

DEDICA

ARTE



- QUICK GUIDE -



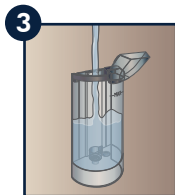
PREPARING YOUR MACHINE



1 Wash and dry accessories; including water tank.



2 Insert the drip tray with cup tray.



3 Fill water tank.



4 Insert the tank.



5 Plug in machine and switch on the main power.

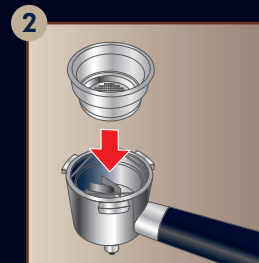


6 The machine performs a self-test signaled by the sequential flashing of lights.

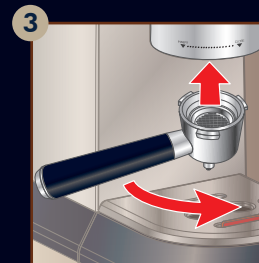
SETTING THE MACHINE FOR FIRST USE



1 The coffee buttons flash to indicate the machine is heating up.



2 Insert filter basket into portafilter.



3 Attach the portafilter to the machine aligning its handle with "INSERT", then turning it to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.



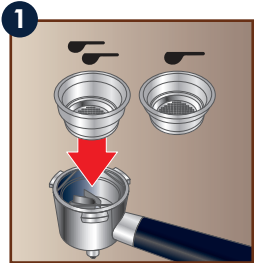
4 Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the coffee outlet and steam wand.



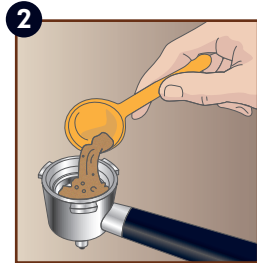
5 Press the ☕ button. Repeat this operation 5 times.



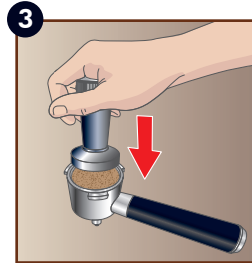
6 Turn the hot water/steam dial to the 0 position and deliver to empty the water tank; then turn the knob to the 0 position. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.



Place the ground coffee filter in the portafilter. Depending on the recipe you want to prepare, choose between the single or the double filter.

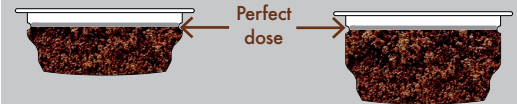


Fill the coffee filter with ground coffee. Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.



Distribute the pre-ground coffee evenly and press with the tamper to achieve the perfect dose.

FOCUS ON PERFECT DOSE:



The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.

The perfect quantity corresponds to the line in relief.



BARISTA TIP:

If your coffee is over or under extracted and the dose corresponds to the perfect dose line, adjust the grinder settings finer or coarser.



BARISTA TIP:

For polished finish of coffee, rotate the tamper when tamping the coffee dose.

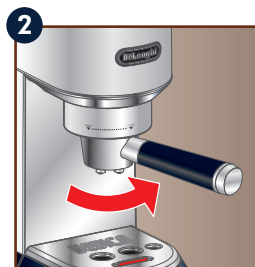


BARISTA TIP:

Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.



Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach the portafilter to the machine.





Lock the portafilter securely in the brewing unit rotating it to the right..



Place the cup or cups under the portafilter spouts.



Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  or  coffee button.



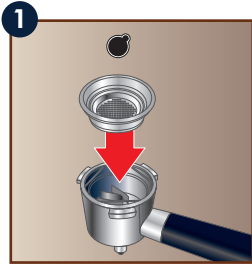
Espresso delivery will start and stop automatically once brewing is complete.



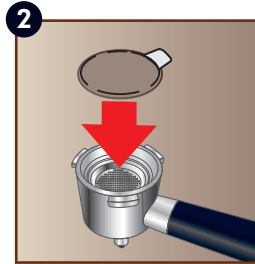
Remove the portafilter.

PLEASE NOTE:

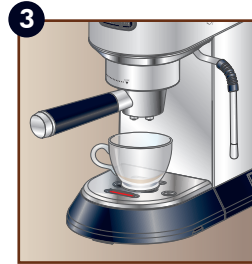
- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery is automatically interrupted after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.



Place the filter for coffee pods in the portafilter.




Insert the pod, centring it as far as possible on the filter. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.



Attach the portafilter to the machine and place the cup under the portafilter spouts.



Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  coffee button.



Remove the portafilter.

PLEASE NOTE:

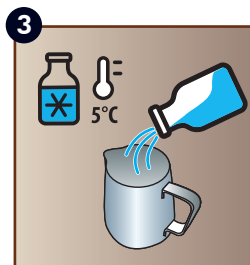
- When using pods, you can brew 1 cup of coffee only.



To use tall glasses, remove the drip tray and stand the glasses on the glasses tray.



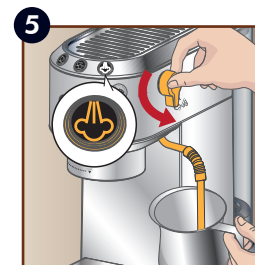
Prepare the espresso coffee, using a sufficiently large cup.



Fill the milk pitcher with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



Press the  button. The light flashes.



Once the light becomes steady, place the recipient containing the milk under the steam wand: immerse the frother and open the steam dial.

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Recommended milk quantity for cappuccino: 100 ml.
- For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- When steam is ready, before frothing milk, position an empty container under the frother and open the dial for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Close the dial again and proceed.



Put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



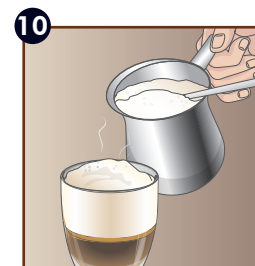
Keep the nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex.



Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.



Pour the milk over the espresso and enjoy!

COOLING CYCLE: After steaming, the machine needs to cool back to brewing temperature. :



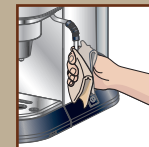
- place a container under the cappuccino maker;
- open the steam dial to deliver steam and hot water: the ☕ light flashes;
- when both coffee lights flash the boiler is cool: close the steam dial. (when the boiler is cool, the pump stops operating and no more water is delivered).

The coffee maker is now ready for use.



CLEANING TIP:

Always clean the steam nozzle with a clean damp cloth and release a short burst of steam to remove milk residue.



VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE

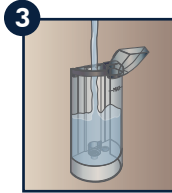
ERSTER GEBRAUCH



1 Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile, einschließlich Wassertank.



2 Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



3 Füllen Sie den Wassertank.



4 Setzen Sie den Wassertank ein.



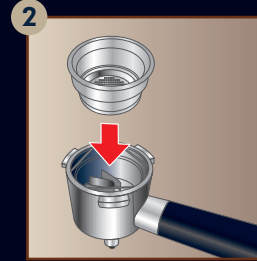
5 Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und drücken Sie den Hauptschalter.



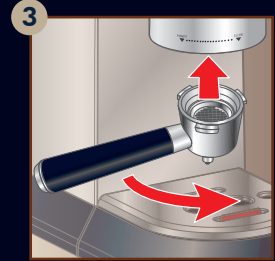
6 Die Kaffeemaschine führt einen Diagnosetest durch, der durch das aufeinanderfolgende Blinken der Kontrolllampen angezeigt wird.



1 Die Kaffeetasten blinken, um anzuzeigen, dass die Kaffeemaschine sich aufheizt.



2 Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.




3 Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein, indem Sie den Griff auf „INSERT“ ausrichten und bis zu „CLOSE“ nach rechts drehen.




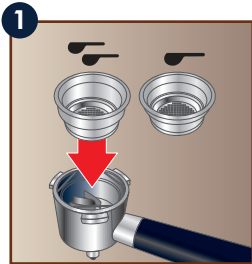
4 Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 500ml unter die Dampfzange und den Auslauf.



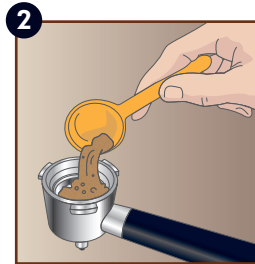
5 Drücken Sie die Taste . Wiederholen Sie den Vorgang 5 Mal.



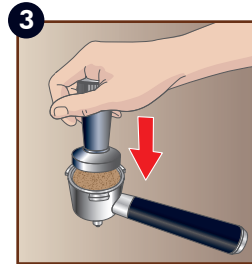
6 Drehen Sie den Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser auf  und geben Sie Wasser aus, bis der Wassertank leer ist; stellen Sie ihn dann wieder auf „0“. Auf diese Weise ist der gesamte Dampfkreislauf sauber und entlüftet.



1 Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein. Wählen Sie, ob Sie das 1- oder 2-Tassen-Sieb verwenden möchten, je nachdem, wie viele Kaffees zubereitet werden sollen.



2 Füllen Sie das Sieb. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee fein gemahlen und speziell für Espresso ist.



3 Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und verwenden Sie den Tamper zum Anpressen, um die perfekte Menge zu erhalten.

FOKUS AUF DIE PERFEKTE MENGE:



Die Kaffeesiebe haben innen eine Markierung für die Anzeige der perfekten Füllmenge.

Die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie.



TIPP **VOM** **BARISTA:**
Wenn der ausgegebene Kaffee über- oder unterextrahiert ist und die Menge mit der Linie der perfekten Menge übereinstimmt, muss ein Kaffee mit einem anderen ~~Mahlgrad verwendet werden (feiner oder gröber).~~



ÜBEREXTRAHIERTER KAFFEE

(langsame Ausgabe)
es ist ein gröberer Mahlgrad notwendig



UNTEREXTRAHIERTER KAFFEE

(zu schnelle Ausgabe) es ist ein feinerer Mahlgrad notwendig.



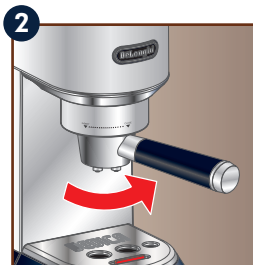
TIPP VOM BARISTA:
Drehen Sie den Tamper beim Anpressen des Kaffees, um die Oberfläche des Kaffees zu glätten.



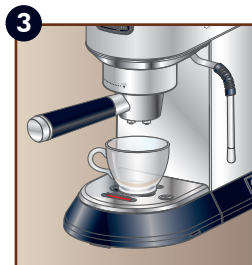
TIPP VOM BARISTA:
Nach dem Anpressen auf den Rändern des Siebs verbliebener Kaffee beeinträchtigt keineswegs die Brühqualität und somit das Endresultat.



1 Entfernen Sie Kaffeerückstände von den Rändern des Siebträgers und rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein.





2 Drehen Sie den Siebträger auf Position „CLOSE“, um ihn sicher zu verriegeln.



3 Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers



4 Vergewissern Sie sich, dass die Kontrollampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste  oder .



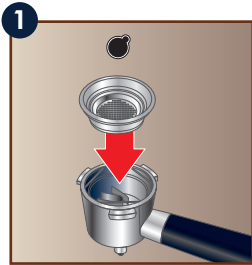
5 Das Gerät beginnt mit der Ausgabe und bricht sie dann automatisch ab.



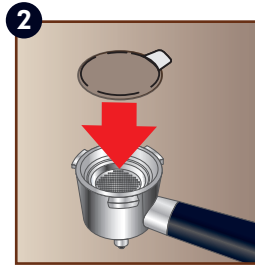
5 Entfernen Sie den Siebträger.

HINWEIS:

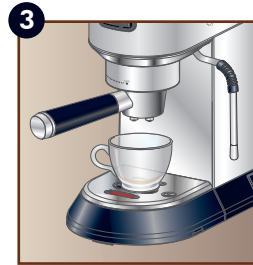
- Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit durch Drücken der zuvor gedrückten Ausgabetaste abgebrochen werden.
- Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse möchten, einfach die zuvor gedrückte Ausgabetaste gedrückt halten (innerhalb von 3 Sekunden): die Ausgabe wird nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.
- Um Spritzer zu vermeiden, rasten Sie den Siebträger nie aus, während die Maschine Kaffee ausgibt, und warten Sie nach der Ausgabe immer einige Sekunden.



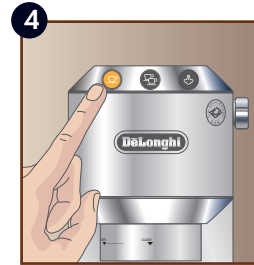
Setzen Sie das Pad-Sieb in den Siebträger ein.



Setzen Sie das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs. Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.



Rasten Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein und stellen Sie die Tasse unter die Ausgüsse des Siebträgers.



Vergewissern Sie sich, dass die Kontrolllampen der Tasten für die Kaffeeausgabe eingeschaltet sind, drücken Sie dann die Ausgabetaste



Entfernen Sie den Siebträger.

HINWEIS:

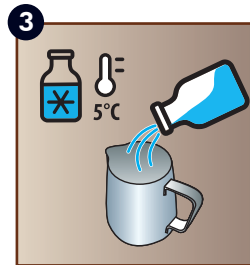
- Bei Verwendung von Kaffeepads besteht die Möglichkeit zu jeweils nur einer Ausgabe.



Um hohe Kaffeebecher zu verwenden, muss die Abtropfschale entfernt und der Becher auf den entsprechenden Rost gestellt werden



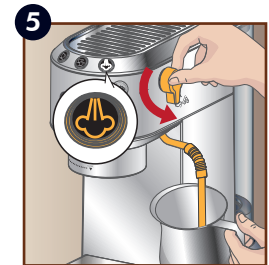
Bereiten Sie den Espresso, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, zu und verwenden Sie ausreichend große Tassen.



Füllen Sie das Milchkännchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich



Drücken Sie die Taste . Die Kontrolllampe blinkt.



Wenn die Kontrolllampe permanent eingeschaltet bleibt, ist die Kaffeemaschine für die Dampfausgabe bereit. Tauchen Sie die Dampfzange ein und öffnen Sie den Ausgabeknopf.

EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN OPTIMALEN GEBRAUCH:

- Empfohlene Milchmenge pro Cappuccino: 100 ml.
- Um einen festen und gleichmäßigen Schaum zu erhalten, verwenden Sie immer Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).
- Wenn die Kaffeemaschine für die Dampfausgabe bereit ist, stellen Sie einen leeren Behälter unter die Dampfzange und öffnen Sie den Ausgabeknopf für einige Sekunden, damit der Kreislauf vollständig entlüftet wird. Schließen Sie den Ausgabeknopf wieder und fahren Sie fort.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.



Halten Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.



Tauchen Sie das Dampfausgaberohr unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel.

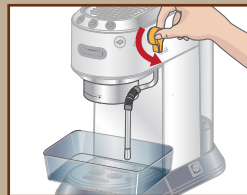



Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und warten, bis die Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.



Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen. Der Cappuccino ist fertig.

ABKÜHLZYKLUS: Nachdem die Dampffunktion benutzt wurde, muss der Kessel abgekühlt werden:



- stellen Sie einen Behälter unter den Milchaufschäumer;
- öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf, um Dampf und Heißwasser auszugeben; die Kontrolllampe  blinkt;
- wenn die beiden Kontrolllampe für Kaffee blinken, hat sich der Kessel abgekühlt: schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder (wenn der Kessel abgekühlt ist, funktioniert die Pumpe nicht mehr und die Kaffeemaschine gibt kein Wasser mehr aus).

Die Kaffeemaschine ist nun betriebsbereit.



REINIGUNG:

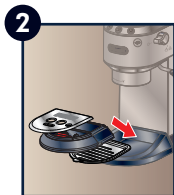
Reinigen Sie die Lanze mit einem sauberen Tuch und lassen Sie einen kurzen Dampfstoß ab, um Milchrückstände zu beseitigen.



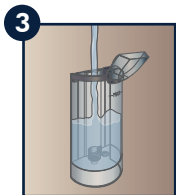
PRÉPARER LA MACHINE



1 Laver et essuyer les accessoires, y compris le réservoir d'eau.



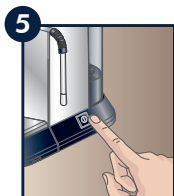
2 Insérer l'égouttoir avec la grille.



3 Remplir le réservoir d'eau.



4 Insérer le réservoir d'eau.



5 Brancher la machine sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général.

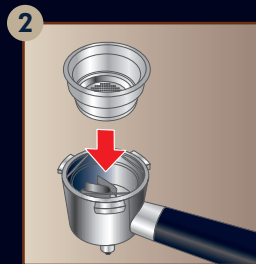


6 La machine effectue un test diagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants.

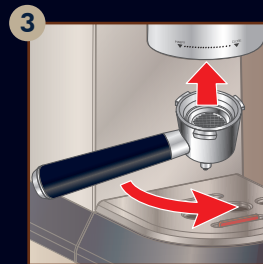
PREMIÈRE UTILISATION



1 Les touches du café clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.



2 Insérer le filtre à café dans le porte-filtre.



3 Enclencher le porte-filtre à la machine, en alignant la poignée à « INSERT » et en tournant vers la droite jusqu'à « CLOSE ».



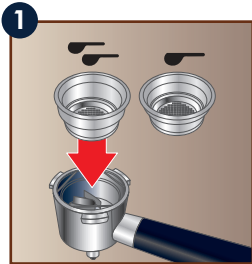
4 Placer un conteneur de 500 ml sous la buse vapeur et le distributeur.



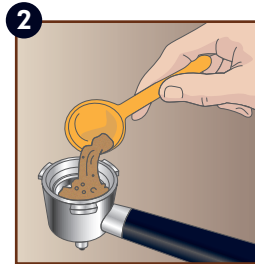
5 Appuyer sur la touche de vapeur. Répéter 5 fois l'opération.



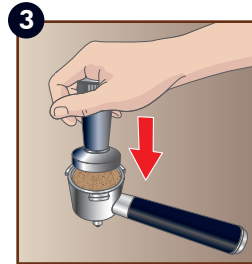
6 Tourner la poignée vapeur/eau chaude dans la position de vapeur et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir de l'eau ; puis tourner sur la position « 0 ». Ainsi, tout le circuit de la vapeur sera propre et sans air.



1 Insérer le filtre à café dans le porte-filtre. Choisir si utiliser le filtre pour 1 ou 2 tasses en fonction du nombre de café à préparer.

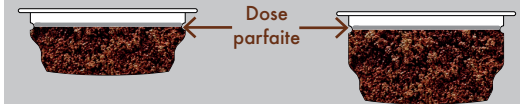


2 Remplir le filtre. S'assurer que le café soit finement et spécifiquement moulu pour l'expresso.



3 Distribuer uniformément le café et utiliser le tasseur pour produire la dose parfaite.

ZOOM SUR LA DOSE PARFAITE :



Les filtres à café présentent une référence à l'intérieur permettant d'identifier le niveau de la dose parfaite.

La quantité parfaite correspond à la ligne en relief.



CONSEIL DU BARISTA :
En cas de sur-extraction ou de sous-extraction du café et que la dose correspond à la ligne de la dose parfaite, utiliser du café avec une mouleure différente (plus fine ou plus grossière).



SUR-EXTRACTION DU CAFÉ

(distribution lente)

Le café doit être moulu de manière plus grossière



SOUS-EXTRACTION DU CAFÉ

(distribution trop rapide)

Le café doit être moulu de manière plus fine.



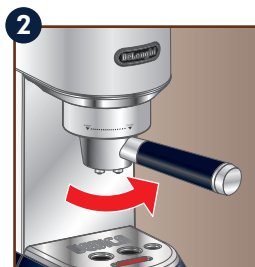
CONSEIL DU BARISTA :
Pour une finition brillante du café, tourner le tasseur durant le tassement de la dose de café.



CONSEIL DU BARISTA :
Le café resté sur les bords du filtre après le tassement ne compromet en aucune façon la qualité de l'infusion et, par conséquent, le résultat final.



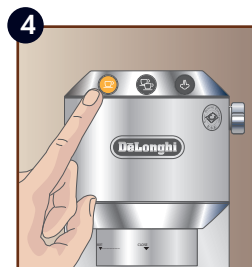
1 Retirer les résidus du café des bords du porte-filtre et insérer le porte-filtre dans la machine.





2 Tourner le porte-filtre sur la position « CLOSE » pour le bloquer et le sécuriser.



3 Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre



4 S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  ou .



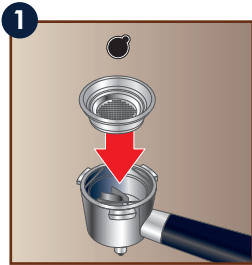
5 L'appareil continue et interrompt automatiquement la distribution.



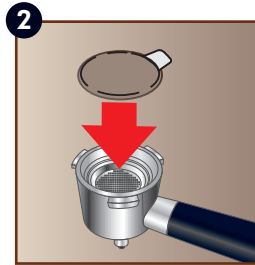
Retirer le porte-filtre.

NOTA BENE :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.



1 Insérer le filtre pour café en dosettes dans le porte-filtre.



2 Insérer la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre. Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.



3 Enclencher le porte-filtre dans la machine et placer la tasse sous les becs du porte-filtre.



4 S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution ☕.



5 Retirer le porte-filtre.

NOTA BENE :

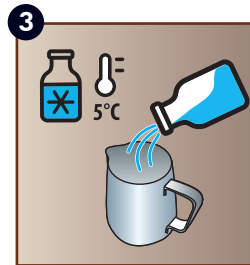
- Lorsque l'on utilise les dosettes, une seule distribution à la fois est possible.



1 Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet




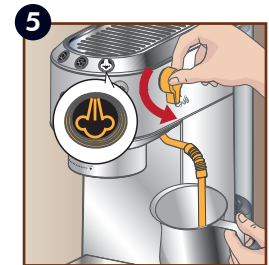
2 Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.



3 Remplir le pot à lait avec du lait frais à la température du frigo. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois



4 Appuyer sur la touche . Le voyant clignote.



5 Lorsque le voyant devient fixe, la machine est prête à distribuer la vapeur. Plonger la buse vapeur et ouvrir la poignée.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- Quantité de lait conseillée pour chaque cappuccino : 100 ml.
- Pour obtenir une mousse dense et homogène, toujours utiliser du lait à la température du frigo (environ 5 °C).
- Lorsque la machine est prête pour la distribution de vapeur, mettre un conteneur vide sous la buse vapeur et ouvrir la poignée pendant quelques secondes afin d'éliminer tout l'air du circuit vapeur. Refermer la poignée et continuer.



Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



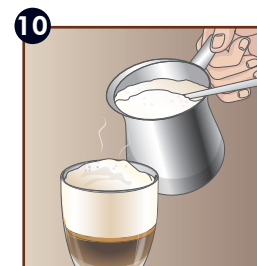
Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.



Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon.




Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.



Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT : Après avoir utilisé la fonction vapeur, la chaudière doit être refroidie :



- placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
 - ouvrir la poignée vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote ;
 - lorsque les deux voyants café clignotent, la chaudière s'est refroidie : refermer la poignée vapeur. (lorsque la chaudière est refroidie, la pompe arrête de fonctionner et la machine ne distribue plus d'eau)
- La machine est désormais prête à l'emploi.



NETTOYAGE :

Nettoyer la buse avec un chiffon propre et produire un rapide jet de vapeur pour retirer les résidus de lait.



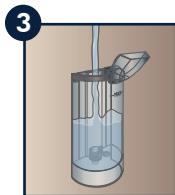
PREPARARE LA MACCHINA



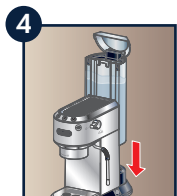
1 Lavare e asciugare gli accessori, compreso il serbatoio acqua.



2 Inserire il vassoio raccogli gocce



3 Riempire il serbatoio acqua.



4 Inserire il serbatoio acqua.



5 Collegare la macchina alla rete elettrica e premere l'interruttore generale.

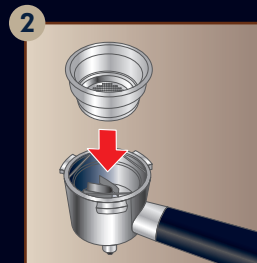


6 Le spie lampeggiano in sequenza per segnalare l'autodiagnosi.

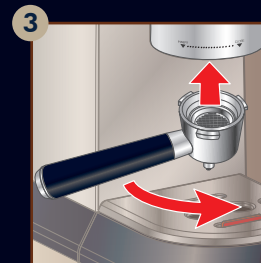
PRIMO UTILIZZO



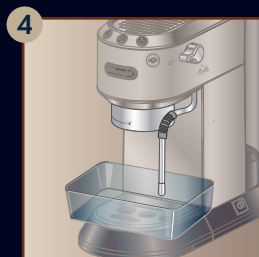
1 I tasti preparazione caffè lampeggiano ad indicare che la macchina si sta riscaldando.



2 Inserire il filtro caffè nella coppetta portafiltro.




3 Inserire il portafiltro allineando l'impugnatura a "INSERT", quindi ruotare a destra fino ad allinearla alla posizione "CLOSE".




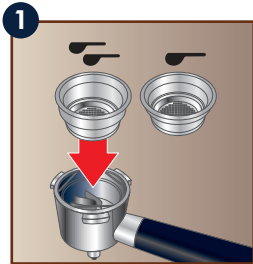
4 Mettere un contenitore con capacità minima di 500 ml sotto all'erogatore caffè e alla lancia vapore.



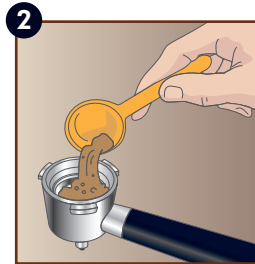
5 Premere il tasto . Ripetere 5 volte.



6 Ruotare la manopola vapore in posizione  ed erogare rino a svuotare il serbatoio acqua; quindi ruotare in pos. 0. In questo modo si pulisce il circuito vapore prima di montare il latte.



1 Inserire il filtro caffè nel portafiltro. A seconda della preparazione che si desidera, scegliere tra il filtro 1- o 2-tazze.



2 Riempire il filtro caffè. Assicurarsi di utilizzare una macinatura fine, adatta al caffè espresso.



3 Distribuire uniformemente il caffè pre-macinato e premere il caffè con il pressino per ottenere la dose perfetta.

FOCUS SULLA DOSE PERFETTA:



I filtri caffè hanno all'interno una marcatura in rilievo che indica il livello per la dose perfetta. La quantità ideale corrisponde alla linea in rilievo.



CONSIGLIO DEL BARISTA

Se il caffè è sovra- o sotto-estratto e la dose è a livello corretto, regolare il grado di macinatura



BARISTA TIP:

For polished finish of coffee, rotate the tamper when tamping the coffee dose.



BARISTA TIP:

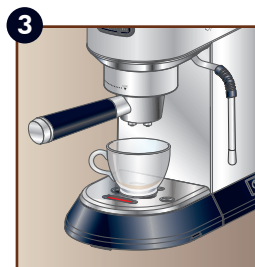
Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.



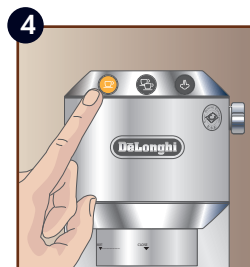
Rimuovere il caffè in eccesso e inserire il portafiltro alla macchina.





Agganciare il portafiltro all'erogatore ruotandolo verso destra.



Mettere la tazza sotto agli erogatori caffè.



Assicurarsi che le spie dei tasti caffè siano accese, quindi premere  o .



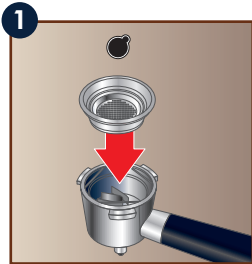
L'erogazione comincia e si interrompe automaticamente una volta completa.



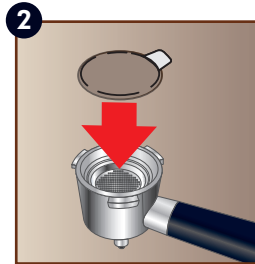
Rimuovere il portafiltro.

NOTA BENE:

- L'erogazione può essere interrotta in ogni momento ripremendo lo stesso tasto.
- Alla fine dell'erogazione (entro 3 secondi), per aumentare la quantità in tazza, premere e mantenere premuto lo stesso tasto premuto precedentemente. L'erogazione si interrompe automaticamente dopo alcuni secondi.
- Per evitare spruzzi, non rimuovere il portafiltro mentre la macchina sta erogando. Attendere sempre alcuni secondi dopo l'erogazione.



Inserire il filtro per cialde caffè nel portafiltro.




Inserire la cialda, centrandola sul filtro. Attenersi sempre alle istruzioni sulla confezione delle cialde.



Inserire il portafiltro alla macchina e mettere la tazza sotto agli erogatori del portafiltro.



Assicurarsi che le spie siano accese fisse, quindi premere il tasto .



Rimuovere il portafiltro.

NOTA BENE:

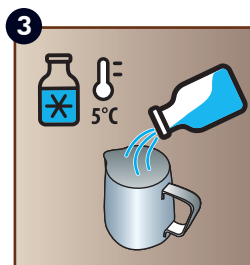
- Se si utilizzano le cialde di caffè, è possibile erogare solo una tazza alla volta.



1 Se si utilizzano bicchieri alti, rimuovere la vaschetta raccogli-gocce e appoggiare il bicchiere sul vassoio.



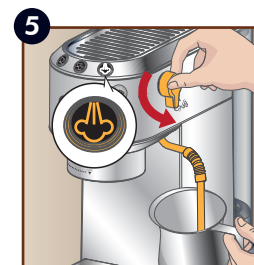
2 Preparare l'espresso, utilizzando una tazza sufficientemente grande.



3 Versare in un bricco latte fresco a temperatura di frigorifero. Il latte aumenterà di volume fino a 3 volte.



4 Premere il tasto vapore. La relativa spia lampeggia.



5 Quando la spia rimane rossa, mettere il bricco sotto la lancia vapore: immergere il cappuccinatore e ruotare la manopola vapore.

CONSIGLI PER RISULTATI OTTIMALI:

- La quantità consigliata è 100 ml.
- Per schiuma densa e omogenea, utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Quando la funzione vapore è pronta, prima di schiumare il latte, mettere un contenitore vuoto sotto al cappuccinatore a prire la manopola per alcuni secondi in modo da eliminare l'aria dal circuito. Richiudere quindi la manopola e procedere.



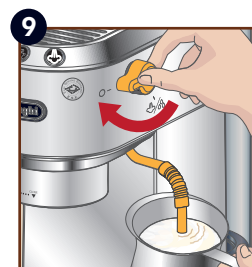
6 Per schiumare il latte, appoggiare il tubo erogatore vapore sulla superficie del latte: così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore.



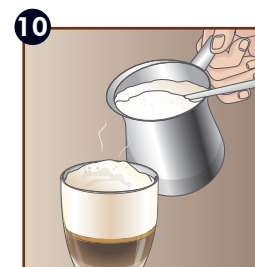
7 Mantenere l'erogatore vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.



8 Immergere l'erogatore vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice.




9 Una volta raggiunta la temperatura desiderata, richiudere la manopola vapore e attendere che l'erogazione vapore si interrompa completamente prima di rimuovere il bricco del latte.



10 Versare il latte sull'espresso e gustare il cappuccino.

COOLING CYCLE: Dopo l'erogazione vapore, è necessario raffreddare la caldaia per portarla a temperatura di erogazione:



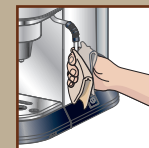
- posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore;;
- aprire la manopola vapore per erogare acqua calda; la spia  lampeggia;
- quando le spie dei tasti caffè lampeggiano, la caldaia si è raffreddata: richiudere la manopola vapore. (quando la caldaia si è raffreddata, la pompa smette di funzionare e l'erogazione caffè si interrompe).

La macchina è pronta all'uso.



CONSIGLIO PER LA PULIZIA:

Pulire il tubo con un panno umido e pulito e fare uno sbuffo di vapore per rimuovere i residui di latte.



More languages available here



www.delonghi.com

