

ECAM23X.1Y - ECAM25X.2Y - ECAM25X.3Y - ECAM25X.4Y - FEB25XY

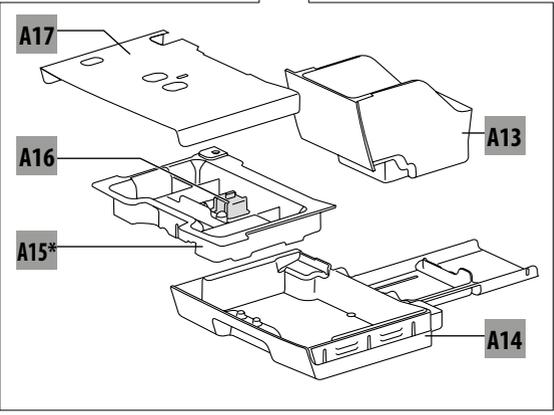
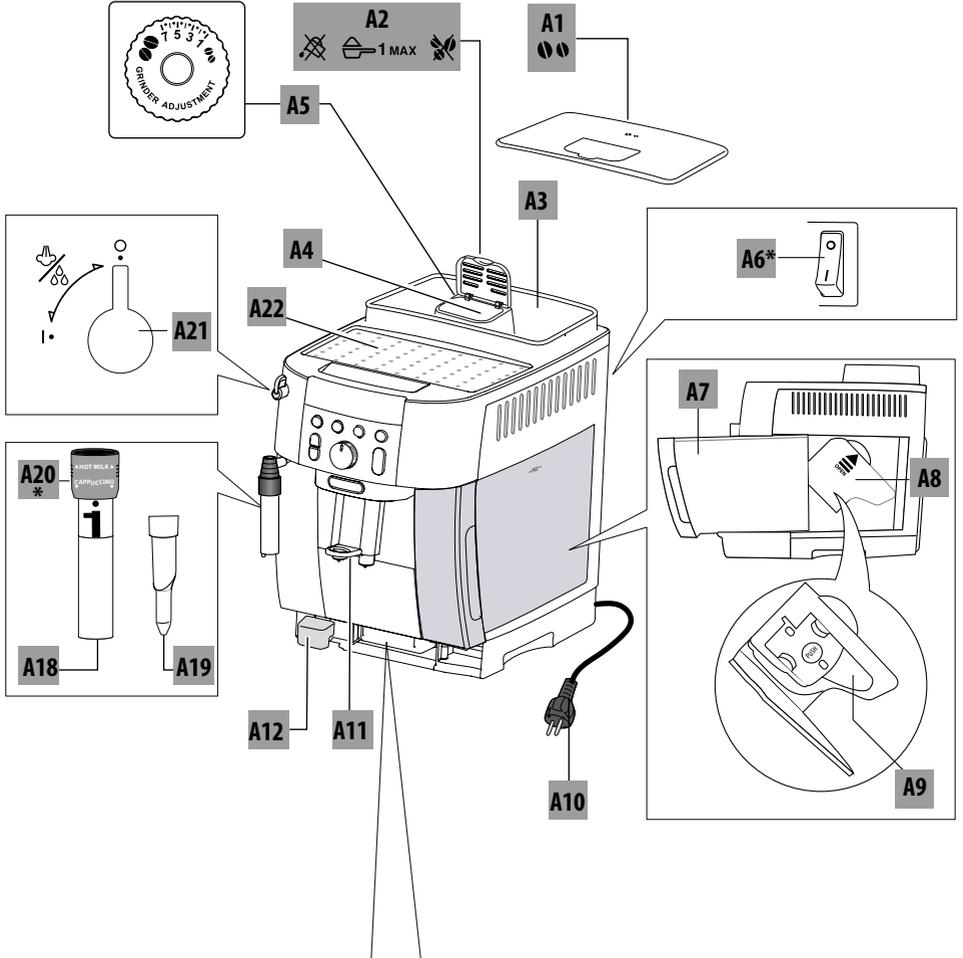
MACCHINA DA CAFFÈ

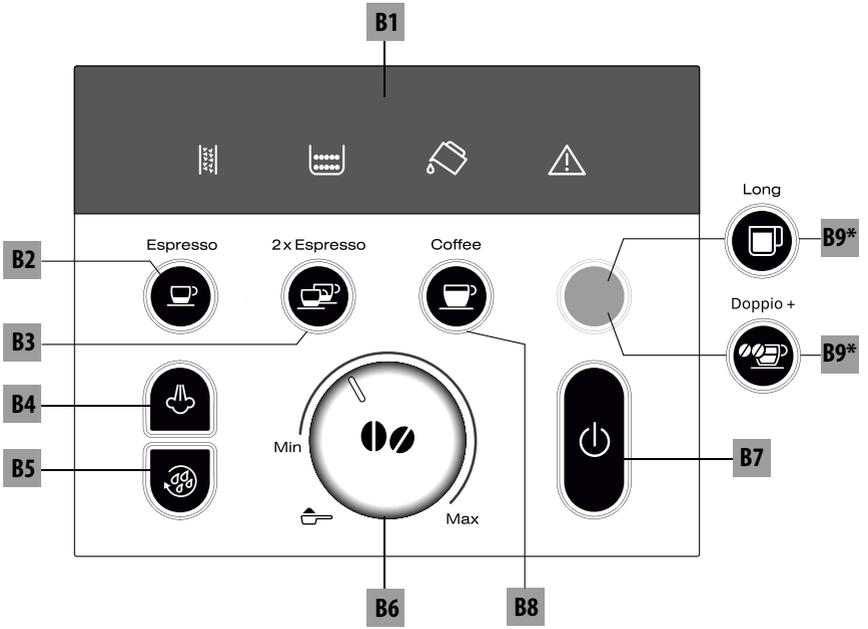
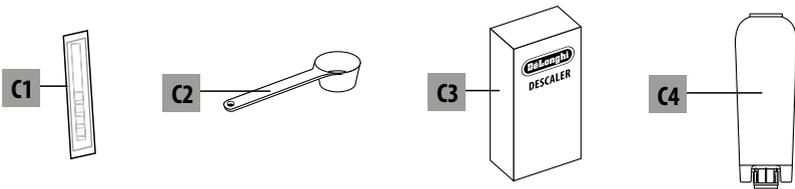
Istruzioni per l'uso



DeLonghi

A



B**C**

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE	5
1.1 Lettere tra parentesi.....	5
1.2 Problemi e riparazioni.....	5
2. DESCRIZIONE	5
2.1 Descrizione dell'apparecchio.....	5
2.2 Descrizione del pannello di controllo.....	5
2.3 Descrizione degli accessori.....	5
2.4 Descrizione delle spie.....	5
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO	6
4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO	6
5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	7
6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA ..	7
7. AUTOSPEGNIMENTO	7
8. RISPARMIO ENERGETICO	7
9. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA	7
10. FILTRO ADDOLCITORE	8
10.1 Installazione del filtro.....	8
10.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore .	8
11. RISCIAQUO	9
12. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI	9
12.1 Selezione del gusto del caffè.....	9
12.2 Regolazione del macinacaffè.....	9
12.3 Consigli per un caffè più caldo.....	9
12.4 Erogazione caffè.....	10
13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ PRE-MACINATO	10
13.1 Selezione della quantità in tazza.....	11
14. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	11
14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	12
15. EROGAZIONE ACQUA CALDA	12
16. PULIZIA	13
16.1 Pulizia della macchina.....	13
16.2 Pulizia del circuito interno della macchina ..	13
16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	13
16.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa.....	13
16.5 Pulizia dell'interno della macchina.....	14
16.6 Pulizia del serbatoio acqua.....	14
16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè.....	14
16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato.....	14
16.9 Pulizia dell'infusore.....	14
17. DECALCIFICAZIONE	15
18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA	16
18.1 Misurazione della durezza dell'acqua.....	16
18.2 Impostazione durezza acqua.....	17
19. DATI TECNICI	17
20. SIGNIFICATO DELLE SPIE	17
21. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	19

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

1. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

1.1 Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

1.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei capitoli "20. Significato delle spie" e "21. Risoluzione dei problemi".

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

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi. Gli indirizzi sono riportati nel certificato di garanzia allegato alla macchina.

2. DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 2- A)

- A1. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A2. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A3. Contenitore per chicchi
- A4. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A5. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A6. Interruttore generale (*solo in alcuni modelli)
- A7. Serbatoio dell'acqua
- A8. Sportello infusore
- A9. Infusore
- A10. Cavo alimentazione
- A11. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A12. Vaschetta raccogli-condensa
- A13. Contenitore per i fondi di caffè
- A14. Vaschetta raccogliocce
- A15. Griglia vaschetta (*solo in alcuni modelli)
- A16. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogliocce
- A17. Vassoio poggia tazze
- A18. Cappuccinatore (removibile)
- A19. Ugello acqua calda e vapore (removibile)

A20. Ghiera di selezione del cappuccinatore (*solo in alcuni modelli)

A21. Manopola erogazione vapore/acqua calda

A22. Ripiano per tazze

2.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 3 - B)

- B1. Spie
- B2. : tasto erogazione "Espresso" (1 tazza) con spia
- B3. : tasto erogazione "2xEspresso" (2 tazze) con spia
- B4. : tasto funzione vapore con spia
- B5. : tasto risciacquo
- B6. Manopola selezione aroma/funzione pre-macinato
- B7. : tasto On/Standby
- B8. : tasto erogazione "Coffee" con spia
- B9. * Diverso a seconda dei modelli:
 - : tasto erogazione "Long" con spia
 - : tasto erogazione "Doppio+" con spia

2.3 Descrizione degli accessori

(pag. 3 - C)

- C1. Striscia reattiva
- C2. Misurino dosatore del caffè pre-macinato
- C3. Decalcificante
- C4. Filtro addolcitore (in alcuni modelli)

2.4 Descrizione delle spie



Indica che sul pannello di controllo è visualizzato un allarme (vedi capitolo "21. Risoluzione dei problemi").



Spia fissa: indica che il contenitore dei fondi è mancante: è necessario inserirlo;

Spia lampeggiante: indica che il contenitore dei fondi è pieno ed è necessario svuotarlo.



Spia fissa: indica che il serbatoio acqua è mancante;

Spia lampeggiante: indica che l'acqua nel serbatoio non è sufficiente.



Spia lampeggiante: indica la necessità di decalcificare l'apparecchio (vedi capitolo "17. Decalcificazione").

Spia fissa: indica che l'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione.

Per la spiegazione di tutti gli indicatori luminosi, fare riferimento al capitolo "20. Significato delle spie".

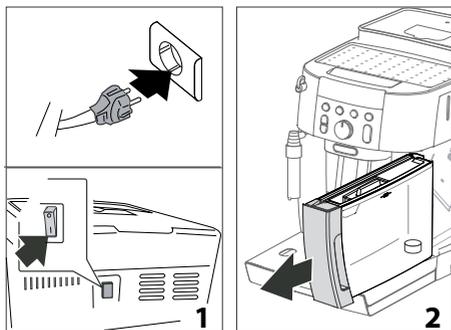
3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

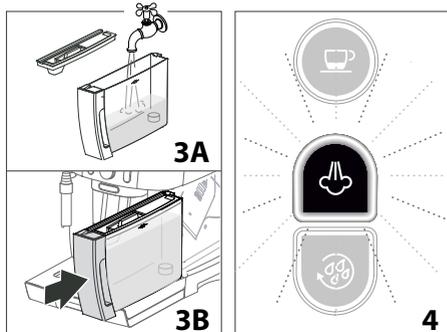
- Al primo utilizzo risciacquare con acqua calda tutti gli accessori rimovibili che sono destinati al contatto con acqua o latte.
- Eventuali tracce di caffè nel macinino sono dovute alle prove di funzionamento della macchina prima di metterla in commercio e sono prova della cura meticolosa che abbiamo per il prodotto.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua".

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

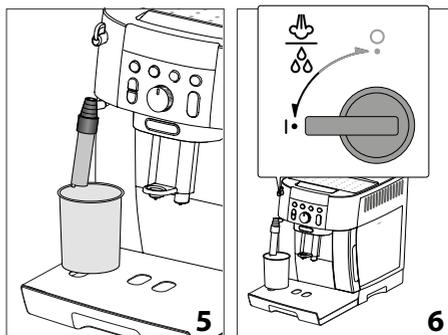
1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e nei modelli con interruttore generale «A6», accertarsi che sia premuto in posizione I «fig. 1».



2. Sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia : estrarre il serbatoio dell'acqua (A7) (fig. 2), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 3A), reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 3B).



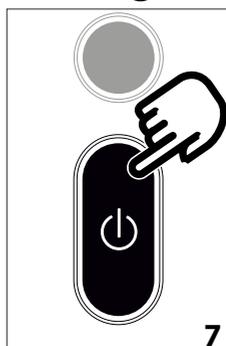
3. Sul pannello di controllo lampeggia il tasto (B4) (fig. 4).
4. Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 5).



5. Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (A21) in posizione "I" (fig. 6): i tasti bevanda lampeggiano e l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore.
6. Quando l'erogazione si interrompe automaticamente, riportare la manopola vapore in posizione "0".

La macchina si spegne.

Per utilizzarla, premere il tasto (B7) (fig. 7).



Nota Bene:

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- Per un piacere del caffè ancora migliore e per migliori prestazioni della macchina, si consiglia di installare il filtro addolcitore (C4) seguendo le indicazioni al capitolo "10. Filtro addolcitore". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile richiederlo ai Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

4. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Nota Bene:

- Solo modelli con interruttore generale «A6»: Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia premuto in pos. I (fig. 1).
- Assicurarsi che la manopola erogazione vapore/acqua calda (A21) sia in posizione "0".
- Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può

essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A11) fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliacqua (A14) sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  (B7) (fig. 7): sul pannello di controllo (B) i tasti "caffè" (B2), (B3), (B8), (B9) lampeggiano ad indicare che la macchina si sta riscaldando.

Durante il riscaldamento, la macchina esegue un risciacquo; in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perchè anch'essi si riscaldino. L'apparecchio è in temperatura quando sul pannello di controllo, i tasti caffè rimangono accesi.

5. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

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

Pericolo scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A11) fuoriesce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (B7) (fig. 7);
- se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).

Nota Bene!

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- spegnere prima l'apparecchio premendo il tasto ;
- Per i modelli che lo prevedono, è sufficiente premere l'interruttore generale «A6» in posizione **0**.

Attenzione!

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

6. IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Per le istruzioni relative all'impostazione della durezza dell'acqua, fare riferimento al capitolo "18. Programmazione della durezza dell'acqua"

7. AUTOSPEGNIMENTO

E' possibile modificare l'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore di inutilizzo. Per riprogrammare l'autospegnimento, procedere come segue:

1. Con macchina spenta (standby) ma con interruttore generale (A6) in posizione **I** (fig. 1), premere il tasto  /

 (B9) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie (B1) sul pannello comandi;

2. Selezionare l'intervallo di tempo desiderato premendo il tasto  (B2) :

	15 min.
 	30 min.
  	1 ora
   	2 ore
    	3 ore

3. Ripremere il tasto  /  (B9) per confermare. Le spie si spengono.

L'intervallo di tempo dell'autospegnimento è così riprogrammato.

8. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Quando la modalità è attiva, garantisce un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti.

1. La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A6» deve essere in pos. **I** «fig. 1». Premere il tasto  (B4) e mantenerlo premuto fino all'accensione della spia  sul pannello comandi;
2. Per disattivare la funzione, premere il tasto  (B2): la spia  lampeggia;
3. Per riattivare la funzione, premere il tasto  (B2): la spia  si accende fissa;
4. Premere il tasto  /  (B9) per confermare. La spia  si spegne.

L'impostazione del risparmio è così riprogrammata.

Nota Bene!

- In modalità di risparmio energetico la macchina richiede alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè perchè deve preriscaldarsi.

9. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

1. La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A6» deve essere in pos. **I** «fig. 1». Premere il tasto  (B2) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;

2. Premere il tasto  fino a selezionare la temperatura desiderata:



3. Premere il tasto  /  /  (B9) per confermare la selezione; le spie si spengono.

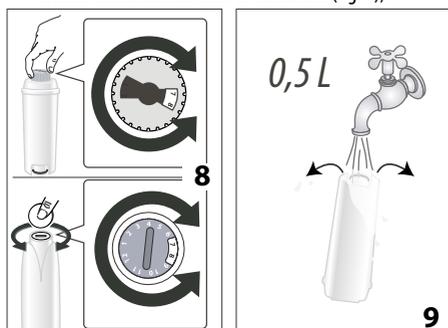
10. FILTRO ADDOLCITORE

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore (C4): se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

10.1 Installazione del filtro

1. Accendere la macchina e attendere che sia pronta all'uso;
2. Togliere il filtro (C4) dalla confezione. Il datario del disco è diverso a seconda del filtro in dotazione (fig. 8);



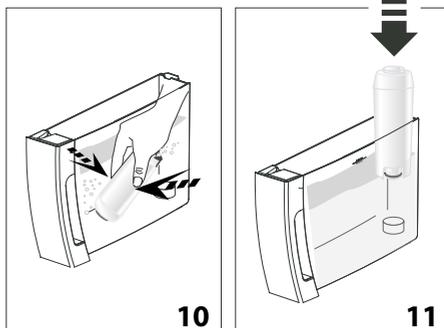
3. Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo.

Nota Bene

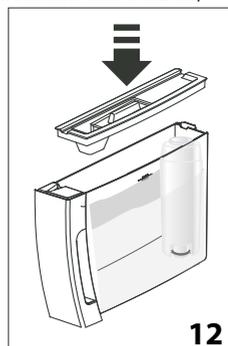
il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

4. Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro come indicato in fig. 9 fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto;
5. Estrarre il serbatoio (A7) della macchina e riempirlo di acqua;
6. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente per una decina di secondi, inclinandolo e premendolo leggermente per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 10).

7. Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo (fig. 11);



8. Richiudere il serbatoio con il coperchio (fig. 12), quindi reinserire il serbatoio nella macchina;



9. Posizionare sotto il cappuccinatore/erogatore acqua calda (A18) un contenitore (capacità: min. 500ml).
10. Erogare acqua calda ruotando la manopola erogazione vapore/acqua calda (A21) in posizione I.
11. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda in posizione 0.

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

Nota Bene:

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



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

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

10.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore

Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario procedere alla sostituzione del filtro:

1. Estrarre il serbatoio (A7) ed il filtro esaurito (C4);

- Se si vuole sostituire il filtro, togliere il nuovo filtro dalla confezione e procedere come illustrato al paragrafo precedente.

Ora il nuovo filtro è attivato.

11. RISCIAQUO

Con questa funzione è possibile far uscire acqua calda dall'erogatore caffè (A11), in modo da pulire e riscaldare il circuito interno della macchina.

Posizionare sotto l'erogatore caffè ed acqua calda un recipiente con capacità minima 100ml.

Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza durante l'erogazione di acqua calda.

- Per attivare questa funzione premere il tasto  (B5);
- Dopo qualche secondo, dall'erogatore caffè esce acqua calda che pulisce e riscalda il circuito interno della macchina.
- Per interrompere manualmente la funzione ripremere il tasto .

Nota Bene!

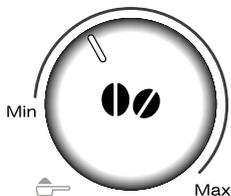
- Per periodi di inutilizzo superiori a 3-4 giorni è vivamente consigliato, una volta riaccesa la macchina, erogare 2/3 risciacqui prima di utilizzarla;
- E' normale che, dopo aver eseguito tale funzione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A13).

12. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI

12.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B6) per impostare il gusto desiderato: 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.

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



Nota Bene:

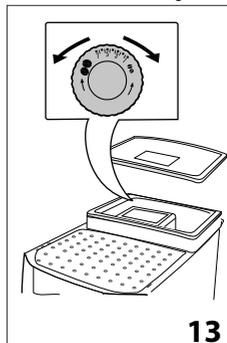
- Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola.

- Fare attenzione a non ruotare troppo verso il MAX altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè contemporaneamente.

12.2 Regolazione del macinacaffè

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

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (A5) (fig. 13).



Nota Bene:

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.

Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere, invece, un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè poi può uscire a gocce).

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

12.3 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

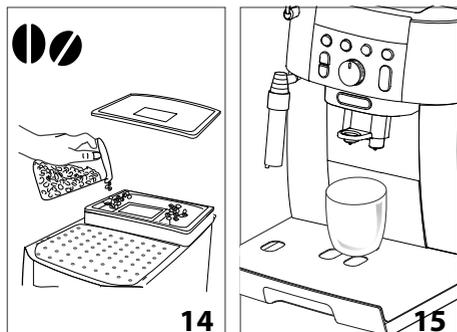
- effettuare un risciacquo premendo il tasto  (B5);
- scaldare con dell'acqua calda le tazze utilizzando la funzione acqua calda (vedi capitolo "15. Erogazione acqua calda");
- aumentare la temperatura caffè (vedi capitolo "9. Impostazione della temperatura").

12.4 Erogazione caffè

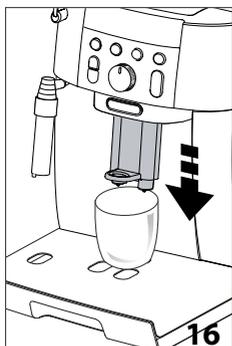
Attenzione!

Non utilizzare chicchi di caffè verdi, caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A3) (fig. 14);



2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A11):
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 15);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alle tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 16);



4. Selezionare il caffè desiderato:

Ricetta	Quantità	Quantità programmabile
Espresso 	≈ 40 ml	da ≈ 20 a ≈ 120ml
2x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	da ≈ 40 a ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	da ≈ 100 a ≈ 240ml

* Long 	≈ 160 ml	da ≈ 115 a ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	da ≈ 80 a ≈ 180 ml

(* A seconda dei modelli)

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

Nota Bene:

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo uno dei tasti erogazione caffè.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) uno dei tasti erogazione caffè.

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

Nota Bene:

- Durante l'uso, sul pannello di controllo (B) potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "20. Significato delle spie".
- Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "12.3 Consigli per un caffè più caldo".
- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "21. Risoluzione dei problemi".

13. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ UTILIZZANDO IL CAFFÈ PRE-MACINATO

Attenzione!

- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto del caffè pre-macinato altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso (C2), altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto (A4) potrebbe otturarsi. Vista la quantità di caffè da impiegare, non è consigliabile preparare "2x espresso" (B3), "Coffee" (B8) o, nei modelli dove previsto, "Doppio+" (B9).

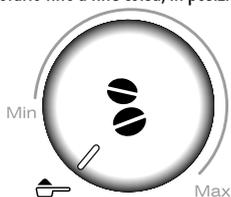


Nota Bene:

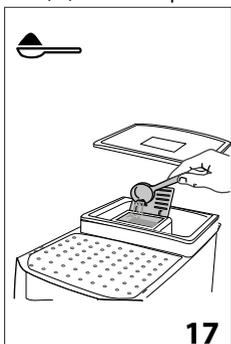
Se si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso;

2. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè (B6) in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☞.



3. Assicurarsi che l'imbuto (A4) non sia otturato, quindi inserire un misurino (C2) raso di caffè pre-macinato (fig. 17).



4. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A11).
5. Premere il tasto erogazione 1 tazza desiderato.
6. La preparazione inizia.

Attenzione! Preparando il caffè "Long" ☐ (B9) (nei modelli dove previsto):

A metà della preparazione, l'erogazione si interrompe, la spia ⚠ si accende e la spia ☐ lampeggia. Inserire quindi un misurino raso di caffè pre-macinato e ripremere il tasto "Long" ☐.

Nota Bene:

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione del primo caffè potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

13.1 Selezione della quantità in tazza

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

1. Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A11);
2. Premere e mantenere premuto il tasto di cui si vuole modificare la lunghezza finché lampeggia la relativa spia e la macchina inizia ad erogare il caffè: rilasciare quindi il tasto;
3. Appena il caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere un'altra volta lo stesso tasto per memorizzare la nuova quantità. (Fare riferimento alla tabella al paragrafo "12.4 Erogazione caffè").

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

14. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Pericolo Scottature!

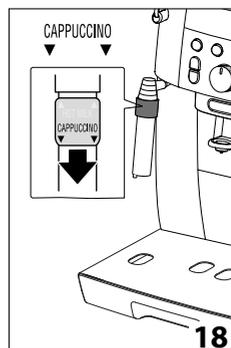
Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

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

Nota Bene :

Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore come descritto nel paragrafo "14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".

3. **Solo modelli con cappuccinatore regolabile:** Assicurarsi che la ghiera di selezione del cappuccinatore (A20) sia posizionata verso il basso in funzione "CAPPUCCINO" (fig. 18);



4. Il cappuccinatore (A18) può essere ruotato leggermente verso l'esterno, per poter utilizzare recipienti di ogni dimensione;
5. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte;
6. Premere il tasto ☞ (B4); il tasto vapore resta acceso e lampeggiano i tasti bevande caffè;
7. Dopo qualche secondo, quando solo la spia integrata al tasto ☞ lampeggia, ruotare la manopola vapore (A21) in posizione I (fig. 6). Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;

- Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
- Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola in posizione 0.

Pericolo Scottature!

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

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

Nota Bene!

Se la modalità "Risparmio energetico" è attivata, l'erogazione di vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

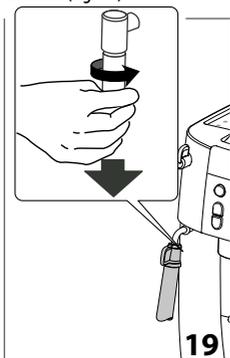
14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore (A18) ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

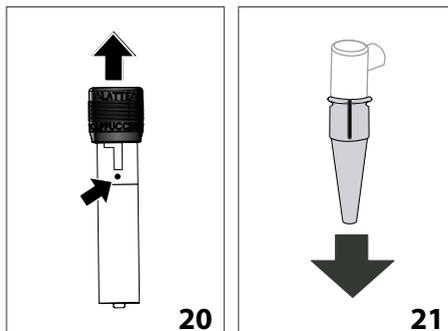
Pericolo Scottature!

Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

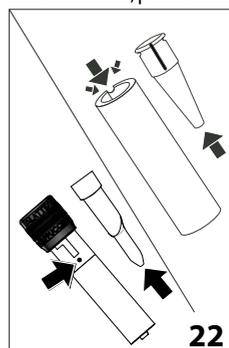
- Far defluire un po' di acqua ruotando la manopola vapore / acqua calda (A21) in posizione I. Quindi interrompere l'erogazione riportando la manopola in posizione 0.
- Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: ruotare in senso antiorario e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo (fig. 19).



- Solo modelli con cappuccinatore regolabile:** Spostare la ghiera (A20) verso l'alto, fino a scoprire il foro indicato in fig. 20.



- Sfilare verso il basso l'ugello (A19) (fig. 21).
- Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 22 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.



- Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario e fino all'aggancio.

15. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo del cappuccinatore (A18) si scalda durante l'erogazione.

- Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
- Ruotare la manopola vapore/acqua calda (A21) in posizione I (fig. 6).
- Per interrompere manualmente l'erogazione di acqua calda, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione 0.

Nota Bene!

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

16. PULIZIA

16.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè (A13);
- la vaschetta raccogli gocce (A14), la griglia vaschetta* (A15) e la vaschetta raccogli condensa (A12);
- il serbatoio dell'acqua (A7);
- i beccucci dell'erogatore caffè (A11);
- il cappuccinatore (A18) ("14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso");
- l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A4);
- l'infusore (A9), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A8);
- il pannello di controllo (B).

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie ad eccezione della griglia vaschetta* (A15).
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

16.2 Pulizia del circuito interno della macchina

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

- 2/3 risciacqui premendo  (B5);
- dell'acqua calda, per qualche secondo (capitolo "15. Erogazione acqua calda").

Nota Bene:

È normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A13).

16.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

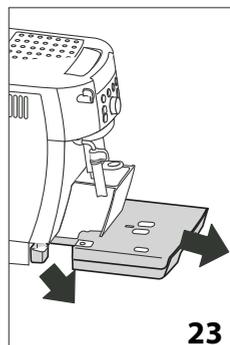
Quando la spia  lampeggia, è necessario svuotare il contenitore fondi (A13) e pulirlo. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perché il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai spenta con l'interruttore generale) - (A6) (se previsto).

Attenzione! Pericolo di scottature

Se si fanno diversi cappuccini di seguito, il vassoio poggiategge (A17) in metallo diventa caldo. Attendere che si raffreddi prima di toccarlo e afferrarlo solo dalla parte anteriore.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

1. Estrarre la vaschetta raccogli-gocce (A14) (fig. 23), svuotarla e pulirla.

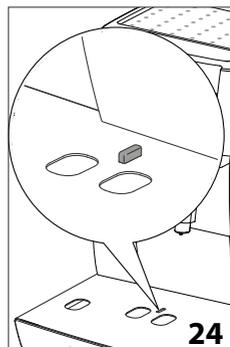


2. Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A13) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A12) (di colore rosso) (fig. 23) e, se è piena, svuotarla.

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

Attenzione!

La vaschetta raccogli-gocce (A14) è provvista di un indicatore galleggiante (A16) (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 24).



Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiategge (A17), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

Per rimuovere la vaschetta raccogli-gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli-gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (A13) (fig. 23);
2. Rimuovere il vassoio poggiategge (A17), la griglia vaschetta* (A15), quindi svuotare la vaschetta raccogli-gocce ed il contenitore fondi e lavare tutti i componenti;

- Controllare la vaschetta raccogli-condensa di colore rosso (A12) e, se è piena, svuotarla;
- Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di griglia* ed il contenitore dei fondi di caffè.

Attenzione!

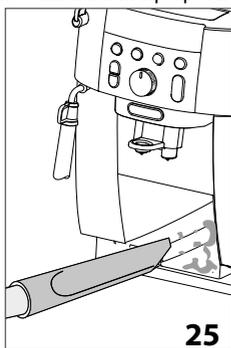
Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

16.5 Pulizia dell'interno della macchina

Pericolo di scosse elettriche!

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

- Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce (A14)) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con un pennello e una spugna;
- Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 25).



16.6 Pulizia del serbatoio acqua

- Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C4) (se previsto) il serbatoio acqua (A7) con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
- Rimuovere il filtro (C4) (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente;
- Reinserire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio;
- (solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

- Pulire periodicamente i beccucci erogatore caffè (A11) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 26A);



- Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 26B).

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

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A4) non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con un pennello.

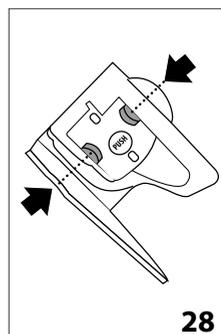
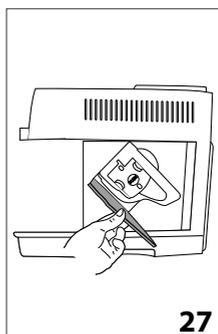
16.9 Pulizia dell'infusore

L'infusore (A9) dev'essere pulito almeno una volta al mese.

Attenzione!

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

- Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi capitolo "5. Spegnimento dell'apparecchio");
- Estrarre il serbatoio acqua (A7);
- Aprire lo sportello infusore (A8) (fig. 27) posizionato sul fianco destro;



- Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 28);
- Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;

Attenzione!

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA

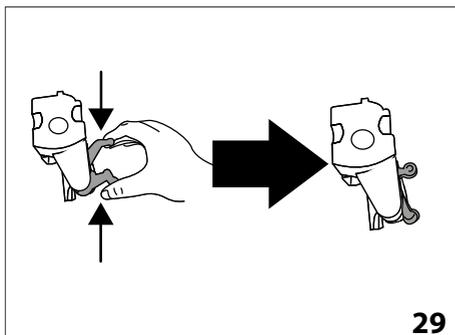
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

- Utilizzando un pennello, pulire eventuali residui di caffè sulla sede dell'infusore, visibili dallo sportello infusore;
- Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio;

Nota Bene:

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve (fig. 29).



- Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno;
- Chiudere lo sportello infusore;
- Reinserire il serbatoio acqua.

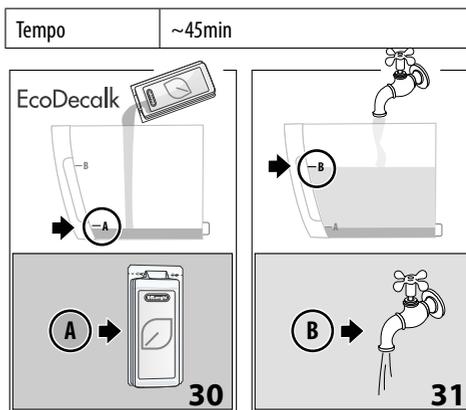
17. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo lampeggia la spia .

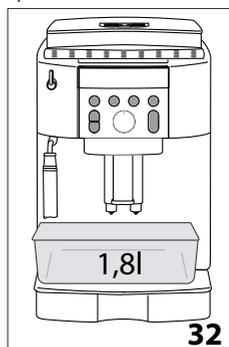
Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificanti De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità consigliata: 1,8



- Accendere la macchina e attendere che sia pronta all'uso.
- Svuotare il serbatoio acqua (A7) e rimuovere il filtro addolcitore (C4), se presente.
- Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C3) fino al livello A (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul dorso del serbatoio (fig. 30); quindi aggiungere acqua (1l) fino a raggiungere il livello B (fig. 31).
- Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) e l'erogatore caffè (A11) un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,8L (fig. 32).



- Premere il tasto (B5) e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione. La spia rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione e la spia lampeggia per indicare di ruotare la manopola vapore in posizione I.

Attenzione! Pericolo di scottature

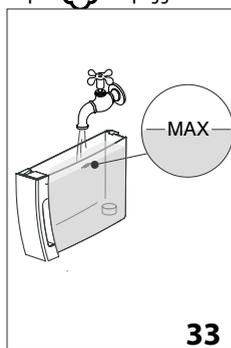
Dal cappuccinatore e dall'erogatore caffè fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

6. Ruotare la manopola vapore (A21) in senso antiorario in posizione I: la soluzione decalcificante esce sia dal cappuccinatore che dall'erogatore caffè e comincia a riempire il contenitore sottostante.

Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui a intervalli, per rimuovere il calcare. È normale che tra un risciacquo ed il successivo trascorrono parecchi minuti in cui la macchina rimane inattiva.

Dopo circa 25 minuti il serbatoio dell'acqua è vuoto e lampeggiano le spie  e ; ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa in posizione 0.

7. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina (fig. 33): la spia  lampeggia.



8. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore e l'erogatore caffè, il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante (fig. 32).
9. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I per iniziare il risciacquo: l'acqua calda esce dapprima dal cappuccinatore per poi continuare e concludere dall'erogatore caffè.
10. Quando il serbatoio acqua è svuotato sul pannello lampeggiano le spie  e : ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
11. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre il serbatoio acqua, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, riempire il serbatoio fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia vapore  lampeggia.
12. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
13. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore.

14. Al termine sul pannello di controllo lampeggia la spia vapore : ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
15. Rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina.

L'operazione di decalcificazione è così ultimata.

Nota Bene!

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

18. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

L'operazione di decalcificazione è necessaria dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua impostata. La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza. Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

18.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1) in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegate alle istruzioni in lingua inglese;
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo;
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello;

Striscia reattiva	Durezza acqua	Programmazione corrispondente
	bassa	
	media	
	alta	
	massima	

18.2 Impostazione durezza acqua

1. La spina deve essere inserita nella presa di corrente e, nei modelli che lo prevedono, l'interruttore generale «A6» deve essere in pos. I «fig. 1».
2. Premere il tasto  (B5) e tenerlo premuto per almeno 5 secondi: le spie     si accendono contemporaneamente;
3. Premere il tasto  (B2) per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva - vedi tabella al paragrafo precedente).
4. Premere il tasto  /  (B9) per confermare la selezione.

A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza acqua.

19. DATI TECNICI

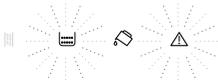
Tensione:	220-240V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450W
Pressione:	1,5MPa (15 bar)
Capacità max. serbatoio acqua:	1,8l
Dimensioni LxPxH:	240x440x360 mm
Lunghezza cavo:	1150 mm
Peso:	9,2 kg
Capacità max. contenitore chicchi:	250 g

20. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 LAMPEGGIANTE	È necessario ruotare la manopola acqua calda/vapore (A21)	Ruotare la manopola acqua calda/vapore
 LAMPEGGIANTE	L'acqua nel serbatoio (A7) non è sufficiente	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
 FISSA	Il serbatoio (A7) non è inserito o non è inserito correttamente	Inserire il serbatoio correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
 LAMPEGGIANTE	Il contenitore dei fondi (A13) di caffè è pieno	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce (A14) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.



SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 <p>FISSA</p>	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi (A13)	Estrarre la vaschetta raccogli-gocce (A14) e inserire il contenitore dei fondi.
 <p>LAMPEGGIANTI</p>	<p>La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto</p> <p>Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione</p>	<p>Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) (fig. 13) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi par. "12.2 Regolazione del macinacaffè"). Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore/acqua calda (A21) in posizione I e far defluire un po' l'acqua dal cappuccinatore (A18).</p> <p>Erogare un po' di acqua dal cappuccinatore (A18) ruotando la manopola acqua calda/vapore (A21) in pos. I finché il flusso è regolare (fig. 5).</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	I chicchi di caffè sono finiti	Riempire il contenitore chicchi (A3 - fig. 14).
 <p>LAMPEGGIANTE FISSA</p>	<p>È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto (A4)</p> <p>L'imbuto per il caffè pre-macinato (A4) si è intasato</p>	<p>Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto (fig. 17) o deselezionare la funzione pre-macinato.</p> <p>Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un pennello come descritto al par. "16.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato".</p>
 <p>LAMPEGGIANTE</p>	Ricorda che è necessario decalcificare la macchina	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. "17. Decalcificazione".
 <p>LAMPEGGIANTI</p>	È stato utilizzato troppo caffè	Selezionare un gusto più leggero ruotando la manopola (B6) in senso antiorario.
→		

SPIE VISUALIZZATE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
	Il circuito idraulico è vuoto	Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (A21) in posizione I finché l'erogazione non si ferma dopodiché riportare la manopola in posizione 0 . Se l'allarme interviene durante l'erogazione di acqua calda o vapore, riportare la manopola in posizione 0 . Ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda in posizione I finché il flusso dell'erogazione è regolare dopodiché riportare la manopola in posizione 0 . Se il problema persiste verificare che il serbatoio acqua (A7) sia inserito a fondo.
 FISSA	L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. "16. Pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A9)	Inserire l'infusore come descritto nel par. "16.9 Pulizia dell'infusore".

21. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	I circuiti interni dell'apparecchio si sono raffreddati perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare i circuiti interni con un risciacquo, premendo il tasto  (B5).
	La temperatura caffè impostata è bassa.	Impostare dal menù una temperatura più alta (vedi cap. "9. Impostazione della temperatura").
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 13). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "12.2 Regolazione del macinacaffè").
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
		→

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A5) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 13). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "12.2 Regolazione del macinacaffè").
L'infusore (A9) non si può estrarre	Non è stato eseguito correttamente lo spegnimento	Eseguire lo spegnimento premendo il tasto  (B5) (rif. cap. "5. Spegnimento dell'apparecchio").
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un terzo risciacquo	Durante i due cicli di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX.	Procedere come richiesto dall'apparecchio, svuotando però prima la vaschetta raccogliogocce (A14), per evitare che l'acqua trabocchi.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore (A18) e l'ugello vapore/acqua calda (A19) sono sporchi	Procedere alla pulizia come indicato al par. "14.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa	Collegare la spina (A10) alla presa di alimentazione (fig. 1).
	Solo modelli in cui è previsto, verificare se l'interruttore generale «A6» è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I «fig. 1».
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci dell'erogatore caffè (A11) sono otturati	Pulire gli erogatori come indicato al par. "16.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè".

Register Now

www.delonghi.com/register



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia delonghi.com

57132C9285_00_1224