

---

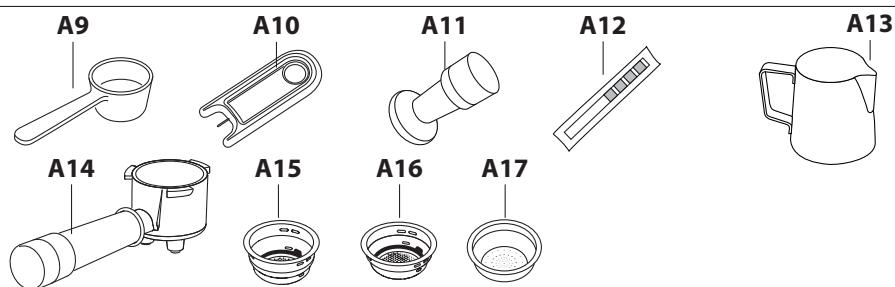
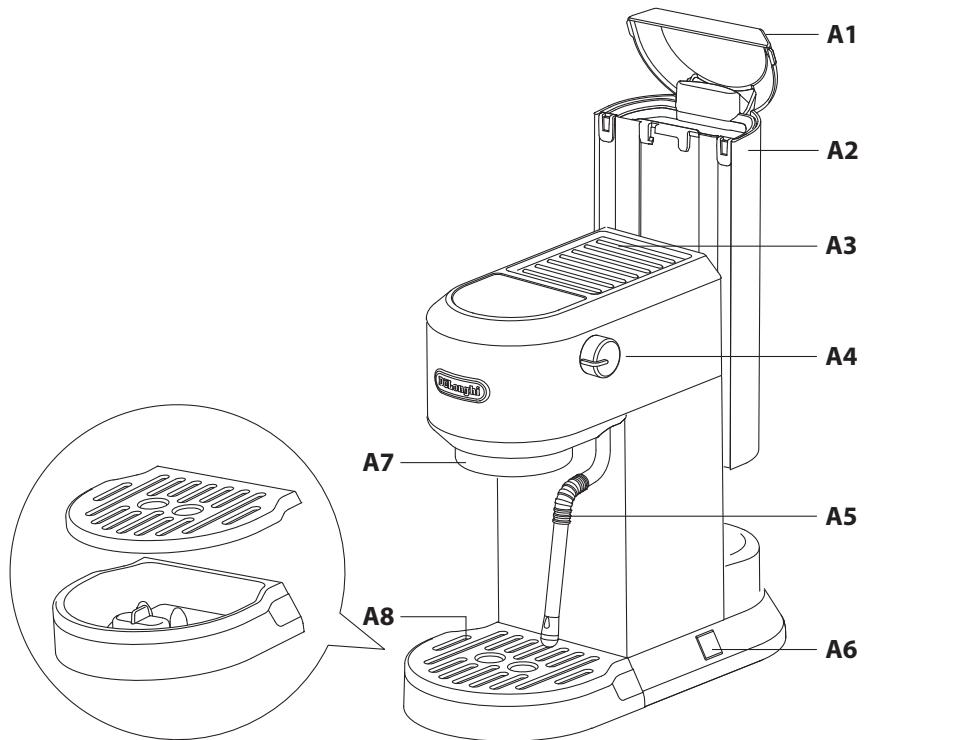
EC890  
**dedica**  
DUO

MACCHINA DA CAFFÈ  
Istruzioni per l'uso



---

**De'Longhi**



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere sempre le avvertenze di sicurezza.

## 1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- A2. Serbatoio dell'acqua
- A3. Scaldatazzze
- A4. Manopola vapore
- A5. Lancia per l'acqua calda/il vapore
- A6. Interruttore On/Off
- A7. Unità di infusione
- A8. Vaschetta raccogligocce
- A9. Misurino
- A10. Ago di pulizia
- A11. Pressino
- A12. Cartina per il test di durezza dell'acqua
- A13. Bricco del latte (solo in alcuni modelli)
- A14. Portafiltro
- A15. Filtro 2 tazze
- A16. Filtro 1 tazza
- A17. Filtro per caffè in cialda (non incluso)

### 1.1 Pannello di controllo

- B1. Tasto d'infusione a freddo con spia
- B2. Tasto del vapore con spia
- B3. Tasto per espresso con spia
- B4. Tasto 2 x Espresso con spia
- B5. Spia di decalcificazione

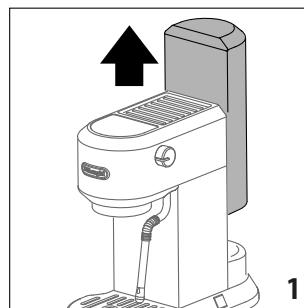
**Attenzione:** Il tipo e il numero di accessori può variare a seconda del modello.

Accessori opzionali per la pulizia raccomandati dal produttore: per maggiori informazioni, visitare il sito [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

## 2. PRIMO UTILIZZO

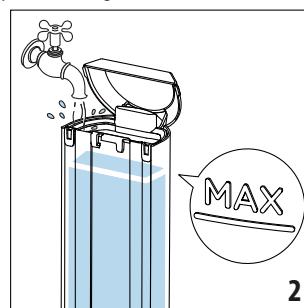
Prima di utilizzare la macchina da caffè, è necessario sciacquare i circuiti interni dell'apparecchio. Procedere come segue:

- Lavare e asciugare con acqua tiepida (40-50°C) il serbatoio dell'acqua (A1+A2), il portafiltro (A14), il filtro 1 tazza (A15), il filtro 2 tazze (A16) e l'ago di pulizia (A10);
- Lavare per almeno 30 minuti con acqua tiepida (40-50°C) e sapone la vaschetta raccogligocce (A8), il misurino (A9) e il bricco del latte (A13);
- Pulire il pressino (A11) con un panno;
- Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo verso l'alto (fig. 1).



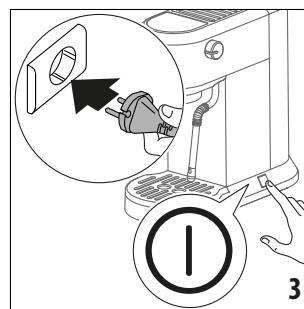
- Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua (A1) e riempire il serbatoio (A2) con acqua dolce potabile, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 2).

**Attenzione:** È obbligatorio usare acqua dolce potabile. Non utilizzare acqua minerale (gassata) o distillata.



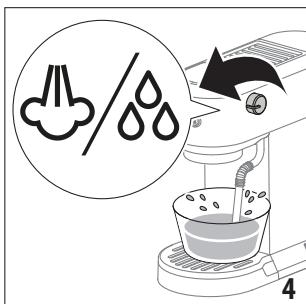
**Attenzione:** Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua nel serbatoio o senza il serbatoio.

- Rimettere il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio, premendo leggermente per aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off (A6) (fig. 3).

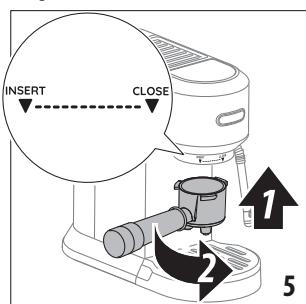


- Le spie Infusione a freddo (B1), Vapore (B2), Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano (lampeggio sequenziale).
- Quando la spia del Vapore (B2) rimane accesa fissa, l'apparecchio è pronto per eseguire un ciclo di risciacquo.

- Posizionare un contenitore con una capacità minima di 500 ml sotto la lancia per l'acqua calda/il vapore (A5).
- Ruotare la manopola vapore (A4) in  posizione (fig. 4).



- La spia del vapore (B2) lampeggia e l'apparecchio esegue il ciclo di risciacquo. Gettare via l'acqua dopo l'operazione. Questo serve a spurgare il circuito del vapore prima di montare il latte o erogare vapore.
- Attendere fino a quando le spie Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano, poi ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "○".
- Svuotare il contenitore. La spia Infusione a freddo (B1) rimane accesa fissa, mentre le spie Espresso (B3), Doppio Espresso (B4) e Vapore (B2) lampeggiano.
- Fissare il portafiltro (A14) all'apparecchio allineando la maniglia del portafiltro alla scritta "INSERT", quindi ruotare la maniglia verso destra fino ad allinearla nella posizione "CLOSE" (fig. 5).



- Collegare un contenitore sotto il portafiltro (A14).
- Quando le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) smettono di lampeggiare e tutte le spie sul pannello di controllo (tranne  B5) rimangono accese fisse, premere il tasto Doppio espresso (B4). L'apparecchio eroga acqua dal portafiltro. Ripetere questa operazione per 5 volte.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua dolce potabile. L'apparecchio è pronto per l'uso.

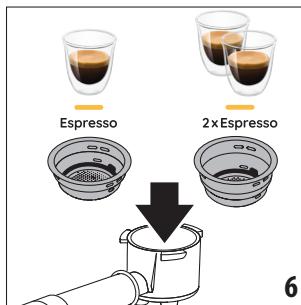
### 3. PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

**Attenzione:** Svuotare il serbatoio dell'acqua (A2) ogni tre giorni, sciacquarlo accuratamente e riempirlo con acqua dolce potabile.

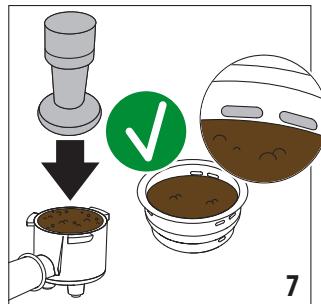
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off (A6). Se l'apparecchio è in modalità standby, premere un qualsiasi tasto (B1, B2, B3 o B4) sul pannello di controllo.
- Quando tutte le spie sul pannello di controllo (tranne  B5) rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.

**I consigli del barista:** consigliamo di riscaldare la/tazza/e prima di preparare l'espresso, fissando il portafiltro (A14) all'apparecchio con il filtro per tazze (A15 o A16) inserito ma senza aggiungere caffè macinato, utilizzando la/tazza/e che verrà/verranno poi utilizzata/e per preparare l'espresso, premere il tasto Espresso (B3) ed erogare acqua calda nella/tazza/e per riscaldarla/e. Così facendo si risciacqueranno anche gli erogatori caffè e si stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

- Inserire il filtro 2 tazze (A15) o il filtro 1 tazza (A16) nel portafiltro (A14) (fig. 6).



- Prima di riempire il filtro con il caffè macinato, assicurarsi che non vi siano rimasti residui di caffè dall'ultima preparazione. Riempire il filtro selezionato con caffè macinato utilizzando il misurino (A9). Assicurarsi di utilizzare una miscela di caffè con macinatura fine, specifica per l'espresso.
- Picchiettare più volte il portafiltro per distribuire uniformemente il caffè nel filtro.
- Premere con forza con il pressino (A11). Dopo la pressatura, accertarsi che il caffè sia al livello di dose consigliato (fig. 7).



Potrebbe essere necessario aggiungere del caffè. Pressare correttamente il caffè macinato è fondamentale per ottenere un buon espresso. Se si preme troppo forte, il caffè verrà

- erogato lentamente e sarà forte. Se si preme troppo leggermente, il caffè verrà erogato rapidamente e sarà leggero.
- Rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo del portafiltro e fissare il portafiltro all'apparecchio (fig. 5).
- Collocare una o due tazze sulla vaschetta raccogligocce (A8) sotto i beccucci del portafiltro.
- Premere il tasto Espresso (B3) o Doppio espresso (B4). L'apparecchio procede alla preparazione del caffè e l'erogazione si arresta automaticamente. Mentre l'apparecchio prepara il caffè, l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto caffè che era stato premuto in precedenza.
- Per rimuovere il portafiltro, ruotare la maniglia da destra verso sinistra. Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro mentre l'apparecchio sta erogando il caffè. Attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.

**Attenzione:** La temperatura dell'acqua viene controllata durante l'intero processo di preparazione per garantire la stabilità durante la fase di estrazione. L'apparecchio dispone di 3 temperature d'infusione.

La temperatura effettivamente utilizzata dipende tipicamente dalla varietà di chicchi e dalla tostatura: i chicchi di Robusta richiedono una temperatura più bassa, mentre quelli di Arabica una temperatura più alta. Lo stesso vale rispettivamente per i chicchi tostati scuri che richiedono temperature più basse e per i chicchi tostati chiari che richiedono temperature di infusione più elevate (vedere l'impostazione del menù per modificare la temperatura).

Al termine dell'erogazione, la spia del tasto premuto in precedenza lampeggia per 5 secondi. Per aumentare la quantità di caffè nella tazza, premere il tasto caffè premuto in precedenza per il tempo desiderato entro 5 secondi.

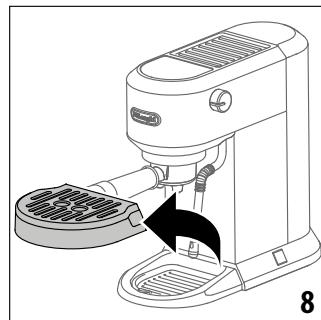
### 3.1 Come preparare il caffè espresso con le cialde ESE

- Inserire il filtro per caffè in cialda (A17) (non incluso, disponibile per l'acquisto su [delonghi.com](http://delonghi.com)) nel portafiltro (A14).
- Inserire la cialda nel filtro, mettendola quanto più possibile al centro. Per posizionare correttamente la cialda sul filtro, seguire sempre le istruzioni sulla confezione.
- Fissare il portafiltro all'apparecchio (fig. 5).
- Collocare la tazza sotto i beccucci del portafiltro.
- Premere il tasto Espresso (B3).
- L'apparecchio procede alla preparazione del caffè e l'erogazione si arresta automaticamente.
- Per rimuovere il portafiltro, ruotare la maniglia da destra verso sinistra.

## 4. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE A BASE DI LATTE VACCINO O VEGETALE

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off (A6). Se l'apparecchio è in modalità standby, premere un qualsiasi tasto (B1, B2, B3 o B4) sul pannello di controllo.
- Quando tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.

- Per utilizzare tazze alte o bicchieri, rimuovere la vaschetta raccogligocce (A8) e collocare i bicchieri sulla base (fig. 8).



8

- Preparare il caffè espresso come descritto nei capitoli precedenti, utilizzando tazze sufficientemente capienti.
- Riempire un bricco (A13) con latte fresco freddo o alternative vegetali al latte. Il latte può triplicare il suo volume. Per ottenere una schiuma più densa e uniforme, è necessario utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).

**Attenzione:** È obbligatorio usare latte fresco freddo preso dal frigorifero (4-6°C). Mettere il bricco sempre in frigo quando non viene utilizzato.

- Premere il tasto Vapore (B2). La spia Vapore lampeggia. Quando la spia diventa fissa, l'apparecchio è pronto per l'erogazione del vapore.
- Quando il vapore è pronto, prima di montare il latte, posizionare un contenitore vuoto sotto la lancia per l'acqua calda/il vapore (A5) e ruotare la manopola vapore (A4) in posizione per alcuni secondi per eliminare eventuali residui d'aria nel circuito. Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "○" e procedere.
- Collocare il bricco sotto lancia per l'acqua calda/il vapore (A5).
- Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione ; l'apparecchio procede a montare la schiuma (fig. 9).

**Attenzione:** Non si deve dare vapore per più di 60 secondi.



9

**Attenzione:** Assicurarsi di ruotare completamente la manopola vapore.

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |    |   |
| Per montare il latte, appoggiare la lancia per l'acqua calda/il vapore sulla superficie del liquido. In questo modo si mescola l'aria con il latte e il vapore. | Mantenere la lancia per l'acqua calda/il vapore a contatto con la superficie, avendo cura di non fare entrare troppa aria creando quindi bolle eccessivamente grandi. | Se si immmerge la lancia per l'acqua calda/il vapore al di sotto della superficie del latte, si crea un vortice nel liquido. |

- Una volta che il latte si è riscaldato alla temperatura desiderata (idealemente 60 °C) e si è ottenuta la cremosità desiderata, ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "O".
- Attendere che il vapore si fermi completamente prima di togliere il bricco del latte.
- Versare il latte montato nelle tazze che contengono l'espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto.

#### 4.1 Pulizia della lancia per l'acqua calda/il vapore (A5)

- Attendere che la lancia per l'acqua calda/il vapore si raffreddi. Dopo ogni uso, rimuovere eventuali residui di latte dalla lancia per l'acqua calda/il vapore con un panno morbido e umido. Per un pulizia perfetta consigliamo Eco MultiClean: garantisce igiene rimuovendo le proteine e i grassi del latte e può essere utilizzato per pulire tutta la macchina.
- Usare un po' di vapore per una pulizia più profonda: ruotare la manopola vapore (A4) in posizione  per 5-10 secondi e poi chiudere in posizione "O".
- Per mantenere una migliore fruibilità della lancia per il vapore, suggeriamo di utilizzare l'ago di pulizia (A10) per aprire il foro dell'ugello (fig 12).

**I consigli del barista:** Si consiglia di usare latte intero. L'aspetto e la consistenza della schiuma dipendono dalla natura del latte vaccino o del latte vegetale alternativo utilizzato.

Quantità consigliata per ogni cappuccino: 100/150 ml.

Dopo aver montato il latte, eliminare le bolle indesiderate facendo roteare delicatamente il bricco.

**Attenzione:** Per preparare più di un cappuccino, prima preparare tutti i caffè, poi alla fine, montare il latte per tutti i cappuccini. Per uscire dalla funzione vapore, ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "O" e premere un tasto qualsiasi; in questo caso le spie Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere richiusa (posizione "O").

## 5. INFUSIONE A FREDDO

**Attenzione:** prima di preparare le bevande con infusione a freddo, svuotare il serbatoio dell'acqua (A2), sciacquarlo accuratamente e riempirlo con acqua dolce potabile.

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off (A6). Se l'apparecchio è in modalità standby, premere un qualsiasi tasto (B1, B2, B3 o B4) sul pannello di controllo.
- Per utilizzare una tazza alta o un bicchiere, rimuovere la vaschetta raccogligocce (A8) e posizionare il bicchiere sulla vaschetta.
- Aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio al bicchiere.
- Collocare il filtro 2 tazze (A15) nel portafiltro (A14) (fig. 8) (è possibile utilizzare il filtro 1 tazza cambiando la lunghezza della bevanda).
- Riempire il filtro per tazze con il caffè macinato utilizzando il misurino (A9) (vedere il paragrafo "Preparazione dell'espresso") e fissare il portafiltro all'apparecchio (fig. 5).
- Collocare il bicchiere sotto i beccucci del portafiltro (fig. 10).



- Premere Infusione a freddo (B1) e attendere fino a quando l'erogazione si arresta (circa 5 minuti).
- L'infusione a freddo è pronta.

## 6. PROGRAMMAZIONE DELLE QUANTITÀ DI CAFFÈ NELLA TAZZA

L'apparecchio è preimpostato per erogare automaticamente quantità standard. Per modificare queste quantità, procedere come segue:

- Premere i tasti Espresso (B3), Doppio espresso (B4) o Infusione a freddo (B1) e tenerli premuti per almeno 10 secondi, finché la spia corrispondente alla bevanda selezionata incomincia a lampeggiare, ad indicare che l'apparecchio è in modalità programmazione; l'apparecchio emette un segnale acustico (bip).
- La macchina da caffè inizia a erogare il caffè.
- Quando si è ottenuta la quantità desiderata, premere nuovamente i tasti Espresso (B3), Doppio espresso (B4) o Infusione a freddo (B1): la quantità è programmata.

|  | Quantità predefinita | Quantità programmabile                 |
|--|----------------------|--|
|  Espresso   | 35 ml                | da $\simeq$ 15 ml<br>a $\simeq$ 90 ml  |
|  2x Espresso | 70 ml                | da $\simeq$ 30 ml<br>a $\simeq$ 180 ml |
|  Cold Brew   | 150 ml               | da $\simeq$ 80 ml<br>a $\simeq$ 180 ml |

Per tornare alle quantità preimpostate, vedere le istruzioni nel capitolo Valori predefiniti.

## 7. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore On/Off (A6). Se l'apparecchio è in modalità standby, premere un qualsiasi tasto (B1, B2, B3 o B4) sul pannello di controllo.
- Quando tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Per utilizzare tazze alte o bicchieri, rimuovere la vaschetta raccogligocce (A8) e collocare i bicchieri sulla base.
- Collocare il bicchiere sotto la lancia per l'acqua calda/il vapore (A5).
- Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione . L'acqua calda è erogata dalla lancia per l'acqua calda/il vapore.
- Per uscire dalla funzione vapore, ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "○" e premere un tasto qualsiasi; in questo caso le spie Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere richiusa (posizione "○").

**Attenzione:** L'erogazione di acqua calda non deve durare più di 60 secondi.

## 8. MENU IMPOSTAZIONI

- Accedere al menu: per accedere al menu impostazioni, tenere premuti per almeno 10 secondi i tasti Vapore (B2) e Doppio espresso (B4) fino a quando le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) iniziano a lampeggiare e la spia Infusione a freddo (B1) rimane accesa fissa.
- Selezionare l'impostazione da regolare:

| Impostazione corrispondente | Premere per selezionare l'impostazione  | Premere per modificare l'impostazione  |
|-----------------------------|---|--|
| Temperatura di infusione    |  Espresso    |  2x Espresso<br>Per selezionare BASSA temperatura |
|                             |   |  Espresso<br>Per selezionare MEDIA temperatura    |
|                             |   |  Steam<br>Per selezionare ALTA temperatura        |
| Durezza dell'acqua          |  2x Espresso |  2x Espresso<br>Per selezionare BASSA durezza     |
|                             |   |  Espresso<br>Per selezionare MEDIA durezza        |
|                             |   |  Steam<br>Per selezionare ALTA durezza            |
| Autospegnimento             |  Steam      |  2x Espresso<br>Per selezionare 5 minuti          |
|                             |   |  Espresso<br>Per selezionare 90 minuti           |
|                             |   |  Steam<br>Per selezionare 3 ore                 |

- Uscire dal menu: dopo 15 secondi di inattività, la macchina esce automaticamente dal menu impostazioni ed è pronta per l'uso.

**Attenzione:** Se la spia rimane accesa fissa, indica l'impostazione attuale; se la spia lampeggia, indica le impostazioni disponibili.

### 8.1 Valori preimpostati

- Per accedere al menu impostazioni, tenere premuti per almeno 10 secondi i tasti Vapore (B2) e Doppio espresso (B4).
- Premere il tasto Infusione a freddo (B1).
- Premere il tasto Doppio espresso (B4).

- Le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) iniziano a lampeggiare simultaneamente per confermare che le impostazioni originali sono state ripristinate.
- Quando tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.

## 8.2 Statistiche utente

- Per accedere al menu impostazioni, tenere premuti per almeno 10 secondi i tasti Vapore (B2) e Doppio espresso (B4).
- Premere il tasto Infusione a freddo (B1).
- Premere il tasto Espresso (B3).
- Tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) lampeggiano.
- Visualizzare i dati statistici richiesti premendo uno dei quattro tasti, come illustrato nella tabella seguente:

| Tasti      | Dati  |
|------------|---|
| Espresso   | Conteggio totale di espresso (singolo o doppio) |
| 2xEspresso | Conteggio totale di cicli di decalcificazione   |
| Steam      | Conteggio totale di acqua calda/vapore          |
| Cold Brew  | Conteggio totale di infusione a freddo          |

- Una spia rimane accesa per 5 secondi ad indicare il numero di operazioni in base alla tabella seguente:

| Spia       | Numero di operazioni |
|------------|----------------------|
| Steam      | 100-999              |
| Espresso   | 1000-2999            |
| 2xEspresso | 3000-5999            |
| Cold Brew  | 6000-10999           |
| <b>B5</b>  | >11000               |

## 8.3 Abilitare/disabilitare il segnale acustico

- Per accedere al menu impostazioni, tenere premuti per almeno 10 secondi i tasti Vapore (B2) e Doppio espresso (B4).
- Premere il tasto Infusione a freddo (B1).
- Premere il tasto Vapore (B2).
- Premere il tasto Espresso (B3) per abilitare il segnale acustico e il tasto Doppio espresso (B4) per disabilitarlo.

## 8.4 Misura della durezza dell'acqua

La spia **B5** (B5) si accende quando è richiesta la decalcificazione dopo un periodo di funzionamento predefinito che dipende dalla durezza dell'acqua impostata. L'apparecchio può anche essere programmato in base alla durezza effettiva dell'acqua locale, nel qual caso la decalcificazione può essere richiesta meno frequentemente.

- Estrarre la cartina per il test di durezza dell'acqua (A12) dalla confezione.
- Immergere completamente la cartina in un bicchiere d'acqua per un secondo.
- Togliere la carta dall'acqua e agitare leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 o 4 quadrati rossi, a seconda della durezza dell'acqua:

| Risultato del test di durezza dell'acqua | Livello                     |
|--|-----------------------------|
| ■  | 1<br>acqua morbida          |
| ■ ■                                      | 2<br>acqua media            |
| ■ ■ ■                                    | 3<br>acqua dura o durissima |
| ■ ■ ■ ■                                  |                             |

## 9. PULIZIA

**Importante:** durante la pulizia non immergere la macchina da caffè nell'acqua. È un apparecchio elettrico. Prima di procedere alla manutenzione o alla pulizia dell'apparecchio, spegnerlo, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare. Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o alcol per pulire l'apparecchio da caffè.

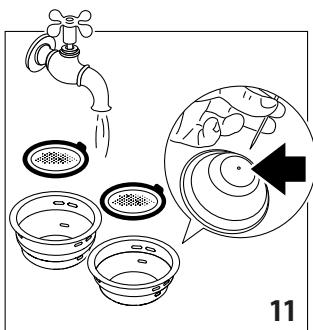
Nessuno dei componenti o degli accessori è lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere incrostazioni o depositi di caffè, poiché potrebbero graffiare le superfici metalliche o in plastica.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per più di una settimana, prima di riutilizzarlo si consiglia vivamente di eseguire un ciclo di risciacquo. Le seguenti parti dell'apparecchio devono essere pulite e asciugate regolarmente:

- vaschetta raccogligocce (A8):** La vaschetta raccogligocce è dotata di un indicatore di livello (in rosso) che mostra la quantità di acqua che contiene. Prima che l'indicatore sporga dalla griglia delle tazze, la vaschetta raccogligocce (A8) deve essere svuotata e pulita, altrimenti l'acqua può fuoriuscire dal bordo e danneggiare l'apparecchio, la superficie sulla quale poggia o l'area circostante. Rimuovere la vaschetta raccogligocce, svuotare l'acqua e pulire la vaschetta con un panno, asciugarla e rimontarla finché non si sente un "clic".
- filtro tazze (A15), (A16):** Dopo l'uso dell'apparecchio, sciacquare sempre i filtri sotto abbondante acqua corrente. Estrarre il filtro forato tirando la linguetta e sciacquare i filtri sotto acqua corrente.

Assicurarsi che i fori non siano bloccati. All'occorrenza o una volta al mese pulire con un ago (fig. 11). Asciugare con un panno.

Collocare nuovamente il filtro nel suo alloggiamento e spingerlo a fondo.

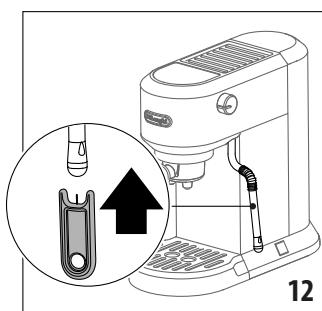


- Unità d'infusione (A7):** Ogni 200 caffè sciacquare l'unità d'infusione erogando circa 0,5 l di acqua dall'unità d'infusione (premere il tasto Doppio espresso senza utilizzare caffè macinato).
- Pulire il serbatoio dell'acqua (A2):** Pulire periodicamente (almeno una volta a settimana) il serbatoio dell'acqua (A2). Anche ogni volta che si sostituisce il filtro addolcitore acqua (se presente).

Svuotare il serbatoio dell'acqua e pulirlo con acqua calda (circa 40-50 °C), asciugandolo se necessario con un panno pulito non abrasivo. Sciacquare accuratamente sotto acqua corrente. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua dolce potabile fino al livello MAX e reinserirlo nella macchina.

- Lancia per l'acqua calda/il vapore (A5):** Dopo ogni uso, rimuovere eventuali residui di latte dalla lancia per l'acqua calda/il vapore con un panno morbido e umido. Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione . L'apparecchio eroga acqua dalla lancia per l'acqua calda/il vapore.

Attendere che la lancia per l'acqua calda/il vapore si raffreddi e aprire il foro dell'ugello con l'ago di pulizia (A10) (fig. 12).



## 9.1 Spegnimento per periodi prolungati (più di 3-4 giorni)

Se non si deve usare la macchina per un periodo di tempo prolungato (es. vacanze, periodi di assenza) svuotare e pulire la vaschetta raccogligocce e il serbatoio dell'acqua.

**Attenzione:** Quando si riaccende la macchina, pulire il serbatoio dell'acqua come descritto in precedenza (vedere "Pulire il serbatoio dell'acqua").

Riempire il serbatoio dell'acqua e, prima di preparare qualsiasi tipo di bevanda, eseguire 3 cicli di risciacquo: ogni volta far scorrere un breve flusso d'acqua nell'unità d'infusione (A7).

## 10. DECALCIFICAZIONE

Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichetta sulla confezione del decalcificante.

È importante usare esclusivamente il decalcificante De'Longhi (disponibile per l'acquisto su [delonghi.com](http://delonghi.com)). L'uso di un decalcificante non adatto e/o una decalcificazione non corretta possono causare guasti non coperti dalla garanzia del produttore.

Il decalcificante potrebbe danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene versato accidentalmente, asciugare subito.

- Decalcificare l'apparecchio quando si accende la spia (B5). Durata ciclo di decalcificazione: circa 30 minuti.
- Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogligocce (A8), quindi riposizionarla nell'apparecchio.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua (A2) (se presente, rimuovere il filtro addolcitore acqua).
- Versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua. Aggiungere acqua fino al livello MAX. A questo punto collocare nuovamente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.
- Assicurarsi che il portafiltro (A14) non sia fissato e collocare un recipiente sotto l'unità d'infusione a caldo (A7) e alla lancia per l'acqua calda/il vapore (A5).
- Tenere premuti per 10 secondi i tasti Vapore (B2) e Doppio espresso (B4).
- Le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) lampeggiano.
- Premere il tasto Infusione a freddo (B1).
- Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione .
- Le spie (B5) e Vapore (B2) lampeggiano.
- Il programma di decalcificazione ha inizio e il liquido decalcificante viene fuori dalla lancia per l'acqua calda/il vapore (A5) e dall'unità d'infusione (A7). Il programma di decalcificazione rimuove i depositi di calcare dall'interno dell'apparecchio eseguendo automaticamente una serie di risciacqui e pause finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

**Attenzione:** Durante la decalcificazione, per pulire l'unità d'infusione, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per erogare piccole quantità di decalcificante dall'uscita del caffè.

- L'erogazione si arresta e le spie  (B5) e Vapore (B2) smettono di lampeggiare; le spie  (B5) e Infusione a freddo (B2) rimangono accese fisse.
  - Siacquare e riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX con acqua dolce e svuotare il recipiente utilizzato per raccogliere la soluzione di decalcificante e riposizionarlo vuoto.
  - Premere il tasto Infusione a freddo (B1) per avviare il ciclo di risciacquo; le spie  (B5) e Infusione a freddo (B2) lampeggiano.
  - Una volta terminato il processo di risciacquo, la decalcificazione è completa e le spie Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano ad indicare che la manopola vapore deve essere chiusa (posizione "○").
- Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "○"
  - Quando tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) rimangono accese fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Attenzione:** Durante la decalcificazione, per pulire l'unità d'infusione, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per erogare piccole quantità di decalcificante dall'uscita del caffè.

## 11. DATI TECNICI

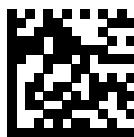
|  |                     |
|--|---------------------|
| Tensione:                                  | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Potenza assorbita:                         | 1450W               |
| Capacità massima del serbatoio dell'acqua: | 1,1 l               |
| Dimensioni LxPxA:                          | 149x330x305 mm      |
| Peso:                                      | 4,2 kg              |

## 12. SPIEGAZIONE DELLE SPIE

| Spie  | Spiegazione   |   |
|---|---|---|
| Le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) lampeggiano.  | L'apparecchio si sta riscaldando per preparare il caffè.  |   |
| Tutte le spie sul pannello di controllo (tranne  B5) rimangono accese fisse. | L'apparecchio è pronto per preparare il caffè.  |   |
| Le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) lampeggiano per 3 secondi.  | Riempire il serbatoio dell'acqua (A2) fino al livello MAX.  |   |
| La spia Vapore (B2) lampeggia.  | L'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore   |   |
| La spia Vapore (B2) rimane accesa fissa.  | <p>Se il tasto Vapore (B2) è stato premuto in precedenza: la macchina è pronta per erogare vapore.</p> <p>Se il tasto Vapore (B2) non è stato premuto in precedenza: aria nel circuito idraulico.</p> | <p>Posizionare il bricco con il latte fresco freddo sotto la lancia per l'acqua calda/vapore (A5), ruotare la manopola vapore (A4) in posizione  ; l'apparecchio procede alla preparazione della schiuma (vedere il par. 4 "Preparazione delle bevande a base di latte vaccino o vegetale").</p> <p>Verificare la posizione del serbatoio dell'acqua, la posizione del filtro acqua e la presenza di acqua. Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso oppure ridurre la dose nel filtro.</p> <p>Collocare un contenitore sotto la lancia per il vapore. Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione  e attendere fino a quando l'erogazione dalla lancia per il vapore si arresta (le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) lampeggiano) e poi chiudere la manopola vapore in posizione "○".</p> |
| L'interruttore On/Off è premuto ma tutti i LED sono spenti.   | L'apparecchio è in modalità standby; premere un tasto qualsiasi.  |   |
| Le spie Espresso (B3) e Doppio espresso (B4) lampeggiano.   | Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione "○".   |   |

## 13. RICERCA GUASTI

| Problema  | Causa  | Risoluzione   |
|---|--|---|
| Non viene erogato il caffè espresso.  | Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2).   | Riempire il serbatoio dell'acqua.   |
|   | Blocco nei filtri per tazze (A15) o (A16).   | Sciacquare i filtri per tazze sotto acqua corrente; vedere "Pulizia del filtro per tazze".                      |
|   | Il serbatoio dell'acqua (A2) non è posizionato correttamente e le valvole sul fondo non sono aperte. | Premere leggermente sul serbatoio per aprire le valvole sul fondo.  |
|   | Calcare nel circuito dell'acqua.   | Decalcificare l'apparecchio.  |
|   | Il caffè premacinato è troppo fine.  | Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso oppure ridurre la dose.                        |
| Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (A14) invece che dagli erogatori.  | Il portafiltro è stato inserito in modo errato o è sporco.   | Fissare correttamente il portafiltro e ruotarlo con fermezza fino in fondo.                                     |
|   | La guarnizione dell'unità d'infusione ha perso elasticità o è sporca.                                | Pulire la guarnizione dell'unità d'infusione. Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti.          |
| Non è possibile fissare il portafiltro (A14) all'apparecchio.   | Nel filtro è stato messo troppo caffè.   | Utilizzare il misurino (A9) in dotazione e assicurarsi di usare il filtro corretto per il tipo di preparazione. |
| La crema di caffè è troppo chiara (erogazione troppo rapida).   | Il caffè premacinato non è stato premuto con sufficiente forza.                                      | Premere il caffè premacinato con più forza.   |
|   | La quantità di caffè premacinato è insufficiente.  | Aumentare la quantità di caffè premacinato.   |
|   | Il caffè premacinato ha una grana troppo grossa.   | Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso.   |
|   | Si sta utilizzando il tipo sbagliato di caffè premacinato.   | Assicurarsi di utilizzare caffè premacinato fresco con macinatura per macchine da caffè espresso.               |
| La crema di caffè è troppo scura (erogazione troppo lenta).   | C'è una quantità eccessiva di caffè premacinato nel filtro.  | Ridurre la quantità di caffè premacinato.   |
|   | L'unità d'infusione per l'espresso (A7) è bloccata.  | Pulire l'unità d'infusione.   |
|   | I filtri per tazze (A15) o (A16) sono bloccati.  | Pulire il filtro per tazze.   |
|   | Il caffè premacinato è troppo fine.  | Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso.   |
| Dopo l'erogazione del caffè il filtro rimane fissato all'unità d'infusione.   |  | Reinserire il portafiltro (A14), erogare il caffè, quindi rimuovere il portafiltro.                             |
| L'apparecchio non prepara bevande e le spie Espresso (B3), Doppio espresso (B4) e Vapore (B2) lampeggiano per alcuni secondi. | Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2).   | Riempire il serbatoio con acqua.  |
|   | Il serbatoio dell'acqua (A2) non è posizionato correttamente e le valvole sul fondo non sono aperte. | Premere leggermente sul serbatoio per aprire le valvole sul fondo.  |
| Tutte le spie sul pannello di controllo (tranne B5) lampeggiano.  | Allarme sovratemperatura.  | Scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il Servizio Clienti autorizzato.                           |
| Non si forma la schiuma di latte durante l'erogazione del cappuccino.   | Il latte non è abbastanza freddo.  | Utilizzare sempre latte a temperatura di frigorifero.   |
|   | La procedura di vaporizzazione potrebbe essere errata.   | Consultare nuovamente il paragrafo "Preparazione delle bevande a base di latte".                                |
|   | Lancia per l'acqua calda/il vapore sporca.   | Pulire la lancia per l'acqua calda/il vapore (A5).  |
| La spia B5 si accende.  | È richiesta la decalcificazione.   | Eseguire la decalcificazione.   |



**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia [delonghi.com](http://delonghi.com)

57132C8971\_01\_1224