

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

**Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.**

## 1. DESCRIZIONE

### 1.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A )

- A1. Coperchio contenitore chicchi
- A2. Contenitore chicchi
- A3. Poggiatazze
- A4. Manopola vapore
- A5. Erogatore acqua calda
- A6. Tubo erogatore vapore
- A7. Ghiera di selezione del cappuccinatore
- A8. Cappuccinatore
- A9. Ugello cappuccinatore
- A10. Griglia poggiatezze per espresso
- A11. Griglia poggiatezze per bicchieri o mug
- A12. Griglia vaschetta
- A13. Vaschetta raccogliocce
- A14. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliocce
- A15. Coperchio serbatoio acqua
- A16. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A17. Serbatoio acqua
- A18. Sede filtro addolcitore
- A19. Sede connettore cavo alimentazione
- A20. Interruttore generale (ON/OFF)
- A21. Doccia caldaia
- A22. Uscita macinacaffè (Tamping station)
- A23. Leva pressino

### 1.2 Descrizione pannello di controllo

(pag. 3 - B )

- B1. Tasto ON/Standby
- B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato
- B3. Tasto "X2": per utilizzare l'Easy Clean filter 2 caffè
- B4. Tasto risciacquo
- B5. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare
- B6. Tasto erogazione acqua calda
- B7. Tasto "My": per personalizzare la lunghezza delle bevande
- B8. Manopola selezione funzioni:
  - Espresso
  - Americano
  - Coffee
  - Decalcificazione
- B9. Spia decalcificazione
- B10. Spia pronto vapore

- B11. Spia sovra-temperatura
- B12. Spia risparmio energetico
- B13. Spia allarme generico
- B14. Spia contenitore chicchi vuoto/mancaza contenitore chicchi
- B15. Spia mancanza acqua
- B16. Spia pressatura
- B17. Manometro


### 1.3 Descrizione degli accessori

(pag. 2 - C )

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Easy Clean filter 1 caffè
- C3. Easy Clean filter 2 caffè
- C4. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C5. Decalcificante
- C6. Filtro addolcitore acqua (\*se previsto)
- C7. Cavo alimentazione
- C8. Scovolino
- C9. Bricco del latte

## 2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO



Lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti tutti gli accessori, quindi procedere come segue:


1. Inserire il contenitore chicchi (A2) nel macinacaffè (fig. 1): il contenitore è inserito correttamente quando la freccia è allineata al simbolo  e si sente un "click";
2. Inserire il vassoio raccogliocce (A13) completo di griglia poggiatezze (A11) e griglia vaschetta (A12)(fig. 2);
3. Estrarre il serbatoio acqua (A17) (fig. 3) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 4).
4. Quindi reinserire il serbatoio.

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


**Nota Bene:** Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "12.2 Durezza acqua".

## 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire il connettore del cavo alimentazione (C7) nell'apposita sede (A19) sul retro dell'apparecchio (fig. 5); quindi inserire la spina nella presa. Assicurarsi che l'interruttore generale (A20), posto sul retro dell'apparecchio sia premuto in posizione I (fig. 6);
2. La spia  in corrispondenza del tasto (B6) si accende e la spia  (B15) lampeggia ad indicare che è necessario procedere con l'erogazione di acqua per riempire il circuito (fig. 7);
3. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (A5) e al cappuccinatore (A8) un contenitore con capacità minima di 100 ml (fig. 8);

4. Premere il tasto (B6) in corrispondenza della spia  (fig. 9): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente. Svuotare il contenitore.

Prima di iniziare a utilizzare la macchina, è necessario risciacquare i circuiti interni della macchina. Procedere come segue:

5. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) completa di filtro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" (fig. 10) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";
6. Mettere un recipiente sotto la coppetta portafiltro e sotto al cappuccinatore (A8) (fig. 11);
7. Premere il tasto (B4) in corrispondenza della spia  : l'erogazione comincia (fig. 12);
8. Finita l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A4) (fig. 13) ed erogare vapore per 10 secondi in modo da risciacquare il circuito vapore;
9. Ripetere i punti 7 e 8 fino ad erogare almeno 1 litro di acqua (circa metà serbatoio);
10. Estrarre il serbatoio acqua (A17) (fig. 3), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 4).

L'apparecchio è quindi pronto all'uso.


**Nota Bene:** il risciacquo dei circuiti interni è consigliato anche in caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio.

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente: dedicare particolare attenzione alla dose caffè macinata nel filtro ((C2) o (C3)) (vedi istruzioni al paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

Procedere come indicato al capitolo "4. Preparare la dose corretta".

## 4. PREPARARE LA DOSE CORRETTA

### 4.1 Preparare il macinacaffè

1. Assicurarsi che il contenitore chicchi sia correttamente inserito e allineato alla posizione "3" (fig. 14) (impostazione di fabbrica) ;
2. Estrarre il coperchio del contenitore chicchi (A1);
3. Versare la quantità desiderata di chicchi di caffè nel contenitore (fig. 15);
4. Richiudere il coperchio premendolo bene.
5. Al primo utilizzo, assicurarsi che la manopola (B2) sia in posizione  (impostazione di fabbrica).

### 4.2 Selezionare il grado di macinatura

La macinatura incide sulla velocità del flusso in erogazione e quindi sulla qualità dell'estratto.

Al primo utilizzo, è consigliabile mantenere l'impostazione di fabbrica (macinatura media) (fig. 14) e successivamente, se il risultato non è soddisfacente, cambiare regolazione in base al


gusto personale e al tipo di caffè spostandosi verso una macinatura più fine o una più grossa, facendo riferimento ai consigli al capitolo "4.4 Macinare il caffè direttamente nel filtro".


#### Attenzione:

- La regolazione del macinacaffè va sempre effettuata quando il macinacaffè è in funzione.
- Regolare il grado di macinatura di un grado alla volta e preparare almeno 5 caffè prima di passare da una regolazione all'altra.
- Non rimuovere il contenitore chicchi se ci sono chicchi al suo interno.

### 4.3 I filtri caffè

La macchina ha in dotazione due filtri caffè.

Il filtro (C2), ha impresso sul fondo il simbolo  ad indicare che è adatto alla preparazione di 1 dose.




Il filtro (C3), ha impresso sul fondo il simbolo  ad indicare che è adatto alla preparazione di 2 dosi.

Entrambe i filtri hanno all'interno il livello ideale di caffè pressato (fig. 16) per la dose corretta di caffè. Se la quantità è inferiore o superiore al livello indicato, il risultato potrebbe non essere soddisfacente. Procedere quindi, per le successive macinature, a regolare la macinatura con la manopola (B2) (vedi par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

### 4.4 Macinare il caffè direttamente nel filtro



1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 17);
2. Premere il tasto "X2" se si sta utilizzando il filtro 2 caffè;
3. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A22) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta (fig. 18). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente;

**Attenzione:** quando l'apparecchio sta macinando caffè, è possibile contemporaneamente effettuare un risciacquo, oppure produrre acqua calda o vapore.

4. Una volta terminata la macinatura, lampeggia la spia  (B16): tirare la leva pressatura (A23) fino a fine corsa: la serigrafia sulla leva indica la forza impressa sulla dose ( ) (fig. 19). La spia  rimane accesa fissa.

5. Rimuovere la coppetta portafiltro ruotandola verso sinistra.

**Attenzione:** per regolare la dose corretta automaticamente macinata in coppetta, vedi par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".

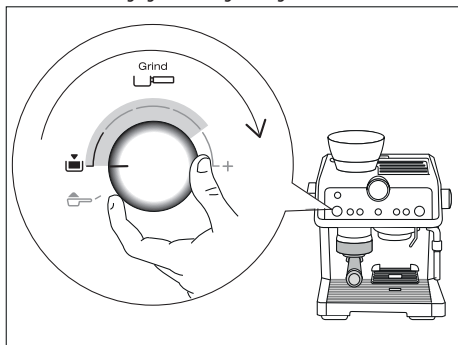
Se si rimuove la coppetta portafiltro dall'uscita macinacaffè senza aver eseguito la pressatura, la spia  (B16) lampeggia. Per pressare, ruotare la manopola (B2) in posizione  per disabilitare il macinacaffè, riagganciare il portafiltro e tirare la leva (A23).

## 4.5 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro

**Attenzione:** Al primo utilizzo del macinacaffè, lasciare la manopola in pos. ☒ "min". È normale dover fare alcune macinature per trovare la regolazione corretta per la dose caffè corretta.



Dopo la prima macinatura, ruotare gradualmente la manopola (B2) partendo dalla posizione ☒ "min" (vedi figura seguente), fino al raggiungimento della dose corretta, in funzione del tipo di caffè: la posizione ideale sarà identificata all'interno del settore evidenziato in grigio nella figura seguente.



Regolando questa manopola, è possibile adattare la macinatura ad ogni tipo di caffè e, nel tempo, all'usura progressiva delle macine.

## 5. EROGAZIONE CAFFÈ

### 5.1 Selezione della bevanda

1. Ruotare la manopola selezione funzioni (B8) fino a selezionare il caffè desiderato (vedi paragrafo "5.4 Le bevande caffè").
2. Se si utilizza il filtro 2 tazze (C3), premere il tasto "2X" (B3).

### 5.2 Erogare il caffè

1. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta

portafiltro a "INSERT" (fig. 10) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";

2. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro;
3. Se si utilizzano tazze piccole, abbassare la griglia poggia-tazze (A10) per avvicinare la tazza ai beccucci del portafiltro ed ottenere quindi una crema del caffè migliore (fig. 20);
4. Selezionare la bevanda desiderata tramite l'apposita manopola (B8).
5. Premere il tasto "OK": l'apparecchio procede con l'erogazione e si interrompe automaticamente.

**Nota Bene:** Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto "OK". 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 qualche secondo dopo l'erogazione.
- In caso di mancata erogazione, attendere circa 1 minuto prima di sganciare il portafiltro: ci potrebbe essere infatti uno sbuffo di vapore causato dalla pressione residua all'interno della macchina.

## 5.3 Manometro

Il manometro permette di controllare se la pressione è corretta durante l'erogazione del caffè (fig. 21).

Durante l'erogazione del caffè ESPRESSO, l'indicatore sarà inizialmente sul settore "pre-infusion" (fase di pre-infusione) per poi ruotare sul settore "optimal zone" durante l'erogazione.

Per maggiori informazioni, vedi capitolo "16. Come preparare un caffè perfetto".

**Attenzione:** il manometro funziona solo durante la preparazione di bevande caffè: se si prepara acqua calda "☒" o si utilizza la funzione vapore, l'indicatore del manometro non si muove.

## 5.4 Le bevande caffè

### • ESPRESSO






Bevanda di origine italiana, è un caffè corto di aroma intenso.

Caffè	Pre-infusione	Quantità	Filtro	×2
Espresso 	✓	1 tazza 35 ml		
		2 tazze 70 ml		✓

Assicurarsi sempre che la quantità di caffè nel filtro sia corretta (vedi paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

#### • COFFEE






Bevanda di origine Europea, è un caffè lungo di aroma delicato.

Caffè	Pre-infusione	Quantità	Filtro	x2
Coffee 	X	1 tazza 70 ml	C2  	X
		2 tazze 140 ml	C3  	✓

Assicurarsi sempre che la quantità di caffè nel filtro sia corretta (vedi paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

#### • AMERICANO

Bevanda di origine Americana, è un caffè lungo. Prevede l'erogazione di espresso e successivamente di acqua calda direttamente in tazza. È possibile preparare 1 tazza alla volta.

Caffè	Pre-infusione	Quantità	Filtro	x2	
Americano 	✓	1 tazza 120 ml	C2  	X	
		<b>CONSIGLIATO:</b>			
		1 tazza 240 ml	C3  	✓	

Assicurarsi sempre che la quantità di caffè nel filtro sia corretta (vedi paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

## 6. PERSONALIZZARE LA LUNGHEZZA DELLE BEVANDE CAFFÈ CON IL TASTO (my) (B7)

1. Preparare la macchina per erogare 1 o 2 tazze della bevanda caffè che si desidera erogare, fino ad agganciare il portafiltro (C1) completo di filtro (C2) o (C3) e caffè macinato.
2. Selezionare il caffè da programmare ruotando la manopola (B8).
3. Premere il tasto (my): l'indicatore luminoso relativo al tasto "OK" (B5) si accende fisso e l'indicatore luminoso relativo al tasto (my) lampeggia.

4. Premere il tasto "OK" per iniziare l'erogazione: gli indicatori luminosi relativi ai tasti "OK" e (my) lampeggiano.
5. Una volta raggiunta la lunghezza bevanda desiderata, ripremere il tasto "OK".
6. Premere il tasto (my) per salvare la nuova impostazione: l'apparecchio torna pronto all'uso ed il tasto (my) rimane acceso.

Se non si desidera salvare la nuova impostazione, premere qualsiasi altro tasto.

Programmare il caffè Americano: seguire la procedura sopra-descritta sia per la lunghezza caffè che per la quantità di acqua calda erogata.

#### Nota bene:



- È possibile programmare le bevande caffè: non sono programmabili il vapore e l'acqua calda.
- La programmazione è relativa alla lunghezza delle bevande e non alla quantità di caffè macinato.
- È possibile programmare separatamente le bevande "X2".

## 6.1 Ripristino bevande (my)



Per ripristinare le quantità di fabbrica delle bevande, mantenere premuto fino allo spegnimento il tasto (my) (B7).

La bevanda selezionata ritorna alla quantità impostata in fabbrica.

## 7. UTILIZZARE CAFFÈ MACINATO

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 17);
2. Versare la dose di caffè macinato nel filtro;
3. Ruotare la manopola (B2) in posizione  per disabilitare il macinacaffè;
4. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A22) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta (fig. 10).
5. Tirare la leva pressatura (A23) fino a fine corsa: la serigrafia sulla leva indica la forza impressa alla pressatura () (fig. 19).
6. Rimuovere la coppetta portafiltro ruotandola verso sinistra.

## 8. EROGAZIONE DI ACQUA CALDA



1. Scegliere la tazza e riporla sulla griglia poggiatezze adatta ((A10) o (A11)).
2. Premere il tasto  (B6): l'apparecchio eroga acqua calda dall'erogatore dedicato (A5) e si interrompe automaticamente.
3. Per interrompere l'erogazione ripremere il tasto .



## 9. COME OPERARE PER FARE LE BEVANDE LATTE

1. Versare nel bricco del latte (C9) la quantità di latte che si vuole scaldare/schiumare, tenendo conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte. Per ottenere una schiuma

più densa e omogenea, è consigliabile utilizzare latte vaccino, scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).

- Scegliere la posizione della ghiera (A7) (fig. 22) in base alla bevanda da preparare (vedi tabella seguente):

Posizione consigliata	Bevanda latte da preparare
FLAT 	Latte caldo (non schiumato)/ Caffelatte/ Latte macchiato/ Flat White
FOAM 	Cappuccino, Espresso macchiato, Latte caldo (schiumato)


- Posizionare il bricco (C9) con il latte sotto il cappuccinatore (A8) (fig. 23).
- Immergere il cappuccinatore nel bricco del latte facendo attenzione a non immergere mai la ghiera di colore nero (fig. 24).
- Ruotare la manopola in posizione  (fig. 25). Dal cappuccinatore esce il vapore che riscalda il latte: se la ghiera è in posizione FOAM, il vapore fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume (fig. 26). Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto.
- Raggiunta la temperatura (il valore ideale è di 60°C) e la densità di crema desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola in posizione .
- Per le bevande che lo prevedono, preparare il caffè (vedi cap. "4. Preparare la dose corretta"): scegliere tazze sufficientemente grandi e riporle sulla griglia poggiatezze per espresso (A10). Per utilizzare bicchieri alti, richiudere la griglia poggiatezze per espresso (A10) e poggiare il bicchiere sulla griglia poggiatezze per bicchieri o mug (A11).
- Versare il latte emulsionato nelle tazze: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

**Nota Bene:** Preparazione di cappuccino: considerare circa 100 gr di latte per ogni tazza.

## 10. PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE DOPO OGNI USO

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

Procedere nel seguente modo:

- Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore in posizione . Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno.

- Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto ON/Standby (B1).
- 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 antiorario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 27).
- Togliere l'ugello vapore in gomma dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 28).
- Spingere verso l'alto la ghiera e controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 29 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillino;
- Reinserire l'ugello, spostare la ghiera verso il basso e reinserire il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

Per una pulizia più accurata, utilizzare il detergente De'Longhi.

## 11. ATTIVAZIONE DEL FILTRO ADDOLCITORE

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore (C6): 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.

- Togliere il filtro dalla confezione;
  - Ruotare il disco del datario (fig. 30) 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.
- Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro (fig. 31) fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto;
  - Estrarre il serbatoio (A17) (se necessario, riempirlo di acqua);
  - 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. 32);
  - Inserire il filtro nella sede apposita (A18) e premerlo a fondo, quindi richiudere il serbatoio e reinserire il serbatoio nella macchina;




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



## 12. IMPOSTAZIONI DEL MENÙ


**Nota Bene:** Una volta entrati nel menù, è possibile regolare tutte le funzioni del menù come descritto nei paragrafi successivi.


### 12.1 Temperatura caffè

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


- Mantenere premuti contemporaneamente i tasti  $\times 2$  (B3) e  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù: si alternano le spie  (B15) e  (B16);

- Ruotare la manopola funzione (B8) in posizione  ESPRESSO: la spia  (B11) rimane accesa fissa;
- Premere il tasto corrispondente alla selezione desiderata, come da tabella seguente:






Tasto	Temperatura
× 2	Normale
	Alta







- Per uscire dal menù, premere il tasto  (B1). (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso).


## 12.2 Durezza acqua

La spia  (B9) decalcificazione si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua. 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.

Procedere come segue:






- Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
- Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
- 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.
- Mantenere premuti i tasti × 2 (B3) e  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù: si alternano le spie  (B15) e  (B16);
- Ruotare la manopola selezione funzioni (B8) in posizione  AMERICANO: la spia  (B9) rimane accesa fissa;
- Premere il tasto corrispondente alla selezione desiderata, come da tabella seguente:



Risultato Total Hardness Test	Tasto	Livello
	× 2	1 acqua dolce
		2 acqua media
		3 acqua dura o molto dura
		


- Per uscire dal menù, premere il tasto  (B1). (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso).

## 12.3 Autospegnimento

È possibile impostare l'autospegnimento per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 9 minuti oppure dopo 1 ora e mezza o 3 ore di inutilizzo. Procedere come segue:




- Mantenere premuti i tasti × 2 (B3) e  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù; si alternano le spie  (B15) e  (B16);
- Ruotare la manopola funzione (B8) in posizione  COFFEE: la spia  (B13) rimane accesa fissa;
- Premere il tasto corrispondente alla selezione desiderata, come da tabella seguente:

Tasto	Tempo
× 2	9 minuti
	1,5 ore
	3 ore

- Per uscire dal menù, premere il tasto  (B1). (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso).

## 12.4 Valori di fabbrica




È possibile riportare l'apparecchio ai valori di fabbrica. Procedere come segue:

- Mantenere premuti i tasti × 2 (B3) e  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù;
- Mantenere premuto il tasto  per alcuni secondi, finché la spia corrispondente inizia a lampeggiare;
- Per uscire dal menù, premere il tasto  (B1). (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso).

## 12.5 Risparmio energetico

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

Procedere come segue:

- Mantenere premuti i tasti × 2 (B3) e  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù;
- Premere il tasto  (B6): la spia (B12) si accende;
- Per uscire dal menù, premere il tasto  (B1). (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso).

### Nota bene:

- Quando il risparmio energetico è attivo, l'erogazione potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.
- Quando il risparmio energetico è disattivato, l'erogazione del vapore è immediata.

## 12.6 Regolazione extra della macinatura

Con il tempo le macine si usurano e la quantità di caffè macinato si riduce. Quando la regolazione delle macine illustrata al paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro" non è più sufficiente, è possibile selezionare un nuovo range di macinatura. Procedere come segue:

1. Mantenere premuti i tasti  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù: si alternano le spie  $\text{B15}$  e  $\text{B16}$ ;
2. Ruotare la manopola funzione (B8) in posizione  $\text{B14}$ : la spia  $\text{B14}$  rimane accesa fissa;
3. Selezionare il nuovo range di macinatura premendo il tasto  $\text{B4}$ ;
4. Per uscire dal menù, premere il tasto  $\text{B1}$ . (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso);
5. Ruotare la manopola regolazione quantità caffè macinato (B2) in posizione "min", quindi procedere alla regolazione come al primo utilizzo ("4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

## 13. PULIZIA

### 13.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

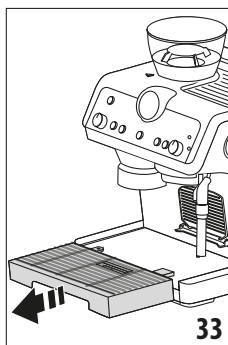
- la vaschetta raccogli gocce (A13) completa di griglia poggiatezze (A11) e vaschetta griglia (A12);
- la griglia poggiatezze per tazze espresso (A10);
- i filtri caffè (C2) e (C3);
- il contenitore chicchi (A2);
- le macine del macinacaffè;
- l'uscita macinacaffè (A22) (smart tamping station);
- la doccia caldaia (A21);
- il serbatoio dell'acqua (A17);
- il cappuccinatore (A8) come indicato al paragrafo "10. 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.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie ad eccezione della vaschetta raccogli gocce (A13) e delle griglie poggiatezze (A10) e (A11).
- 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.



### 13.2 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

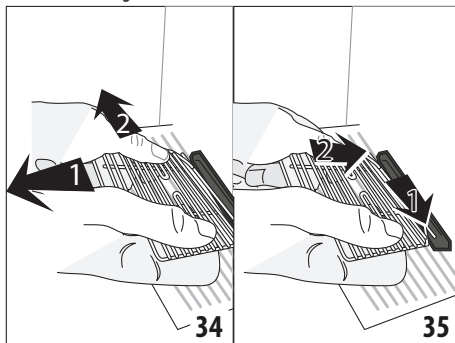
La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (A14) del livello dell'acqua contenuta. Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatezze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti

l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

1. Rimuovere la vaschetta (fig. 33).
2. Rimuovere la griglia poggiatezze (A11), la griglia vaschetta (A12) e l'indicatore di livello (A14), quindi eliminare l'acqua e pulire con un panno tutti i componenti: quindi riasssemblare il vassoio raccogli gocce.
3. Reinsere quindi la vaschetta raccogli gocce.

### 13.3 Pulizia della griglia piccola poggiatezze

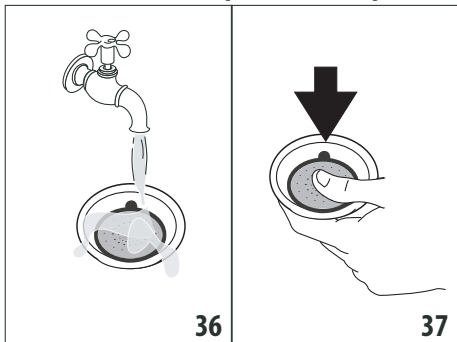
1. Estrarre la griglia (A10) tirandola dal lato sinistra e successivamente sfilandola dal supporto (fig. 34).
2. Pulire con un panno il supporto e lavare la griglia (lavabile in lavastoviglie).
3. Reinsere la griglia sul supporto infilandola dal lato destra e successivamente spingendo fino ad agganciarla completamente (fig. 35).



### 13.4 Pulizia e manutenzione dei filtri caffè

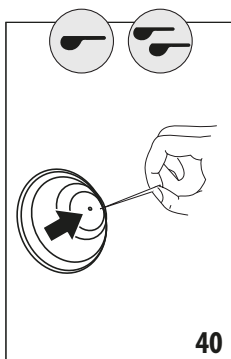
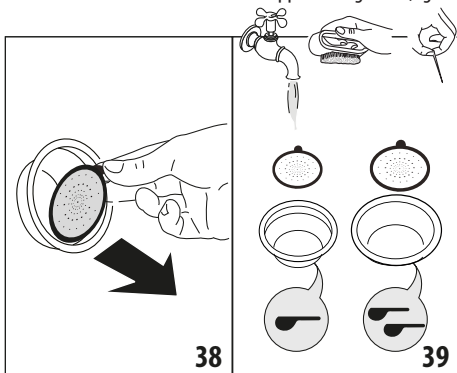
I filtri caffè sono stati progettati per ottenere una crema caffè ottimale. Per avere i risultati migliori, è necessario che i filtri siano sempre puliti e liberi da ogni residuo di caffè.

Procedere quindi, dopo ogni utilizzo, a sciacquare abbondantemente con acqua corrente i filtri (fig. 36), spingere il filtro forato in modo che sia sempre bene in sede (fig. 37) e verificare che il foro sottostante (illustrato in fig. 40) sia libero da ogni residuo.




Se notate dello sporco residuo e, in ogni caso, una volta al mese, procedere con una pulizia accurata dei filtri caffè:

1. Estrarre il filtro forato tirando la apposita linguetta (fig. 38).



2. Sciacquare i filtri sotto l'acqua corrente (fig. 39).
3. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 39-40).
4. Asciugare tutti i componenti con un panno.
5. Reinserrire il filtro forato spingendolo bene fino in fondo (fig. 37).

### 13.5 Pulizia della doccia caldaia

Ogni 200 erogazioni di caffè, procedere ad un risciacquo della doccia caldaia: premere il tasto risciacquo (B4)  fino ad erogare circa 200 ml di acqua.

### 13.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Rimuovere il filtro (\*se presente) e risciacquarlo con acqua corrente.
2. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C6) (\*se presente) il serbatoio acqua con un panno umido e un po' di detersivo delicato e risciacquare abbondantemente.
3. Reinserrire il filtro (\*se presente), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserrire il serbatoio.
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

#### **Pericolo!**

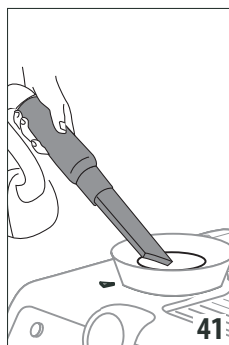
Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

### 13.7 Pulizia del contenitore chicchi

Pulire regolarmente, con un panno, il contenitore chicchi, senza estrarlo.

Per una pulizia più accurata, procedere come segue:

1. Assicurarsi che il contenitore chicchi (A2) sia vuoto: eventualmente procedere con delle macinature a vuoto per svuotarlo:
2. Sganciare il contenitore ruotandolo in senso antiorario ed estrarlo dalla macchina.



3. Lavare il contenitore ed il coperchio (A1) con acqua tiepida: non lavare i componenti in lavastoviglie o utilizzando detersivi! Asciugare bene gli accessori prima di riutilizzarli.
4. Aspirare i residui di caffè (fig. 41);
5. Pulire con un panno umido la sede del contenitore chicchi e asciugare;
6. Reinserrire il contenitore come indicato al capitolo "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio".

### 13.8 Pulizia delle macine

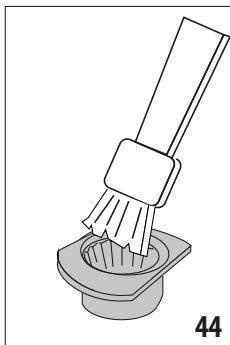
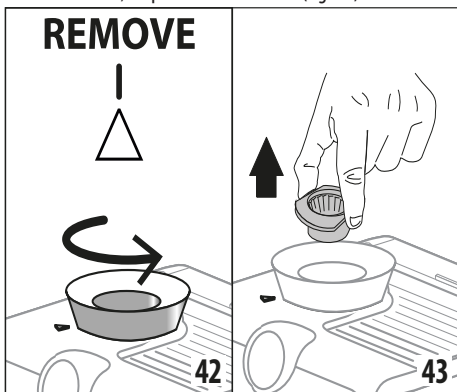
In occasione della pulizia del contenitore chicchi, pulire la sede del contenitore e la parte superiore della macina con un panno umido. La macina è removibile ed in caso di usura, può essere sostituita: per questa operazione rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato. La rimozione della macina può essere necessaria anche nel caso che qualche corpo estraneo blocchi la macina. In questo, procedere alla pulizia come segue:

1. Svuotare il contenitore chicchi (eventualmente aspirando i chicchi residui).
2. Agganciare la coppetta portafiltro e fare una macinatura "a vuoto" per liberare il condotto caffè: agganciare quindi



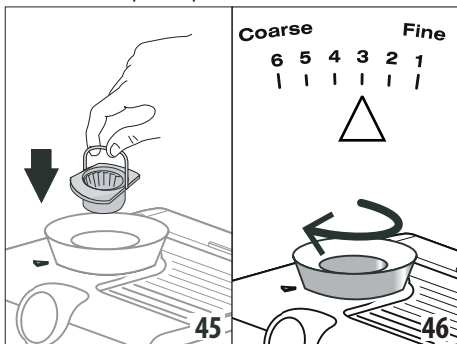
il portafiltro all'uscita macinacaffè (A22) allineandolo alla scritta INSERT e ruotare verso destra la coppetta (fig. 18). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente;

3. Spegner l'apparecchio;
4. Rimuovere il contenitore chicchi come indicato al paragrafo precedente "13.7 Pulizia del contenitore chicchi".
5. Ruotare in senso antiorario il regolatore di macinatura fino a fine corsa, in posizione "REMOVE" (fig. 42).



6. Estrarre la parte superiore della macina, afferrandola dall'apposita maniglia (fig. 43).
7. Pulire la macina con un pennello (fig. 44) e aspirare i residui di caffè con un aspirapolvere (fig. 41).

8. Reinscrivere la parte superiore della macina:



- inserire la macina nella sua sede (fig. 45);
  - ruotare il regolatore selezionando il grado di macinatura desiderato (fig. 46);
  - verificare che la macina sia ben inserita, tirandola per la maniglia: la macina è correttamente inserita se non si muove;
9. Con uno spazzolino rimuovere eventuali residui di polvere da caffè dall'uscita macinacaffè (A22).

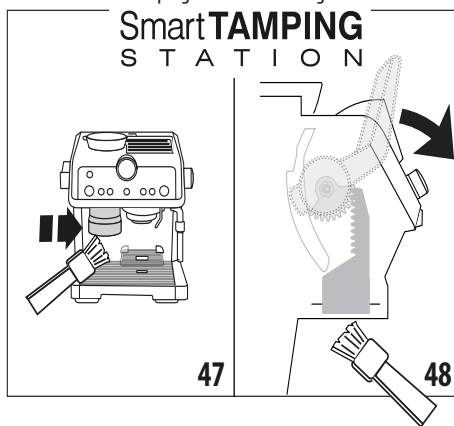
### 13.9 Sostituzione delle macine

Quando la quantità di caffè macinato si riduce ancora, rivolgersi ad un centro assistenza per sostituire le macine: procedere come segue per aggiornare la regolazione della macinatura:

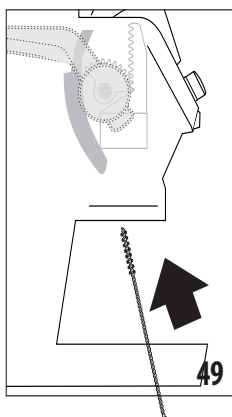
1. Mantenere premuti i tasti  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) per almeno 3 secondi: si accede al menù: si alternano le spie  $\text{B15}$  e  $\text{B16}$ ;
2. Ruotare la manopola funzione (B8) in posizione  $\text{B14}$ : la spia  $\text{B14}$  rimane accesa fissa;
3. Selezionare il range originale di macinatura premendo il tasto  $\times 2$ ;
4. Per uscire dal menù, premere il tasto  $\text{B1}$ . (Dopo 1 minuto circa di inutilizzo, l'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni e torna pronto all'uso);
5. Ruotare la manopola regolazione quantità caffè macinato (B2) in posizione "min", quindi procedere alla regolazione come al primo utilizzo ("4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro").

### 13.10 Pulizia della "Smart tamping station"

Perché la macinatura sia sempre di buona qualità, pulire regolarmente la "Smart tamping station" come segue:



1. Pulire la zona di aggancio con un pennello (fig. 7).
2. Tirare la leva (A23) fino a fine corsa e pulire con un pennello il tampone (fig. 48): rilasciare quindi la leva.



- Utilizzando lo scovolino (C8), pulire lo scivolo caffè (fig. 49).

### 13.11 Altre pulizie

- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
- Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro.
- Si consiglia di utilizzare il detersivo De'Longhi.

- Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo da eventuali residui di soluzione decalcificante, sciacquarlo con acqua corrente e riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX. Reinsere quindi il serbatoio nella sua sede.
- Premere il tasto : l'apparecchio procede con il risciacquo dei circuiti interni ed eroga da tutti e tre gli erogatori.
- Ultimato il risciacquo, l'apparecchio interrompe l'erogazione. Tutti i led lampeggiano brevemente e l'apparecchio si prepara in pronto all'uso.
- Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di risciacquo.
- Estrarre e svuotare il vassoio raccogli-gocce, quindi reinserirlo.
- Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo.
- Riportare la manopola selezione funzioni in una posizione caffè.

## 14. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando la spia (B9) si accende.

- 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.

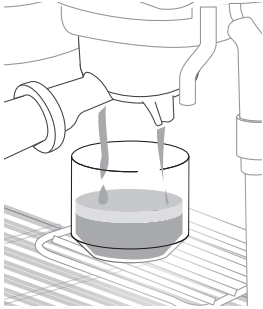
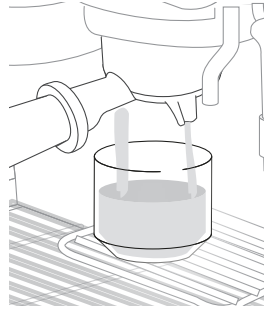
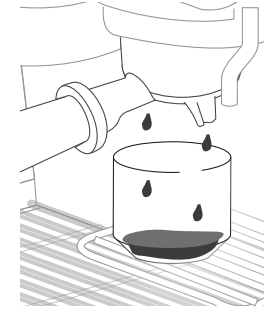

Seguire la seguente procedura:

- (SE PRESENTE, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE). Versare nel serbatoio acqua il decalcificante fino al livello A (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio; quindi aggiungere acqua fino a raggiungere il livello B.
- Se l'apparecchio è spento, premere il tasto ON/Standby (B1).
- Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori (A5), (A6) e sotto la doccia caldaia (A21) (fig. 8).
- Ruotare la manopola selezione funzioni (B8) in posizione : la spia lampeggia e la spia OK si accende.
- Premere OK (B5) per iniziare la decalcificazione.
- Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dagli erogatori e dalla doccia caldaia. 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 il serbatoio.
- L'erogazione si interrompe e si accendono le spie (B15) e in corrispondenza del tasto risciacquo (B4).
- Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.











## 15. DATI TECNICI

Tensione di rete:	220-240V-50-60Hz
Potenza assorbita:	1450W
Dimensioni LxPxH :	375x368x445 mm
Pressione MAX:	19 bar
Capacità serbatoio acqua:	2 L
Lunghezza cavo alimentazione:	1200 mm
Peso:	12 kg











## 16. COME PREPARARE UN CAFFÈ PERFETTO





ESPRESSO PERFETTO	ESPRESSO SOTTOESTRATTO	ESPRESSO SOVRAESTRATTO
		
<p>CREMA: color nocciola con riflessi scuri e striature chiare, spessa 3-4 mm</p>	<p>CREMA: chiara e sottile, con bolle grandi</p>	<p>CREMA: scura e sottile, solo sui bordi</p>
<p>CORPO: consistente, rotondo e morbido</p>	<p>CORPO: leggero, acquoso</p>	<p>CORPO: eccessivo</p>
<p>GUSTO: equilibrato e di lunga durata</p>	<p>GUSTO: debole e di breve durata</p>	<p>GUSTO: forte, astringente, di lunga durata e amaro al palato</p>
<p>AROMA: intenso</p>	<p>AROMA: poco pronunciato</p>	<p>AROMA: scarso, con note di caffè bruciato</p>
<p>MACINATURA: Corretta</p>	<p>MACINATURA: troppo grossa. Regolare il macinacaffè su una posizione inferiore, seguendo le indicazioni riportate al capitolo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro"</p>	<p>MACINATURA: troppo fine. Regolare il macinacaffè su una posizione superiore, seguendo le indicazioni riportate al capitolo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro"</p>
<p>DOSE CAFFÈ: Corretta</p> 	<p>QUANTITÀ CAFFÈ NEL FILTRO: Insufficiente. Aumentare la quantità ruotando la manopola "B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato", come descritto al paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro"</p>	<p>QUANTITÀ CAFFÈ NEL FILTRO: Troppa: diminuire la quantità ruotando la manopola "B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato", come descritto al paragrafo "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro"</p>

## 17. SIGNIFICATO DELLE SPIE




SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
 fissa	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e reinserire correttamente il serbatoio
 fissa	La funzione risparmio energetico è attiva	Fare riferimento al par. "12.5 Risparmio energetico" se si desidera disattivare la funzione
 fissa	L'apparecchio è acceso pronto all'uso	L'apparecchio è in temperatura per erogare vapore: se si desidera erogare vapore, ruotare la manopola vapore (A4)
 lampeggiante	L'apparecchio è acceso e la funzione risparmio energetico è attiva: la manopola vapore (A4) è in posizione per erogare vapore	La spia lampeggia ad indicare che l'apparecchio si sta preparando per erogare vapore: l'erogazione inizia appena l'apparecchio è in temperatura
	L'apparecchio si sta riscaldando per il pronto all'uso	L'apparecchio è in temperatura quando la spia rimane fissa
	L'erogazione vapore è terminata e la manopola vapore (A4) è in posizione per erogare vapore	Riportare la manopola in posizione ○.
 lampeggiante	Il portafiltro è stato sganciato dal macina caffè senza pressare	Sganciare il portafiltro e procedere pressando il caffè come descritto al par. "7. Utilizzare caffè macinato"
	L'apparecchio richiede la pressatura	È stata appena eseguita la macinatura ed il portafiltro è agganciato al macina caffè
 fissa	La pressatura è stata effettuata correttamente	
 fissa	Il contenitore chicchi è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 lampeggiante	Il contenitore chicchi non è inserito o non è correttamente avvitato alla propria sede o il selettore, alla base del contenitore stesso, non è in posizione tra 1 e 6.	Reinserire correttamente il contenitore chicchi
 lampeggiante	La temperatura dell'apparecchio è troppo alta per preparare caffè	Attendere che la temperatura scenda
 lampeggiante	L'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione	Procedere completando l'operazione come descritto al cap. "14. Decalcificazione"
	La decalcifica è terminata e la manopola (B8) è in posizione "decalcificazione"	Ruotare la manopola funzione in una delle posizioni "caffè"

## 18. ALLARMI

SPIE	ALLARME	SOLUZIONE
 fissa	Allarme generico	Rivolgersi ad un centro assistenza
 +  lampeggianti	La vaschetta raccogliogocce (A13) non è inserita o non è correttamente inserita	Estrarre e reinserire correttamente la vaschetta raccogliogocce
 fissa	È necessario procedere con la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione come illustrato al cap. "14. Decalcificazione"
 lampeggia velocemente	La manopola (B8) è in posizione decalcificazione	Ruotare la manopola in una posizione bevanda
 +  lampeggianti	Il portafiltro è stato sganciato senza concludere la macinatura o la pressatura è stata fatta troppo presto	Ripetere la macinatura
	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	Procedere alla pulizia come indicato al par. "13.10 Pulizia della "Tamping station"" e nel cap. "19. Se qualcosa non funziona" in corrispondenza della fig. 50.
	Le macine sono bloccate per la presenza di un corpo estraneo	Procedere a rimuovere il corpo estraneo e pulire le macine come indicato al par. "13.8 Pulizia delle macine".
 +  lampeggiante	È la prima accensione della macchina ed è necessario procedere al riempimento del circuito acqua.	Procedere come indicato al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
	Se è presente il filtro addolcitore (C6) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione	Premere il tasto (B6) in corrispondenza della spia  (fig. 9): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente.
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro" e della tabella "16. Come preparare un caffè perfetto".
		...→

SPIE	ALLARME	SOLUZIONE
 lampeggianti	Se è presente il filtro addolcitore (C6) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione	Premere il tasto (B6) in corrispondenza della spia  (fig. 9): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente.
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro" e della tabella "16. Come preparare un caffè perfetto".
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "13.4 Pulizia e manutenzione dei filtri caffè" e assicurarsi di reinserire correttamente il filtro forato
	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
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al cap. "14. Decalcificazione"
 lampeggiano brevemente ad intervalli regolari	La manopola (B2) è stata ruotata fino a raggiungere la regolazione massima 	Quando la quantità macinata non è sufficiente per la dose corretta, selezionare il nuovo range di macinatura seguendo le istruzioni del par. "12.6 Regolazione extra della macinatura".

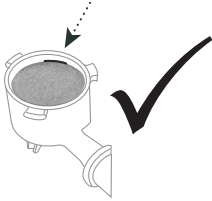
## 19. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A17)	Riempire il serbatoio
	La spia  è accesa e la spia  lampeggia ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto.	Premere il tasto corrispondente alla spia  per riempire il circuito.
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato	Eeguire la pulizia come indicato al par. "13.4 Pulizia e manutenzione dei filtri caffè" e assicurarsi di reinserire correttamente il filtro forato
	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
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al cap. "14. Decalcificazione"
		...→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è troppo	Procedere pressando il caffè come indicato al par. "4.3 Macinare il caffè direttamente nel filtro"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	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
	Il filtro è otturato o manca il filtro forato, o è sporco	Eeguire la pulizia come indicato al par. "13.4 Pulizia e manutenzione dei filtri caffè"
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere i settaggi dell'apparecchio	Vedi cap. "16. Come preparare un caffè perfetto"
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere i settaggi dell'apparecchio	Vedi cap. "16. Come preparare un caffè perfetto"
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	La ghiera (A7) è in posizione "FLAT" (NO SCHIUMA)	Spingere la ghiera in posizione "FOAM"
	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore (A8) è sporco	Eeguire la pulizia del cappuccinatore come descritto al cap. "10. Pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso"
	Calcicare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al cap. "14. 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 (8) del par. "14. Decalcificazione"
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo non macinabile	Procedere alla pulizia delle macine come indicato al par. "13.8 Pulizia delle macine", assicurandosi di aver rimosso tutti i chicchi dal contenitore chicchi (A2) prima di estrarlo. Prima di reinserire la macina, aspirare accuratamente ogni residuo dalla sua sede (fig. 44).
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Se si desidera cambiare qualità di caffè	È necessario eliminare tutti i chicchi presenti nella macchina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svuotare il contenitore chicchi (facendo delle macinature a vuoto o eventualmente aspirando i chicchi residui).</li> <li>• Agganciare la coppetta portafiltro e fare delle macinature "a vuoto" per liberare il condotto caffè: agganciare quindi il portafiltro all'uscita macinacaffè (A22) allineandolo alla scritta INSERT e ruotare verso destra la coppetta (fig. 22). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente. Ripetere finché il filtro rimane vuoto.</li> <li>• Inserire nel contenitore chicchi il nuovo caffè.</li> <li>• Se alla macinatura non si raggiunge la "dose perfetta", procedere come al par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".</li> </ul>
Dopo la macinatura, il filtro caffè è vuoto	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	Procedere alla pulizia come indicato al par. "13.10 Pulizia della "Tamping station"". Se il problema persiste, accedere allo scivolo aprendo l'apposito sportellino e liberarlo utilizzando lo scovolino (fig. 50).
Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro è sovrabbondante		
...→		



PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
<p data-bbox="124 161 414 244">Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro non raggiunge la "dose caffè perfetta"</p> 	<p data-bbox="431 161 728 216">La "Smart Tamping Station" necessita pulizia</p>	<p data-bbox="742 161 1079 244">Procedere alla pulizia come indicato al par. "13.11 Pulizia della "Tamping station", quindi ripetere la macinatura.</p>
	<p data-bbox="431 257 728 312">È necessario regolare la quantità di caffè macinato</p>	<p data-bbox="742 257 1079 422">Regolare la quantità con la manopola dedicata (B2) seguendo le indicazioni al par. "4.4 Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato al paragrafo "12.6 Regolazione extra della macinatura".</p>
	<p data-bbox="431 439 683 464">Con il tempo le macine si usurano</p>	<p data-bbox="742 439 1079 522">Procedere alla sostituzione delle macine come indicato al par. "13.9 Sostituzione delle macine".</p>