



Living innovation



**Super Automatic Espresso
Maker
Instruction Manual
EAM4000 Series**

**Cafetière à espresso super
automatique
Mode d'emploi
Série EAM4000**

**Máquina de Espresso Súper
Automática
Manual de instrucciones
Series EAM4000**

**Macchina per caffè
Superautomatica
Manuale d'istruzioni
Serie EAM4000**

Any questions, please call our Customer Service Department at
1-800-322-3848 (U.S. Only)

Monday – Friday: 8:30 – 5:00 (EST) or visit our web site at
www.delonghi-espresso.com

Des questions? Veuillez appeler notre service à la clientèle au
1-888-335-6644

ou visitez notre site Web consacré à
www.delonghi-espresso.com.

Para cualquier información, le rogamos que se ponga en contacto con nuestro departamento de Atención al Cliente al + 1-800-322-3848 (U.S. Solamente)

De Lunes a Viernes: 8:30 – 5:00 (Hora del ESTE) o visite nuestro sitio en
www.delonghi-espresso.com.

Per qualunque domanda, contattare il nostro Ufficio assistenza clienti al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti) lunedì – venerdì: 8:30 – 5:00 (EST), o visitare il nostro sito dedicato all'indirizzo www.delonghi-espresso.com.

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

2: Table of Contents:

• Thank You and De'Longhi Introduction	3
• Product Registration	3
• Introduction	3
• Features and Benefits	3
• What is Crema?.....	4
• Machine Description (User Components)	5
• Control Panel Description.....	6
• Indicator and Warning Lights	7
• Important Safeguards	8
• Before First Use.....	9
• Checking the Water Hardness	10
• Preparing the Machine	10
• Preparing the Espresso / Coffee.....	12
• Frothing or Steaming (How to Prepare Cappuccinos and Lattes).....	15
• Processing Hot Water.....	16
• Cleaning and Maintenance	16
• Troubleshooting.....	19
• Limited Warranty and Extended Service Plan	25
• Ordering Accessories or Parts.....	27
• Technical Information	27

3: Thank You and De'Longhi Introduction

Thank you for choosing De'Longhi!

A steadfast commitment to quality and innovation has made De'Longhi a leader in household appliances around the world for over 100 years. Our Italian heritage is reflected in every product, every feature and every design. And we are dedicated to creating products that enhance and benefit the lives of our consumers. We hope that you'll enjoy your De'Longhi appliance for years to come!

Now that you've discovered us, we think you'll agree, that each and every De'Longhi appliance is truly a "Living Innovation".

Get to know us better...visit us at www.delonghi.com for our full line of products.

4: Product Registration (U.S. & Canada)

Register on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit www.prodregister.com/delonghi.

5: Introduction

A super automatic machine is capable of preparing a variety of beverages: espresso, coffee, cappuccino, latte and even hot water for tea. It delivers custom beans-to-espresso results with the simple touch of a button. This state-of-the-art machines allows you to savor the pleasures of an at-home coffee bar, with consistent results every time. Authentic espresso is the heritage of Italian culture and tradition. So now that you know who the experts are, who else but De'Longhi could create the ultimate super automatic machine?

5.1 Features and Benefits

What You Grind is What You Brew The compact and patented **Direct-to-Brew System** with Thermo Block technology provides excellent heat distribution and it's removable for easy cleaning. The beans are ground instantly to ensure the freshest espresso or coffee.

Professional-Quality Conical Burr Grinder Integrated burr grinder produces consistent, fresh and aromatic espresso or coffee. Grind settings allow you to adjust the fineness for all types of beans.

Instant Reheat Function The instant reheat function heats the core of the machine, ensuring that it maintains an ideal temperature for brewing.

Patented Cappuccino System Frother This special frothing system includes a chamber that mixes steam and milk to create a rich creamy froth. It's perfect for making the ideal cappuccino, latte or any other frothy milk espresso / coffee beverage.

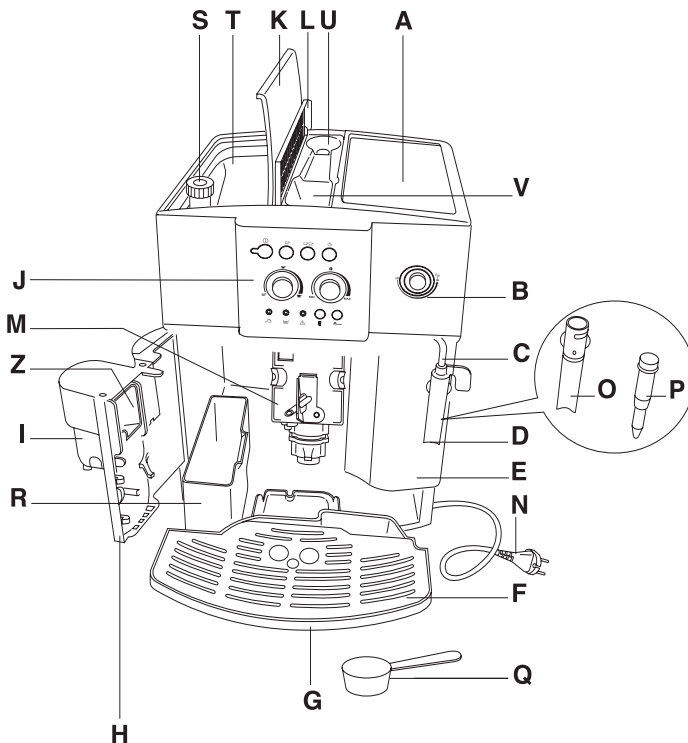
Espresso / Coffee Flavor and Quantity Controls Two separate easy-to-use control dials allow you to easily make adjustments to espresso / coffee strength and brewed espresso / coffee amounts.

Automatic Controls and Indicators The water level and used coffee containers are monitored automatically for worry-free use. There are also indicators for rinsing, cleaning and decalcifying. This will facilitate care and maintenance of the machine.

6: Introduction To Crema

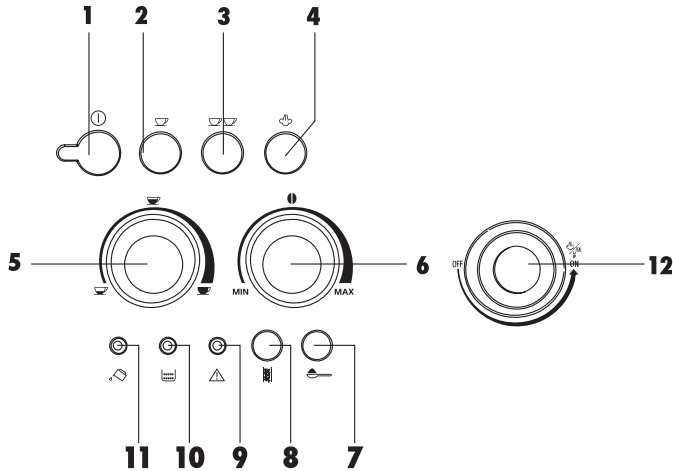
What is an Authentic Espresso?

The identifying mark of an authentic Italian espresso can be found in the brown layer of foam that lies on top of a properly brewed espresso. The brown foam, referred to as the "crema", is the essence of a perfect espresso. The crema holds all of the compounds that constitute the aroma and flavor of an espresso. A good crema will last about thirty to ninety seconds before it dissipates completely, once this has happened, the aromatics are infused into the drink to deliver an authentic-tasting espresso.



7: Machine Description (User Components):

- | | |
|---|--|
| A. Cup Warmer | L. Ground Coffee Container Lid |
| B. Steam Control Dial | M. Brewing System |
| C. Steam Spout | N. Power Cord |
| D. Patented Cappuccino System Frother (Milk Frother) | O. Removable Milk Frother Body |
| E. Removable Water Tank | P. Removable Steam Nozzle |
| F. Removable Drip Tray | Q. Measuring Scoop |
| G. Removable Used Water Tray | R. Removable Used Coffee Container |
| H. Service Door | S. Adjustable Grinding Dial |
| I. Height Adjustable Coffee Spout | T. Coffee Beans Container |
| J. Control Panel (See "Control Panel Description" section of the manual for more details) | U. Storage Compartment for Measuring Scoop |
| K. Coffee Bean Container Lid | V. Ground Coffee Funnel |
| | Z. Mobile Drawer |



8: Control Panel Description:

1. On / Off Button

Description: Turns the machine on and off.

2. 1-Cup Button

Description: When pressed the machine will only delivery 1 cup of espresso / coffee. When illuminated, shows that you selected the 1-cup option by pressing the 1-Cup Button.

3. 2-Cup Button

Description: When pressed the machine will only delivery 2 cups of espresso / coffee. When illuminated, show that you selected the 2-cup option by pressing the 2-Cup Button.

4. Steam Function Button

Description: When pressed the machine will deliver steam through the milk frother. When illuminated, shows that you selected the steam function by pressing the Steam Function Button.

5. Espresso / Coffee Quantity Dial

Description: By turning the dial, you can select the amount or quantity of espresso / coffee desired.

6. Espresso / Coffee Flavor Dial

Description: By turning the dial, you can select the desired taste of your espresso/coffee from regular, strong to extra strong.

7. Ground Coffee Button

Description: If you are using pre-ground coffee, press this button. It will disable the coffee grinder. When illuminated, shows that you selected to disable the coffee grinder and use pre-ground coffee by pressing the Ground Coffee Button.

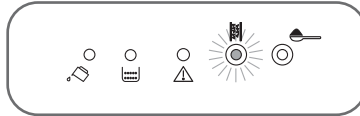
Warning Lights: Note: Also refer to “Troubleshooting” section of manual for more details.

IMPORTANT: If a warning light illuminates to signal a problem, first review this section or the “Troubleshooting” section of the manual to see if the problem can be easily resolved. Then, if the problem still persists, call our customer service department at 1-800-322-3848.

8. Decalcification Warning Light (Red)

Description: When pressed, will automatically rinse or decalcify the machine. When illuminated, tells you that the machine needs to be decalcified.

What to do if this light appears:

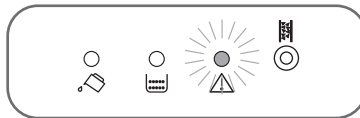


- Decalcify the machine according to the instructions listed in the “Decalcification” section of the manual.

9. General Warning Light (Red)

Description: When illuminated steadily, tells you there is a technical problem.

What to do if this light appears:



- Call our customer service department at 1-800-322-3848. (U.S. Only)

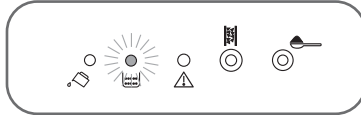
What to do when the light is flashing:

- Close the service door.

10. Used Coffee Container Warning Light (Red)

Description: When illuminated steadily, tells you that the used coffee container is full (needs to be emptied), missing or improperly positioned. Note: The used coffee container will need to be emptied after about 14 single cups (or 7 double cups).

What to do if this light appears:

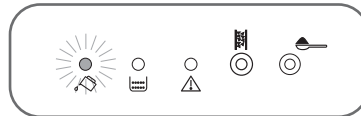


- Check the used coffee container by removing it. If it is full, empty the container, clean it and replace it. **Note:** Refer to the “Cleaning and Maintenance” section of the manual for more details on how to clean the container.
- Check to make sure the used coffee container is in the machine. If it is missing, replace the container.
- Check to make sure the used coffee container is properly positioned. If it is not properly positioned, reposition the container until it fits correctly inside the machine.

11. Water Warning Light (Red)

Description: When illuminated steadily, tells you that the water tank is empty (needs to be refilled), missing or improperly positioned. Note: The water tank must be full, otherwise espresso / coffee cannot be made.

What to do if this light appears:



- Check the water tank by removing it. If it is empty, refill the tank with water and replace it.
- Check to make sure the water tank is in the machine. If it is missing, replace the tank.
- Check to make sure the water tank is properly positioned. If it is not properly positioned, reposition the tank until it fits correctly inside the machine.

Important Safeguards:

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. THIS MACHINE MUST BE CLEANED. For more details, please refer to the **Cleaning and Maintenance** section of manual.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or body of machine in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For any service related issues, please contact our customer service department at 1-800-322-3848. (U.S. Only)
8. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer, it may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Use extreme caution when disposing of hot steam.
14. This appliance is for Household Use Only. All other use is considered improper and dangerous.
15. This machine is designed to make espresso / coffee and other hot drinks, be careful to avoid burning from the water and steam jets or by using the machine incorrectly.
16. Do not operate the machine without water in the water tank.
17. The manufacturer is not liable for damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
18. Do not touch the appliance with damp hands.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Short Cord Instructions












1. A short power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
 - a. the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - b. the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can pulled on by children or tripped over.
4. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

9: Before First Use

Place the box on a large, sturdy flat surface. Carefully unpack your machine and remove all packaging material and literature. Remove the hanging tag from the frother before use. After unpacking the machine, check to make sure the appliance is complete and undamaged. If in doubt, please call our customer service department at 1-800-322-3848 (U.S. Only), and wait for the prompt. To remove any dust that may have accumulated during packaging, you may wipe the unit with a clean, damp cloth. Dry thoroughly. Do not immerse the machine in water or other liquid. Clean the water tank with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh or abrasive cleaners. (See "Cleaning and Maintenance" section of this manual for detailed instructions.) Keep all plastic bags away from children. **Note:** Test the water hardness before first use. Refer to the Owner's Manual, Water Alkalinity Section and Download Manual for more details.

10: Checking the Water Hardness

The machine was released from the factory with a specific pre-set setting for water hardness. To change that setting, please follow the instructions below step by step.

1. After removing the "Water Hardness" test strip from its packaging immerse it completely in the water for a few seconds, then remove it.
2. Wait about 30 seconds for the test strip to change color. A number of red squares will appear.
3. Check that the machine is off (**Note:** All of the indicator lights are off).
4. Press the  button and hold it for 5 seconds. The four     lights will illuminate.
5. Press the  button repeatedly until the number of lights coincides with the number of red squares on the test strip. (Ex. If 3 red squares appear on the test strip, press the  button until the 3    indicator lights illuminate.
6. Press the  button to save the data. The machine is now programmed to indicate a decalcification warning when necessary, based on the hardness of the water.

11: Preparing the Machine

Please follow the instructions below.

1. Set the water hardness according to the instructions in the "Checking the Water Hardness" section of the manual.
2. Place the machine on a flat, level surface away from any edge.
3. Plug the machine into a 120V / 60Hz only outlet.
4. Press the on/off button.

11.1 Filling the Water Tank

Caution: Never switch the machine on when the water tank is completely empty. Without water, the machine cannot make espresso / coffee and the machine will become noisy.

1. Move the frother to the center of the machine to remove the water tank.
2. Rinse the water tank and fill it with clean, cold water without exceeding the MAX line. Replace the water tank by pushing it all the way in. (Figure 1)

Tip: Renew water daily.

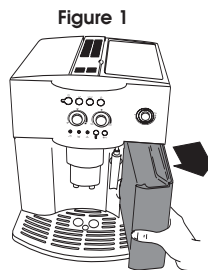


Figure 1

11.2 Filling the Coffee Bean Container (If you are using whole coffee beans)

- Never fill coffee bean container with pre-ground coffee.

Tip: Before filling the coffee bean container, make sure to remove any foreign objects

1. Open the coffee bean container lid and fill container with coffee beans and close the lid. (Figure 2)
2. **Note:** If you are using frozen coffee beans, let them thaw for 3 to 4 hours before filling them into the bean container. This will prevent moisture from seeping into the grinder. Never use sugar-coated beans.

Note: It is recommended not to use oily, sugar coated or flavored beans. These types of beans could damage the machine.

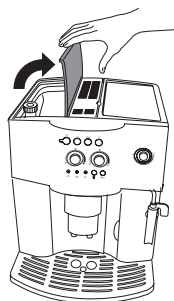


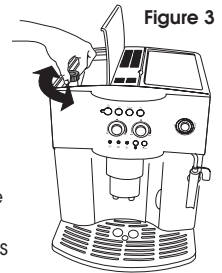
Figure 2

11.2A Setting the Coffee Grinder (If you are using whole coffee beans)

1. The coffee grinder does not need to be adjusted for the first use. The

coffee grinder has already been pre-set in the factory for the correct delivery of the espresso / coffee.

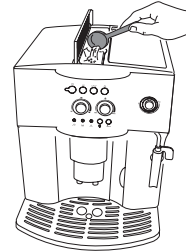
2. If after making the first espresso / coffee the delivery is too fast or too slow (in drops), the grinding coarseness must be adjusted using the coffee grinder dial (Figure 3) located inside the bean container.
3. Turning one click (one number) clockwise achieves faster delivery of the espresso / coffee and a coarser ground coffee.
4. Turning one click (one number) counter-clockwise achieves slower delivery of the espresso / coffee and a finer ground coffee (and makes the coffee creamier in appearance).
5. These adjustments will only be evident after the delivery of at least 2 cups of espresso / coffee.
6. The coffee grinder dial must only be turned when the coffee grinder is on.



11.3 Filling the Ground Coffee Container (If you are using pre-ground coffee)

- Never add the pre-ground coffee when the machine is off.
- Never add more than 1 full measure of pre-ground coffee. The ground coffee funnel will get blocked.
- When dosing the quantity of pre-ground coffee to be added, only use the measuring scoop provided.
- Use only pre-ground coffee specifically for use in espresso machines. Do not use whole coffee beans, freeze-dried coffee or other materials that may damage the machine.
- Never use instant coffee. It could severely damage the brewing system.

Figure 4



Tip: Before filling the ground coffee container, make sure to remove any foreign objects.


7. Open the ground coffee container lid (located in the center of the machine). To prepare one espresso / coffee and add just one level measure of pre-ground coffee with measuring scoop (provided). (Figure 4)
8. **Note:** You can only make one espresso / coffee at a time when using pre-ground coffee.
9. Close the lid.

Figure 5



Using the Machine for the First Time



• **Note:** Make sure you have plugged the machine into an outlet and turned it on by pressing the on/off button before proceeding.

10. Move the frother towards the outside (Figure 5) and place cup underneath frother. Turn the machine on by pressing the  button. (Figure 6)

11. Turn the steam control dial half a turn counter-clockwise (Figure 7).

Note: It is normal for the machine to make some noise.

12. After a few seconds, a little water will release from the frother. When the cup is 1/3 full, turn the steam control dial half a turn clockwise (Figure 8) to terminate the flow of water.

13. Wait for the  and  lights to stop flashing. When the lights are flashing, the machine is still pre-heating.

14. The machine will automatically perform a rinse cycle and a little hot water will release from the coffee spouts and collect in the drip tray.

15. Once the lights illuminate steadily, the machine has reached the ideal temperature for making espresso/coffee and is now ready for use.

16. **Note:** Before preparing the espresso/coffee, always make sure that the green  and  lights are on steadily.

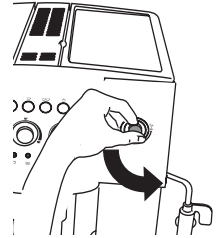
Figure 6



11.4 Setting the Espresso / Coffee Flavor Dial

1. Turn the espresso / coffee flavor dial (Figure 9) to set the desired taste of your espresso/coffee from regular, strong to extra strong.
2. Turning the dial clockwise increases the quantity of coffee beans the machine will grind, and therefore makes the taste stronger. **Note:** When using the machine for the first time, the correct position for the dial can be found by trial and error.
3. **Note:** Make sure not to turn it too far clockwise, otherwise the espresso / coffee will be delivered too slowly (in drops) when preparing two cups of espresso / coffee.

Figure 7



11.5 Espresso / Coffee Quantity

11.5A The Difference Between Espresso/Coffee Quantity

- "Ristretto" (small/short) espresso: 1/2 oz. to 1 oz. of coffee
- "Espresso": 1 oz. to 1.5 oz. of coffee
- Large (long/double shot/American coffee): 5 oz. to 8 oz. of coffee

Note: It is recommended to add a bit of sugar to "ristretto" or "espresso" coffee. Drink the large (American coffee) black or add sugar and milk if you prefer.

Tip: If you add sugar and milk to your cup before you brew your espresso/coffee it will be dissolved more uniformly.

Tip: If you set the espresso / coffee quantity dial to maximum and push the 2-cup button, the machine will prepare a 12 oz. coffee. The average coffee drinker may find this to be too mild, so adjust the volume accordingly.

Figure 8

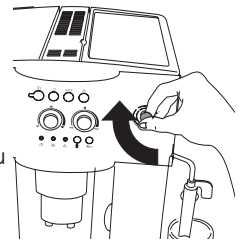
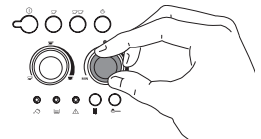


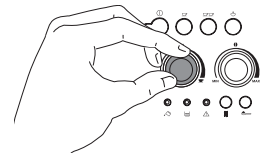
Figure 9



11.5B Setting the Espresso / Coffee Quantity

1. Turn the coffee quantity dial (Figure 10) to set the amount of espresso/coffee desired.
2. Turning the dial clockwise makes a longer coffee. **Note:** When using the machine for the first time, the correct position for the dial can be found by trial and error.

Figure 10



12: Preparing the Espresso / Coffee



Please follow the instructions below. You can make any quantity of espresso/coffee from 1/2 oz. to 12 oz.

Note: The process is always the same: water is forced through the coffee in a very short time period to avoid over-extraction, for perfect espresso / coffee every time.

Caution: Never switch the machine on when the water tank is completely empty. Without water, the machine cannot make espresso / coffee and the machine will become noisy.

Before preparing the espresso / coffee, make sure you have done the following:

- Followed all of the instructions listed under Section 11 of the manual ("Preparing the Machine").
- The water tank and either the bean container or ground coffee container is full.
- If using for first time, followed all of the instructions listed under section 11 of the manual.
- The machine is on a flat, level surface away from any edge.
- The machine is plugged into a 120V / 60Hz only outlet.

- Turned the machine on by pressing the on/off button.
- The green  and  lights are on steadily (not flashing).
- Set the coffee flavor, coffee quantity and coffee grinder (if using coffee beans) dials to the desired level.

12.1 Preparing Espresso / Coffee (Using Whole Coffee Beans)

Note: When using the machine for the first time, 4 to 5 cups of espresso / coffee needs to be made before the machine delivers satisfying results.



1. Fill the water tank with water and the coffee bean container with coffee beans, according to the directions listed in sections 11.1 and 11.3 of the manual.

2. Place one empty cup under the spout to make one espresso / coffee (Figure 11) or two empty cups for two espressos / coffees (Figure 12).



Tip: Use cups that have been previously heated by rinsing them with hot water or by leaving them on the cup warmer for at least 20 minutes.

Note: For more tips on making coffee hotter, see "Tips on Making Hotter Coffee" section of the manual.



3. Make sure to lower the adjustable coffee spout if the cups are small (Figure 13). For larger cups, push the adjustable coffee spout up to accommodate the size.

4. Press the  button (Figure 14) to make one cup of espresso / coffee or the  button (Figure 15) to make two espressos / coffees.

5. The machine will now grind the beans, run a short pre-brewing cycle, pause and then complete the delivery.

Note: While the machine is preparing the espresso / coffee, the delivery can be terminated at any time by pressing the  button (Figure 14) or the  button (Figure 15), as previously selected.

6. Once the desired quantity is reached, the machine will automatically terminate espresso / coffee delivery and discharge the grounds into the used coffee container. **Note:** There is no need to empty the used coffee container until the used coffee container warning light illuminates. (For more details on this light, please refer to the Troubleshooting section of the manual).

Note: As soon as delivery is complete, to increase the quantity of the coffee simply press and hold the  button (Figure 14) or the  button (Figure 15), as previously selected, until reaching the desired quantity. This operation must be performed within 3 seconds of the last espresso / coffee delivery.

Caution: While the machine is delivering espresso / coffee, never remove the water tank. If it is removed, the machine will not be able to make espresso / coffee and will become noisy.

7. After a few seconds, when both the green  and  indicator lights are on again steadily, another espresso / coffee can be made.


8. To switch the machine off, press the  button. **Note:** Before switching off, the machine will automatically run a rinse cycle. A little hot water will release from the coffee spout and collect in the removable drip tray.

Figure 11

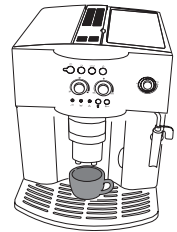


Figure 12

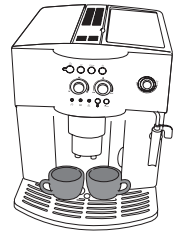


Figure 13

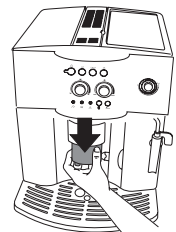


Figure 14

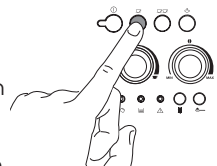
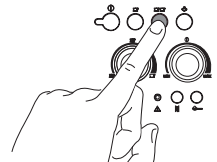


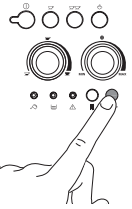
Figure 15



9. Use caution when removing the contents of the used water tray, as they may be very hot. Allow contents to cool, and then remove the used water tray and discard the water.

10. If the machine is not switched off using the ① button, it will switch itself off and run a brief rinse cycle 3 hours after the last operation.

Figure 16



12.2 Preparing Espresso / Coffee (Using Pre-Ground Coffee)

1. Fill the water tank with water and the ground coffee container with pre-ground coffee, according to the directions listed in sections 11.1 and 11.2 of the manual.

2. Place one empty cup under the spout to make one espresso / coffee (Figure 11).

3. **Note:** You can only make one espresso / coffee at a time when using pre-ground coffee.

Tip: Use cups that have been previously heated by rinsing them with hot water or by leaving them for at least 20 minutes on the cup warmer.

Note: For more tips on making coffee hotter, see “Tips on Making Hotter Coffee” section of the manual.

3. Make sure to lower the adjustable coffee spout if the cup is small (Figure 13). For a larger cup, push the adjustable coffee spout up to accommodate the size.

4. Press the ☰ button (Figure 16) to select the ground coffee function. The button will illuminate indicating that the function has been selected and the coffee grinder has been disabled.

5. Press the ☶ button (Figure 14) to make one cup of espresso / coffee.

6. The machine will now run a short pre-brewing cycle, pause and then complete the delivery.

Note: While the machine is preparing the espresso / coffee, the delivery can be terminated at any time by pressing the ☶ button (Figure 14).

7. Once the desired quantity is reached, the machine will automatically terminate espresso / coffee delivery and discharge the grounds into the used coffee container. **Note:** There is no need to empty the used coffee container until the used coffee container warning light illuminates. (For more details on this light, please refer to the Troubleshooting section of the manual).

Caution: While the machine is delivering espresso / coffee, never remove the water tank. If it is removed, the machine will not be able to make espresso / coffee and will become noisy.

8. Once the espresso / coffee has been delivered, to make espresso/coffee using pre-ground coffee again, add again one level measure of pre-ground coffee and then press the 1-cup button.

9. **To make espresso / coffee using whole coffee beans again:** First press the ☰ button to deactivate the ground coffee function and enable the coffee grinder. Then make sure that the coffee grinder is full of coffee beans. Press the 1-cup or 2-cup button depending on how much espresso / coffee you want to brew.

10. To switch the machine off, press the ① button. **Note:** Before switching off, the machine will automatically run a rinse cycle. A little hot water will release from the coffee spout and collect in the removable drip tray.

11. Use caution when removing the contents of the used water tray, as they may be very hot. Allow contents to cool, and then remove the used water tray and discard the water.

12. If the machine is not switched off using the ① button, it will switch itself off and run a brief rinse cycle 3 hours after the last operation.

12.3 Tips on Making Hotter Coffee

- When the machine is first turned on and a short cup of espresso / coffee is required, use the hot rinse cycle to pre-heat cups (refer to point 14 in section 11.3 of the manual).

- Unless pre-heated, do not use cups that are too thick.
- Use cups that have been previously heated by rinsing them with hot water.
- Use cups that have been previously heated using the cup warmer on top of the machine.

13: Frothing or Steaming (How to Make the Perfect Cappuccino or Latte)

What is cappuccino?

A cup of cappuccino is one shot of espresso, 1/3 cup steamed milk with a dollop of froth. It can be garnished with chocolate, cinnamon or nutmeg.

What is a latte?

A cup of latte is one shot of espresso (or two shots for a double latte), 1/2 cup steamed milk with about 1/2 to 1/3 froth.

- Use this feature to heat up liquids or to froth or steam milk for cappuccinos or lattes.
- The milk frother must be cleaned after each use. Please refer to the "Cleaning and Maintenance" section of the manual for more detailed instructions.

Before First Use:

1. The removable parts of the milk frother (milk frother body and steam nozzle) are high precision parts. Always keep these two parts clean and free of milk residue. (See "Cleaning and Maintenance" section of the manual for more detailed instructions on cleaning.)

Ready to Begin Frothing or Steaming:

1. Fill a container (metal container is recommended) with about 3.5 oz. of cold milk.
2. **Note:** Skim (0% fat) milk is recommended. It will produce the most froth and will let you taste more of the espresso / coffee. 1% and 2% milk will produce less froth, and regular milk (3% fat) will give you half or less than half the froth of skim milk.
3. When choosing the size of the container, remember that the volume will increase by two or three times.
4. Move the milk frother to the outside of the machine.
5. Prepare the espresso / coffee as described in section 12 of the manual, using sufficiently large cups.
6. Press the steam function button (Figure 17). The ☁ light (Figure 18) starts flashing to indicate that the machine is heating up.
7. When the ☁ light remains on steadily (without flashing), the temperature of the machine has reached the ideal temperature for making steam.
8. Immediately after (within a span of no more than 2 minutes, otherwise the machine automatically switches back to the espresso / coffee function), dip the milk frother into the container of milk (Figure 19).
9. Make sure not to immerse the line on the milk frother (indicated by the arrow in Figure 20). Turn the steam control dial half a turn counter-clockwise until it stops (Figure 7). Use caution, steam is hot!
10. The steam released will make the milk froth increase in volume.

Figure 17

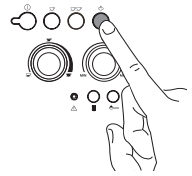


Figure 18

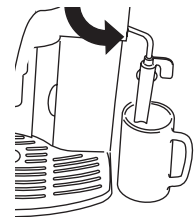
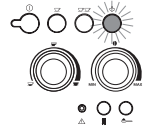


Figure 19

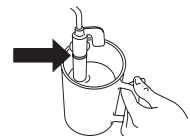








Figure 20

Note: To make a creamier froth, dip the milk frother into the milk and rotate the container with slow movements from the bottom to the top. It is recommended to limit steam delivery to no more than 2 minutes at a time.



11. Once you have achieved the desired froth, stop the steam flow by turning the steam control dial clockwise until it stops (Figure 8), and then press the steam function button (Figure 17) to deactivate steam function.

12. **Note** (Making espresso / coffee after using steam function): Immediately after using the milk frother, press the steam function button to deactivate the steam function. If you press the  or the  button to make espresso / coffee again, the machine is too hot to make espresso / coffee. The green  and  lights will flash indicating that the temperature is not suitable for making espresso / coffee. Simply wait 10 minutes for the machine to cool down. The lights will illuminate steadily (without flashing) indicating that the machine is now ready to make espresso / coffee again.

Tip: To cool the machine down more quickly after having deactivated the steam function, turn the steam control dial and release some water from the milk frother into a container, until the green  and  lights stop flashing.

14: Processing Hot Water Through the Frother


Please follow the instructions below.

1. Make sure that the green  and  lights are on steadily (not flashing).
2. Turn the milk frother towards the outside of the machine (Figure 3).
3. Position a container underneath the milk frother (Figure 3).
4. Turn the steam control dial half a turn counter-clockwise until it stops. (Figure 7).
5. Hot water will release from the milk frother and start to fill the container. Use caution, water is hot!
6. To stop the flow of hot water, turn the steam control dial all the way clockwise. (Figure 8) and return the milk frother to the original position towards the center of the machine.
7. **Note:** It is recommended to deliver hot water for no more than 2 minutes.

15: Cleaning and Maintenance

- **WARNING:** Before performing any cleaning operations, the machine MUST be cooled down, turned off (unless otherwise noted) and unplugged from the power outlet (unless otherwise noted).
- The machine must be cleaned in order to function properly.
- Never immerse the machine in water or other liquid. It's an electrical appliance.
- Do not use solvents or harsh abrasive detergents.
- The outside surface of the machine can be cleaned with a soft damp cloth.
- All of the components (parts and accessories) of the machine must not be washed in the dishwasher.

15.1 Cleaning the Used Coffee Container:

- Whenever the  light illuminates steadily, the used coffee container needs to be cleaned.
- Remove the used coffee container and discard the coffee grounds.
- Wash the container with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Replace the used coffee container.

15.2 Cleaning the Water Tank:

- The water tank should be cleaned regularly.
- Remove the water tank by moving the milk frother to the outside of the machine.
- Wash the tank with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Replace the water tank.

15.3 Cleaning the Drip Tray and Used Water Tray:

- The drip tray is fitted with a red level indicator, showing the level of the water inside.
- When the indicator is visible, the drip tray and used water tray must be emptied and cleaned.
- Wash the drip tray and used water tray with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Replace the used water tray and drip tray.

15.4 Cleaning the Coffee Spout:

- Check that the holes in the coffee spout are not blocked.
- To clean them, carefully scrape the dry coffee residues from the coffee spout with a needle (Figure 21).

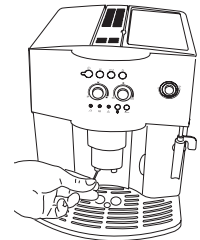


Figure 21

15.5 Cleaning the Milk Frother:

Note: The milk frother must be cleaned after each use. Deactivate the steam function before cleaning. Please proceed as follows (the machine must be on during the cleaning of the milk frother):

- Release a little steam for a few seconds by turning the steam control dial counter-clockwise until it stops. (Figure 7).
- With this operation, the steam nozzle discharges any milk that may have been left inside. **IMPORTANT:** For health reasons, this operation should always be performed to prevent previously used milk from remaining inside the milk frother.
- With one hand, hold the milk frother handle and with the other hand unscrew the milk frother by turning it clockwise and then pull it down. (Figure 22)
- Carefully wash the milk frother and steam nozzle in warm water.
- Check that the two holes (indicated by the arrows in Figure 23) are not clogged. If necessary, clean them using a needle or pin.
- Replace the steam nozzle by inserting it and vigorously turning it upwards into the steam spout.
- Replace the milk frother by pushing it upwards and turning it counter-clockwise.

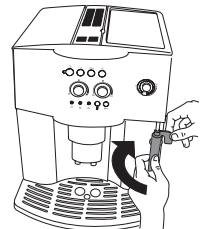


Figure 22

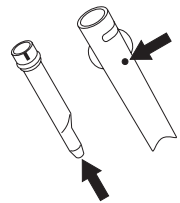


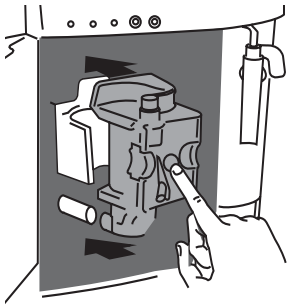
Figure 23

15.6 Cleaning the Brewing System:

Warning: The brewing system can only be removed when the machine is off. Attempting to remove the brewing system with the machine on will risk causing damage.


Note: The brewing system must be cleaned very frequently (depending on use) to prevent it from filling with coffee deposits (that may lead to malfunctions). To clean it, proceed as follows:

- Make sure the machine is turned off, but do not unplug it. Wait for all indicator lights to go off.
- Open the service door.
- Remove the drip tray and used coffee container and clean them (as noted above)
- Press the two red release buttons on the brewing system (Figure 24) and pull it out.
- Wash the brewing system under running water, without using detergents. Never place the brewing system in the dishwasher.






- Carefully clean the inside of the machine by scraping it with a plastic or wooden fork (Figure 25) and then pick up all the residues using a vacuum cleaner (Figure 26)
- Replace the brewing system by sliding it onto the supports and the pin at the bottom. Then push the PUSH symbol fully in until you hear a click.




Check that the two red buttons have opened back out, otherwise the service door cannot close properly.

- If the brewing system is not inserted correctly until hearing the click, the two red buttons have not opened out properly and the service door will not close, and the machine will not operate. The  light will start flashing if this is the case.
- If it is difficult to insert the brewing system, squeeze it into size by vigorously pressing from above and below at the same time (Figure 27).
- If it is still difficult to insert the brewing system, leave it out of the machine, close the service door, unplug the machine from the power outlet and then plug it in again. Wait for all the lights to go off, then open the door and replace the brewing system.
- Replace the drip tray and used coffee container.
- Close the service door.

15.7 Decalcification:

- Due to the continuous heating of the water used to make espresso / coffee, over time it is normal for the tubing inside the machine to fill with lime scale. When the  light starts flashing, it is time to decalcify the machine.
- When the  light switches on, the machine still can be used to prepare espresso / coffee. But for the best tasting espresso / coffee, it is recommended that you decalcify the machine when the  light starts to flash.
- The machine must be plugged in and turned on during the decalcification process.

Proceed as follows:

- Prepare the solution as indicated on the packaging of the decalcification product supplied with the machine. To purchase the decalcification solution, please contact a De'Longhi customer service representative at 1-800-322-3848 (U.S. Only). **Note:** Only use the decalcification solution supplied by De'Longhi.
- Pour the contents of the bottle (20 oz. / 0.5 liters) into the water tank and then add water (20 oz. / 0.5 liters – as described in the instructions on the bottle).
- Place a container (with a minimum capacity of 60 oz. / 1.5 liters) under the milk frother (Figure 5).
- Turn the machine on by pressing the power button (Figure 6).
- Wait for the green  and  indicator lights to illuminate steadily (not flashing).
- Press and hold the  button for at least 5 seconds (Figure 28). The

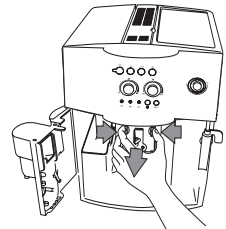


Figure 24

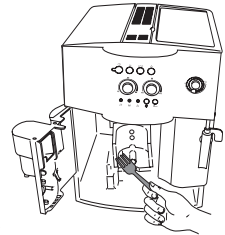


Figure 25

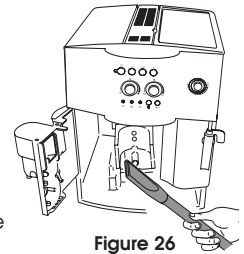


Figure 26

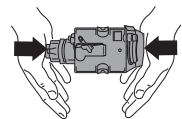


Figure 27

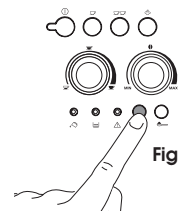


Figure 28

button will illuminate to indicate the start of the decalcification process (the ☕ and ☕☕ lights remain off to indicate that it is not possible to make espresso / coffee).

- Turn the steam control dial half a turn counter-clockwise (Figure 7). The decalcification solution will come out of the milk frother and start to fill the container underneath.
- The decalcification process automatically performs a series of deliveries and pauses to remove the lime scale deposits from inside the machine.
- After about 30 minutes, when the ☕☕ light illuminates, turn the steam control dial half a turn clockwise (Figure 8) until it stops.

Note: The machine must be rinsed to eliminate residues of decalcification solution from inside the machine.

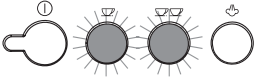


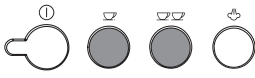


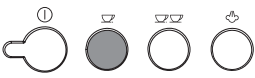

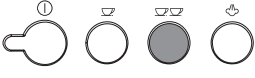



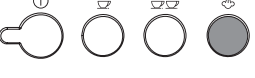





Proceed as follows:


















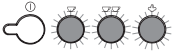


- Remove the water tank, rinse it and fill it with clean, cold water. Replace the tank
- Empty the collection container (located underneath the milk frother) that is full of liquid, and then replace it under the milk frother.
- Turn the steam control dial a turn counter-clockwise (Figure 7). Hot water will release from the milk frother and fill the container underneath.
- When the water tank is empty, the ☕☕ light goes off and the ☕☕ light illuminates.
- Turn the steam control dial all the way clockwise (Figure 8) and fill the water tank with clean, cold water again.
- The decalcification process has now ended, and the machine is ready to deliver espresso / coffee again.
- **Note:** If the decalcification process is terminated before completion, the ⚠ illuminates and the procedure must be started again from the beginning.







16: Troubleshooting


IMPORTANT: If you encounter a problem, first review this section or the "Indicator and Warning Lights" section of the manual to see if the problem can be easily resolved. Then, if the problem still persists, call our customer service department at 1-800-322-3848 (U.S. Only).

Indicator Lights:

	Description	Explanation
	The  ,  indicator lights flash.	The machine is not ready to make espresso / coffee (the ideal water temperature has not yet been reached). Wait for the indicator lights to illuminate steadily before making the espresso / coffee.
	The  ,  indicator lights are on steadily.	The machine is at the right temperature and ready to make espresso / coffee.
	The  light is on steadily.	The machine is delivering one cup of coffee.
	The  light is on steadily.	The machine is delivering two cups of coffee.
	The  steam light flashes.	The machine is heating to the ideal temperature to produce steam. Wait for the light to illuminate steadily before turning the steam dial.
	The  light is on steadily.	The machine is ready to deliver steam and the steam control dial can be turned.
	The  light is on steadily.	The machine is ready for espresso / coffee delivery using pre-ground coffee.
	The  light is on steadily.	The automatic decalcification program is in progress.

Warning Lights:	Description	Explanation	Action
	The  light is on steadily.	The water tank is empty or is positioned incorrectly. The water tank is dirty or lined with lime scale.	Fill the water tank as described in section 11.1 of the manual. Rinse or decalcify the water tank.
	The  light flashes.	The machine cannot make the espresso / coffee. The espresso / coffee is coming out too slowly.	Turn the steam dial counter-clockwise. Turn the adjustable grinding dial one click clockwise.
	The  light is on steadily.	The used coffee container is full or not in place. The used coffee container is missing.	Empty the used coffee container and clean it. Open the service door and replace the used coffee container.
	The  light flashes.	The pre-ground coffee has not been poured into the funnel with ground coffee function selected. No more coffee beans. If the coffee grinder is noisy, it means that a small stone is blocking the coffee grinder.	Add the pre-ground coffee. Fill the container with beans. Try to remove the stone or call customer support at 1-800-322-3848 (U.S. Only).
	The  light flashes.	This indicates the presence of lime scale in the machine.	Perform the decalcification procedure described in section 15.7 of the manual.
	The machine makes a strange noise and the four lights  and  flash alternately.	After cleaning, the brewing system has probably been left out of the machine.	Leave the service door closed and the brewing system out of the machine. Press the 1-cup and 2-cup buttons simultaneously until the four lights go off. Only when all of the four lights are off can the service door be re-opened and the brewing system replaced.
	The  and  lights flash alternately.	The machine has just been turned on the brewing system is not inserted correctly and consequently the service door will not close properly.	Press the brewing system's red buttons marked PUSH until you hear a click. Check that the two red buttons open out correctly. Close the service door and press the  button.
	The  and  lights are flashing.	The machine has been turned on with the steam dial in the open position.	Turn the steam dial clockwise all the way around.

Warning Lights:	Description	Explanation	Action
	The  light is flashing.	The service door is open.	If the service door cannot be closed, check that the brewing system is inserted correctly.
	The  light is on steadily and green lights are flashing.	After cleaning, the brewing system has probably been left out of the machine. The inside of the machine is very dirty.	Replace the brewing system. Thoroughly clean the inside of the machine as described in section 15 of the manual.
	The  light is flashing.	The ground coffee funnel is very dirty.	Empty the funnel with the help of a knife.

Problems:	Possible Cause(s)	Solution
The espresso / coffee is not hot	<ul style="list-style-type: none"> •The cups have not been pre-heated •The brewing system is too cold 	<ul style="list-style-type: none"> •Heat cups by rinsing them in hot water or leave them on the cup warmer •Heat the brewing system by pressing the  button before making the espresso / coffee (Figure 29)
The espresso / coffee does not have a crema	<ul style="list-style-type: none"> •The machine uses too little coffee during the brewing process •The coffee is ground too coarse •The ground coffee is not correct 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the espresso / coffee flavor dial (Figure 9) a little clockwise •Turn the grinding dial (Figure 3) one click counter-clockwise •Use another brand or coffee blend correct
The espresso / coffee comes out too slowly	<ul style="list-style-type: none"> •The coffee is ground too fine •The machine uses too much coffee during the brewing process 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the grinding dial (Figure 3) one click clockwise •Turn the espresso / coffee flavor dial (Figure 9) a little counter-clockwise
The espresso / coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> •The coffee is ground too coarse •The machines uses too little coffee during the brewing process 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the grinding dial (Figure 3) one click counter-clockwise •Turn the espresso / coffee flavor dial (Figure 9) a little clockwise

Problems:	Possible Cause(s)	Solution
The espresso / coffee does not come out of one of the spouts	<ul style="list-style-type: none"> •The spout is blocked 	<ul style="list-style-type: none"> •Scrape the remains of dry coffee with a needle
Turning the steam dial, no steam comes out of the milk frother	<ul style="list-style-type: none"> •The holes in the spouts are clogged 	<ul style="list-style-type: none"> •Clean the holes in the milk frother and the steam nozzle (Figure 23)
Pressing the ☕ and ☕ buttons does not deliver coffee, but only water	<ul style="list-style-type: none"> •Ground coffee may be blocked in the funnel 	<ul style="list-style-type: none"> •Remove the ground coffee inside the funnel, using a knife. Then clean the brewing system and the inside of the machine.
Pressing the ① button, the machine does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> •The machine is not plugged in 	<ul style="list-style-type: none"> •Check that the power cord is plugged into the outlet
The brewing system cannot be removed for cleaning	<ul style="list-style-type: none"> •The machine is on. The brewing system can only be removed if the machine is off. 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the machine off. WARNING: The brewing system can only be removed when the machine is off.
Ground coffee is used (rather than beans) and the machine does not deliver espresso / coffee	<ul style="list-style-type: none"> •Too much or not enough ground coffee has been added •The ☕ button has not been pressed and the machine has used both pre-ground coffee and coffee ground by the grinder •Ground coffee has been added when the machine is off 	<ul style="list-style-type: none"> •Remove the brewing system and thoroughly clean the inside of the machine if too much coffee has been added. Not enough coffee, add a little more. •Thoroughly clean the inside of the machine. Repeat the operation by pressing the ☕ button. •Remove the brewing system and thoroughly clean the inside of the machine.
Espresso / coffee is dispensed outside the dispenser	<ul style="list-style-type: none"> •The holes in the spouts are clogged with dry coffee •The mobile drawer inside the service door is blocked and cannot swing 	<ul style="list-style-type: none"> •Scrape the holes with a needle •Thoroughly clean the mobile drawer and also near the hinges so that it can swing smoothly

Problems:	Possible Cause(s)	Solution
No coffee comes out of coffee spout	<ul style="list-style-type: none"> •No water in water tank •No beans or no pre-ground coffee •The brewing system needs to be cleaned •Coffee is too fine 	<ul style="list-style-type: none"> •Fill water tank and replace inside machine. •Fill bean container with beans or fill ground coffee container with pre-ground coffee •Clean the brewing system •Adjust the grinder setting
The grinder makes an extremely loud noise	<ul style="list-style-type: none"> •Check the coffee bean container, a stone may be blocking the grinding burrs 	<ul style="list-style-type: none"> •Remove the stone from the coffee bean container
The appliance takes too long to heat up or a limited volume of water comes out of the nozzle	<ul style="list-style-type: none"> •The circuit of the appliance is clogged by lime scale 	<ul style="list-style-type: none"> •Decalcify the machine

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

Limited Warranty

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.

For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

PROTECT YOUR INVESTMENT WITH DE'LONGHI'S EXTENDED SERVICE PLAN

For your convenience and protection an optional extended service plan is available!

For a small price you can be sure that your appliance is protected. If your product needs repair two years beyond the manufacturer's limited warranty, we will fix it at no cost to you.

If you choose to enroll, please detach and fill out this form and mail with payment (check or money order only). Your Extended Service Plan certificate will be sent to you by return mail.

PLEASE PRINT

Name: _____

Address: _____

City, State and Zip Code: _____

TWO-YEAR EXTENDED SERVICE PLAN

Super Automatic Espresso Maker.....\$150.00

MAIL TO:

De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
Attn: Consumer Service Dept.

Cut Along Dotted Line

Service Centers

For a list of service centers please call
1-800-322-3848 (U.S. Only)
and wait for the prompt.

Ordering Accessories or Parts

To order accessories or parts, please either call
our customer service department at
1-800-865-6330
Monday – Friday: 8:30 – 5:00 (EST)
or visit our site at
www.delonghi-espresso.com

Technical Information:

Rated Voltage / Frequency:

110/120 Volts - 50 / 60 Hz

Power: 1150 Watts

Water Container Capacity: 60 oz. / 1.8 liter

Bean Container Capacity: 7.10 oz. / 200 grams

De'Longhi America
Park 80 West, Plaza One
4th Floor
Saddle Brook, NJ 07663

www.delonghi.com

2: Table des matières :

• Remerciements et introduction à De'Longhi.....	29
• Enregistrement du produit.....	29
• Introduction	29
• Caractéristiques et avantages	29
• Crema, c'est quoi?.....	30
• Description de la machine (composants pour l'utilisateur).....	31
• Description du panneau de commande.....	32
• Témoins et avertisseurs lumineux.....	33
• Précautions importantes.....	34
• Avant la première utilisation.....	35
• Vérification de la dureté de l'eau.....	36
• Préparation de la machine	36
• Préparation d'un espresso/café.....	39
• Mousse ou vapeur (comment préparer un café cappuccino ou un café latte)	41
• Traitement de l'eau chaude	43
• Nettoyage et entretien.....	43
• Dépannage.....	46
• Garantie limitée.....	52
• Commande d'accessoires ou de pièces détachées.....	53
• Données techniques.....	53

3: Remerciements et introduction à De'Longhi

Merci d'avoir choisi De'Longhi!

Un engagement inébranlable envers la qualité et l'innovation a fait de De'Longhi un chef de file dans le domaine des appareils ménagers partout dans le monde pendant plus de 100 ans. Nos racines italiennes sont reflétées dans chaque produit, chaque fonction et chaque forme. Et nous nous consacrons à la création de produits qui améliorent les vies de nos clients. Nous espérons que vous apprécierez votre appareil De'Longhi pendant de nombreuses années à venir! Maintenant que vous nous avez découverts, nous pensons que vous serez d'accord pour dire que chaque appareil De'Longhi est véritablement une « Innovation pour la vie ». Pour mieux nous connaître... visitez-nous à www.delonghi.com pour y voir notre gamme complète de produits.

4: Enregistrement du produit (U.S. & Canada)

Enregistrez votre en ligne et recevez un numéro d'essai gratuit de Cook's Illustrated. Visitez le site www.prodregister.com/delonghi.

5: Introduction

Une cafetière super automatique est capable de préparer un grand nombre de boissons : espresso, café, cappuccino, café latte et même de l'eau chaude pour du thé. Donnez-lui des grains de café, elle vous prépare un espresso en appuyant simplement sur un bouton. Cet appareil de pointe vous permet de savourer chez vous les plaisirs d'un café-bar, avec des résultats constants à chaque fois. L'espresso authentique fait partie de l'héritage de la culture et des traditions italiennes. Alors, maintenant que vous savez qui sont les experts, qui d'autre à part De'Longhi pourrait créer la cafetière super automatique par excellence?

5.1 Caractéristiques et avantages

Ce que vous moulez est ce que vous préparez : Le système **Direct-to-Brew** compact et breveté avec la technologie Thermo Block permet une excellente répartition de la chaleur et est amovible pour faciliter le nettoyage. Les grains sont moulés instantanément pour garantir le café ou l'espresso le plus frais.

Moulin conique de qualité professionnelle : Le moulin intégré produit un espresso ou un café frais et aromatique à la qualité toujours uniforme. Les options de mouture vous permettent de régler la finesse pour tous les types de grains.

Fonction de réchauffage instantané : Chauffe le centre de la machine, garantissant ainsi le maintien de la température idéale pour la préparation du café.

Dispositif à mousser breveté pour cappuccino : Ce système spécial de préparation de mousse comprend une chambre spéciale qui mélange la vapeur et le lait pour créer une mousse riche et crémeuse. C'est parfait pour préparer un cappuccino, un café latte ou tout autre délicieux café à lait moussant.

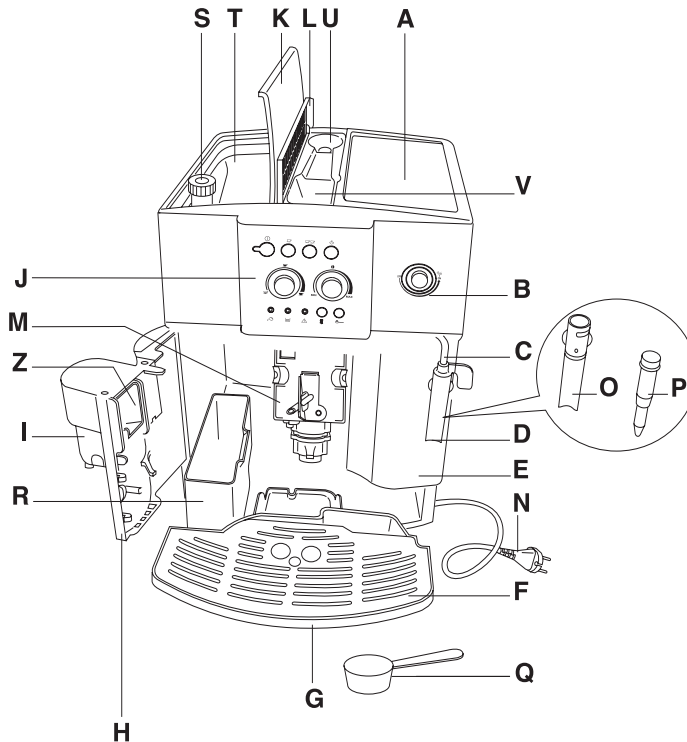
Commandes de force et de quantité de l'espresso/café : Deux boutons de commande indépendants faciles à utiliser vous permettent de régler facilement la force du café et la quantité d'espresso/café préparé.

Commandes et témoins automatiques : Le niveau d'eau et les réservoirs de café usé sont automatiquement surveillés pour une utilisation sans souci. Il y a également des témoins pour le rinçage, le nettoyage et la décalcification. Cela facilitera l'entretien de la machine.

6: Introduction à Crema

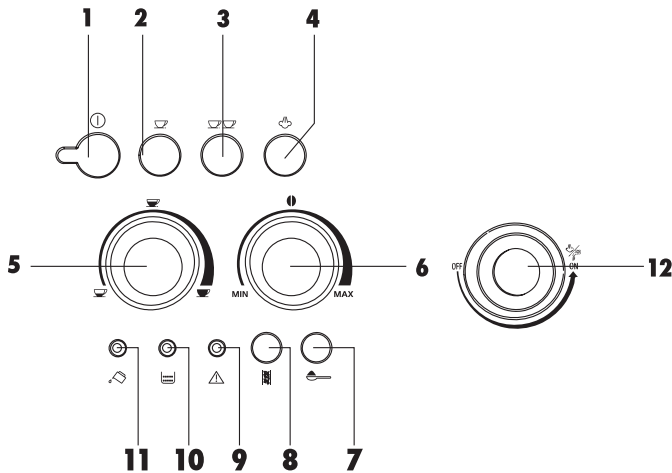
Un espresso authentique, c'est quoi?

La marque caractéristique d'un espresso italien authentique se trouve dans la couche de mousse brune qui repose sur le dessus d'un espresso bien préparé. Cette mousse brune, appelée crema, est l'essence d'un espresso parfait. La crema contient tous les éléments qui constituent l'arôme et la saveur d'un espresso. Une bonne crema durera entre trente et quatre-vingt-dix secondes avant de se dissiper complètement. Lorsque cela se produit, les arômes sont infusés dans la boisson pour donner un espresso au goût authentique.



7: Description de l'appareil (composants pour l'utilisateur):

- | | |
|---|---|
| A. Chauffe-tasses | L. Couvercle du réservoir à café moulu |
| B. Cadran de commande de la vapeur | M. Système de préparation |
| C. Bec à vapeur | N. Cordon électrique |
| D. Dispositif à mousser breveté pour cappuccino (mousse-lait) | O. Boîtier amovible du mousse-lait |
| E. Réservoir d'eau amovible | P. Tuyère à vapeur amovible |
| F. Plateau d'égouttage amovible | Q. Mesure |
| G. Plateau d'eau usée amovible | R. Réservoir de café usé amovible |
| H. Couvercle de service | S. Cadran de mouture réglable |
| I. Bec verseur à hauteur réglable | T. Réservoir à grains de café |
| J. Panneau de commande (consultez la section « Description du panneau de commande » dans ce manuel pour plus de détails.) | U. Compartiment de rangement pour la mesure |
| K. Couvercle du réservoir à grains de café | V. Entonnoir à café moulu |
| | Z. Tiroir mobile |



8: Description du panneau de commande :

1. Bouton Marche/Arrêt

Description : Allume et éteint l'appareil.

2. Bouton « 1 tasse »

Description : Lorsqu'il est enfoncé, l'appareil ne donnera qu'une (1) tasse d'espresso/café. Lorsqu'il est allumé, il indique que vous avez choisi l'option « 1 tasse » en appuyant sur le bouton « 1 tasse »

3. Bouton « 2 tasses »

Description : Lorsqu'il est enfoncé, l'appareil ne donnera que deux (2) tasses d'espresso/café. Lorsqu'il est allumé, il indique que vous avez choisi l'option « 2 tasses » en appuyant sur le bouton « 2 tasses »

4. Bouton de fonction « vapeur »

Description : Lorsqu'il est enfoncé, l'appareil fournira de la vapeur par le mousse-lait. Lorsqu'il est allumé, il indique que vous avez choisi la fonction « vapeur » en appuyant sur le bouton de fonction « vapeur ».

5. Cadran de quantité d'espresso/café

Description : En tournant le cadran, vous pouvez choisir la quantité désirée d'espresso/café.

6. Cadran de force d'espresso/café

Description : En tournant le cadran, vous pouvez choisir le goût désiré de votre espresso/café, de normal à fort à extra fort.

7. Bouton de café moulu

Description : Si vous utilisez du café moulu, appuyez sur ce bouton. Il mettra le moulin à café hors

service. Lorsqu'il est allumé, il indique que vous avez choisi de mettre hors service le moulin à café et d'utiliser du café moulu en appuyant sur le bouton de café moulu.

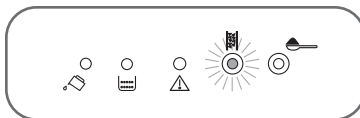
Avertisseurs lumineux : Remarque : Consultez aussi la section « Dépannage » dans ce manuel pour plus de détails.

IMPORTANT : Si un avertisseur lumineux s'allume pour indiquer un problème, consultez d'abord cette section ou la section « Dépannage » pour voir si le problème peut être facilement résolu. Si le problème persiste, appelez notre service à clientèle au 1-888-335-6644.

8. Avertisseur lumineux de décalcification (rouge)

Description : Lorsqu'il est enfoncé, l'appareil se rince et se décalcifie automatiquement. Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil doit être décalcifié.

Que faire si ce voyant s'allume :

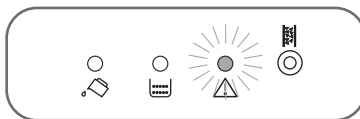


- Décalcifiez l'appareil conformément aux instructions fournies dans la section « Décalcification » de ce manuel.

9. Avertisseur lumineux général (rouge)

Description : Une fois illuminé solidement, vous dit qu'il y a un problème technique.

Ce qui à faire si cette lumière apparaît :



- Appel de notre département de service à la clientèle à 1-888-335-6644.

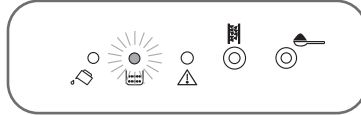
Ce qui à faire quand la lumière clignote :

- Fin de la porte de service.

10. Avertisseur lumineux du réservoir de café usé (rouge)

Description : Lorsqu'il est allumé, il vous indique que le réservoir de café usé est plein (et doit être vidé), manquant ou incorrectement en place. **Remarque** : Le réservoir de café usé devra être vidé après 14 simples tasses (ou 7 doubles tasses).

Que faire si ce voyant s'allume :

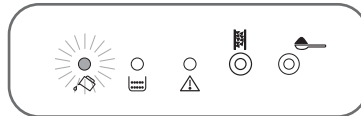


- Vérifiez le réservoir de café usé en le retirant. S'il est plein, videz-le, nettoyez-le et remettez-le en place. **Remarque** : Consultez la section « Nettoyage et entretien » dans ce manuel pour plus de détails sur le nettoyage du réservoir.
- Vérifiez que le réservoir de café usé est dans l'appareil. S'il n'y est pas, remettez-le en place.
- Vérifiez que le réservoir de café usé est correctement en place. S'il ne l'est pas, remettez-le en place pour qu'il soit bien en place dans l'appareil.

11. Avertisseur lumineux d'eau (rouge)

Description : Lorsqu'il est allumé, il vous indique que le réservoir d'eau est vide (et doit être rempli), manquant ou incorrectement en place. **Remarque** : Le réservoir d'eau doit être plein, sinon il n'est pas possible de préparer un espresso/café.

Que faire si ce voyant s'allume :



- Vérifiez le réservoir d'eau en le retirant. S'il est vide, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
- Vérifiez que le réservoir d'eau est dans l'appareil. S'il n'y est pas, remettez-le en place.
- Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement en place. S'il ne l'est pas, remettez-le en place pour qu'il soit bien en place dans l'appareil.

Précautions importantes :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours des précautions élémentaires, y compris les précautions suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. CET APPAREIL DOIT ÊTRE NETTOYÉ. Pour plus de détails, veuillez consulter la section **Nettoyage** et entretien dans ce manuel.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.

6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y replacer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez aucun appareil qui a été endommagé, dont la fiche ou le cordon électrique est abîmé ou dont le fonctionnement est anormal. Pour toutes vos questions concernant les services de réparation, veuillez contacter notre service à la clientèle au 1-888-335-6644.
8. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant. Cela pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
11. Ne la placez pas à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Soyez extrêmement prudent lorsque vous libérez la vapeur chaude.
14. Cet appareil est réservé uniquement à l'usage ménager. Toute autre utilisation sera considérée comme étant incorrecte et dangereuse.
15. Cet appareil est conçu pour préparer des espresso/café et d'autres boissons chaudes. Faites attention à ne pas vous brûler avec l'eau ou la vapeur ou en utilisant l'appareil de manière incorrecte.
16. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau.
17. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dégâts provoqués par une utilisation incorrecte, abusive ou déraisonnable de l'appareil.
18. Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions pour le cordon électrique court

1. Le cordon électrique est court pour réduire les risques d'entortillement et de trébuchement associés à un cordon électrique plus long.
2. Des prolongateurs sont offerts et peuvent être utilisés s'ils le sont avec soin.
3. En cas d'utilisation d'un prolongateur :
 - a. La classe électrique indiquée du prolongateur doit être au moins aussi grande que la classe électrique de l'appareil, et
 - b. Le prolongateur devrait être disposé afin qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table là où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident.
4. Cet appareil possède une fiche électrique polarisée (une branche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée que d'une seule façon dans une prise électrique polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise électrique, inversez la fiche. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de passer outre à ce dispositif de sécurité.





9: Avant la première utilisation

Placez la boîte sur une grande surface plate et solide. Déballez soigneusement votre appareil et retirez-en tous les matériaux d'emballage et tous les documents. Retirez l'étiquette qui pend du mousse-lait avant de l'utiliser. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il est complet et intact. En cas de doute, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-888-335-6644 et attendez l'invite. Pour retirer la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage, vous pouvez essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Séchez bien. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez et séchez bien. N'utilisez pas de produits de nettoyage rêches ou abrasifs. (Consultez la section «

Nettoyage et entretien » dans ce manuel pour plus de détails.) Gardez hors de portée des enfants tous les sacs en plastique. **Remarque :** Testez la dureté de l'eau avant la première utilisation. Consultez la section « Vérification de la dureté de l'eau » dans ce manuel pour plus de détails.

10: Vérification de la dureté de l'eau

L'appareil a quitté l'usine avec un réglage prédéterminé pour la dureté de l'eau. Pour changer ce réglage, veuillez suivre les instructions ci-dessous, étape par étape :

1. Après avoir retiré la bande d'essai de la dureté de l'eau « Water Hardness » de son paquet, plongez-la complètement dans l'eau pendant quelques secondes puis ressortez-la.
2. Attendez pendant 30 secondes environ que la bande change de couleur. Plusieurs carrés rouges apparaîtront.
3. Vérifiez que l'appareil est éteint. (**Remarque :** Tous les voyants lumineux sont éteints.)
4. Appuyez sur le bouton  pendant cinq secondes. Les quatre voyants s'allumeront.
5. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que le nombre de voyants coïncide avec le nombre de carrés rouges sur la bande d'essai. (Ex. : si trois carrés rouges apparaissent sur la bande d'essai, appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que trois voyants lumineux s'allument.)
6. Appuyez sur le bouton  pour sauvegarder le réglage. L'appareil est maintenant programmé pour afficher un avertissement de détarrage lorsque cela est nécessaire, en fonction de la dureté de l'eau.

11: Préparation de la machine

Veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Réglez la dureté de l'eau en fonction des instructions de la section « Vérification de la dureté de l'eau » dans ce manuel.
2. Placez l'appareil sur une surface plate et horizontale, loin de rebords.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V/60 Hz uniquement.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

11.1 Remplissage du réservoir d'eau

Attention : N'allumez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est complètement vide. Sans eau, l'appareil ne peut pas préparer d'espresso/café et l'appareil fera du bruit.

1. Placez le mousse-lait vers le centre de l'appareil pour retirer le réservoir d'eau.
2. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau froide propre sans dépasser le repère MAX. Remettez en place le réservoir d'eau en le poussant à fond. (Figure 1)

Conseil : Remplacez l'eau tous les jours.

11.2B Remplissage du réservoir à grains de café (si vous utilisez des grains de café entiers)

- Ne remplissez jamais le réservoir à grains de café de café moulu.

Conseil : Avant de remplir le réservoir à grains de café, veillez à en retirer tout corps étranger.

1. Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café et remplissez-le de grains de café et fermez-en

Figure 1

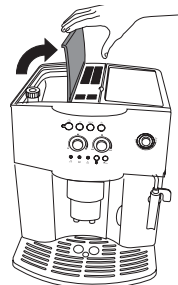
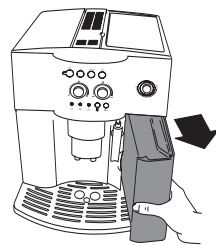


Figure 2

le couvercle. (Figure 2)

2. **Remarque** : Si vous utilisez des grains congelés, laissez-les décongeler pendant 3 à 4 heures avant de les verser dans le réservoir. Cela empêchera l'humidité de s'infiltrer dans le moulin. N'utilisez jamais de grains enrobés de sucre.

Remarque : On lui recommande de ne pas employer huileux, sucre les haricots enduits ou aromatisés. Ces types d'haricots ont pu endommager la machine.

11.2A Réglage du moulin à café (si vous utilisez des grains de café entiers)

1. Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé pour la première utilisation. Le moulin à café a déjà été réglé à l'usine pour produire correctement un espresso/café.

2. Si, après la préparation du premier espresso/café, le versement est trop rapide ou trop lent (en gouttes), la finesse de la mouture doit être réglée en utilisant le cadran du moulin à café (Figure 3) situé à l'intérieur du réservoir à grains.

3. Tournez-le d'un déclic (un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un versement plus rapide de l'espresso/café et un café à la mouture plus grossière.

4. Tournez-le d'un déclic (un chiffre) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir un versement plus lent de l'espresso/café et un café à la mouture plus fine (à l'apparence plus crémeuse).

5. Ces réglages ne seront évidents qu'après le versement d'au moins deux tasses d'espresso/café.

6. Le cadran du moulin à café ne doit être tourné que lorsque le moulin à café est allumé.

11.3 Remplissage du réservoir à café moulu (si vous utilisez un café moulu)

- N'ajoutez jamais de café moulu lorsque l'appareil est éteint.

- N'ajoutez jamais plus d'une mesure complète de café moulu. Sinon, l'entonnoir du café moulu se bloquerait.

- Lorsque vous mesurez la quantité de café moulu à ajouter, utilisez uniquement la mesure fournie.

- Utilisez uniquement un café moulu spécialement conçu pour les cafetières à espresso. N'utilisez pas de grains de café entiers, du café lyophilisé ou d'autres produits qui pourraient endommager l'appareil.

- N'utilisez jamais du café instantané. Il pourrait sérieusement endommager le système de préparation du café.

Conseil : Avant de remplir le réservoir à café moulu, veillez à en retirer tout corps étranger.

7. Ouvrez le couvercle du réservoir à café moulu (situé au centre de l'appareil). Pour préparer un espresso/café, ajoutez juste une mesure de café moulu avec la mesure (fournie). (Figure 4)

8. **Remarque** : Vous ne pouvez préparer qu'un seul espresso/café à la fois lorsque vous utilisez du café moulu.

9. Fermez le couvercle.

Utilisation de l'appareil pour la première fois

- **Remarque** : Vérifiez que vous avez branché l'appareil à une prise électrique et que vous l'avez allumé en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt avant de continuer.

Figure 3

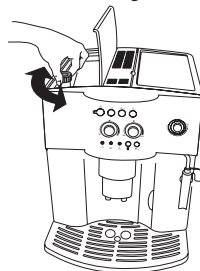


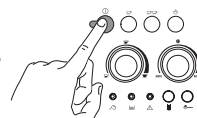
Figure 4



Figure 5



Figure 6



10. Déplacez le mousse-lait vers l'extérieur (Figure 5) et placez une tasse sous le mousse-lait. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton (Figure 6).

11. Tournez le cadran de commande de la vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 7). Remarque : Il est normal que l'appareil fasse quelques bruits.

12. Après quelques secondes, un petit peu d'eau s'écoulera du mousse-lait. Lorsque la tasse est au tiers pleine, tournez le cadran de commande de la vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 8) pour couper l'écoulement de l'eau.

13. Attendez que les voyants et cessent de clignoter. Lorsqu'ils clignotent, l'appareil est encore en phase de préchauffage.

14. L'appareil exécutera automatiquement un cycle de rinçage et un petit peu d'eau chaude s'écoulera des becs à café et s'accumulera dans le plateau d'égouttage.

15. Une fois que les voyants restent continuellement allumés, l'appareil a atteint la température idéale pour préparer un espresso/café et est prête pour l'utilisation.



16. **Remarque :** Avant de préparer un espresso/café, vérifiez que les voyants verts et sont allumés de manière continue.

11.4 Réglage du cadran de force de l'espresso/café

1. Tournez le cadran de force de l'espresso/café (Figure 9) pour régler le goût désiré de votre espresso/café, de normal à fort à extra fort.

2. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la quantité de grains de café que l'appareil va moulinner et, par conséquent, pour rendre le goût plus fort. Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous pouvez trouver la position correcte du cadran par approximations successives.

3. **Remarque :** Veillez à ne pas le tourner trop dans le sens des aiguilles d'une montre ou l'espresso/café sera versé trop lentement (en gouttes) lors de la préparation de deux tasses d'espresso/café.

11.5 Quantité d'espresso/café

11.5A La différence entre les quantités d'espresso/café

- Espresso « Ristretto » (petit/serré) : de 1/2 à 1 oz de café
- « Espresso » : de 1 à 1,5 oz de café
- Grand (long/double/café américain) : de 5 à 8 oz de café

Remarque : Il est recommandé d'ajouter un peu de sucre au café « Ristretto » ou « espresso ». Buvez le grand café (café américain) noir ou ajoutez-y du sucre et du lait si vous le préférez.

Conseil : Si vous mettez du sucre et du lait dans votre tasse avant d'y verser votre espresso/café, ils seront dissous plus uniformément.

Conseil : Si vous réglez le cadran de quantité d'espresso/café au maximum et appuyez sur le bouton « 2 tasses », l'appareil préparera un café de 12 oz. L'amateur moyen de café peut le trouver un peu faible, alors réglez le volume en conséquence.

Figure 7

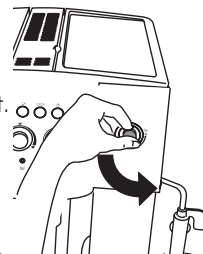


Figure 8

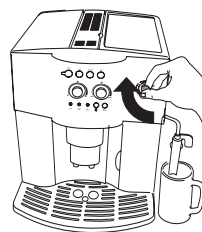


Figure 9

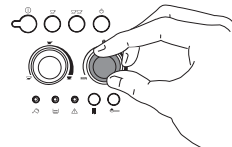
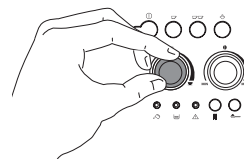


Figure 10



11.5B Réglage de la quantité d'espresso/café

1. Tournez le cadran de quantité de café (Figure 10) pour régler la quantité d'espresso/café désirée.
2. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour préparer un café plus long. **Remarque** : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous pouvez trouver la position correcte du cadran par approximations successives.

12: Préparation d'un espresso/café

Veillez suivre les instructions ci-dessous. Vous pouvez préparer n'importe quelle quantité d'espresso/café de 1/2 oz à 12 oz.

Remarque : La procédure est toujours la même. L'eau est forcée au travers du café pendant une très courte période pour éviter une sur-extraction, pour un espresso/café parfait à chaque fois.

Attention : N'allumez jamais l'appareil lorsque le réservoir d'eau est complètement vide. Sans eau, l'appareil ne peut pas préparer d'espresso/café et fera du bruit.

Avant de préparer un espresso/café, vérifiez que vous avez fait ce qui suit :

- Vous avez suivi toutes les instructions données dans la section 11 du manuel (« Préparation de l'appareil »).
- Le réservoir d'eau et le réservoir à grains de café ou le réservoir à café moulu sont pleins.
- Si vous l'utilisez pour la première fois, vous avez suivi les instructions données dans la section 11 du manuel.
- L'appareil est sur une surface plate et horizontale, à l'écart de tout rebord.
- L'appareil est branché à une prise électrique de 120 V/60 Hz uniquement.
- Vous avez allumé l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
- Les voyants verts et sont allumés de manière continue (ne clignotent pas).
- Vous avez réglé les cadrans de force du café, de quantité du café et du moulin (si vous utilisez des grains de café) aux valeurs désirées.

12.1 Préparation d'un espresso/café (avec des grains de café entiers)

Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, entre 4 et 5 tasses d'espresso/café doivent être préparées avant que l'appareil ne donne des résultats satisfaisants.

1. Remplissez d'eau le réservoir d'eau et de grains de café le réservoir à grains, conformément aux instructions des sections 11.1 et 11.3 du manuel.
2. Placez une tasse vide sous le bec pour préparer un espresso/café (Figure 11) ou deux tasses vides pour deux espresso/café (Figure 12).

Conseil : Utilisez des tasses qui ont été chauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en laissant pendant au moins 20 minutes sur le chauffe-tasse.

Remarque : Pour plus de conseils sur la préparation d'un café plus chaud, consultez la section « Conseils pour la préparation d'un café plus chaud » dans ce manuel.

3. Veillez à abaisser le bec verseur ajustable si les tasses sont petites (Figure 13). Pour les tasses plus

Figure 11



Figure 12



Figure 13

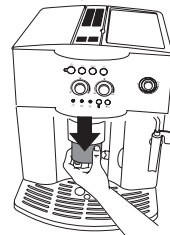
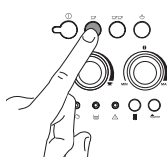




Figure 14

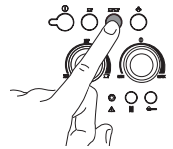




grandes, poussez le bec verseur ajustable vers le haut pour accommoder la taille des tasses.

4. Appuyez sur le bouton  (Figure 14) pour préparer une tasse d'espresso/café ou sur le bouton  (Figure 15) pour préparer deux espresso/café.



5. L'appareil va maintenant mouliner les grains, exécuter un court cycle de préparation, faire une pause puis verser le café.

Figure 15



Remarque : Pendant que l'appareil prépare l'espresso/café, le versement peut être terminé à tout moment en appuyant sur le bouton  (Figure 14) ou le bouton  (Figure 15), selon la sélection précédente.

6. Une fois que la quantité de café désirée est atteinte, l'appareil termine automatiquement le versement de l'espresso/café et place la mouture dans le réservoir de café usé.


Remarque : Dès que le versement est terminé, pour augmenter la quantité de café, appuyez simplement sur le bouton  (Figure 14) ou le bouton  (Figure 15), selon la sélection précédente, jusqu'à ce que la quantité désirée soit obtenue. Cette opération doit être exécutée dans les trois secondes qui suivent le versement du dernier espresso/café.

Attention : Pendant que l'appareil verse l'espresso/café, ne retirez jamais le réservoir d'eau. S'il est retiré, l'appareil ne pourra pas préparer d'espresso/café et fera du bruit.

7. Après quelques secondes, lorsque les deux témoins verts  et  sont de nouveau allumés de manière continue, un autre espresso/café peut être préparé.

8. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton . **Remarque :** Avant de s'éteindre, l'appareil exécutera automatiquement un cycle de rinçage. Un petit peu d'eau chaude s'écoulera du bec verseur et s'accumulera dans le plateau d'égouttage amovible.

9. Soyez prudent lorsque vous retirez le contenu du plateau d'eau usée, car il pourrait être très chaud. Laissez le contenu refroidir, puis retirez le plateau d'eau usée et jetez l'eau.

10. Si l'appareil ne s'éteint pas avec le bouton , il s'éteindra de lui-même et exécutera un court cycle de rinçage trois heures après la dernière utilisation.

12.2 Préparation d'un espresso/café (avec du café moulu)

Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, entre 4 et 5 tasses d'espresso/café doivent être préparées avant que l'appareil ne donne des résultats satisfaisants.

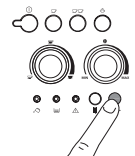
1. Remplissez d'eau le réservoir d'eau et de café moulu le réservoir à café moulu, conformément aux instructions des sections 11.1 et 11.2 du manuel.

2. Placez une tasse vide sous le bec pour préparer un espresso/café (Figure 11).

3. **Remarque :** Vous ne pouvez préparer qu'un seul espresso/café à la fois avec du café moulu.

Conseil : Utilisez des tasses qui ont été chauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en laissant pendant au moins 20 minutes sur le chauffe-tasse.

Figure 16



Remarque : Pour plus de conseils sur la préparation d'un café plus chaud, consultez la section « Conseils pour la préparation d'un café plus chaud » dans ce manuel.

3. Veillez à abaisser le bec verseur ajustable si les tasses sont petites (Figure 13). Pour les tasses plus grandes, poussez le bec verseur ajustable vers le haut pour accommoder la taille des tasses.

4. Appuyez sur le bouton  (Figure 16) pour choisir la fonction de café moulu. Le bouton

s'allumera pour indiquer que la fonction a été choisie et que le moulin à café a été mis hors service.

5. Appuyez sur le bouton (Figure 14) pour préparer une tasse d'espresso/café.

6. L'appareil va maintenant exécuter un court cycle de préparation, faire une pause puis verser le café.

Remarque : Pendant que l'appareil prépare l'espresso/café, le versement peut être terminé à tout moment en appuyant sur le bouton (Figure 14).

7. Une fois que la quantité de café désirée est atteinte, l'appareil termine automatiquement le versement de l'espresso/café et place la mouture dans le réservoir de café usé. **Remarque :** Il n'est pas nécessaire de vider le réservoir de café usé avant que l'avertisseur lumineux du réservoir de café usé ne s'allume. (Pour plus de détails sur ce voyant, veuillez consulter les sections sur les avertisseurs lumineux et sur le dépannage dans ce manuel.)

Attention : Pendant que l'appareil verse l'espresso/café, ne retirez jamais le réservoir d'eau. S'il est retiré, l'appareil ne pourra pas préparer d'espresso/café et fera du bruit.

8. Une fois que le café/espresso a été versé, pour préparer un autre café/espresso en utilisant du café moulu, ajoutez une nouvelle mesure rase de café moulu puis appuyez sur le bouton « 1 tasse ».

9. Serrez d'abord le bouton pour mettre la fonction de café moulu et pour permettre hors tension la rectifieuse de café. Assurez-vous alors que la rectifieuse de café est pleine des grains de café. Appuyez sur le bouton 1-cup ou 2-cup selon combien d'espresso/de café vous voulez préparer.

10. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton . **Remarque :** Avant de s'éteindre, l'appareil exécutera automatiquement un cycle de rinçage. Un petit peu d'eau chaude s'écoulera du bec verseur et s'accumulera dans le plateau d'égouttage amovible.

11. Soyez prudent lorsque vous retirez le contenu du plateau d'eau usée, car il pourrait être très chaud. Laissez le contenu refroidir, puis retirez le plateau d'eau usée et jetez l'eau.

12. Si l'appareil ne s'éteint pas avec le bouton , il s'éteindra de lui-même et exécutera un court cycle de rinçage trois heures après la dernière utilisation.

12.3 Conseils pour la préparation d'un café plus chaud

- Lorsque vous allumez l'appareil et que vous voulez une petite tasse d'espresso/café, utilisez d'abord le cycle de rinçage à chaud pour préchauffer les tasses (consultez le point 14 de la section 11.3 de ce manuel).
- Sauf pour le préchauffage, n'utilisez pas de tasses trop épaisses.
- Utilisez des tasses qui ont été préchauffées en les rinçant à l'eau chaude.
- Utilisez des tasses qui ont été préchauffées en utilisant le chauffe-tasse sur le dessus de l'appareil.

13: Mousse ou vapeur (comment préparer un café cappuccino ou un café latte)

Un cappuccino, c'est quoi?

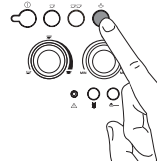
Une tasse de cappuccino est un peu d'espresso, 1/3 de tasse de lait passé à la pression avec une bonne quantité de mousse. Il peut être garni de chocolat, de cannelle ou de noix de muscade.

Un café latte, c'est quoi?

Une tasse de latte est un peu d'espresso (doublé pour un double latte), 1/2 tasse de lait passé à la pression avec 1/2 à 1/3 de mousse.

- Utilisez cette fonction pour chauffer des liquides ou pour faire mousser ou pour passer à la pression du lait pour de cafés cappuccino ou latte.
- Le mousse-lait doit être nettoyé après chaque utilisation. Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel pour des instructions plus détaillées.

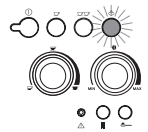
Figure 17



Avant la première utilisation :

1. Les parties amovibles du mousse-lait (corps du mousse-lait et tuyère à vapeur) sont des pièces de grande précision. Gardez toujours ces deux pièces propres et sans résidu de lait. (Consultez la section « Nettoyage et entretien » pour des instructions plus détaillées sur le nettoyage.)

Figure 18



Prêt à commencer la préparation de la mousse ou de la vapeur

1. Remplissez un récipient (un récipient en métal est recommandé) d'environ 3,5 oz de lait froid.
2. **Remarque** : Un lait écrémé (0 % de matières grasses) est recommandé. Il produit le plus de mousse et vous permettra d'apprécier d'avantage le goût de l'espresso/café. Les laits écrémés à 1 % et 2 % produisent moins de mousse et le lait ordinaire (3 % de matières grasses) vous donnera au plus la moitié de la mousse d'un lait écrémé.
3. Lorsque vous choisissez la taille du récipient, n'oubliez pas que le volume augmentera de deux à trois fois.
4. Déplacez le mousse-lait vers l'extérieur de l'appareil.
5. Préparez l'espresso/café comme le décrit la section 12 du manuel, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
6. Appuyez sur le bouton de fonction de vapeur (Figure 17). Le voyant (Figure 18) commence à clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
7. Lorsque le voyant reste constamment allumé (sans clignoter), la température de l'appareil atteint le niveau idéal pour faire de la vapeur.
8. Immédiatement après cela (ou pour une durée ne dépassant pas deux minutes, sinon l'appareil retourne automatiquement à la fonction espresso/café), plongez le mousse-lait dans le récipient de lait (Figure 19).
9. Veillez à ne pas plonger le mousse-lait au-dessus de sa ligne de repère (indiquée par la flèche dans la figure 20). Tournez le cadran de commande de la vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (Figure 7). Faites attention, la vapeur est bouillante!
10. La vapeur libérée forcera la mousse de lait à augmenter de volume.

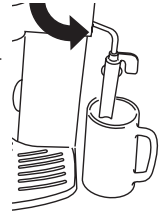


Figure 19

Remarque : Pour préparer une mousse plus crémeuse, plongez le mousse-lait dans le lait et faites tourner le récipient avec de lents mouvements de bas en haut. Il est recommandé de limiter l'utilisation de la vapeur à un maximum de deux minutes à la fois.

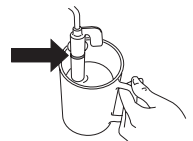
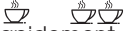




Figure 20



11. Une fois que vous avez obtenu la mousse désirée, coupez l'écoulement de la vapeur en tournant le cadran de commande de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (Figure 8) pour mettre la fonction de vapeur hors service. (Figure 17)
12. **Remarque** (préparation d'un espresso/café après l'utilisation de la fonction de vapeur) : Immédiatement après l'utilisation du mousse-lait, appuyez sur le bouton de fonction de vapeur pour la mettre hors service. Si vous appuyez sur le bouton ou pour préparer de nouveau

un espresso/café, l'appareil est trop chaud pour préparer un espresso/café. Les voyants verts et  clignoteront pour indiquer que la température ne convient pas à la préparation d'un espresso/café. Il vous suffit d'attendre pendant dix minutes que l'appareil se refroidisse. Les voyants s'allumeront de manière continue (sans clignoter) indiquant que l'appareil est maintenant prêt pour la préparation d'un espresso/café.


Conseil : Pour refroidir l'appareil encore plus rapidement après la mise hors service de la fonction de vapeur, tournez le cadran de commande de la vapeur et libérez de l'eau du mousse-lait dans un récipient, jusqu'à ce que les voyants verts  et  cessent de clignoter.

14: Traitement de l'eau chaude par le mousse-lait


Veuillez suivre les instructions ci-dessous :

1. Vérifiez que les voyants verts  et  sont allumés de manière continue (sans clignoter).
2. Tournez le mousse-lait vers l'extérieur de l'appareil (Figure 3).
3. Placez un récipient sous le mousse-lait (Figure 3).
4. Tournez le cadran de commande de vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (Figure 7).
5. De l'eau chaude s'écoulera du mousse-lait et commencera à remplir le récipient. Soyez prudent, l'eau est très chaude!
6. Pour interrompre l'écoulement de l'eau chaude, tournez le cadran de commande de vapeur complètement dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 8) et retournez le mousse-lait à sa position initiale vers le centre de l'appareil.
7. **Remarque :** Il est recommandé de ne pas verser de l'eau chaude pendant plus de deux minutes.

15: Nettoyage et entretien

- **MISE EN GARDE :** Avant d'effectuer des tâches de nettoyage, l'appareil DOIT avoir refroidi et être éteint (sauf mention contraire) et débranché de la prise de courant (sauf mention contraire).
- L'appareil doit être nettoyé afin de fonctionner correctement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. C'est un appareil électrique.
- N'utilisez pas de solvants ou de détergents abrasifs rêches.
- La surface extérieure de l'appareil peut être nettoyée avec un chiffon mouillé.
- Aucun des éléments  (pièces et accessoires) de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.

15.1: Nettoyage du réservoir de café usé :

- Lorsque le voyant  s'allume de manière continue, le réservoir de café usé doit être nettoyé.
- Retirez le réservoir de café usé et jetez la mouture de café.
- Lavez le réservoir avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le bien.
- Remettez en place le réservoir de café usé.

15.2: Nettoyage du réservoir d'eau :

- Le réservoir d'eau devrait être régulièrement nettoyé.
- Retirez le réservoir d'eau en déplaçant le mousse-lait vers l'extérieur de l'appareil.
- Lavez le réservoir avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le bien.
- Remettez en place le réservoir d'eau.

15.3: Nettoyage du plateau d'égouttage et du plateau d'eau usée :

- Le plateau d'égouttage est équipé d'un indicateur de niveau rouge, montrant le niveau d'eau à l'intérieur.
- Lorsque l'indicateur est visible, le plateau d'égouttage et le plateau d'eau usée doivent être vidés et nettoyés.

- Lavez le plateau d'égouttage et le plateau d'eau usée avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le bien.
- Remettez en place le plateau d'égouttage et le plateau d'eau usée.

15.4: Nettoyage du bec verseur :

- Vérifiez que les orifices dans le bec verseur ne sont pas bloqués.
- Pour les nettoyer, grattez avec soin les résidus de café secs du bec verseur avec une aiguille (Figure 21).

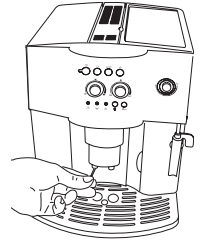


Figure 21

15.5: Nettoyage du mousse-lait :

Remarque : Le mousse-lait doit être nettoyé après chaque utilisation. Mettez hors service la fonction de vapeur avant le nettoyage. Veuillez procéder comme suit (l'appareil doit être allumé pendant le nettoyage du mousse-lait.) :

- Libérez un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant le cadran de commande de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (Figure 7).
- Avec cette opération, la tuyère à vapeur éjecte le lait qui aurait pu rester à l'intérieur. **IMPORTANT :** Pour des raisons sanitaires, cette opération devrait toujours être exécutée pour empêcher le lait de rester à l'intérieur du mousse-lait.
- D'une main, tenez la poignée du mousse-lait et, de l'autre main, dévissez le mousse-lait en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis tirez-le vers le bas. (Figure 22)
- Lavez avec soin le mousse-lait et la tuyère à vapeur dans de l'eau tiède.
- Vérifiez que les deux orifices (indiqués par les flèches dans la figure 23) ne sont pas bouchés. Le cas échéant, nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.
- Remettez en place la tuyère à vapeur en l'insérant et en la tournant vigoureusement vers le haut dans le bec à vapeur.
- Remettez en place le mousse-lait en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

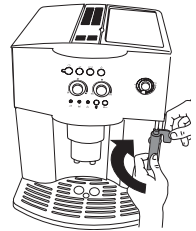


Figure 22

15.6: Nettoyage du système de préparation du café :

Mise en garde : Le système de préparation du café ne peut être retiré que lorsque l'appareil est éteint. Toute tentative de retrait du système de préparation du café pendant que l'appareil est allumé risquera de l'endommager.

Remarque : Le système de préparation du café doit être nettoyé très souvent (selon son utilisation) pour éviter qu'il se remplisse de dépôts de café (ce qui pourrait entraîner une défaillance).

- Vérifiez que l'appareil est éteint, mais pas débranché. Attendez que tous les témoins s'éteignent.
- Ouvrez le couvercle de service.
- Retirez le plateau d'égouttage et le réservoir de café usé et nettoyez-les (tel qu'indiqué ci-dessus).
- Appuyez sur les deux boutons rouges de libération du café du système de préparation du café (Figure 24) et retirez-le.
- Lavez le système de préparation du café à l'eau sous le robinet ouvert, sans utiliser de détergent. Ne mettez jamais le système de préparation du café au lave-vaisselle.

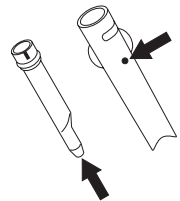
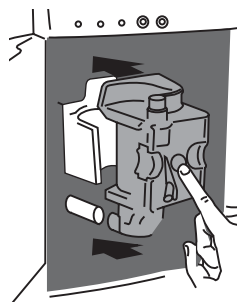


Figure 23



- Nettoyez avec soin l'intérieur de l'appareil en le grattant avec une fourchette en plastique ou en bois (Figure 25) puis récupérez tous les résidus avec un aspirateur (Figure 26).
- Remettez en place le système de préparation du café en le faisant glisser sur les supports et sur la cheville au fond. Puis enfoncez à fond le symbole PUSH jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

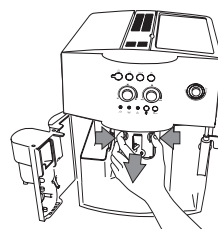



Figure 24

Vérifiez que les deux boutons rouges sont ressortis, sinon le couvercle de service ne peut pas être fermé correctement.



- Si le système de préparation du café n'est pas inséré correctement, avec un déclic, les deux boutons rouges ne ressortiront pas, le couvercle de service ne pourra pas se refermer et l'appareil ne fonctionnera pas. Le voyant  commencera à clignoter si cela est le cas.
- S'il est difficile d'insérer le système de préparation du café, pressez-le vigoureusement en haut et en bas simultanément (Figure 27).
- S'il est difficile toujours difficile d'insérer le système de préparation du café, laissez-le à l'extérieur de l'appareil, fermez le couvercle de service, débranchez l'appareil de la prise de courant puis rebranchez-le. Attendez que tous les voyants s'éteignent, puis ouvrez le couvercle de service et remettez en place le système de préparation du café.
- Remettez en place le plateau d'égouttage et le réservoir de café usé.
- Fermez le couvercle de service.

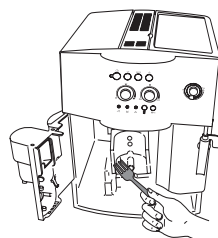




Figure 25

15.7: Décalcification :

- En raison du chauffage continu de l'eau utilisée pour la préparation d'espresso/café, avec le temps, il est normal que les tuyaux à l'intérieur de la machine se remplissent de tartre. Lorsque le voyant  commence à clignoter, il est temps de décalcifier l'appareil.
- Lorsque le voyant  s'allume, l'appareil peut encore être utilisé pour préparer des espresso/café. Mais pour des espresso/café au goût optimal, il est recommandé de décalcifier l'appareil lorsque le voyant commence à clignoter.
- L'appareil doit être branché et allumé pendant la procédure de décalcification.

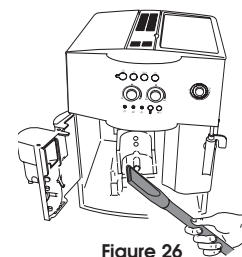



Figure 26

Procédez comme suit :

- Préparez la solution conformément aux instructions sur l'emballage du produit de décalcification fourni avec l'appareil. Pour acheter la solution de décalcification, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle de De'Longhi au 1-888-335-6644. **Remarque** : Utilisez seulement la solution de décalcification fournie par De'Longhi.
- Versez le contenu de la bouteille (20 oz/0,5 litre) dans le réservoir d'eau, puis ajoutez de l'eau (20 oz/0,5 litre, conformément aux instructions sur la bouteille).
- Placez un récipient (d'un volume minimum de 60 oz/1,5 L) sous le mousse-lait (Figure 5).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton  (Figure 6).

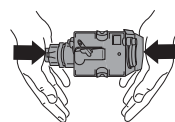
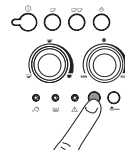


Figure 27

Figure 28



- Attendez que les témoins verts et s'allument de manière continue (sans clignoter).
 - Appuyez sur le bouton pendant au moins 5 secondes (Figure 28). Le bouton s'allumera pour indiquer le début de la procédure de décalcification (les voyants et restent éteints pour indiquer qu'il n'est pas possible de préparer un espresso/café).
 - Tournez le cadran de commande de vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 7). La solution de décalcification ressortira du mousse-lait et commencera à remplir le récipient qui se trouve en dessous.
 - La procédure de décalcification exécute automatiquement une série de versements et de pauses pour retirer les dépôts de calcium de l'intérieur de l'appareil.
 - Après 30 minutes environ, lorsque le voyant s'allume, tournez le cadran de commande de vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 8) jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Remarque** : L'appareil doit être rincé pour éliminer les résidus de la solution de décalcification de l'intérieur de l'appareil.

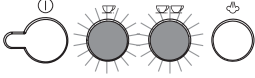

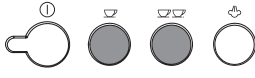

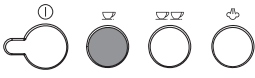

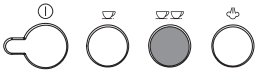



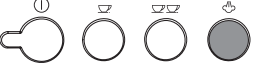





Procédez comme suit :













- Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau froide propre. Remettez-le en place.
 - Videz le récipient (situé sous le mousse-lait) qui est rempli de liquide, puis replacez-le sous le mousse-lait.
 - Tournez le cadran de commande de vapeur d'un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 7). De l'eau chaude s'écoulera du mousse-lait et remplira le récipient sous le mousse-lait.
 - Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant s'éteint et le voyant s'allume.
 - Tournez le cadran de commande de vapeur complètement dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 8) et remplissez de nouveau le réservoir d'eau d'eau froide propre.
 - La procédure de décalcification s'est maintenant terminée et l'appareil est de nouveau prêt pour la préparation d'espresso/café.
- **Remarque** : Si la procédure de décalcification se termine avant la fin, l'avertisseur s'allume et la procédure doit être recommandée depuis le début.




16: Dépannage


IMPORTANT : Si vous rencontrez un problème, consultez d'abord cette section ou la section « Témoins et avertisseurs lumineux » de ce manuel pour voir si le problème peut être facilement résolu. Puis, si le problème persiste, appelez notre service à la clientèle au 1-888-335-6644.



Les Témoins:

	Description	Explication
	<p>Le flash des voyants de la signalisation .</p>	<p>La machine n'est pas prête à faire l'espresso/café (la température de l'eau idéale n'a pas été encore atteinte). Attendez les voyants de signalisation pour illuminer solidement avant de faire l'espresso/café.</p>
	<p>Le , les voyants de signalisation sont allumés solidement.</p>	<p>La machine est à la bonne température et prépare pour faire l'espresso/café.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>La machine livre une tasse de café.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>La machine livre deux tasses de café.</p>
	<p> les flashes légers de vapeur.</p>	<p>La machine est chauffée à la température idéale pour produire la vapeur. Attendez la lumière pour illuminer solidement avant de tourner le cadran de vapeur.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>La machine est prête à livrer la vapeur et le cadran de commande de vapeur peut être tourné.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>La machine est prête pour la livraison d'espresso/café en utilisant le café de la pré-terre.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>Le programme automatique de décalcification est en marche.</p>

Avertisseurs lumineux:	Description	Explication	Action
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>Le réservoir d'eau est vide ou est placé inexactement.</p> <p>Le réservoir d'eau est sale ou garni de la balance de chaux.</p>	<p>Remplissez réservoir d'eau comme décrit dans la section 11.1 du manuel.</p> <p>Rincez ou decalcifiez le réservoir.</p>
	<p> les flashes légers.</p>	<p>La machine ne peut pas faire l'espresso/café.</p> <p>L'espresso/café sort trop lentement.</p>	<p>Tournez le cadran de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</p> <p>Tournez le clic de meulage réglable du cadran un dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>
	<p> la lumière est allumée solidement.</p>	<p>Le récipient utilisé de café est complètement ou pas en place.</p> <p>Le récipient utilisé de café est absent.</p>	<p>Videz le récipient utilisé de café et nettoyez-le.</p> <p>Ouvrez la porte de service et remplacez le récipient utilisé de café.</p>
	<p> les flashes légers.</p>	<p>Le café de la pré-terre n'a pas été versé dans l'entonnioir avec - la fonction choisie.</p> <p>Plus de grains de café.</p> <p>Si la rectifieuse de café est bruyante, il signifie qu'une petite pierre bloque la rectifieuse de café.</p>	<p>Ajoutez le café de la pré-terre.</p> <p>Remplissez récipient d'haricots.</p> <p>Essayez d'enlever la pierre ou d'appeler le support à la clientèle à 1-888-335-6444.</p>
	<p> les flashes légers.</p>	<p>Ceci indique la présence de la balance de chaux dans la machine.</p>	<p>Exécutez le procédé de décalcification décrit dans la section 15.7 du manuel.</p>
	<p>La machine fait un bruit étrange et les quatre lumières  et flash  alternativement.</p>	<p>Après nettoyage, le système de brassage a été probablement laissé hors de la machine.</p>	<p>Laissez la porte de service fermée et le système de brassage hors de la machine. Appuyez sur les boutons 1-cup et 2-cup simultanément jusqu'à ce que les quatre lumières s'éteignent. Seulement quand toutes les quatre lumières sont éteintes mettez en boîte la porte de service soit ouvert et le système de brassage est remplacé.</p>
	<p> et  le flash de lumières alternativement.</p>	<p>La machine a été juste tournée sur le système de brassage n'est pas insérée correctement et par conséquent la porte de service ne se fermera pas correctement.</p>	<p>Serrez la POUSSÉE marquée par boutons rouges du système de brassage jusqu'à ce que vous entendez un clic. Vérifiez que les deux boutons rouges s'ouvrent dehors correctement. Fermez la porte de service et appuyez sur le bouton. </p>
	<p> et  les lumières clignotent.</p>	<p>La machine a été mise en marche avec le cadran de vapeur en position d'ouverture.</p>	<p>Tournez le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre toute la manière autour.</p>

Avertisseurs lumineux:	Description	Explication	Action
	⚠ la lumière clignote.	La porte de service est ouverte.	Si la porte de service ne peut pas être fermée, vérifiez que le système de brassage est inséré correctement.
	⚠ la lumière est allumée solidement et les feux verts clignotent.	Après nettoyage, le système de brassage a été probablement laissé hors de la machine. L'intérieur de la machine est très sale.	Remplacez le système de brassage. Nettoyez complètement l'intérieur de la machine comme décrit dans la section 15 du manuel.
	☕ la lumière clignote.	L'entonnoir de café moulu est très sale.	Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau.

Problème:	Cause(s) Possible(s)	Solution
L'espresso/café n'est pas chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées. • Le système de préparation du café est trop froid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les posant sur le chauffe-tasse. • Faites chauffer le système de préparation du café en appuyant sur le bouton  avant de préparer l'espresso/café (Figure 29).
L'espresso/café n'a pas de crema.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil utilise trop peu de café pendant la préparation. • Le café est moulu trop grossièrement. • Le café moulu n'est pas correct. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le cadran de force de l'espresso/café (Figure 9) un petit peu dans le sens des aiguilles d'une montre. • Tournez le cadran du moulin (Figure 3) d'un déclic dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. • Utilisez une autre marque ou un autre mélange de café.
L'espresso/café sort trop lentement.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop finement. • L'appareil utilise trop de café pendant la préparation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le cadran du moulin (Figure 3) d'un déclic dans le sens des aiguilles d'une montre. • Tournez le cadran de force de l'espresso/café (Figure 9) un petit peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
L'espresso/café sort trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop grossièrement. • L'appareil utilise trop peu de café pendant la préparation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le cadran du moulin (Figure 3) d'un déclic dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. • Tournez le cadran de force de l'espresso/café (Figure 9) un petit peu dans le sens des aiguilles d'une montre.

Problème:	Cause(s) Possible(s)	Solution
L'espresso/café ne sort pas d'un des bords verseurs.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bec est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grattez les restes de café sec avec une aiguille.
Lorsque le cadran de vapeur est tourné, aucune vapeur ne sort du mousselaire.	<ul style="list-style-type: none"> • Les orifices dans les bords sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les orifices dans le mousselaire et la tuyère à vapeur (Figure 23).
Le fait d'appuyer sur les boutons  et  ne donne pas de café mais de l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu peut être bloqué dans l'entonnoir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le café moulu de l'intérieur de l'entonnoir avec un couteau. Puis nettoyez le système de préparation du café et l'intérieur de l'appareil.
Le fait d'appuyer sur le bouton  n'allume pas l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cordon électrique est branché à une prise de courant.
Le système de préparation du café ne peut pas être retiré pour le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est allumé. Le système de préparation du café ne peut être retiré que si l'appareil est éteint. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil. MISE EN GARDE: Le système de préparation du café ne peut être retiré que si l'appareil est éteint.
Le café moulu est utilisé (plutôt que les grains de café) et l'appareil ne donne pas d'espresso/café.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop ou trop peu de café moulu a été ajouté. • Le bouton  n'a pas été enfoncé et la machine a utilisé du café moulu et des grains de café moulu par le moulin. • Du café moulu a été ajouté pendant que l'appareil était éteint. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le système de préparation du café et nettoyez bien l'intérieur de l'appareil si trop de café a été ajouté. S'il y a trop peu de café, ajoutez-en un peu plus. • Nettoyez bien l'intérieur de l'appareil. Répétez l'opération en appuyant sur le bouton . • Retirez le système de préparation du café et nettoyez bien l'intérieur de l'appareil.
L'espresso/café est versé en dehors du verseur.	<ul style="list-style-type: none"> • Les orifices des bords sont bouchés par du café sec. • Le tiroir mobile à l'intérieur du couvercle du service est bloqué et ne peut pas basculer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grattez les orifices avec une aiguille. • Nettoyez bien le tiroir mobile et autour des charnières afin qu'il puisse basculer librement.

Problème:	Cause(s) Possible(s)	Solution
Aucun café ne sort du bec à café.	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'eau dans le réservoir d'eau • Pas de grains de café ou de café moulu • Le système de préparation du café doit être nettoyé. • Le café est moulu trop finement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le réservoir d'eau et remplacez-le à l'intérieur de l'appareil. • Remplissez de grains à café le réservoir à grains ou de café moulu le réservoir à café moulu. • Nettoyez le système de préparation du café. • Réglez le moulin.
Le moulin est extrêmement bruyant.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le réservoir à grains de café, un caillou peut bloquer les meules du moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le caillou du réservoir à grains.
L'appareil prend trop de temps pour chauffer ou un volume limité d'eau sort du bec.	<ul style="list-style-type: none"> • Les tuyaux de l'appareil sont bouchés par du tartre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Décalcifiez l'appareil.

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

Centres de services

Pour une liste des centres de services, veuillez composer le 1-888-335-6644.

Commande d'accessoires ou de pièces détachées

Pour commander des accessoires ou des pièces détachées, veuillez ou bien appeler notre service à la clientèle au 1-888-335-6644, ou bien visitez le site Web consacré à www.delonghi-espresso.com.

Données techniques :

Tension/fréquence nominales :

110 ~ 120 volts – 50 ~ 60 Hz

Puissance : 1150 watts

Volume du réservoir d'eau : 60 oz/1,8 litre

Volume du réservoir à grains : 7,10 oz/200 grammes

**De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Rd.
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644**

www.delonghi.com

2: Índice de contenidos

• Agradecimientos e Introducción de De'Longhi	55
• Registro del producto	55
• Presentación	55
• Características y ventajas	55
• ¿Qué es Crema?	56
• Descripción de la máquina (componentes)	57
• Descripción del panel de control	58
• Indicadores y luces de advertencia	59
• Precauciones de seguridad importantes	60
• Antes de utilizar la máquina por primera vez.....	61
• Cómo comprobar la dureza del agua	62
• Cómo preparar la máquina	62
• Cómo preparar un Espresso / Café	65
• Cómo espumar o vaporizar (Cómo preparar capuchinos y latte macchiato)	67
• Cómo dispensar agua caliente	69
• Limpieza y mantenimiento	69
• Localización y solución de problemas	72
• Garantía limitada	78
• Cómo pedir accesorios o piezas de repuesto	80
• Información Técnica	80

3: Agradecimientos y presentación de De'Longhi

¡Gracias por haber elegido De'Longhi!

Nuestra constante dedicación a la calidad e innovación ha hecho de De'Longhi una marca de electrodomésticos líder a nivel mundial durante más de 100 años. La tradición italiana de nuestra empresa se refleja en todos los productos, las funciones y el diseño. Nuestro objetivo es crear productos destinados a mejorar y facilitar la vida de nuestros clientes. ¡Esperamos que disfrute de su aparato De'Longhi durante muchos años!

Ahora que ha tenido la oportunidad de conocernos, estará de acuerdo en que cada aparato De'Longhi es una auténtica "Innovación".

Conózcanos mejor y venga a visitarnos en www.delonghi.com, donde podrá ver nuestra gama completa de productos.

4: Registro del producto (U.S. y Canada)

Registre on-line y reciba un ejemplar gratuito de la revista Cook's. Visite www.prodregister.com/delonghi.

5: Presentación

La máquina súper automática puede preparar diversas bebidas: espresso, café, capuchino, latte macchiato e incluso calentar el agua para el té. Prepare a su gusto un verdadero espresso con café recién molido con sólo pulsar un botón. Esta máquina de vanguardia le permitirá saborear en casa el aroma del café del bar y conseguir siempre unos resultados excelentes. El auténtico espresso es el patrimonio de la cultura y tradición italianas. Y ahora que ya sabe quienes son los expertos del café, ¿quién si no De'Longhi podía crear esta máquina súper automática?

5.1 Características y ventajas

Muele y saborea instantáneamente. El sistema patentado y compacto **Direct-to-Brew**, gracias a su tecnología de control electrónico de la temperatura Thermo Block, proporciona una excelente distribución del calor y se puede desmontar para limpiarlo fácilmente. Los granos de café se muelen instantáneamente para obtener todo el sabor del espresso o del café recién molidos.

Molino para café cónico profesional. Con el molino para café integrado podrá preparar espressos o cafés densos y llenos de aroma. Se puede regular para conseguir un molido perfecto con cualquier grano de café.

Función de calentamiento instantáneo. Con esta función se calienta el interior de la máquina para que mantenga siempre la temperatura ideal para preparar el café.

Tubo dispensador de vapor patentado para hacer la espuma del capuchino. Este sistema especial para hacer espuma incluye una cámara para mezclar el vapor y la leche y crear una espuma muy cremosa. Perfecto para preparar un capuchino genuino, latte macchiato u otras bebidas a base de espresso / café y espuma de leche.

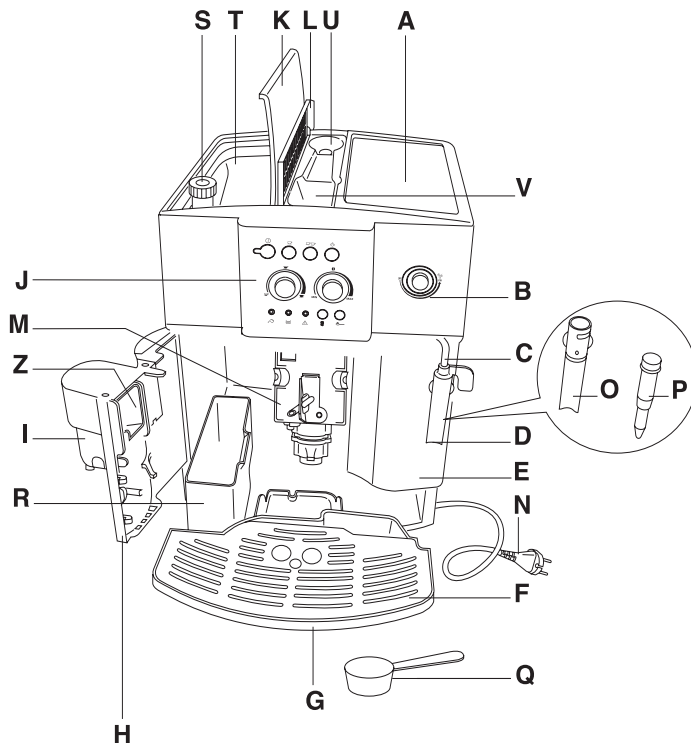
Mandos de regulación de la densidad y cantidad de café. Permiten regular fácilmente la densidad y la cantidad de espresso/café que se desea preparar con dos reguladores independientes.

Controles automáticos e indicadores. El nivel del contenedor de agua y del contenedor de los posos del café se controlan siempre automáticamente para garantizar un uso sin problemas. También dispone de indicadores de enjuagado, limpieza y descalcificación, que facilitan el cuidado y el mantenimiento de la máquina.

6: Introducción a la Crema

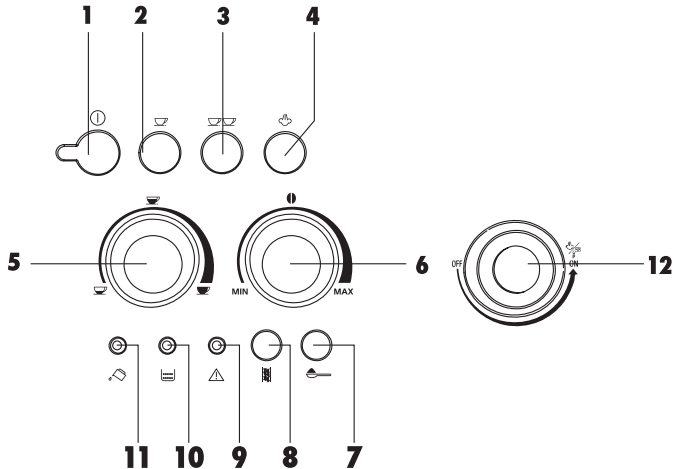
¿Cómo es un verdadero Espresso?

La marca inconfundible de un verdadero espresso italiano se encuentra en la capa de espuma que se crea en la parte superior. Esta espuma de color marrón, conocida como "crema", es la esencia de un espresso perfecto. La crema contiene todos los componentes que constituyen el aroma y el sabor del espresso. Una buena crema tarda de treinta a noventa segundos en disiparse por completo, depositando el aroma en la bebida y aportando al café el genuino sabor del espresso.



7: Descripción de la máquina (componentes):

- | | |
|---|--|
| A. Calentador de tazas | L. Tapa del contenedor del café molido |
| B. Selector de control del vapor | M. Sistema de filtrado |
| C. Boquilla de vapor | N. Cable de alimentación |
| D. Tubo dispensador de vapor patentado para hacer la espuma del Capuchino (Dispensador para espumar la leche) | O. Cuerpo desmontable del dispensador de vapor para espumar la leche |
| E. Depósito de agua desmontable | P. Boquilla de vapor desmontable |
| F. Bandeja recolectora de gotas desmontable | Q. Medidor |
| G. Cubeta recolectora de agua desmontable | R. Contenedor desmontable de los posos del café |
| H. Puerta de mantenimiento | S. Selector de regulación de molido |
| I. Dispensador de café con altura regulable | T. Contenedor del café en grano |
| J. Panel de control (Véase la sección "Descripción del panel de control" de este manual para más detalles) | U. Compartimiento para guardar el medidor |
| K. Tapa del contenedor de los granos de café | V. Embudo del café molido |
| | Z. Cajón móvil |



8: Descripción del panel de control:

1. Botón de encendido / apagado (On/Off)

Descripción: Sirve para encender y apagar la máquina.

2. Botón 1 taza

Descripción: Si pulsa este botón, la máquina solamente servirá 1 taza de espresso /café. Cuando está iluminada significa que usted ha seleccionado la opción de 1 taza pulsando el botón de 1 taza.

3. Botón 2 tazas

Descripción: Si pulsa este botón, la máquina solamente servirá 2 tazas de espresso /café. Cuando está iluminada significa que usted ha seleccionado la opción de 2 tazas pulsando el botón 2 tazas.

4. Botón Función Vapor

Descripción: Si pulsa este botón, saldrá vapor por el dispensador para espumar la leche. Cuando está iluminada significa que usted ha seleccionado la opción Vapor pulsando el botón Función Vapor.

5. Selector de la cantidad de Espresso / Café

Descripción: Puede seleccionar la cantidad de espresso / café que desee girando este selector.

6. Selector de la densidad del Espresso / Café

Descripción: Girando el selector podrá regular tipo de espresso/café desde normal, a fuerte, a extra fuerte.

7. Botón para el café molido

Descripción: Si utiliza café ya molido, pulse este botón para desactivar el molino de café.

Cuando está encendida significa que usted ha pulsado el botón Café Molido para desactivar el molino de café, porque está utilizando café ya molido.

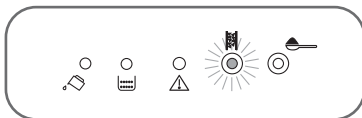
Luces de advertencia: Nota: Consulte también la sección “Localización y solución de problemas” para más detalles.

IMPORTANTE: Si se enciende una luz de advertencia para indicar un problema, en primer lugar consulte esta sección o la sección de “Localización y solución de problemas” de este manual para ver si puede resolverlo fácilmente. De lo contrario, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente al + 1-800-322-3848 (U.S. Solamente).

8. Luz de advertencia para la Descalcificación (Roja)

Descripción: Si pulsa este botón, se activará automáticamente el proceso de enjuagado y descalcificación de la máquina. Cuando se enciende, significa que es necesario realizar la descalcificación de la máquina.

¿Qué hacer cuando se enciende esta luz?

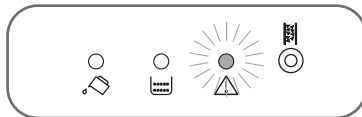


- Debe descalcificar la máquina siguiendo las instrucciones de la sección “Descalcificación” de este manual.

9. Luz de advertencia General (Roja)

Descripción: Cuando está iluminado constantemente, le dice que haya un problema técnico.

¿Qué a hacer si aparece esta luz?



- Llamada del nuestro departamento de servicio de cliente en 1-800-322-3848 (U.S. Solamente).

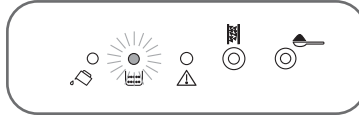
¿Qué a hacer cuando está destellando la luz?

- Cierre del la puerta de servicio.

10. Luz de advertencia del contenedor los posos del café (Roja)

Descripción: Cuando se enciende, significa que el contenedor de los posos de café está lleno (hace falta vaciarlo), no está puesto o no está bien colocado. **Nota:** El contenedor de los posos de café hay que vaciarlo cada 14 tazas de café (o cada 7 tazas de café doble).

¿Qué hacer cuando se enciende esta luz?

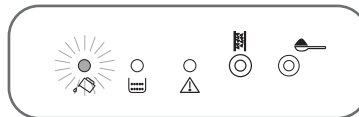


- Saque el contenedor de café y compruebe que no esté lleno. Si está lleno, vacíelo, límpielo y colóquelo en su sitio. **Nota:** Consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" de este manual para tener más información acerca de cómo limpiar el contenedor.
- Controle que el contenedor de los posos de café esté puesto en la máquina. Si no está, coloque el contenedor.
- Controle que el contenedor de los posos de café esté bien colocado. De no ser así, colóquelo bien hasta que se encaje perfectamente en la máquina.

11. Luz de advertencia del agua (Roja)

Descripción: Cuando se enciende, significa que el depósito de agua está vacío (hace falta llenarlo), no está puesto o no está bien colocado. **Nota:** El depósito de agua tiene que estar lleno, de lo contrario no se puede hacer ni el café ni el espresso.

¿Qué hacer cuando se enciende esta luz?



- Extraiga el depósito de agua y compruebe que no esté vacío. Si está vacío, rellénelo de agua y colóquelo.
- Controle que el depósito de agua esté puesto en la máquina. Si no está, coloque el depósito.
- Controle que el depósito de agua esté bien colocado. De no ser así, colóquelo bien hasta que se encaje perfectamente en la máquina.

Precauciones de seguridad importantes:

Cuando utilice aparatos eléctricos deberá tener siempre en cuenta las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. ESTA MÁQUINA REQUIERE UNA LIMPIEZA REGULAR. Para más detalles, consulte la sección **Limpieza y Mantenimiento** de este manual.
3. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes. Utilice los mangos y los botones.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y/o lesiones físicas, no ponga los cables, los enchufes ni el aparato en el agua ni en cualquier otro líquido.
5. Es necesario prestar mucha atención cuando se utiliza este aparato cerca de niños o cuando se

deja a los niños que lo utilicen.

6. Desenchúfelo de la pared cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que la máquina se enfríe antes de montar o desmontar ninguna pieza, y antes de limpiarla.
7. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni después de un funcionamiento incorrecto ni tampoco si se presenta daños de cualquier tipo. Para los problemas de avería, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente al + 1-800-322-3848 (U.S. Solamente).
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar incendios, cortocircuitos o lesiones.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. Tenga cuidado de que el cable no quede colgando fuera de la mesa o de la encimera, y de que no entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato cerca de una hornilla de gas o eléctrica o de un horno encendido.
12. No utilice este aparato para cualquier otro uso que no sea el previsto.
13. Tenga mucho cuidado cuando utilice el dispensador de vapor.
14. Esta máquina es sólo para uso doméstico. Todos los demás usos se considerarán impropios y peligrosos.
15. Esta máquina ha sido diseñada para hacer espressos / café y otras bebidas calientes, manéjela con mucho cuidado porque podría quemarse con el agua caliente, el chorro de vapor o por un uso incorrecto de la misma.
16. No encienda la máquina si el depósito de agua está vacío.
17. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irracional de la máquina.
18. No toque la máquina con las manos húmedas

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones acerca del cable corto

1. La máquina se suministra con un cable corto para evitar que se enrede o se líe como los cables largos.
2. Si lo desea hay cables de prolongación, pero hay que usarlos con sumo cuidado.
3. Si utiliza un cable de prolongación:
 - a. el voltaje indicado en el cable de prolongación debe ser como mínimo igual al voltaje del equipo y
 - b. habrá que disponerlo de manera que no quede sobre la encimera o el poyete, donde no corra el riesgo de engancharse, ni los niños puedan tirar de él.
4. Esta máquina está dotada de un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe encaja en las tomas polarizadas en una sola posición. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, dele la vuelta. Si tampoco encaja, llame a un electricista autorizado. No intente eliminar esta medida de seguridad.







9: Antes de usar la máquina por primera vez

Coloque la caja sobre una superficie sólida y lisa. Desembale con cuidado la máquina y extraiga todo el material embalado y la documentación. Quite la etiqueta del tubo dispensador de vapor para espumar la leche antes de usarlo. Cuando haya desembalado la máquina, compruebe que el equipo esté completo y no presente daños. En caso de duda, le rogamos que se ponga en contacto con nuestro departamento de atención al cliente al + 1-800-322-3848 (U.S. Solamente) para que le den una respuesta. Utilice un paño húmedo para limpiar el polvo que se haya acumulado en la máquina mientras estaba embalada. Séquela bien. No sumerja la máquina en agua ni en cualquier otro líquido. Limpie el depósito de agua utilizando agua caliente y un

detergente suave. Enjuáguelo y séquelo bien. No utilice detergentes fuertes ni abrasivos. (Para instrucciones más detalladas, consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" de este manual.) Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños. **Nota:** Compruebe la dureza del agua antes de utilizar la máquina. Para más información consulte la sección "Cómo comprobar la dureza del agua" de este manual.

10: Cómo comprobar la dureza del agua

La máquina se envía de fábrica con una configuración específica predefinida para la dureza del agua. Para cambiar esta configuración, siga estas instrucciones paso por paso.

1. Saque un test de dureza del agua del paquete y sumérjalo por completo en el agua durante unos segundos, luego extráigalo.
2. Espere unos 30 segundos hasta que el test cambie de color. Observará que aparece una serie de cuadros rojos.
3. Compruebe que la máquina esté apagada (**Nota:** Todas las luces indicadoras están apagadas).
4. Pulse el botón  y manténgalo pulsado durante 5 segundos. Se encenderán las 4 luces .
5. Pulse varias veces el botón  hasta que el número de luces coincida con el número de cuadros rojos que ha aparecido en el test de la dureza del agua. (Por ejemplo Si aparecen 3 cuadros rojos en el test, deberá pulsar el botón  hasta que se encienda la luz del indicador 3 .
6. Pulse el botón  para memorizar los datos. De esta manera, la máquina está programada para avisarle cuando es necesario realizar la descalcificación en función de la dureza del agua que está utilizando.

11: Cómo preparar la máquina

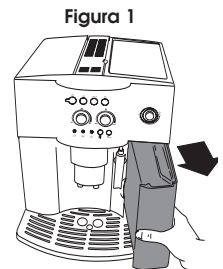
Para preparar la máquina deberá seguir estas instrucciones:

1. Establezca la dureza del agua siguiendo las instrucciones de la sección "Cómo comprobar la dureza del agua" de este manual.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana, nivelada lejos del borde.
3. Enchufe el aparato solamente a un toma de corriente de 120V/60Hz.
4. Pulse el botón de encendido /apagado (on/off).

11.1 Cómo rellenar el depósito de agua

Atención: No encienda nunca la máquina si el depósito de agua está completamente vacío. Si la máquina no tiene agua, no puede hacer espressos ni cafés y además empieza a hacer ruidos.

1. Ponga el dispensador de vapor para espumar la leche en el centro de la máquina y extraiga el depósito de agua.
2. Enjuague el depósito de agua y rellénelo con agua limpia, fría sin sobrepasar la capacidad máxima (MAX). Introduzca el depósito de agua empujándolo completamente hacia dentro (Figura 1)



Consejo: Cambie el agua todos los días.

11.2 Cómo rellenar el contenedor del café en grano (si está utilizando café en grano)

- No rellene nunca el contenedor de café en grano con café molido.

Consejo: Antes de rellenar el contenedor de café en grano, compruebe que esté limpio y no contenga ningún cuerpo extraño.

1. Abra la tapa del contenedor de café en grano, rellénelo y cierre la tapa. (Figura 2)

2. **Nota:** Si utiliza café en grano congelado, déjelo descongelar durante 3 ó 4 horas antes de introducirlo en el contenedor. De esta manera evitará que se filtre la humedad en el molino de café. No utilice nunca granos de café recubiertos de azúcar.

Nota: Se recomienda para no utilizar aceitoso, azucara habas revestidas o condimentadas. Estos tipos de habas podrían dañar la máquina.

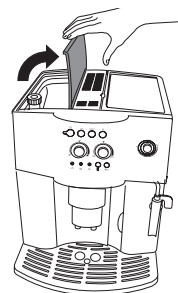
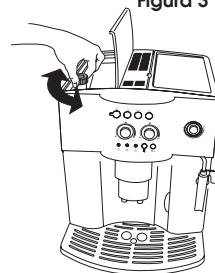


Figura 2

Figura 3



11.2A Cómo regular el molino de café (si está utilizando café en grano)

1. La primera vez que se utiliza el molino de café no hace falta regularlo. El molino de café ya viene regulado de fábrica para preparar un buen espresso / café.

2. Si al hacer el primer espresso/café nota que el café sale demasiado deprisa o demasiado despacio (a gotas), deberá regular el grosor de molido utilizando el selector (Figura 3) que se encuentra dentro del contenedor de café en grano.

3. Girando el selector un paso (un número) a la derecha, se obtiene un molido más grueso y el espresso/café sale más rápido.

4. Girando el selector un paso (un número) a la izquierda, se obtiene un molido más fino y el espresso/café sale más despacio (y hace un café con un aspecto más cremoso).

5. Estas regulaciones no se apreciarán hasta que no se hayan hecho al menos un par de tazas de espresso/café.

6. El selector de regulación de molido sólo se puede girar si el molino está encendido.

Figura 4



11.3 Cómo rellenar el contenedor de café molido (si está utilizando café ya molido)

- No añada nunca el café molido si la máquina está apagada.

- No introduzca nunca más de 1 medida llena de café molido. De lo contrario, se bloquea el embudo del café molido.

- Utilice solamente el medidor que se incluye con la máquina para dosificar la cantidad de café molido que se vaya a utilizar.

- Use solamente café molido especial para máquinas de espresso. No utilice granos de café enteros, café seco-congelado u otros productos porque podría estropear la máquina.

- No utilice nunca café instantáneo. Podría dañar gravemente el sistema de filtrado.

Consejo: Antes de rellenar el contenedor de café molido, compruebe que esté limpio y no contenga ningún cuerpo extraño.

7. Abra la tapa del contenedor del café molido (situada en el centro de la máquina). Para preparar un espresso/café ponga una sola medida de café molido (utilice el medidor incluido). (Figura 4)

8. **Nota:** Si utiliza café molido sólo podrá hacer un café a la vez.

9. Cierre la tapa.

Uso de la máquina por primera vez



• **Nota:** Antes de empezar, asegúrese de que la máquina está enchufada y encendida pulsando el botón .

10. Desplace el dispensador de vapor para espumar hacia fuera (Figura 5) y coloque la taza debajo del mismo. Active la máquina pulsando el botón  (Figura 6)

11. Gire el botón de control del vapor media vuelta a la izquierda (Figura 7).

Nota: Es normal que la máquina haga un poco de ruido.

12. Después de unos segundos, saldrá un poco de agua del dispensador de vapor. Cuando la taza esté llena a 1/3 de su capacidad, gire el botón de control del vapor media vuelta a la derecha (Figura 8) para cerrar el flujo de agua.

13. Espere a que las luces  y  dejen de estar intermitentes. Cuando las luces están intermitentes significa que la máquina todavía está en fase de precalentamiento.

14. La máquina realizará automáticamente un ciclo de limpieza y saldrá un poco de agua por los dispensadores de café, que caerá en la bandeja recolectora.

15. Cuando la luz se queda fija, significa que la máquina ha alcanzado la temperatura adecuada para hacer el espresso/café y ya se puede utilizar.



16. **Nota:** Antes de preparar el espresso/café, asegúrese siempre de que las luces verde  y  estén encendidas con luz fija.

Figura 5



Figura 6

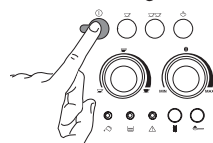
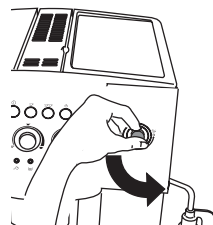


Figura 7



11.4 Cómo regular la densidad del espresso/café

1. Gire el selector para regular el tipo de espresso/café (Figura 9) desde normal, a fuerte o extra fuerte.

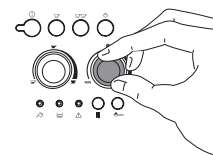
2. Girando el selector a la derecha aumenta la cantidad de granos que molerá la máquina, y por lo tanto será más denso y tendrá un sabor más fuerte. Nota: Las primeras veces que utilice la máquina tendrá que ir probando hasta dar con la posición correcta.

3. **Nota:** No lo gire demasiado hacia la derecha, de lo contrario el café saldrá demasiado despacio (a gotas) cuando quiera preparar dos tazas de espresso/café.

Figura 8



Figura 9



11.5 Cantidad de Espresso/Café

11.5A La diferencia de cantidad entre un Espresso y un Café

- "Ristretto" (corto) espresso: de $\frac{1}{2}$ a 1 onza (de 14 a 30 ml) de café
- "Espresso": de 1 a 1,5 onzas (de 30 a 50 ml) de café
- Largo (Café americano/doble): de 5 a 8 onzas (de 147 a 236 ml) de café

Nota: Le aconsejamos añadir una pizca de azúcar al café "ristretto" o al "espresso". El café americano puede beberlo sólo, o con azúcar y leche si lo

prefiere.

Consejo: Si vierte la leche y el azúcar en la taza antes de que salga el espresso/café se disolverán más uniformemente.

Consejo: Si pone el selector de la cantidad de café al máximo y pulsa el botón de 2 tazas, la máquina preparará un café de 12 onzas (473 ml). Normalmente este café es demasiado ligero para los bebedores de café, así que regule el volumen según su gusto.

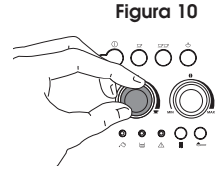
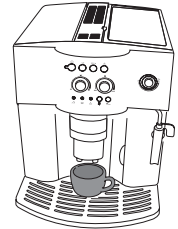


Figura 10

Figura 11

11.5B Cómo regular la cantidad de Espresso / Café

1. Gire el selector de la cantidad de café (Figura 10) para regular la cantidad de espresso/café que desee.
2. Girando el selector a la derecha sale más cantidad de café. **Nota:** Las primeras veces que utilice la máquina tendrá que ir probando hasta dar con la posición correcta.



12: Cómo preparar un Espresso / Café

Le rogamos que siga estas instrucciones: Puede preparar un espresso/café con una cantidad mínima de 1/2 onza (15 ml) hasta un máximo de 12 onzas (473 ml).

Nota: El procedimiento es siempre el mismo: el agua pasa a presión por el café en un muy poco tiempo para evitar la sobreextracción y preparar siempre un espresso/café perfecto.

Atención: No encienda nunca la máquina si el depósito de agua está completamente vacío. Si la máquina no tiene agua, no puede hacer espressos ni cafés y además empieza a hacer ruidos.

Antes de preparar el espresso / café, asegúrese de haber hecho lo siguiente:

- Siga todas las instrucciones enumeradas en la Sección 11 de este manual ("Cómo preparar la máquina").
- El depósito de agua y el contenedor de café en grano tienen que estar llenos.
- Si es la primera vez que utiliza la máquina, siga todas las instrucciones enumeradas en la sección 11.4 de este manual.
- La máquina tiene que estar en una superficie plana, nivelada lejos del borde.
- La máquina tiene que estar enchufada a un toma de corriente de 120V/60Hz.
- Encienda la máquina pulsando el botón de encendido / apagado (on/off).
- Las luces verdes y están encendidas con luz fija (no intermitentes).
- Utilice los selectores de densidad, cantidad del café, así como el de grosor de molido del café (si está utilizando café en grano) para regular todo a su gusto.

12.1 Cómo preparar un Espresso / Café (utilizando café en grano)

Nota: La primera vez que utilice la máquina tendrá que hacer 4 ó 5 tazas de espresso/café antes de que la máquina de un buen resultado.

1. Rellene el depósito de agua y el contenedor de café en grano, siguiendo las instrucciones enumeradas en las secciones 11.1 y 11.3 de este manual.
2. Coloque una taza vacía debajo del dispensador de café para hacer un espresso/café (Figura 11) o dos tazas vacías para dos espressos/café (Figura 12).

Figura 12



Figura 13

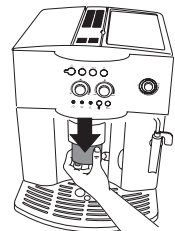
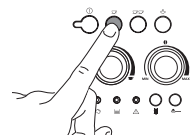





Figura 14



Consejo: Caliente las tazas antes de usarlas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas unos 20 minutos en el dispensador de agua caliente.

Nota: Si desea saber más trucos para hacer un buen café, consulte la sección "Consejos para preparar una buena taza de café caliente". 



3. Acuérdesese de bajar el dispensador de café regulable si las tazas son pequeñas (Figura 13). Para tazas más grandes, suba el dispensador de café para adaptarlo a la altura de las mismas.

4. Pulse el botón  (Figura 14) para hacer una taza de espresso/café o el botón  (Figura 15) para hacer 2 espressos/café.

5. La máquina molerá los granos de café, realizará un breve ciclo de prefiltrado, una pausa y luego terminará de servir el café.


Nota: Cuando la máquina está preparando el espresso/café, usted podrá cortar el suministro de café en cualquier momento pulsando el botón  (Figura 14) o el botón  (Figura 15), según lo que haya seleccionado previamente.

6. Una vez servida la cantidad deseada de espresso/café, la máquina se detendrá automáticamente y descargará los posos en el contenedor de los posos de café.


Nota: Si desea aumentar la cantidad de café que le ha servido la máquina, pulse y mantenga pulsado el botón  (Figura 14) o el botón  (Figura 15), según lo que haya seleccionado previamente, hasta obtener la cantidad que desee. Esta operación hay que realizarla antes de que pasen 3 segundos desde que se sirvió el espresso/café.

Atención: No quite nunca el depósito de agua mientras la máquina está sirviendo el café. Si lo quita, la máquina no podrá hacer el espresso ni el café y empezará a hacer ruidos.

7. Pasados unos segundos, cuando las luces indicadoras verde  y  se vuelvan a encender con luz fija, podrá hacer otro espresso/café.

8. Para apagar la máquina, pulse el botón . Nota: La máquina, antes de apagarse, realizará automáticamente un ciclo de enjuagado. Saldrá un poco de agua por el dispensador de café y caerá en la bandeja recolectora desmontable.

9. Tenga mucho cuidado cuando vacíe el contenido de la cubeta recolectora de agua porque podría estar muy caliente. Deje que se enfríe, extraiga la cubeta recolectora de agua y tire el agua.

10. Si no ha apagado la máquina utilizando el botón , la máquina se apagará sola realizando un pequeño ciclo de enjuagado transcurridas tres horas desde la última operación.

12.2 Cómo preparar un Espresso / Café (utilizando café ya molido)

Nota: La primera vez que utilice la máquina tendrá que hacer 4 ó 5 tazas de espresso/café antes de que la máquina de un buen resultado.

1. Rellene el depósito de agua y el contenedor de café molido, siguiendo las instrucciones enumeradas en las secciones 11.1 y 11.2 de este manual.

2. Coloque una taza vacía debajo del dispensador para hacer un espresso/café (Figura 11).

3. **Nota:** Si utiliza café molido sólo podrá hacer un café a la vez.

Consejo:  Caliente las tazas antes de usarlas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas unos 20 minutos en el calentador de tazas.

Nota: Si desea saber más trucos para hacer un buen café, consulte la sección "Consejos para

Figura 15

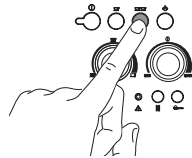
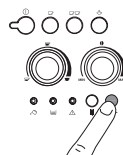


Figura 16



preparar una buena taza de café caliente”.

3. Acuérdesse de bajar el dispensador de café regulable si la taza es pequeña (Figura 13). Para una taza más grande, suba el dispensador de café para adecuarlo a la altura de las mismas.
4. Pulse el botón (Figura 16) para seleccionar la función de café molido. El botón se iluminará para indicar que la función se ha seleccionado y el molino de café se ha deshabilitado.
5. Pulse el botón (Figura 14) para preparar una taza de espresso/café.
6. La máquina realizará un ciclo corto de prefiltrado, una pausa y luego terminará de servir el café.

Nota: Cuando la máquina está preparando el espresso/café, usted podrá cortar el suministro de café en cualquier momento pulsando el botón (Figura 14).

7. Una vez servida la cantidad deseada de espresso/café, la máquina se detendrá automáticamente y descargará los posos en el contenedor de los posos de café. **Nota:** No hace falta vaciar el contenedor de los posos de café hasta que se encienda la luz indicadora. (Para más información acerca de esta luz, consulte las secciones “Luces de Advertencia” y “Localización y solución de problemas” de este manual).

Atención: No quite nunca el depósito de agua mientras la máquina está sirviendo el café. Si lo quita, la máquina no podrá hacer el espresso ni el café y empezará a hacer ruidos.

8. Una vez que el espresso/café está servido, para hacer otro café utilizando café ya molido, vuelva a añadir una medida de café molido y luego pulse el botón de 1 taza.
9. Primero presione el botón para desactivar la función del café molido y para permitir la amoladora del café. Entonces cerciúrese de que la amoladora del café sea llena de granos de café. Presione el botón 1-cup o 2-cup dependiendo de cuánto espresso/café usted desea elaborar cerveza.
10. Para apagar la máquina, pulse el botón. **Nota:** La máquina, antes de apagarse, realizará automáticamente un ciclo de enjuagado. Saldrá un poco de agua por el dispensador de café y caerá en la bandeja recolectora desmontable.
11. Tenga mucho cuidado cuando vacíe el contenido de la cubeta recolectora de agua porque podría estar muy caliente. Deje que se enfríe, extraiga la cubeta recolectora de agua y tire el agua.
12. Si no ha apagado la máquina utilizando el botón, la máquina se apagará sola realizando un pequeño ciclo de enjuagado transcurridas tres horas desde la última operación.

12.3 Consejos para preparar una buena taza de café caliente

- Cuando encienda la máquina por primera vez si desea hacer una taza de café espresso/corto, utilice el ciclo de enjuagado caliente para precalentar las tazas (consulte el punto 14 de la sección 11.3 de este manual).
- No utilice tazas demasiado gruesas, a no ser que las precaliente.
- Utilice tazas que haya precalentado con agua caliente.
- Utilice tazas precalentadas en el calentador de tazas de la parte superior de la máquina.

13: Espumar o vaporizar (Cómo preparar un capuchino o un latte macchiato perfecto)

¿Qué es un capuchino?

Un capuchino es una dosis de espresso, 1/3 partes de leche calentada con vapor recubierta de espuma. Puede decorarse con chocolate, canela o nuez moscada.

¿Qué es un latte macchiato?

Una taza de latte macchiato es una dosis de espresso (o dos para una taza doble), 1/2 taza de leche calentada con vapor y de 1/2 a 1/3 de espuma.

- Utilice este accesorio para calentar líquidos o espumar la leche para hacer el capuchino o el "latte macchiato".
- El dispensador de vapor para espumar la leche hay que limpiarlo después de cada uso. Consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" de este manual para una información más detallada.

Antes del uso:

1. Las piezas desmontables del dispensador de vapor para espumar la leche (el cuerpo y la boquilla) son componentes de precisión. Mantenga siempre estas dos piezas limpias y sin residuos de leche. (Para instrucciones más detalladas acerca de la limpieza, consulte la sección "Limpieza y Mantenimiento" de este manual.)

Preparado para empezar a espumar o vaporizar:

1. Llene un recipiente (preferiblemente metálico) con unas 3.5 onzas (104 ml) de leche fría.
2. Nota: Le recomendamos utilizar leche descremada (0% de grasa) Es la que hace más espuma y le permitirá saborear mejor el gusto del espresso/café. La leche con 1% y 2% de grasa produce menos espuma, y la leche normal (3% de grasa) produce la mitad de espuma o menos que la leche descremada.
3. A la hora de elegir el tamaño del recipiente, acuérdesse de que el volumen de la leche se duplica o incluso triplica.
4. Mueva el dispensador de vapor para espumar la leche hacia fuera.
5. Prepare el espresso/café como se describe en la sección 12 del manual, utilizando tazas del tamaño adecuado.
6. Pulse el botón función vapor (Figura 17). La luz (Figura 18) se pone intermitente para indicar que la máquina se está calentando.
7. Cuando la luz se enciende de manera fija (no intermitente), significa que la máquina ya ha alcanzado la temperatura ideal para hacer el vapor.
8. Inmediatamente después (en un arco de tiempo no superior a 2 minutos, de lo contrario la máquina pasa automáticamente a la función espresso/café), introduzca el dispensador de vapor para hacer espuma en el recipiente de la leche (Figura 19).
9. Tenga cuidado de no sumergir la línea marcada en el dispensador de vapor (señalada con una flecha en la Figura 20). Gire el control media vuelta a la izquierda hasta que se pare (Figura 7). ¡Tenga mucho cuidado, el vapor está muy caliente!
10. El vapor que sale hace aumentar el volumen de la espuma de la leche.

Nota: Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el dispensador de vapor en la leche y gire el recipiente moviéndolo lentamente de abajo hacia arriba. Le recomendamos no dispensar vapor durante más de dos minutos seguidos.

11. Cuando haya conseguido la espuma que desee, corte el suministro de vapor girando el control a la derecha hasta que se pare (Figura 8), y pulse el botón de la función del vapor (Figura 17) para desactivarla.





12. **Nota** (Cómo hacer un espresso/café después de haber utilizado la función de vapor): Inmediatamente después de haber utilizado el dispensador de vapor, pulse el botón de la función de vapor para desactivarla. Si pulsa el botón  o el botón  para volver a preparar un espresso o un café, la temperatura de la máquina será demasiado alta para prepararlos. Las luces verde  y  se encenderán

Figura 17

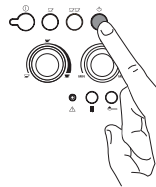


Figura 18

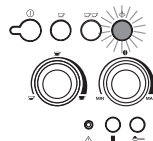


Figura 19

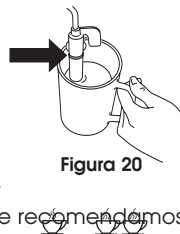


Figura 20

intermitentemente para indicar que la temperatura no es adecuada para hacer un espresso/café. Deberá esperar unos 10 minutos hasta que se enfríe la máquina. Las luces se encenderán de manera fija (no intermitente) para indicar que la máquina ya está lista para preparar un espresso/café.

Consejo: Para enfriar la máquina más rápidamente después de haber desactivado la función de vapor, gire el control de vapor y vacíe un poco de agua del dispensador de vapor en un recipiente hasta que las luces verde y dejen de estar intermitentes.

14: Cómo utilizar el dispensador de vapor para servir agua caliente

Le rogamos que siga estas instrucciones:

1. Asegúrese de que las luces verdes y estén encendidas con luz fija (no intermitentes).
2. Gire el dispensador de vapor para espumar la leche hacia el exterior de la máquina (Figura 3).
3. Coloque un recipiente debajo del dispensador de vapor (Figura 3).
4. Gire el control media vuelta a la izquierda hasta que se pare.

(Figura 7).

5. Saldrá agua caliente por el tubo dispensador de vapor y empezará a llenar el recipiente.

¡Tenga mucho cuidado, el vapor está muy caliente!

6. Para detener el flujo de agua caliente, gire el botón de control del vapor completamente a la derecha. (Figure 8) y vuelva a colocar el dispensador de vapor en su posición en el centro de la máquina.

7. **Nota:** No es aconsejable dispensar agua caliente durante más de 2 minutos seguidos.

15: Limpieza y mantenimiento

• **ADVERTENCIA:** Antes de realizar ninguna operación de limpieza, hay que dejar que se enfríe la máquina, apagarla (a no ser que se especifique lo contrario) y desenchufarla (a no ser que se especifique lo contrario).

- La máquina tiene que estar limpia para poder funcionar correctamente.
- No sumerja nunca la máquina en agua ni en cualquier otro líquido. Es un aparato eléctrico.
- No utilice disolventes ni detergentes abrasivos.
- La superficie exterior de la máquina se puede limpiar con un paño suave humedecido.
- Ningún componente (piezas ni accesorios) de la máquina puede lavarse en el lavavajillas.

15.1: Cómo limpiar el contenedor de los posos de café:

- Si la luz se enciende fija, significa que hay que limpiar el contenedor de los posos de café.
- Quite el contenedor y tire los posos del café.
- Lave el contenedor con agua templada y un detergente suave. Enjuague el contenedor y séquelo bien.
- Coloque el contenedor de los posos de café en su sitio.

15.2: Cómo limpiar el depósito de agua:

- El depósito de agua hay que limpiarlo regularmente.
- Quite el depósito de agua, para ello deberá girar el dispensador de vapor hacia fuera.
- Lave el depósito con agua templada y un detergente suave. Enjuague el depósito y séquelo bien.
- Coloque el depósito en su sitio.

15.3: Cómo limpiar la bandeja recolectora de gotas y la cubeta recolectora de agua:

- La cubeta recolectora lleva un indicador de nivel rojo que muestra el nivel del agua contenida.
- Cuando el indicador rojo está visible, significa que es necesario vaciar y limpiar la bandeja y la cubeta recolectora de agua.
- Lave la bandeja y la cubeta recolectora de agua con agua templada y un jabón suave. Enjuáguelas y séquelas bien.
- Coloque la cubeta recolectora y la bandeja en su sitio.

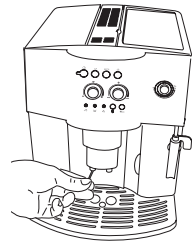


Figura 21

15.4: Cómo limpiar el dispensador de café:

- Compruebe que los orificios del dispensador de café no estén bloqueados.
- Para limpiarlos, rasque con cuidado los restos secos de café del dispensador utilizando una aguja (Figura 21).

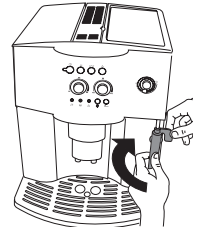


Figura 22

15.5: Cómo limpiar el dispensador de vapor para espumar la leche:

Nota: El dispensador de vapor para espumar la leche hay que limpiarlo siempre después de cada uso. Desactive la función de vapor antes de limpiarlo. Proceda de la manera siguiente (la máquina tiene que estar encendida durante la limpieza del dispensador de vapor):

- Deje salir un poco de vapor durante unos segundos girando el selector a la izquierda hasta que se pare. (Figura 7).
- Realizando esta operación la boquilla de vapor descarga cualquier resto de leche que se hubiera quedado dentro. **IMPORTANTE:** Por razones de seguridad, esta operación debe realizarse siempre para evitar que queden restos de leche dentro del dispensador de vapor para espumar la leche.
- Con una mano, sujete el mango del dispensador de vapor y con la otra desenrózquelo girándolo a la derecha y luego tirando de él. (Figura 22)
- Lave cuidadosamente el dispensador de vapor y la boquilla con agua caliente.
- Compruebe que los dos orificios (señalados con las flechas en la Figura 23) no estén obstruidos. Si fuera necesario, límpielos con una aguja o un alfiler.
- Coloque la boquilla y empújela hacia arriba encajándola en el dispensador de vapor.
- Coloque el dispensador de vapor empujándolo hacia arriba y girándolo hacia la izquierda.

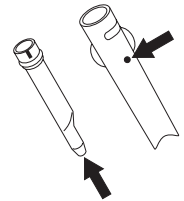


Figura 23

15.6: Cómo limpiar el sistema de filtrado:

Advertencia: El sistema de filtrado del café sólo se puede desmontar si la máquina está apagada. No intente extraer el sistema de filtrado del café con la máquina encendida porque podría causar daños.

Nota: El sistema de filtrado del café hay que limpiarlo frecuentemente (dependiendo del uso) para evitar que se llene de restos de café (que pueden causar un funcionamiento incorrecto). Para limpiarlo, proceda de la manera siguiente:

- Asegúrese de que la máquina esté apagada, pero no la desenchufe.

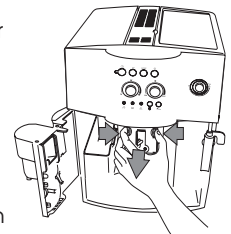
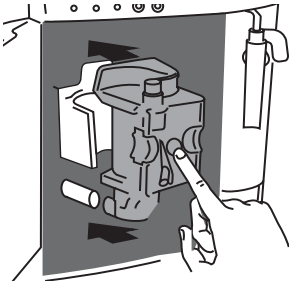


Figura 24



Espere a que se apaguen todas las luces indicadoras.

- Abra la puerta de mantenimiento.
- Quite la bandeja recolectora de gotas y el contenedor de posos de café y límpielos (como se ha descrito arriba).
- Presione los dos botones rojos para desencajar el sistema de filtrado del café (Figura 24) y sáquelo.
- Lave el sistema de filtrado del café con agua corriente sin utilizar detergente. No lave nunca

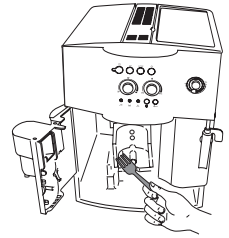


Figura 25

el sistema de filtrado del café en el lavavajillas.

- Limpie cuidadosamente el interior de la máquina rascando con un tenedor de plástico o de madera (Figura 25) y luego elimine los residuos con una aspiradora (Figura 26).
- Coloque el sistema de filtrado del café encajándolo en los soportes y la clavija del fondo. Presione el símbolo PUSH hasta que oiga un clic.

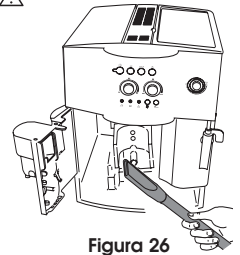


Figura 26

Compruebe que los botones rojos se han vuelto a salir, de lo contrario la puerta de mantenimiento no se cierra bien.

- Si el sistema de filtrado del café no está colocado correctamente, no se oye el clic, los dos botones rojos no se han abierto correctamente y la puerta no se ha cerrado, la máquina no se pondrá en funcionamiento. En este caso la luz se encenderá intermitente.
- Si tiene dificultades para introducir el sistema de filtrado del café, encájelo en su sitio empujando enérgicamente por arriba y por abajo al mismo tiempo (Figura 27).
- Si tiene dificultades para introducir el sistema de filtrado del café, déjelo fuera de la máquina, cierre la puerta de mantenimiento, desenchufe la máquina de la toma de corriente y vuélvala a enchufar. Espere a que todas las luces se hayan apagado, luego abra la puerta y coloque el sistema de filtrado del café.
- Coloque la bandeja recolectora y el contenedor de posos de café.
- Cierre la puerta de mantenimiento.

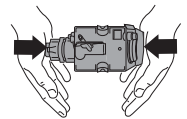


Figura 27

15.7: Descalcificación:

- Debido al continuo calentamiento del agua para preparar el espresso/café, con el tiempo es normal que en los tubos de la máquina se creen incrustaciones de cal. Cuando las luces se enciendan intermitentemente, significa que ha llegado el momento de descalcificar la máquina.
- Cuando la luz se enciende, podrá seguir usando la máquina para preparar un espresso/café. Pero para disfrutar del mejor espresso/café, le recomendamos que descalcifique la máquina en cuanto la luz empiece a ponerse intermitente.
- Durante el proceso de descalcificación la máquina tiene que estar enchufada y encendida.

Proceda de la manera siguiente:

- Prepare la solución siguiendo las instrucciones indicadas en el paquete del producto de descalcificación que se suministra con la máquina. Si desea comprar la solución para la descalcificación, póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente De'Longhi al 1-800-322-3848 (U.S. Solamente). **Nota:** Utilice exclusivamente la solución de descalcificación suministrada por De'Longhi.

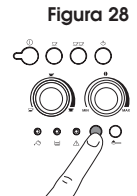



Figura 28

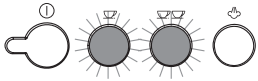



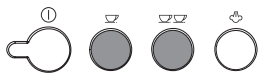



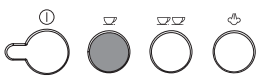




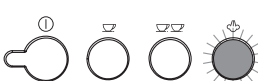

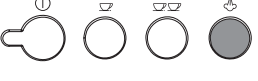



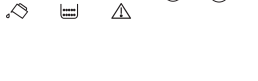

- Vierta el contenido de la botella (20 onzas / 0.5 litro) en el depósito de agua y luego añada el agua (20 onces / 0.5 litro – como se describe en las instrucciones de la botella).
 - Coloque un contenedor (con una capacidad mínima de 60 onzas / 1.5 litros) debajo del dispensador de vapor para espumar la leche (Figura 5).
 - Active la máquina pulsando el botón (Figura 6).
 - Espere a que las luces indicadoras y se enciendan con luz fija (no intermitente).
 - Pulse y mantenga pulsado el botón al menos durante 5 segundos (Figura 28). El botón se iluminará para indicar que inicia el proceso de descalcificación (las luces y permanecen apagadas para indicar que no se puede hacer ningún espresso/café).
 - Gire el botón de control del vapor media vuelta a la izquierda (Figura 7). La solución de descalcificación saldrá por el dispensador de vapor y empezará a llenar el contenedor que está debajo.
 - El proceso de descalcificación realiza automáticamente una serie de servicios y pausas para eliminar los residuos de cal depositados dentro de la máquina.
 - Transcurridos unos 30 minutos, cuando se encienda la luz , gire el control de vapor media vuelta a la derecha (Figura 8) hasta que se pare.
- Nota:** Es necesario enjuagar la máquina para eliminar los residuos de la solución de descalcificación que hayan quedado. 










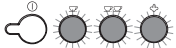
Proceda de la manera siguiente:




- Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y rellénelo con agua fría limpia. Coloque el depósito
 - Vacíe la cubeta recolectora (situada debajo del dispensador de vapor) que está llena de líquido, y vuelva a colocarla debajo del dispensador de vapor.
 - Gire el botón de control del vapor una vuelta a la izquierda (Figura 7). Saldrá agua caliente por el dispensador de vapor y se llenará el contenedor de debajo.
 - Cuando el depósito de agua está vacío, se apaga la luz y se enciende la luz .
 - Gire el control de vapor todo a la derecha (Figura 8) y vuelva a llenar el depósito con agua fría limpia.
 - El proceso de descalcificación ha terminado y la máquina está lista para volver a preparar un espresso/café.
- **Nota:** Si el proceso de descalcificación se interrumpe antes de que haya terminado, se encenderá la luz de advertencia y tendrá que volver a iniciar el procedimiento desde el principio.


16: Localización y solución de problemas






IMPORTANTE: Si se presenta un problema, en primer lugar consulte esta sección o la sección “Luces indicadores y de advertencia” de este manual para ver si puede resolver el problema fácilmente. De lo contrario, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente al + 1-800-322-3848 (U.S. Solamente).

Indicadores:	Descripción	Explicación
	<p>El flash de las luces de indicador   .</p>	<p>La máquina no es lista hacer el espresso/el café (la temperatura del agua ideal todavía no se ha alcanzado). Espere las luces de indicador para iluminar constantemente antes de hacer el espresso/el café.</p>
	<p>El    las luces de indicador están encendido constantemente.</p>	<p>La máquina está en la temperatura derecha y alista para hacer el espresso/el café.</p>
	<p> la luz está encendido constantemente.</p>	<p>La máquina está entregando una taza de café.</p>
	<p>  la luz está encendido constantemente.</p>	<p>La máquina está entregando dos tazas de café.</p>
	<p> los flashes ligeros del vapor.</p>	<p>La máquina es calefacción a la temperatura ideal para producir el vapor. Espere la luz para iluminar constantemente antes de dar vuelta al dial del vapor.</p>
	<p> la luz está encendido constantemente.</p>	<p>La máquina es lista entregar el vapor y el dial de control del vapor puede ser dado vuelta.</p>
	<p> la luz está encendido constantemente.</p>	<p>La máquina es lista para la entrega del espresso/ del café usando el café de la pre-tierra.</p>
	<p> la luz está encendido constantemente.</p>	<p>El programa automático de la descalcificación está en marcha.</p>

Luces de Advertencia:	Descripción:	Explicación:	Acción:
	<p>la luz está encendido constantemente.</p>	<p>El tanque de agua es vacío o se coloca incorrectamente.</p> <p>El tanque de agua es sucio o alineado con la escala de la cal.</p>	<p>Llene el tanque de agua según lo descrito en la sección 11.1 del manual.</p> <p>Aclare o decalcifique el tanque de agua.</p>
	<p>los flashes ligeros.</p>	<p>La máquina no puede hacer el espresso/el café.</p> <p>El espresso/el café está saliendo demasiado lentamente.</p>	<p>Dé vuelta al dial del vapor a la izquierda.</p> <p>Dé vuelta al ticleo ajustable del dial que muele uno a la derecha.</p>
	<p>la luz está encendido constantemente.</p>	<p>El envase usado del café está por completo o no en lugar.</p> <p>El envase usado del café falta.</p>	<p>Vacíe el envase usado del café y límpielo.</p> <p>Abra la puerta de servicio y sustituya el envase usado del café.</p>
	<p>los flashes ligeros.</p>	<p>El café de la pre-tierra no se ha verificado en el embudo con  la función seleccionada.</p> <p>No más de granos de café.</p> <p>Si la amoladora del café es ruidosa, significa que una piedra pequeña está bloqueando la amoladora del café.</p>	<p>Agregue el café de la pre-tierra.</p> <p>Llene el envase de las habas.</p> <p>Intente quitar la piedra o llamar la ayuda de cliente en 1-800-322-3848 (U.S. Solamente).</p>
	<p>los flashes ligeros.</p>	<p>Esto indica la presencia de la escala de la cal en la máquina.</p>	<p>Realice el procedimiento de la descalcificación descrito en la sección 15.7 del manual.</p>
	<p>La máquina hace un ruido extraño y las cuatro luces y flash alternativamente.</p>	<p>Después de limpiar, el sistema de la elaboración de la cerveza se ha dejado probablemente de la máquina.</p>	<p>Deje la puerta de servicio cerrada y el sistema de la elaboración de la cerveza fuera de la máquina. Presione los botones 1-cup y 2-cup simultáneamente hasta que se apagan las cuatro luces. Solamente cuando todas las cuatro luces están apagadas conserve la puerta de servicio se abra de nuevo y se substituye el sistema de la elaboración de la cerveza.</p>
	<p>el flash de las luces alternativamente.</p>	<p>La máquina acaba de darse vuelta en el sistema de la elaboración de la cerveza no se inserta correctamente y por lo tanto la puerta de servicio no se cerrará correctamente.</p>	<p>Presione el PUSH marcado los botones rojos del sistema de la elaboración de la cerveza hasta que usted oye un ticleo. Compruebe que los dos botones rojos se abran hacia fuera correctamente. Cierre la puerta de servicio y presione .</p>
	<p>las luces están destellando.</p>	<p>La máquina se ha girado con el dial del vapor en la posición abierta.</p>	<p>Dé vuelta al dial del vapor a la derecha toda la manera alrededor.</p>

Luces de Advertencia:	Descripción:	Explicación:	Acción:
	⚠️ la luz está destellando.	La puerta de servicio está abierta.	Si la puerta de servicio no puede ser cerrada, compruebe que el sistema de la elaboración de la cerveza esté insertado correctamente.
	⚠️ la luz está encendido constantemente y las luces verdes están destellando.	Después de limpiar, el sistema de la elaboración de la cerveza se ha dejado probablemente de la máquina. El interior de la máquina es muy sucio.	Substituya el sistema de la elaboración de la cerveza. Limpie a fondo el interior de la máquina según lo descrito en la sección 15 del manual.
	☕ la luz está destellando.	El embudo del café molido es muy sucio.	Vacíe el embudo con la ayuda de un cuchillo.

Problema:	Posible Causa(s)	Solución
El espresso / café no está caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Las tazas no se han precalentado • El sistema de filtrado del café está demasiado frío 	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas en el calentador de tazas. • Caliente el sistema de filtrado del café pulsando el botón  antes de hacer el espresso/café (Figura 28).
El espresso/café sale sin crema	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no utiliza suficiente café durante el proceso de filtrado. • El café está molido demasiado grueso • El café molido no es correcto 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de densidad del café (Figura 9) un poco a la derecha. • Gire el regulador de molido (Figura 3) una vuelta a la izquierda • Utilice otro tipo o marca de café molido
El espresso/café sale demasiado despacio	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado fino • La máquina utiliza demasiado café durante el proceso de filtrado del café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de regulación del molido (Figura 3) una vuelta a la derecha • Gire el selector de densidad del café (Figura 9) un poco a la izquierda.
El espresso/café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado grueso • La máquina no utiliza suficiente café durante el proceso de filtrado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el selector de regulación del molido (Figura 3) un paso a la izquierda • Gire el selector de densidad del café (Figura 9) un poco a la derecha.

Problema:	Posible Causa(s)	Solución
El espresso/café no sale por uno de los orificios	<ul style="list-style-type: none"> •El dispensador está bloqueado 	<ul style="list-style-type: none"> •Elimine los restos de café seco rascando con una aguja (Figura 21)
Girando el control del vapor no sale vapor por el dispensador	<ul style="list-style-type: none"> •Los orificios del dispensador están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> •Limpie los orificios del dispensador y de la boquilla de vapor (Figura 23)
Pulsando los botones  y  no sale el café, sólo agua.	<ul style="list-style-type: none"> •El café molido se habrá quedado bloqueado en el embudo 	<ul style="list-style-type: none"> •Quite el café molido del embudo, utilizando un cuchillo. Luego limpie el sistema de filtrado del café y el interior de la máquina.
Pulsando el botón  , la máquina no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> •La máquina no está enchufada 	<ul style="list-style-type: none"> •Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado
El sistema de filtrado del café no se puede extraer para limpiarlo	<ul style="list-style-type: none"> •La máquina está activada. El sistema de filtrado del café sólo se puede desmontar si la máquina está apagada. 	<ul style="list-style-type: none"> •Apague la máquina. ADVERTENCIA: El sistema de filtrado del café sólo se puede desmontar si la máquina está apagada.
Se está utilizando café molido (y no en grano) y la máquina no suministra espresso/café	<ul style="list-style-type: none"> •La cantidad de café molido es excesiva o insuficiente •No ha pulsado el botón  y la máquina ha utilizado tanto el café ya molido como el molido por la máquina. •Se ha añadido café molido cuando la máquina estaba apagada 	<ul style="list-style-type: none"> •Quite el sistema de filtrado del café y limpie el interior de la máquina si ha puesto demasiado café. Si el café no es suficiente, añada un poco más. •Limpie bien el interior de la máquina. Repita la operación pulsando el botón . •Quite el sistema de filtrado del café y limpie bien el interior de la máquina.
El espresso/café sale por fuera del dispensador	<ul style="list-style-type: none"> •Los orificios del dispensador están obstruidos con café seco •El cajón móvil dentro de la puerta de mantenimiento está bloqueado y no se puede mover. 	<ul style="list-style-type: none"> •Limpie los orificios con una aguja (Figura 21) •Limpie bien el cajón móvil y cerca de los pernos para que se pueda desplazar con facilidad

Problema:	Posible Causa(s)	Solución
No sale café del dispensador	<ul style="list-style-type: none"> •No hay agua en el depósito •No hay café en grano ni molido •Es necesario limpiar el sistema de filtrado del café •El café está molido demasiado fino 	<ul style="list-style-type: none"> •Rellene el depósito de agua y colóquelo en su sitio. •Rellene el contenedor de café en grano o el de café molido con sus respectivos productos •Limpie el sistema de filtrado del café •Ajuste la regulación del molinillo
El molino hace un ruido demasiado fuerte	<ul style="list-style-type: none"> •Controle el contenedor de café en grano, puede que haya una piedra que bloquea las cuchillas del molino. 	<ul style="list-style-type: none"> •Quite la piedra del contenedor de café en grano
La máquina tarda mucho en calentarse o sale poca agua por la boquilla	<ul style="list-style-type: none"> •El circuito de la máquina está bloqueado por la cal 	<ul style="list-style-type: none"> •Descalcifique la máquina

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada (para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña

c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com
<<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (línea sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Centro Nacional de Servicio:

Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Hortencia 129 Col. Florida
México D.F., C.P. 01030

FECHA DE COMPRA

Centros de mantenimiento y reparación

Si desea recibir una lista de los centros de mantenimiento y reparación le rogamos que llame al +1-800-322-3848 (U.S. solamente) y espere a recibir la respuesta.

Cómo pedir accesorios o piezas de repuesto

Para pedir accesorios o piezas de repuesto, puede llamar a nuestro departamento de atención al cliente al 1-800-322-3848 (U.S. Solamente) o visitar nuestro sitio en www.delonghi-espresso.com.

Información Técnica:

Tensión nominal / Frecuencia: 110/120 Voltios - 50 / 60 Hz

Potencia: 1150 W

Capacidad del depósito de agua: 60 onzas / 1,8 litros

Capacidad del contenedor de café en grano:

7.10 onzas / 200 gramos

**De'Longhi America
Park 80 West, Plaza One
4th Floor
Saddle Brook, NJ 07663**

www.delonghi.com

2: Sommario:

• Ringraziamenti e introduzione di De'Longhi	82
• Registrazione del prodotto	82
• Introduzione	82
• Caratteristiche e vantaggi	82
• Cos'è la "Crema"?	83
• Descrizione della macchina (Componenti utente)	84
• Descrizione del pannello di controllo	85
• Indicatori e Spie luminose	86
• Protezioni importanti	88
• Prima del primo utilizzo	89
• Controllo della durezza dell'acqua	89
• Preparazione della macchina	89
• Preparazione di Espresso / Caffè lungo	92
• Produzione di schiuma o vapore (Come preparare cappuccino e latte macchiato)	95
• Erogazione di acqua calda	96
• Pulizia e manutenzione	97
• Risoluzione dei problemi	100
• Garanzia limitata	106
• Per ordinare accessori o parti di ricambio	107
• Informazioni tecniche	107

3: Ringraziamenti e introduzione di De'Longhi

Grazie per aver scelto De'Longhi!

L'impegno costante per la ricerca di qualità e innovazione rende De'Longhi un leader mondiale nella produzione di elettrodomestici da più di 100 anni. La tradizione italiana ereditata da De'Longhi si riflette in ogni prodotto, nella funzionalità e nel design. Ma, soprattutto, la nostra missione è quella di creare prodotti per migliorare la qualità di vita del consumatore. Ci auguriamo che possiate godere dei benefici del Vostro elettrodomestico De'Longhi per molti anni! Adesso che avete scoperto il nostro mondo potete capire perché ogni elettrodomestico De'Longhi può davvero essere definito come "Living Innovation". Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito all'indirizzo www.delonghi.com dove è presentata l'intera gamma dei nostri prodotti.

4: Registrazione del prodotto (U.S. & Canada)

Registrate on-line e riceverete una copia gratuita di Cook's Illustrated. Visitate www.prodregister.com/delonghi.

5: Introduzione

Una macchina superautomatica in grado di preparare una gran varietà di bevande: caffè espresso, caffè lungo, cappuccino, latte macchiato, e perfino acqua bollente per il tè. Questa macchina è in grado di preparare il caffè proprio come piace a voi, direttamente dai chicchi, semplicemente premendo un pulsante; una macchina all'avanguardia che vi consente di gustare i piaceri del caffè del bar fatto in casa, con risultati costanti nel tempo. L'espresso autentico rappresenta l'eredità della cultura e della tradizione italiane, quindi ora che sapete chi è l'esperto, chi se non De'Longhi poteva creare le migliori macchine superautomatiche?

5.1 Caratteristiche e vantaggi

Macinato e filtrato "Direct-to-Brew", un sistema compatto e brevettato, dotato della tecnologia "Thermo Block", garantisce un'eccellente distribuzione termica, ed è estraibile per consentire dei semplici interventi di pulizia. I chicchi vengono macinati istantaneamente per garantire tutta la bontà dell'espresso o del caffè fatti sul momento.

Macinacaffè conico di qualità professionale Il macinacaffè integrato consente di preparare sul momento caffè espressi o lunghi densi e ricchi di aroma. Le impostazioni per la macinatura consentono di regolarla per tutti i tipi di chicchi di caffè.

Funzione di riscaldamento istantaneo La funzione di riscaldamento istantaneo riscalda l'interno della macchina, in modo tale che possa mantenere la temperatura ideale per la filtrazione.

Schiumatore brevettato per cappuccino Questo speciale sistema di produzione della schiuma è composto da una camera nella quale vengono miscelati vapore e latte per produrre una schiuma ricca e cremosa. Perfetto per preparare un ottimo cappuccino, latte macchiato o altre bevande a base di caffè lungo o espresso con schiuma di latte.

Regolazione della quantità e del tipo dell'espresso/caffè lungo Due selettori di controllo separati, semplici da usare, vi consentono di regolare in modo intuitivo l'intensità e la quantità del vostro espresso o caffè lungo.

Indicatori e controlli automatici Non dovete preoccuparvi di nulla perché il livello dell'acqua e i

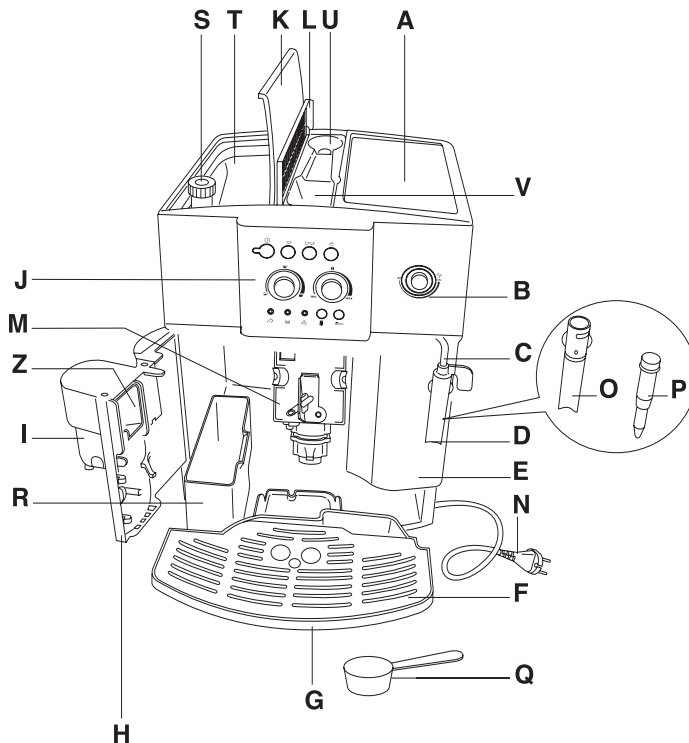
Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

contenitori del caffè utilizzato vengono monitorati automaticamente. La macchina inoltre è dotata di indicatori per risciacquo, pulizia e decalcificazione, per facilitare le operazioni di manutenzione della macchina.

6: La Crema

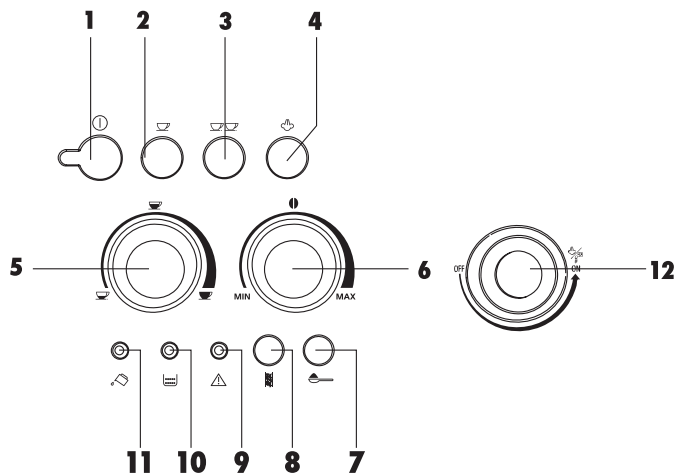
Cos'è un espresso autentico?

Il tratto identificativo di un vero espresso italiano è rappresentato dallo strato marrone di schiuma che caratterizza un espresso a regola d'arte. Questa schiuma, di colore marrone, viene chiamata crema, ed è l'essenza dell'espresso perfetto, perché proprio nella crema infatti sono racchiusi tutti i componenti che compongono l'aroma e il gusto dell'espresso. Una buona crema dura dai trenta ai novanta secondi prima di sciogliersi completamente, quando tutti gli aromi saranno infusi nella bevanda per un espresso dal gusto autentico.



7: Descrizione della macchina (Componenti dell'utente):

- | | |
|---|--|
| A. Scaldavvase | L. Coperchio del contenitore del caffè macinato |
| B. Selettore di controllo del vapore | M. Sistema di filtrazione |
| C. Beccuccio del vapore | N. Cavo di alimentazione |
| D. Sistema brevettato per la schiuma del cappuccino (Schiumatore) | O. Corpo dello schiumatore rimovibile |
| E. Serbatoio dell'acqua estraibile | P. Ugello di erogazione del vapore rimovibile |
| F. Vaschetta raccogli-gocce estraibile | Q. Cucchiaino dosatore |
| G. Vaschetta raccogli-acqua estraibile | R. Contenitore dei fondi del caffè estraibile |
| H. Sportellino per la manutenzione | S. Selettore della funzione di macinatura regolabile |
| I. Dispensatore di caffè ad altezza regolabile | T. Contenitore dei chicchi di caffè |
| J. Pannello di controllo (per maggiori dettagli, si veda la sezione del manuale intitolata "Descrizione del pannello di controllo") | U. Vano per riporre il cucchiaino dosatore |
| K. Coperchio del contenitore dei chicchi di caffè | V. Imbuto per caffè macinato |
| | Z. Cassettino mobile |



8: Descrizione del pannello di controllo:

1. Pulsante ON/OFF

Descrizione: Serve ad accendere e spegnere la macchina.

2. Pulsante 1-tazza

Descrizione: Premendo questo pulsante la macchina preparerà soltanto 1 tazza di espresso o caffè lungo. Quando si accende, questa spia indica che è stata selezionata l'opzione 1 tazza premendo il pulsante 1-Tazza.

3. Pulsante 2-tazze

Descrizione: Premendo questo pulsante la macchina preparerà soltanto 2 tazze di espresso o caffè lungo. Quando si accende, questa spia indica che è stata selezionata l'opzione 2 tazze premendo il pulsante 2-tazze.

4. Pulsante funzione vapore

Descrizione: Premendo questo pulsante la macchina erogherà vapore attraverso lo schiumatore. Quando si accende, questa spia indica che è stata selezionata la funzione vapore premendo il pulsante Funzione vapore.

5. Selettore di quantità per espresso e caffè lungo

Descrizione: Ruotando il selettore, è possibile selezionare la quantità desiderata per espresso o caffè lungo.

6. Selettore del tipo di espresso o caffè lungo

Descrizione: Ruotando il selettore, è possibile selezionare il tipo di espresso o caffè lungo desiderato, scegliendo tra normale, forte ed extra forte.

7. Pulsante caffè macinato

Descrizione: Premere questo pulsante nel caso in cui si utilizzi caffè premacinato. In questo modo verrà disabilitato il macinacaffè. Quando si accende, questa spia indica che il macinacaffè è stato disabilitato e che è stato scelto di utilizzare caffè macinato premendo il pulsante Caffè macinato.

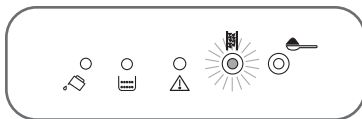
Spie luminose: Nota: Per maggiori dettagli si faccia anche riferimento alla sezione del manuale intitolata "Risoluzione dei problemi".

IMPORTANTE: Quando si accende una spia luminosa per segnalare un problema, verificare prima in questa sezione, o in quella intitolata "Risoluzione dei problemi" se il problema può essere risolto facilmente. Qualora il problema persista, contattare il nostro ufficio di assistenza clienti al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti).

8. Spia luminosa di decalcificazione (rossa)

Descrizione: Premendo questo pulsante la macchina eseguirà automaticamente le operazioni di risciacquo e decalcificazione. Quando si accende, questa spia indica che è necessario un intervento di decalcificazione sulla macchina.

Cosa fare nel caso si accenda questa spia:

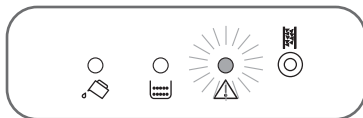


- Procedere alla decalcificazione della macchina secondo le istruzioni riportate nella sezione del manuale intitolata "Decalcificazione".

9. Spia di allarme generale (rossa)

Descrizione: Una volta illuminato costantemente, vi dice che ci sia un problema tecnico.

Che cosa da fare se questa luce compare:



- Chiamata del il nostro reparto di servizio del cliente a 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti).

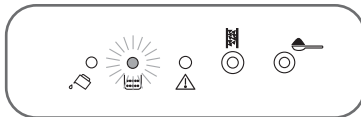
Che cosa da fare quando la luce sta esponendo a flash:

- Fine del il portello di servizio.

10. Spia luminosa del contenitore dei fondi di caffè (rossa)

Descrizione: Quando si accende, questa spia indica che il contenitore dei fondi di caffè è pieno, quindi va svuotato, è mancante oppure è posizionato in modo scorretto. Nota: Il contenitore dei fondi di caffè dovrà essere svuotato dopo circa 14 tazze singole (o 7 tazze doppie).

Cosa fare nel caso si accenda questa spia:

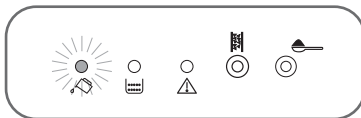


- Controllare il contenitore dei fondi di caffè rimuovendolo dall'alloggiamento. Nel caso sia pieno, svuotare il contenitore, pulirlo e rimetterlo a posto. **Nota:** Per maggiori dettagli sulla pulizia del contenitore fare riferimento alla sezione del manuale intitolata "Pulizia e manutenzione".
- Verificare che il contenitore dei fondi di caffè sia inserito nella macchina. In caso contrario, riposizionare il contenitore.
- Verificare che il contenitore dei fondi di caffè sia posizionato correttamente. In caso contrario, riposizionare il contenitore in modo che sia correttamente inserito nella macchina.

11. Spia luminosa dell'acqua (rossa)

Descrizione: Quando si accende, questa spia indica che il serbatoio dell'acqua è vuoto, quindi va riempito, è mancante oppure è posizionato in modo scorretto. Nota: È necessario che il serbatoio dell'acqua sia pieno per poter preparare espresso e caffè lungo.

Cosa fare nel caso si accenda questa spia:



- Controllare il serbatoio dell'acqua rimuovendolo dal suo alloggiamento. Nel caso sia vuoto, riempirlo con acqua e rimetterlo a posto.
- Verificare che il serbatoio dell'acqua sia inserito nella macchina. In caso contrario, inserire il serbatoio.
- Verificare che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente. In caso contrario, riposizionare il serbatoio in modo che sia correttamente inserito nella macchina.

Protezioni importanti:

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, è opportuno seguire sempre le precauzioni di sicurezza, ivi comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE PULITA. Per maggiori dettagli fare riferimento alla sezione del manuale intitolata **Pulizia e Manutenzione**.
3. Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o manopole.
4. Per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e/o infortuni, non immergere il cavo, le spine o il corpo della macchina in acqua o in altri liquidi.
5. Si raccomanda la supervisione di un adulto per l'utilizzo da parte di bambini o in loro presenza.
6. Togliere la spina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o togliere delle parti e prima di pulire l'apparecchio.
7. Non usare mai un elettrodomestico con il cavo o la spina danneggiati o soggetto a cattivo funzionamento oppure che ha subito danni di qualsiasi genere. Per qualsiasi questione relativa al servizio di assistenza, contattare il nostro ufficio di assistenza clienti al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti).
8. L'utilizzo di accessori non è raccomandato dal produttore dell'elettrodomestico, poiché può provocare incendi, scosse elettriche o infortuni.
9. Non utilizzare all'esterno.
10. Non lasciar penzolare il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, oppure a contatto con superfici calde.
11. Non mettere sopra o vicino a bruciatori caldi a gas o elettrici, o nel forno acceso.
12. Non utilizzare l'elettrodomestico per usi diversi da quello per cui è stato progettato.
13. Usare massima attenzione nel regolare il vapore caldo.
14. Questo apparecchio è stato progettato o al solo scopo domestico. Qualsiasi altro utilizzo verrà considerato improprio e pericoloso.
15. La macchina è progettata per la preparazione di espresso / caffè lungo e altre bevande; usare la massima attenzione onde evitare bruciature da contatto con i getti di acqua e vapore o da uso improprio della macchina.
16. Evitare di far funzionare la macchina se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
17. Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da uso improprio, scorretto o irragionevole dell'apparecchio.
18. Non toccare l'apparecchio con le mani umide.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Istruzioni per il cavo di alimentazione corto

1. La macchina è dotata di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dalla presenza di un cavo lungo aggrovigliato in cui si può inciampare.
2. Sono disponibili comunque delle prolunghie, che possono essere utilizzate prestando la massima attenzione.
3. Nel caso si utilizzi una prolunga:
 - a. la classificazione elettrica indicata della prolunga deve essere almeno pari alla classificazione elettrica dell'apparecchio, e

b. la prolunga va sistemata in maniera che non penzoli dal banco o dal tavolo in una posizione in cui i bambini possono inciamparvi o infilzarvisi.







4. Questo elettrodomestico è dotato di una spina polarizzata (una lamina risulta più larga dell'altra). Come misura di sicurezza, questa spina può essere inserita soltanto in un verso in una presa polarizzata. Se la spina non entra perfettamente nella presa, invertirla. Se continua a non entrare, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di forzare questa caratteristica di sicurezza.

9: Prima del primo utilizzo

Posizionare la confezione su un'ampia superficie piana. Togliere delicatamente la macchina dalla confezione rimuovendo tutto il materiale per l'imballaggio. Rimuovere la targhetta dallo schiumatore prima dell'uso. Dopo averla tolta dalla confezione, accertarsi che la macchina sia completa e non presenti danni. Ove ci fossero dei dubbi, contattare il nostro ufficio di assistenza clienti al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti), e attendere il messaggio relativo. Per rimuovere eventuale polvere che può essersi accumulata durante l'imballaggio, è possibile pulire la macchina servendosi di un panno pulito inumidito. Asciugare accuratamente. Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi. Pulire il serbatoio dell'acqua con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. (Per le istruzioni dettagliate si veda la sezione del manuale intitolata "Pulizia e manutenzione".) Tenere tutti i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini. **Nota:** Verificare la durezza dell'acqua prima del primo utilizzo. Per maggiori dettagli fare riferimento alla sezione del manuale intitolata "Verifica della durezza dell'acqua".

10: Verifica della durezza dell'acqua

La macchina viene preimpostata in fabbrica con un determinato valore di durezza dell'acqua. Per modificare quest'impostazione, seguire in ogni fase le istruzioni qui di seguito riportate.

1. Dopo aver estratto la striscia di test per la "durezza dell'acqua" dalla confezione, immergerla completamente in acqua per alcuni secondi, quindi rimuoverla.
2. Attendere circa 30 secondi perché la striscia cambi colore. Appariranno dei riquadri rossi.
3. Accertarsi che la macchina sia spenta (**Nota:** Tutti gli indicatori luminosi sono spenti).
4. Premere il pulsante  e tenerlo premuto per 5 secondi. Le quattro spie  si illumineranno.
5. Premere il pulsante  ripetutamente fin quando il numero di spie non coincide con il numero di riquadri rossi presenti sulla striscia di test. Es. se appaiono 3 riquadri rossi sulla striscia di test, premere il pulsante  fino a che si accendono i 3  indicatori luminosi.
6. Premere il pulsante  per salvare i dati. La macchina è ora programmata per indicare, quando necessario, un eventuale avviso di disincrostazione, in base alla durezza dell'acqua.

11: Preparazione della macchina

Seguire le istruzioni qui riportate.

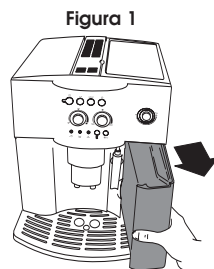
1. Impostare la durezza dell'acqua secondo le istruzioni indicate nella sezione del manuale intitolata "Verifica della durezza dell'acqua".
2. Sistemare la macchina su una superficie piana lontano da qualsiasi spigolo.
3. Collegare la macchina soltanto ad una presa da 120 V / 60 Hz.
4. Premere il pulsante on/off.

11.1 Riempimento del serbatoio dell'acqua

Attenzione: Non accendere mai la macchina se il serbatoio dell'acqua è completamente vuoto: Senz'acqua infatti la macchina non è in grado di preparare espresso / caffè, ed emette un rumore.

1. Spostare lo schiumatore al centro della macchina per estrarre il serbatoio dell'acqua.
2. Risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fredda pulita, senza superare la linea demarcata come MAX. Rimettere a posto il serbatoio dell'acqua inserendolo completamente nella macchina. (Figura 1)

Suggerimento: Cambiare l'acqua tutti i giorni.



11.2 Riempimento del contenitore di chicchi di caffè (Nel caso si utilizzi caffè in grani)

- Non riempire mai il contenitore di chicchi di caffè con caffè premacinato.

Suggerimento: Prima di riempire il contenitore dei chicchi di caffè, assicurarsi di aver rimosso qualunque oggetto estraneo

1. Aprire il coperchio del contenitore dei chicchi di caffè, riempire il contenitore con caffè in grani, quindi richiudere il coperchio. (Figura 2)
2. **Nota:** Nel caso si utilizzi caffè in grani congelato, lasciarlo scongelare per 3 - 4 ore prima di versarlo nell'apposito contenitore. In questo modo si eviterà che l'umidità filtri nel macinacaffè. Non usare mai chicchi ricoperti di zucchero.

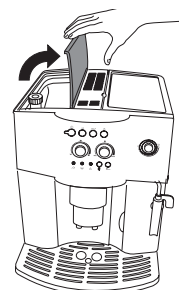


Figura 2

Nota: È suggerito per non usare oleoso, zucchera i fagioli rivestiti o aromatizzati. Questi tipi di fagioli hanno potuto danneggiare la macchina.

11.2A Impostazione del macinacaffè (Nel caso si utilizzi caffè in grani)

1. Non è necessario regolare il macinacaffè per il primo utilizzo. Il macinacaffè è già stato preimpostato in fabbrica per produrre correttamente espresso e caffè lungo.
2. Nel caso in cui, dopo aver preparato il primo espresso / caffè lungo, l'erogazione sia troppa veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario regolare la misura della macinazione utilizzando il selettore del macinacaffè (Figura 3) posizionato all'interno del contenitore dei chicchi.
3. Ruotandolo di uno scatto (un numero) in senso orario è possibile ottenere un'erogazione più veloce dell'espresso o del caffè lungo, e un caffè macinato a grana più grossa.
4. Ruotandolo di uno scatto (un numero) in senso antiorario è possibile ottenere un'erogazione più lenta dell'espresso o del caffè lungo, e un caffè macinato a grana più fine (il caffè appare di aspetto più cremoso).
5. Queste regolazioni saranno evidenti soltanto dopo aver preparato almeno 2 tazze di espresso / caffè lungo.
6. Il selettore del macinacaffè va ruotato soltanto quando il macinacaffè è acceso.



Figura 4



11.3 Riempimento del contenitore di caffè macinato (Nel caso si

utilizzi caffè premacinato)

- Non aggiungere mai caffè premacinato quando la macchina è spenta.
- Non aggiungere mai più di 1 misurino pieno di caffè premacinato, per evitare di intasare l'apposito imbuto.
- Nel dosare la quantità del caffè premacinato da aggiungere, utilizzare soltanto il cucchiaino dosatore in dotazione.
- Utilizzare esclusivamente caffè premacinato specifico per uso con macchine da caffè espresso. Non utilizzare chicchi di caffè interi, caffè essiccato o altri materiali che potrebbero danneggiare la macchina.
- Non usare mai caffè istantaneo: potrebbe provocare seri danni al sistema di filtrazione.

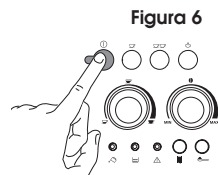


Suggerimento: Prima di riempire il contenitore di caffè macinato, assicurarsi di aver rimosso qualunque oggetto estraneo

7. Aprire il coperchio del contenitore di caffè macinato posizionato al centro della macchina). Per preparare un espresso/ caffè lungo e aggiungere solo una misura di caffè macinato servendosi del cucchiaino dosatore (in dotazione). (Figura 4)

8. **Nota:** Utilizzando caffè premacinato è possibile preparare soltanto un espresso / caffè lungo alla volta.

9. Chiudere il coperchio.



Primo utilizzo della macchina

• **Nota:** Assicurarsi di aver collegato la macchina a una presa di corrente e di averla accesa premendo il pulsante on/off prima di procedere. ①

10. Spostare lo schiumatore verso l'esterno (Figura 5) e posizionare la tazza sotto lo schiumatore. Accendere la macchina premendo il pulsante (Figura 6)

11. Ruotare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso antiorario (Figura 7). Nota: È normale che la macchina emetta dei lievi rumori.

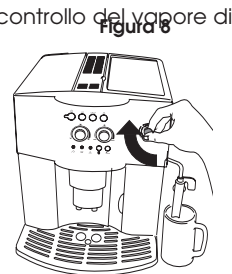
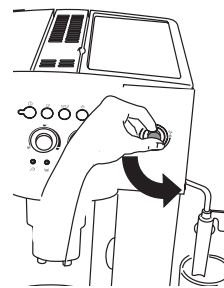
12. Dopo alcuni secondi, verrà rilasciata una piccola quantità di acqua dallo schiumatore. Quando la tazza è piena per 1/3, ruotare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso orario (Figura 8) per interrompere il flusso di acqua.

13. Attendere che le spie e smettano di lampeggiare. Quando le spie lampeggiano, la macchina si trova ancora in fase di preriscaldamento.

14. La macchina eseguirà automaticamente un ciclo di risciacquo, quindi una piccola quantità di acqua verrà rilasciata dai dispensatori di caffè e raccolta nell'apposita vaschetta raccogliacqua.

15. Quando le spie rimangono accese in modo permanente, la macchina ha raggiunto la temperatura ideale per la preparazione dell'espresso o del caffè lungo ed è pronta all'uso.

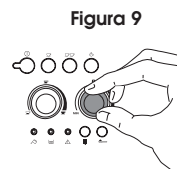
16. **Nota:** Prima di preparare espresso/caffè lungo, assicurarsi sempre che le spie verdi e siano accese in modo permanente.



11.4 Impostazione del selettore del tipo di espresso e caffè lungo

1. Ruotare il selettore del tipo di espresso o caffè lungo (Figura 9) per impostare il gusto desiderato per il vostro caffè, scegliendo tra normale, forte ed extra forte.

2. Ruotando il selettore in senso orario si aumenta la quantità di chicchi di caffè che andranno



macinati, rendendo così più intenso il gusto. **Nota:** Quando si utilizza la macchina per la prima volta, la posizione corretta del selettore potrebbe essere trovata in seguito a diverse prove o anche errori.

3. **Nota:** Assicurarsi di non ruotare troppo il selettore in senso orario per evitare che l'erogazione dell'espresso o del caffè lungo avvenga troppo lentamente (a gocce) quando si preparano due tazze.

11.5 Quantità dell'espresso o del caffè lungo

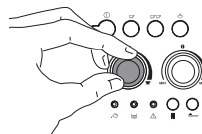
11.5A Differenza tra quantità per espresso e quantità per caffè lungo

- Espresso "Ristretto": da 14,5 ml a 29,5 ml di caffè
- "Espresso": da 29,5 ml a 44,5 ml di caffè
- Lungo (caffè americano): da 147,5 ml a 236,5 ml di caffè

Nota: Si consiglia di aggiungere un po' di zucchero al caffè "ristretto" o "espresso". Il caffè lungo (americano) può essere bevuto nero, oppure con l'aggiunta di zucchero e latte se si preferisce.

Suggerimento: Aggiungendo zucchero e latte nella tazza prima che il caffè venga filtrato, lo zucchero o il latte si scioglierà in maniera più uniforme.

Suggerimento: Impostando il selettore di quantità per espresso o caffè lungo sul valore massimo e premendo il pulsante 2-tazze, la macchina preparerà 355 ml di caffè. Il bevitore medio di caffè potrebbe trovare il gusto troppo leggero: regolare di conseguenza il volume di caffè utilizzato.



11.5B Impostazione della quantità di espresso e caffè lungo

1. Ruotare il selettore della quantità di caffè (Figura 10) per impostare la quantità di espresso/caffè lungo desiderata.
2. Ruotando il selettore in senso orario si ottiene un caffè più lungo. **Nota:** Quando si utilizza la macchina per la prima volta, la posizione corretta del selettore potrebbe essere trovata in seguito a diversi tentativi o anche errori.

12: Preparazione di espresso / caffè lungo

Seguire le istruzioni qui riportate. È possibile preparare da 14,5 ml a 355 ml di caffè.

Nota: Il processo è sempre lo stesso: l'acqua viene fatta passare attraverso il caffè in un brevissimo periodo di tempo per evitare che il caffè risulti sovraestratto e per ottenere invece un espresso o un caffè lungo sempre perfetti.

Attenzione: Non accendere mai la macchina se il serbatoio dell'acqua è completamente vuoto: senz'acqua infatti la macchina non è in grado di erogare l'espresso o il caffè lungo, ed emette un rumore.

Prima di preparare l'espresso o il caffè lungo, assicurarsi di aver eseguito queste operazioni:

- Aver seguito tutte le istruzioni riportate alla Sezione 11 del manuale ("Preparazione della macchina").
- Il serbatoio dell'acqua e il contenitore di chicchi di caffè, o il contenitore del caffè macinato, siano pieni.
- Se si utilizza la macchina per la prima volta, aver seguito tutte le istruzioni riportate alla Sezione 11.4 del manuale.
- La macchina sia sistemata su una superficie piana lontano da qualsiasi spigolo.
- La macchina sia collegata ad una presa da 120 V / 60 Hz.



- Aver acceso la macchina premendo il pulsante on/off.
- Le spie verdi e siano accese in modo permanente (non lampeggianti).
- Aver impostato i selettori di tipo, quantità e macinacaffè (se si utilizza caffè in grani) al livello desiderato.

12.1 Preparazione di espresso o caffè lungo (utilizzando caffè in grani)

Nota: Se si utilizza la macchina per la prima volta, è necessario preparare 4 o 5 tazze di espresso o caffè lungo prima che la macchina produca dei risultati soddisfacenti.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e il contenitore dei chicchi di caffè, seguendo le istruzioni elencate nelle sezioni 11.1 e 11.3 del manuale.
2. Posizionare una tazza vuota sotto il dispensatore per preparare una tazza di espresso o caffè lungo (Figura 11) o due tazze vuote per due espressi o caffè (Figura 12).

Suggerimento: Utilizzare delle tazze precedentemente riscaldate risciacquandole con acqua calda o lasciandole per almeno 20 minuti sullo scaldatasse.

Nota: Per maggiori suggerimenti su come ottenere un caffè molto caldo, fare riferimento alla sezione del manuale intitolata "Suggerimenti per un caffè molto caldo".



3. Assicurarsi di abbassare il dispensatore di caffè regolabile se si utilizzano delle tazzine (Figura 13). Per tazze più grandi invece, sollevare il dispensatore e adattarlo alla dimensione delle tazze.
4. Premere il pulsante (Figura 14) per preparare una tazza di espresso o caffè lungo, oppure il pulsante (Figura 15) per preparare due espressi o caffè.
5. La macchina procede alla macinazione dei chicchi, esegue un breve ciclo di pre-filtrazione, si mette in pausa e infine completa l'erogazione del caffè.

Nota: Durante il processo di preparazione dell'espresso o del caffè lungo, è possibile interrompere la macchina in qualunque momento premendo il pulsante (Figura 14) o il pulsante (Figura 15), a seconda della selezione iniziale.



6. Una volta raggiunta la quantità desiderata, la macchina arresterà automaticamente la produzione dell'espresso o del caffè lungo e scaricherà i fondi nell'apposito contenitore.

Nota: Al termine dell'erogazione, è possibile aumentare la quantità di caffè semplicemente premendo e tenendo premuto il pulsante (Figura 14) o il pulsante (Figura 15), a seconda della selezione iniziale, fino al raggiungimento della quantità desiderata. Questa operazione va eseguita entro 3 secondi dal termine dell'erogazione dell'espresso o del caffè lungo.



Attenzione: Non rimuovere mai il serbatoio dell'acqua durante l'erogazione dell'espresso o del caffè lungo. Nel caso venga rimosso il serbatoio, la macchina non sarà più in grado di erogare l'espresso o il caffè, ed emetterà un rumore.

Figura 11



Figura 12



Figura 13

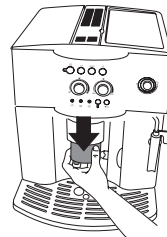


Figura 14

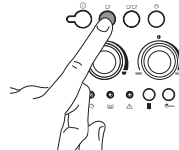




Figura 15



7. Dopo alcuni secondi, quando entrambi gli indicatori luminosi verdi e  sono nuovamente accesi in modo permanente, è possibile preparare un altro espresso o caffè lungo.

8. Per spegnere la macchina, premere il pulsante . **Nota:** Prima dello spegnimento, la macchina eseguirà automaticamente un ciclo di risciacquo, per cui una piccola quantità di acqua verrà rilasciata dal dispensatore di caffè e raccolta nell'apposita vaschetta raccogliacqua estraibile.

9. Usare estrema cautela nell'estrarre il contenuto della vaschetta raccogliacqua, dato che potrebbe essere molto caldo. Attendere che il contenuto si raffreddi, quindi estrarre la vaschetta e gettare via l'acqua.


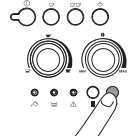
10. Nel caso in cui la macchina non venga spenta con il pulsante , si spegnerà automaticamente ed eseguirà un breve ciclo di risciacquo 3 ore dopo l'ultimo funzionamento.

Figura 16



12.2 Preparazione di espresso o caffè lungo (utilizzando caffè premacinato)

Nota: Se si utilizza la macchina per la prima volta, è necessario preparare 4 o 5 tazze di espresso o caffè lungo prima che la macchina produca dei risultati soddisfacenti.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua e il contenitore del caffè macinato, seguendo le istruzioni elencate nelle sezioni 11.1 e 11.2 del manuale.


2. Posizionare una tazza vuota sotto il dispensatore per preparare una tazza di espresso o caffè lungo (Figura 11).

3. **Nota:** Utilizzando caffè premacinato è possibile preparare soltanto un espresso / caffè lungo alla volta.

Suggerimento: Utilizzare  delle tazze precedentemente riscaldate risciacquandole con acqua calda o lasciandole per almeno 20 minuti sullo scaldatasse.

Nota: Per maggiori suggerimenti su come ottenere un caffè molto caldo, fare riferimento alla sezione del manuale intitolata "Suggerimenti per un caffè molto caldo".


3. Assicurarsi di abbassare il dispensatore di caffè regolabile se si utilizza una tazzina (Figura 13). Per tazze più grandi invece, sollevare il dispensatore e adattarlo alla dimensione delle tazze.

4. Premere il pulsante  (Figura 16) per selezionare il funzionamento con caffè macinato. Il pulsante si illuminerà, ad indicare che è stata selezionata quella funzione e che il macinacaffè è stato quindi disabilitato.

5. Premere il pulsante  (Figura 14) per preparare una tazza di espresso o caffè lungo.

6. La macchina esegue un breve ciclo di pre-filtrazione, si mette in pausa e infine completa l'erogazione del caffè.

Nota: Durante il processo di preparazione dell'espresso o del caffè lungo, è possibile interrompere la macchina in qualunque momento premendo il pulsante  (Figura 14).


7. Una volta raggiunta la quantità desiderata, la macchina arresterà automaticamente l'erogazione dell'espresso o del caffè e scaricherà i fondi nell'apposito contenitore. **Nota:** Non è necessario svuotare il contenitore dei fondi del caffè finché non si accende la relativa spia. (Per maggiori dettagli relativi a questa spia, fare riferimento alle sezioni del manuale intitolate Spie luminose e Risoluzione dei problemi) .

Attenzione: Non rimuovere mai il serbatoio dell'acqua durante l'erogazione di espresso o caffè lungo. Nel caso venga rimosso il serbatoio, la macchina non sarà più in grado di produrre l'espresso o il caffè lungo, ed emetterà un rumore.


8. Terminata l'erogazione dell'espresso o del caffè lungo, per preparare un altro espresso o caffè utilizzando ancora caffè premacinato, aggiungere una misura di caffè premacinato e premere il

pulsante 1 tazza.

9. In primo luogo premi  abbottonisi per disattivare la funzione del caffè macinato e per permettere la smerigliatrice del caffè. Allora assicurarsi che la smerigliatrice del caffè è piena dei chicchi di caffè. Premi il tasto 1-cup o 2-cup secondo quanti espressi/caffè desiderate preparare.

10. Per spegnere la macchina, premere il pulsante . **Nota:** Prima dello spegnimento, la macchina eseguirà automaticamente un ciclo di risciacquo, per cui una piccola quantità di acqua verrà rilasciata dal dispensatore di caffè e raccolta nell'apposita vaschetta raccogliacqua estraibile.

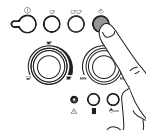
11. Usare estrema cautela nell'estrarre il contenuto della vaschetta raccogliacqua, dato che potrebbe essere molto caldo. Attendere che il contenuto si raffreddi, quindi estrarre la vaschetta e gettare via l'acqua.

12. Nel caso in cui la macchina non venga spenta con il pulsante , si spegnerà automaticamente ed eseguirà un breve ciclo di risciacquo 3 ore dopo l'ultimo funzionamento.

12.3 Suggerimenti per un caffè molto caldo

- Quando si accende la macchina per preparare una tazzina di espresso o caffè, utilizzare il ciclo di risciacquo con acqua calda per riscaldare la tazza (fare riferimento al punto 14 della sezione 11.3 del manuale).
- Le tazze con grande spessore vanno utilizzate solo dopo averle preriscaldate.
- Utilizzare tazze precedentemente riscaldate risciacquandole con acqua calda.
- Utilizzare tazze precedentemente riscaldate posizionandole sullo scaldatasse posto sulla parte superiore della macchina.

Figura 17

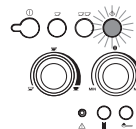


13: Produzione di schiuma e vapore (Come preparare un cappuccino o un latte macchiato perfetti)

Che cos'è il cappuccino?

Una tazza di cappuccino è composta da una dose di espresso, 1/3 di tazza di latte scaldato con vapore e una cucchiata di schiuma. Come guarnizione è possibile utilizzare cioccolato, cannella o noce moscata.

Figura 18



Che cos'è il latte macchiato?

Una tazza di latte macchiato è composta da una dose di espresso (o due dosi per un latte macchiato doppio), 1/2 tazza di latte scaldato con vapore e circa 1/2 o 1/3 di schiuma.

- Utilizzare questa funzione per riscaldare liquidi o per produrre schiuma o scaldare il latte con vapore, per preparare cappuccino e latte macchiato.
- Lo schiumatore va pulito dopo ogni utilizzo. Per istruzioni più dettagliate fare riferimento alla sezione del manuale intitolata "Pulizia e Manutenzione".

Prima del primo utilizzo:

1. Le parti rimovibili dello schiumatore del latte (il corpo dello schiumatore e l'ugello del vapore) sono parti ad elevata precisione. Tenerle dunque sempre pulite e prive di residui di latte. (Per istruzioni più dettagliate sulla pulizia si veda la sezione del manuale intitolata "Pulizia e manutenzione".)

Pronta per la produzione di schiuma o vapore:

1. Riempire un contenitore (si consiglia un contenitore di metallo) con circa 100 ml di latte freddo.
 2. **Nota:** Si consiglia l'uso di latte scremato (0% grassi) perché la schiuma risulterà migliore e avrete così modo di gustare a pieno il vostro espresso o caffè lungo. Il latte con 1% e 2% di grassi produrrà meno schiuma, mentre il latte normale (3% di grassi) vi darà soltanto la metà o anche

meno rispetto alla schiuma prodotta dal latte scremato.

3. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, ricordate che il volume aumenta di due o tre volte.

4. Spostare lo schiumatore verso l'esterno della macchina.

5. Procedere alla preparazione dell'espresso o del caffè lungo come descritto nella sezione 12 del manuale, utilizzando tazze sufficientemente larghe.

6. Premere il pulsante funzione vapore (Figura 17). La spia (Figura 18)

comincia a lampeggiare per segnalare che la macchina si sta riscaldando.

7. Quando la spia rimane accesa in modo permanente (senza lampeggiare), significa che la temperatura della macchina ha raggiunto il livello ideale per la produzione di vapore.

8. Immediatamente dopo (entro un intervallo di non più di 2 minuti, per evitare che la macchina passi automaticamente alla funzione espresso / caffè lungo), immergere lo schiumatore nel contenitore del latte (Figura 19).

9. Assicurarsi di non immergere la linea demarcata sullo schiumatore (indicata dalla freccia nella Figura 20). Ruotare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso antiorario fino al suo arresto (Figura 7). Fare molta attenzione perché il vapore è bollente!

10. Il vapore rilasciato determinerà un aumento di volume della schiuma del latte.

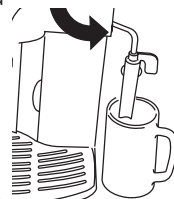


Figura 19

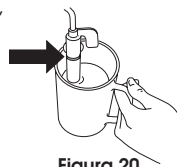


Figura 20

Nota: Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere lo schiumatore nel latte e ruotare il contenitore con movimenti lenti dal basso verso l'alto. Si consiglia di limitare l'erogazione del vapore ad un massimo di 2 minuti alla volta.

11. Raggiunta la quantità di schiuma desiderata, arrestare il flusso di vapore ruotando il selettore di controllo del vapore in senso orario fino al suo arresto (Figura 8), quindi premere il pulsante della funzione vapore (Figura 17) per disattivare questa funzione.

12. **Nota** (Preparazione di espresso / caffè lungo dopo aver utilizzato la funzione vapore): Immediatamente dopo aver utilizzato lo schiumatore, premere il pulsante della funzione vapore per disattivare questa funzione. Premendo i pulsanti o per preparare nuovamente espressi e caffè lunghi, non si otterrà alcun risultato perché la macchina è ancora troppo calda per questa funzione. Le spie verdi e lampeggeranno ad indicare che la temperatura non è adatta per la preparazione di espresso o caffè lungo. È sufficiente aspettare 10 minuti in maniera che la macchina si raffreddi. Le spie si accenderanno in modo permanente (senza lampeggiare) ad indicare che ora la macchina è di nuovo pronta per la preparazione di espresso o caffè lungo.

Suggerimento: Per raffreddare la macchina più velocemente dopo aver disattivato la funzione vapore, ruotare il selettore di controllo del vapore e lasciare uscire un po' di acqua dallo schiumatore raccogliendola in un contenitore, fino a quando le spie verdi e non smettono di lampeggiare.

14: Erogazione di acqua calda attraverso lo schiumatore

Seguire le istruzioni qui riportate.

1. Assicurarsi che le spie verdi e siano accese in modo permanente (non lampeggianti).

2. Ruotare lo schiumatore verso l'esterno della macchina (Figura 3).

3. Posizionare un contenitore sotto lo schiumatore (Figura 3).

4. Ruotare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso antiorario fino al suo arresto. (Figura 7).

5. Dallo schiumatore uscirà l'acqua calda che andrà a riempire il contenitore. Fare molta attenzione perché il vapore è bollente.
6. Per arrestare il flusso di acqua calda, ruotare il selettore di controllo del vapore di un giro completo in senso orario, (Figura 8) e riposizionare lo schiumatore nella posizione iniziale verso il centro della macchina.
7. **Nota:** Si consiglia di limitare l'erogazione di acqua calda a non più di 2 minuti.

15: Pulizia e manutenzione

● **ATTENZIONE:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, è NECESSARIO far raffreddare la macchina, spegnerla (salvo ove diversamente specificato) e scollegarla dalla presa di corrente (salvo ove diversamente specificato).

- Perché funzioni correttamente la macchina deve essere pulita.
- Non immergere mai la macchina in acqua o in altri liquidi. È un apparecchio elettrico.
- Non utilizzare solventi o detersivi aggressivi e abrasivi.
- La superficie esterna della macchina può essere pulita con un panno morbido inumidito.
- Tutti i componenti (le parti e gli accessori) della macchina non vanno lavati nella lavastoviglie.

15.1: Pulizia del contenitore dei fondi di caffè:

- Quando la spia si illumina in modo permanente, indica che è necessario pulire il contenitore dei fondi di caffè.
- Rimuovere il contenitore dei fondi di caffè e gettare via i fondi.
- Lavare il contenitore con acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Rimettere a posto il contenitore dei fondi di caffè.

15.2: Pulizia del serbatoio dell'acqua:

- È necessario pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua spostando lo schiumatore verso l'esterno della macchina.
- Lavare il serbatoio con acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Rimettere a posto il serbatoio dell'acqua.

15.3: Pulizia della vaschetta raccogliacqua e della vaschetta raccogliacqua:

- La vaschetta raccogliacqua è dotata di un indicatore a leva rossa per il livello dell'acqua all'interno.
- Quando l'indicatore è visibile, la vaschetta raccogliacqua e la vaschetta raccogliacqua vanno svuotate e pulite.
- Lavare la vaschetta raccogliacqua e la vaschetta raccogliacqua utilizzando acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Rimettere a posto la vaschetta raccogliacqua e la vaschetta raccogliacqua.

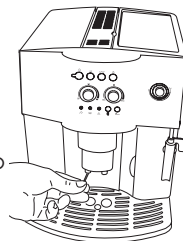


Figura 21

15.4: Pulizia del dosatore di caffè:

- Verificare che i fori del dosatore di caffè non siano ostruiti.
- Pulire i fori, grattare accuratamente i residui secchi di caffè dal dosatore servendosi di un ago (Figura 21).

15.5: Pulizia dello schiumatore:

NOTA: Lo schiumatore va pulito dopo ogni utilizzo. Prima della pulizia disattivare la funzione

vapore. Procedere come indicato di seguito (la macchina deve essere accesa durante la pulizia dello schiumatore):

- Rilasciare una piccola quantità di vapore per alcuni secondi ruotando il selettore di controllo del vapore in senso antiorario fino al suo arresto. (Figura 7).

- Con questa operazione, l'ugello di erogazione del vapore scarica qualunque residuo di latte eventualmente rimasto all'interno. **IMPORTANTE:** Per ragioni sanitarie, è necessario eseguire sempre questa operazione per evitare che il latte usato in precedenza possa rimanere all'interno dello schiumatore.

- Tenere con una mano la maniglia dello schiumatore, mentre con l'altra svitare lo schiumatore ruotandolo in senso orario e spingendolo verso il basso. (Figura 22)

- Lavare accuratamente lo schiumatore e l'ugello di erogazione del vapore in acqua calda.

- Verificare che i due fori (indicati dalle frecce nella Figura 23) non siano intasati. Se necessario, pulirli servendosi di un ago o uno spillo.

- Riposizionare l'ugello di erogazione del vapore inserendolo nel suo posto e ruotandolo vigorosamente verso l'alto nel beccuccio del vapore.

- Riposizionare lo schiumatore spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

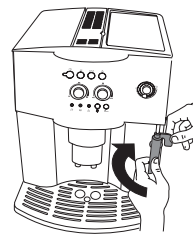


Figura 22

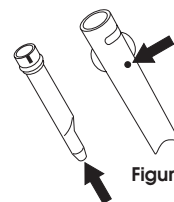
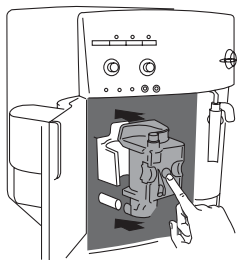


Figura 23

15.6: Pulizia del sistema di filtrazione:

ATTENZIONE: Il sistema di filtrazione può essere rimosso soltanto quando la macchina è spenta. Tentare di rimuovere il sistema di filtrazione quando la macchina è accesa provocherebbe dei danni.

Nota: Il sistema di filtrazione deve essere pulito molto di frequente (a secondo dell'uso) per evitare che si riempia di depositi di caffè (che causerebbe un malfunzionamento della macchina). Per pulirlo, procedere nel seguente modo:



- Assicurarsi che la macchina sia spenta, ma non scollegarla dalla corrente elettrica. Attendere lo spegnimento di tutti gli indicatori luminosi.

- Aprire lo sportellino per la manutenzione.

- Estrarre la vaschetta raccogli gocce e il contenitore dei fondi di caffè e pulirli (come indicato in precedenza)

- Premere i due pulsanti rossi di rilascio posti sul

sistema di filtrazione (Figura 24) ed estrarlo.

- Lavare il sistema di filtrazione sotto l'acqua corrente, senza utilizzare detersivi. Non mettere mai il sistema di filtrazione in lavastoviglie.

- Pulire accuratamente l'interno della macchina grattandola con una forchetta di plastica o di legno (Figura 25); quindi raccogliere tutti i residui utilizzando un aspirapolvere (Figura 26)

- Rimettere a posto il sistema di filtrazione facendolo scivolare sugli appositi supporti e sul perno posizionato sul fondo. Quindi premere a fondo sul simbolo PUSH fino ad udire un clic. ⚠

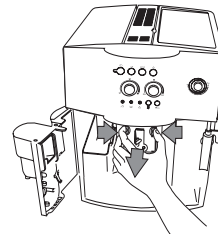


Figura 24

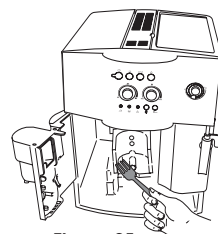


Figura 25

Verificare che i due pulsanti rossi siano tornati nella posizione iniziale, altrimenti non sarà possibile chiudere correttamente lo sportellino per la manutenzione.

- Se il sistema di filtrazione non viene inserito correttamente, ovvero fino a quando si sente il clic, i due pulsanti rossi non tornano nella posizione iniziale e lo sportellino per la manutenzione non si chiude, così la macchina non funzionerà. In questo caso la spia comincerà a lampeggiare.
- Qualora si incontrassero difficoltà nell'inserimento del sistema di filtrazione, "schiacciarlo" fino alla dimensione giusta premendolo con forza contemporaneamente dall'alto e dal basso (Figura 27).
- Se dovesse essere ancora difficile inserire il sistema di filtrazione, lasciarlo fuori dalla macchina, chiudere lo sportellino per la manutenzione, scollegare la macchina dalla presa di corrente e quindi ricollegarla di nuovo. Attendere lo spegnimento di tutte le spie, quindi aprire lo sportellino e rimettere a posto il sistema di filtrazione.
- Rimettere a posto la vaschetta raccogliocce e il contenitore dei fondi di caffè.
- Chiudere lo sportellino per la manutenzione.

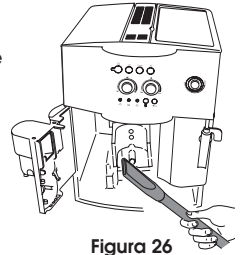


Figura 26

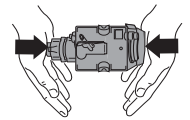
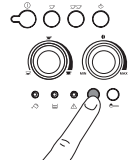


Figura 27

15.7: Decalcificazione:

- A causa del riscaldamento continuo dell'acqua utilizzata per preparare espresso o caffè lungo, è normale che a lungo andare nei tubi interni della macchina si formino delle incrostazioni calcaree. Quando le spie cominciano a lampeggiare, ciò indica che la macchina necessita di un intervento di decalcificazione.
- Quando si accendono le spie, è ancora possibile utilizzare la macchina per preparare espresso o caffè lungo, ma per ottenere dei risultati dal gusto eccellente, si consiglia di procedere alla decalcificazione quando le spie cominciano a lampeggiare.
- Durante il processo di decalcificazione la macchina deve essere collegata alla corrente elettrica e deve essere accesa.

Figura 28



Procedere come segue:

- Preparare la soluzione in base alle indicazioni riportate sulla confezione del prodotto di decalcificazione fornito insieme alla macchina. Per l'acquisto della soluzione decalcificante, contattare un rappresentante del servizio clienti De'Longhi al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti). **Nota:** Utilizzare esclusivamente la soluzione decalcificante fornita da De'Longhi.
- Versare il contenuto della bottiglia (0,5 litri) nel serbatoio dell'acqua, quindi aggiungere l'acqua (0,5 litri –come indicato nelle istruzioni presenti sulla bottiglia).
- Posizionare un contenitore (che abbia una capacità minima di 1,5 litri) al di sotto dello schiumatore (Figura 5).
- Accendere la macchina premendo il pulsante (Figura 6).
- Attendere che gli indicatori luminosi verdi e i accendano in modo permanente (senza lampeggiare).
- Premere e tenere premuto il pulsante per almeno 5 secondi (Figura 28). Il pulsante si illuminerà ad indicare l'avvio del processo di decalcificazione (le spie e rimangono spente per segnalare che non è possibile preparare espresso o caffè lungo).
- Girare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso antiorario (Figura 7). La soluzione decalcificante uscirà dallo schiumatore e andrà a riempire il contenitore posto al di sotto di questo.
- Il processo di decalcificazione eseguirà automaticamente una serie di erogazioni e si metterà in pausa al fine di eliminare i depositi di incrostazioni calcaree dall'interno della macchina.
- Trascorsi circa 30 minuti, quando la spia si illumina, ruotare il selettore di controllo del vapore di mezzo giro in senso orario (Figura 8) fino al suo arresto.












Nota: È necessario risciacquare la macchina per eliminare dal suo interno eventuali residui della soluzione decalcificante.







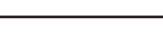
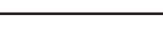
Procedere come segue:

- Estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua fredda pulita. Rimettere a posto il serbatoio
- Svuotare il contenitore di raccolta (posizionato sotto lo schiumatore) eventualmente pieno di liquido, quindi rimetterlo al suo posto sotto lo schiumatore.
- Girare il selettore di controllo del vapore di un giro in senso antiorario (Figura 7). Dallo schiumatore uscirà l'acqua calda che andrà a riempire il contenitore sottostante.
- Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, la spia si spegne, mentre la spia si accende.
- Ruotare il selettore di controllo del vapore di un giro completo in senso orario (Figura 8) e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con acqua fredda pulita.
- Il processo di decalcificazione è terminato, la macchina è quindi pronta per preparare nuovamente espresso e caffè lungo.
- **Nota:** Se il processo di decalcificazione viene interrotto prima della fine, si illumina la spia luminosa ed è necessario riavviare la procedura dall'inizio.


16: Risoluzione dei problemi






IMPORTANTE: Ove si riscontrasse un problema, è necessario innanzi tutto fare riferimento a questa sezione del manuale o alla sezione intitolata "Indicatori e spie luminose" per verificare se il problema può essere risolto facilmente. Qualora il problema persista, contattare il nostro ufficio di assistenza clienti al numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti).

Indicatori :	Descrizione	Spiegazione
	<p>Il flash delle luci di indicatore  ,  .</p>	<p>La macchina non è pronta a fare il espresso/caffè (la temperatura dell'acqua ideale ancora non è stata raggiunta). Aspetti le luci di indicatore per illuminare costantemente prima di fare il espresso/caffè.</p>
	<p>Il  ,  ,  le luci di indicatore sono costantemente sopra.</p>	<p>La macchina è alla giusta temperatura e ready per fare il espresso/caffè.</p>
	<p> la luce è costantemente sopra.</p>	<p>La macchina sta trasportando una tazza di caffè.</p>
	<p> la luce è costantemente sopra.</p>	<p>La macchina sta trasportando due tazze di caffè.</p>
	<p> i flash chiari del vapore.</p>	<p>La macchina è heating alla temperatura ideale per produrre il vapore. Aspetti la luce per illuminare costantemente prima della rotazione della manopola del vapore.</p>
	<p> la luce è costantemente sopra.</p>	<p>La macchina è pronta a trasportare il vapore e la manopola di controllo del vapore può essere girata.</p>
	<p> la luce è costantemente sopra.</p>	<p>La macchina è pronta per la consegna caffè/del espresso usando il caffè della pre-terra.</p>
	<p> la luce è costantemente sopra.</p>	<p>Il programma automatico di decalcificazione è in progresso.</p>

Spie luminose:	Descrizione:	Spiegazione:	Azione:
	La luce è costantemente sopra.	Il serbatoio di acqua è vuoto o è posizionato in modo errato. Il serbatoio di acqua è sporco o allineato con la scala della calce.	Riempi il serbatoio di acqua come descritto nella parte 11.1 del manuale. Risciacqui o decalcify il serbatoio di acqua.
	i flash chiari.	La macchina non può fare il espresso/caffè. Il espresso/caffè sta uscendo troppo lentamente.	Giri la manopola del vapore in senso antiorario. Giri lo scatto stridente registrabile della manopola una in senso orario.
	la luce è costantemente sopra.	Il contenitore utilizzato del caffè è in pieno o non sul posto. Il contenitore utilizzato del caffè manca.	Svuoti il contenitore utilizzato del caffè e pulscato. Apra il portello di servizio e sostituca il contenitore utilizzato del caffè.
	i flash chiari.	Il caffè della pre-terra non è stato versato nell'imbuto con la funzione selezionata. Più chicchi di caffè. Se la smerigliatrice del caffè è rumorosa, significa che una piccola pietra sta ostruendo la smerigliatrice del caffè.	Aggiunga il caffè della pre-terra. Riempi il contenitore di fagioli. Provi a rimuovere la pietra o a denominare il supporto di cliente a 1-800-322-3848. (Solo Negli Stati Uniti).
	i flash chiari.	Ciò indica la presenza della scala della calce nella macchina.	Effettui la procedura di decalcificazione descritta nella parte 15.7 del manuale.
	La macchina fa un rumore sconosciuto e le quattro luci flash alternatamente.	Dopo la pulitura, il sistema di fermentazione probabilmente è stato lasciato dalla macchina.	Lasci il portello di servizio chiuso ed il sistema di fermentazione dalla macchina. Premi simultaneamente i tasti 1-cup e 2-cup fino a che le quattro luci non si spengano. Soltanto quando tutte le quattro luci sono disinserte incatoli il portello di servizio è riaperto ed il sistema di fermentazione è sostituito.
	Il flash e il flash alternatamente.	La macchina è stata girata appena sul sistema di fermentazione non è inserita correttamente e conseguentemente il portello di servizio non si chiuderà correttamente.	Premi la PUSH contrassegnata tasti rossi del sistema di fermentazione fino a che non sentiate uno scatto. Controlli che i due tasti rossi si aprano correttamente fuori. Chiuda il portello di servizio e premi 1 il tasto.
	le luci stanno esponendo a flash.	La macchina è stata accesa con la manopola del vapore nella posizione aperta.	Giri la manopola del vapore in senso orario tutto il senso intorno.

Spie luminose:	Descrizione:	Spiegazione:	Azione:
	⚠️ la luce sta esponendo a flash.	Il portello di servizio è aperto.	Se il portello di servizio non può essere closed, controlli che il sistema di fermentazione sia inserito correttamente.
	⚠️ la luce è costantemente una e le luci verdi stanno esponendo a flash.	Dopo la pulizia, il sistema di fermentazione probabilmente è stato lasciato dalla macchina. La parte interna della macchina è molto sporca.	Sostituisca il sistema di fermentazione. Pulisca completamente la parte interna della macchina hanno descritto nella parte 15 del manuale.
	☕ la luce sta esponendo a flash.	L'imbuto del caffè macinato è molto sporco.	Svuoti l'imbuto per mezzo di una lama.

Problema:	Cause possibili	Soluzione
L'espresso o il caffè lungo non sono caldi	<ul style="list-style-type: none"> Le tazze non sono state preriscaldate Il sistema di filtrazione è troppo freddo 	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare le tazze risciacquandole in acqua bollente o lasciarle sullo scaldatasse. Riscaldare il sistema di filtrazione premendo il pulsante  prima di preparare l'espresso o il caffè lungo (Figura 29).
Manca la crema nell'espresso o nel caffè lungo	<ul style="list-style-type: none"> La macchina utilizza una quantità insufficiente di caffè durante il processo di filtrazione Il caffè è macinato troppo grosso La miscela di caffè macinato non è adeguata 	<ul style="list-style-type: none"> Ruotare di poco in senso orario il selettore del tipo di espresso / caffè lungo (Figura 9). Ruotare il selettore di macinatura (Figura 3) di un clic in senso antiorario Utilizzare un'altra marca o un'altra miscela di caffè
L'erogazione di espresso / caffè lungo risulta troppo lenta	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo fine La macchina utilizza una quantità eccessiva di caffè durante il processo di filtrazione 	<ul style="list-style-type: none"> Ruotare il selettore di macinatura (Figura 3) di un clic in senso orario Ruotare di poco in senso antiorario il selettore del tipo di espresso / caffè lungo (Figura 9).
L'erogazione di espresso / caffè risulta troppo veloce	<ul style="list-style-type: none"> Il caffè è macinato troppo grosso La macchina utilizza una quantità insufficiente di caffè durante il processo di filtrazione 	<ul style="list-style-type: none"> Ruotare il selettore di macinatura (Figura 3) di un clic in senso antiorario Ruotare di poco in senso orario il selettore del tipo di espresso / caffè lungo (Figura 9)

Problema:	Cause possibili	Soluzione
Da uno dei due dispensatori non viene erogato caffè	<ul style="list-style-type: none"> • Il dispensatore è intasato 	<ul style="list-style-type: none"> • Grattare i residui secchi di caffè servendosi di un ago (Figura 21)
Ruotando il selettore di vapore, lo schiumatore comunque non eroga vapore	<ul style="list-style-type: none"> • I fori del beccuccio sono ostruiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire i fori dello schiumatore e l'ugello di erogazione del vapore (Figura 23)
Premendo i tasti  e  non viene erogato caffè ma soltanto acqua	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato potrebbe essere rimasto intasato nell'imbuto 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare il caffè macinato dall'imbuto servendosi di un coltello. Pulire quindi il sistema di filtrazione e l'interno della macchina.
Premendo il tasto  la macchina non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina non è collegata alla rete elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa
Non si riesce a rimuovere il sistema di filtrazione per pulirlo	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina è accesa. Il sistema di filtrazione può essere rimosso soltanto quando la macchina è spenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne la macchina. • ATTENZIONE: Il sistema di filtrazione può essere rimosso soltanto quando la macchina è spenta.
Utilizzando caffè macinato piuttosto che caffè in grani la macchina non eroga espresso o caffè lungo	<ul style="list-style-type: none"> • È stata aggiunta una quantità insufficiente o eccessiva di polvere di caffè <p>Non è stato premuto il pulsante  e la macchina ha utilizzato sia il caffè premacinato che il caffè macinato dal macinacaffè</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con la macchina spenta è stato aggiunto caffè macinato 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il sistema di filtrazione e pulire completamente l'interno della macchina nel caso sia stato aggiunto troppo caffè. Nel caso il caffè sia insufficiente, aggiungerne ancora un po'. • Pulire completamente l'interno della macchina. Ripetere l'operazione premendo il pulsante . • Rimuovere il sistema di filtrazione e pulire completamente l'interno della macchina.
Il caffè erogato fuoriesce dal dispensatore	<ul style="list-style-type: none"> • I fori dei dispensatori sono ostruiti con caffè secco • Il cassetto mobile all'interno dello sportellino di manutenzione è bloccato e non può essere mosso 	<ul style="list-style-type: none"> • Grattare i fori servendosi di un ago (Figura 21) • Pulire completamente il cassetto mobile e la parti adiacenti ai perni in modo che possa essere mosso facilmente

Problema:	Cause possibili	Soluzione
Dal dispensatore di caffè non esce caffè	<ul style="list-style-type: none"> • Non c'è acqua nell'apposito serbatoio • Manca il caffè, in grani o premacinato • È necessario pulire il sistema di filtrazione • Il caffè è troppo fine 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio dell'acqua e riposizionarlo nella macchina. • Riempire l'apposito contenitore con chicchi di caffè oppure il contenitore della polvere di caffè con caffè premacinato • Pulire il sistema di filtrazione • Regolare l'impostazione del macinacaffè
Il macinacaffè produce un rumore eccessivo	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il contenitore dei chicchi di caffè, è possibile che un'eventuale piccola pietra abbia bloccato le lame del macinacaffè 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere la piccola pietra dal contenitore dei chicchi di caffè
La macchina impiega troppo tempo a scaldarsi, oppure dall'ugello viene erogato un volume limitato di acqua	<ul style="list-style-type: none"> • Il circuito dell'apparecchio è ostruito da incrostazioni calcaree 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedere alla decalcificazione della macchina

Questa garanzia e' applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Garanzia limitata

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.

Centri di assistenza

Per un elenco dei centri di assistenza contattare il numero 1-800-322-3848 (Solo Negli Stati Uniti) e attendere il messaggio relativo.

Per ordinare accessori o parti di ricambio

Per ordinare accessori o parti di ricambio, contattare il nostro ufficio di assistenza clienti al numero 1-800-865-6330, lunedì – venerdì: 8:30 – 5:00 (EST) (Solo Negli Stati Uniti), oppure visitare il nostro sito all'indirizzo www.delonghi-espresso.com.

Informazioni tecniche:

Tensione nominale / frequenza: 110/120 volt - 50 / 60 Hz

Alimentazione: 1150 watt

Capacità del serbatoio dell'acqua: 1,8 litri

Capacità del contenitore dei chicchi di caffè:
200 grammi

**De'Longhi America
Park 80 West, Plaza One
4th Floor
Saddle Brook, NJ 07663**

www.delonghi.com

**De'Longhi America
Park 80 West, Plaza One
4th Floor
Saddle Brook, NJ 07663**

**De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Rd.
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644**

www.delonghi.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>