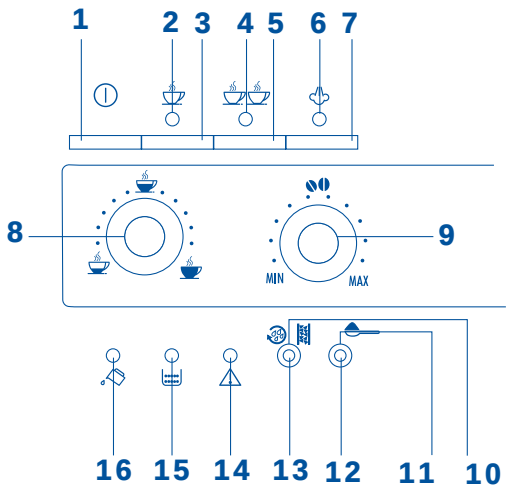
1 Descrizione dell'apparecchio 5
2 Avvertenza di sicurezza 6
3 Installazione 6
4 Preparazione della macchina da caffè 7
4.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua 7
4.2 Riempimento del contenitore dei chicchi di caffè 7
4.3 Prima messa in funzione 7
5 Preparazione del caffè (utilizzando il caffè in chicchi) 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 di normale funzionamento 17
12 Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese 18
13 Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica 19

1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere pag. 3)

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 pre-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 pre-macinato
Z. Cassettino mobile



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 selezione funzione vapore
8) Manopola selettore quantità caffè (corto, normale o lungo)
9) Manopola selettore quantità macinato (per ottenere caffè leggero, normale o forte)
10) Tasto risciacquo e decalcificazione
11) Tasto caffè pre-macinato (esclusione del macina caffè)
12) Spia caffè pre-macinato (macinacaffè escluso)
13) Spia allarme calcare
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 10A 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 al più presto 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.**

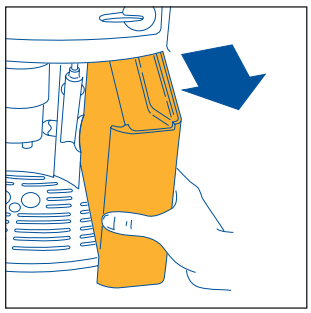


Fig.1

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.

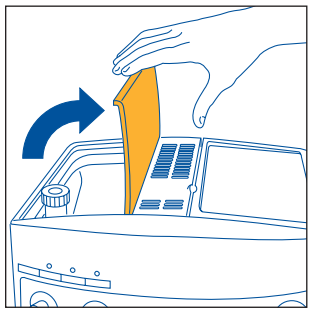


Fig.2

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, posizionarvi sotto una tazza (fig.3) e accendere la macchina premendo il tasto ⏻ (fig. 4).
3. **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 30cc 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 - par. 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.
   Consiglio: se si richiede un caffè corto (inferiore a 60cc), per ottenerlo più caldo, riempire prima la tazza con questa acqua calda del risciacquo. Lasciarla poi dentro per qualche secondo (prima di svuotarla) in modo da pre-riscaldare la tazza.
6. A questo punto, la macchina è pronta per l'uso.

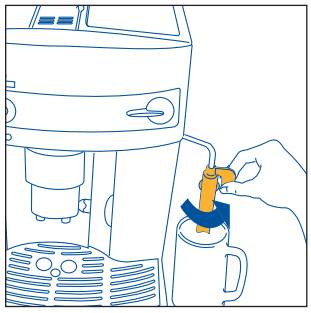


Fig.3

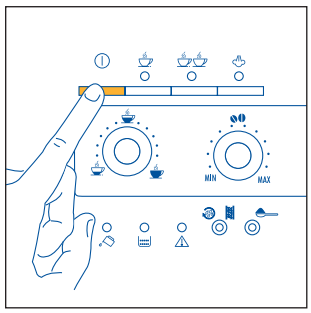


Fig.4

5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ (UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI)

1) Prima di richiedere il caffè, controllare sempre che le spie verdi 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), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.
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 ottenuta 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 • Attenzione a non scottarsi). Se la macchina non viene spenta con il tasto ⏻, in ogni caso dopo 3 ore dall'ultimo utilizzo, si spegne da sola eseguendo prima un breve risciacquo.*

NOTA 1: ***Se il caffè fuoriesce a gocce oppure non esce del tutto*** *,è necessario ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (vedi par. 6). Procedere di uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente.*

NOTA 2: *Se il caffè fuoriesce troppo velocemente e la crema non è soddisfacente; ruotare un po' la manopola di destra (fig.7) in senso orario. 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'é il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè. Se, dopo qualche caffè, non si ottiene una crema soddisfacente, ruotare anche la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi par. 6).*

NOTA 3: ***Consigli per ottenere il caffè più caldo:***

1) *Se, appena accesa la macchina, si richiede una tazza di caffè corto (inferiore a 60cc), usare l'acqua calda del risciacquo per pre-riscaldare le tazze (vedi consiglio par. 4.3 punto5). Se invece dall'ultimo caffè fatto, sono trascorsi più di 2/3 minuti, prima di richiedere di nuovo* ***un caffè è necessario pre-riscaldare l'infusore premendo il tasto*** *(fig. 14). Lasciare poi defluire l'acqua nella vaschetta*

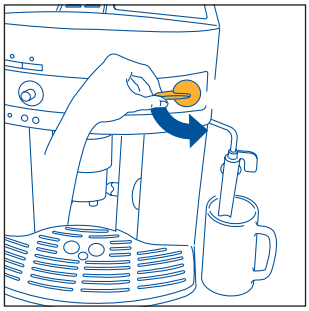


Fig.5

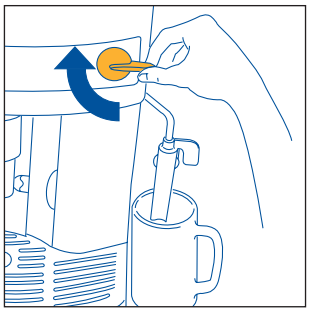


Fig.6

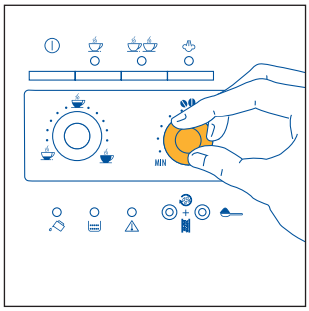


Fig.7

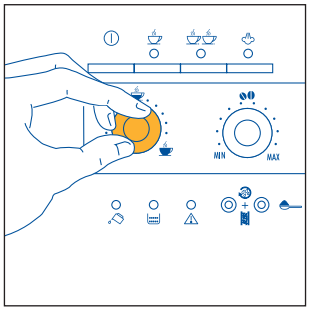


Fig.8

raccogligocce sottostante, oppure utilizzare questa acqua per riempire (e poi svuotare) la tazzina che si utilizzerà poi per il caffè in modo da pre-riscaldarle.
2) *Non utilizzare tazzine troppo spesse altrimenti assorbono troppo calore, a meno che non siano pre-riscaldate.*
3) *Utilizzare tazzine preventivamente riscaldate risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciarle appoggiate a riscaldarsi per almeno 20 minuti sopra il ripiano scaldatazze sul coperchio della macchina accesa.*

NOTA 4: *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 5: *Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, basta tenere premuto il tasto (fig. 12) oppure (fig. 13) precedentemente selezionato fino ad ottenere la quantità desiderata (questa operazione deve essere eseguita entro 3 secondi dal termine dell'erogazione).*

NOTA 6: *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 prima 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 7: *la macchina conta il numero di caffè che vengono erogati. Ogni 14 caffè singoli (o 7 doppi), 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); si accende la spia ⚠ lampeggiante (vedere par. 12 punto9); estrarre quindi la vaschetta raccogligocce (fig. 16), svuotarla e pulirla. Svuotare e pulire accuratamente il cassetto fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo. Asciugare anche le eventuali gocce di condensa che si sono depositate all'interno della macchina sotto la vaschetta raccogli-gocce.* ***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 pasticche esauste.***

NOTA 8: *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 9: *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 10: *mentre la macchina sta erogando caffè, non si deve mai estrarre il serbatoio dell'acqua. Infatti se questo venisse estratto, la macchina poi non riesce più a fare il caffè e si accende la spia (mancanza acqua) in modo lampeggiante. Se si richiede un altro caffè, la macchina diventa rumorosa e non fa il caffè. Per riavviare la macchina è necessario ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa e far defluire l'acqua dal cappuccinatore per qualche secondo.*

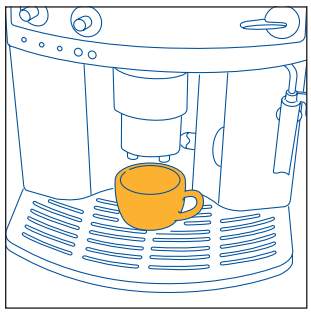


Fig.9

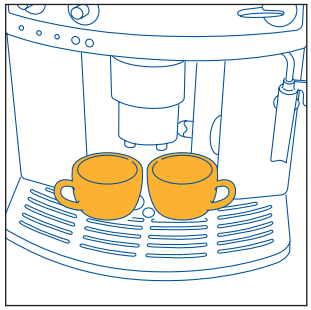


Fig.10

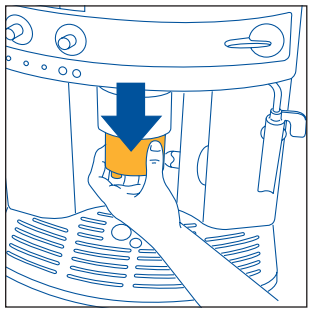


Fig.11

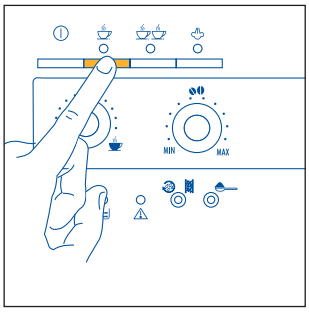


Fig.12

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare 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 l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio allegato a pag. 2. Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia.

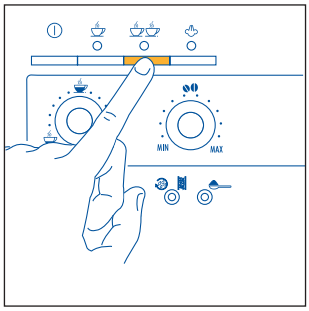


Fig.13

6 REGOLAZIONE DEL MACINACAFFÈ

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.
Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 17).
Ruotandola di uno scatto in senso orario (pari a una cifra) si ottiene invece un'erogazione del caffè più veloce (senza gocce).
Ruotandola di uno scatto in senso antiorario, si ottiene un'erogazione più lenta **e si migliora l'aspetto della crema.**
L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.
La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.

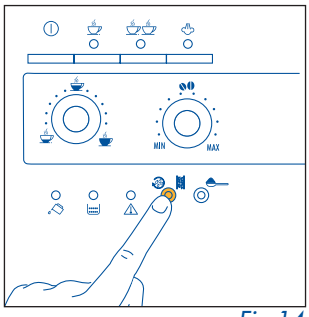


Fig.14

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 (non a gocce), girare in senso orario (=caffè macinato più grosso)

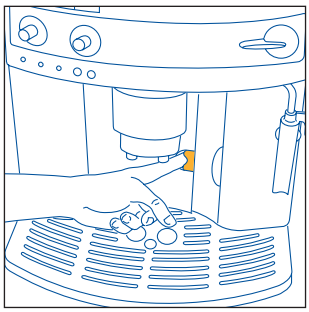


Fig.15

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.

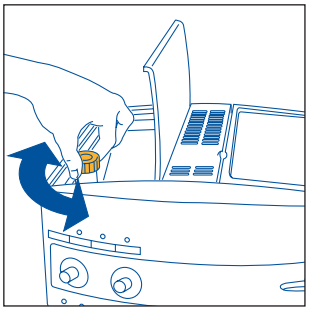


Fig.17

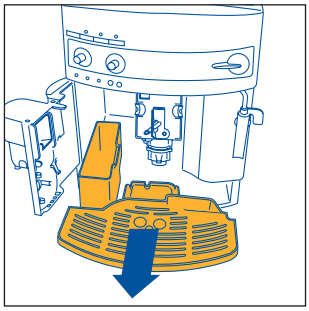


Fig.16

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, inserire nell'imbuto **un misurino** di caffè pre-macinato (fig. 19) e procedere poi come descritto nel paragrafo 5.
   N:B: E' possibile eseguire solo 1 caffè alla volta, premendo il tasto

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

NOTA 2: Non inserire mai più di 1 misurino altrimenti la macchina poi non farà il caffè e il pre-macinato andrà perso all'interno della macchina sporcandola oppure il caffè verrà erogato a gocce.

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 un misurino 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".

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).

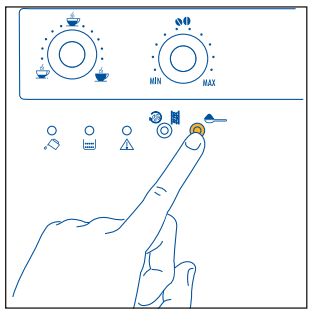


Fig.18

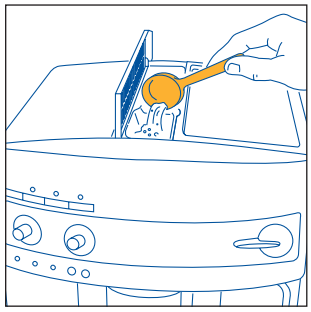


Fig.19

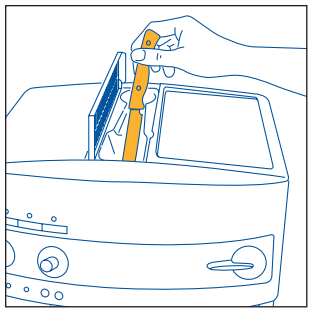


Fig.20

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 di seguito).

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 (par. 11 - punto 6).
- **Subito dopo,entro massimo due minuti** (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). *(Attenzione a non scottarsi)*. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 2 minuti di seguito).
- Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 6) e premere il tasto vapore (fig. 21) per disattivare la funzione vapore.
- Versare la schiuma del latte 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 e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore (fig. 21), 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 verdi e lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.*

  CONSIGLIO: Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione vapore, 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:

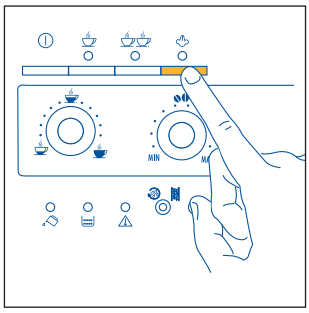


Fig.21

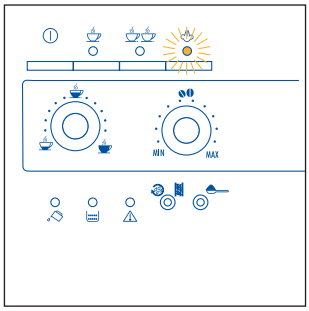


Fig.22

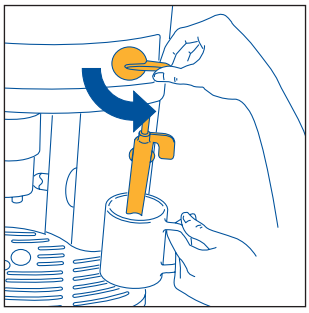


Fig.23

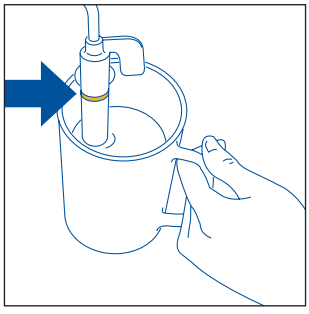


Fig.24

- Far defluire un po' di acqua o vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 5). 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 del cappuccinatore.
- Ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa e, con una mano, tenere ferma la maniglietta del 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.

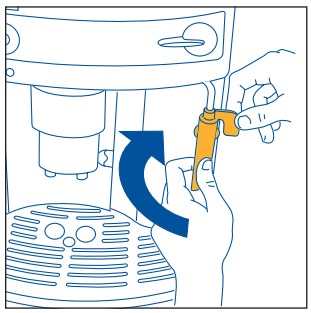


Fig.25

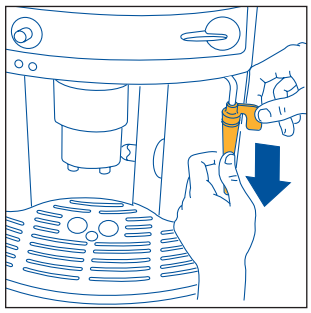


Fig.26

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere mai 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.
- **Tutti i componenti della macchina non devono essere MAI puliti in lavastoviglie.**

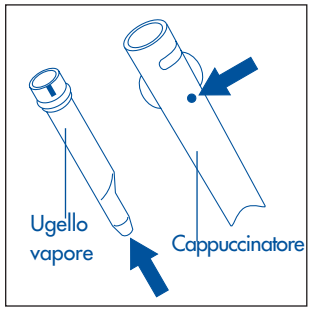


Fig.27

10.1 PULIZIA DELLA MACCHINA

- Eseguire la pulizia del cassetto fondi (descritta nel capitolo 5 nota 7) 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).

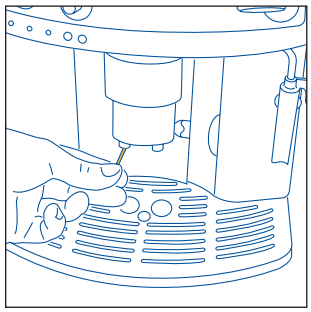


Fig.28

10.2 PULIZIA DELL'INFUSORE

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

- spegnere la macchina premendo il tasto ⏻ (fig. 4) (non staccando la spina) **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 e verso il centro 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 e sul perno in basso; **quindi premerlo a fondo con forza sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.**

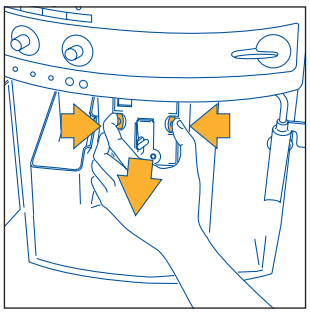


Fig.29

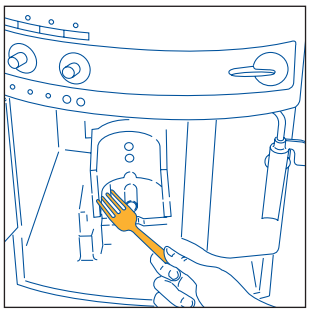


Fig.30

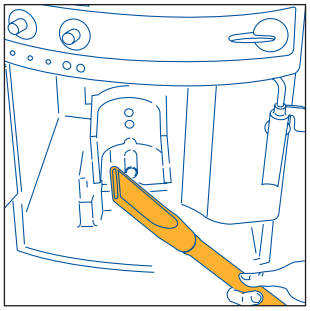
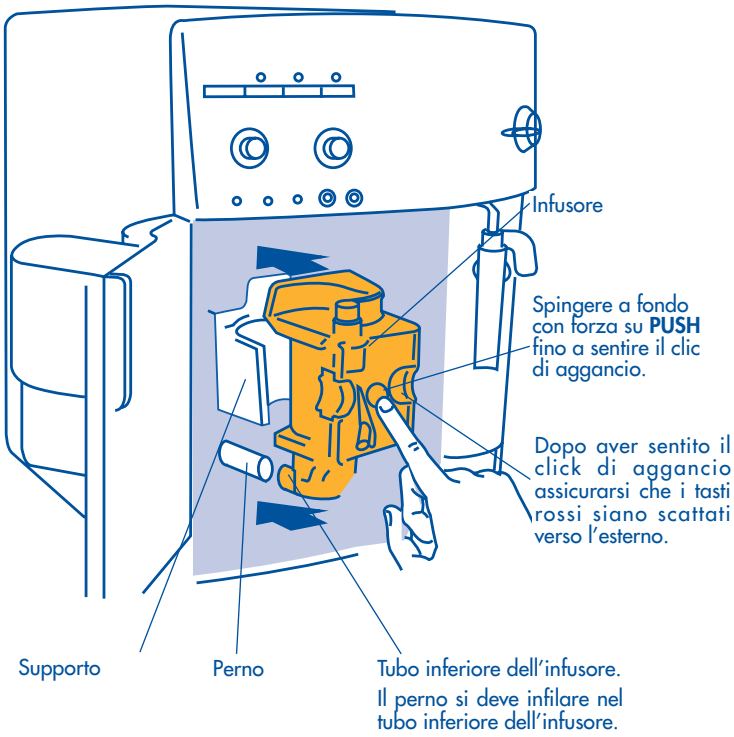
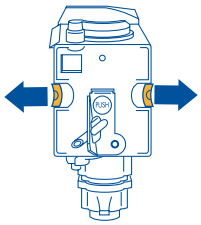


Fig.31

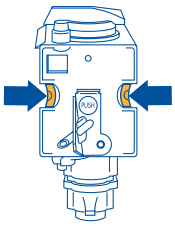


Assicurarsi che i due tasti di color rosso siano scattati verso l'esterno, altrimenti poi la portina non si chiude.

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



CORRETTO



ERRATO

I due tasti rossi non sono scattati verso l'esterno

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 ancora difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendolo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura 32.*

NOTA 3: *se l'infusore è ancora difficile da inserire, lasciarlo fuori dalla macchina, chiudere lo sportello di servizio, disinserire ed inserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Attendere che tutte le spie si spengano , quindi aprire lo sportello e re-inserire l'infusore.*

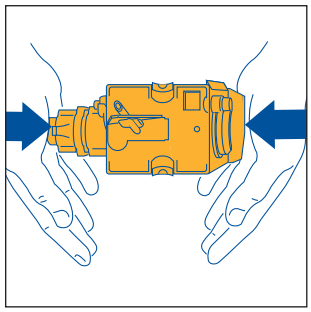


Fig.32

- re-inserire il vassoio raccogli gocce completo del contenitore fondi;
- chiudere lo sportello di servizio.

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 (per l'acquisto rivolgersi ai 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 ⏻ (fig. 4).
- attendere che le spie verdi e siano accese in modo fisso.
- premere il tasto **e tenerlo premuto 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 (sotto il cappuccinatore) 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.

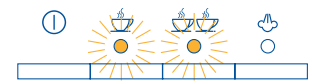
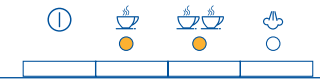
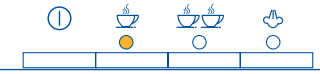
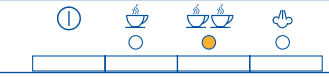
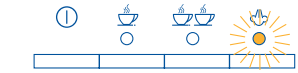
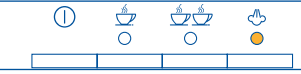
IMPORTANTE: LA GARANZIA NON È VALIDA, SE LA DECALCIFICAZIONE NON È REGOLARMENTE ESEGUITA.

10.4 PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

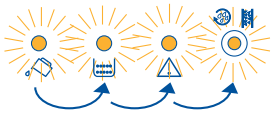
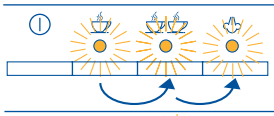
La spia (cap. 12 - punto5) si accende dopo un predeterminato periodo di funzionamento che è stato impostato in fabbrica tenendo conto della massima quantità di calcare che può essere contenuta nell'acqua in utenza. Volendo è possibile allungare questo periodo di funzionamento e quindi **rendere meno 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 pag. 2), 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 assieme 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, in base al reale contenuto di calcare dell'acqua.

11 SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI NORMALE FUNZIONAMENTO

	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 e si può ruotare la manopola 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 SPIE LUMINOSE DI ALLARME E COSA FARE QUANDO SONO ACCESE

	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 par. 5 nota 6 e inserirlo a fondo
			Il serbatoio è sporco oppure incrostato di calcare.	Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio.
2		*La spia lampeggia*	La macchina non riesce a fare il caffè.	Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 5) come descritto nel par. 5 nota 10
			Il caffè fuoriesce troppo lentamente.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (par. 6).
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 par. 5 - nota 7, poi reinserirlo.
			Dopo la pulizia, non è stato inserito il contenitore dei fondi.	Aprire lo sportello di accesso e inserire il contenitore dei fondi.
4		*La spia lampeggia*	Con la funzione selezionata, non è stata versato il caffè macinato nell'imbuto	Introdurre il caffè macinato come descritto nel par. 7.
			I chicchi di caffè sono finiti.	Riempire il contenitore chicchi come descritto nel par. 4.2
			Se il macinacaffè è molto rumoroso, significa che un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinaffè.	Rivolgersi presso un centro di assistenza De'Longhi.
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 in modo alternato.*	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		*Le spie e lampeggiano in modo alternato*	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 e le spie verdi lampeggiano.*	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**
11	*La spia lampeggia*	L'imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.	Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un coltello come descritto al par. 7 nota 5 (fig.20).

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 20 minuti sul ripiano scaldatazze sul coperchio (vedi par. 5 nota 3).
	• L'infusore è troppo freddo	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto (fig.14) (vedi nota 3 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).
	• Il caffè in chicchi non è corretto	Utilizzare caffè in chicchi 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.**	• Il foro è otturato	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 1 misurino 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).
	• Il cassettino mobile all'interno dello sportello di servizio si è bloccato e non può oscillare.	Pulire bene il cassettino mobile soprattutto in prossimità delle cerniere in modo che possa oscillare.