

---

EC9555

# La Specialista

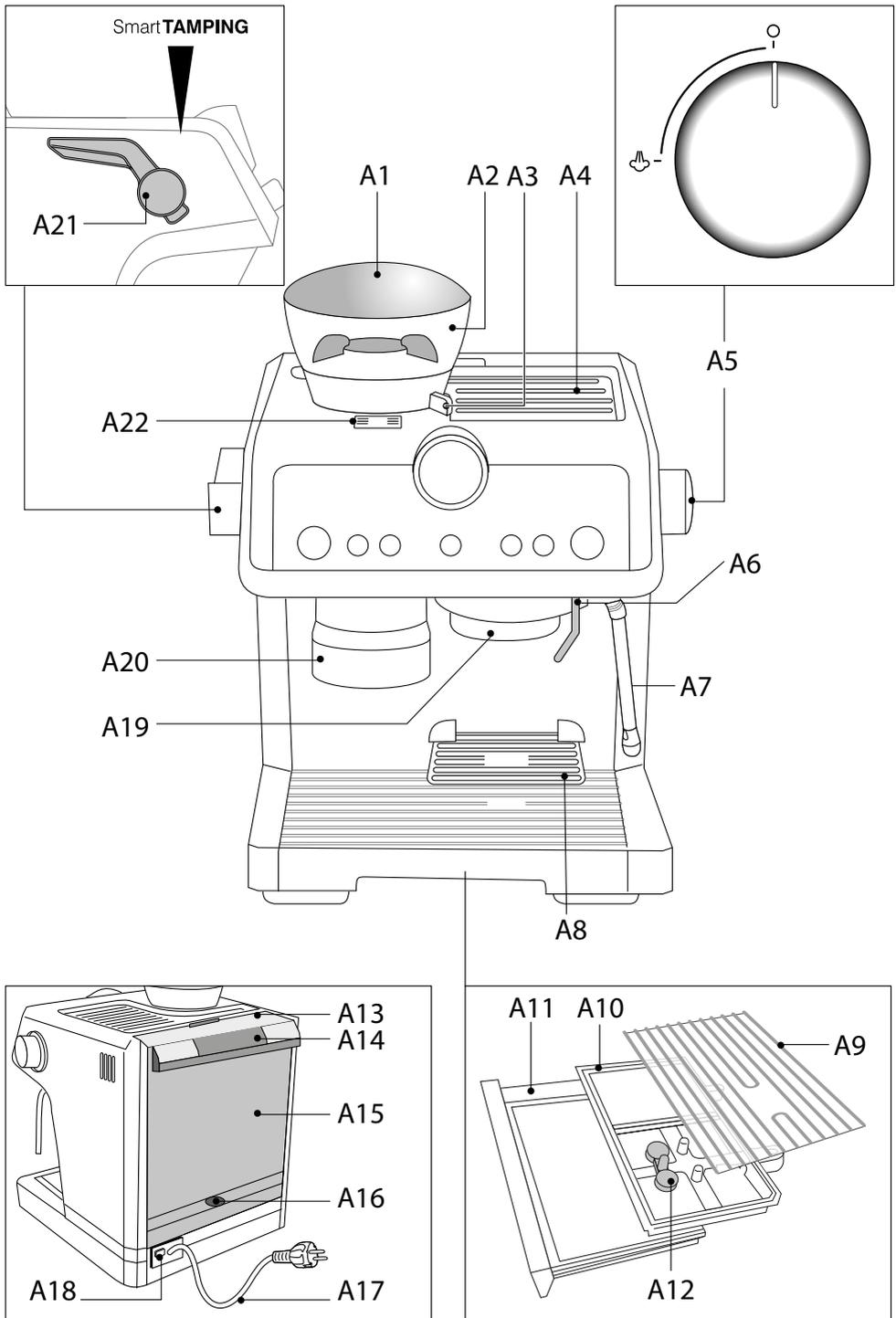
OPERA

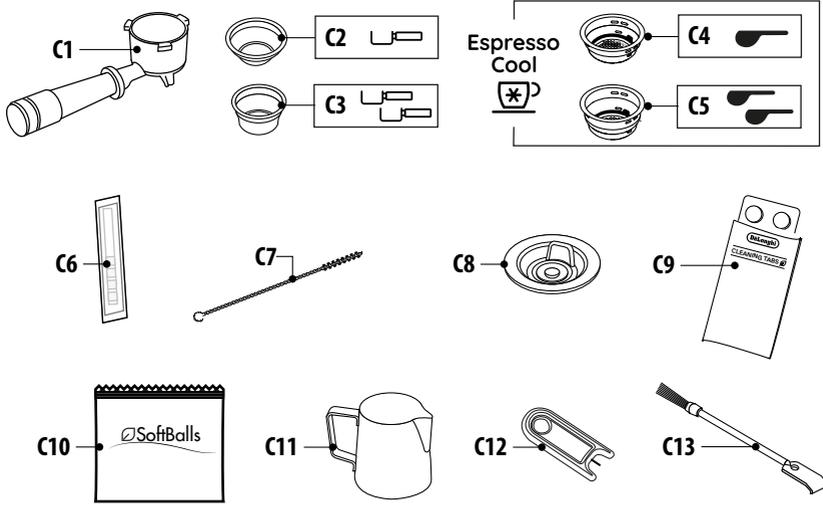
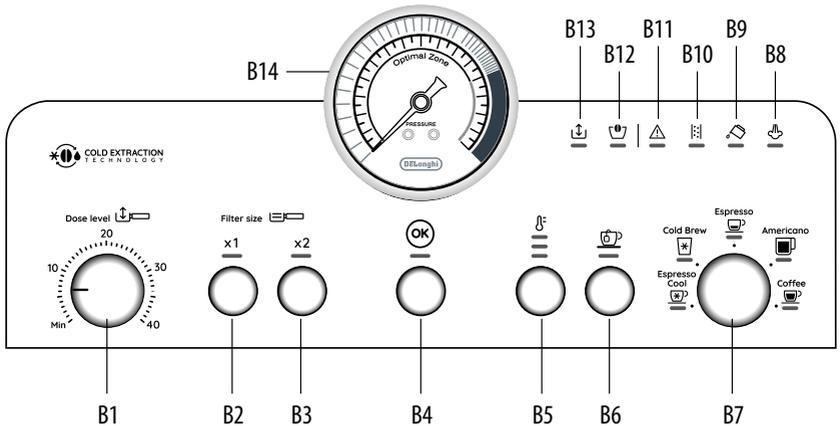
MACCHINA DA CAFFÈ  
Istruzioni per l'uso

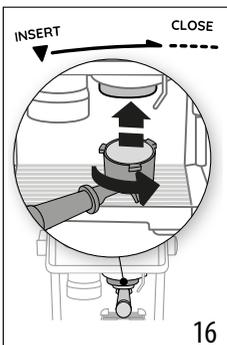
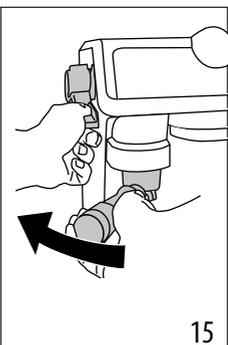
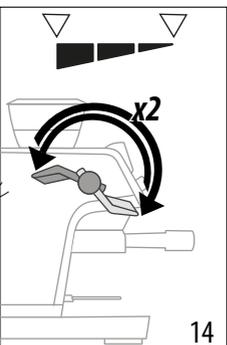
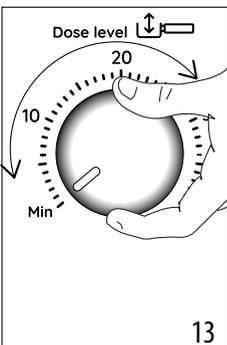
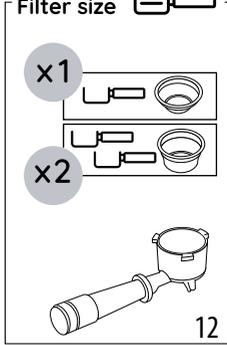
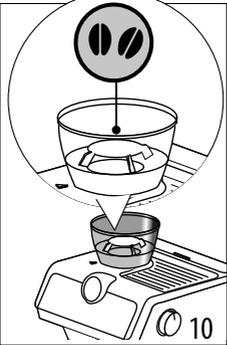
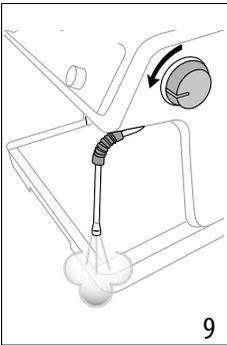
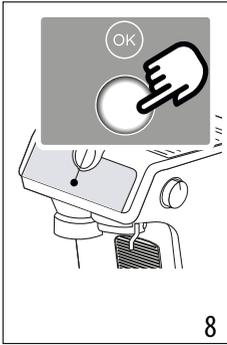
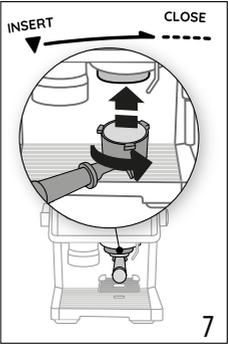
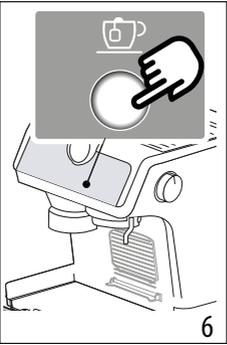
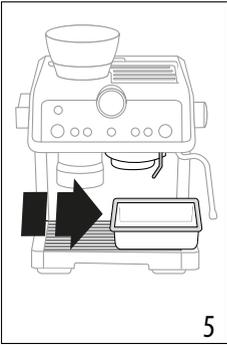
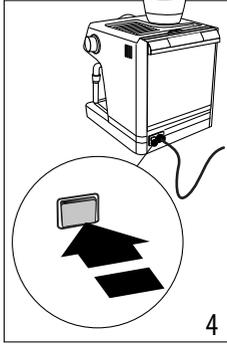
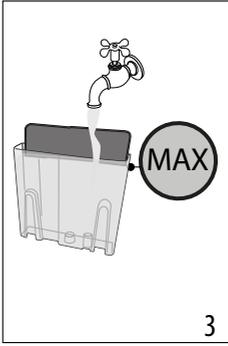
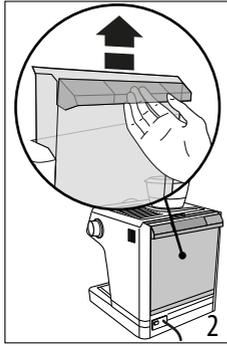
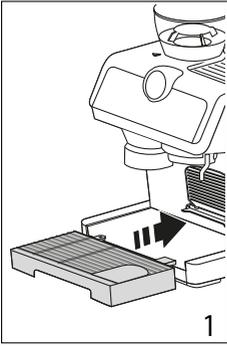


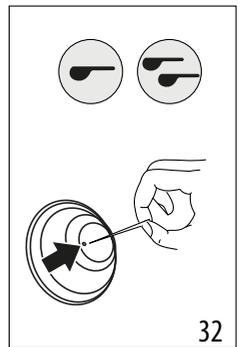
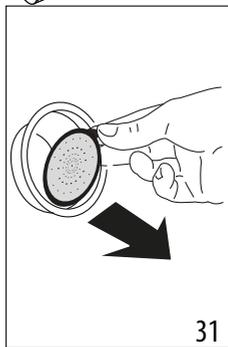
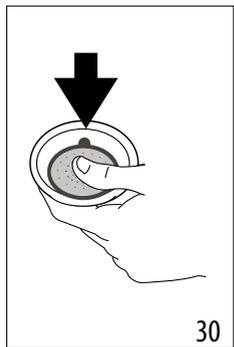
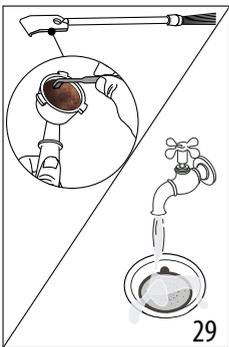
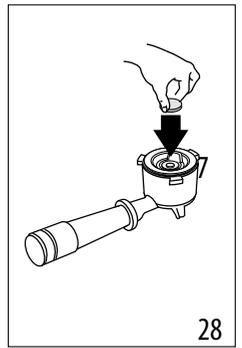
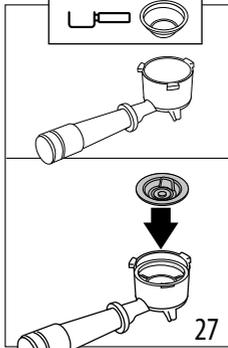
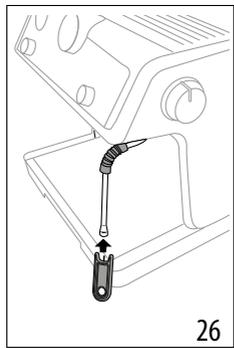
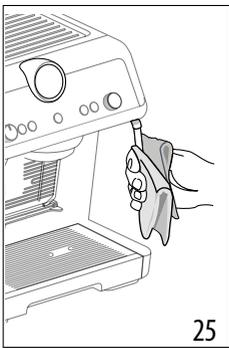
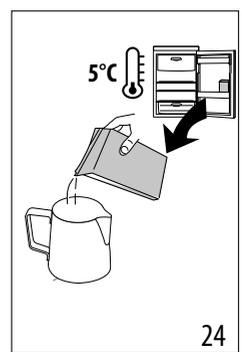
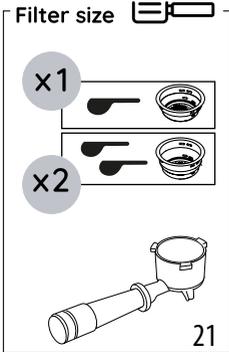
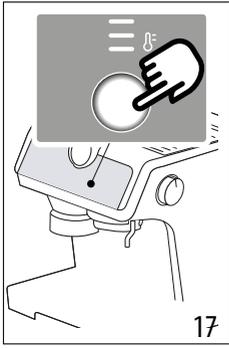
---

**DeLonghi**









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

## 1. DESCRIZIONE

### 1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio contenitore chicchi
- A2. Contenitore chicchi
- A3. Selettore grado di macinatura (da fine a grossa)
- A4. Poggiatazze
- A5. Manopola vapore
- A6. Erogatore acqua calda
- A7. Lancia vapore
- A8. Griglia poggiatezze per espresso
- A9. Griglia poggiatezze per bicchieri o mug
- A10. Griglia vaschetta
- A11. Vaschetta raccogliogocce
- A12. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliogocce
- A13. Coperchio serbatoio acqua
- A14. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A15. Serbatoio acqua
- A16. Sede filtro addolcitore
- A17. Cavo alimentazione
- A18. Interruttore generale (ON/OFF)
- A19. Erogatore caffè
- A20. Uscita macinacaffè (Tamping station)
- A21. Leva pressino
- A22. Sportellino per accedere allo scivolo del macinacaffè

### 1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Manopola regolazione quantità caffè macinato
- B2. Tasto "X1": per utilizzare il filtro 1 caffè
- B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè
- B4. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare/per accendere la macchina dopo lo standby
  - colore bianco: erogazione bevande calde
  - colore blu: erogazione bevande fredde
- B5. Tasto "temperatura caffè"
- B6. Tasto "erogazione acqua calda"
- B7. Manopola selezione bevande:
  - Espresso Cool
  - Cold Brew
  - Espresso
  - Americano
  - Coffee
- B8. Spia "erogazione vapore"
- B9. Spia "mancanza acqua"
- B10. Spia "decalcificazione"
- B11. Colore arancio: pulizia erogatore caffè
  - colore rosso: allarme generico
- B12. Spia "contenitore chicchi"
- B13. Spia "anti intasamento"
- B14. Manometro

## 1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Coppetta portafiltra
- C2. Filtro 1 tazza
- C3. Filtro 2 tazze

Filtri dedicati per **Espresso Cool**  :

- C4. Filtro 1 tazza
- C5. Filtro 2 tazze
- C6. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C7. Scovolino
- C8. Accessorio pulizia erogatore caffè
- C9. Cleaning tabs: pastiglie per la pulizia dell'erogatore caffè
- C10. Softballs
- C11. Bricco latte
- C12. Ago di pulizia per lancia vapore

## 1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, vai su [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

**ECO MULTICLEAN**  **Detergente**  
EAN: 800439933307

**ECODECALK**  **Decalcificante**

## 2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

1. Inserire il vassoio raccogliogocce (A11) completo di griglia poggiatezze (A9) e griglia vaschetta (A10) (fig. 1);
2. Estrarre il serbatoio acqua (A15) (fig. 2) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 3).
3. Quindi reinserire il serbatoio.

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

**Nota bene:** Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "7. Menù impostazioni".

## 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire la spina nella presa. Premere l'interruttore generale (A18) (fig. 4).
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (in corrispondenza dell'erogatore caffè (A19)) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 5);
3. Premere il tasto  in corrispondenza della spia (fig. 6): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente. Svuotare il contenitore.

Prima di iniziare a utilizzare la macchina, è necessario risciacquare i circuiti interni della macchina. Procedere come segue:

4. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) completa di filtro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" (fig. 7) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";
5. Mettere un contenitore sotto la coppetta portafiltro e al tubo erogatore vapore (A7);
6. Premere il tasto OK (B4) (fig. 8): l'erogazione comincia;
7. Finita l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A5) (fig. 9) ed erogare vapore per alcuni secondi in modo da risciacquare il circuito vapore: per un'erogazione ottimale di vapore, si consiglia di ripetere quest'operazione per 3 o 4 volte.

L'apparecchio è quindi pronto all'uso.

**Nota bene:** il risciacquo dei circuiti interni è consigliato anche in caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio.

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente: dedicare particolare attenzione alla dose caffè macinata nel filtro ((C2) o (C3)) (vedi istruzioni al paragrafo "4.1 Fase 1 - Macinatura").

Procedere come indicato al capitolo "La dose perfetta".

## 4. PREPARARE IL CAFFÈ

### Risciacquo del filtro e del portafiltro

Per garantire la pulizia e la corretta temperatura di tutto il circuito caffè:

- prima di preparare la dose ("4.1 Fase 1 - Macinatura" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (fig. 7);
- premere il tasto OK (B4): l'apparecchio eroga acqua (calda o fredda, a seconda della bevanda selezionata).
- successivamente, per garantire l'ottimale risultato in tazza, asciugare con un panno il filtro e il portafiltro prima della preparazione dose.

### Risciacquo del bicchiere o tazzina

In caso di preparazione bevanda calda, per garantire l'ottimale temperatura del caffè:

- posizionare la tazzina/bicchiere al di sotto dell'erogatore acqua calda (A6);
- effettuare un risciacquo premendo il tasto  (B6);
- interrompere l'erogazione premendo nuovamente il tasto  ;
- successivamente, per garantire l'ottimale risultato in tazza, svuotare ed asciugare il bicchiere/tazzina prima della preparazione dose.

### 4.1 Fase 1 - Macinatura

1. Versare i chicchi nel contenitore (A2) (fig. 10). È consigliabile versare solo i chicchi necessari alla preparazione: in questo modo si utilizzerà sempre caffè fresco;

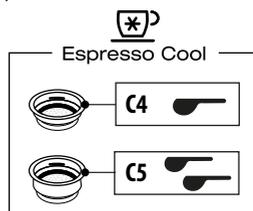
2. In generale, le tostature più scure necessitano di una macinatura più grossolana, mentre le tostature chiare necessitano di una macinatura più fine. Quando si utilizza il caffè in grani per la prima volta, iniziare con l'impostazione di fabbrica 9 (fig. 11) e assicurarsi di avere la dose corretta (vedere "La dose perfetta"). Prepara un espresso e, a seconda del risultato, preparati ad adattarlo. Il caffè troppo estratto (erogazione troppo lenta) necessita di una macinatura più grossolana. Il caffè poco estratto (erogazione troppo veloce) necessita di una macinatura più fine.

**Nota bene:** Il grado di macinatura tra 5 e 11 è consigliato per la maggior parte dei caffè. Il risultato della macinatura con selezione tra 1 e 4, è molto fine, da utilizzare solo con caffè molto particolare (tostato leggero).

3. Inserire uno dei filtri caffè (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 12).

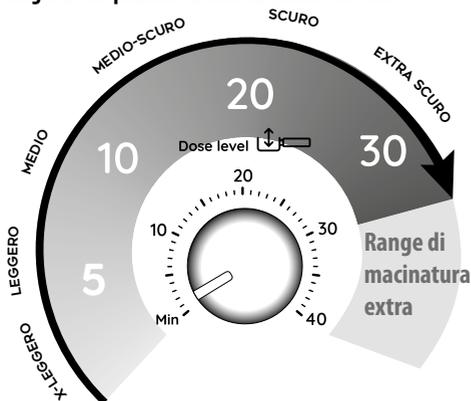
**Nota bene:**

Per la preparazione di  Espresso Cool, utilizzare i filtri dedicati per questa bevanda (vedi par. "4.5 Fase 3 - Erogazione Espresso Cool").



4. Regolare la manopola quantità (B1) partendo dalla posizione minima (fig. 13).  
Fare riferimento al paragrafo "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro" per ulteriori indicazioni.
5. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A20) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta.
6. Se si utilizza un filtro per 1 tazza (C2) o (C4), premere il tasto X1 (B2). Se si utilizza un filtro per 2 tazze (C3) o (C5), premere il tasto X2 (B3): questa selezione determina anche la quantità erogata di espresso. La macinatura inizia e si interrompe automaticamente.

## Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro



Ogni varietà di chicco dà un risultato diverso durante la macinatura e per questo all'inizio la regolazione della dose richiede estrema cura.

Questa illustrazione dà delle indicazioni su come regolare la dose, basate sul colore di tostatura: sono da considerarsi un punto di partenza, ma possono variare in base alla composizione dei chicchi caffè.

1. Impostare la dose dalla posizione minima.
2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

### 4.2 Fase 2 - Pressatura

1. Dopo la macinatura, abbassare la leva pressatura (A21) fino a fine corsa (non rimuovere il portafiltro) (fig. 14). Per un risultato perfetto, ripetere 2 volte riportando sempre la leva in posizione iniziale.
2. Mantenere abbassata la leva fino a fine corsa durante la rimozione del portafiltro (fig. 15). Poi riportare la leva nella posizione iniziale.
3. Una volta verificato che la dose caffè sia corretta (vedi "La dose perfetta"), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (A19) (fig. 16).

#### Nota bene:

- Se dopo la pressatura rimane del caffè residuo lungo i bordi del filtro, questo non pregiudica assolutamente la qualità dell'estrazione e quindi il risultato finale.
- Estrarre il portafiltro con la leva del tamper è ancora abbassata per avere una finitura lucida della dose caffè.

#### La "dose perfetta"

- I filtri caffè, hanno un riferimento interno per identificare la dose perfetta.



la dose perfetta corrisponde alla linea in rilievo;

- Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario regolare più volte la manopola (B1) prima di arrivare alla dose perfetta.
- Se il caffè è sovra- o sotto-estratto e la dose è all'interno della dose perfetta, regolare il grado di macinatura più fine o più grossolana (vedi "4. Preparare il caffè"). Se il caffè è sovra-estratto (erogazione troppo lenta) la macinatura dovrà essere più grossolana. Se il caffè è sotto-estratto (erogazione troppo veloce) la macinatura dovrà essere più fine.

### Pressare il caffè già macinato

Per preparare il caffè con caffè in polvere già macinato:

1. versare il caffè nel filtro;
2. agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè;
3. con il portafiltro agganciato, abbassare la leva pressatura (A21) fino a fine corsa;
4. togliere il portafiltro;
5. premere il tasto relativo al numero di tazze da preparare (x1 o x2).

### 4.3 Fase 3 - Erogazione bevande calde

1. Selezionare la temperatura (fig. 17) (vedi "La temperatura per preparare le bevande calde").
2. Selezionare la bevanda desiderata (fig. 18). Se la bevanda è stata programmata (vedi capitolo "6. Programmare la lunghezza delle bevande"), la spia della bevanda lampeggia brevemente.
3. Premere OK (B4) per iniziare l'erogazione (fig. 8) (pre-infusione ed infusione). L'erogazione caffè si interrompe automaticamente.

#### La temperatura per preparare le bevande calde

La temperatura dell'acqua è controllata durante l'intero processo di preparazione per garantirne la stabilità in fase di estrazione. La Specialista Prestigio offre 3 temperature di infusione\* che corrispondono ad un range tra i 92°C e i 96°C.

A seconda della varietà e della tostatura dei chicchi, si consiglia una temperatura diversa: i chicchi di Robusta richiedono una temperatura bassa; i chicchi di Arabica una temperatura alta. Lo stesso vale per i chicchi con tostatura scura o per i chicchi appena tostati.

Livello di temperatura	Spia corrispondente	Livello di tostatura
<b>MIN</b>		<b>Scuro</b>
<b>MED</b>		<b>Medio-scuro</b>
<b>MAX</b>		<b>Chiaro - medio</b>

\* Questa temperatura fa riferimento all'acqua nel thermo-block. È quindi diversa dalla temperatura della bevanda in tazza o dalla temperatura misurata quando la bevanda esce dagli erogatori del portafiltra.

#### 4.4 Fase 3 - Erogazione Cold Brew

- Selezionare Cold Brew (fig. 19): la spia OK (B6) diventa blu ad indicare che è selezionata una bevanda fredda.
- 4. Versare 1 o 2 cubetti di ghiaccio nel bicchiere (fig. 20).
- 5. Premere OK per iniziare l'erogazione. L'erogazione si interrompe automaticamente.

##### **Nota Bene:**

- Il manometro non ruota su posizioni superiori: infatti per questa preparazione non c'è pressione.
- **Cold Extraction Technology:** per ottenere risultati ottimali, quando si preparano bevande Cold Brew, riempire il serbatoio acqua con acqua fresca potabile.

#### 4.5 Fase 3 - Erogazione Espresso Cool

Per la preparazione di Espresso Cool, utilizzare i filtri dedicati (C4) o (C5) per questa bevanda (fig. 21).

Preparare la "Dose perfetta" come indicato ai paragrafi "4.1 Fase 1 - Macinatura" e "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".

Quindi procedere come segue:

1. Selezionare Espresso Cool (fig. 22): la spia OK (B6) diventa blu ad indicare che è selezionata una bevanda fredda.
2. Versare 2 o 3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere (fig. 23).
3. Premere OK per iniziare l'erogazione. L'erogazione si interrompe automaticamente.

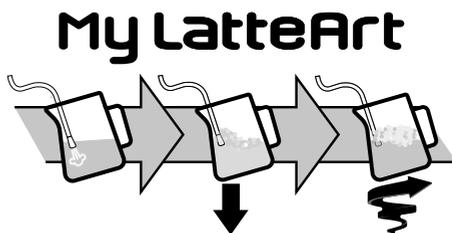
##### **Nota Bene:**

- **Cold Extraction Technology:** per ottenere risultati ottimali, quando si preparano bevande Cold Brew, riempire il serbatoio acqua con acqua fresca potabile.

## 5. PREPARAZIONE BEVANDE LATTE

### 5.1 Schiumare il latte

1. Versare nel bricco (C11) latte fresco a temperatura di frigorifero. Il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 24). Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è consigliabile utilizzare latte vaccino intero ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).



2. Per schiumare il latte, appoggiare il tubo erogatore vapore (A7) sulla superficie del latte e aprire la manopola vapore (A5): così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore.
3. Mantenere l'erogatore vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.
4. Immergere l'erogatore vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, richiudere la manopola vapore e attendere che l'erogazione vapore si interrompa completamente prima di rimuovere il bricco del latte.

##### **Il barista consiglia:**

- **Il latte fresco è migliore.** Utilizzare sempre latte fresco a temperatura di frigorifero.
- Per un risultato migliore, si consiglia di riporre sempre il bricco del latte in frigorifero.
- Il latte intero assicura ottimi risultati. Il risultato e la texture della schiuma variano a seconda del latte vaccino o delle bevande vegetali utilizzate.
- Dopo aver schiumato il latte, eliminare le bolle roteando leggermente il bricco del latte.

##### **Pulizia dell'erogatore vapore:**

1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dall'erogatore vapore (fig. 25). Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.
2. Erogare vapore per alcuni secondi per pulire bene l'erogatore (fig. 9).
3. Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia (C12) per mantenere libero il foro (fig. 26).

## 6. PROGRAMMARE LA LUNGHEZZA DELLE BEVANDE

1. Preparare la macchina per erogare 1 o 2 tazze della bevanda che si desidera erogare, fino ad agganciare il portafiltro (C1) completo di filtro 1-tazza o 2-tazze e caffè macinato.
2. Ruotare la manopola (B8) per selezionare la bevanda da programmare
3. Premere "x1" (B2) or "x2" (B3) per almeno 3 secondi, finché la spia relativa alla bevanda selezionata inizia a lampeggiare per confermare che si è in modalità programmazione. (Per uscire dalla modalità programmazione senza modifiche, mantenere premuto lo stesso tasto oppure attendere 30 secondi).
4. Premere il tasto OK (B6). La spia OK inizia a lampeggiare e la macchina comincia l'erogazione.
5. Al raggiungimento della quantità desiderata, ripremere il tasto OK: la quantità è programmata.

### Nota bene:

- Si possono programmare le bevande, ma non l'erogazione di vapore e acqua calda.
- La programmazione modifica le quantità delle bevande, ma non del caffè macinato.
- Quando si seleziona una bevanda programmata, la spia corrispondente lampeggia brevemente.
- La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione dopo 30 secondi di inattività.

Ricetta caffè	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
Cold Brew 	≈ 110 ml	da ≈ 90 a ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	da ≈ 160 a ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	da ≈ 15 a ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	da ≈ 30 a ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: da ≈ 15 a ≈ 90 ml • acqua: da ≈ 25 a ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: da ≈ 30 a ≈ 180 ml • acqua: da ≈ 50 a ≈ 240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	da ≈ 30 a ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	da ≈ 60 a ≈ 110 ml

Ricetta caffè	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
Coffee 	≈ 80ml	≈ 50 to ≈ 120 ml
Coffee  X2	≈ 160 ml	from ≈ 120 to ≈ 240 ml

## 7. MENÙ IMPOSTAZIONI

### 1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 5 secondi	x1	
--	----	---

### 2. Impostazioni con selezione da manopola (B7)



Impostazione corrispondente	Ruotare su	Regolazioni
Regolazione extra della macinatura	Espresso 	 ➔ Range 1  ➔ Range 2
Durezza acqua	Americano 	 ➔ dolce  ➔ media  ➔ dura/molto dura
Auto-spegnimento	Coffee 	 ➔ 5 minuti  ➔ 1.5 ore  ➔ 3 ore
Statistica	Espresso Cool 	Info utili per l'assistenza (vedi par. "15. Statistica")

### 3. Salvare le nuove impostazioni premendo OK (B4)

**Nota bene:** La macchina esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inattività.

## 7.1 Reset alle impostazioni di fabbrica

1. Entrare nel menù:		
Premere contemporaneamente per 5 secondi	x1	
2. Reset ai valori di fabbrica		
Mantenere premuto il tasto  fino al lampeggiare della spia OK	Premere OK per ritornare pronto all'uso	

La spia OK (B6) lampeggia brevemente per confermare il reset.

## 8. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

### Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.
- Per periodi di inutilizzo superiori alla settimana è consigliato, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo.

### 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.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

					
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

## 8.1 Pulizia del macinacaffè

1. Pulire la zona di aggancio con il pennello (C9) (fig. 29).
2. Utilizzando il pennello, pulire lo scivolo caffè (fig. 30).

### Macinatura efficiente

Nel tempo le macine sono soggette ad usura. Per questo man mano che il tempo passa, per raggiungere la dose perfetta, è necessario ruotare la manopola (B4) verso i numeri più alti. Quando ci si trova nella regolazione tra il 30 ed il 40, è arrivato il momento di impostare l'extra range di macinatura (vedi capitolo "7. Menù impostazioni" - "Regolazione extra della macinatura"). Quando la quantità di caffè macinato si riduce ancora, rivolgersi ad un centro assistenza per sostituire le macine: regolare di nuovo il macinacaffè entrando nel menù impostazioni e selezionando il primo range della regolazione extra della macinatura. Quindi, ruotare la manopola regolazione quantità (B4) in posizione Min e regolare la dose come ad il primo utilizzo (vedi "La dose perfetta").

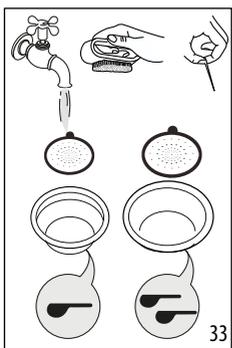
## 8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool

Questi filtri sono stati progettati per ottimizzare l'estrazione per questa bevanda. Pulire bene ed eliminare ogni residuo di caffè per mantenerne l'efficienza.

1. Dopo l'uso, risciacquare abbondantemente i filtri (fig. 29) e premere bene il filtro forato perché sia correttamente inserito (fig. 30).

In caso la pulizia non sia sufficiente, ed in ogni caso almeno una volta al mese, procedere come segue:

1. Estrarre il filtro perforato afferrandolo dalla linguetta (fig. 31).
2. Verificare che il foro sulla parte inferiore (vedi fig. 32) sia libero da ogni residuo.

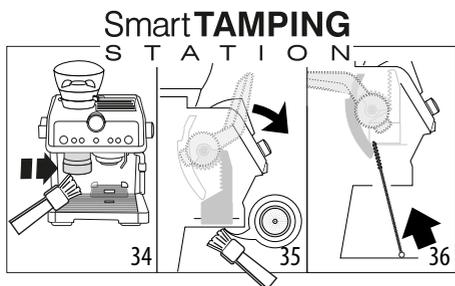


33

3. Risciacquare i filtri con acqua corrente (fig. 33).
4. Assicurarci i fori non siano ostruiti. Se necessario, utilizzare un ago.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno.
6. Reinserrire il filtro perforato premendolo a fondo (fig. 30).

### 8.3 Pulizia della "Smart tamping station"

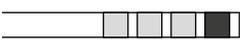
1. Pulire la zona di aggancio con un pennello (fig. 34).
2. Tirare la leva (A21) fino a fine corsa e pulire con un pennello il pressino (fig. 35), quindi rilasciare la leva.
3. Utilizzando lo scovolino (C7) pulire lo scivolo caffè (fig. 36).



## 9. DUREZZA ACQUA

La spia  (B10) decalcificazione si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua. È possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C6).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente.

Risultato Test Durezza Acqua	Tasto	Livello
	×2	1 acqua dolce

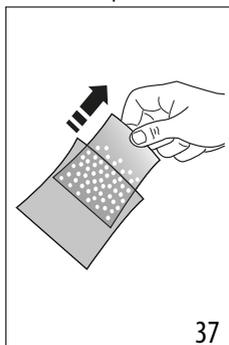
Risultato Test Durezza Acqua	Tasto	Livello
		2 acqua media
		3 acqua dura o molto dura
		

4. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "7. Menù impostazioni" "Durezza acqua".

## 10. COME UTILIZZARE SOFTBALLS

Softballs (C10) è un sistema innovativo che allunga la vita della macchina, senza alterare le qualità dell'acqua, garantendo l'erogazione di un caffè cremoso e aromatico. Per ottimizzare l'efficacia, lasciare Softballs nell'acqua per l'intera notte precedente all'uso.

1. Estrarre il pacchetto di Softballs dall'imballo (fig. 37).

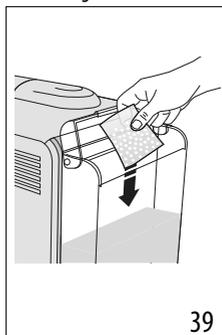


37



38

2. Risciacquare con acqua corrente il pacchetto di Softballs (fig. 38).
3. Immergere il sacchetto nel serbatoio acqua (A15) (fig. 39).



39



40

4. Sostituire il sacchetto di Softballs ogni 3 mesi (fig. 40).

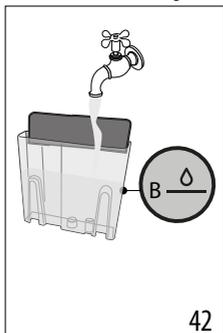
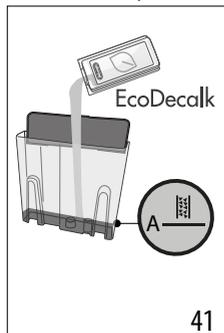
## 11. DECALCIFICAZIONE

### Attenzione!

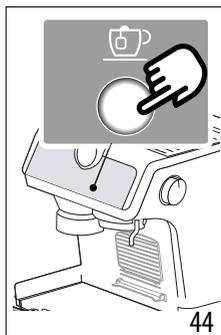
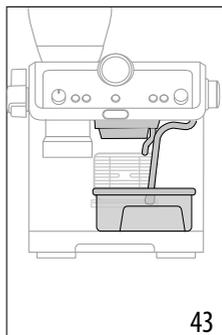
- Effettuare regolarmente la decalcificazione assicura ottimi risultati nel tempo: quando la macchina lo richiede, acquistare sul sito [delonghi.com](http://delonghi.com) il decalcificante Ecodecalk e procedere con la decalcificazione.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificanti De'Longhi. 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.
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- 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 2 litri
Tempo	~20min

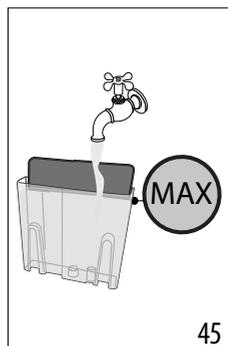
1. È il momento di effettuare la decalcificazione quando si accende la spia  (B10). È possibile avviare la decalcificazione in ogni momento.
2. Estrarre e svuotare la vaschetta raccogliocce (A11), quindi reinserirla.
3. (SE PRESENTI, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE E SOFTBALLS). Versare nel serbatoio acqua (A15) il decalcificante fino al livello  A (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio (fig. 41).



4. Aggiungere acqua fino a raggiungere il livello  B (fig. 42). Reinserire quindi il serbatoio acqua in macchina.



5. Assicurarsi che il portafiltro (C1) non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori caffè, acqua calda e sotto l'erogatore vapore (A7) (fig. 43).
6. Mantenere premuto il tasto  (B6), finché la spia  (B10) lampeggia.
7. Premere il tasto OK: la spia corrispondente lampeggia.
8. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dagli erogatori. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè fino a svuotare il serbatoio. L'erogazione si interrompe e la spia OK diventa blu. È quindi necessario procedere con il ciclo di risciacquo:
9. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.
10. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo da eventuali residui di soluzione decalcificante, sciacquarlo con acqua corrente e riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX (fig. 45). Reinserire quindi il serbatoio nella sua sede.



11. Premere il tasto OK: il risciacquo si avvia.
12. Una volta completato il risciacquo, l'erogazione si interrompe e l'apparecchio è pronto all'uso.
13. Svuotare i recipienti di raccolta dell'acqua di risciacquo.
14. Estrarre e svuotare il vassoio raccogliocce, quindi reinserirlo.

- Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo.
- La spia OK diventa bianca.  
Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

**Nota bene:**

- Il ciclo di decalcificazione può essere avviato in ogni momento (anche se la relativa spia non è ancora accesa).
- Nel caso la decalcificazione sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto  per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.
- L'apparecchio esce automaticamente dalla modalità decalcificazione dopo 30 secondi di inattività.

## 12. PULIZIA DELL'EROGATORE CAFFÈ (A19)

Quando la spia  si accende (arancione) (B11), è necessario procedere alla pulizia del circuito caffè. Per eseguire il ciclo di pulizia, utilizzare le cleaning tabs De'Longhi (C9). Per maggiori informazioni, visitare [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

- Inserire il filtro 1 tazza (C2) nel portafiltro (C1) (fig. 26).
- Inserire nel filtro l'accessorio pulizia (C8) (fig. 27) e premere a fondo.
- Mettere la pastiglia per la pulizia sull'accessorio (fig. 28).
- Attaccare il portafiltro all'erogatore caffè (A19).

- Riempiere il serbatoio acqua (A15). Assicurarsi che la vaschetta raccogliogocce (A11) sia vuota.
- Mantenere premuto il tasto  (B5), finché la spia  (B11) lampeggia.
- Premere OK (B4) per avviare la pulizia: la spia OK lampeggia ad indicare che la pulizia è in corso;
- Quando l'erogazione si interrompe e la spia OK si accende blue, è il momento di fare un risciacquo.
- Rimuovere l'accessorio pulizia e lavare il portafiltro ed il filtro sotto l'acqua corrente.
- Reinserire il portafiltro e procedere con un risciacquo premendo il tasto OK: si consiglia di mettere un contenitore sotto il portafiltro.
- Una volta completato il risciacquo, l'apparecchio è pronto all'uso.
- Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliogocce

**Nota bene:**

- Il ciclo di pulizia può essere avviato in ogni momento (anche se la relativa spia non è ancora accesa).
- Nel caso la pulizia sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto  per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.
- L'apparecchio esce automaticamente dalla pulizia dopo 30 secondi di inattività.

## 13. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
 fissa	È la prima accensione della macchina ed è necessario procedere al riempimento del circuito acqua	Procedere come indicato al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
 fissa (bianca)	La macchina è pronta per l'erogazione di bevande calde	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
<ul style="list-style-type: none"> <li>Spie x1 - x2: è necessario selezionare il numero di tazze</li> <li>Spia : indica la temperatura caffè selezionata</li> <li>Spia : indica che la macchina è pronta ad erogare acqua calda</li> <li>Spia bevanda calda: indica la bevanda selezionata</li> </ul>		



SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 fissa (blu) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spie x1 - x2: è necessario selezionare il numero di tazze</li> <li>• Spia  : indica che la macchina è pronta ad erogare acqua calda</li> <li>• Spia bevanda fredda: indica la bevanda selezionata</li> </ul>	La macchina è pronta per l'erogazione di bevande fredde	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
 fissa	Il contenitore chicchi (A2) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 lampeggiante	Si vuole procedere con la macinatura, ma il contenitore chicchi (A2) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 fissa	L'acqua nel serbatoio (A15) non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e reinserire correttamente il serbatoio
 lampeggiante	Si vuole procedere con la preparazione di una bevanda, ma il serbatoio acqua (A15) è vuoto	Riempire il serbatoio acqua
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri con acqua corrente
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le relative valvole non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprirne le valvole
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
 fissa (rossa)	Allarme generico	Rivolgersi ad un centro assistenza
→		

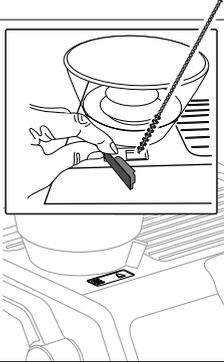
SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 fissa (arancione)	È necessario procedere con la pulizia dell'erogatore caffè	Vedi cap. "12. Pulizia dell'erogatore caffè (A19)"
 lampeggiante (arancione) +  fissa (bianca)	La macchina è pronta per la pulizia dell'erogatore caffè	
 lampeggiante (arancione) +  lampeggiante (bianca)	La pulizia dell'erogatore caffè è in corso	
 lampeggiante (arancione) +  fissa (blu)	È necessario procedere on il risciacquo dell'erogatore caffè	
 lampeggiante (arancione) +  lampeggiante (blu)	Il risciacquo dell'erogatore caffè è in corso	
 fissa	La macchina è pronta per erogare vapore	La macchina è a temperatura per erogare vapore. Per procedere all'erogazione dalla lancia vapore, ruotare la manopola vapore
 lampeggiante	La macchina è accesa con il risparmio energetico attivo. La manopola vapore (A5) è in posizione di erogazione	La spia lampeggia ad indicare che la macchina si sta preparando ad erogare vapore. L'erogazione comincia quando il circuito vapore è in temperatura
	La macchina è pronta per erogare vapore	La macchina è in temperatura quando la spia rimane fissa
	La macchina sta erogando vapore	
 lampeggiante	L'imbuto del macinacaffè è intasato	Pulire come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"". Se il problema persiste, accedere all'imbuto aprendo lo sportellino (A22) e liberare l'ostruzione utilizzando lo scovolino (C7)
		Verificare che il filtro caffè utilizzando corrisponda al numero di tazze selezionato
		Ridurre la dose caffè ruotando la manopola (B1)
 fissa + <b>x1</b> e <b>x2</b> lampeggiante	La leva (A21) non è in posizione corretta	Dopo la pressatura, riportare la leva nella posizione iniziale
 fissa (rossa)	È necessario procedere con la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione come indicato al cap. "11. Decalcificazione"
→		

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 lampeggiante (rossa) + fissa (bianca)	La macchina è pronta per eseguire la decalcificazione	
 lampeggiante (rossa) + lampeggiante (bianca)	La macchina sta eseguendo la decalcificazione	Completare le operazioni descritte al cap. "11. Decalcificazione"
 lampeggiante (rossa) + fissa (blu)	È necessario procedere con il risciacquo	
 lampeggiante (rossa) + lampeggiante (blu)	L'apparecchio sta eseguendo il risciacquo del ciclo decalcificazione	

#### 14. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
C'è dell'acqua nella vaschetta raccogli-gocce (A11)	Fa parte del normale funzionamento dai circuiti interni della macchina	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogli-gocce
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A15)	Riempire il serbatoio
	La spia  (B6) è accesa ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto	Premere il tasto corrispondente alla spia  per riempire il circuito
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente. Per i filtri dedicati Espresso Cool, vedi "8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool"
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire le valvole sul suo fondo
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
	Macinatura troppo fine	Estrarre la coppetta portafiltro (C1) ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è in quantità eccessiva	Ripetere la macinatura con delle impostazioni diverse. Ridurre la quantità della dose: verificare che il filtro (1 o 2 tazze) sia corretto rispetto alla dose da macinare (tasto x (B2) o x2 (B3) selezionato)
→		

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione dell'erogatore caffè (A19) ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè presso un Centro Assistenza
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente. Per i filtri dedicati Espresso Cool, vedi "8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool"
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un altro risciacquo	Durante il ciclo di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX	Ripetere il risciacquo (vedi cap. "11. Decalcificazione")
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo	Ruotare il selettore in posizione 15 e rimuovere tutti i chicchi con un aspira-briciole fino a svuotare e pulire il contenitore chicchi (A2). Se il problema persiste, rivolgersi ad un centro assistenza
Se si desidera cambiare qualità di caffè		<ul style="list-style-type: none"> <li>• È consigliabile versare nel contenitore chicchi (A2) solo la quantità di chicchi da utilizzare</li> <li>• Per svuotare il contenitore, aspirare il contenuto con un aspirapolvere o macinare tutti i chicchi contenuti fino a svuotarlo completamente</li> <li>• Inserire la nuova qualità di chicchi</li> <li>• Se alla macinatura non si raggiunge la "dose perfetta", procedere come al primo utilizzo</li> </ul>
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
<p>Dopo la macinatura, il filtro caffè è vuoto</p> <p>Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro è sovrabbondante</p>	<p>Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato</p>	<p>Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"". Se il problema persiste, accedere allo scivolo aprendo l'apposito sportellino (A22) e liberarlo utilizzando lo scovolino</p> 
<p>Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro non raggiunge la "dose perfetta"</p>	<p>La "Smart Tamping Station" necessita pulizia</p> <p>È necessario regolare la quantità di caffè macinato</p> <p>È utilizzato il filtro 2 tazze</p> <p>Con il tempo le macine si usurano</p>	<p>Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"", quindi ripetere la macinatura</p> <p>Regolare la quantità con la manopola dedicata (B1) seguendo le indicazioni al par. "La "dose perfetta"". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato al cap. "7. Menù impostazioni" - "Regolazione extra della macinatura"</p> <p>Verificare che la spia 2X sia accesa</p> <p>Rivolgersi ad un centro assistenza</p>
<p>Dopo la macinatura, c'è del caffè sul vasoio poggiatezze</p>	<p>Durante l'operazione di pressatura, la leva non è stata riportata nella posizione iniziale.</p>	<p>Per effettuare la pressatura correttamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbassare la leva fino a fine corsa;</li> <li>• Riportare la leva nella posizione iniziale;</li> <li>• Abbassare ancora la leva e quando la leva si trova a fine corsa, estrarre il portafiltro: in questo modo la finitura della dose rimane lucida;</li> <li>• Riportare la leva in posizione iniziale.</li> </ul>

## 15. STATISTICA

La statistica della macchina è utile in caso di intervento dell'assistenza. Procedere come segue:

- Accedere al menù premendo contemporaneamente i tasti x1 (B2) e  (B6) per 3 secondi;
- Ruotare la manopola (B7) per selezionare  "Espresso Cool";
- Premere il  (B5);
- Una volta entrati nel menù impostazioni, selezionare i dati desiderati ruotando la manopola di selezione secondo quanto illustrato nella tabella seguente:

Posizione manopola	Contatore
Cold Brew 	Conteggio totale delle decalcificazioni
Espresso 	Conteggio totale delle bevande calde
Espresso Cool 	Conteggio totale delle bevande fredde

- Le spie x1 , x2, OK,  e  indicano i numeri delle operazioni:

Spie su pannello di controllo	Conteggio bevande	Conteggio decalcificazioni
	fino a 100	Fino a 1
	tra 100 e 1000	Tra 2 e 10
	Tra 1000 e 3000	Tra 10 e 30
	Tra 3000 e 6000	Tra 30 e 60
	Tra 6000 e 11000	Tra 60 e 110
	Più di 11000	Più di 110

- L'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inattività.

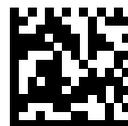
## 16. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza:	1550 W
Pressione:	1.9 MPa (19 bars)
Capacità serbatoio acqua:	2 l
Dimensioni LxPxH::	369x380x445 mm
Peso:	13.2 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.

**Register Now**

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



---

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia [delonghi.com](http://delonghi.com)

57132C9165\_00\_0125