

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

## 1. DESCRIZIONE

### 1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Contenitore chicchi
- A2. Coperchio contenitore chicchi
- A3. Poggiatazze
- A4. Manopola vapore
- A5. Tubo erogatore vapore
- A6. Connettore per LatteCrema System
- A7. Erogatore caffè
- A8. Griglia poggiatezze per espresso
- A9. Griglia poggiatezze per bicchieri o mug
- A10. Griglia vaschetta
- A11. Vaschetta raccogliocce
- A12. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliocce
- A13. Coperchio serbatoio acqua
- A14. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A15. Serbatoio acqua
- A16. Sede connettore cavo alimentazione
- A17. Interruttore generale (ON/OFF)
- A18. Uscita macinacaffè (Tamping station)
- A19. Sportellino per accedere allo scivolo del macinacaffè
- A20. Leva pressino

### 1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto ON/Standby
- B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato
- B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè
- B4. Tasto "temperatura caffè"
- B5. Tasto "risciacquo"
- B6. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare
- B7. Tasto "erogazione acqua calda"
- B8. Tasto "decalcificazione"
- B9. Tasto "My": per personalizzare la lunghezza delle bevande
- B10. Manopola selezione funzioni

#### B11. Display bevande:

##### Bevande a base di caffè Espresso

- Espresso
- Americano
- Coffee

##### Bevande a base di latte

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. Spia "pulizia latte"
- B13. Spia "mancanza contenitore chicchi"
- B14. Spia "allarme generico"
- B15. Manometro

- B16. Spia "mancanza acqua"
- B17. Spia "contenitore chicchi vuoto"
- B18. Spia "risparmio energetico"
- B19. Display impostazioni e processo:

- Indica l'operazione che l'apparecchio sta compiendo
- Indica l'impostazione della dose caffè selezionata
- Indica l'impostazione della temperatura caffè selezionata

### 1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza
- C3. Filtro 2 tazze
- C4. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C5. Decalcificante
- C6. Accessorio per decalcificazione
- C7. Cavo alimentazione removibile
- C8. Scovolino
- C9. Accessorio pulizia erogatore caffè
- C10. Panno
- C11. Softballs (addolcitore acqua)
- C12. Ago di pulizia per lancia vapore

### 1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita [Delonghi.com](http://Delonghi.com).



#### Pastiglie pulizia

(Vedi "8.1 Pulizia dell'erogatore caffè")

 **Detergente**  
EAN: 8004399333307

### 1.5 Descrizione del LatteCrema System - D

- D1. Coperchio contenitore latte
- D2. Connettore contenitore latte
- D3. Pulsante di rilascio del coperchio
- D4. Erogatore latte (regolabile in altezza)
- D5. Manopola regolazione schiuma
- D6. Sede manopola
- D7. Tubo pescaggio latte
- D8. Contenitore latte

## 2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

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


1. Inserire il vassoio raccogliocce (A11) completo di griglia poggiatezze (A9) e griglia vaschetta (A10) (fig. 1);
2. Estrarre il serbatoio acqua (A15) (fig. 2) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 3).

3. 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 "7. Menù impostazioni".

### 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire il connettore del cavo alimentazione (C7) nell'apposita sede (A16) sul retro dell'apparecchio (fig. 4); quindi inserire la spina nella presa. Assicurarsi che l'interruttore generale (A17), posto sul retro dell'apparecchio sia premuto in posizione I (fig. 5);
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (in corrispondenza dell'erogatore caffè (A7)) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 6);
3. Premere il tasto (B7) in corrispondenza della spia  (fig. 7): 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:

4. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) completa di filtro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" (fig. 8) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";
5. Mettere un contenitore sotto la coppetta portafiltro e al tubo erogatore vapore (A5);
6. Premere il tasto (B5) in corrispondenza della spia  (fig. 9): l'erogazione comincia;
7. Finita l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A4) (fig. 10) ed erogare vapore per alcuni secondi in modo da risciacquare il circuito vapore: per un'erogazione ottimale di vapore, si consiglia di ripetere quest'operazione per 3 o 4 volte. Questo permette di eliminare l'acqua nel tubo prima di erogare vapore.

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 "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)").

Procedere come indicato al capitolo "La dose perfetta".

### 4. PREPARARE IL CAFFÈ

#### 4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)

1. Versare i chicchi nel contenitore (A1) (fig. 12). È consigliabile versare solo i chicchi necessari alla preparazione: in questo modo si utilizzerà sempre caffè fresco;

2. Selezionare il grado di macinatura (fig. 13). L'impostazione di fabbrica è 5 (macinatura media). Se il risultato non fosse soddisfacente, regolare il livello in base al gusto personale e al tipo di caffè (la regolazione va effettuata durante il funzionamento del macinacaffè).
3. Inserire uno dei filtri caffè (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 14). Se si utilizza il filtro per 2 tazze, premere il tasto 2X (B3): con questa selezione raddoppia anche la quantità erogata di espresso.
4. Regolare la manopola quantità (B2) partendo dalla posizione minima (fig. 15).

**Nota bene:**



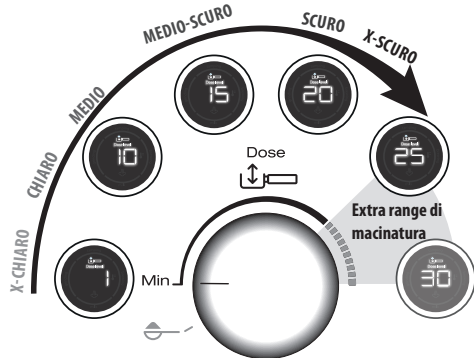
I numeri visualizzati sul display (B19) sono un riferimento da annotare una volta raggiunto il livello corretto nel portafiltro.

Non corrispondono alle impostazioni di macinatura, al peso del caffè macinato (gr/oz) o al tempo di macinatura.

Fare riferimento al paragrafo "B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè" per ulteriori indicazioni.

5. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A18) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta (fig. 16). La macinatura inizia quando la coppetta raggiunge la posizione CLOSE e si interrompe automaticamente.

#### Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro



Ogni varietà di chicco dà un risultato diverso durante la macinatura e per questo all'inizio la regolazione della dose richiede estrema cura.

Questa illustrazione dà delle indicazioni su come regolare la dose, basate sul colore di tostatura: sono da considerarsi un punto di partenza, ma possono variare in base alla composizione dei chicchi caffè.

1. Impostare la dose dalla posizione minima.

2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

#### 4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)

1. Dopo la macinatura, abbassare la leva pressatura (A20) fino a fine corsa (non rimuovere il portafiltro) (fig. 18). Per un risultato perfetto, ripetere 2 volte.
2. Mantenere abbassata la leva fino a fine corsa durante la rimozione del portafiltro (fig. 19). Poi riportare la leva nella posizione iniziale.
3. Una volta verificato che la dose caffè sia corretta (vedi "La dose perfetta"), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (A7) (fig. 20).

#### La "dose perfetta"



- I filtri caffè hanno una marcatura a laser interna per individuare il livello per la dose perfetta. La dose minima corrisponde alla linea inferiore della marcatura; la dose massima corrisponde alla linea superiore della marcatura. La dose perfetta si trova all'interno di queste due linee.
- Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario regolare più volte la manopola (B2) prima di arrivare alla dose perfetta.
- Se il caffè è sovra- o sotto-estratto e la dose è all'interno della dose perfetta, regolare il grado di macinatura più fine o più grossolana (vedi "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)"). Se il caffè è sovra- estratto (erogazione troppo lenta) la macinatura dovrà essere più grossolana. Se il caffè è sotto-estratto (erogazione troppo veloce) la macinatura dovrà essere più fine.
- **Il barista consiglia:** Estrarre il portafiltro mentre la leva del pressino (A20) è abbassata per ottenere una perfetta finitura della dose di caffè.

#### 4.3 Fase 3 - Erogazione (brewing) (fig. 21)

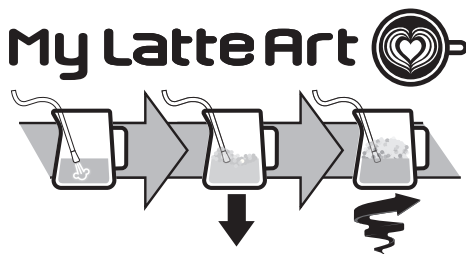
1. Selezionare la bevanda desiderata (fig. 22).
2. Premere OK (B6) per iniziare l'erogazione (fig. 23) (pre-infusione ed infusione). L'erogazione caffè si interrompe automaticamente.

## 5. PREPARAZIONE BEVANDE LATTE

### 5.1 Schiumare il latte (fig. 24)

1. Versare nel contenitore del latte (D8) la quantità di latte che si vuole scaldare/schiumare, tenendo conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 25). Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è consigliabile uti-

lizzare latte vaccino intero ed a temperatura di frigorifero (circa 5°C).



2. Per schiumare il latte, appoggiare il tubo erogatore vapore (A5) sulla superficie del latte: così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore.
3. Mantenere l'erogatore vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.
4. Immergere l'erogatore vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, richiudere la manopola vapore e attendere che l'erogazione vapore si interrompa completamente prima di rimuovere il bicchio del latte.

#### Il barista consiglia:

- **Il latte fresco è migliore.** Utilizzare sempre latte fresco a temperatura di frigorifero.
- Il latte intero assicura ottimi risultati. Il risultato e la texture della schiuma variano a seconda del latte vaccino o delle bevande vegetali utilizzate.
- Dopo aver schiumato il latte, eliminare le bolle agitando il bicchio del latte.

#### Pulizia dell'erogatore vapore:

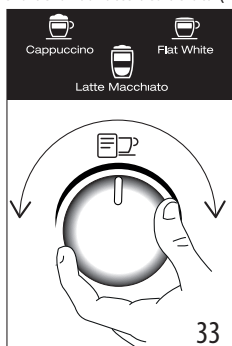
1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dall'erogatore vapore (fig. 26). Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.
2. Erogare vapore per alcuni secondi per pulire bene l'erogatore (fig. 10).
3. **Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia (C12) per mantenere liberi i 3 fori (fig. 27).**

### 5.2 Preparare le bevande latte con il LatteCrema System (fig. 28)

1. Versare nel contenitore (D8) latte a temperatura di frigorifero (5°C) (fig. 29).
2. Chiudere il coperchio (D1) (fig. 30).
3. Ruotare la manopola regolazione schiuma (D5) sulla posizione desiderata (fig. 31).

Posizione manopola regolazione schiuma				
CLEAN				INSERT
Pulizia dopo ogni uso	Schiuma MAX	Schiuma MED	Schiuma MIN	Per estrarre o inserire la manopola

4. Agganciare il contenitore latte alla macchina (fig. 32).
5. Preparare la dose perfetta (vedi “4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)” e “4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)”) e inserire il portafiltro.
6. Selezionare la bevanda latte desiderata (fig. 33).

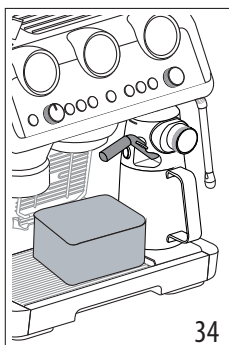


Bevanda	Espresso	Latte	Schiu- ma	Quantità (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Bevande con doppia dose (2x):** Versare nel contenitore (D8) la quantità di latte necessaria per la preparazione, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 25). Ogni tacca sul contenitore corrisponde a ≈100 ml di latte.
  - **Il latte fresco è migliore.** Utilizzare sempre latte fresco a temperatura di frigorifero.
7. Premere OK (B6) per erogare (fig. 23). L'apparecchio eroga automaticamente caffè e latte in sequenza.

#### Pulizia del Lattecrema System dopo ogni uso:

1. Lasciare il contenitore latte agganciato alla macchina (non è necessario svuotarlo). Mettere un recipiente sotto il tubo erogazione latte (D4) (fig. 34).
2. Ruotare la manopola (D5) su “Clean” (fig. 35).



3. La pulizia inizia e si interrompe automaticamente. Attenzione: al termine della pulizia, ruotare la manopola su una delle posizioni regolazione schiuma.
  4. Rimuovere il contenitore latte e riporlo in frigorifero: si consiglia di utilizzarlo entro breve il latte rimanente.
- Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.

#### 6. PERSONALIZZARE LA LUNGHEZZA DELLE BEVANDE CAFFÈ CON IL TASTO (B9)

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. Se si desidera programmare una bevanda a base di latte, collegare il Lattecrema System alla macchina.
2. Ruotare la manopola (B10) per selezionare la bevanda da programmare.
3. Premere il tasto : la spia corrispondente al tasto OK (B6) si accende fissa e la spia corrispondente al tasto lampeggia.
4. Premere il tasto OK per iniziare l'erogazione. Le spie corrispondenti ai tasti OK e lampeggiano.
5. Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere OK. Se la bevanda prevede l'erogazione di un altro ingrediente, comincia l'erogazione di quest'ultimo: una volta raggiunta la quantità desiderata, premere OK.
6. Premere il tasto per salvare. L'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo e la spia rimane accesa.

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







#### Nota bene:

- Si possono programmare le bevande con caffè, ma non l'erogazione di vapore e acqua calda.
- La programmazione modifica le quantità delle bevande, ma non del caffè macinato.

- Le bevande "X2" possono essere programmate separatamente.

• **My LatteArt**  non è programmabile.

- Per ritornare alle impostazioni di fabbrica, mantenere premuto il tasto  fino allo spegnimento. La bevanda selezionata torna alla quantità di fabbrica.

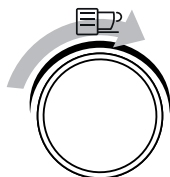
Ricetta caffè	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
 Espresso	35 ml	da 25 a 90 ml
 Espresso X2	70 ml	da 50 a 180 ml
 Coffee	80 ml	da 50 a 120 ml
 Coffee X2	160 ml	da 120 a 240 ml
 Americano	100 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso: da 25 a 120 ml</li> <li>• acqua: da 25a 60 ml</li> </ul>
 Americano X2	200 ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso: da 50 a 120 ml</li> <li>• acqua: da 50 a 240 ml</li> </ul>

## 7. MENÙ IMPOSTAZIONI


### 1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 5 secondi	x2	
--	----	---

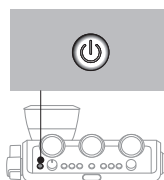
### 2. Selezionare l'impostazione da programmare:



Bevanda	Impostazione corrispondente	Regolazioni
 Espresso	Risparmio energetico	 →  Attivo
		 →  Spento
 Coffee	Auto-spegnimento	 → 9 minuti
		 → 1,5 ore
		 → 3 ore
→		

 Cappuccino	Avviso acustico	 →  Attivo
		 →  Spento
 Latte	Regolazione extra della macinatura	 → Range 1
		 → Range 2
 Flat White	Valori di fabbrica	Mantenere premuto per almeno 5 secondi il tasto OK, finché la spia rimane accesa fissa
 Americano	Durezza acqua	 → dolce
		 → media
		 → dura/molto dura

### 3. Salvare le nuove impostazioni premendo ON/Standby (B1)















## 8. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

### 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 potrebbero 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.

### Pericolo!

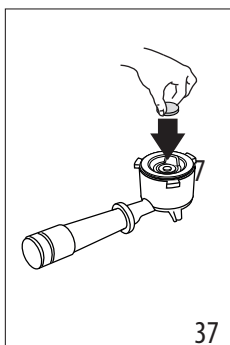
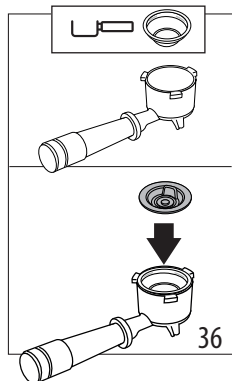
- Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	×	✓	✓



### 8.1 Pulizia dell'erogatore caffè

Quando la spia  si accende (arancione) (B5), è necessario procedere alla pulizia del circuito caffè. Per eseguire il ciclo di pulizia, acquistare le pastiglie per la pulizia per macchine da caffè. Per maggiori informazioni, visitare [www.Delonghi.com](http://www.Delonghi.com).


1. Inserire il filtro 1 tazza (C2) nel portafiltro (C1) (fig. 36).
2. Inserire nel filtro l'accessorio pulizia (C9) (fig. 36) e premere a fondo.



3. Mettere la pastiglia per la pulizia sull'accessorio (fig. 37).

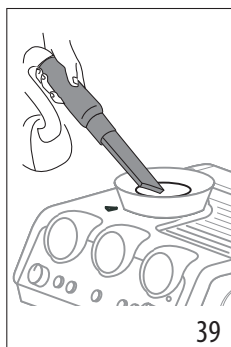
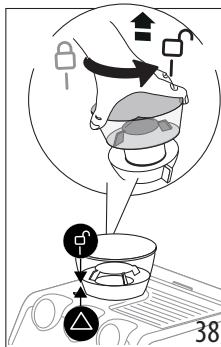
4. Attaccare il portafiltro all'erogatore caffè (A7).
5. Riempire il serbatoio acqua (A15). Assicurarsi che la vaschetta raccogliogocce (A11) sia vuota.
6. Mantenere premuto il tasto , finché la relativa spia inizia a lampeggiare (arancione). Dopo alcuni minuti, la pulizia si interrompe automaticamente.
  - Rimuovere il portafiltro e l'accessorio pulizia.
  - Lavare il portafiltro ed il filtro sotto l'acqua corrente.
  - Reinsere il portafiltro e procedere con un risciacquo premendo il tasto  (B5): si consiglia di mettere un contenitore sotto il portafiltro.
  - Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliogocce.

#### Nota bene:

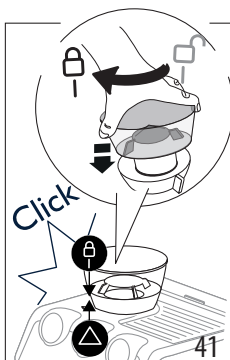
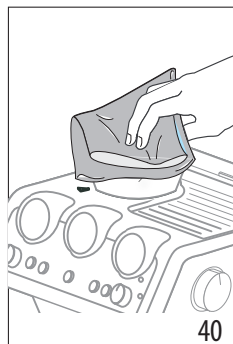
Questo ciclo di pulizia può essere avviato in ogni momento premendo il tasto  (B5) per alcuni secondi. Per cancellare l'operazione, premere il pulsante per 10 secondi.


### 8.2 Pulire l'alloggiamento del contenitore chicchi

1. Assicurarsi che il contenitore chicchi (A1) sia vuoto. Eventualmente procedere con alcune macinature a vuoto per svuotarlo.
2. Sganciare il contenitore ruotandolo in senso antiorario ed estrarlo dalla macchina (fig. 38)



3. Aspirare i residui di caffè (fig. 39).
4. Pulire con un panno umido la sede del contenitore chicchi e asciugare (fig. 40);



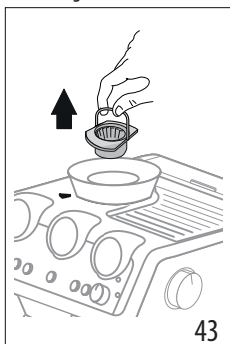
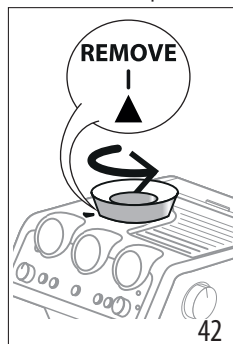
5. Riposizionare il contenitore inserendolo nel macinacaffè. Il contenitore è inserito correttamente quando la freccia ▲ è allineata al simbolo  e si sente un "click" (fig. 41).

### 8.3 Pulizia delle macine

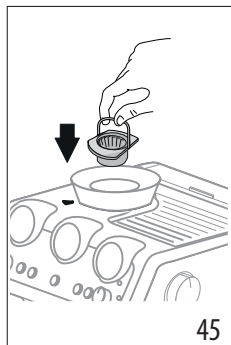
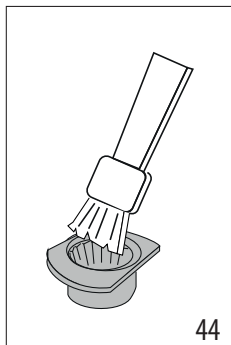
Quando si pulisce il contenitore chicchi (A1), pulire la sede del contenitore e la macina superiore con un panno umido. Rivolgersi ad un centro assistenza per rimuovere e sostituire le macine.

È possibile rimuovere la macina qualora il macinacaffè fosse bloccato da un corpo estraneo. Se questo dovesse accadere, rimuovere il contenitore chicchi e procedere come segue:

1. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) e fare una macinatura "a vuoto" per liberare il condotto caffè.
2. Spegner l'apparecchio.
3. Ruotare in senso antiorario il regolatore di macinatura fino a fine corsa, in posizione "REMOVE" (fig. 42).



4. Estrarre la parte superiore della macina, afferrandola dall'apposita maniglia (fig.43).
5. Pulire la macina con un pennello (fig. 44) e aspirare i residui di caffè con un aspirapolvere (fig. 39).



6. Inserire la macina nella sua sede (fig. 45);
7. Ruotare il regolatore selezionando il grado di macinatura desiderato (fig. 13);

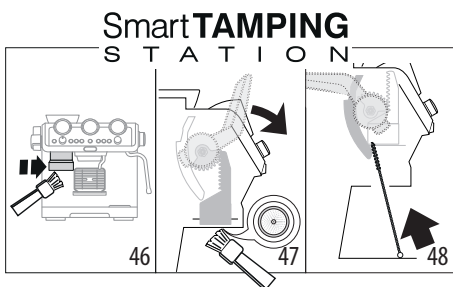
Verificare che la macina sia ben inserita, tirandola per la maniglia: la macina è correttamente inserita se non si muove;

### 8.4 Sostituzione delle macine

Quando la quantità di caffè macinato si riduce ancora, rivolgersi ad un centro assistenza per sostituire le macine: poi regolare di nuovo il macinacaffè entrando nel menù impostazioni ("7. Menù impostazioni") e selezionando il primo range della regolazione extra della macinatura. Quindi, ruotare la manopola regolazione quantità (B2) in posizione MIN e regolare la dose come ad il primo utilizzo (vedi "La dose perfetta").

### 8.5 Pulizia della "Smart tamping station"

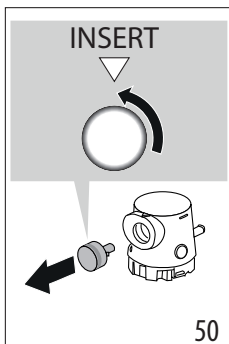
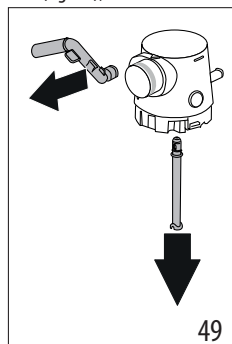
1. Pulire la zona di aggancio con un pennello (fig. 46).
2. Tirare la leva (A20) fino a fine corsa e pulire con un pennello il pressino (fig.47), quindi rilasciare la leva.
3. Utilizzando lo scovolino (C8), pulire lo scivolo caffè (fig. 48).



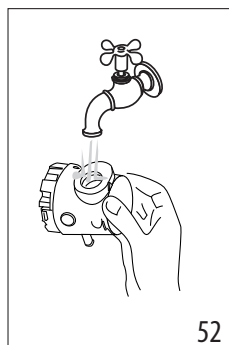
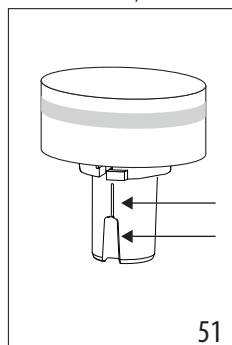
### 8.6 Pulizia del LatteCrema System

Lavare in lavastoviglie tutti i componenti ed il contenitore, posizionandoli però sul cestello superiore della lavastoviglie. Se non si dispone di una lavastoviglie, procedere con il lavaggio a mano come indicato nella nota a fine paragrafo.

1. Premere il pulsante (D3) e sollevare il coperchio del contenitore latte (D1);
2. Sfilare l'erogatore latte (D4) ed il tubo di pescaggio ((D7) (fig. 49);



3. Ruotare in posizione "Insert" la manopola ed estrarla (fig. 50);
4. Prestare particolare attenzione che sull'incavo e sul canale situato sotto la manopola (fig. 51) non rimangano residui di latte: eventualmente raschiare il canalino con uno stuzzicadenti;




5. Sciacquare l'interno della sede della manopola regolazione schiuma con acqua corrente (fig. 52);
6. Verificare anche che il tubo pescaggio e il tubo erogazione non siano otturati da residui di latte;
7. Riasssemblare tutti i componenti del coperchio;
8. Lavare e risciacquare accuratamente il contenitore latte (D8) ;
9. Riagganciare il coperchio al contenitore latte.






**Nota bene: lavaggio a mano**

Il lavaggio in lavastoviglie assicura una perfetta igiene di tutti i componenti del contenitore latte: nel caso di lavaggio a mano, lavare accuratamente tutti i componenti del contenitore latte con acqua calda e immergerli in una bacinella di acqua calda e di lasciarli per circa 30 minuti, prima di procedere come indicato dal punto 4.

## 9. DUREZZA ACQUA

La spia  (B8) 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.

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "7. Menù impostazioni".

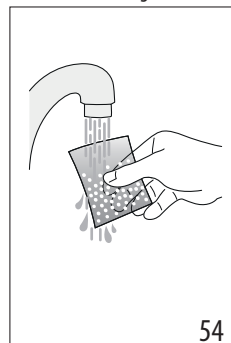
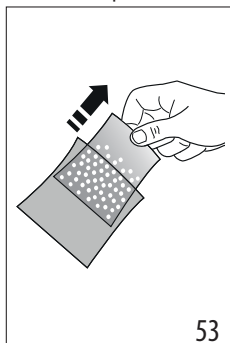
Risultato Test Durezza Acqua	Tasto	Livello
	× 2	1 acqua dolce
		2 acqua media
	OK	3 acqua dura o molto dura
		

4. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "7. Menù impostazioni".

## 10. COME UTILIZZARE SOFTBALLS

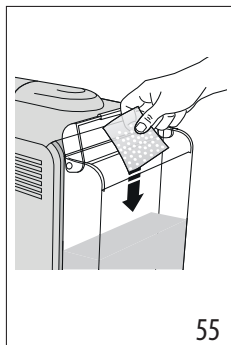
Softballs (C11) è un sistema innovativo che allunga la vita della macchina, senza alterare le qualità dell'acqua, garantendo l'erogazione di un caffè cremoso e aromatico. Per ottimizzare l'efficacia, lasciare Softballs nell'acqua per l'intera notte precedente all'uso.

1. Estrarre il pacchetto di Softballs dall'imballo (fig. 53).



2. Risciacquare con acqua corrente il pacchetto di Softballs (fig. 54).
3. Immergere il sacchetto nel serbatoio acqua (A15) (fig. 55).






4. Sostituire il sacchetto di Softballs ogni 3 mesi (fig. 56).

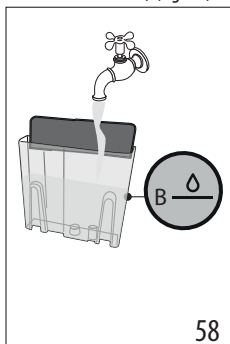
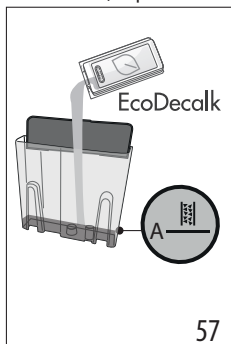
## 11. DECALCIFICAZIONE


### Attenzione!

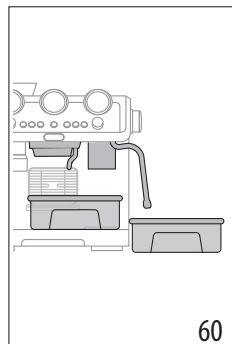
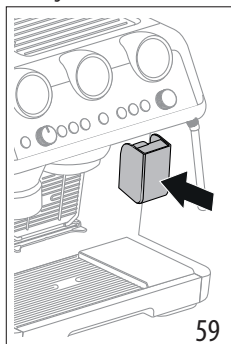
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante (C5), riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificanti De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.


Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitori	2 da 1 litro ciascuno
Tempo	~40min


1. (SE PRESENTE, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE E SOFTBALLS). Versare nel serbatoio acqua (A15) il decalcificante fino al livello  A (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio) (fig. 57).



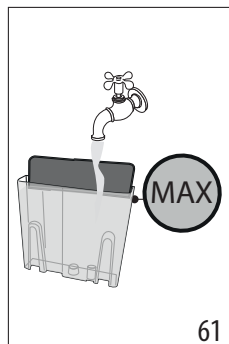
2. Aggiungere acqua fino a raggiungere il livello  B (fig. 58). Reinsere quindi il serbatoio acqua in macchina.
3. Inserire l'accessorio (C6) al connettore per LatteCrema System (A6) (fig. 59).



4. Assicurarsi che il portafiltro (C1) non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori caffè ed acqua calda (A7), e sotto l'erogatore vapore (A5) (fig. 60).
5. Mantenere premuto il tasto  (B8) finché la spia corrispondente inizierà a lampeggiare.
6. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dagli erogatori. 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 la spia  diventa bianca. È quindi necessario procedere con il ciclo di risciacquo:



7. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.
8. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo da eventuali residui di soluzione decalcificante, sciacquarlo con acqua corrente e riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX (fig. 61). Reinsere quindi il serbatoio nella sua sede.













9. Mantenere premuto il tasto  finché la spia corrispondente inizia a lampeggiare: il risciacquo si avvia.












10. Una volta completato il risciacquo, l'erogazione si interrompe e l'apparecchio è pronto all'uso.
  11. Svuotare i recipienti di raccolta dell'acqua di risciacquo.
  12. Estrarre e svuotare il vassoio raccogli-gocce, quindi reinserirlo.
  13. Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo.
- Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

**Nota bene:**



- Se si desidera anticipare il ciclo di decalcificazione, mantenere premuto il tasto  per 3 secondi.
- Nel caso la decalcificazione sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto  per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.

## 12. SIGNIFICATO DELLE SPIE

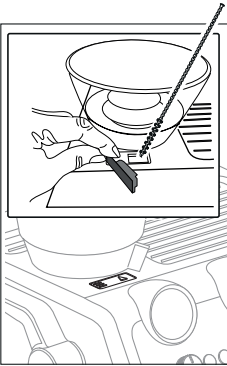
SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
 fissa	È la prima accensione della macchina ed è necessario procedere al riempimento del circuito acqua	Procedere come indicato al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
 fissa	La funzione risparmio energetico è attiva	Fare riferimento al cap. "7. Menù impostazioni" se si desidera disattivare la funzione
 fissa	Il contenitore chicchi (A1) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 lampeggiante	Si vuole procedere con la macinatura, ma il contenitore chicchi (A1) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
 on	L'acqua nel serbatoio (A15) non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e re-inserire correttamente il serbatoio
 lampeggiante	Si vuole procedere con la preparazione di una bevanda, ma il serbatoio acqua (A15) è vuoto	Riempire il serbatoio acqua
 fissa	Allarme generico	Rivolgersi ad un centro assistenza
 fissa	Il contenitore chicchi non è inserito	Inserire correttamente il contenitore chicchi (A1) o verificare che sia correttamente inserito
 lampeggiante	Il selettore, alla base del contenitore chicchi (A1), non è in posizione corretta	Riportare il selettore in una delle posizioni di macinatura (tra 1 e 8), rammentando di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolare la macinatura mentre il macinacaffè è in funzione</li> <li>• Regolare di un livello alla volta e fare almeno 5 macinatura tra una regolazione e l'altra</li> </ul>
	Il contenitore chicchi (A1) non è completamente inserito: interviene il dispositivo di sicurezza	Verificare che il contenitore chicchi sia correttamente inserito
 fissa	Il LatteCrema System deve essere pulito dopo ogni uso	Dopo aver terminato le preparazioni a base di latte, procedere con la pulizia automatica ruotando la manopola (D5) su Clean
		→

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
 fissa	L'apparecchio è pronto per l'erogazione di vapore	L'apparecchio ha raggiunto la temperatura per erogare vapore. Per procedere con l'erogazione, 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 è pronto per l'erogazione di vapore	L'apparecchio è in temperatura per la preparazione di vapore quando la spia rimane fissa
	L'apparecchio sta erogando vapore	
 fissa (arancione)	È necessario procedere con la decalcificazione	Eeguire la decalcificazione come illustrato al cap. "11. Decalcificazione"
 lampeggiante (arancione)	L'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione	Procedere completando l'operazione come descritto al cap. "11. Decalcificazione"
 fissa (bianca)	È necessario procedere con con il risciacquo	
 lampeggiante (bianca)	L'apparecchio sta eseguendo il risciacquo	
 fissa (arancione)	È necessario procedere con la pulizia dell'erogatore caffè	Vedi par. "8.1 Pulizia dell'erogatore caffè"
 lampeggiante (arancione)	L'apparecchio sta eseguendo la pulizia dell'erogatore caffè	
 lampeggiante (bianca)	L'apparecchio sta eseguendo un risciacquo	
 lampeggiante	Se è presente il filtro addolcitore, potrebbe essere entrata una bolla d'aria nel circuito, impedendo l'erogazione	Premere il tasto (B7) in corrispondenza della spia  : 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 portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)"" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)""
	Il filtro caffè (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il tasto risciacquo (B5)
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le relative valvole non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprirne le valvole
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"

### 13. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
C'è dell'acqua nella vaschetta raccogli-gocce (A11)	Fa parte del normale funzionamento dai circuiti interni della macchina	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogli-gocce (A11)
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A15)	Riempire il serbatoio
	La spia  (B7) è accesa ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto	Premere il tasto corrispondente alla spia  per riempire il circuito
	Il filtro (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il relativo tasto (B5)
	Il serbatoio (A15) 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	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
	Macinatura troppo fine	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è in quantità eccessiva	Ripetere la macinatura con delle impostazioni diverse. Ridurre la quantità della dose: verificare che il filtro (C2) o (C3) (1 o 2 tazze) sia corretto rispetto alla dose da macinare (tasto 2x (B3) selezionato o no)
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione dell'erogatore caffè (A7) ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè presso un Centro Assistenza
	Il filtro (C2) o (C3) è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente o eseguire un risciacquo con il tasto corrispondente (B5)
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la cassetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4.1 Fase 1 - Macinatura (grinding) (fig. 11)" e "4.2 Fase 2 - Pressatura (tamping) (fig. 17)"
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino con il LatteCrema System	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	La manopola (D5) non è in posizione corretta	Verificare e ruotare la manopola in posizione corretta ( ☺ max schiuma; ☹ med schiuma; ☹ min schiuma )
	Il LatteCrema System è sporco	Procedere alla pulizia come illustrato al paragrafo "8.6 Pulizia del LatteCrema System"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcificazione come al cap. "11. 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 (vedi cap. "11. Decalcificazione")
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo	Procedere alla pulizia delle macine come indicato al par. "8.3 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
	Il contenitore chicchi (A1) non è in posizione corretta	Il contenitore è inserito correttamente quando la freccia ▲ è allineata al simbolo ☺ e si sente un "click"
→		

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 (A1) (facendo delle macinature a vuoto o eventualmente aspirando i chicchi residui)</li> <li>• Agganciare la coppetta portafiltro (C1) e fare delle macinature “a vuoto” per liberare il condotto caffè: agganciare quindi il portafiltro all’uscita macinacaffè (A18) 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 (A1) la nuova varietà di chicchi di caffè</li> <li>• Se alla macinatura non si raggiunge la “dose perfetta”, procedere come al primo utilizzo</li> </ul>
<p>Dopo la macinatura, il filtro caffè (C2) o (C3) è vuoto</p> <p>Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro è sovrabbondante</p>	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	<p>Procedere alla pulizia come indicato al par. “8.5 Pulizia della “Smart tamping station””. Se il problema persiste, accedere allo scivolo aprendo l’apposito sportellino (A19) e liberarlo utilizzando lo scovolino</p> 
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro (C2) o (C3) non raggiunge la "dose perfetta"	La "Smart Tamping Station" necessita pulizia	Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.5 Pulizia della "Smart tamping station", quindi ripetere la macinatura
	È necessario regolare la quantità di caffè macinato	Regolare la quantità con la manopola dedicata (B2) seguendo le indicazioni al par. "La "dose perfetta"". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato nella sezione "Regolazione extra della macinatura"
	Con il tempo le macine si usurano	Procedere alla sostituzione delle macine come indicato al par. "8.4 Sostituzione delle macine"