Istruzioni per l'uso

EMF3

LatteMix

DēLonghi

Sommario

1 Descrizione dei componenti 3

1.1 Descrizione della macchina 3

1.2 Descrizione dei comandi 4

1.3 Descrizione degli accessori (solo in alcuni modelli) 4

2 Prima dell'uso & pulizia dell'apparecchio 5

2.1 Pulizia della caraffa latte 6

3 Utilizzo di LatteMIX 7

3.1 Che latte utilizzare? 7

3.2 Quanto latte? 7

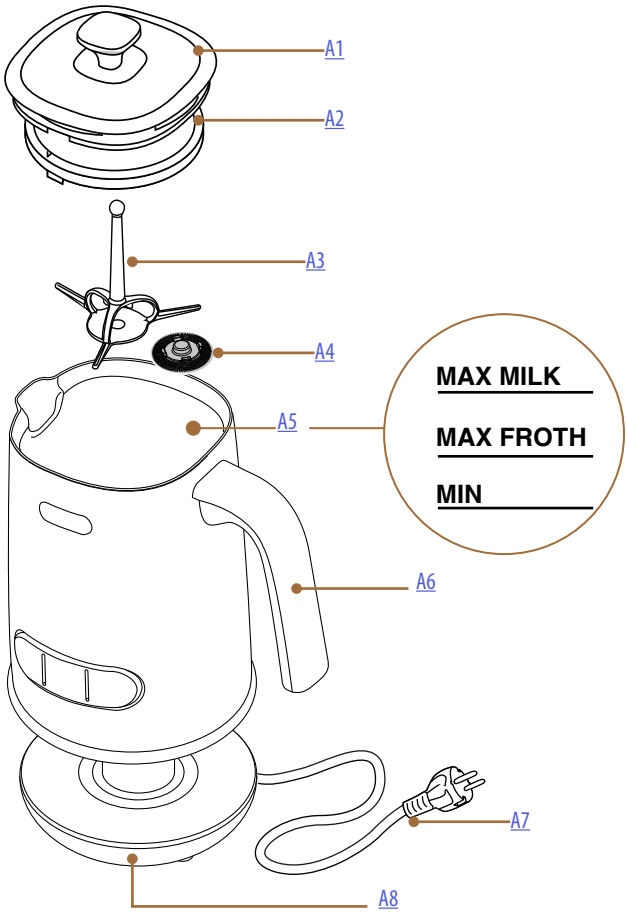
3.3 Preparazione delle bevande 7

4 Pulizia 12

6 Se qualcosa non funziona 13

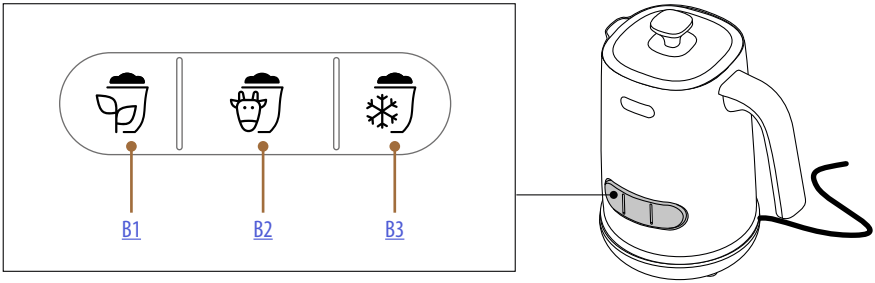
1 DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

1.1 Descrizione della macchina



A1. Coperchio
A2. Guarnizione
A3. Supporto per il frustino
A4. Frustino
A5. Caraffa latte
A6. Impugnatura montalatte
A7. Cavo alimentazione
A8. Base di appoggio con connettore elettrico

1.2 Descrizione dei comandi



B1. Tasto bevande vegetali:

- Premere 1 volta: schiumare bevande calde
- Mantenere premuto 3 secondi: scaldare la bevanda

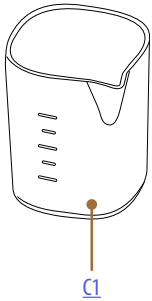
B2. Tasto latte vaccino:

- Premere 1 volta: schiumare il latte
- Mantenere premuto 3 secondi: scaldare il latte

B3. Tasto bevande fredde:

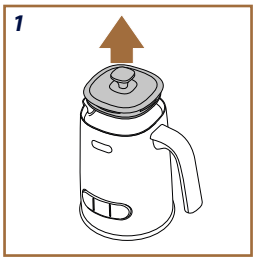
- Premere 1 volta: schiumare il latte o la bevanda vegetale

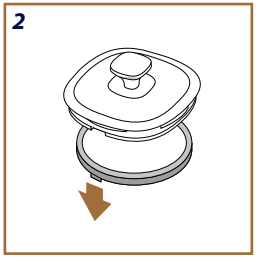
1.3 Descrizione degli accessori (solo in alcuni modelli)



C1. Misurino per ricette (* Solo in alcuni modelli)

2 PRIMA DELL'USO & PULIZIA DELL'APPARECCHIO

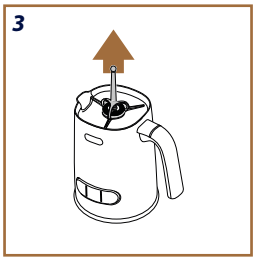


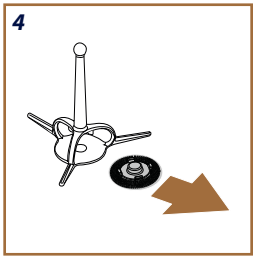


Attenzione:

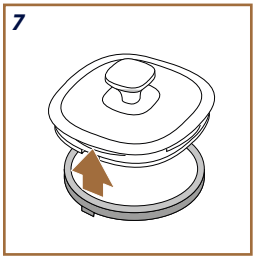
- Non lavare in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o alcool .
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica) fuori dalla portata dei bambini.
- Mai immergere la caraffa latte (A5) e/o la base con in connettore elettrico (A8).
- Non versare acqua corrente nella caraffa latte (A5): l'acqua potrebbe schizzare e bagnare i componenti elettrici.

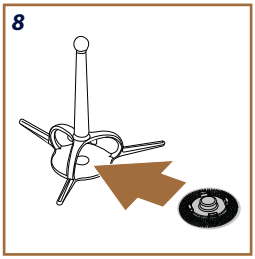
1. Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il coperchio (A1) dalla caraffa latte (A5) (fig. 1).
3. Rimuovere la guarnizione (A2) (fig. 2).
4. Estrarre il supporto frustino (A3) dalla caraffa latte (fig. 3).
5. Estrarre il frustino (A4) (fig. 4).





6. Immergere gli elementi separati in acqua calda con detersivo per piatti (40-50°C) e lasciarli immersi per almeno 30 minuti (fig. 5).
7. Risciacquare tutto con acqua potabile fresca e asciugare con un panno pulito (fig. 6).
8. Riassemblare la guarnizione al coperchio (fig. 7) e il frustino al supporto (fig. 8).

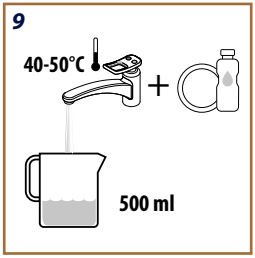




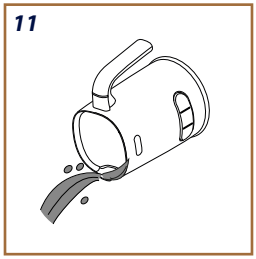
2.1 Pulizia della caraffa latte

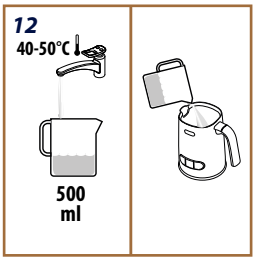
Attenzione:

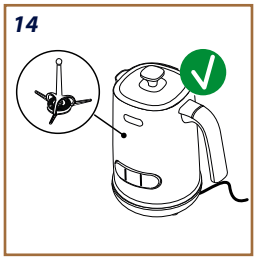
- Non lavare in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o alcool .
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica,
- Mai immergere la caraffa latte (A5) e/o la base con in connettore elettrico (A8).
- Non versare acqua corrente nella caraffa latte (A5): l'acqua potrebbe schizzare e bagnare i componenti elettrici.



1. Preparare in una caraffa una soluzione di acqua calda (40-50°C) e detersivo per i piatti (fig. 9).
2. Versare la soluzione nella caraffa latte (A5) (fig. 10) e lasciare agire per almeno 30 minuti.
3. Svuotare quindi la caraffa latte (fig. 11).
4. Risciacquare la caraffa latte: versare acqua potabile fresca in una caraffa, versare l'acqua nella caraffa latte (fig. 12) e svuotarla (fig. 11).







5. Asciugare la caraffa latte (sia l'interno che l'esterno) con un panno pulito e asciutto (fig. 13).
6. Inserire il supporto (A3) completo di frustino (A4) e reinserire il coperchio (A1) completo di guarnizione (A2).
7. Riporre la caraffa latte sulla base. L'apparecchio è pronto all'uso (fig. 14).

3 UTILIZZO DI LATTEMIX

3.1 Che latte utilizzare?

Utilizzare sempre latte o bevanda vegetale a temperatura di frigorifero (5°C).

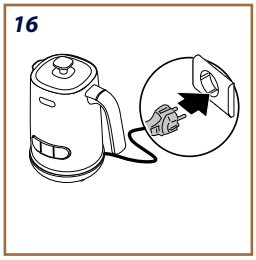
La qualità della schiuma dipende da diversi fattori:

- tipo di latte o bevanda vegetale. Quando si uzilizzano bevande vegetali, è consigliabile utilizzare le versioni "Barista" di queste bevande per ottimizzare la qualità della schiuma;
- la marca utilizzata;
- ingredienti e valori nutrizionali.

3.2 Quanto latte?

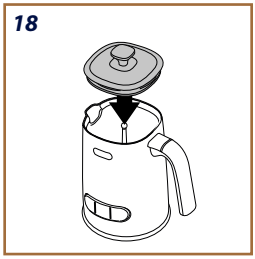
All'interno della caraffa latte sono indicati i livelli (fig. 15) con indicati i limiti della quantità di latte per la preparazione della bevanda.

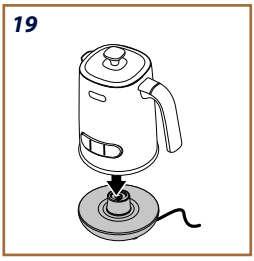
Non superare la quantità MAX relativa alla preparazione (MAX MILK= bevanda non schiumata; MAX FROTH = bevanda schiumata). Rispettare anche il livello minimo.

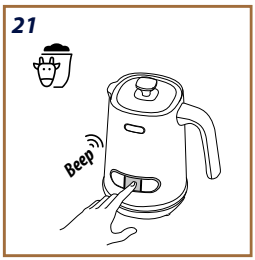


3.3 Preparazione delle bevande

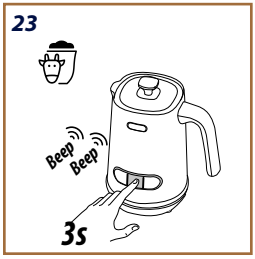
1. Connettere l'apparecchio alla rete elettrica (fig. 16).
2. Rimuovere il coperchio (A1) (fig. 1).
3. Versare il latte o la bevanda bevetale nella caraffa latte (A5) (fig. 17). Verificare il livello all'interno del contenitore:
   - MAX MILK: livello massimo per latte caldo;
   - MAX FROTH: livello massimo per latte schiumato;
   - MIN: livello minimo per tutte le preparazioni.
4. Richiudere il coperchio (fig. 18).
5. Collegare la caraffa latte alla base (fig. 19).
6. Procedere premendo il tasto relativo alla preparazione desiderata come indicata di seguito:

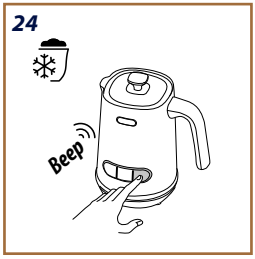






	Bevande vegetali	Latte	Bevande vegetali/ Latte
Bevanda calda schiumata (fig. 20/21)	✔	✔	✖
Bevanda calda (fig. 22/23)	✔ (mantenere premuto per 3 secondi)	✔ (mantenere premuto per 3 secondi)	✖
Bevanda schiumata fredda (fig. 24)	✖	✖	✔





7. La preparazione inizia e si interrompe automaticamente (le bevande fredde hanno un tempo di preparazione maggiore). Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio emette un "Beep" lungo.
8. Per interrompere manualmente la preparazione, premere il tasto che lampeggia.

Nota bene:
Se l'apparecchio rimane sulla base inutilizzato per più di 5minuti, si attiva l'autospegnimento. Per riattivare l'apparecchio, premere uno dei tasti per riaccenderlo e prepararlo per il prossimo utilizzo.

1.1 Utilizzare il misurino per le ricette (C1)

Con questo accessorio hai una varietà di bevande da provare: trova qui di seguito 3 proposte per iniziare. Scopri di più su delonghi.com.

Importante!
Non versare bevande calde nel misurino: utilizzare solo come misurino per gli ingredienti.

LATTE ALLO SCIROPPO DI ACERO E CANNELLA	
Tempo totale di preparazione:	10 min
Porzioni:	1
PER QUESTA RICETTA TI SERVONO:	
Latte intero (150ml)	
1 espresso, caffè tostato medio - scuro (40ml)	
4 cucchiai da cucina di sciroppo di acero	
1 cucchiaino di cannella macinata	
Panna da montare (100ml)	
Cannella macinata per guarnire	
Una tazza (mug) da 300ml	
PREPARAZIONE:	
1.	Preparare un espresso nella mug e versare lo sciroppo di acero e la cannella; mescolare per amalgamare bene.
2.	Versare il latte nel LatteMix e premere il tasto Latte vaccino per 3 secondi in modo da attivare la funzione Hot Milk.
3.	Quando la macchina si spegne, versare il latte caldo nella mug coprendo l'espresso precedentemente amalgamato allo sciroppo di acero.
4.	Sciacquare il LatteMix e aggiungervi la panna da montare.
5.	Premere il tasto per la funzione COLD e lasciare montare per 60 secondi.
6.	Versare la panna montata sul caffè e spolverare con un po' di cannella per aromatizzare. Godetevi il vostro Latte!

CAFFE' FREDDO NITRO-STYLE	
Tempo totale di preparazione:	5 min
Porzioni:	1
PER QUESTA RICETTA TI SERVONO:	
Cubetti di ghiaccio	
1 espresso, caffè tostato medio, OPPURE 1 cold brew (40ml / 1oz)	
Acqua fredda 100ml / 3oz	
Latte freddo (facoltativo)	
Un bicchiere alto	
PREPARAZIONE:	
1.	Per l'espresso: preparare il caffè, lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente e versarlo nel LatteMix.
2.	Con il cold brew: aggiugere 40ml / 1oz nel LatteMix.
3.	Aggiungere l'acqua nel LatteMix.
4.	Montare tenendo premuto il tasto per la funzione COLD.
5.	Raffreddare con il ghiaccio un bicchiere alto.
6.	Versare caffè montato sopra al ghiaccio.

MATCHA LATTE GHIACCIATO	
Tempo totale di preparazione:	5 min
Porzioni:	1
PER QUESTA RICETTA TI SERVONO:	
200ml di latte vegetale alternativo preferito - freddo (suggeriamo di usare un latte vegetale versione "Barista")	
17g di te' verde matcha in polvere	
Un bicchiere alto	
Cubetti di ghiaccio	
PREPARAZIONE:	
1.	Versare 150ml del latte vegetale alternativo preferito e la polvere di te' matcha nel LatteMix.
2.	Premere il tasto per le bevande di origine vegetale.
3.	Raffreddare con il ghiaccio un bicchiere alto.
4.	Versare il Matcha Latte sul ghiaccio.
5.	Versare i 50ml di latte vegetale alternativo che restano.

4 PULIZIA

Dopo l'uso procedere come indicato al capitolo ""2 Prima dell'uso & pulizia dell'apparecchio".

Non lavare in lavastoviglie

Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o alcool

6 SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	L'apparecchio non è collegato alla rete di alimentazione	Collegare la spina alla presa di alimentazione
La bevanda preparata non ha schiuma o ne ha poca	È stata selezionata la funzione "Latte caldo"	Ripetera la preparazione, utilizando latte a temperatura di frigorifero e premendo il pulsante funzione una volta (vedi cap. "3 Utilizzo di LatteMIX")
	Il latte è tropo caldo	Utilizzare latte a temperatura di frigorifero
	Dopo la pulizia, il frustino (A4) non è stato reinserito nel suo supporto (A3), o l'intero supporto non è presente o non è inserito correttamente	Inserire il frustino nel supporto e assicurarsi che sia correttamente inserito nella caraffa latte
	I valori nutrizionali della bevanda vegetale non sono adatti alla preparazione	Scegliere le versioni "barista" della bevanda vegetale
Il latte trabocca dal contenitore	Troppo latte nel contenitore	Verificare sempre che la bevanda versata non superi mai il livello MAX indicata per ogni preparazione
	L'apparecchio è su una superficie inclinata	L'apparecchio deve sempre essere posto su una superficie piana
Tutti i tasti lampeggiano velocemente	Allarme surriscaldamento	Scollegare l'apparecchio e svuotare lal caraffa latte. Attendere 10 minuti, quindi versare altro latte a temperatura di frigorifero

57132C9239_00_0225