIE CORRISPONDENTI
15 minuti	ECO
30 minuti	ECO 
1 ora	ECO  
2 ore	ECO   
3 ore	ECO    

- Premere il tasto  «B8» (a destra della manopola) per confermare la selezione; le spie si spengono.

7. RISPARMIO ENERGETICO

La modalità di risparmio energetico è attiva quando la spia verde **ECO** è accesa.

Per disattivare o riattivare la modalità "risparmio energetico", procedere come segue:

- Spegnere premendo il tasto  «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. I «fig. 3»).
- Mantenere premuto il tasto  «B7» fino all'accensione della spia **ECO** «fig. 7».
- Per disattivare la funzione, premere il tasto  «B3» (a sinistra della manopola «B6»): la spia **ECO** lampeggia.
- Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto  (a sinistra della manopola «B6»): la spia **ECO** si accende fissa.
- Premere il tasto  «B8» (a destra della manopola «B6») per confermare la selezione: la spia **ECO** si spegne.

Nota Bene :

In modalità di risparmio energetico la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perchè impiega più tempo per preriscaldarsi.

8. FILTRO ADDOLCITORE (*SE PREVISTO)

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore «C3»: se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.

Attenzione:

- Conservare in luogo fresco ed asciutto e non esporre al sole.
- Una volta aperta la confezione utilizzare subito il filtro.

- Rimuovere il filtro prima di decalcificare la macchina. Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

8.1 Installazione del filtro

- Togliere il filtro «C3» dalla confezione e risciacquarlo con circa 0,5 L di acqua corrente «fig. 8»
- Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo «fig. 9».

Nota Bene:

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

- Estrarre il serbatoio «A9» della macchina e riempirlo di acqua «fig. 1A».
- Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente, inclinandolo per permettere alle bolle d'aria di uscire «fig. 10».
- Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo «fig. 11».
- Nei modelli dove è previsto, richiudere il serbatoio con il coperchio «fig. 12», quindi reinserire il serbatoio nella macchina.
- Posizionare sotto al cappuccinatore «A18» un contenitore di capacità minima 500 ml.
- Ruotare la manopola vapore «A21» in posizione I per erogare acqua calda.
- Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi riportare la manopola vapore in pos. 0.

Nota Bene:

Può accadere che una sola erogazione di acqua calda non sia sufficiente a installare il filtro e durante l'installazione si accendano le spie    :

In questo caso, ripetere l'installazione dal punto «8».

Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

8.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario rimuovere il filtro «C3» dal serbatoio «A9» ed eventualmente sostituirlo con un filtro nuovo, ripetendo l'operazione descritta al paragrafo precedente.

9. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

9.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè «B6» per impostare il gusto desiderato «fig. 13»: ruotando verso "MAX" si

aumenta la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi il gusto del caffè sarà più forte.

Con la manopola posizionata sul MIN si ottiene un caffè extra-leggero; con la manopola posizionata sul MAX si ottiene un caffè extra-forte.

Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare più di un caffè per individuare la posizione della manopola corrispondente al gusto del caffè desiderato.
- Fare attenzione a non ruotare troppo verso il MAX altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè contemporaneamente.

9.2 Selezione della quantità di caffè in tazza

La macchina è stata pre-impostata in fabbrica per erogare automaticamente le seguenti quantità di caffè:

CAFFÈ	QUANTITÀ (ML)
Ristretto ☕ «B3»	≈ 40
Lungo ☕ «B8»	≈ 120
2 x Ristretto ☕ «B4»	2 x ≈ 40
2 x Lungo ☕ «B9»	2 x ≈ 120

Se si desidera modificare la quantità di caffè (che la macchina eroga automaticamente nella tazza), procedere come segue:

- premere e mantenere premuto il tasto di cui si vuole modificare la lunghezza finché lampeggia la relativa spia e la macchina inizia ad erogare il caffè: rilasciare quindi il tasto;
- appena il caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere un'altra volta lo stesso tasto per memorizzare la nuova quantità.

A questo punto, premendo quel tasto, la macchina ha memorizzato le nuove impostazioni.

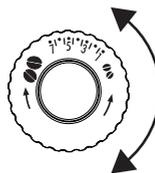
9.3 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione «A2» del grado di macinatura «fig. 13».

Nota Bene :

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione nella fase iniziale di preparazione delle bevande caffè.



Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto.

Per ottenere invece un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto

(non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè poi può uscire a gocce).

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

9.4 Impostazione della temperatura

Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua con cui viene erogato il caffè, procedere come segue:

1. Spegnere premendo il tasto «B2». (La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A8» deve essere in pos. I «fig. 3»).
2. Premere il tasto ☕ «B3» (a sinistra della manopola «B6») e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
3. Premere il tasto ☕ fino a selezionare la temperatura desiderata:



4. Premere il tasto ☕ «B8» (a destra della manopola «B6») per confermare la selezione; le spie si spengono.

Nota Bene :

La variazione di temperatura è più efficace nelle bevande lunghe.

9.5 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto «B5» dall'erogatore «A12» esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che poi il caffè erogato sia più caldo.
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).
- impostare una temperatura del caffè più alta (vedi par. "9.4 Impostazione della temperatura").

10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI

Attenzione!

Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e danneggiarlo.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore «A7» «fig. 15».
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè «A12»:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè «fig. 16»;
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè «fig. 17».
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazze: si ottiene così una crema migliore «fig. 18».
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata:



5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo rimane accesa la spia relativa al tasto selezionato.

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo.

Nota Bene :

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo uno dei tasti erogazione.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) uno dei tasti erogazione caffè.
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "9.5 Consigli per un caffè più caldo".

Attenzione!

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "17. Risoluzione dei problemi".
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "16. Significato delle spie".

10.1 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

Attenzione!

- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto «A6» del caffè pre-macinato altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato ad apparecchio spento, per evitare che si disperda all'interno della mac-

china, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.

- Non inserire mai più di 1 misurino raso «C1», altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



Nota Bene :

Quando si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.
2. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè «B6» in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☞ «fig. 19».
3. Assicurarsi che l'imbuto «A6» non sia otturato, quindi inserire un misurino «C1» raso di caffè pre-macinato «fig. 20».
4. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè «A12».
5. Premere il tasto erogazione 1 tazza desiderato (☞ «B3» o ☞ «B8»)
6. La preparazione inizia.

11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Pericolo Scottature!

Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in una tazza grande;
2. Riempire un contenitore, preferibilmente munito di manico per non scottarsi, con circa 100 ml di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;

Nota Bene :

- Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore «A18» come descritto nel paragrafo seguente "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
- La qualità della schiuma può variare in base a:
 - tipo di latte o bevanda vegetale;
 - marca utilizzata;
 - ingredienti e valori nutrizionali
- 3. Assicurarsi che la ghiera del cappuccinatore «A20» sia posizionata verso il basso in funzione "CAPPUCCINO" (fig. 21);
- 4. Premere il tasto ☞ «B7»: lampeggia la spia ☞ .
- 5. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte «fig. 22».
- 6. Dopo qualche secondo, quando la spia ☞ lampeggia, ruotare la manopola vapore «A21» in pos. I «fig. 5». Dal

- cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume.
7. Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
 8. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.

Pericolo Scottature!

Spegner il vapore, prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

9. Aggiungere al caffè precedentemente preparato la crema di latte. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

11.1 Preparazione del latte caldo (non schiumato)

Per preparare latte caldo non schiumato, procedere come descritto al paragrafo precedente, assicurandosi che la ghiera del cappuccinatore «A20» sia posizionata verso l'alto, in funzione "HOT MILK".

11.2 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore «A18» ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore e far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore «A21» in pos. I «fig. 5». Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario «fig. 23» e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo.
3. Sfilare anche l'ugello vapore tirandolo verso il basso «fig. 23».
4. Spostare la ghiera «A20» verso l'alto (fig. 24).
5. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 25 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
6. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
7. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo fino all'aggancio.

12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

Pericolo Scottature!

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo del cappuccinatore «A18» si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare l'erogatore solo sull'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore «A18» (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore «A21» in posizione I: inizia l'erogazione.
3. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.

Nota Bene :

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

13. PULIZIA

13.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè «A13»;
- la vaschetta raccogli gocce «A17» e la vaschetta raccogli-condensa «A14»;
- il serbatoio dell'acqua «A9»;
- i beccucci dell'erogatore caffè «A12»;
- il cappuccinatore «A18»;
- l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato «A6»;
- l'infusore «A11», accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio «A10»;
- il pannello di controllo «A1».

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

13.2 Pulizia del circuito interno della macchina

Per periodi d'inutilizzo superiori ai 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzarla, di accenderla ed erogare:

- 2/3 risciacqui premendo il tasto  «B5»;
- dell'acqua calda, per qualche secondo, ruotando la manopola acqua calda/vapore «A21» in pos. I.

Nota Bene :

- E' normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè «A13».

13.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia  lampeggia, è necessario svuotare e pulire il contenitore fondi «A13». Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogli-gocce «A17» «fig. 26», svuotarla e pulirla.
- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi «A13» avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.
- Controllare anche la vaschetta raccogli-condensa «A14» di colore rosso e, se è piena, svuotarla.

Attenzione!

Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

13.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa

Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce «A17» non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogli-gocce è provvista di un indicatore galleggiante «A16» (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta «fig. 27». Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiategge, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla. Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce «A17» ed il contenitore dei fondi di caffè «A13» «fig. 26»;
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa «A14» e, se è piena, svuotarla.
4. Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

13.5 Pulizia dell'interno della macchina

Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "5. Spegnimento dell'apparecchio") e scollegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere «fig. 28».

13.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore «C3» (*se previsto) il

serbatoio acqua «A9» con un panno umido e un po' di detersivo delicato.

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

13.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè «A12» servendosi di una spugna o di un panno «fig. 29».
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti «fig. 30».

13.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato «A6» non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè.

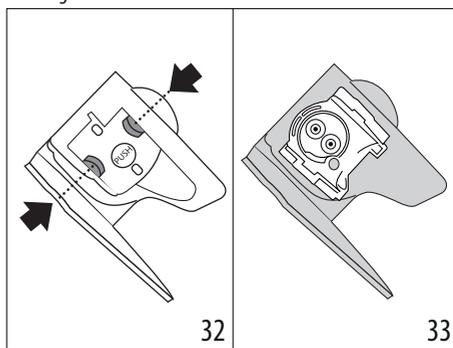
13.9 Pulizia dell'infusore

L'infusore «A11» dev'essere pulito almeno una volta al mese.

Attenzione!

L'infusore non può essere estratto quando la macchina è accesa.

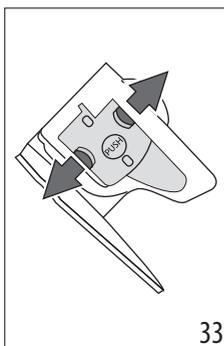
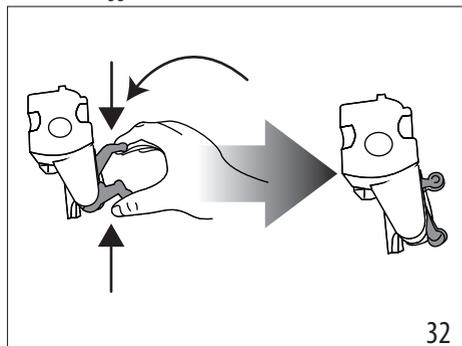
1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "5. Spegnimento dell'apparecchio").
2. Estrarre il serbatoio acqua «A9».
3. Aprire lo sportello infusore «A10» «fig. 31» posizionato sul fianco destro.
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno «fig. 32».



Attenzione!

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.
6. Pulire eventuali residui di caffè sul supporto dove appoggia l'infusore.
7. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto «fig. 33»; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.



Nota Bene :

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in fig. 34.

8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno «fig. 35».
9. Chiudere lo sportello infusore.
10. Reinserire il serbatoio acqua.

14. DECALCIFICAZIONE

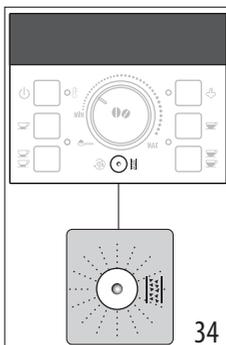
Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, 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 consigliata: 2 l
Tempo	~45min

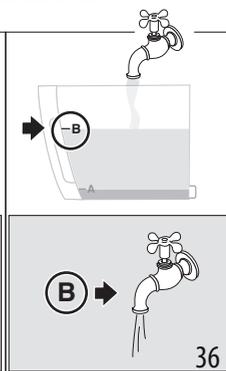
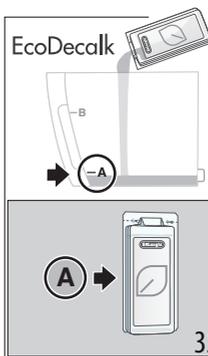
Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo «B» lampeggia la spia «B5» «fig. 36».

Attenzione!



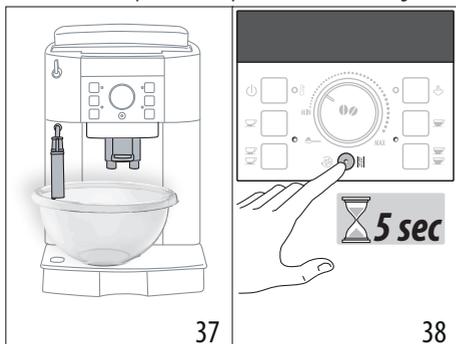
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Accendere la macchina ed attendere che sia pronta all'uso.
2. Svuotare la vaschetta raccogliogocce «A17», il contenitore dei fondi di caffè «A13» e reinserire tutto in macchina.
3. Svuotare completamente il serbatoio acqua «A9» togliendolo, se presente, il filtro addolcitore «C3».



4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante «C2» fino al livello **A** (corrispondente ad una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio «fig. 37» e successivamente aggiungere un litro d'acqua fino al raggiungere il livello **B** «fig. 38»; reinserire quindi in macchina il serbatoio acqua.

5. Posizionare sotto il cappuccinatore «A18» e l'erogatore caffè «A12» un recipiente con capacità minima 2 litri «fig. 39».



6. Attendere che le spie erogazione caffè siano accese in modo fisso.
7. Premere il tasto «B5» «fig. 40» e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione: la spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione.
8. La spia vapore lampeggia ad indicare di ruotare la manopola acqua calda/vapore «A21» in posizione I.

Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore e dall'erogatore caffè fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare pertanto attenzione a non venire in contatto con tale soluzione.

9. Una volta ruotata la manopola in pos. I, il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante esce sia dal cappuccinatore che dall'erogatore caffè eseguendo automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina.
- Dopo circa 25 minuti, l'apparecchio interrompe la decalcificazione e sul pannello lampeggiano le spie e ; ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
10. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia lampeggia.
11. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore e l'erogatore caffè, il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante «fig. 37».
12. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I per iniziare il risciacquo: l'acqua calda esce dapprima dal cappuccinatore per poi continuare e concludere dall'erogatore caffè.

13. Quando il serbatoio acqua è svuotato sul pannello lampeggiano le spie e : ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
14. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre il serbatoio acqua, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, riempire il serbatoio fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia vapore lampeggia.
15. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
16. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore.
17. Al termine sul pannello di controllo lampeggia la spia vapore : ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
18. Rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina.

L'operazione di decalcificazione è così ultimata.

Nota Bene!

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo.
- E' normale che, dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè «A13».
- L'apparecchio richiede un terzo risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia stato riempito fino al livello max: questo per garantire che non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio. Prima di avviare il risciacquo, ricordarsi di svuotare la vaschetta raccogliogocce.

15. DATI TECNICI

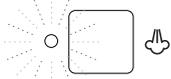
Tensione:	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	1,5 MPa (15 bar)
Capacità max. serbatoio acqua:	1,8 L
Dimensioni LxPxH:	240x430x350 mm
Peso:	8,9 Kg
Capacità max. contenitore chicchi:	250 g

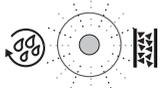
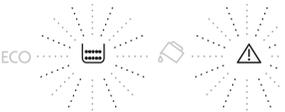
De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

15.1 Consigli per il Risparmio Energetico

- Impostare l'autospegnimento a 15 minuti (vedi capitolo "6. Autospegnimento");
- Attivare il Risparmio Energetico (vedi capitolo "7. Risparmio energetico");
- Quando la macchina lo richiede, effettuare il ciclo di decalcificazione.

16. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
	<p>È necessario ruotare la manopola acqua calda/vapore «A21»</p>	<p>Ruotare la manopola acqua calda/vapore.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>L'acqua nel serbatoio «A9» non è sufficiente.</p>	<p>Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.</p>
	<p>Il serbatoio «A9» non è inserito correttamente.</p>	<p>Inserire correttamente il serbatoio premendolo a fondo.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>Il contenitore dei fondi «A13» di caffè è pieno.</p>	<p>Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce «A17» ed eseguire la pulizia, poi reinserirli. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.</p>
	<p>Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi «A13».</p>	<p>Estrarre la vaschetta raccogliogocce «A17» e inserire il contenitore dei fondi.</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	<p>La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto.</p>	<p>Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura «A2» «fig. 10» di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi "9.3 Regolazione del macinacaffè"). Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore «A21» in pos. I e far defluire un po' d'acqua dal cappuccinatore.</p>
	<p>Se è presente il filtro addolcitore «C3» potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione.</p>	<p>Erogare un po' di acqua dal cappuccinatore «A18» ruotando la manopola acqua calda/vapore «A21» in pos. I finché il flusso è regolare «fig. 5».</p>
→		

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 LAMPEGGIANTE	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto «A6».	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselezionare la funzione pre-macinato.
 LAMPEGGIANTE	Indica che è necessario decalcificare la macchina.	È necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. "14. Decalcificazione".
 LAMPEGGIANTE	È stato utilizzato troppo caffè.	Selezionare un gusto più leggero oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato e poi richiedere nuovamente l'erogazione di caffè.
 LAMPEGGIANTE	<p>I chicchi di caffè sono finiti.</p> <p>L'imbuto per il caffè pre-macinato «A6» si è intasato.</p>	<p>Riempire il contenitore chicchi «A7».</p> <p>Svuotare l'imbuto come descritto al par. "13.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato".</p>
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore «A11».	Inserire l'infusore come descritto nel par. "13.9 Pulizia dell'infusore".
 LAMPEGGIANTE	L'interno della macchina è molto sporco.	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. "13. Pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.

17. 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
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda o risciacquo).
	L'infusore «A11» si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto risciacquo   «B5».
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura più alta (vedi cap. "9.4 Impostazione della temperatura").
→		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura «A2» di uno scatto in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione «fig. 8». Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "9.3 Regolazione del macinacaffè").
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura «A2» di uno scatto in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione «fig. 8». Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "9.3 Regolazione del macinacaffè").
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci «A12» con uno stuzzicadenti.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore «A18» è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al par. "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un terzo risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX.	Procedere come richiesto dall'apparecchio, svuotando però prima la vaschetta raccogli-gocce «A14», per evitare che l'acqua trabocchi.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	Solo modelli in cui è previsto, verificare se l'interruttore generale «A8» è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I «fig. 1».