

---

EM450

MACCHINA DA CAFFÈ

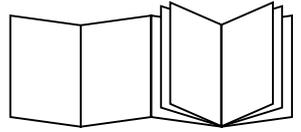


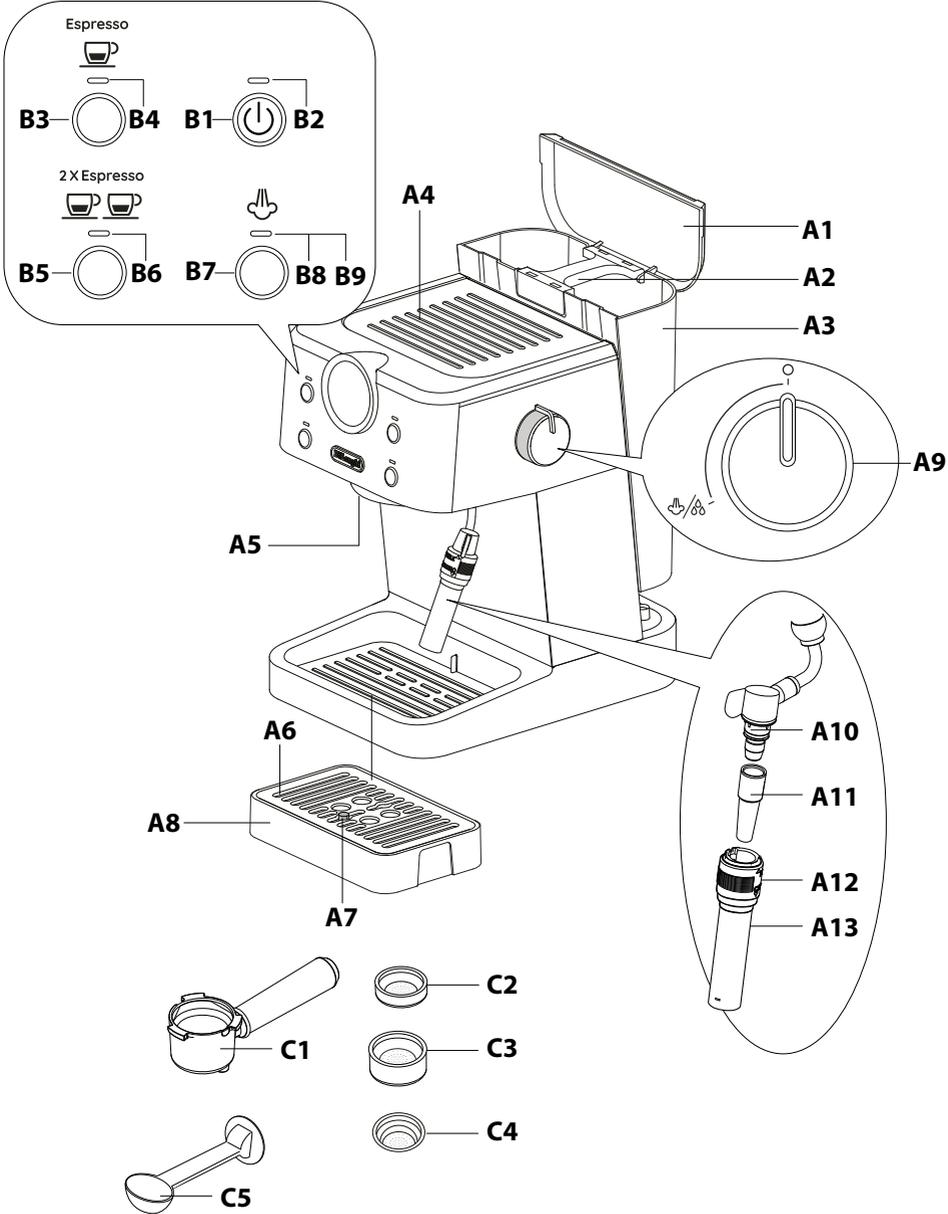
---

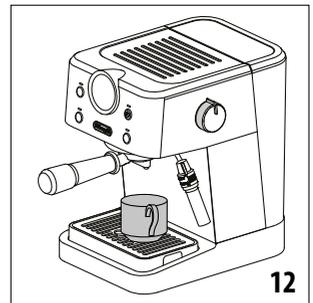
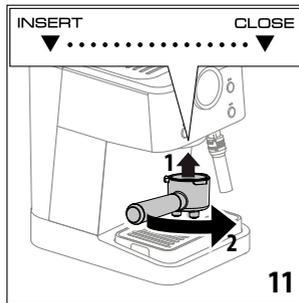
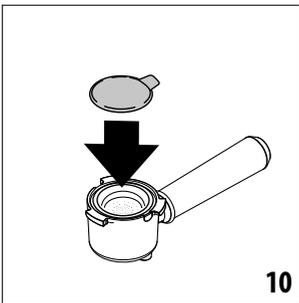
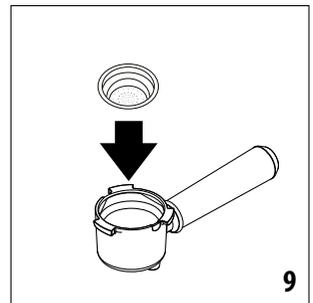
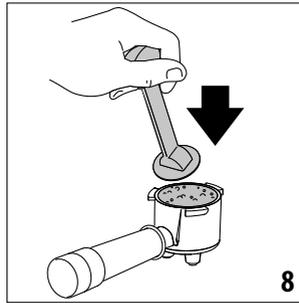
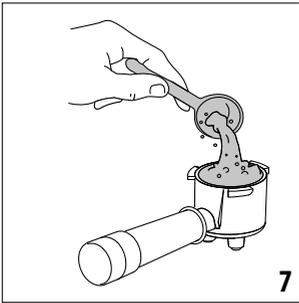
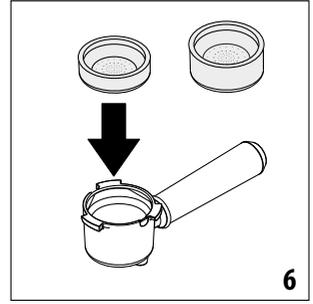
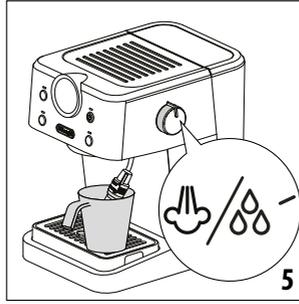
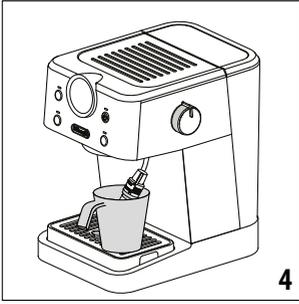
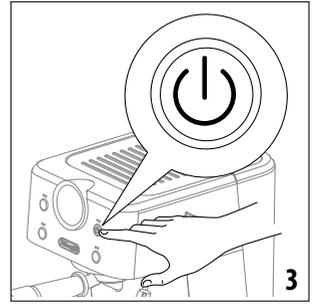
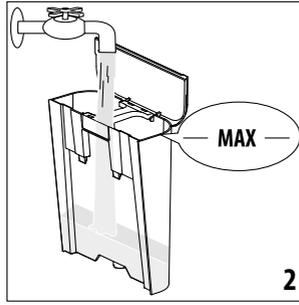
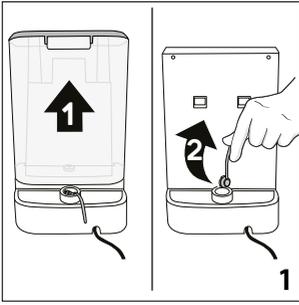
**DeLonghi**

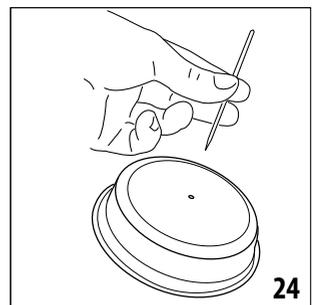
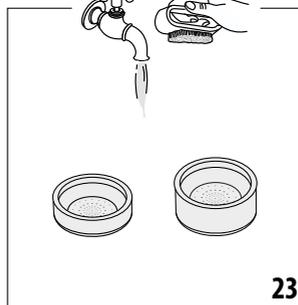
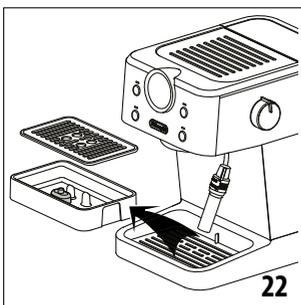
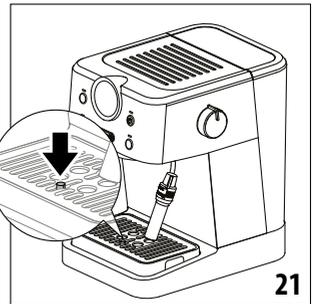
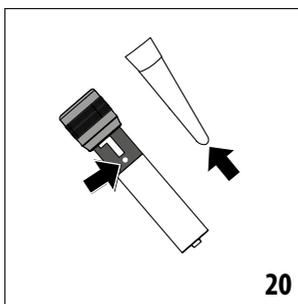
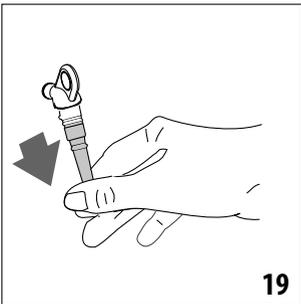
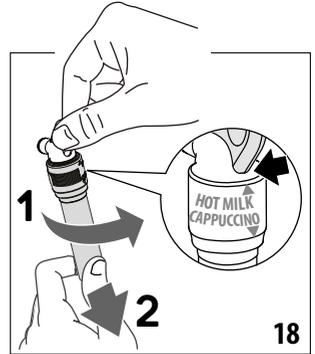
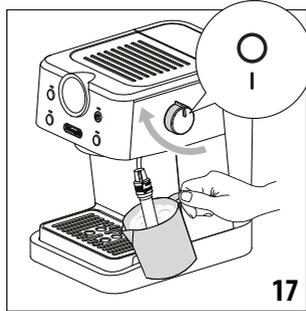
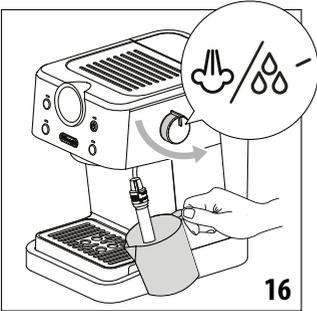
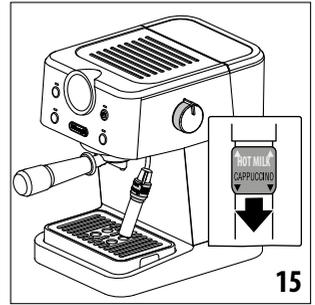
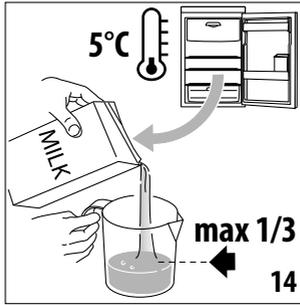
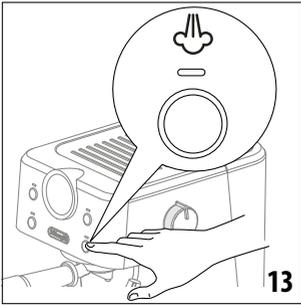


pag. 6









Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere sempre le avvertenze di sicurezza.

## 1. DESCRIZIONE

### 1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio serbatoio acqua
- A2. Maniglia serbatoio acqua
- A3. Serbatoio acqua
- A4. Scaldatasse
- A5. Erogatore caffè
- A6. Griglia della vaschetta raccogliocce
- A7. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliocce
- A8. Vaschetta raccogliocce
- A9. Manopola erogazione acqua calda/vapore
- A10. Erogatore acqua calda/vapore
- A11. Ugello acqua calda/vapore
- A12. Ghiera di selezione del cappuccinatore
- A13. Raccordo tubo acqua calda/vapore

### 1.2 Descrizione del pannello di controllo - B

- B1. Interruttore (ON/STAND-BY)
- B2. Spia "ON" (bianca)
- B3. Tasto selezione 1 tazza
- B4. Spia "1 tazza" (bianca)
- B5. Tasto selezione 2 tazze
- B6. Spia "2 tazze" (bianca)
- B7. Tasto vapore
- B8. Spia "vapore" (bianca)
- B9. Spia "decalcificazione" (arancione)

### 1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza
- C3. Filtro 2 tazze
- C4. Filtro per cialde (Solo in alcuni modelli)
- C5. Misurino/Pressino

**Nota bene:** Per identificare il Vostro modello vedere la targa caratteristiche posta sotto l'apparecchio.

## 2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Lavare tutti gli accessori con acqua calda (40-50°), quindi procedere come segue:

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A3), togliere il **tappo rosso** presente sulla base del serbatoio (fig. 1) e riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 2).
2. Reinscrivere il serbatoio, esercitando una leggera pressione in modo da aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio stesso e facendo attenzione che sia posizionato correttamente (serbatoio dell'acqua aderente all'apparecchio).

**Importante:** non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua nel serbatoio o senza il serbatoio.

## 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Al primo utilizzo, è necessario risciacquare i circuiti interni dell'apparecchio come segue:

1. Inserire la spina nella presa della corrente. L'apparecchio esegue un ciclo di autodiagnosi indicato dal lampeggio in sequenza di tutte le spie , , , , .
2. Premere l'interruttore generale  (B1) (fig. 3).
3. Le spie  e  lampeggiano a indicare che l'apparecchio si sta riscaldando: quando le spie sono accese in modo fisso, l'apparecchio è pronto.
4. Agganciare il portafiltro all'apparecchio con il filtro inserito; allineare l'impugnatura del portafiltro alla scritta "INSERT", quindi ruotarla verso destra fino ad allineare la maniglia alla scritta "CLOSE" (fig. 11).
5. Posizionare un contenitore con una capacità di almeno 0,5 litri sotto l'erogatore caffè (A5).
6. Premere il tasto . Ripetere questa operazione per 3 volte.
7. Svuotare il contenitore e posizionarlo sotto l'erogatore di acqua calda/vapore (fig.4).
8. Ruotare la manopola del vapore (A9) in posizione  (fig. 5) ed erogare acqua calda: l'apparecchio interrompe automaticamente l'erogazione e le spie ,  e  lampeggiano. Riportare la manopola in posizione "O".

L'apparecchio è pronto all'uso.

**Attenzione:** È del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

## 4. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 6).
2. Riempire il filtro con caffè macinato (fig. 7). Assicurarsi di utilizzare caffè macinato fine specifico per espresso (1 misurino per 1 tazza, 2 misurini per 2 tazze).
3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premere leggermente con il pressino (C4) (fig. 8).
4. Rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo del portafiltro e ed agganciare quest'ultimo all'apparecchio (fig. 11).
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (C1).
6. Assicurarsi che le spie relative ai tasti caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione caffè  (B3) o  (B5).
7. L'apparecchio procede con l'erogazione e poi si arresta automaticamente.

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

#### **Attenzione:**

- Per un corretto funzionamento, prima di riempire il filtro con il caffè macinato, verificare che il filtro non contenga residui di caffè in polvere dovuti all'infusione precedente.
- Mentre l'apparecchio prepara il caffè, l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento ripremendo il tasto precedentemente selezionato.
- Al termine dell'erogazione (entro 3 secondi), per aumentare la quantità di caffè nella tazza, premere e tenere premuto il tasto caffè premuto in precedenza. L'erogazione si arresta quando viene rilasciato il tasto (massimo 10 secondi).
- Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro mentre l'apparecchio sta erogando il caffè. Attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.

### **4.1 Pressatura del caffè:**

Una corretta pressatura del caffè macinato è essenziale per ottenere un buon espresso.

- Se si preme con troppa forza, il caffè sarà erogato lentamente e il gusto sarà più intenso.
- Se si preme con troppa delicatezza, il caffè sarà erogato velocemente e l'aroma sarà molto leggero.

### **4.2 Consigli per un caffè più caldo**

- Prima di preparare il caffè, riscaldare le tazze sciacquandole con un po' di acqua calda.
- Agganciare all'apparecchio, il portafiltro (C1) con il filtro (C2), (C3) o (C4) inserito, **ma senza aggiungere caffè o cialde**. Utilizzando la stessa tazza che verrà utilizzata in seguito per preparare il caffè, premere il tasto 1 tazza o 2 tazze ed erogare acqua calda nella tazza per riscaldarla.
- Appoggiare le tazze che si utilizzeranno sullo scaldatazze (A4): questo si riscalderà durante il funzionamento.

#### **Nota bene:**

È assolutamente normale che l'ago dell'indicatore di pressione si sposti nella zona ottimale durante la fase di risciacquo dell'unità di infusione.

## **5. COME PREPARARE L'ESPRESSO CON LE CIALDE**

- Inserire il filtro per caffè in cialde (C4) nel portafiltro (C1) (fig. 9).
- Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 10). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
- Agganciare il portafiltro alla macchina (fig. 11).
- Posizionare la tazza sotto i beccucci del portafiltro.
- Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione caffè  (B3).

- L'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.
- Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

#### **Nota bene:**

- Quando si eroga caffè con cialde è del tutto normale che la quantità erogata sia inferiore rispetto alla quantità preparata con caffè macinato.
- Le cialde ESE sono ottimizzate per espresso singolo, non con il doppio.
- Potrebbe succedere che la lancetta del manometro dell'apparecchio raggiunga la zona tratteggiata rossa durante l'erogazione del caffè con cialde.

### **5.1 Scegliere la cialda**

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

Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

#### **Nota bene:**

- Quando si utilizzano le cialde, è possibile procedere con una singola erogazione alla volta.**
- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.
- Vedi sezione "4.2 Consigli per un caffè più caldo".

## **6. PROGRAMMAZIONE DELLE QUANTITÀ DI CAFFÈ NELLA TAZZA**

L'apparecchio è preimpostato per erogare automaticamente quantità standard. Per modificare queste quantità, procedere come segue:

- Posizionare una tazza o due tazze sotto i beccucci del portafiltro (C1).
- Premere e tenere premuto il tasto che si desidera programmare ( o ).
- La macchina da caffè inizia a erogare il caffè. Dopo 5 secondi si avvia la modalità di programmazione e il tasto caffè emetterà dei lampeggi intermittenti.
- Una volta che la quantità di caffè desiderata è stata erogata nella tazza, rilasciare il tasto, la spia lampeggerà tre volte.

L'erogazione si arresta e la spia lampeggia per indicare che la quantità è stata salvata correttamente.

	Quantità programmabile
	massimo 90 ml
	massimo 160 ml

**Nota bene:** La quantità programmata potrebbe cambiare a seconda del tipo di caffè.

## 7. COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

- Preparare il caffè espresso come descritto nella sezione 4. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ, utilizzando tazze di sufficiente grandezza.
- Premere il tasto  (fig. 13): la spia lampeggia;
- Nel frattempo, riempire un contenitore con circa 100 ml di latte per un cappuccino (fig.14). Per preparare più di un cappuccino, ripetere le seguenti operazioni. Per ottenere una schiuma densa e omogenea, si deve utilizzare latte scremato o parzialmente scremato refrigerato (circa 5° C). Nella scelta della dimensione del contenitore, considerare che il latte aumenterà di volume di circa il doppio.
- Controllare che la ghiera di selezione del cappuccinatore (A12) sia impostata su "CAPPUCCINO" (fig. 15);
- Attendere che il tasto  si accenda in modo fisso ad indicare che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per produrre vapore.
- Posizionare un contenitore vuoto sotto il cappuccinatore ed aprire la manopola per alcuni secondi per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere la manopola.
- Posizionare il contenitore con il latte sotto il cappuccinatore.
- Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte, facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nero (fig. 16). Ruotare la manopola in posizione . Il cappuccinatore eroga vapore e aria che modificheranno la consistenza del latte trasformandolo in schiuma e ne aumenteranno il volume. Per aumentare la consistenza, immergere il cappuccinatore nel latte e muovere lentamente il contenitore con movimenti circolari, dal basso verso l'alto.
- Una volta raggiunta la temperatura (idealmente 60°C) e la consistenza desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola del vapore in posizione "O" (fig. 17).
- Versare il latte montato nelle tazze che contengono l'espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: aggiungere zucchero a piacere e, se lo si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

- Per uscire dalla funzione vapore, premere uno qualsiasi dei tasti.

### Nota bene:

- per preparare più di un cappuccino, preparare prima tutti i caffè, e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;

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

### 7.1 Preparazione del latte caldo

Per preparare il latte caldo non schiumato, seguire le istruzioni riportate al punto 7. COME PREPARARE IL CAPPUCCINO, assicurandosi che la ghiera del cappuccinatore (A12) sia posizionata verso l'alto "HOT MILK".

### 7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso

#### Importante:

Per motivi igienici, il cappuccinatore deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Procedere come segue:

- Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 sopra), ruotando la manopola del vapore. Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF (B1).
- Attendere qualche minuto affinché il cappuccinatore si raffreddi: con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, sbloccare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 18).
- Togliere l'ugello vapore in gomma, dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 19).
- Spingere la ghiera verso l'alto e verificare che i fori indicati dalla freccia in fig. 20 non siano ostruiti. Se necessario, pulirlo aiutandosi con uno spillo;
- Reinserire l'ugello spostando la ghiera verso il basso, quindi reinserire il cappuccinatore sull'ugello, ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

### 7.3 Ciclo di raffreddamento

Se dopo aver utilizzato la funzione vapore si desidera tornare al caffè, premere uno qualsiasi dei tasti: le tre spie  /  /  e  lampeggiano contemporaneamente a indicare che l'elemento riscaldante necessita di raffreddarsi per raggiungere la temperatura corretta per l'espresso, procedere come segue:

- Assicurarsi che ci sia acqua nel serbatoio dell'acqua e posizionare un contenitore sotto l'erogatore di acqua calda/vapore (A10);
- aprire la manopola del vapore per erogare vapore e acqua calda, quando l'elemento riscaldante si è raffreddato, l'erogazione si arresta, le spie  /  /  e  lampeggia-

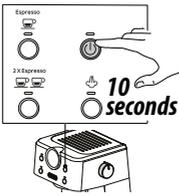
no rapidamente, quindi chiudere la manopola del vapore.  
Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

## 8. ACQUA CALDA

1. Posizionare un contenitore sotto l'erogatore di acqua calda/vapore (A10).
2. Attendere che le spie del caffè ☕ e ☕☕ si accendano.
3. Ruotare la manopola del vapore (A9) su ☞/☉. Dall'erogatore di acqua calda/vapore uscirà dell'acqua calda.
4. La spia ☕ e ☕☕ lampeggeranno durante l'erogazione di acqua calda.
5. Per arrestare il flusso di acqua calda, ruotare la manopola su "○".

L'erogazione di acqua calda non deve durare più di 60 secondi.

## 9. MENU IMPOSTAZIONI

1. Accesso al menu:	
<p>Premere e tenere premuto il tasto  almeno 10 secondi fino a quando la spia  lampeggia.</p>	

2. Autospegnimento			
Impostazione corrispondente	Premere per selezionare l'impostazione	Premere per modificare l'impostazione	Riferimento LED
			→

<b>Autospegnimento</b>		<p>Premere e tenere premuto il tasto  almeno 1 secondo</p>	<p>Premere  almeno 1 sec. per selezionare <b>9 minuti</b></p>	
		<p>La macchina mostra i valori preimpostati</p>	<p>Premere  almeno 1 sec. per selezionare <b>30 minuti</b></p>	
		<p>Premere  almeno 1 sec. per selezionare <b>3 ore</b></p>		
<p>Una volta impostata la selezione, la spia  lampeggia 5 volte a indicare che la rispettiva selezione è stata effettuata e che la macchina è pronta per l'uso.</p>				

### Nota bene:

- La spia corrispondente all'impostazione modificata lampeggia velocemente per confermare la modifica.
- Dopo 1 minuto di inattività, la macchina esce automaticamente dal menu impostazioni ed è pronta per l'uso.

## 10. VALORI DI FABBRICA (RESET)

Con questa procedura si reimposta la macchina ai valori di fabbrica.

Procedere come segue:

- Per ripristinare il caffè singolo, premere i tasti ☕ e ☞ per 5 secondi, le spie lampeggeranno tre volte.
- Per ripristinare il caffè doppio, premere i tasti ☕☕ e ☞ per 5 secondi, le spie lampeggeranno tre volte.

Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

## 11. PULIZIA DELLA MACCHINA

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite regolarmente:

- vaschetta raccogli gocce (A8)
- filtri per caffè (C2), (C3), (C4);
- erogatore caffè (A5);
- serbatoio dell'acqua (A3);
- l'erogatore di acqua calda/vapore come indicato nel capitolo "7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso";

### **Importante!**

- Nessuno dei componenti o degli accessori è lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi o alcol per pulire la macchina da caffè.
- Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere incrostazioni o depositi di caffè, poiché potrebbero graffiare le superfici metalliche o in plastica.
- Se l'apparecchio non viene usato per più di una settimana, prima di riutilizzarlo, consigliamo di effettuare un ciclo di risciacquo come descritto nel capitolo "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio".

### **Pericolo!**

- Non immergere mai la macchina da caffè in acqua durante la pulizia: è un apparecchio elettrico.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia della parte esterna della macchina, spegnerla, scollegarla dalla presa della corrente e attendere che si raffreddi.

## **11.1 Pulizia della vaschetta raccogliocce**

### **Importante!**

La vaschetta raccogliocce è dotata di un indicatore di livello (rosso) che mostra il livello di acqua che contiene.

Prima che l'indicatore inizi a sporgere dalla vaschetta per tazza (fig. 21), la vaschetta deve essere svuotata e pulita, altrimenti l'acqua potrebbe traboccare dal bordo e danneggiare l'apparecchio, la superficie di appoggio o l'area circostante.

1. Rimuovere la vaschetta (A8) (fig. 22).
2. Rimuovere la griglia della vaschetta raccogliocce (A6), eliminare l'acqua e pulire la vaschetta con un panno, quindi rimontare la vaschetta raccogliocce. Rimettere a posto la vaschetta raccogliocce.

## **11.2 Pulizia dei filtri per caffè**

I filtri per caffè sono progettati per ottenere la migliore schiuma per caffè possibile. Affinché rimangano in condizioni di efficienza, devono essere sempre tenuti puliti e privi di residui di caffè.

- Dopo ogni utilizzo, sciacquare il filtro sotto abbondante acqua corrente (fig. 23).
- Controllare che il foro sul retro del filtro (vedi fig. 24) sia privo di residui.

Se il filtro è ancora sporco, o in ogni caso almeno una volta al mese, pulire i filtri per caffè come segue:

1. Sciacquare i filtri sotto acqua corrente (fig. 23).
2. Assicurarsi che i fori non siano ostruiti. Se necessario, pulire con uno spillo (fig. 24).
3. Asciugare con un panno.

## **11.3 Pulizia degli erogatori caffè**

Dopo ogni 200 caffè, risciacquare erogando circa 0,5 litri di acqua dagli erogatori (premere il tasto caffè senza utilizzare caffè macinato).

## **11.4 Altre operazioni di pulizia**

1. Non usare solventi o detersivi abrasivi per pulire la macchina da caffè. Utilizzare soltanto un panno morbido umido.
2. Pulizia della tazza del portafiltro.

## **11.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua**

Pulire regolarmente (almeno una volta al mese) il serbatoio dell'acqua (A3).

4. Estrarre il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo con acqua potabile;
5. Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo con acqua calda (circa 40 °C), asciugandolo se necessario con un panno pulito non abrasivo. Sciacquare accuratamente sotto acqua corrente;
6. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca potabile fino al livello MAX e reinserirlo nella macchina.

### **Nota bene:**

- Se la macchina non viene usata per più di 3 giorni, pulire il serbatoio dell'acqua come descritto sopra

## **12. DECALCIFICAZIONE**

Quando la spia arancione  è accesa, eseguire un ciclo di decalcificazione.

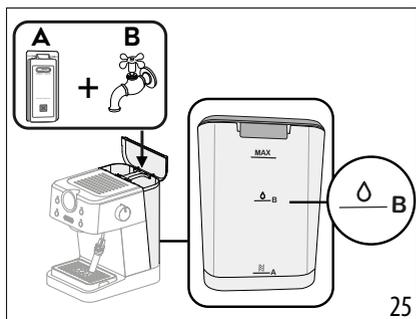
### **Importante!**

- Prima di utilizzare il decalcificante, leggere le istruzioni e l'etichetta sulla confezione.
- È importante utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'uso di un decalcificante non idoneo e/o una decalcificazione non corretta possono causare guasti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene versato accidentalmente, asciugare subito.

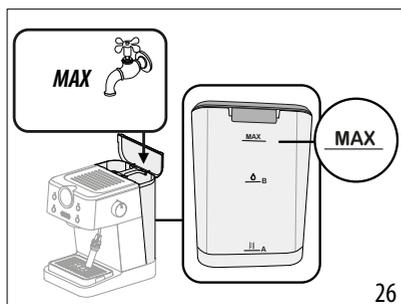
<b>Per decalcificare</b>		
Decalcificante	ECODECALK	<a href="http://www.delonghi.com">www.delonghi.com</a>
Contenitore	Capacità 1 L	
Durata	~25 min	

1. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un contenitore con capacità di 1 litro sotto l'erogatore dell'acqua calda e sotto gli erogatori caffè.
2. Versare la soluzione decalcificante nel serbatoio (livello A), diluendo il decalcificante in dotazione con acqua (livello B) (fig.25).

Pressione:..... 15 bar  
 Capacità serbatoio dell'acqua:..... 1,7 l  
 Dimensioni LxPxA ..... 226x283x310 mm  
 Peso ..... 4,1 kg



3. Premere il tasto ☕☕, la soluzione decalcificante verrà erogata dagli erogatori caffè. Quando l'erogazione dagli erogatori caffè è terminata, aprire la manopola del vapore e tenerla aperta fino a quando l'erogazione non si arresta.
4. Aspettare 2 minuti prima di ripetere il punto 3 fino a quando l'acqua nel serbatoio non si esaurisce. Ora è necessario risciacquare l'apparecchio.
5. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo sotto gli erogatori.
6. La macchina è pronta per il risciacquo con acqua fresca potabile. Estrarre il serbatoio dell'acqua, svuotarlo e sciacquarlo sotto acqua corrente, riempirlo con acqua fresca (fig. 26) e reinserirlo nell'apparecchio.
7. Ripetere il punto 3 fino a quando l'acqua nel serbatoio non si esaurisce.



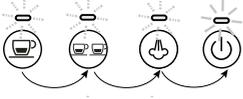
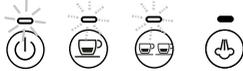
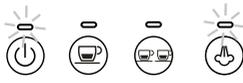
Per eseguire il reset della spia di decalcificazione (spia arancione ☝), premere il tasto ☝ per 10 secondi, lampeggerà prima la spia arancione e poi quella bianca a indicare che l'allarme di decalcificazione è stato resettato.

Prima di preparare il caffè pulire accuratamente la macchina, la vaschetta raccogli gocce e l'erogatore di acqua calda/vapore.

### 13. DATI TECNICI

Tensione di rete:.....220-240V~ 50-60Hz  
 Potenza assorbita:..... 1325W

## 14. SPIEGAZIONE DELLE SPIE LUMINOSE

Spie	Significato	Risoluzione
	L'apparecchio è collegato alla presa della corrente	L'apparecchio esegue un ciclo di autodiagnostici indicato dal lampeggio in sequenza di tutte le spie
	Il tasto ON/OFF (B1) è acceso	Spie lampeggianti: l'apparecchio si sta riscaldando Spie accese fisse: l'apparecchio è pronto
	Manopola del vapore aperta	Chiudere la manopola del vapore
	È richiesta l'esecuzione di un ciclo di raffreddamento	Vedere il punto "7.3 Ciclo di raffreddamento"
	È richiesta l'esecuzione della funzione vapore	Spie lampeggianti: l'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore Spie accese fisse: l'apparecchio è pronto a erogare vapore
	Spia arancione vapore accesa, è necessario eseguire la procedura di decalcificazione	Decalcificare l'apparecchio (vedere il paragrafo 12)

## 15. RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Causa	Risoluzione
Non viene più erogato caffè espresso	Acqua assente nel serbatoio	Riempire il serbatoio
	I fori nel portafiltro sono ostruiti	Pulire i fori del beccuccio del portafiltro
	Il filtro è ostruito	Pulire come descritto nella sezione "11.2 Pulizia dei filtri per caffè"
	Il serbatoio è stato inserito in modo errato e le valvole sulla parte inferiore non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio verso il basso per aprire le valvole sulla parte inferiore
	Calcare nel circuito dell'acqua	Decalcificare come descritto nella sezione "12. Decalcificazione"
Durante l'erogazione del caffè con cialde compatibili fuoriescono gocce d'acqua dal portafiltro	La cialda di caffè non è stata inserita correttamente nel filtro per cialde/portafiltro	Posizionare con maggiore attenzione la cialda del caffè all'interno del rispettivo filtro
		→

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Risoluzione</b>
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltra invece che dai fori	Il portafiltra è stato inserito in modo errato oppure è sporco	Collegare correttamente il portafiltra e ruotarlo con forza fin dove arriva, se è sporco procedere come indicato nei paragrafi 11.2 e 11.3
	La guarnizione dell'erogatore caffè ha perso flessibilità o è sporca	Far sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè dal Servizio Clienti
	I fori nel portafiltra sono ostruiti	Pulire i fori del beccuccio del portafiltra
	Il filtro è ostruito	Pulire come descritto nella sezione "11.2 Pulizia dei filtri per caffè"
Non è possibile collegare il portafiltra all'apparecchio	Nel filtro è stato messo troppo caffè	Utilizzare il misurino in dotazione e assicurarsi di utilizzare il filtro corretto per il tipo di preparazione desiderato
La crema dell'espresso è troppo scura	Il caffè premacinato non è pressato a sufficienza	Premere il caffè premacinato con più forza
	La quantità di caffè premacinato è insufficiente	Aumentare la quantità di caffè premacinato
	Il caffè premacinato ha una grana troppo grossa	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Si sta utilizzando il tipo sbagliato di caffè premacinato	Cambiare il tipo di caffè premacinato
La crema dell'espresso è troppo scura	Il caffè premacinato è stato pressato con troppa forza	Pressare il caffè con meno forza
	La quantità di caffè macinato è eccessiva	Ridurre la quantità di caffè macinato
	L'erogatore caffè è ostruito	Pulire come descritto nella sezione "11.3 Pulizia degli erogatori caffè"
	Il filtro è ostruito	Pulire come descritto nella sezione "11.2 Pulizia dei filtri per caffè"
	Il caffè premacinato è troppo fine	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè macinato è troppo fine	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Calcicare nel circuito dell'acqua	Decalcificare come descritto nella sezione "12. Decalcificazione"
Dopo l'erogazione del caffè, il filtro rimane attaccato all'erogatore caffè		Reinserire il portafiltra, erogare il caffè, quindi rimuovere il portafiltra
Non si forma la schiuma di latte durante l'erogazione del cappuccino	La manopola è imposta su "LATTE CALDO"	Spostare la manopola su "CAPPUCCINO"
	Il latte non è abbastanza freddo	Utilizzare sempre latte a temperatura di frigorifero
	La lancia per vapore è sporca	Pulire il cappuccinatore come descritto nella sezione "7.2 Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso"
	Calcicare nel circuito dell'acqua	Decalcificare come descritto nella sezione "12. Decalcificazione"
→		

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Risoluzione</b>
La macchina non funziona e tutte le spie lampeggiano		Scollegare immediatamente la macchina e contattare il Servizio Clienti autorizzato
L'ago dell'indicatore di pressione è posizionato nella zona con i puntini grigi	È assolutamente normale che l'ago dell'indicatore di pressione sia posizionato nella zona con i puntini grigi durante le fasi di riscaldamento, erogazione di acqua/vapore, risciacquo dell'unità di infusione e pre-infusione del caffè	
L'ago dell'indicatore di pressione è posizionato nella zona con i puntini rossi	Pressione eccessiva all'interno della macchina	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ruotare la manopola del vapore (A9) su  per scaricare la pressione, dopodiché estrarre lentamente il portafiltro e lasciarlo raffreddare con acqua fresca prima di pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Se si prepara il caffè utilizzando una cialda, potrebbe succedere che la lancetta del manometro dell'apparecchio raggiunga la zona tratteggiata rossa durante l'erogazione del caffè. Per evitare schizzi, attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione prima di rimuovere il portafiltro	

**Register Now**

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

