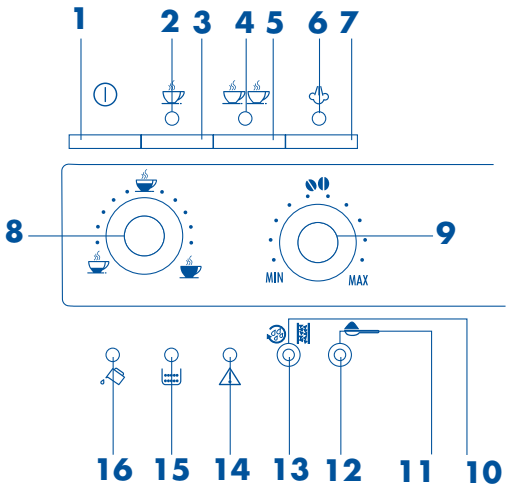
1 Descrizione dell'apparecchio 5
2 Avvertenza di sicurezza 6
3 Installazione 6
4 Preparazione della macchina da caffè 7
4.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua 7
4.2 Riempimento del contenitore dei chicchi di caffè 7
4.3 Prima messa in funzione 7
5 Preparazione del caffè (utilizzando il caffè in chicchi) 8
6 Regolazione del macinacaffè 10
7 Preparazione del caffè espresso con il caffè pre-macinato (al posto dei chicchi) ...11
8 Erogazione di acqua calda 11
9 Preparazione del cappuccino (utilizzando il vapore) 12
10 Pulizia e manutenzione 13
10.1 Pulizia della macchina 13
10.2 Pulizia dell'infusore 14
10.3 Decalcificazione 15
10.4 Programmazione della durezza dell'acqua 16
11 Significato delle spie luminose 17
12 Significato delle allarmi luminosi e cosa fare quando sono accesi 18
13 Problemi risolvibili prima di rivolgersi all'assistenza tecnica 19

1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A. Ripiano scaldatazze
B. Manopola vapore
C. Tubo vapore
D. Cappuccinatore
E. Serbatoio dell'acqua (estraibile)
F. Vassoio poggia tazze
G. Vaschetta raccogli gocce (estraibile)
H. Sportello di servizio
I. Erogatore di caffè (regolabile in altezza)
J. Pannello dei comandi
K. Coperchio del contenitore per i chicchi
L. Coperchietto centrale per il caffè macinato
M. Infusore
N. Cavo di alimentazione elettrica
O. Cappuccinatore (estraibile)
P. Ugello cappuccinatore (estraibile)
Q. Misurino per il caffè macinato
R. Contenitore (estraibile) per i fondi di caffè
S. Manopola di regolazione del grado di macinatura
T. Contenitore per i chicchi di caffè
U. Alloggio per il misurino
V. Imbuto per introduzione del caffè macinato



Pannello dei comandi

1) Tasto di accensione/spegnimento macchina
2) Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
3) Tasto erogazione una tazza
4) Spia 2 tazza e OK temperatura caffè
5) Tasto erogazione due tazze
6) Spia vapore e OK temperatura vapore
7) Tasto erogazione vapore
8) Manopola selettore quantità caffè (corto, normale o lungo)
9) Manopola selettore quantità macinato (per ottenere caffè leggero, normale o forte)
10) Tasto caffè pre-macinato (esclusione del macina caffè)
11) Spia caffè pre-macinato (macinacaffè escluso)
12) Tasto risciacquo e decalcificazione
13) Spia decalcificazione
14) Spia allarme generico
15) Spia contenitore fondi pieno oppure contenitore fondi mancante.
16) Spia mancanza acqua oppure serbatoio acqua mancante

2 AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fare attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Utilizzare le manopole o manici.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, non manometterlo: spegnerlo staccando la spina. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

3 INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli e fonti di calore.
- **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.**
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 6A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.
- Si consiglia di personalizzare subito la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo 10.4.

Per un corretto apprendimento dell'uso è necessario, la prima volta, operare sulla macchina seguendo scrupolosamente passo a passo le istruzioni descritte nei paragrafi seguenti.

4 PREPARAZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

4.1 RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 1), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca senza superare la linea MAX. Quando si estrae il serbatoio, il cappuccinatore deve essere sempre posizionato verso il centro della macchina altrimenti ne impedirebbe l'estrazione.
- Reinserire il serbatoio **spingendolo a fondo.**

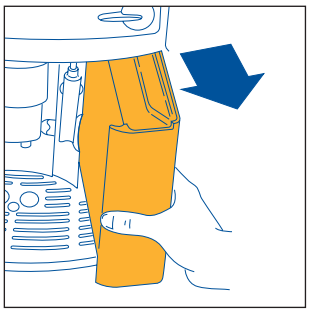


Fig.1

4.2 RIEMPIMENTO DEL CONTENITORE DEI CHICCHI DI CAFFÈ

- Aprire il coperchio del contenitore caffè in chicchi (fig.2).
- Riempire il contenitore con chicchi di caffè.
- Chiudere il coperchio.

ATTENZIONE: Per evitare mal funzionamenti, non introdurre mai caffè pre-macinato, caffè liofilizzato, chicchi caramellati nonché oggetti che possono danneggiare la macchina.

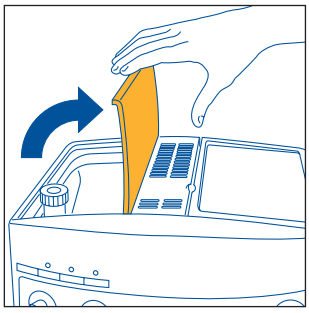


Fig.2

4.3 PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito e che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa della rete elettrica.
2. Spostare il cappuccinatore verso l'esterno e posizionarvi sotto una tazza (fig.3).
3. Accendere la macchina premendo il tasto ⏻ (fig.4). **IMMEDIATAMENTE DOPO, ENTRO MASSIMO 30 SECONDI** ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig.5) (è normale che la macchina diventi rumorosa).
4. Dopo pochi secondi dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua. Quando la tazza si è riempita di circa 50-70cc ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig.6) fino a fine corsa, in modo da interrompere la fuoriuscita dell'acqua.
5. Attendere che le spie verdi ☕ e ☕☕ finiscano di lampeggiare e si accendano in modo fisso. Quando le spie verdi lampeggiano vuol dire che la macchina si sta preriscaldando,mentre quando sono accese in modo fisso vuol dire che ha raggiunto la temperatura ideale per fare il caffè (cap. 11 - punti 1 e 2).
   (Qualche istante prima che le spie finiscano di lampeggiare la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriuscirà dai beccucci dell'erogatore e sarà raccolta nella vaschetta raccogligocce sottostante).
6. A questo punto, la macchina è pronta per l'uso.

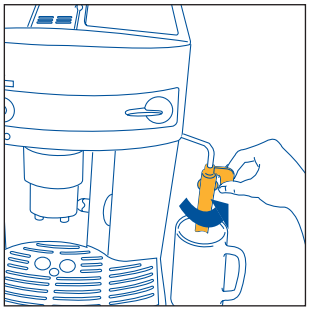


Fig.3

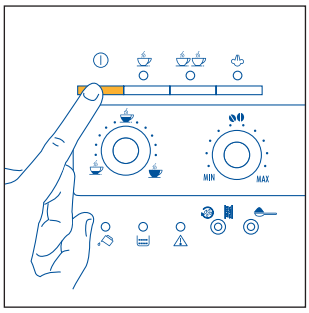


Fig.4

5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ (UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI)

1) Prima di richiedere il caffè, controllare sempre che le spie e siano accese in modo fisso e che il contenitore dei chicchi di caffè sia riempito.
2) Regolare la manopola di destra (fig.7) per impostare il gusto desiderato del caffè. Più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce).
3) Regolare la manopola di sinistra (fig. 8) per impostare la quantità di caffè desiderata. Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.
4) Mettere sotto i beccucci dell'erogatore una tazza se si vuole 1 caffè (fig. 9) oppure 2 tazze per 2 caffè (fig. 10). Per ottenere una migliore crema, avvicinare il più possibile l'erogatore caffè alle tazze abbassandolo (fig. 11).
5) Premere il tasto (fig. 12) se si vuole fare un caffè oppure il tasto (fig. 13) se si vuole fare 2 caffè. *(A questo punto la macchina macina i chicchi, esegue una breve pre-infusione e poi completa l'erogazione nella tazza.*
   Una volta raggiunta la quantità di caffè pre-impostata, la macchina ferma l'erogazione automaticamente e provvede all'espulsione della pasticca esausta di caffè nel contenitore dei fondi).
6) Dopo qualche secondo, quando entrambe le spie verdi e sono di nuovo accese in modo fisso, si può richiedere un ulteriore caffè.
7) Per spegnere la macchina, premere il tasto ⏻ . *(Prima di spegnersi, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriesce dai beccucci e viene raccolta nella vaschetta raccogligocce sottostante). Se la macchina non viene spenta con il tasto ⏻ , in ogni caso dopo 3 ore e 15 minuti dall'ultimo utilizzo, si spegne da sola eseguendo prima un breve risciacquo.*

NOTA 1: *se si richiede una tazza di caffè corto (inferiore a 60cc) e sono trascorsi più di 5 minuti dall'ultima erogazione o risciacquo, la temperatura del caffè ottenuto può risultare un po' più bassa.* ***Per avere un caffè più caldo, si consiglia, prima di premere il tasto , di far eseguire un breve risciacquo*** *(per riscaldare i condotti interni della macchina)* ***premendo il tasto*** ***(fig.14)*** *(e lasciare defluire l'acqua nella vaschetta raccogli gocce) .*

NOTA 2: *Se la crema del caffè non è soddisfacente; ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario. Procedere a tentativi,senza esagerare, altrimenti si rischia di ottenere una regolazione troppo lenta (a gocce). Se non si ottiene un risultato soddisfacente ruotare*

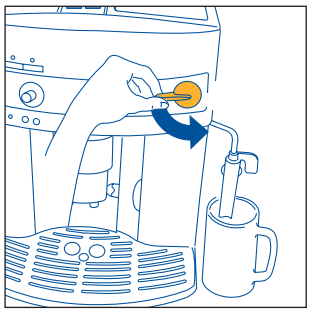


Fig.5

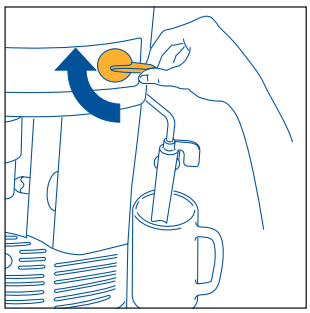


Fig.6

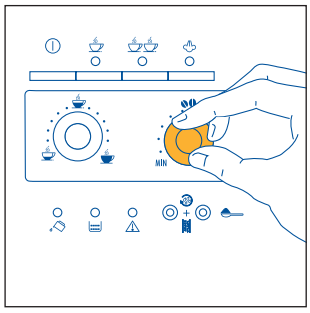


Fig.7

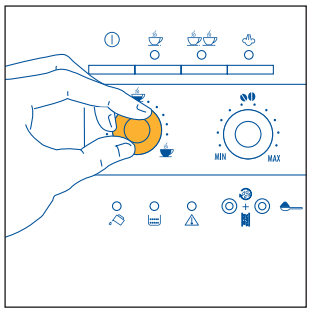


Fig.8

anche la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi par. 6).

NOTA 3: *Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto (fig. 12) oppure (fig. 13) precedentemente selezionato.*

NOTA 4: *Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, basta tenere premuto il tasto oppure (fig. 13) precedentemente selezionato fino ad ottenere la quantità desiderata (questa operazione può essere fatta solo se è eseguita entro 3 secondi dal termine dell'erogazione).*

NOTA 5: *quando si accende l'allarme (cap. 12 - punto 1) in modo fisso è necessario riempire il serbatoio dell'acqua altrimenti la macchina non eroga il caffè. Il serbatoio dell'acqua può essere estratto solo se il cappuccinatore è posizionato verso il centro della macchina. (E' normale che quando si accende l'allarme rimanga un po' di acqua nel serbatoio).*

NOTA 6: *la macchina conta il numero di caffè che vengono erogati. Ogni 14 caffè, la spia si accende in modo fisso (cap. 12 punto 3) avvertendo che il contenitore fondi è pieno di pasticche ed è necessario svuotarlo e pulirlo. Finché non si fa la pulizia del cassetto fondi, la spia rimane accesa e la macchina non può fare il caffè. Per eseguire la pulizia aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore (tirando l'apposita maniglia, fig. 15), estrarre la vaschetta raccogligocce (fig. 16) e pulirla. Pulire accuratamente il cassetto fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.* ***IMPORTANTE: quando si estrae la vaschetta raccogligocce 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 di caffè macinato.***

NOTA 7: *con l'utilizzo della macchina, può succedere che nel tempo le macine si usurino e quindi il caffè fuoriesca troppo veloce e senza crema perché è macinato troppo grosso.*
Per risolvere questo inconveniente è necessario regolare il grado di macinatura del macinacaffè ruotando la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (come descritto nel cap. 6).

NOTA 8: *se la macchina è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, prima dell'uso è necessario eseguire la pulizia dell'infusore come descritto nel par. 10.2.*

NOTA 9: *Per avere un caffè più caldo si consiglia di riscaldare le tazzine risciacquandole prima con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 15 minuti sul ripiano scaldatazze del coperchio.*

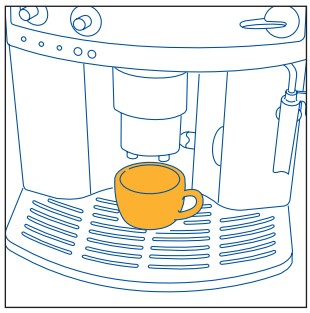


Fig.9

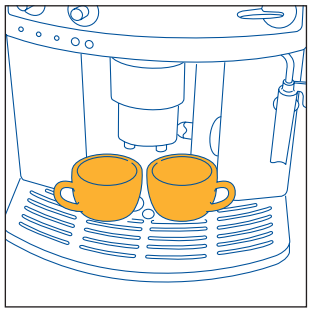


Fig.10

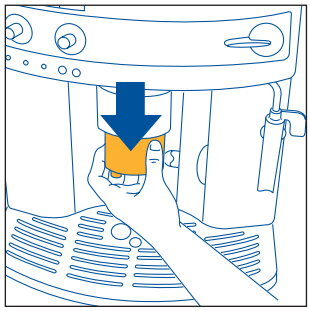


Fig.11

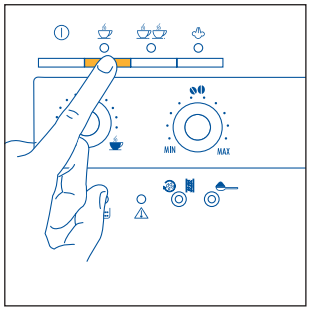


Fig.12

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina dia un risultato soddisfacente.

Quando si accende una spia di allarme per segnalare qualche anomalia, non bisogna rivolgersi subito al servizio di assistenza tecnica. Il problema è quasi sempre risolvibile seguendo le istruzioni indicate nei paragrafi 12 e 13. Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare il numero verde allegato a queste istruzioni.

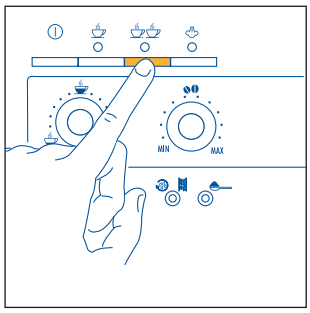


Fig.13

6 REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ

Il macinacaffè è pre-impostato in fabbrica sul grado medio di macinatura in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè. Tuttavia, dopo aver fatto i primi 8-10 caffè, l'erogazione, se dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce) può essere corretta con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 17) situata all'interno del contenitore dei chicchi. Ruotando la manopola di uno scatto in senso orario (pari a una cifra) si ottiene un'erogazione del caffè più veloce. Ruotandola di uno scatto in senso antiorario, si ottiene un'erogazione più lenta **e si migliora l'aspetto della crema.**
L'effetto della correzione del grado di macinatura si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.
La manopola di regolazione deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione.

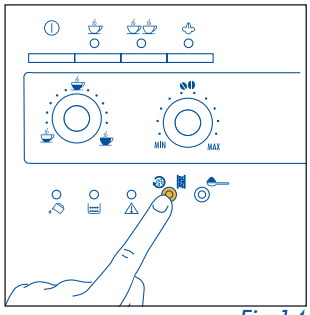
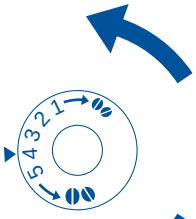


Fig.14



Per ottenere un'erogazione del caffè più lenta e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario (=caffè macinato più fine).

Per ottenere un'erogazione del caffè più veloce, girare in senso orario (=caffè macinato più grosso)

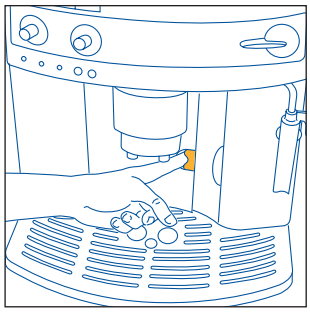


Fig.15

NOTA1: La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino.
È garantito comunque che questa macchina è nuova.

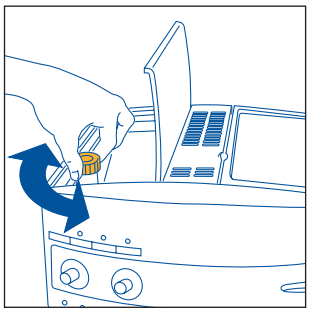


Fig.17

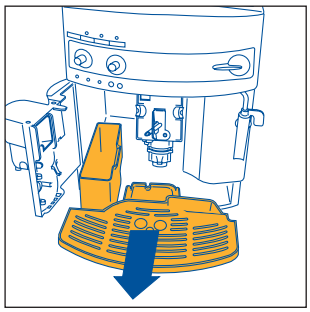


Fig.16

7 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO CON IL CAFFÈ PRE-MACINATO (AL POSTO DEI CHICCHI)

1. Premere il tasto per selezionare la funzione caffè pre-macinato (fig. 18). La spia all'interno del tasto si accende per indicare che la funzione è stata selezionata ed è stato escluso il funzionamento del macinacaffè.
2. Sollevare il coperchietto al centro e se si desidera preparare un caffè espresso, inserire nell'imbuto **un misurino raso** di caffè pre-macinato (fig. 19). Se invece si desiderano due caffè espresso, inserire **due misurini rasi** di caffè pre-macinato nell'imbuto e procedere poi come descritto nel paragrafo 5.

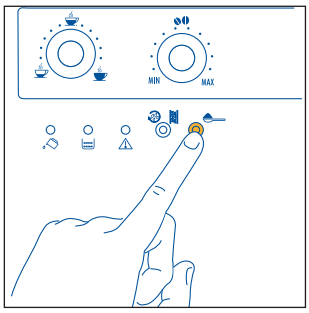


Fig.18

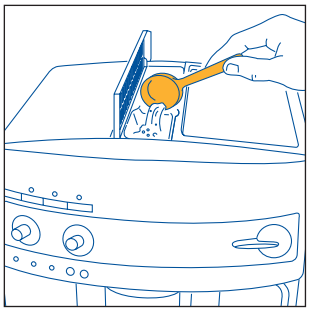


Fig.19

NOTA 1: Non introdurre il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina.

NOTA 2: Non inserire mai più di 2 misurini rasi altrimenti la macchina non fa il caffè e il pre-macinato va perso all'interno della macchina sporcandola.

NOTA 3: Per dosare la quantità di caffè da introdurre, utilizzare solo il misurino dato in dotazione.

NOTA 4: Inserire nell'imbuto solo caffè pre-macinato per macchine da caffè espresso: non inserire mai caffè in chicchi, caffè liofilizzato od altri materiali che possono danneggiare la macchina.

NOTA 5: Se versando più di due misurini di caffè pre-macinato l'imbuto si intasa, utilizzare un coltello per far scendere il caffè (fig. 20), quindi togliere e pulire l'infusore e la macchina come descritto nel paragrafo 10.2 "Pulizia dell'infusore".

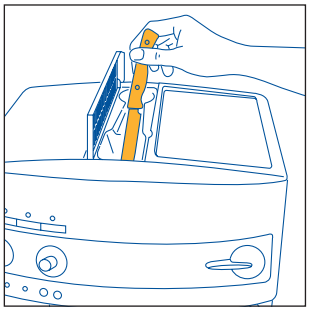


Fig.20

3. Se dopo aver fatto funzionare la macchina utilizzando caffè pre-macinato si vuole ritornare a fare caffè utilizzando i chicchi è necessario disattivare la funzione caffè pre-macinato ripremendo il tasto (la spia si spegne e il macinacaffè viene riabilitato al funzionamento).

8 EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

- Controllare sempre che le spie verdi e siano accese in modo fisso.
- ruotare il cappuccinatore verso l'esterno della macchina (fig. 3).
- Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (fig. 3).
- Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5): l'acqua calda esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.
- Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa (fig. 6) e riportare il cappuccinatore nella posizione originale verso il centro della macchina. (Si consiglia di erogare acqua calda per non più di 2 minuti.)

9 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO (UTILIZZANDO IL VAPORE)

- Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte. **Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero**.
- Spostare all'esterno il cappuccinatore (fig. 3).
- Preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti utilizzando tazze sufficientemente grandi.
- Poi premere il tasto vapore (fig. 21). La spia (fig. 22) inizia a lampeggiare per indicare che la macchina si sta preriscaldando.
- Quando la spia rimane accesa in modo fisso e non lampeggiante, la temperatura della macchina ha raggiunto il valore ottimale per la produzione del vapore (cap. 11 - punto 6).
- **Subito dopo,entro massimo un minuto** (altrimenti la macchina ritorna automaticamente alla funzione caffè), immergere il cappuccinatore nel contenitore contenente il latte (fig. 23) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig.24). Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5). Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere nel latte la punta del cappuccinatore solamente per qualche millimetro.
- Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 6). (Si consiglia di erogare vapore per non più di 2 minuti).
- Versare il latte emulsionato così ottenuto nelle tazze contenente il caffè espresso preparate in precedenza. Il cappuccino è pronto (zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere).

  NOTA 1: *subito dopo aver preparato il cappuccino, se si preme il tasto (fig. 12) o (fig. 13) per richiedere nuovamente caffè la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie e lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere qualche minuto fino a che la macchina si raffreddi un po'.*

  CONSIGLIO: Per raffreddare più velocemente, premere il tasto aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie verdi e non lampeggiano più.

  NOTA 2: E' importante pulire sempre il cappuccinatore subito dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:
- Far defluire un po' di acqua o vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5).

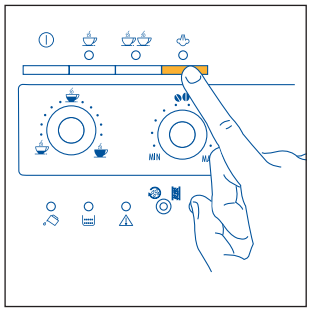


Fig.21

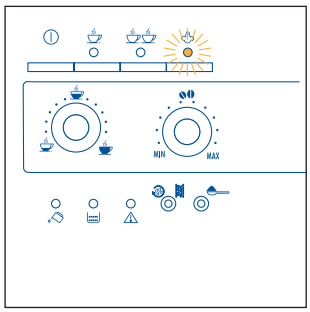


Fig.22

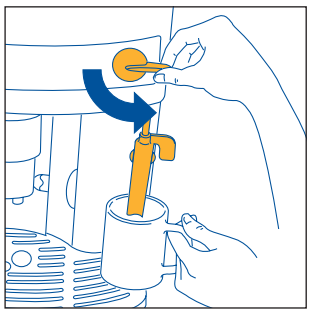


Fig.23

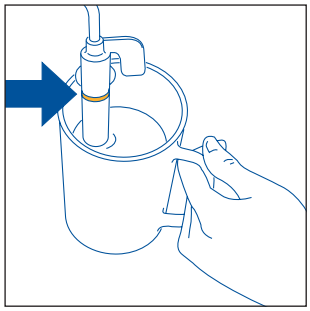


Fig.24

Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. **IMPORTANTE:** Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.

- Con una mano, tenere ferma il tubo del cappuccinatore e con l'altra, svitare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 25).
- Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 26).
- Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
- Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 27, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto nel tubo vapore.
- Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

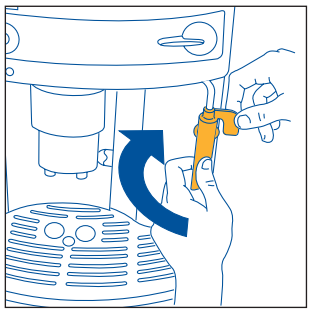


Fig.25

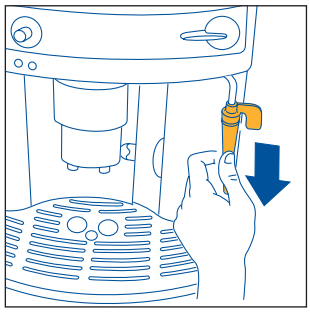


Fig.26

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. E' sufficiente un panno umido e morbido.
- I componenti della macchina non devono essere MAI puliti in lavastoviglie.

10.1 PULIZIA DELLA MACCHINA

- Eseguire la pulizia del cassetto fondi (descritta nel capitolo 5 nota 6) ogni volta che la spia si accende in modo fisso (cap. 12 - punto3).
- Si raccomanda di pulire frequentemente anche il serbatoio dell'acqua.
- La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore (di colore rosso) di livello dell'acqua contenutavi. Quando questo indicatore comincia ad essere visibile (qualche millimetro sotto il vassoio raccogli gocce), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.
- Verificare di tanto in tanto che i fori dell'erogatore da cui esce il caffè, non siano otturati. Per aprirli raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 28).

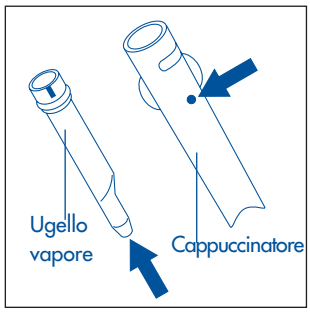


Fig.27

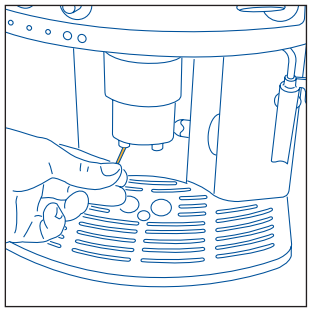


Fig.28

10.2 PULIZIA DELL'INFUSORE

L'infusore deve essere pulito molto frequentemente per evitare che si riempi di incrostazioni di caffè (che possono creare malfunzionamenti). Per pulirlo procedere come segue:

- spegnere la macchina **e attendere che tutte le spie si spengano;**
- aprire lo sportello di servizio (fig. 15);
- estrarre il vassoio raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 16) e lavarli;
- premere lateralmente i due tasti di sgancio di colore rosso dell'infusore (fig. 29) ed estrarlo tirandolo verso l'esterno;

ATTENZIONE: l'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiarla gravemente

- lavare l'infusore sotto l'acqua corrente del rubinetto senza usare detersivi. **Non lavare mai l'infusore in lavastoviglie;**
- pulire accuratamente l'interno della macchina. Per togliere il caffè incrostato nelle parti interne, grattare con una forchetta di legno o plastica (fig. 30) **e** poi **aspirare tutti i residui con un'aspirapolvere** (fig. 31);
- Reinserire l'infusore infilandolo sulle spallette del supporto interno di colore bianco e sul perno in basso; **quindi premerlo a fondo con forza sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.**

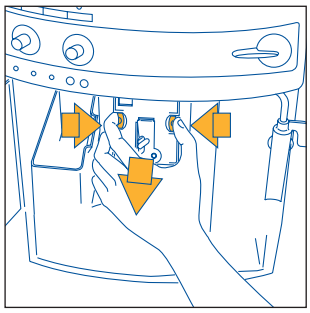


Fig.29

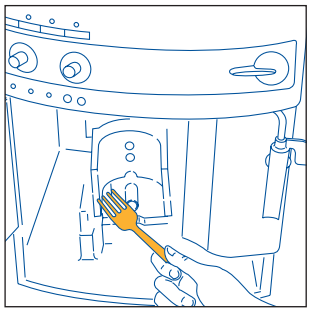


Fig.30

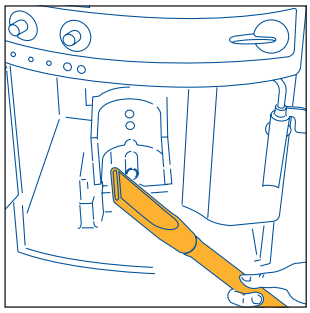
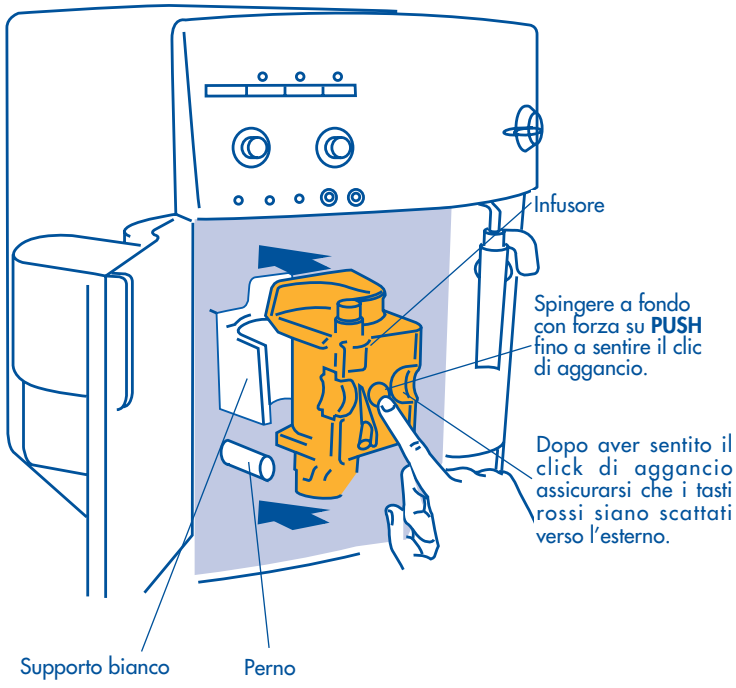
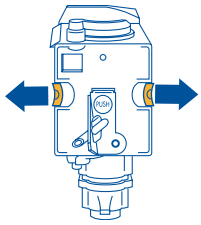


Fig.31

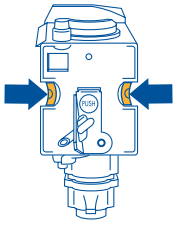


Assicurarsi che i due tasti di color rosso siano scattati verso l'esterno, altrimenti poi la portina non si chiude.

I due tasti rossi sono scattati **CORRETTAMENTE** verso l'esterno



CORRETTO



ERRATO

I due tasti rossi non sono scattati verso l'esterno

- re-inserire il vassoio raccogli gocce completo del contenitore fondi;
- chiudere la porta di servizio.
  NOTA 1: Se l'infusore non è inserito correttamente fino a sentire il clic di aggancio e i tasti rossi non sono scattati bene verso l'esterno, non è possibile chiudere lo sportello e quindi far funzionare la macchina (se si accende la macchina rimane accesa la spia ⚠ in modo lampeggiante(cap. 12 - punto 9)).
  NOTA 2: *se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) premerlo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura 32.*

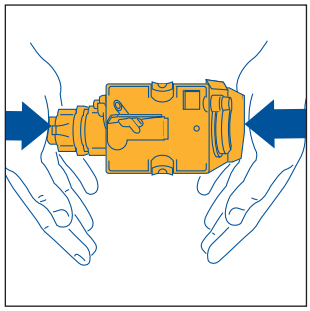


Fig.32

10.3 DECALCIFICAZIONE

A causa del continuo riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare. Quando si accende la spia in modo lampeggiante (cap. 12-punto 5) è arrivato il momento di eseguire la decalcificazione

Nota: mentre la spia è accesa è comunque possibile continuare a fare i caffè.

Procedere come segue:

- preparare la soluzione come indicato sul flacone del prodotto decalcificante dato in dotazione (e riacquistabile presso i Centri di Assistenza Tecnica De' Longhi). **UTILIZZARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE IL DECALCIFICANTE DE' LONGHI.**
- versare nel serbatoio acqua, il contenuto del flacone di decalcificante (0,5 litri) e aggiungerci poi altrettanta acqua (0,5 litri come descritto nelle istruzioni del flacone stesso).
- posizionare sotto il cappuccinatore, un contenitore avente capacità minima di 1,5 litri (fig.3);
- accendere la macchina premendo il tasto ⏻.
- attendere che le spie verdi e siano accese in modo fisso.
- premere il tasto **per almeno 5 secondi** (fig.14). La spia all'interno del tasto si accende (cap. 11 - punto8) per indicare l'avvio del programma di decalcificazione (Le spie e rimangono spente per indicare che non è possibile fare il caffè).
- ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro (fig.5).A questo punto la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.
- il programma di decalcificazione esegue automaticamente una serie di erogazioni e di pause per eliminare le incrostazioni di calcare all'interno della macchina.
- dopo circa 30 minuti, quando,la spia si accende(cap. 12 - punto1), ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig.6) fino a fine corsa.

A questo punto è necessario eseguire il risciacquo per eliminare i residui della soluzione di decalcificante all'interno della macchina, procedere come segue:

- estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.
- reinserire il serbatoio.
- svuotare il contenitore pieno di liquido e rimetterlo nuovamente sotto il cappuccinatore.
- ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig.5) di mezzo giro. Dal cappuccinatore esce acqua calda che riempie il contenitore sottostante.
- quando il serbatoio si è svuotato, la spia si spegne e si accende la spia (cap. 12 - punto1).
- ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig.6) e riempire nuovamente il serbatoio acqua con acqua pulita.
- il programma di decalcificazione è ora terminato e la macchina è pronta per fare nuovamente il caffè.
  Nota: se si interrompe la procedura di decalcificazione prima che sia completata, l'allarme (cap. 12 - punto5) non si disattiva ed è necessario ricominciare tutto da capo.

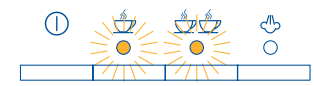
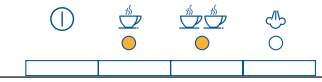
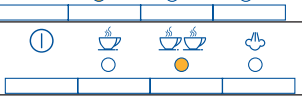
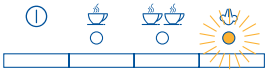
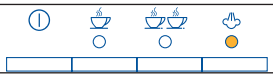
IMPORTANTE: LA GARANZIA NON È VALIDA, SE LA DECALCIFICAZIONE NON È REGOLARMENTE ESEGUITA.

10.4 PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

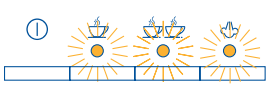
La spia (cap. 12 - punto5) si accende dopo un predeterminato periodo di funzionamento che è stato impostato in fabbrica tenendo conto della massima quantità di calcare che può essere contenuta nell'acqua in utenza. Volendo è possibile allungare questo periodo di funzionamento e quindi rendere meno frequente l'operazione di decalcificazione programmando la macchina in base al reale contenuto di calcare che c'è nell'acqua utilizzata. Procedere nel seguente modo:

- dopo aver tolto dalla propria confezione, la striscia reattiva "Total hardness test " (allegata a questo libretto), immergerla completamente nell'acqua per qualche secondo. Poi estrarla e attendere 30 secondi circa (fino a quando cambia colore e si formano dei quadratini rossi);
- assicurarsi che la macchina sia spenta (tutte le spie spente);
- premere il tasto (fig. 14) **e tenerlo premuto per almeno 5 secondi.** Le quattro spie , , e si accendono.
- premere il tasto (fig. 18) ripetutamente fino a far accendere tante spie quante sono i quadratini rossi che si sono formati sulla striscia reattiva (esempio, se sulla striscia reattiva si sono formati 3 quadratini rossi è necessario premere tre volte il tasto in modo da far accendere le 3 spie , e).
- premere il tasto (fig. 14) per memorizzare il dato. A questo punto la macchina è programmata per dare l'avviso di eseguire la decalcificazione quando è effettivamente necessaria.

11 SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE

	SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
1		*Le spie , lampeggiano*	La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè.
2		*Le spie , sono accese in modo fisso*	La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.
3		*La spia è accesa in modo fisso*	La macchina sta erogando una tazza di caffè.
4		*La spia è accesa in modo fisso*	La macchina sta erogando due tazze di caffè.
5		*La spia vapore lampeggia*	La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore.
6		*La spia è accesa in modo fisso*	La macchina è pronta per erogare vapore.
7		*La spia è accesa in modo fisso*	La macchina è predisposta per l'erogazione con il caffè pre-macinato (vedere cap. 7).
8		*La spia è accesa in modo fisso*	Il programma automatico di decalcificazione è in corso. (vedere par. 10.3)

12 SIGNIFICATO DELLE ALLARMI LUMINOSI E COSA FARE QUANDO SONO ACCESI

	SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1		*La spia è accesa in modo fisso*	Il serbatoio dell'acqua è vuoto oppure è male inserito.	Riempire il serbatoio dell'acqua come descritto nel cap. 5 nota 5 e inserirlo a fondo
			Il serbatoio è sporco oppure incrostato di calcare.	Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio e, se necessario, decalcificarlo.
2		*La spia lampeggia*	La macchina non riesce a fare il caffè ed è rumorosa.	Eseguire le operazioni descritte nel paragrafo. 4.3.
3		*La spia è accesa in modo fisso.*	Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito	Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia descritta del cap. 5 - nota 6 e inserirlo bene.
4		*La spia lampeggia*	Se il macinacaffè è molto rumoroso, significa che un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè.	Rivolgersi presso un centro di assistenza autorizzato De' Longhi.
			Con la funzione selezionata, non è stata versato il caffè macinato nell'imbuto	Introdurre il caffè macinato come descritto nel cap. 7.
			I chicchi di caffè sono finiti.	Riempire il contenitore chicchi come descritto nel par. 4.2
5		*La spia lampeggia*	Indica che la macchina è incrostata di calcare.	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel par. 10.3
6		*La macchina ha fatto un rumore anomalo e le quattro spie , e lampeggiano.*	L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente il tasto 1TAZZA e 2TAZZE fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore (per inserimento vedere par. 10.2)
7		*La spia e lampeggiano*	La macchina è stata appena accesa e l'infusore non è stato inserito correttamente e quindi lo sportello non è chiuso bene.	Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno (par. 10.2). Chiudere lo sportello di servizio e premere il tasto .
8		*Le spie e sono accese e lampeggiano*	La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di aperto.	Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig.6).
9		*La spia lampeggia*	Lo sportello di servizio è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente (par. 10..2 - nota 1)

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
10	*La spia ⚠ accesa in modo fisso*	L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.	Inserire l'infusore vedi par. 10.2
		L'interno della macchina è molto sporco	**Pulire accuratamente la macchina come descritto nel par. 10.2**
		Si è verificato un guasto che richiede l'intervento di un centro assistenza autorizzato.	Se dopo aver eseguito la pulizia, la spia ⚠ continua a rimanere accesa ancora rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

13 PROBLEMI RISOLVIBILI PRIMA DI CHIAMARE L 'ASSISTENZA TECNICA

Se la macchina non funziona e c'è una spia di allarme accesa, si può facilmente individuare e risolvere la causa della malfunzione controllando il cap. 12. Se, invece non c'è nessun allarme acceso fare le seguenti verifiche prima di rivolgersi all'assistenza tecnica.

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
• **Il caffè non è caldo**	• Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazzine risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 15 minuti sul vano scaldatazze sul coperchio.
	• L'infusore è troppo freddo	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto (fig.14) (vedi nota 1 del cap. 5).
• **Il caffè ha poca crema**	• La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario (vedi cap. 5 nota 2)
	• Il caffè è macinato troppo grosso	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi cap. 6).
	• La miscela del caffè non è adatta	Utilizzare una miscela di caffè per macchine da caffè espresso di un'altra marca.
• **Il caffè fuoriesce troppo lentamente**	• Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso orario (vedi cap. 6).
	• La macchina utilizza troppo caffè per fare l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso antiorario.
• **Il caffè fuoriesce troppo velocemente.**	• Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi cap. 6).
	• La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione	Ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario.

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
• **Il caffè non esce da uno dei beccucci dell'erogatore.**	• I fori dei beccucci sono otturati.	Raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 28).
• **Ruotando la manopola vapore, non esce vapore dal cappuccinatore.**	• I forellini del cappuccinatore e del ugello vapore sono ostruiti.	Pulire i forellini del cappuccinatore e del ugello vapore (vedi cap. 9- fig.27).
• **Premendo il tasto ☕ e ☕☕, la macchina non eroga caffè ma acqua.**	• Il caffè macinato potrebbe essere rimasta bloccata nell'imbuto.	Rimuovere il blocco di caffè macinato che ostruisce l'imbuto con l'aiuto di un coltello (vedere cap. 7 – nota 5). Poi pulire l'infusore e l'interno della macchina (vedere quanto descritto nel par.10.2).
• **Premendo il tasto di ⏻ , la macchina non si accende.**	• La macchina non è sotto tensione.	Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia ben inserita nella presa elettrica
• **Non si riesce ad estrarre l'infusore per eseguire la pulizia.**	• La macchina è accesa. L'infusore può essere estratto solo se la macchina è spenta.	Spegnere la macchina (vedi par. 10.2). ATTENZIONE: l'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiare gravemente la macchina.
• **Si è utilizzato il caffè pre-macinato (al posto dei chicchi) e la macchina non eroga il caffè.**	• È stato introdotto troppo caffè pre-macinato.	Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione utilizzando al massimo 2 misurini rasi di caffè macinato.
	• Non è stato premuto il tasto ⏏ e la macchina ha utilizzato oltre al caffè pre-macinato anche quello macinato dal macinino.	Pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione premendo, prima, il tasto ⏏ come indicato nel capitolo 7.
	• È stato versato caffè pre-macinato quando la macchina è spenta.	Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel par. 10.2. Ripetere l'operazione accendendo però prima la macchina.
• **Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio.**	• I fori dell'erogatore sono otturati di caffè secco.	Raschiare i fori con un ago (vedi par. 10.1, fig. 28).