

## 1. DESCRIZIONE (pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.




### 1.1 Descrizione dell'apparecchio

- A1. Coperchio serbatoio acqua
- A2. Impugnatura estrazione serbatoio
- A3. Serbatoio acqua
- A4. Scaldatazze
- A5. Erogatore caffè
- A6. Interruttore ON/OFF
- A7. Vassoio poggiatezze
- A8. Indicatore vaschetta raccogliogocce piena
- A9. Vaschetta raccogliogocce
- A10. Vassoio per mug o bicchieri
- A11. Manopola vapore
- A12. Erogatore acqua calda/vapore
- A13. Ugello acqua calda/vapore
- A14. Ghiera di selezione del cappuccinatore
- A15. Raccordo tubo acqua calda/vapore

### 1.2 Descrizione pannello di controllo

- B1. Tasto erogazione una tazza
  - B2. Spia funzionamento integrata (bianca)
- B3. Tasto erogazione due tazze
  - B4. Spia funzionamento integrata (bianca)
- B5. Tasto funzione vapore
  - B6. Spia funzionamento integrata (bianca)
  - B7. Spia decalcificazione (arancione)

### 1.3 Descrizione degli accessori

- C1. Portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza (simbolo  impresso sotto il filtro)
- C3. Filtro 2 tazze (simbolo  impresso sotto il filtro)
- C4. Filtro cialde (simbolo  impresso sotto il filtro)
- C5. Pressino
- C6. Filtro addolcitore acqua (\*non incluso, acquistabile presso i centri assistenza autorizzati)
- C7. Bricco latte

## 2. RIEMPIIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

### Nota Bene:

**Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio,** lavare accuratamente tutti gli accessori ed il serbatoio acqua con acqua calda.

1. Estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 1).
2. Aprire il coperchio e riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 2). Reinscrivere il serbatoio premendolo leggermente

in modo da aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio stesso.

3. Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

### Attenzione:





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

### Nota Bene:


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

## 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

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

1. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore ON/OFF (fig. 3): l'apparecchio effettua un'autodiagnosi segnalata dal lampeggiare in sequenza dei tre tasti.
2. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che l'apparecchio si sta portando in temperatura: quando le spie smettono di lampeggiare e rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per il risciacquo del circuito.
3. Agganciare la coppetta portafiltro alla macchina (fig. 9).
4. Posizionare un contenitore da almeno 0,5 litri sotto l'erogatore caffè (A5) e premere il tasto . Ripetere quest'operazione 5 volte.
5. Svuotare il contenitore e posizionarlo quindi sotto l'erogatore acqua calda/vapore (A12) (fig. 4).
6. Ruotare la manopola erogazione acqua calda vapore in posizione  (fig. 5) ed erogare acqua calda fino a svuotare il serbatoio acqua (A3); quindi richiudere la manopola ruotandola in posizione 0.

## 4. IMPOSTAZIONI DEL MENÙ PROGRAMMAZIONE

Per accedere al menù, assicurarsi che l'apparecchio sia pronto all'uso, quindi mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finché i tre tasti lampeggiano in sequenza:

L'apparecchio è in modalità programmazione.


Procedere settando la macchina come si desidera; per uscire dal menù programmazione, attendere 15 secondi.

### Nota bene:

Se non viene effettuata alcuna selezione entro 15 secondi, l'apparecchio ritorna automaticamente in pronto all'uso.

## 4.1 Impostazione temperatura caffè

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

1. Accedere al menù programmazione;
2. Premere il tasto  per entrare nella modalità di selezione della temperatura caffè: si accendono le spie relative alla selezione corrente:



bassa



media



alta

3. Le spie iniziano a lampeggiare in sequenza;
4. Premere quindi il tasto relativo alla temperatura desiderata:



bassa



media



alta

5. Lampeggia il tasto  ad indicare che la selezione è memorizzata.


La macchina esce dal menù ed è pronta all'uso.

## 4.2 Impostare la durezza d'acqua

La spia (B7) che segnala la necessità di decalcificare l'apparecchio, si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così più o meno frequente l'operazione di decalcificazione.

Procedere come segue:

1. Accedere al menù programmazione;
2. Premere il tasto  per entrare nella modalità di selezione della durezza acqua: si accendono le spie relative alla selezione corrente:



leggera






media



dura

3. Le spie iniziano a lampeggiare in sequenza;
4. Premere quindi il tasto relativo alla durezza acqua della vostra zona:

 acqua leggera	 acqua media	 acqua dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°FH	18°FH - 36°FH	>36°FH


<180mg/l CaCO <sub>3</sub>	180-360mg/l CaCO <sub>3</sub>	>360mg/l CaCO <sub>3</sub>
----------------------------	-------------------------------	----------------------------

- Lampeggia il tasto  ad indicare che la selezione è memorizzata.

La macchina esce dal menù ed è pronta all'uso.

## 4.3 Regolare l'auto-off (stand-by)

Per motivi di risparmio energetico, l'apparecchio è dotato di una funzione di auto-off nel caso di non utilizzo prolungato. Per riaccendere l'apparecchio, premere qualsiasi tasto sul pannello di controllo.

1. Accedere al menù programmazione;
2. Premere il tasto  per entrare nella modalità di selezione tempo autospegnimento: si accendono le spie relative alla selezione corrente:



9 min



30 min



3 ore

3. Le spie iniziano a lampeggiare in sequenza;
4. Premere quindi il tasto relativo tempo desiderato:



9 min



30 min



3 ore





5. Lampeggia il tasto  ad indicare che la selezione è memorizzata.

La macchina esce dal menù ed è pronta all'uso.

## 4.4 Valori di fabbrica (reset)

Con questa funzione si ripristinano tutti i settaggi del menù e tutte le programmazioni delle quantità ritornando ai valori di fabbrica.

Per ripristinare i valori di fabbrica, procedere come segue:

1. Posizionare l'erogatore vapore sulla vaschetta raccogliocce;
2. Accedere al menù programmazione;
3. Ruotare la manopola vapore in posizione ;
4. Premere il tasto  : le tre spie lampeggiano simultaneamente per confermare il ripristino dei settaggi originali.
5. Le spie  e  lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere chiusa (simbolo ○).

Una volta chiusa la manopola vapore, l'apparecchio è pronto all'uso.



## 5. COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO

### 5.1 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè espresso più caldo, si consiglia di:

- Riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda.
- Agganciare alla macchina il portafiltro con il filtro inserito, **senza aggiungere il caffè**. Utilizzando la stessa tazza con cui si prepara il caffè, premere il tasto 1 tazza ed erogare acqua calda in tazza, in modo da scaldare la tazza.
- Aumentare la temperatura del caffè nel menù programmazione.
- Durante il funzionamento, lo scaldatasse (A4) diventa caldo: agganciarvi quindi le tazze da utilizzare.


### 5.2 Come preparare l'espresso con il caffè macinato

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2 o C3) nel portafiltro (fig. 6). Utilizzare il filtro con il simbolo  impresso sotto se si vuole fare un caffè oppure il filtro con il simbolo  impresso sotto, se si vogliono fare 2 caffè.
2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr (fig. 7). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 7+7 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi.



#### **Attenzione:**

per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 8).  
La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente ed il caffè sarà forte. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente ed il caffè sarà leggero.
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico del portafiltro al simbolo INSERT (fig. 9), agganciare il portafiltro e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione CLOSE.
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 10).
6. Assicurarsi che le spie relative ai tasti erogazione caffè siano accese, quindi premere il tasto erogazione 



l'apparecchio procede e interrompe automaticamente l'erogazione.

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

#### **Pericolo Scottature!**

Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.


### 5.3 Come preparare l'espresso con le cialde

#### **Nota Bene:**

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



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

1. Inserire il filtro per caffè in cialde (con il simbolo  impresso sotto) nel portafiltro.
2. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 11). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.  
Procedere seguendo i punti dal 4 al 6 del paragrafo precedente.

#### **Nota Bene:**

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto erogazione premuto precedentemente.
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) il tasto erogazione premuto precedentemente: l'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.



#### **Pericolo Scottature!**

Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.




### 5.4 Programmare le quantità di caffè in tazza

La macchina è stata preimpostata in fabbrica per erogare delle quantità standard. Se si desidera modificare queste quantità, procedere nel seguente modo:

1. Posizionare una o due tazze sotto i beccucci del portafiltro.



2. Premere il tasto che si desidera programmare (  o  ) e mantenerlo premuto. La macchina inizia ad erogare caffè e l'altro pulsante di erogazione caffè lampeggia ad indicare che la macchina è in modalità programmazione.
3. Appena si raggiunge la quantità desiderata di caffè in tazza, rilasciare il tasto: l'erogazione si interrompe e la spia lampeggia ad indicare che la quantità è memorizzata correttamente.
4. Quando le due spie erogazione caffè rimangono fisse, la macchina è pronta all'uso.

## 6. COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi. Per utilizzare bicchieri alti, rimuovere la vaschetta raccogliogocce e poggiare il bicchiere sull'apposito vassoio (A10);
2. Premere il tasto  (fig. 12): la spia lampeggia;
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è necessario utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 13).
4. Assicurarsi che la ghiera del cappuccinatore (A14) sia in posizione "CAPPUCCINO" (fig. 14);
5. Attendere che la spia relativa al tasto  rimanga fissa ad indicare che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
6. Posizionare un recipiente vuoto sotto il cappuccinatore e aprire la manopola per qualche secondo per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere la manopola.
7. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
8. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nero (fig. 15). Ruotare la manopola in posizione /☉. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume (fig. 16). Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto.
9. Raggiunta la temperatura (il valore ideale è di 60°C) e la densità di crema desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario.
10. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto:

zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

### Nota Bene:

- se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;
- per uscire dalla funzione vapore, premere qualsiasi tasto: le spie  e  lampeggiano ad indicare che la temperatura è troppo alta per erogare caffè (vedi paragrafo "Raffreddamento caldaia").

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

## 7. PREPARAZIONE DEL LATTE CALDO (HOT MILK)

Per preparare latte caldo non schiumato, procedere come descritto al paragrafo precedente, assicurandosi che la ghiera del cappuccinatore (A14) sia posizionata verso l'alto, in posizione "HOT MILK".

## 8. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO

### Attenzione:

Per motivi di igiene si raccomanda di pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso.

Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore. Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi: con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, sbloccare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 17).
3. Togliere l'ugello vapore in gomma dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 18).
4. Spingere verso l'alto la ghiera e controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 19 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo;
5. Reinserrire l'ugello, spostare la ghiera verso il basso e reinserrire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

## 9. RAFFREDDAMENTO CALDAIA


Se si desidera fare il caffè subito dopo aver montato il latte, bisogna prima raffreddare la caldaia altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Procedere come segue:

- posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore;

- aprire la manopola vapore per erogare acqua calda e far raffreddare la caldaia;
- l'erogazione di acqua calda si interrompe automaticamente quando la caldaia è raffreddata: quando la pompa smette di funzionare e non esce più acqua, richiudere, quindi, la manopola vapore.

La macchina è ora pronta all'uso.

## 10. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF (fig. 3). Attendere che le spie erogazione caffè siano accese.
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore.
3. Ruotare la manopola in posizione : l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore.
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, richiudere la manopola e premere qualsiasi tasto.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

## 11. PULIZIA

### 11.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- la vaschetta raccogli gocce (A9)
- i filtri caffè (C2, C3 e C4);
- l'erogatore caffè (A5);
- il serbatoio dell'acqua (A3);
- il cappuccinatore (A15) come indicato al paragrafo "8. Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso";

#### Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.
- Per periodi di inutilizzo superiori alla settimana è consigliato, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo come illustrato al paragrafo "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio".

#### Pericolo!

- Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

## 11.2 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

### Attenzione!

La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 20). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatezze, 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.

1. Rimuovere la vaschetta (fig. 21).
2. Rimuovere il vassoio poggiatezze (A7), eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemblare il vassoio raccogli gocce. Estrarre il vassoio per mug o bicchieri (A10), pulire con acqua, asciugare e riporre;
3. Reinsere quindi la vaschetta raccogli gocce.

## 11.3 Pulizia dei filtri caffè

Pulire regolarmente ogni settimana i filtri caffè:

### Filtri 1 e 2 tazze

1. Estrarre il filtro forato tirando la apposita linguetta (fig. 22);
2. Sciacquare i filtri sotto l'acqua corrente (fig. 23);
3. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 23 e 24);
4. Reinsere il filtro forato spingendolo bene fino in fondo.

### Filtro cialde

Sciacquare sotto l'acqua corrente. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig 23 e 24).

## 11.4 Pulizia dell'erogatore caffè

Ogni 200 erogazioni di caffè, procedere ad un risciacquo dell'erogatore caffè, erogando dall'erogatore caffè circa 0,5l di acqua (premere il tasto relativo alle erogazioni caffè senza utilizzare la polvere di caffè).

## 11.5 Altre pulizie

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro.

## 11.6 Pulizia del serbatoio acqua


1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C6, \*se previsto) il serbatoio acqua con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
2. Rimuovere il filtro (\*se presente) e risciaccarlo con acqua corrente;
3. Reinsere il filtro (\*se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinsere il serbatoio;

- (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

### Pericolo!

Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

## 11.7 Decalcificazione

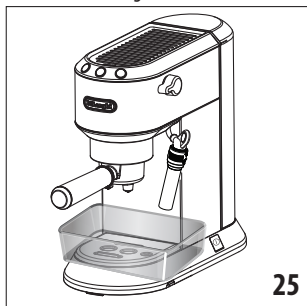
Decalcificare la macchina quando si accende la spia arancione relativa al tasto .






### Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante 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.

Seguire la seguente procedura:

- (SE PRESENTE, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE). Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, ottenuta diluendo con acqua (fino al livello MAX) il decalcificante in dotazione.
- Premere il tasto ON/OFF.
- Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto l'erogatore acqua calda e sotto l'erogatore caffè (A5) (fig. 25).





- Attendere che le spie  o  rimangano fisse ad indicare che la macchina è pronta all'uso.
- Mantenere premuto il tasto  per 10 secondi, finché i tre tasti lampeggiano in sequenza.
- Portare la manopola vapore in pos. .
- Premere il tasto  per avviare la decalcificazione.
- Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dall'erogatore acqua. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie

di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè fino a svuotare completamente il serbatoio.


### Nota Bene:

Durante la decalcificazione, per pulire l'erogatore caffè, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per far uscire piccole quantità di decalcificante dall'erogatore caffè.

- La macchina interrompe il funzionamento: la spia arancione  continua a lampeggiare ad indicare che la macchina sta ancora proseguendo con la funzione decalcificazione.
- L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca, ed inserire in macchina il serbatoio acqua (Se utilizzato, inserire il filtro addolcitore).
- Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto l'erogatore acqua calda.
- Assicurarsi che la manopola vapore sia in posizione , quindi premere il tasto  per avviare il risciacquo.

### Nota Bene:

Durante il risciacquo, per pulire l'erogatore caffè, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per far uscire piccole quantità di acqua dall'erogatore caffè.

- Quando il serbatoio acqua è vuoto, si spegne la spia arancione e la decalcificazione è terminata.
- Assicurarsi che la manopola vapore sia in posizione chiusa (simbolo ).

L'apparecchio è così pronto all'uso.

### Nota Bene!

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo;
- L'apparecchio richiede un altro risciacquo, nel caso in cui il serbatoio acqua non sia riempito fino al livello max: questo per garantire non ci sia soluzione decalcificante nei circuiti interni dell'apparecchio.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

## 12. DATI TECNICI

Tensione di rete:.....	220-240V~50/60Hz
Potenza assorbita:.....	1350 W
Pressione:.....	15 bar
Capacità serbatoio acqua: .....	1 l

Dimensioni LxHxP ..... 149x305x330 (414)mm

Peso ..... 4,04 Kg



Nessun componente o accessorio della macchina può essere lavato in lavastoviglie.




### 13. SIGNIFICATO DELLE SPIE

Spie	Operazione	Significato delle spie
	Accensione dell'interruttore ON/OFF	L'apparecchio esegue un'autodiagnosi, segnalata dal lampeggiare in sequenza delle spie
	L'apparecchio è acceso	Spie lampeggianti: l'apparecchio si sta riscaldando per fare caffè Spie fisse: l'apparecchio è pronto per fare caffè Le spie lampeggiano velocemente: il serbatoio è vuoto o l'apparecchio non riesce ad erogare caffè. Vedi cap. "2. Riempimento del serbatoio acqua"
	È richiesta la funzione vapore	Spia lampeggiante: l'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore Spia fissa: l'apparecchio è pronto per erogare vapore
 <i>colore arancio lampeggiante</i>	È necessario eseguire la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione: l'operazione è completa quando la spia  si spegne.
	Manopola vapore aperta	Spie lampeggianti: chiudere la manopola vapore
	Temperatura della caldaia elevata	Spie lampeggianti: Eseguire il raffreddamento come indicato al cap. "9. Raffreddamento caldaia"

## 14. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio
	I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulizia dei filtri caffè"
	Il serbatoio è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire le valvole sul suo fondo
	Calcicare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al par. "11.7 Decalcificazione"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito o è sporco	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulizia dei filtri caffè"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Nel filtro è stato versato troppo caffè	Utilizzare il misurino in dotazione ed accertarsi di utilizzare il filtro corretto per il tipo di preparazione
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è poco pressato	Aumentare la pressatura del caffè macinato
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè macinato
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè per macinato per macchine da caffè espresso
	Qualità di caffè macinato non è del tipo corretto	Cambiare qualità di caffè macinato
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	L'erogatore caffè espresso è ostruita	Eeguire la pulizia come indicato al par. "11.4 Pulizia dell'erogatore caffè"
	Il filtro è otturato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulizia dei filtri caffè"
	La macinatura del caffè è troppo fine	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	Calcicare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al paragrafo "11.7 Decalcificazione"



Dopo l'erogazione caffè, il filtro rimane attaccato all'erogatore caffè		Reinserire il portafiltro, erogare caffè, quindi rimuovere il portafiltro
La macchina non eroga alcuna bevanda e le spie  e  e  lampeggiano per alcuni secondi	Mancanza acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	Il serbatoio è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da prire le valvole sul suo fondo
	L'erogatore caffè espresso è ostruita	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.4 Pulizia dell'erogatore caffè "
	Il filtro è otturato	Eseguire la pulizia come indicato al par. "11.3 Pulizia dei filtri caffè"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcifica come al par. "11.7 Decalcificazione"
La macchina non funziona e lampeggiano tutte le spie		Scollegare immediatamente l'apparecchio e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	La ghiera è in posizione "HOT MILK" (LATTE CALDO)	Spingere la ghiera in posizione "CAPPUCCINO"
	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Eseguire la pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "8. Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al par. "11.7 Decalcificazione"
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un altro risciacquo	Durante il ciclo di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX	Ripetere il risciacquo dal punto 10 del par. "11.7 Decalcificazione"