

IT

EN



PRIMA DONNA
EXCLUSIVE



SERVICE MANUAL

Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al personale di servizio tutte le informazioni necessarie per quanto riguarda la corretta gestione, manutenzione e riparazione della macchina per caffè PRIMADONNA EXCLUSIVE.

Questo manuale deve essere utilizzato dai tecnici come un valido aiuto per garantire un buon rendimento ed un uso corretto delle macchine. Al fine di sfruttare appieno tutte le funzioni, è assolutamente necessario seguire le istruzioni di questo manuale.

Per accedere rapidamente alle informazioni direttamente da computer PC o MAC, questo manuale è disponibile come file PDF e può essere scaricato dal sito tecnico web di De' Longhi sotto: www.dlservice.org



Le istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere tutte le istruzioni e le istruzioni per la sicurezza.

I seguenti simboli indicano:



Attenzione: Leggere la precauzioni indicate per evitare eventuali danni a cose o persone.



Note: Leggere le indicazioni per un uso sicuro e adeguato dell'apparecchio.



Pericolo - Scottature: Questo apparecchio produce acqua calda e il contatto con eventuali spruzzi può causare scottature o ustioni. Fare attenzione a non entrare in contatto con spruzzi d'acqua.



Pericolo di scosse elettriche: Leggere la precauzioni indicate per evitare eventuali scosse elettriche.

The purpose of this service manual is to provide the service personnel with all necessary information with regards to correct handling, maintenance and repair of the PRIMADONNA EXCLUSIVE coffee machine.

This manual should be used by the technicians as a valuable aid to guarantee the permanent readiness for use of the machines. In order to take full advantage of all the functions, it is absolutely necessary to follow the instructions in this manual.

For fast access to information directly from the PC or MAC monitor, this service manual is available as PDF file and can be downloaded from the De' Longhi technical website under: www.dlservice.org



The instructions are an integral part of the appliance. Before operating the appliance, please read all the instructions and safety notes.

The following symbols indicate:



Caution: Read the precautions shown to prevent any damage or harm to property or persons.



N.B.: Read the instructions for safe, proper appliance use.



Scalding hazard: This appliance produces hot water; contact with its jets can cause burns and scalds. Take care not to come into contact with the water jets.



Electric shock hazard: Read the indicated precautions to prevent electric shocks.

1. Generalità.....	6
1.1. Norme generali di sicurezza.....	6
1.2. Dati tecnici.....	8
1.3. Componenti macchina.....	9
1.4. Circuiti idraulici.....	13
1.5. Targhette identificative.....	15
2. Utilizzo.....	16
2.1. Primo utilizzo della macchina.....	16
2.2. Accensione della macchina.....	18
2.3. Spegnimento della macchina.....	19
2.4. Impostazioni del menù.....	20
2.5. Preparazione Caffè.....	26
2.6. Preparazione della cioccolata calda.....	32
2.7. Preparazione di bevande a base di latte.....	35
2.8. Preparazione del caffè LONG.....	39
2.9. Erogazione acqua calda e vapore.....	41
2.10. Memorizzare il proprio profilo.....	45
2.11. Pulizia.....	47
2.12. Decalcificazione.....	55
2.13. Programmazione della durezza dell'acqua.....	58
2.14. Filtro addolcitore (se previsto).....	60
2.15. Smaltimento.....	64
3. Ricerca guasti.....	65
3.1. Test di autodiagnosi.....	65
3.2. Messaggi visualizzati sul display.....	69
3.3. Malfunzionamenti.....	73
4. Manutenzione.....	77
4.1. Misurazione temperatura caffè.....	77
4.2. Misurazione temperatura latte.....	78
5. Riparazione.....	79
5.1. Smontaggio generale.....	79
5.2. Rimozione scheda pulsanti.....	80
5.3. Rimozione convogliatore caffè da macinare.....	81
5.4. Rimozione macinacaffè.....	82
5.5. Rimozione pompa.....	83
5.6. Rimozione gruppo vaporizzatore.....	84
5.7. Rimozione caldaia.....	86
5.8. Rimozione elettrovalvole.....	89
5.9. Rimozione infusore.....	90
5.10. Rimozione flussometro.....	92
5.11. Rimozione micro.....	93
6. Test di sicurezza.....	94
7. Schemi elettrici.....	95
8. Ricambi.....	97
9. Garanzia.....	105

Contents

1. Generality	6
1.1. General safety notes	6
1.2. Technical data	8
1.3. Machine components	9
1.4. Hydraulic circuits	13
1.5. Identification plates	15
2. Using	16
2.1. Using the appliance for the first time	16
2.2. Turning the appliance on	18
2.3. Turning the appliance off	19
2.4. Menu settings	20
2.5. Coffee preparation	26
2.6. Making hot chocolate	32
2.7. Making milk-based drinks	35
2.8. Making LONG coffee	39
2.9. Delivering hot water and steam	41
2.10. Storing your profile	45
2.11. Cleaning	47
2.12. Descaling	55
2.13. Setting the water hardness	58
2.14. Water softener filter (where provided)	60
2.15. Disposal	64
3. Troubleshooting	65
3.1. Self-diagnostic tests	65
3.2. Displayed messages	69
3.3. Malfunctioning	73
4. Maintenance	77
4.1. Measuring coffee temperature	77
4.2. Measuring the milk temperature	78
5. Repair	79
5.1. General disassembly	79
5.2. Removing the button panel	80
5.3. Removing the duct for the coffee to be ground	81
5.4. Removing the coffee grinder	82
5.5. Removing the pump	83
5.6. Removing the steamer unit	84
5.7. Removing the boiler	86
5.8. Removing the solenoid valves	89
5.9. Removing the infuser	90
5.10. Removing the flowmeter	92
5.11. Removing the microswitch	93
6. Safety test	94
7. Wiring diagrams	95
8. Spare parts	97
9. Warranty	105

1. Generalità

1.1. Norme generali di sicurezza



Per evitare eventuali lesioni e danni, leggere e seguire le istruzioni interamente.

Per evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi

- Collegare l'apparecchio solo ad allacciamenti di rete idonei con presa a terra. Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio. L'utilizzo di collegamenti errati, rende nulla la garanzia.
- Nel caso in cui occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo a massa con una sezione del conduttore di almeno 1,5 mm².
- Non accostare il cavo a bordi taglienti. Bloccarlo o lasciarlo pendere. Tenere il cavo lontano da fonti di calore e di umidità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
- Per evitare pericolosi danni, non posizionare mai l'apparecchio sopra o accanto a superfici calde come termosifoni, fornelli elettrici o a gas, fiamme libere o simili. Appoggiarlo esclusivamente su superfici stabili e piane. La superficie d'appoggio deve essere resistente al calore e ai liquidi, come acqua, caffè, decalcificanti o simili.
- Per evitare danni, scollegare l'apparecchio afferrando la spina, non tirare mai il cavo. Non toccare mai la spina con le mani umide.

Per evitare eventuali danni durante il funzionamento

- L'apparecchio è stato realizzato unicamente per uso domestico, in caso di uso non conforme alle istruzioni, il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**
- Per evitare scottature, utilizzare sempre il contenitore del latte in dotazione ed assicurarsi che sia inserito cor-

1. Generality

1.1. General safety notes



To prevent possible injury and damage, read and follow the instructions completely.

To prevent the risk of a fatal electric shock and fire

- *Connect the appliance to suitable earthed mains connections only. Make sure the power supply is the same as that indicated on the rating plate. The use of incorrect connections will void the warranty.*
- *In the event that an extension cord is required, use only one earthed cord with a conductor cross section of at least 1.5 mm².*
- *Do not move the cord close to sharp edges. Block it or allow it to hang. Keep the cord away from sources of heat and humidity.*
- *Do not operate the appliance if the cord is damaged.*
- *To prevent hazardous damage, do not place the appliance on or next to hot surfaces such as radiators, electric or gas stoves, naked flames or similar. Place it only on stable and level surfaces. The surface must be resistant to heat and liquids, such as water, coffee, descaling products or similar.*
- *To prevent damage, unplug the appliance holding the plug. Never pull the cord. Never touch the plug with wet hands.*

To prevent damage during operation

- *The appliance has been designed for domestic use only. If it is not used in accordance with the instructions, the manufacturer assumes no responsibility and is authorised not to apply the warranty conditions.*
- **Keep the appliance out of reach of children.**
- **To prevent burns, always use the milk container supplied and make sure it is inserted correctly.**

rettamente.

- Decalcificare la macchina quando si accende la spia della decalcificazione.

Leggere con attenzione le precauzioni d'uso presenti sulla confezione: la soluzione di decalcificazione può essere nociva. Evitare il contatto con occhi, pelle o altre superfici. Per evitare danni alla macchina non usare prodotti diversi da quello in dotazione.

- Il miscelatore per cioccolata ha dei magneti al suo interno. Evitare quindi di riporlo vicino ad apparecchiature o oggetti che possono essere danneggiati dal magnetismo (es. carte di credito, chiavette USB o altri supporti dati, videocassette, televisori e monitor con tubo catodico, orologi meccanici, apparecchi acustici e altoparlanti).
- Pazienti con stimolatori cardiaci o defibrillatori: non tenere il miscelatore direttamente sopra lo stimolatore cardiaco o il defibrillatore.

 L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Stand-by 1275/2008;
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

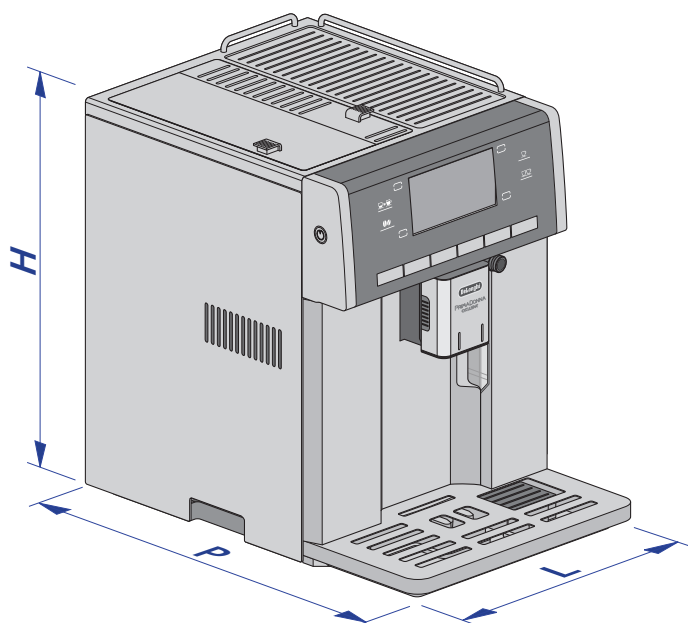
- *Descale the machine when the descaling light comes on.*

Read the precautions for use shown on the pack carefully: descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin or other surfaces. To prevent damage to the machine, do not use products other than those provided.

- *The hot chocolate mixer has magnets inside. Therefore, avoid keeping it near appliances or objects that can be damaged by magnets (e.g., credit cards, USB sticks or other data storage devices, videocassettes, CRT television sets and monitors, mechanical clocks, hearing aids and speakers).*
- *Patients with pacemakers or defibrillators: do not hold the mixer directly above the pacemaker or defibrillator.*

 *The appliance complies with the following EC Directives:*

- *Directive 1275/2008 on stand-by and off-mode power consumption;*
- *Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments;*
- *EMC Directive 2004/108/EC and subsequent amendments;*
- *Food contact materials and items comply with the requirements of EU Regulation 1935/2004.*



1.2. Dati tecnici

	PRIMA DONNA EXCLUSIVE
Tensione	220-240 V - 50/60 Hz max 10A
Potenza assorbita	1350 W
Pressione	15 bar
Capacità serbatoio acqua	1,4 lt
Capacità max. contenitore chicchi	250 g
Peso (con vaschetta raccogli gocce)	13,8 kg
Peso accessori:	
Erogatore acqua/vapore:	57 g
Caraffa latte:	720 g
Caraffa cioccolata:	378 g
Lunghezza cavo alimentazione	145 cm
Dimensioni (LxHxP)	281x400x425 mm

1.2. Technical data

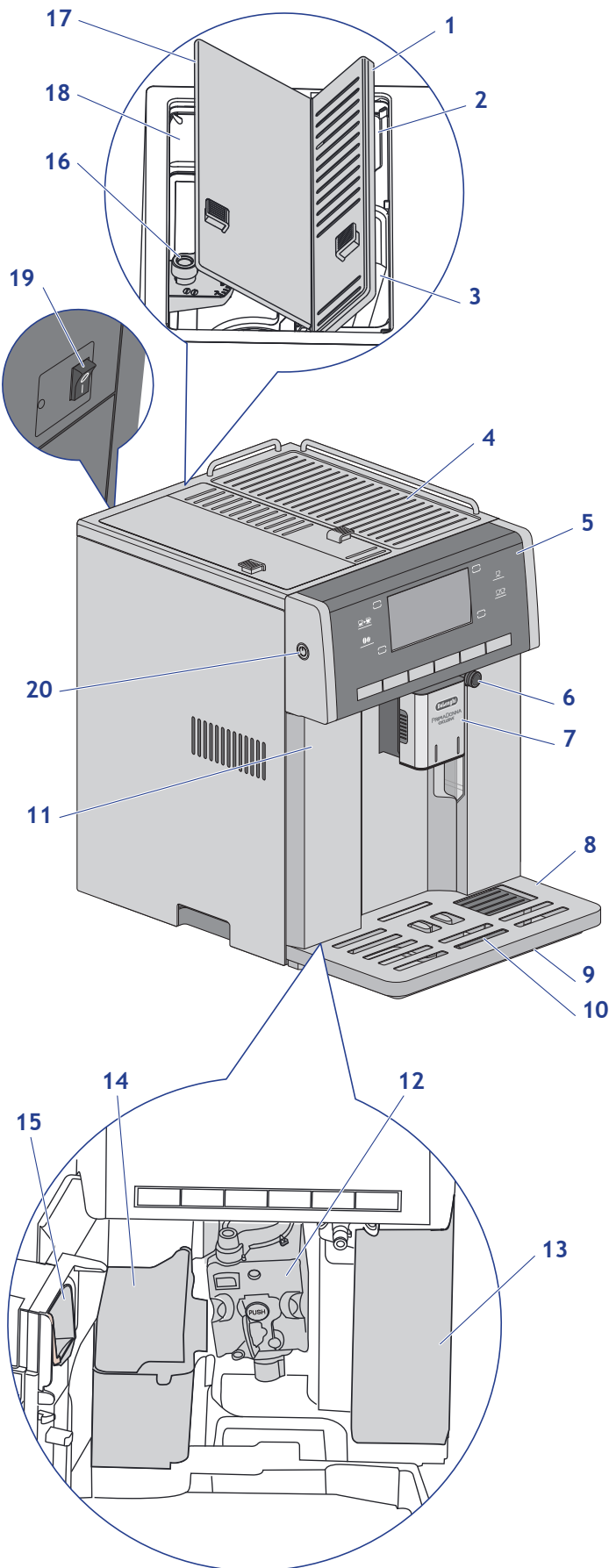
	PRIMA DONNA EXCLUSIVE
Main voltages range	220-240 V - 50/60 Hz max 10A
Absorbed power	1350 W
Pressure	15 bar
Water tank capacity	1,4 lt
Bean container max. capacity	250 g
Weight (with drip tray)	13,8 kg
Accessory weight:	
Water/steam spout:	57 g
Milk carafe:	720 g
Hot chocolate carafe:	378 g
Cable length	145 cm
Dimensions (LxHxP)	281x400x425 mm

SEZIONE CAFFÈ / COFFEE SECTION

Sonda termica / Temperature probe	°C 95 (Caffè / Coffee) °C 95 (Acqua calda / Hot water)
Fusibile termico TCO / Thermal fuse TCO	°C 192
Resistenza riscaldamento / Heating element	W 1200 (2x600)

SEZIONE VAPORE / STEAM SECTION

Sonda termica / Temperature probe	°C 155 (Vapore / Steam)
Fusibile termico TCO / Thermal fuse TCO / Thermische-Sicherung TCO Fusible thermique TCO / Fusible térmico TCO	°C 318
Resistenza riscaldamento / Heating element / Heizelement Élément chauffant / Resistencia de calefacción	W 1000



1.3. Componenti macchina

Descrizione dell'apparecchio

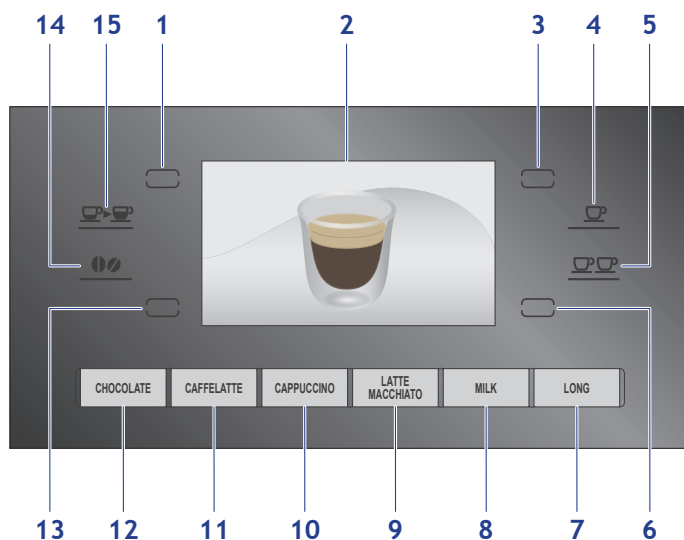
- 1 Coperchio dell'imbuto e dell'alloggio misurino
- 2 Alloggio misurino
- 3 Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- 4 Ripiano poggiatezze (scaldatezze, quando la modalità "Risparmio energetico" è disattivata)
- 5 Pannello di comando
- 6 Ugello acqua calda e vapore
- 7 Erogatore di caffè (regolabile in altezza)
- 8 Vassoio poggiatezze
- 9 Vaschetta raccogli gocce
- 10 Indicatore galleggiante del livello acqua in vaschetta raccogli gocce
- 11 Sportello di servizio
- 12 Infusore
- 13 Serbatoio dell'acqua
- 14 Vaschetta raccoglifondi
- 15 Convogliatore caffè
- 16 Manopola regolazione del grado di macinatura
- 17 Coperchio del contenitore chicchi
- 18 Contenitore chicchi
- 19 Interruttore generale (sul retro della macchina)
- 20 Tasto ON/STAND-BY

1.3. Machine components

Description of the appliance


- 1 Funnel and measuring spoon housing lid
- 2 Measuring spoon housing
- 3 Pre-ground coffee funnel
- 4 Cup plate (cup warmer plate when the energy saving mode is deactivated)
- 5 Control panel
- 6 Hot water and steam nozzle
- 7 Coffee spout (height adjustable)
- 8 Cup tray
- 9 Drip tray
- 10 Drip tray water level floating indicator
- 11 Service door
- 12 Infuser
- 13 Water tank
- 14 Ground tray
- 15 Coffee duct
- 16 Grinding level knob
- 17 Bean container lid
- 18 Bean container
- 19 Main switch (at the rear of the machine)
- 20 ON/STAND-BY Button









 **Nota Bene:** Per attivare le icone, è sufficiente un leggero tocco.




 **Note:** The icons are activated with a light touch.









Descrizione del pannello di comando (touch screen)

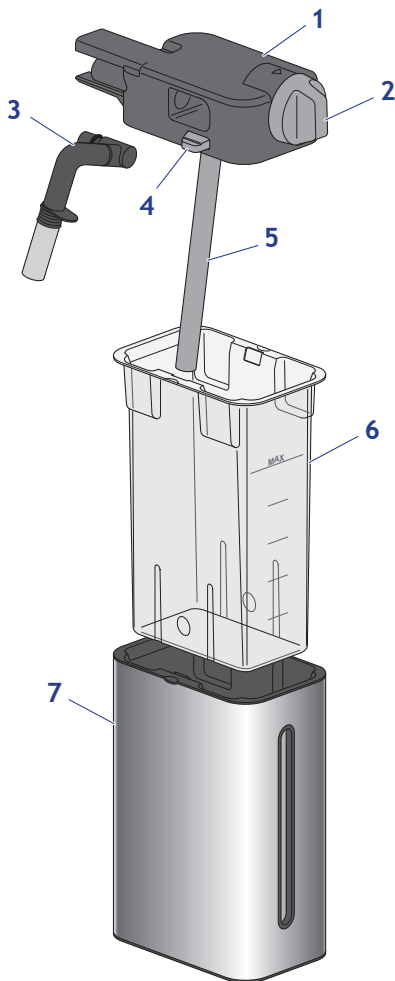
 Quando si utilizza una funzione, sul pannello di controllo, si illuminano solo le icone relative ai comandi abilitati.

- 1 Icona  : cambia funzione a seconda del testo guida visualizzato sul display, a fianco dell'icona stessa
- 2 Display: guida l'utente nell'utilizzo dell'apparecchio
- 3 Icona  : cambia funzione a seconda del testo guida visualizzato sul display, a fianco dell'icona stessa
- 4 Icona  : per erogare una tazza di caffè espresso
- 5 Icona  : per erogare due tazze di caffè espresso
- 6 Icona  : cambia funzione a seconda del testo guida visualizzato sul display, a fianco dell'icona stessa
- 7 Icona **LONG**: per erogare una tazza di caffè lungo
- 8 Icona **MILK**: per erogare una tazza di latte
- 9 Icona **LATTE MACCHIATO**: per erogare una tazza di latte macchiato
- 10 Icona **CAPPUCCINO**: per erogare un cappuccino
- 11 Icona **CAFFELATTE**: per erogare un caffelatte
- 12 Icona **CHOCOLATE**: per preparare la cioccolata calda
- 13 Icona  : cambia funzione a seconda del testo guida visualizzato sul display, a fianco dell'icona stessa
- 14 Icona  : per selezionare il gusto del caffè
- 15 Icona  : per selezionare la lunghezza del caffè

Description of the control panel (touch screen)

 When a function is used, only the icons referring to the enabled controls will light up on the control panel.

- 1  icon: changes the function according to the help text displayed next to the icon
- 2 Display: guides through the use of the appliance
- 3  icon: changes the function according to the help text displayed next to the icon
- 4  icon: to deliver a cup of espresso
- 5  icon: to deliver two cups of espresso
- 6  icon: changes the function according to the help text displayed next to the icon
- 7 **LONG** icon: to deliver a cup of long coffee
- 8 **MILK** icon: to deliver a cup of milk
- 9 **LATTE MACCHIATO** icon: to deliver a cup of macchiato
- 10 **CAPPUCCINO** icon: to deliver a cappuccino
- 11 **CAFFELATTE** icon: to deliver a latte
- 12 **CHOCOLATE** icon: to make a hot chocolate
- 13  icon: changes the function according to the help text displayed next to the icon
- 14  icon: to select the coffee taste
- 15  icon: to select the coffee length

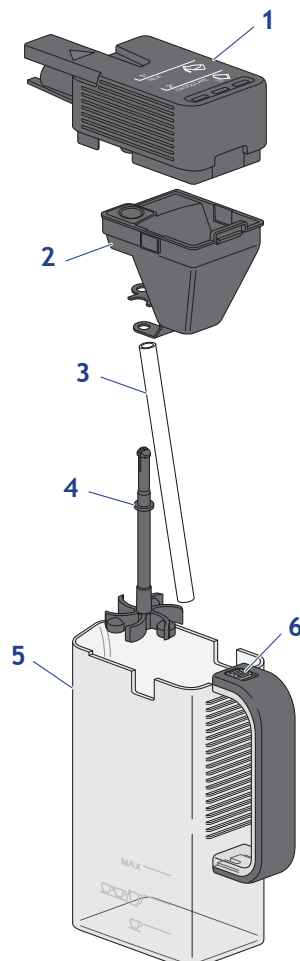


Descrizione del contenitore latte

- 1 Coperchio con dispositivo montalatte
- 2 Manopola regolazione schiuma e funzione CLEAN
- 3 Tubo erogazione latte schiumato regolabile
- 4 Pulsanti di sgancio del coperchio
- 5 Tubo pescaggio latte
- 6 Contenitore latte
- 7 Rivestimento termico

Descrizione della caraffa per cioccolata calda

- 1 Coperchio per caraffa cioccolata
- 2 Imbuto
- 3 Tubo erogazione vapore
- 4 Miselatore
- 5 Caraffa cioccolata calda
- 6 Pulsante di sgancio per l'imbuto

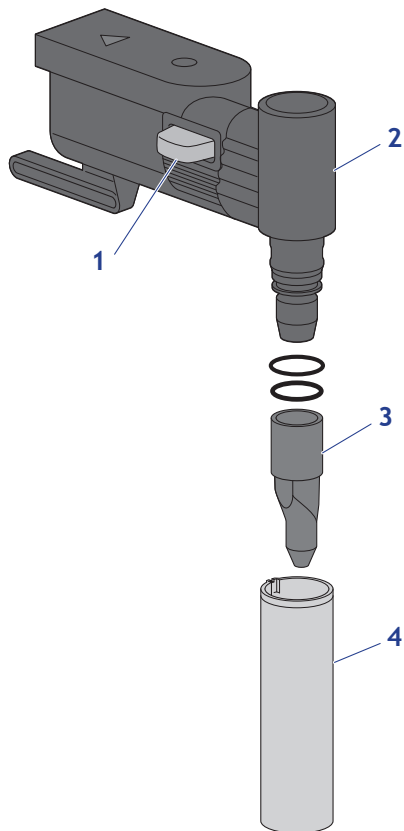


Description of the milk container

- 1 Lid with milk frother
- 2 Froth adjustment and CLEAN function knob
- 3 Adjustable frothed milk spout
- 4 Lid release buttons
- 5 Milk inlet pipe
- 6 Milk container
- 7 Thermal coating

Description of the hot chocolate carafe

- 1 Hot chocolate carafe lid
- 2 Funnel
- 3 Steam spout
- 4 Mixer
- 5 Hot chocolate carafe
- 6 Funnel release button



Descrizione dell'erogatore acqua calda/vapore

- 1 Pulsante di sgancio
- 2 Erogatore
- 3 Ugello vapore
- 4 Cappuccinatore

Descrizione degli accessori

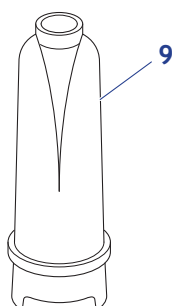
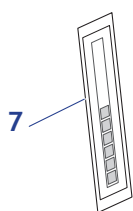
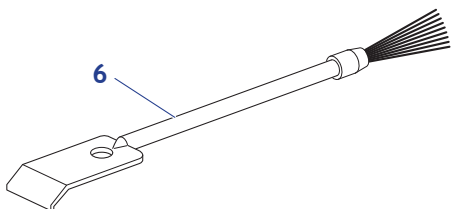
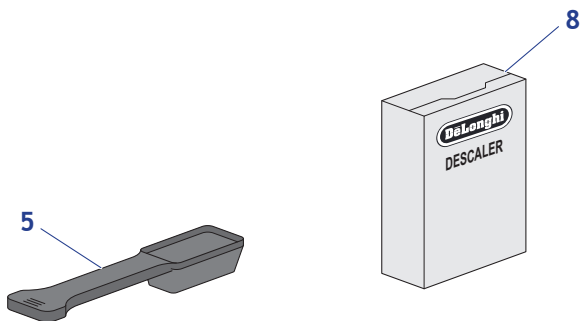
- 5 Misurino dosatore del caffè pre-macinato e polvere per cioccolato
- 6 Pennello per pulizia
- 7 Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- 8 Decalcificante
- 9 Filtro addolcitore (se previsto)

Description of the hot water/steam spout

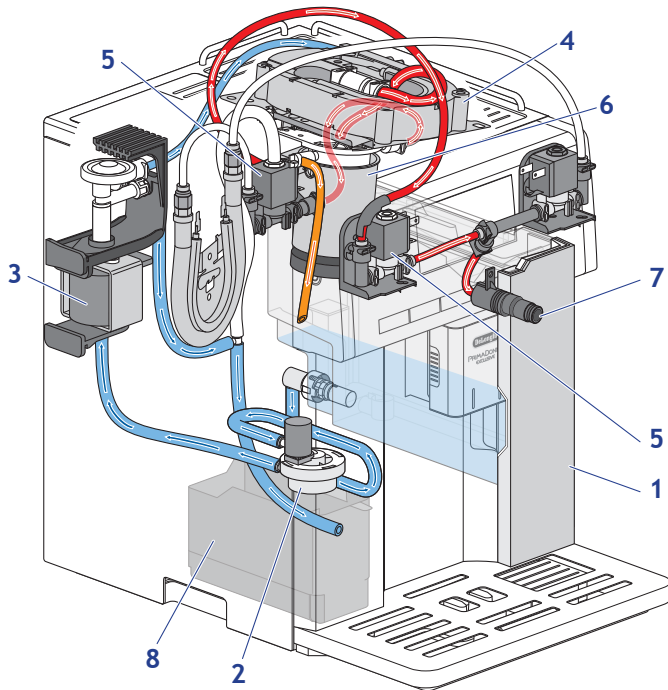
- 1 Release button
- 2 Spout
- 3 Steam nozzle
- 4 Cappuccino maker

Description of the accessories

- 5 Pre-ground coffee and chocolate powder measuring spoon
- 6 Cleaning brush
- 7 Total Hardness Test strip
- 8 Descaler
- 9 Water softener filter (where provided)



A



1.4. Circuiti idraulici

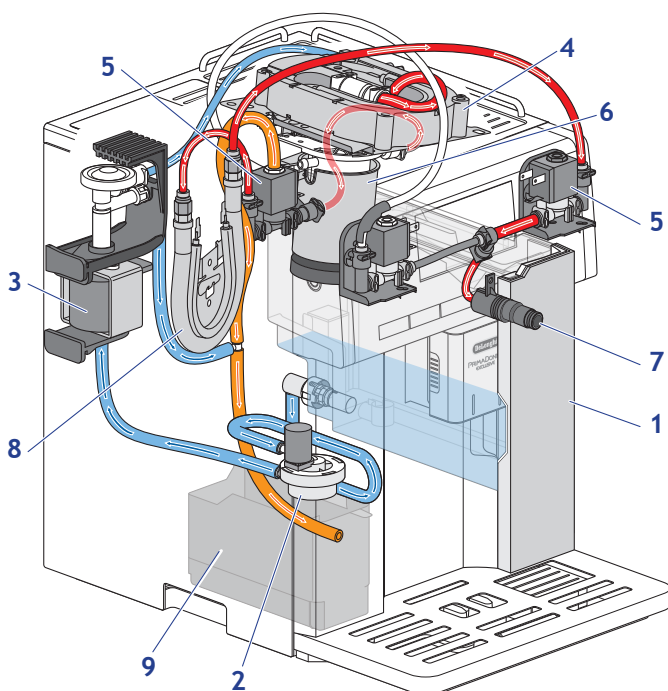
A - Circuito caffè - acqua calda

- 1 Serbatoio acqua
- 2 Flussimetro
- 3 Pompa
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola
- 6 Filtro - Infusore
- 7 Erogatore acqua
- 8 Vaschetta raccogli fondi

B - Circuito vapore

- 1 Serbatoio acqua
- 2 Flussimetro
- 3 Pompa
- 4 Caldaia
- 5 Elettrovalvola
- 6 Filtro - Infusore
- 7 Erogatore vapore
- 8 Vaporizzatore
- 9 Vaschetta raccogli fondi

B



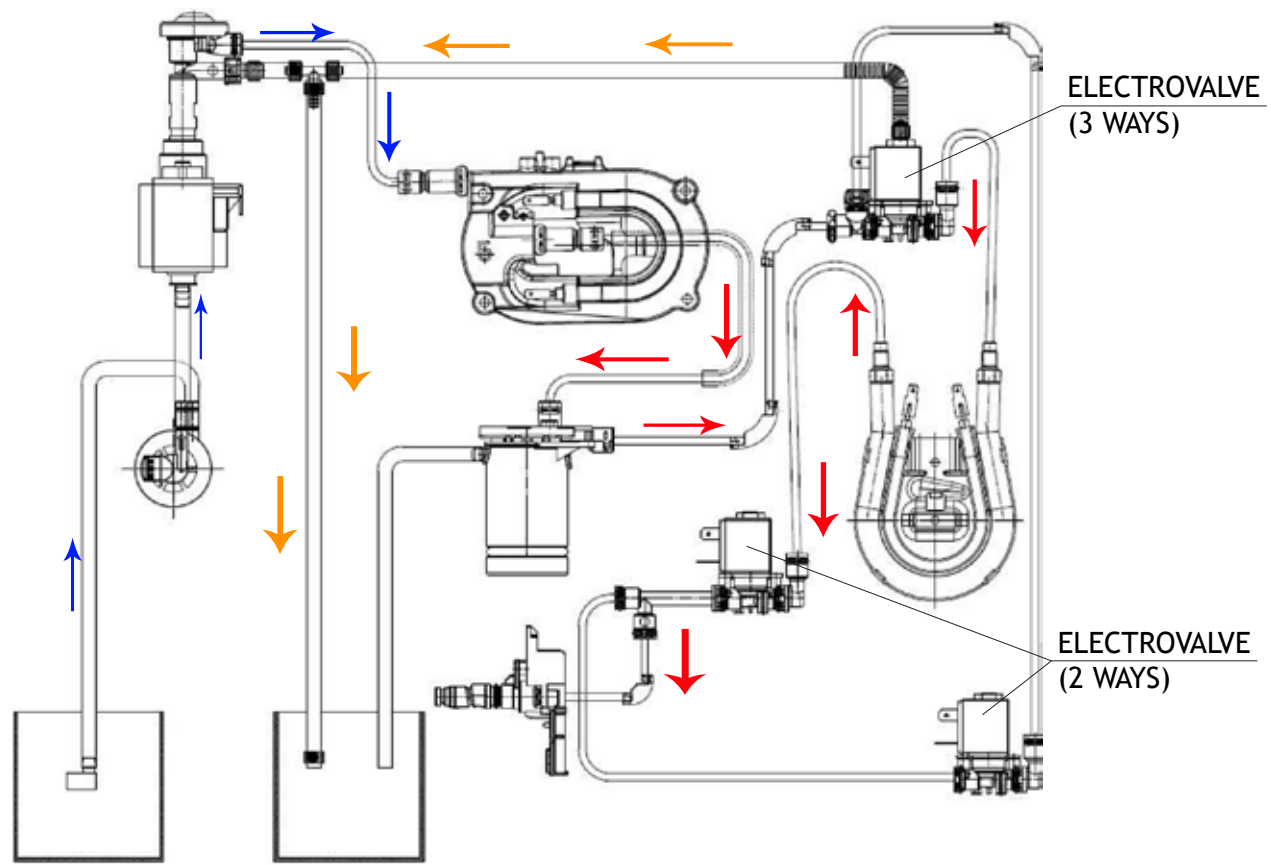
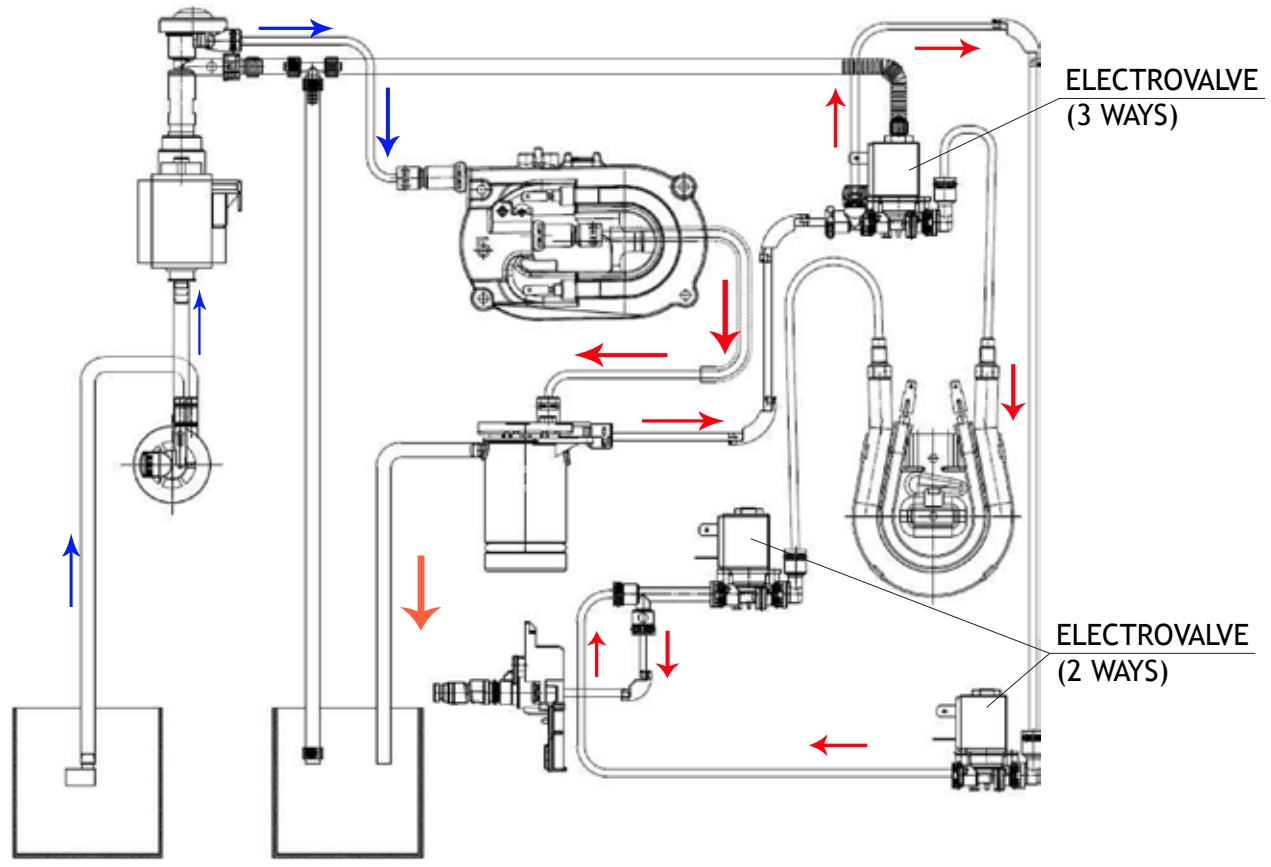
1.4. Hydraulic circuits

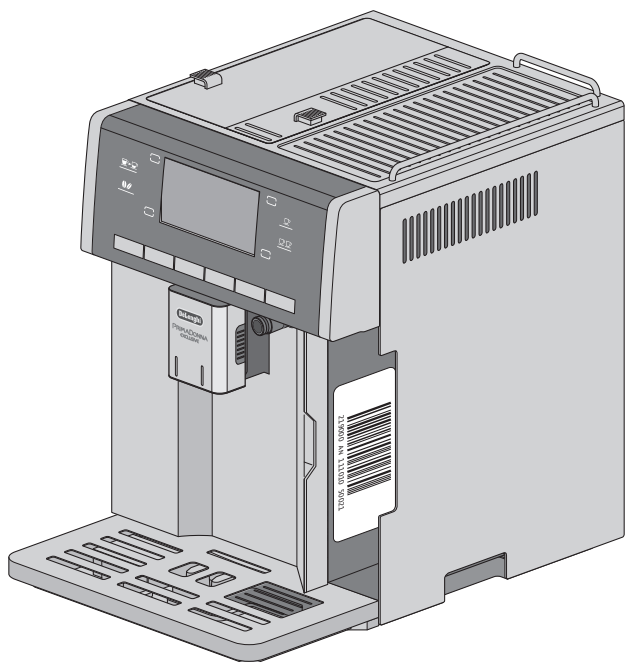
A - Coffee - hot water circuit

- 1 Water tank
- 2 Flowmeter
- 3 Pump
- 4 Boiler
- 5 Solenoid valve
- 6 Filter - Infusor
- 7 Water outlet
- 8 Vaschetta raccogli fondi

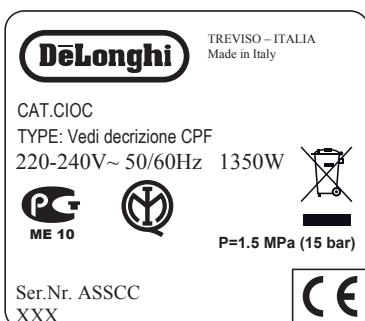
B - Steam circuit

- 1 Water tank
- 2 Flowmeter
- 3 Pump
- 4 Boiler
- 5 Solenoid valve
- 6 Filter - Infusor
- 7 Steam outlet
- 8 Vaporiser
- 9 Grounds tray





CCCCC E* AAMGG LPPPP
A B C D E F G



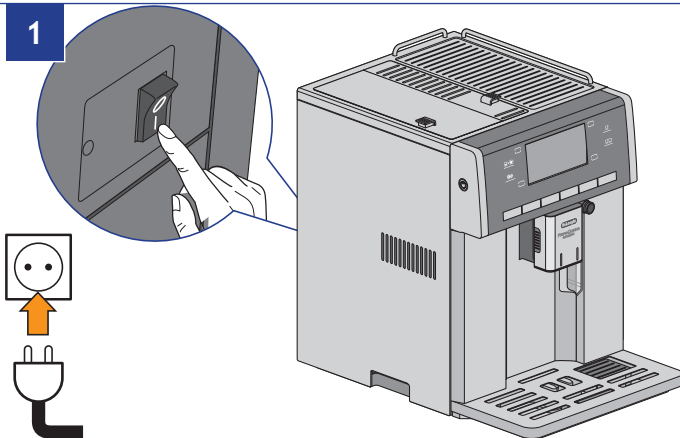
1.5. Targhette identificative

- Sulla macchina vengono applicate le etichette di identificazione per il riconoscimento del prodotto (vedi figura).
- Il numero di serie è composto da 19 numeri che identificano la macchina:
 - A Ultime cifre del Codice SAP prodotto finito
 - B Codice dell'Execution di 2 lettere
 - C Anno di produzione (ultime due cifre dell'anno)
 - D Mese di produzione (es. 01= Gennaio, 02= Febbraio, ecc.)
 - E Giorno di produzione prodotto finito
 - F Linea di assemblaggio del prodotto finito
 - G Numero progressivo di 4 cifre (es. 0001, 0002, 9999, ecc.)
- Composizione Numero di Serie: ASSCC XXX
 - AA Ultima cifra anno di produzione
 - SS Settimana di produzione
 - CC Data di stampa calcolata dal 1992 automaticamente (es. settimana di produzione quarta, anno di produzione 2003; il numero di serie sarà: 30411)
 - XXX Locazione di produzione (es. S02, S06, S08, ecc.)

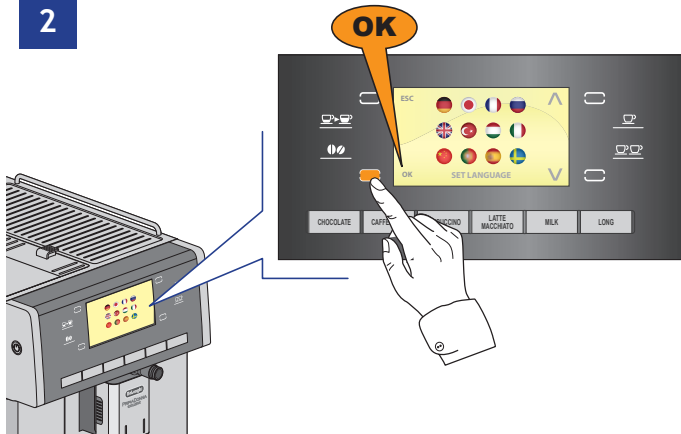
1.5. Identification plates

- The identification labels for product recognition are affixed in the machine (see figure).
- The serial number of 19 numbers that identify the machine:
 - A Last digits of the finished product SAP code
 - B 2-letter Execution Code
 - C Year of manufacture (last two digits of the year)
 - D Month of manufacture (e.g., 01= January, 02= February, etc.)
 - E Finished product day of manufacture
 - F Finished product assembly line
 - G 4-digit progressive number (e.g., 0001, 0002, 9999, etc)
- Serial Number composition: ASSCC XXX
 - AA Last digit of production year
 - SS Production week
 - CC Print date automatically calculated since 1992 (ex. production week fourth, production year 2003; the serial number will be: 30411)
 - XXX Production site (ex. S02, S06, S08, etc.)

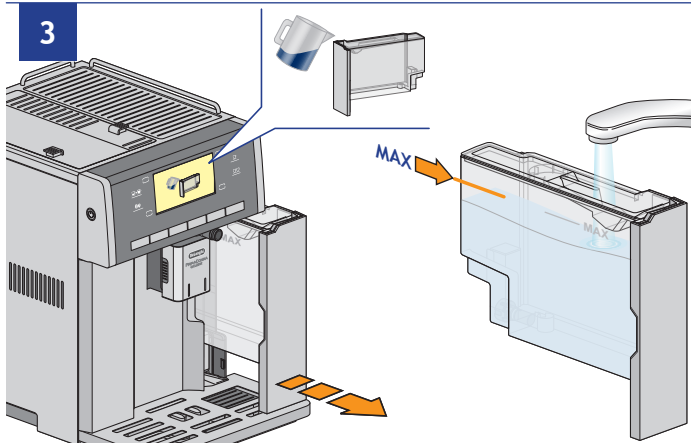
1



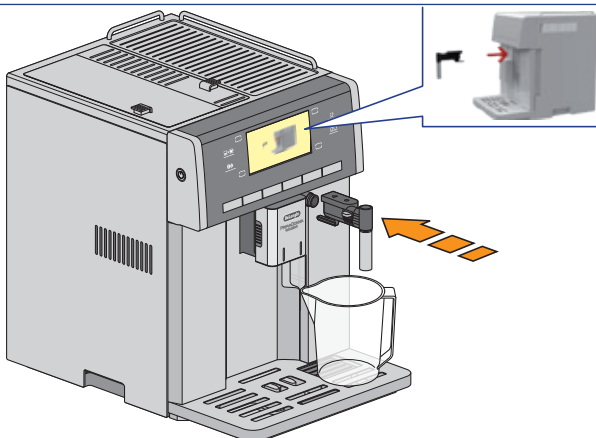
2



3



4



2. Utilizzo

2.1. Primo utilizzo della macchina



Leggere le Norme generali di sicurezza per evitare rischi di scariche elettriche e incendi.



Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo "Programmazione della durezza acqua".

1 Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e portare in posizione "I" l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio.

2 È necessario selezionare la lingua desiderata (le lingue si alternano ogni 3 secondi circa):

Quando compare la lingua desiderata, mantenere premuto per alcuni secondi l'icona relativa alla scritta OK fino a quando sul display compare il messaggio: "Italiano installato".

Procedere quindi seguendo le istruzioni indicate dall'apparecchio stesso:

3 "RIEMPIRE SERBATOIO ACQUA!": estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca, reinsertare quindi il serbatoio stesso.

4 "INSERIRE EROGATORE ACQUA": Controllare che l'erogatore acqua calda sia inserito sull'ugello e posizionarvi sotto un contenitore con capienza minima di 100 ml.

2. Using

2.1. Using the appliance for the first time



Read the general safety notes to prevent risk of electric shock and fire.



We recommend customising the water hardness as soon as possible, following the procedure described in the paragraph "Setting the water hardness".

1 Connect the appliance to the electric mains and set the main switch on the of the appliance to "I".

2 Select the desired language (the languages alternate approximately every 3 seconds):

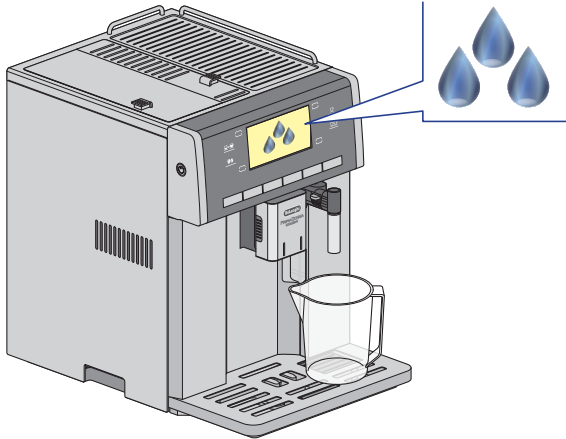
When the desired language appears, hold the OK icon down for a few seconds until the following message is displayed: "English installed".

Continue, following the instruction displayed by the appliance itself:

3 "FILL WATER TANK!": remove the water tank, fill it with fresh water to the MAX line, and then reinsert the tank.

4 "INSERT WATER SPOUT": Ensure that the hot water spout is inserted on the nozzle and place a container with a minimum capacity of 100 ml underneath.

5



5 “Erogazione acqua PREMERE OK”: premere l’icona corrispondente alla scritta OK sul display.

6 L’apparecchio inizia l’erogazione di acqua dall’erogatore acqua calda.

7 La macchina finisce la procedura di primo avvio e si spegne automaticamente.

Ora la macchina è pronta per il normale utilizzo.



Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

6



5 “Water supply PRESS OK”: press OK on the display.

6 The appliance starts delivering water from the hot water spout.

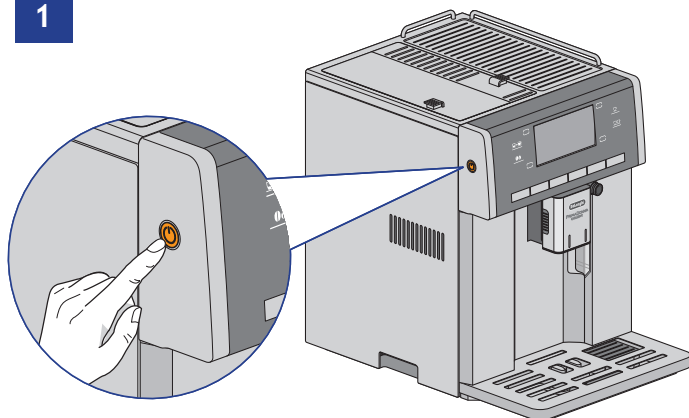
7 The appliance completes the first start-up and turns off automatically.

Now the coffee machine is ready for normal use.

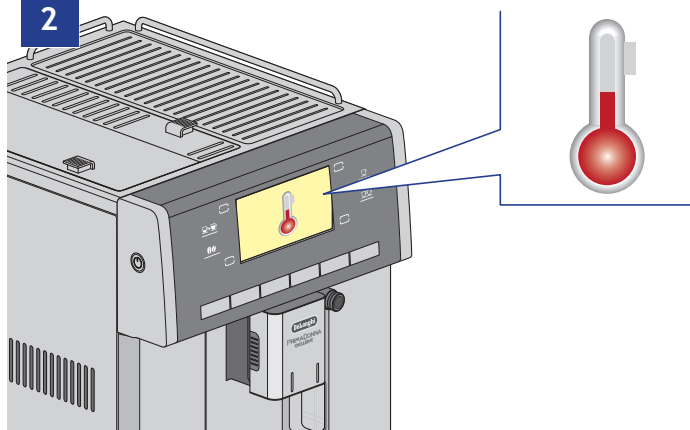


Upon using the machine for the first time, 4-5 coffees or 4-5 cappuccinos will be required before obtaining satisfactory results.

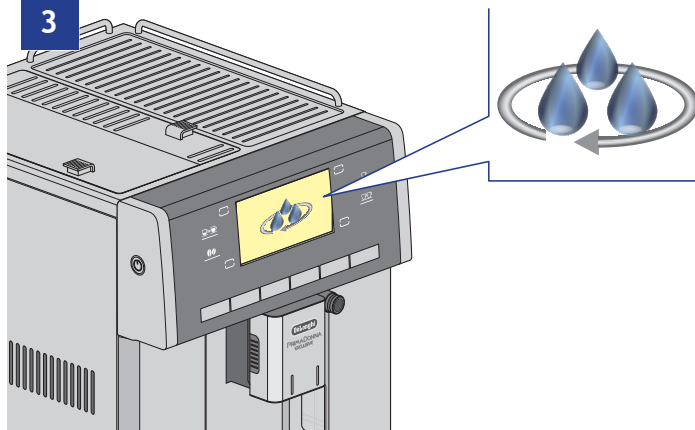
1



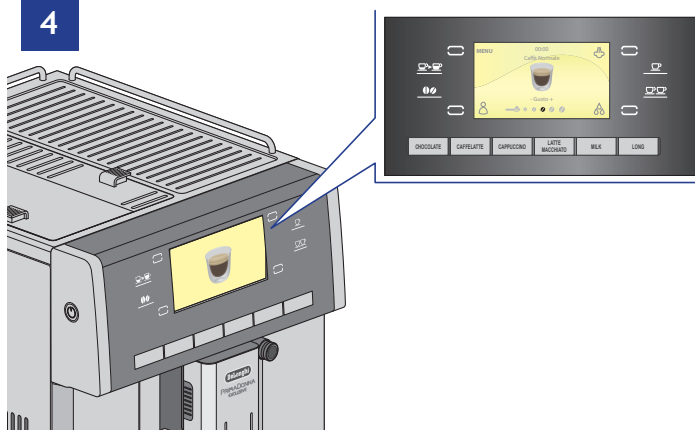
2



3



4



2.2. Accensione della macchina




Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro, sia in posizione "I".

Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e, se necessario, uno di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.



Pericolo - Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogli gocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- 1 Per accendere la macchina, premere per alcuni secondi il tasto .
- 2 Sul display compare il messaggio "Riscaldamento", "Attendere prego".
- 3 Una volta completato il riscaldamento, la macchina mostra un altro messaggio: "RISCIACQUO".
- 4 La macchina è pronta all'uso quando sul display compare la tazza del caffè espresso.

2.2. Turning the appliance on




Before turning the appliance on, ensure that the main switch on the rear is set to "I".

Every time the appliance is turned on, it will automatically run a pre-heating cycle and, if necessary, a rinse cycle, which cannot be interrupted. The appliance is ready for use only upon completing this cycle.

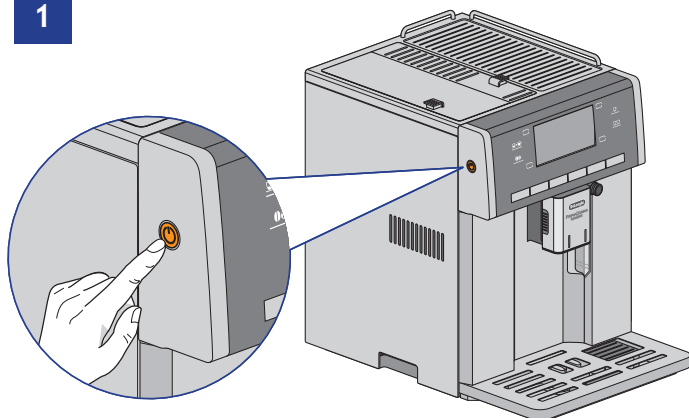


Scalding hazard!

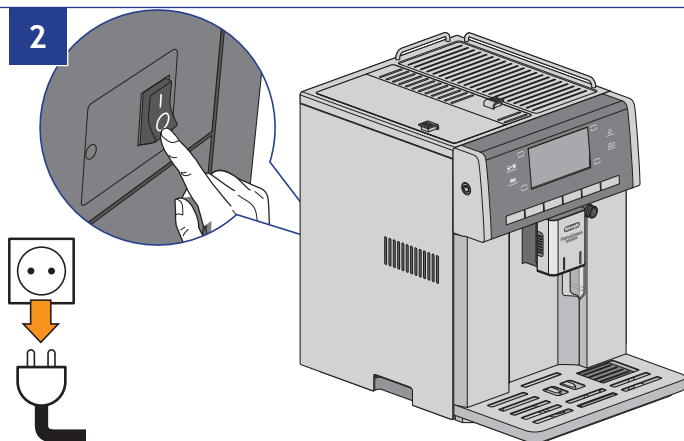
During the rinse cycle, some hot water comes out from the coffee spouts, which collects in the drip tray underneath. Take care not to come into contact with the water jets.

- 1 To turn the appliance on, hold down the  button for a few seconds.
- 2 The message "Heating up", "Please wait" will be displayed.
- 3 Once heated, the appliance displays the message: "RINSING".
- 4 The appliance is ready for use when the espresso cup is displayed.

1



2

**2.3. Spegnimento della macchina**

- Ad ogni spegnimento, la macchina esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.

**Pericolo - Scottature!**

- Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogli gocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per spegnere la macchina, premere il tasto L'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne (stand-by).



Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica:

- Spegnere prima la macchina premendo il tasto .
- Premere l'interruttore generale in portandolo in posizione "0".



Non premere mai l'interruttore generale in posizione "0" quando l'apparecchio è acceso.

2.3. Turning the appliance off

- Every time the appliance is turned off, it runs an automatic rinse cycle, in the event a coffee has been made.

**Scalding hazard!**

- During the rinse cycle, some hot water comes out from the coffee spouts, which collects in the drip tray underneath. Take care not to come into contact with the water jets.

- To turn the appliance off, press The appliance runs a rinse cycle and then turns off (stand-by).



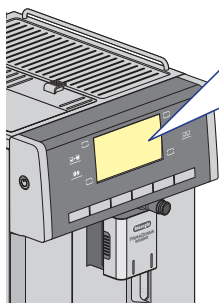
Disconnect the appliance from the mains in the event that the appliance is not used for a long period of time:

- First turn the appliance off by pressing .
- Press the main switch, setting it to "0".

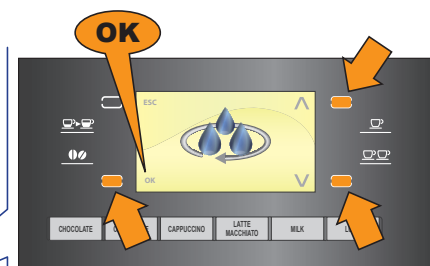
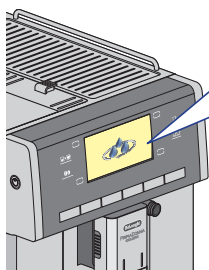


Do not bring the main switch to "0" position while the appliance is on.

1



2



2.4. Impostazioni del menù

- Si accede al menù programmazione premendo l'icona relativa alla voce **MENU**: scorrere le voci del menù premendo una delle icone relative ai simboli **^** e **v**.
- Per uscire dal menù o per annullare la programmazione, premere l'icona relativa alla voce **ESC**.
- Sono selezionabili dal menù: Risciacquo, Seleziona sfondo, Decalcificazione, Installa filtro dell'acqua, Regola orologio, Autoaccensione, Autospegnimento, Risparmio Energetico, Imposta temperatura, Durezza acqua, Avviso acustico, Valori di fabbrica, Statistica, Installa lingua.

Risciacquo

- Con questa funzione è possibile far uscire acqua calda dall'erogatore che, riscaldando il circuito interno della macchina, fa sì che il caffè erogato sia più caldo.
- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione; ripremere **OK** per confermare e avviare il risciacquo.
- Una volta effettuato il risciacquo, l'apparecchio ritorna automaticamente pronto all'uso.



Pericolo - Scottature!

- Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

2.4. Menu settings

- The programming menu is accessed by pressing the icon referring to the **MENU**: scroll through the menu items by pressing **^** or **v**.
- To exit the menu or cancel programming, press **ESC**.
- The following can be selected from the menu: Rinse, Select background, Descale, Install water filter, Set clock, Auto-start, Auto-off, Energy-Saving, Set temperature, Water hardness, Beep, Default values, Statistics, Set language.

Rinse

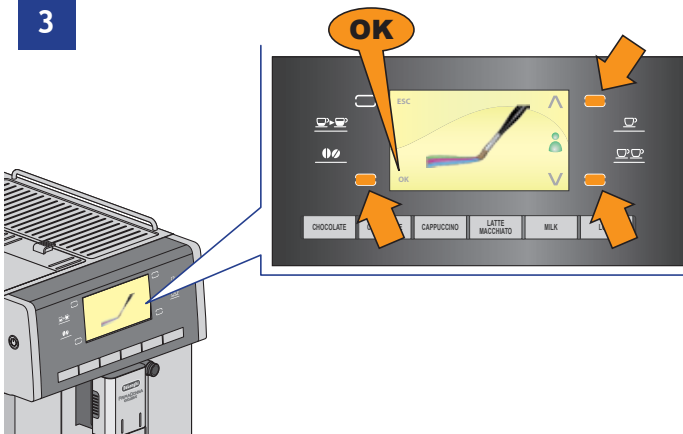
- This function allows supplying hot water from the spout, which heats the internal circuit of the appliance, thereby delivering a warmer coffee.
- Press the icon next to **OK** to select the function; press **OK** again to confirm and start the rinse cycle.
- Upon completing the rinse cycle, the appliance is automatically ready for use.



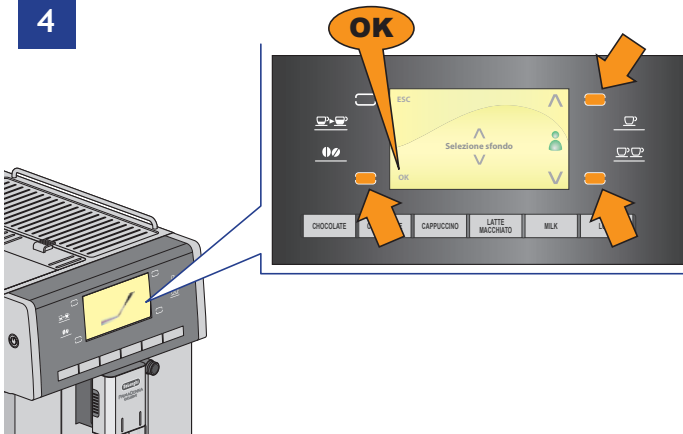
Scalding hazard!

- During the rinse cycle, some hot water comes out from the coffee spouts, which collects in the drip tray underneath. Take care not to come into contact with the water jets.

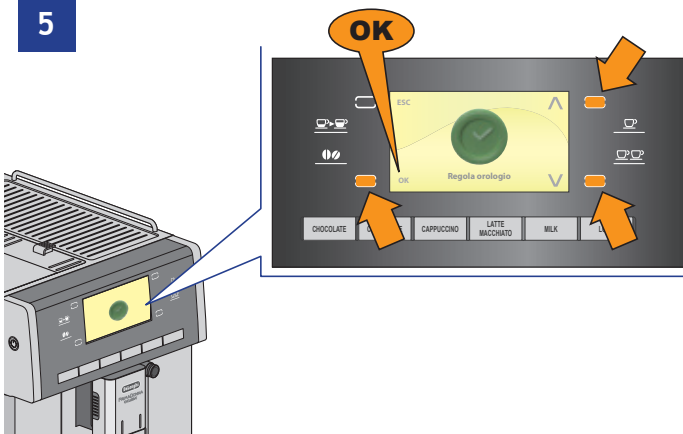
3



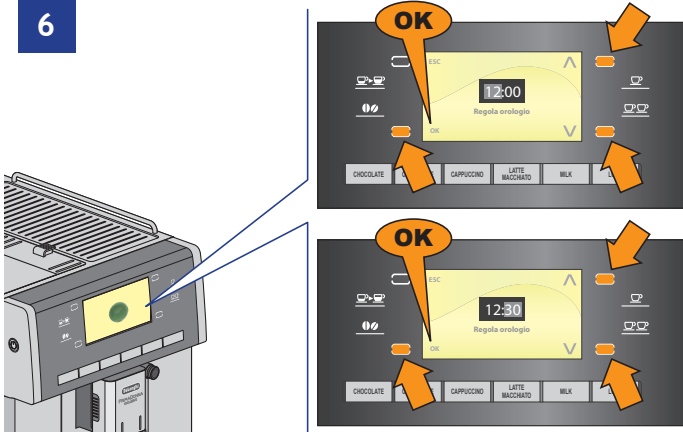
4



5



6



• Seleziona sfondo

• Con questa funzione si cambia il colore dello sfondo del display.

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: premere una delle icone relative ai simboli **^** e **v** fino a selezionare lo sfondo desiderato; ripremere **OK** per confermare la scelta.



• Questa voce del menù è personalizzabile in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo")

• Decalcificazione

• Per le istruzioni relative alla decalcificazione, fare riferimento al paragrafo "Decalcificazione".

• Installa filtro (se previsto)

• Per le istruzioni relative al filtro acqua (se presente), fare riferimento al paragrafo "Filtro addolcitore".

• Regola orologio

• Se si desidera regolare l'ora sul display, procedere come segue:

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: impostare l'ora premendo l'icona relativa al simbolo **^** per aumentare o **v** per diminuire; quindi ripremere **OK** per confermare e procedere nello stesso modo per regolare i minuti. Infine premere **OK** per memorizzare l'ora impostata.

• Select background

• This function allows changing the colour of the display background.

- Press the icon next to **OK** to select the function: press **^** or **v** to scroll through the backgrounds; press **OK** to confirm the selection.



• This menu item can be customised in every profile (see the paragraph "Storing your profile")

• Descal

• For instructions on descaling, refer to the paragraph "Descaling".

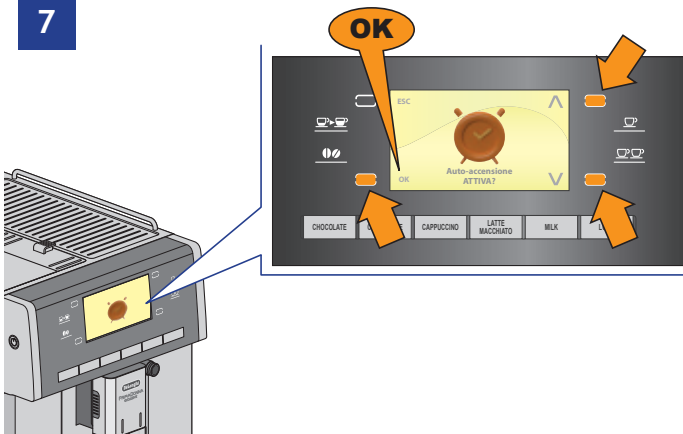
• Install filter (where provided)

• For instructions on how to install the filter (where provided), refer to the paragraph "Water softener filter".

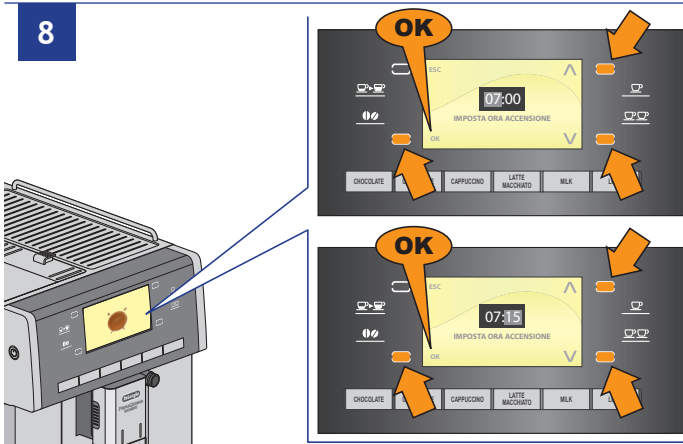
• Set clock

• to set the time on the display, proceed as follows:
• Press the icon next to **OK** to select the function: Set the hours by pressing **^** to increase or **v** to decrease; then press **OK** to confirm; proceed the same way to set the minutes. Finally, press **OK** to store the set time.

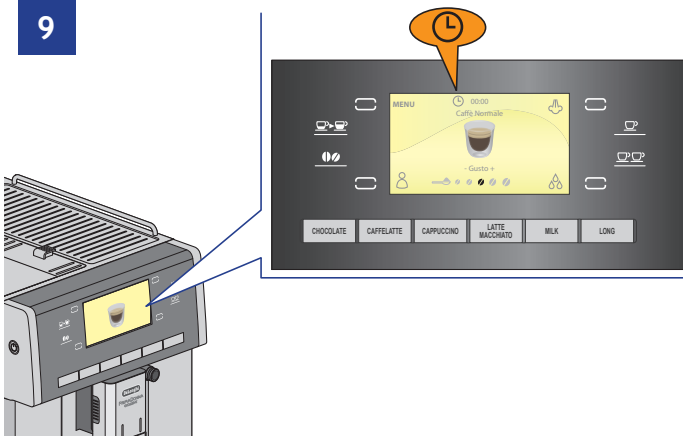
7



8



9



Autoaccensione

È possibile impostare l'ora di autoaccensione in modo da trovare l'apparecchio pronto all'uso all'ora desiderata (per esempio al mattino) e poter subito fare il caffè.




Perché la macchina si accenda all'ora desiderata, è necessario che l'ora sia impostata correttamente.

Perché l'ora di autoaccensione sia impostabile, è necessario che l'ora sia già stata regolata.

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: quindi confermare con **OK**. Regolare l'ora come illustrato al paragrafo precedente e confermare con **OK**; il simbolo di colore grigio indica che la funzione non è attiva.



L'attivazione della funzione è segnalata sul display dal simbolo  accanto all'ora corrente.

- Per disattivare la funzione, entrare nel menù e selezionare la funzione come illustrato precedentemente: compare la scritta **"DISATTIVA?"**; premere **OK** per confermare.
- Il simbolo accanto all'ora sul display scompare.

Quando la macchina viene spenta con l'interruttore generale la regolazione dell'autoaccensione, se precedentemente attivata, viene persa

Auto-start

You can set the auto-start time in order to have the appliance ready at a certain time (for example in the morning) and make coffee immediately.



For the appliance to turn on at the desired time, the time must be set correctly beforehand.

In order to set the auto-start time, the time must already be correctly set.

- Press the icon next to **OK** to select the function: then confirm by pressing **OK**. Set the time as shown in the previous paragraph and confirm by pressing **OK**; the grey symbol indicates that the function is not active.

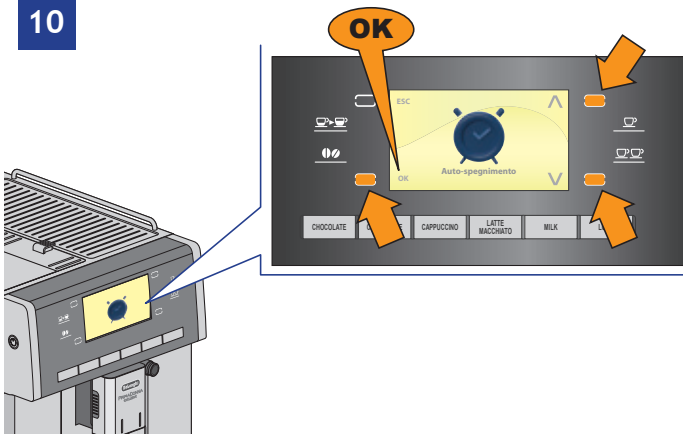


The activation of this function is indicated on the display by the symbol  next to the current time.

- To deactivate the function, access the menu and select the function as previously described: the word **"DEACTIVATE?"** is displayed; press **OK** to confirm. The symbol next to the time disappears from the display.

When the main switch is turned off, the "Auto-Start" setting is reset.

10

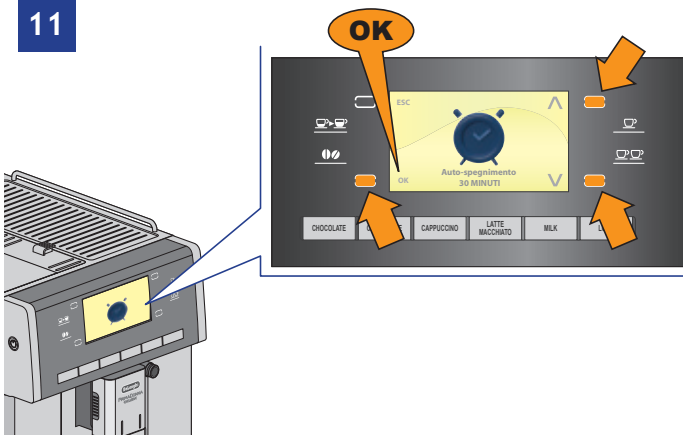


Autospegnimento (Stand by)

La macchina è preimpostata per eseguire lo spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo. È possibile modificare quest'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore.

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: premere una delle icone relative ai simboli **Λ** e **V** fino a selezionare l'intervallo desiderato; quindi ripremere **OK** per confermare.

11



Risparmio energetico

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

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione, quindi ripremere **OK** per attivare o disattivare la funzione.

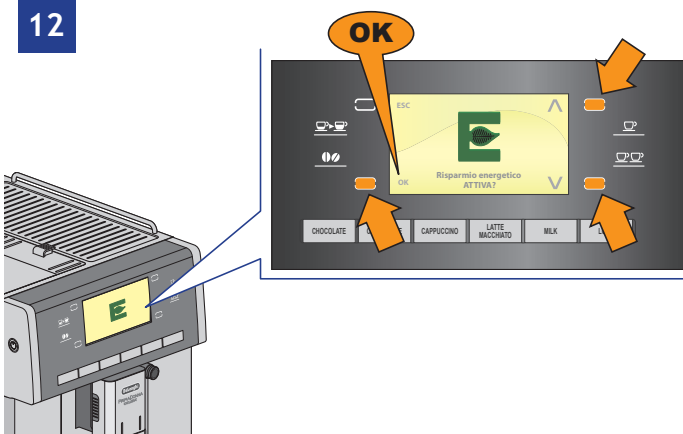


L'attivazione della funzione è segnalata dal simbolo **E** accanto all'ora corrente.

Dalla modalità di "Risparmio energetico" all'erogazione della bevanda richiesta la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

Quando la modalità di "Risparmio energetico" è disattivata, l'apparecchio attiva automaticamente lo scaldatasse.

12



Auto-off (Stand by)

The appliance is set to turn off automatically when not used for 2 hours. This range of time can be changed so that the appliance switches off after 15 or 30 minutes or after 1, 2 or 3 hours.

- Press the icon next to **OK** to select the function: press **Λ** or **V** to scroll through the time ranges; press **OK** to confirm.

Energy-Saving

This function allows activating or deactivating the energy-saving mode. When this function is active, it guarantees reduced power consumption, in compliance with the EU standards in force.

- Press the icon next to **OK** to select the function, then press **OK** to activate or deactivate it.

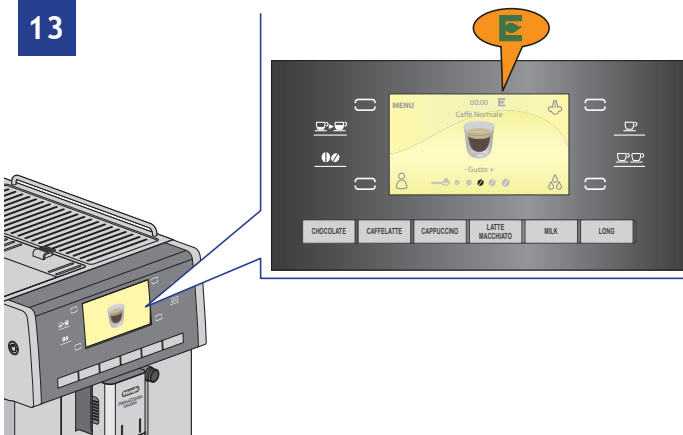


The activation of this function is indicated by the symbol **E** next to the current time.

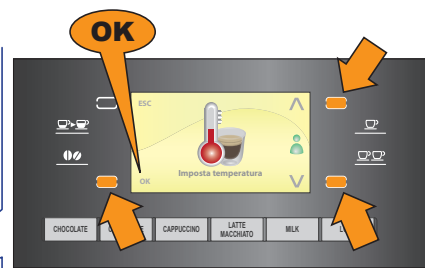
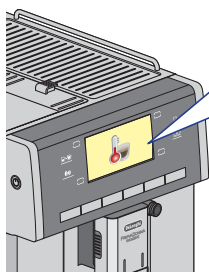
When in energy-saving mode, a few seconds may be required before the first coffee is delivered.

When the energy-saving mode is deactivated, the appliance automatically activates the cup warmer plate.

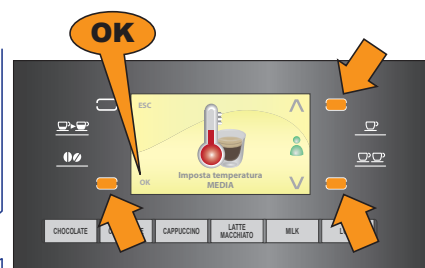
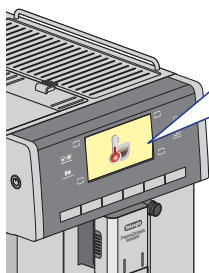
13



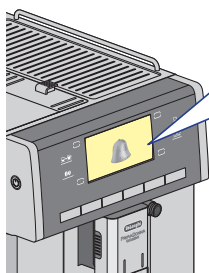
14



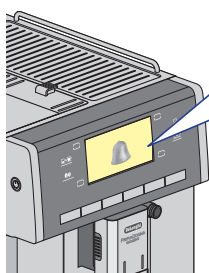
15



16



17



• Temperatura caffè

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

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: premere una delle icone relative ai simboli **^** e **v** fino a selezionare la temperatura desiderata, quindi ripremere **OK** per confermare.



• Questa voce del menù è personalizzabile in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo")

• Programmazione della durezza dell'acqua

• Per le istruzioni relative all'impostazione della durezza dell'acqua, fare riferimento al paragrafo "Programmazione della durezza dell'acqua".

• Avviso acustico

• Con questa funzione si attiva o disattiva l'avviso acustico che la macchina emette ad ogni pressione delle icone e ad ogni inserimento/rimozione degli accessori: la macchina è preimpostata con l'avviso acustico attivo.

- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: per attivare o disattivare l'avviso acustico premere **OK**; il simbolo di colore grigio indica che la funzione non è attiva.

• Coffee temperature

• To change the temperature of the water with which the coffee is delivered, proceed as follows:

- Press the icon next to **OK** to select the function: press **^** or **v** to scroll through the temperatures, then press **OK** to confirm.



• This menu item can be customised in every profile (see the paragraph "Storing your profile")

• Set water hardness

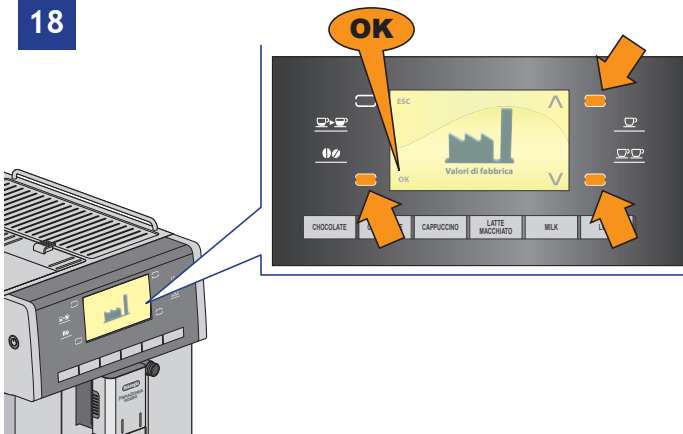
• For instructions on setting the water hardness, refer to the paragraph "Setting the water hardness".

• Beep

• This function allows activating or deactivating the beep emitted by the machine every time an icon is pressed or an accessory is inserted or removed: the appliance is set with the activated beep by default.

- Press the icon next to **OK** to select the function: To activate or deactivate the beep, press **OK**; the grey symbol indicates that the function is not active.

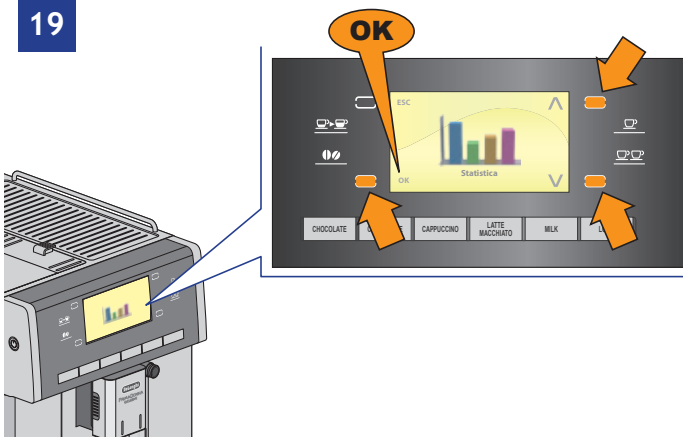
18



Valori di fabbrica (reset)

- Con questa funzione si ripristinano tutte le impostazioni del menù e tutte le programmazioni delle quantità ritornando ai valori di fabbrica (tranne la lingua, che rimane quella già impostata).
- Premere l'icona accanto alla scritta **OK** per selezionare la funzione: ripremere **OK** per confermare e tornare ai parametri originali.

19



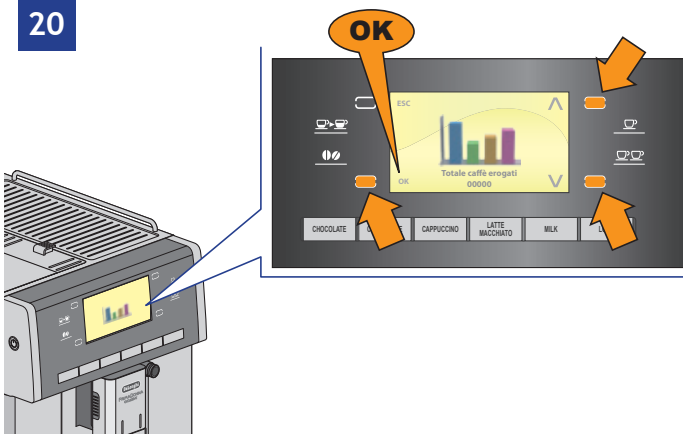
Statistica

- Con questa funzione si visualizzano i dati statistici della macchina. Premere l'icona accanto la scritta **OK** per selezionare la funzione: premere una delle icone relative ai simboli **^** e **V** per visualizzare i dati disponibili, ovvero:
 - il numero di caffè erogati;
 - il numero di bevande con latte erogate (CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CAFFELATTE, MILK);
 - il numero di decalcificazioni effettuate;
 - il numero di litri d'acqua complessivamente erogati;
 - il numero di filtri acqua utilizzati;
 - il numero di cioccolate calde erogate.

Impostazione della lingua

- Se si desidera modificare la lingua del display, procedere come segue:
 - Premere l'icona **OK** per selezionare la funzione: premere una delle icone relative ai simboli **^** e **V** fino a selezionare la lingua desiderata: premere **OK** per confermare la scelta.

20



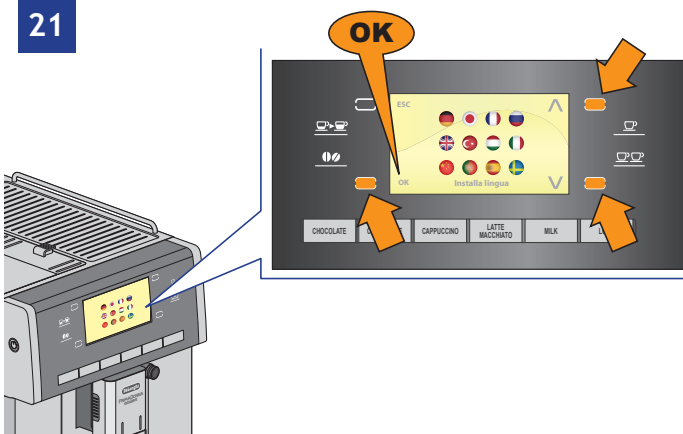
Default values (reset)

- This function allows resetting all the menu setting and all the set amounts back to the default values (except for the language, which remains as previously set).
- Press the icon next to **OK** to select the function: press **OK** to confirm and return to the original parameters.

Statistics

- This function allows displaying the statistical data of the appliance. Press the icon next to **OK** to select the function: press **^** or **V** to display the available data, i.e.:
 - the number of delivered coffees;
 - the number of delivered milk-based drinks (CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, CAFFELATTE, MILK);
 - the number of descaling cycles;
 - the overall litres of water supplied;
 - the number of water filters used;
 - the number of delivered hot chocolates.

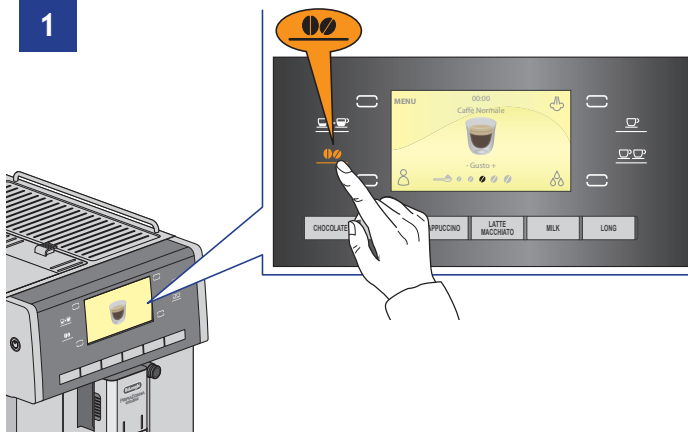
21



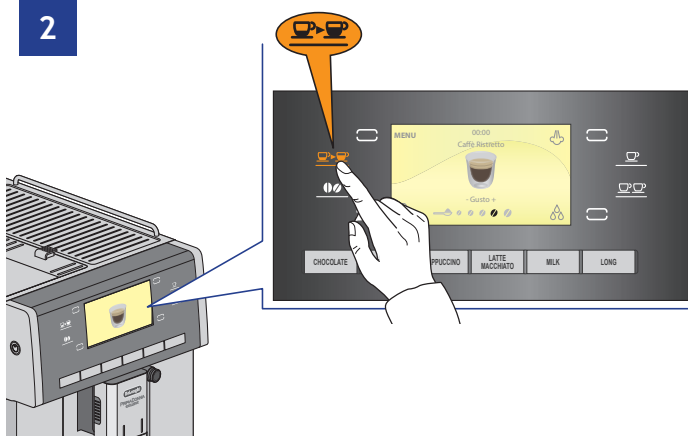
Setting the language

- To change the language of the display, proceed as follows:
 - Press the icon next to **OK** to select the function: press **^** or **V** to scroll through the languages: press **OK** to confirm your choice.

1




2




2.5. Preparazione Caffè

- Selezione del gusto del caffè
- La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare caffè con gusto normale.
- È possibile scegliere uno tra questi gusti visualizzati sul display, sotto il bicchiere (vedi tabella).

- Per cambiare gusto, premere ripetutamente l'icona  : (come indicato in figura) finché sul display compare il gusto desiderato.

• Selezione della quantità di caffè in tazza

- La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare un caffè normale.
- Per selezionare la quantità di caffè, premere ripetutamente l'icona  fino a visualizzare sul display il messaggio relativo alla quantità di caffè desiderata (vedi tabella).

2.5. Coffee preparation

• Selecting the coffee taste


- The machine is set by default to deliver standard taste coffee.






- You can choose one of the three tastes displayed display under the glass (see table).

- To change taste, press  several times: (as indicated in the figure) until the taste is displayed.

• Selecting the amount of coffee in the cup

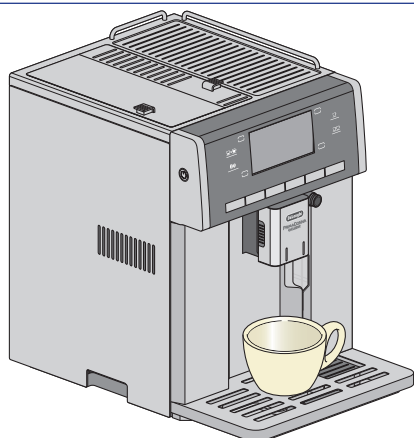
- The machine is set by default to deliver standard amount of coffee.

- To select the amount of coffee, press  several times, until the message corresponding to the required amount of coffee is displayed (see table).

	Gusto extra-leggero	Extra-mild taste
	Gusto leggero	Mild taste
	Gusto normale	Standard taste
	Gusto forte	Strong taste
	Gusto extra-forte	Extra-strong taste

Caffè corrispondente Corresponding coffee	ESPRESSO (ml)
Mio caffè My Coffee	≈30 (program. da ≈20 a ≈180) ≈30 (program. from ≈20 to ≈180)
Ristretto Ristretto	≈ 40
Normale Standard	≈ 60
Lungo Long	≈ 90
Extra lungo Extra long	≈ 120

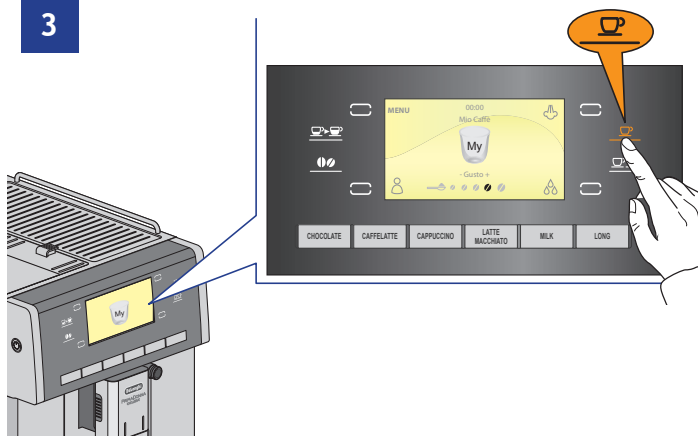
1



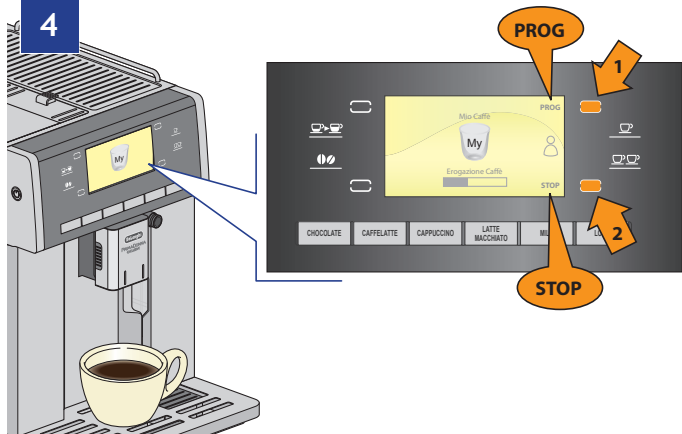
2



3






4



Personalizzazione della quantità di "Mio caffè"

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare circa 30ml di "Mio caffè". Se si desidera modificare questa quantità, procedere come segue:

- 1 Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè;
- 2 Premere ripetutamente l'icona  finché sul display compare "Mio caffè";
- 3 Premere l'icona relativa all'erogazione 1 tazza  : la macchina inizia a preparare il caffè;
- 4 Premere l'icona relativa alla scritta **PROG**: la macchina entra in programmazione; Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, premere l'icona relativa alla scritta **STOP** o l'icona .

A questo punto la quantità è programmata secondo la nuova impostazione.



È possibile programmare solo una tazza di caffè.




La programmazione del "Mio caffè" può essere annullata premendo l'icona relativa alla scritta **EXIT PROG**.



Il "Mio caffè" è personalizzabile in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo").

Customising the amount of "My Coffee"

The appliance is set by default to deliver approximately 30ml of "My Coffee". To change this amount, proceed as follows:

- 1 Place a cup under the coffee spouts;
- 2 Press  several times, until "My Coffee" is displayed;
- 3 Press the icon corresponding to 1 cup  : the appliance starts making the coffee;
- 4 Press the icon corresponding to the word **PROG**: the appliance starts programming; As soon as the coffee reaches the required level in the cup, press **STOP** or .

At this point, the amount is programmed according to the new setting.



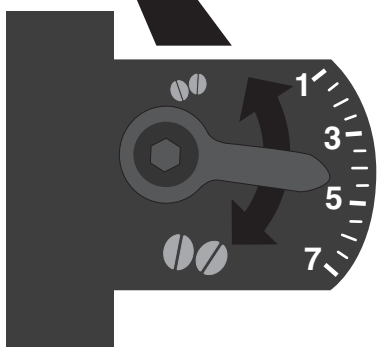
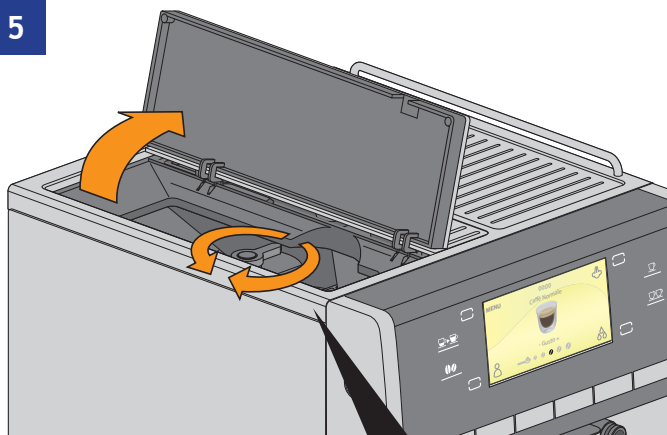
You can program only one cup of coffee.

"My Coffee" settings can be cancelled by pressing **EXIT PROG**.



"My Coffee" can be customised in every profile (see the paragraph "Storing your profile").

5



Regolazione del macinacaffè

- Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.
- Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (vedi figura).



La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.

- Per ottenere un caffè più corposo e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (caffè macinato più fine).
- Per ottenere un'erogazione del caffè non a gocce, girare in senso orario di non più di uno scatto alla volta verso il numero 7 (caffè macinato più grosso).
- L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se l'erogazione dovesse risultare ancora troppo veloce o troppo lenta, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

Adjusting the coffee grinder

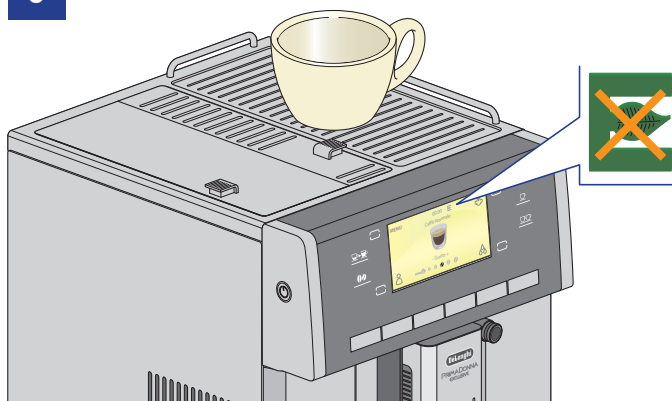
- The coffee grinder does not need to be adjusted, at least initially, since it is set to deliver coffee correctly by default.
- However, if after making the first few coffees the coffee is delivered too fast or too slow (a drop at a time), this can be corrected by adjusting the grinding level (see figure).



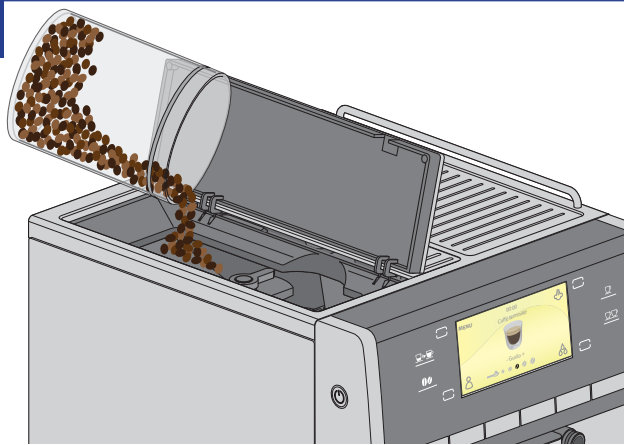
The adjustment knob must only be turned while the coffee grinder is operating.

- To obtain a full bodied and creamier coffee, turn the knob one notch anticlockwise towards 1 (finer ground coffee).
- To stop the coffee being delivered in drops, turn the knob clockwise one notch at a time towards 7 (coarsely ground coffee).
- The effect of this adjustment can be noticed only after delivering at least other 2 coffees. In the event that the delivery is still too fast or too slow, the adjustment needs to be repeated by turning the notch by another notch.

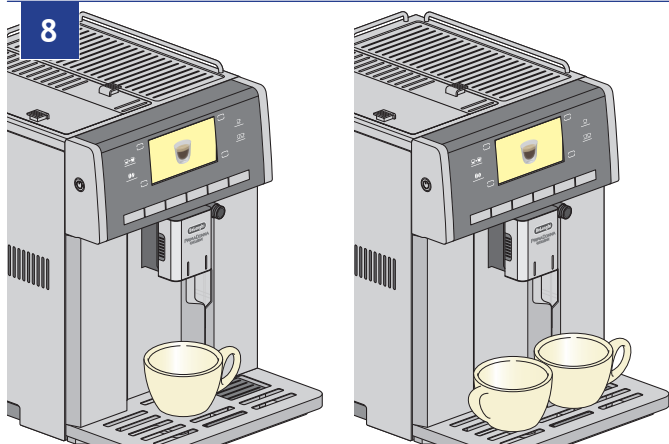
6



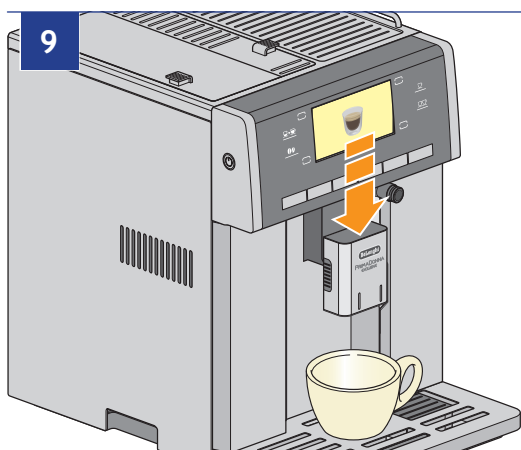
7



8



9



Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- Effettuare un risciacquo prima dell'erogazione utilizzando la funzione "Risciacquo" del menù (vedi paragrafo 2.4.);
- Se la modalità "Risparmio Energetico" è disattivata, riporre le tazzine sullo scaldatasse fintanto che non siano calde;
- Scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda);
- Impostare dal menù una temperatura più alta.

Preparazione del caffè espresso utilizzando il caffè in chicchi



Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile.

Non introdurre caffè pre-macinato nel contenitore chicchi.

- Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore;
- Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè;
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.
- Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazza: si ottiene così una crema migliore.

Tips for a warmer coffee

To obtain a warmer coffee, we recommend:

- Running a rinsing cycle before delivery using the "Rinse" function of the menu (see paragraph 2.4.);
- If the "Energy-Saving" mode is deactivated, place the cups on the cup warmer plate until they are warm;
- Use hot water to warm the cups (use the hot water function);
- Set a higher temperature from the menu.

Making an espresso using coffee beans

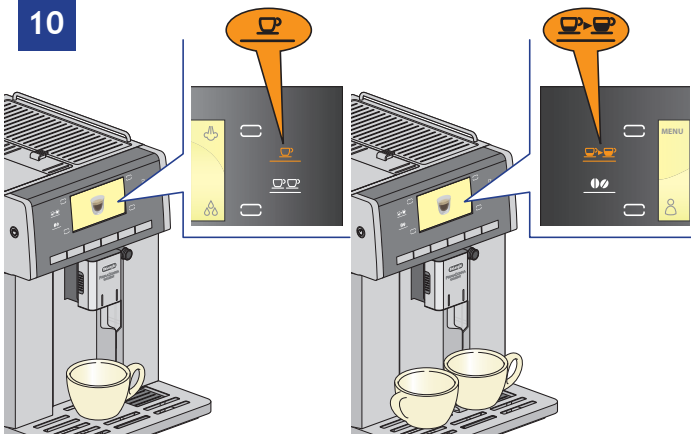


Do not use caramelised or candied coffee beans, since they can stick to the coffee grinder, making it unusable.

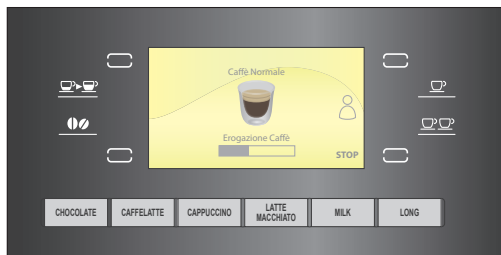
Do not introduce pre-ground coffee into the bean container.

- Fill the container with coffee beans;
- Place a cup under the coffee spouts:
 - 1 cup if you want 1 coffee;
 - 2 cups if you want 2 coffees.
- Lower the spout as close as possible to the cup: this allows obtaining a creamier coffee.

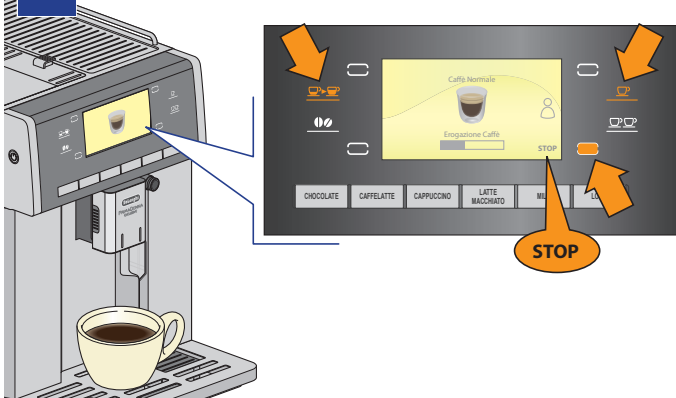
10





11







12



- Premere l'icona relativa all'erogazione desiderata (1 tazza  o due tazze 
- La preparazione inizia e sul display compare l'immagine relativa alla preparazione desiderata e una barra che si riempie man mano che la preparazione procede;
- Una volta terminata l'erogazione, l'apparecchio si prepara per un nuovo utilizzo.





L'erogazione del caffè può essere fermata in qualsiasi momento premendo l'icona relativa a STOP oppure una delle icone erogazione ( o ).

Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) una delle icone erogazione caffè ( o ).







Se il caffè fuoriesce a gocce oppure troppo veloce con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "Risoluzione dei problemi".

Durante l'uso, sul display potranno apparire alcuni messaggi di allarme il cui significato è riportato nel paragrafo "Messaggi visualizzati sul display".

- Press the button corresponding to the number of coffees required (1cup  or two cups 
- Preparation begins and the image corresponding to the progress bar which gradually fills as preparation progresses;
- Once the coffee is delivered, the appliance gets ready for another use.



Coffee delivery can be stopped at any time by pressing STOP or one of the two coffee buttons ( or ).

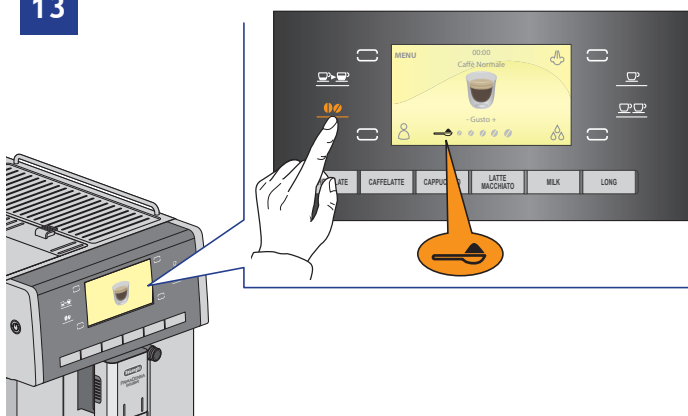
To increase the amount of coffee in the cup upon delivery, hold down ( or ) (within 3 seconds).



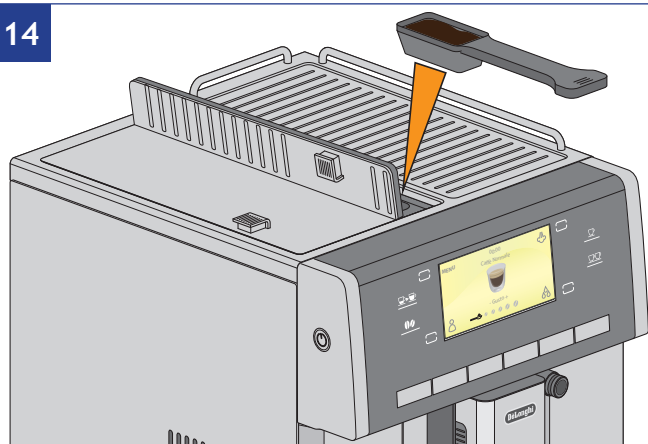
If the coffee comes out in drops or too quickly, with very little cream or too cold, read the tips in the "Troubleshooting" section.

During use, some alarm messages can be displayed, whose meaning is explained in the paragraph "Displayed messages".

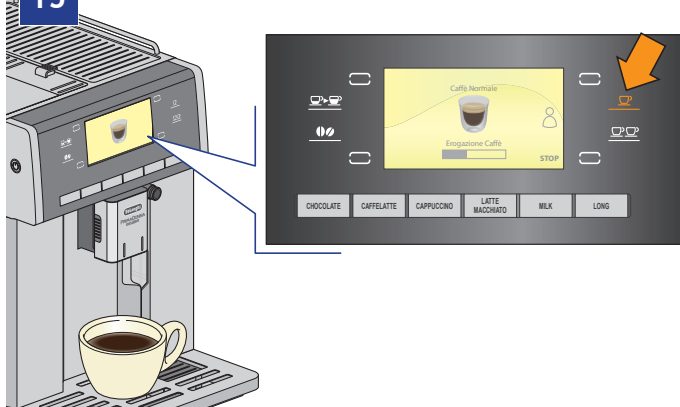
13



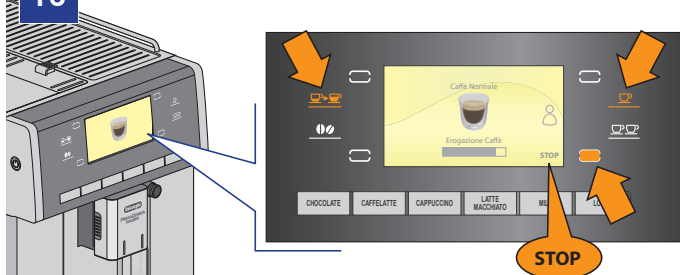
14



15



16



Preparazione del caffè espresso utilizzando il caffè pre-macinato



Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.

Non inserire mai più di 1 misurino raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



Se si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

13 Premere ripetutamente l'icona fino a selezionare il simbolo del caffè pre-macinato ;

14 Inserire nell'imbuto un misurino raso di caffè pre-macinato;

15 Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè;

Premere l'icona erogazione 1 tazza ;

La preparazione inizia e sul display compare l'immagine relativa alla preparazione desiderata e una barra che si riempie man mano che la preparazione procede.

Making an espresso using pre-ground coffee



Do not introduce pre-ground coffee when the appliance is off; this is to prevent it from spreading inside of it and making it dirty. This could damage the appliance.

Do not add more than 1 measuring spoonful or the inside of the appliance can get dirty and the funnel can get obstructed.



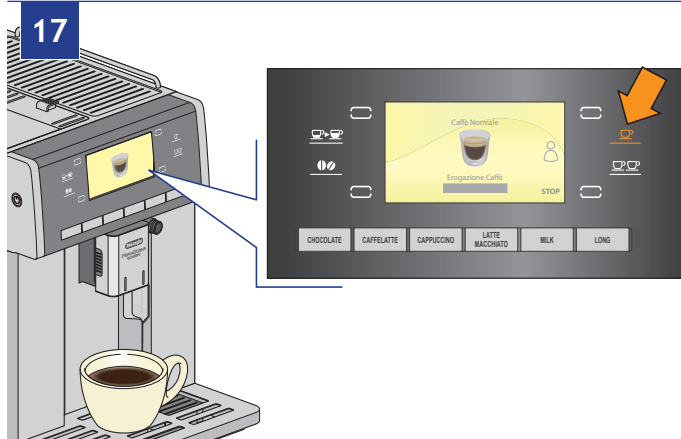
If you use pre-ground coffee, you can only make one cup of coffee at a time.

13 Press several times until the pre-ground coffee symbol is displayed and select it;





14 Add a measuring spoonful of pre-ground coffee into the funnel;

15 Place a cup under the coffee spouts; Press the 1 cup button ;

Preparation begins and the image corresponding to the progress bar which gradually fills as preparation progresses.



17

- ✓ L'erogazione del caffè può essere fermata in qualsiasi momento premendo l'icona relativa a STOP oppure una delle icone erogazione ( o ).
- Se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) una delle icone erogazione caffè ( o ).
- Una volta terminata l'erogazione, l'apparecchio si prepara per un nuovo utilizzo.



2.6. Preparazione della cioccolata calda



- ✓ Nella modalità di "Risparmio Energetico" all'erogazione della bevanda desiderata, la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare la bevanda.

Preparare ed agganciare la caraffa cioccolata calda

- ✓ È possibile preparare una o due tazze di cioccolata calda.

- 1 Sollevare il coperchio della caraffa;
- 2 Assicurarsi che il tubo erogazione vapore sia inserito nell'imbuto per cioccolata e che il miscelatore sia inserito in entrambi i fori dell'imbuto;
- 3 Agganciare l'imbuto alla caraffa e riposizionare il coperchio;

- ✓ *Coffee delivery can be stopped at any time by pressing STOP or one of the two coffee buttons ( or ).*

To increase the amount of coffee in the cup upon delivery, hold down ( or ) (within 3 seconds).

Once the coffee is delivered, the appliance gets ready for another use.

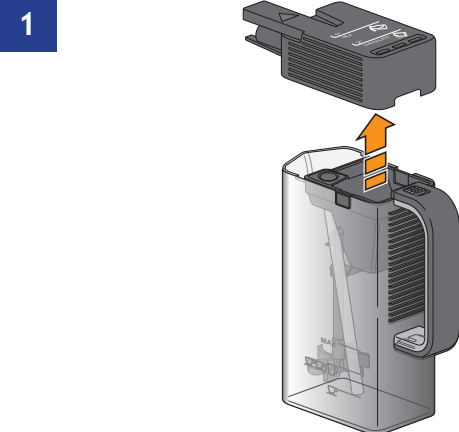
2.6. Making hot chocolate

- ✓ *In "Energy-Saving" mode the appliance may require a few seconds before delivering the first drink.*

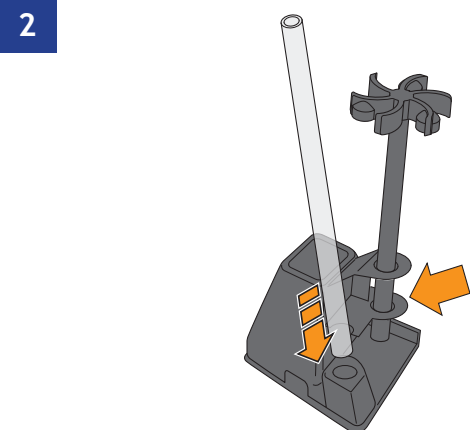
Prepare and attach the hot chocolate carafe

- ✓ You can make one or two cups of hot chocolate.

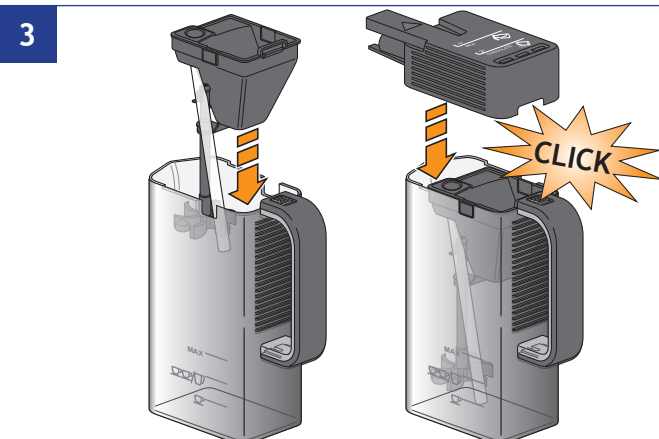
- 1 Lift the lid of the carafe;
- 2 Ensure that the steam spout is inserted into the hot chocolate funnel and that the mixer is inserted in both holes of the funnel;
- 3 Attach the funnel to the carafe and put the lid back on;



1

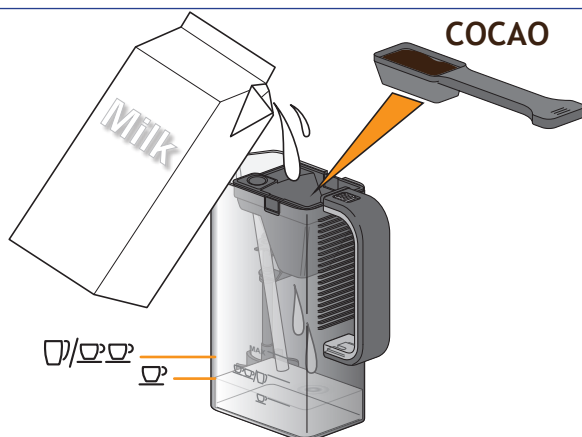


2

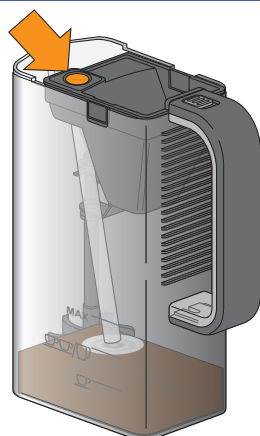


3

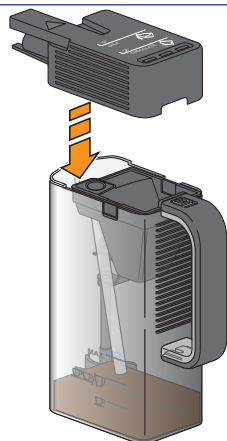
4



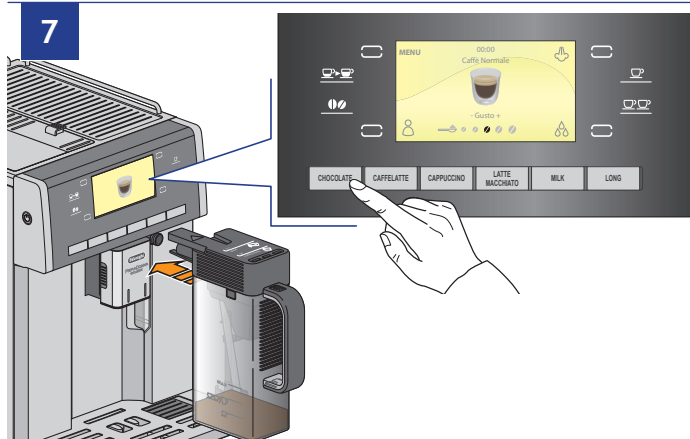
5



6



7



- 4 Per preparare una tazza di cioccolata, versare nell'imbuto il latte a temperatura di frigorifero (o acqua fresca) fino al livello e 2 misurini (25gr) di preparato per cioccolata calda o cacao. Se, invece, si desidera preparare 2 tazze o una "mug" di cioccolata, versare il latte (o l'acqua) fino al livello e versare 4 misurini di preparato (50 gr);



Assicurarsi che il foro dell'imbuto sia pulito.



Il latte va versato quando l'imbuto con tubo erogazione vapore e miscelatore, è già inserito e non deve superare il livello MAX indicato sulla caraffa; aumentare o diminuire la quantità di preparato per cioccolata calda a seconda dei gusti personali.

Nel caso in cui si utilizzi acqua al posto del latte, seguire le stesse indicazioni date per il latte.

Per una corretta preparazione della cioccolata calda, versare nell'imbuto prima il latte e poi il preparato o il cacao come indicato sul coperchio della caraffa cioccolata.

- 5 Richiudere il coperchio;
- 6 Agganciare all'ugello spingendo a fondo la caraffa: la macchina emette un segnale acustico (se la funzione avviso acustico è attiva);
- 7 Premere l'icona **CHOCOLATE**;

- 4 To make a cup of hot chocolate, pour refrigerated milk (or fresh water) into the funnel up to the level and add 2 measuring spoonfuls (25 g) of hot chocolate mix or cocoa. If you want to make 2 cups or a mug of hot chocolate, pour the milk (or water) up to the level measuring spoonfuls of mix (50 g);



Ensure that the funnel hole is clean.

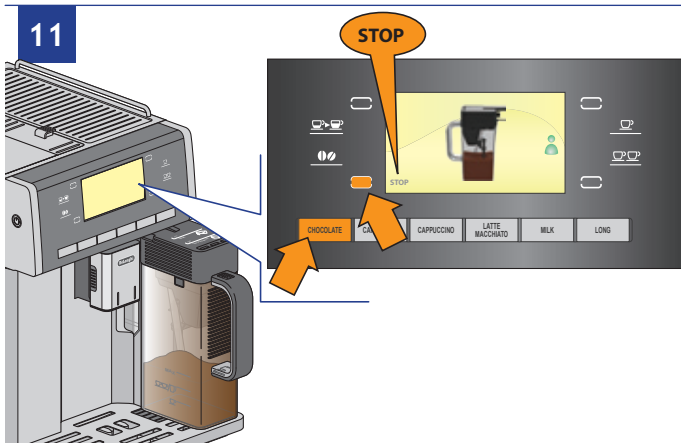
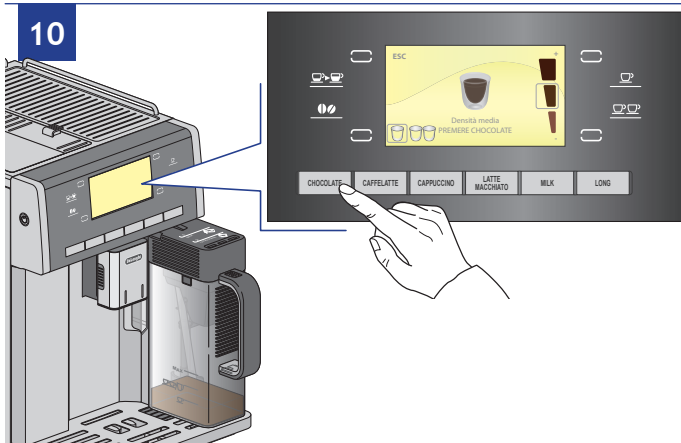
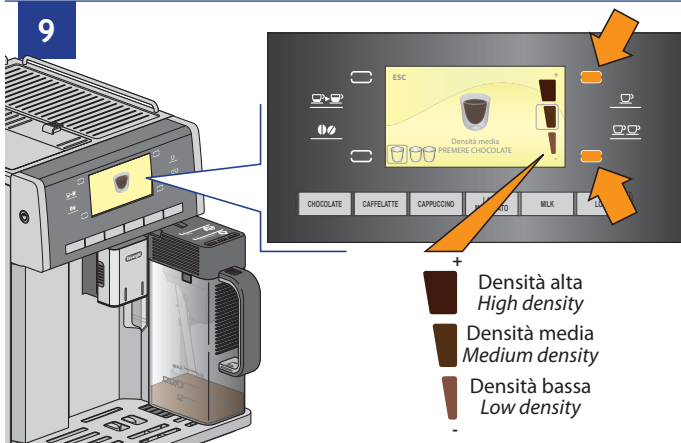
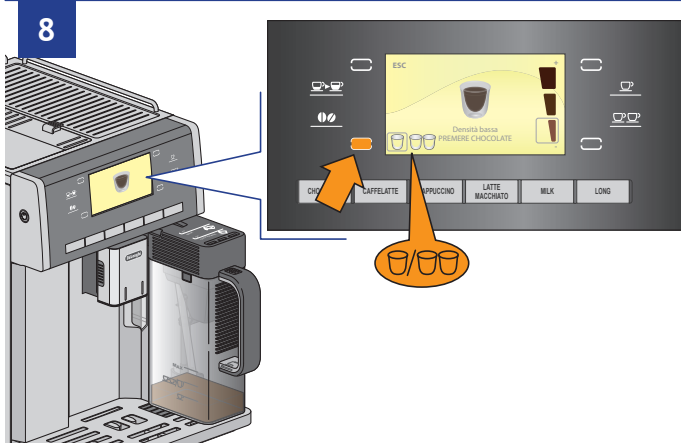




The milk must be poured after the funnel, steam spouts and mixer have been inserted and must not exceed the MAX level indicated on the carafe; you can increase or reduce the amount of hot chocolate mix according to taste.

Should you use water instead of milk, proceed the same way as described for milk.

To make hot chocolate correctly, pour the milk into the funnel first and then add the mix or cocoa, as indicated on the lid of the hot chocolate carafe.

- 5 Close the lid;
- 6 Attach it to the nozzle, pushing the carafe to the bottom: the machine emits a beep (if the function is active);
- 7 Press **CHOCOLATE**;



- 8 Selezionare una o due tazze ( - ) premendo l'icona corrispondente;
- 9 Premere l'icona relativa a "+" o "-" fino a selezionare la densità desiderata (vedi figura);
- 10 Premere l'icona **CHOCOLATE** per avviare la preparazione. L'apparecchio inizia a mescolare il preparato e successivamente eroga vapore per riscaldare.

• Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio si prepara per un nuovo utilizzo. La cioccolata è pronta per essere versata nella tazza.



Pericolo - Scottature!



• Durante la preparazione della cioccolata, la caraffa ed il suo coperchio diventano molto caldi: utilizzare esclusivamente la maniglia della caraffa per estrarla e versare la cioccolata.

- 11 Se si desidera interrompere la preparazione della cioccolata, ripremere l'icona **CHOCOLATE** o l'icona relativa a **STOP**.
- La quantità in tazza della cioccolata, varia in base alla densità selezionata: se si seleziona densità alta, la quantità sarà minore rispetto alla preparazione con densità bassa.



Pericolo - Scottature!

• Durante la preparazione della cioccolata, è normale che del vapore esca dai fori del coperchio della caraffa cioccolata. È normale che, a causa del riscaldamento del latte, ci siano degli schizzi all'interno della caraffa.

- 8 Select one or two cups ( - ) by pressing the corresponding icon;
- 9 Press "+" or "-" to select the required density (see figure);
- 10 Press **CHOCOLATE** to start preparation. The appliance starts mixing the preparation and then supplies steam to heat it.

• Once the preparation is completed, the appliance gets ready for another use. The hot chocolate is ready to be poured into the cup.



Scalding hazard!

• The carafe and its lid become very hot while preparing the hot chocolate: Take the carafe only by the handle to remove it and pour the hot chocolate.

- 11 To stop the preparation of a hot chocolate, press **CHOCOLATE** again or **STOP**.

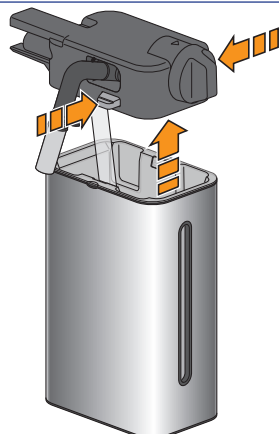
• The amount of hot chocolate in the cup varies according to the selected density: selecting high density, there will be less hot chocolate in the cup than when low density is selected.



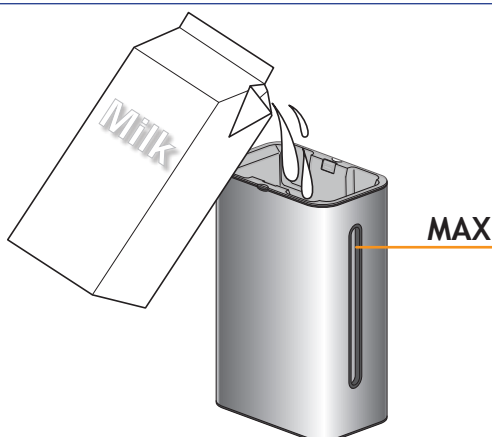
Scalding hazard!

• While preparing a hot chocolate, it is normal for steam to come out from the holes in the lid of the hot chocolate carafe. As the milk is heated, it is normal for it to splash inside the carafe.

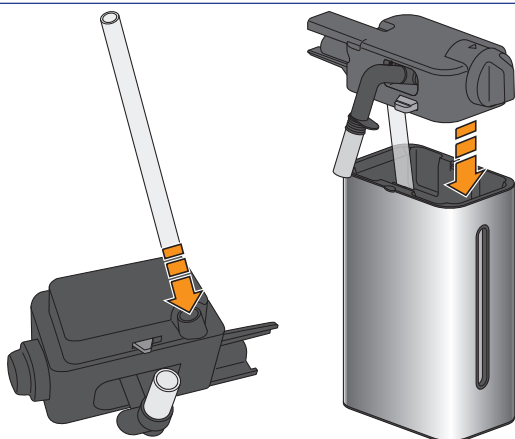
1



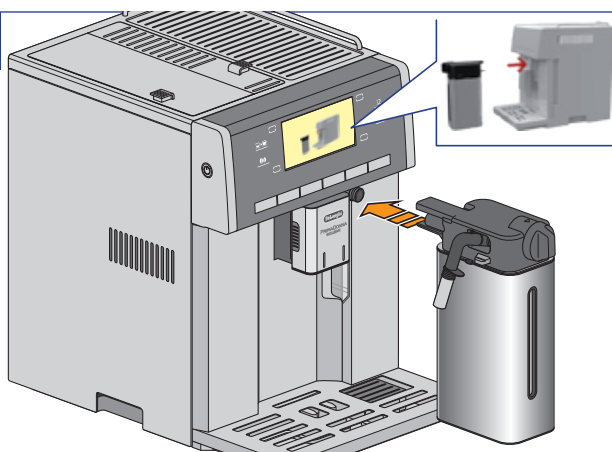
2



3



4



2.7. Preparazione di bevande a base di latte

- ✓ Nella modalità di "Risparmio Energetico", la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare la bevanda desiderata.

Riempire e agganciare il contenitore latte

- 1 Premere i pulsanti di sgancio e sollevare il coperchio del contenitore latte (vedi figura).
- 2 Riempire il contenitore latte con una quantità sufficiente di latte, non superando il livello MAX.

- ✓ Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5 °C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il coperchio del latte e l'ugello acqua calda come descritto nel paragrafo "Pulizia del contenitore latte" (Pag. 38 e 54).

- 3 Assicurarsi che il tubo di pescaggio del latte sia ben inserito nell'apposita sede prevista sul fondo del coperchio del contenitore latte.

Riagganciare il coperchio del contenitore latte.

- 4 Agganciare spingendo a fondo il contenitore all'ugello.

2.7. Making milk-based drinks

- ✓ In "Energy-Saving" mode the appliance may require a few seconds before delivering the required drink.

Fill the milk container and attach it

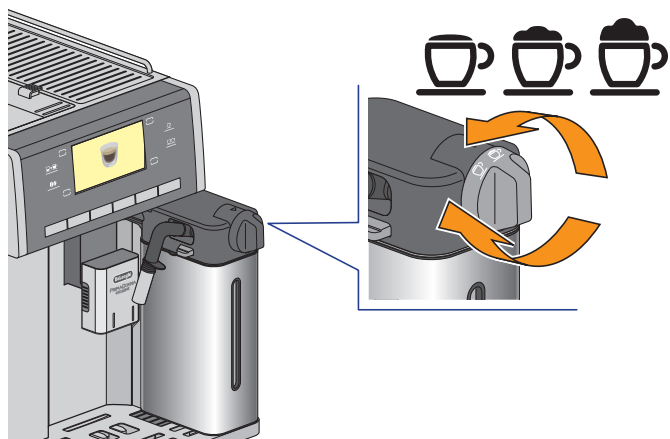
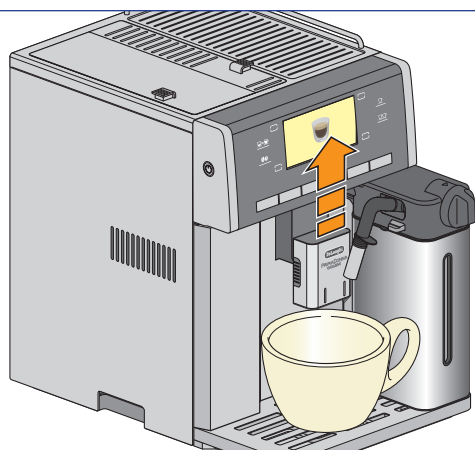
- 1 Press the release buttons and lift the milk container lid (see figure).
- 2 Fill the milk container without exceeding the MAX level.

- ✓ To get a richer froth, use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approx. 5 °C). To prevent obtaining little froth or with big bubbles, always clean the milk container lid and the hot water nozzle as described in the paragraph "Cleaning the milk container" (Page 38 and 54).

- 3 Ensure that the milk inlet pipe is inserted properly into its housing at the bottom of the milk container lid. Put the milk container lid back on.

- 4 Attach the container to the nozzle by pushing it all the way down.

5



Posizione manopola Knob position	Descrizione Description	Consigliato per... Recommended for...
	No schiuma	CAFFELATTE/ MILK (latte caldo)
	No froth	CAFFELATTE/ MILK (hot milk)
	Poca schiuma	LATTE MACCHIATO
	Min. froth	LATTE MACCHIATO
	Max. schiuma	CAPPUCCINO/ MILK (latte schiumato)
	Max. froth	CAPPUCCINO/ MILK (frothed milk)

6



- 5 Posizionare una tazza sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè e sotto il tubo erogazione latte schiumato. Per utilizzare tazze/bicchieri particolarmente alti, sollevare l'erogatore caffè e il tubo erogazione latte (vedi figura).
- Seguire le indicazioni riportate di seguito per ogni specifica funzione.

- **Regolare la quantità di schiuma**
• Ruotando la manopola regolazione schiuma posta sul coperchio del contenitore latte, si seleziona la quantità di schiuma del latte che verrà erogata durante la preparazione delle bevande (vedi figura). Seguire i consigli riportati nella tabella.

- **Preparazione del caffelatte/ cappuccino/ latte macchiato/ milk (latte)**

- Premere l'icona corrispondente alla bevanda desiderata. Dopo qualche secondo, il latte fuoriesce dal tubo erogazione latte e riempie la tazza sottostante. La fuoriuscita del latte si interrompe automaticamente e (nel caso la bevanda lo preveda) di seguito comincia a defluire il caffè: sul display compare un esempio della preparazione (vedi figura) e una barra progressiva che si riempie man mano.



Durante l'erogazione si possono interrompere sia il latte che il caffè premendo l'icona relativa a STOP; per interrompere l'intera preparazione, premere l'icona relativa alla scritta ESC.

- 5 Place a sufficiently large cup under the coffee and frothed milk spouts. If particularly tall cups/glasses are used, lift the coffee and frothed milk spouts (see figure).

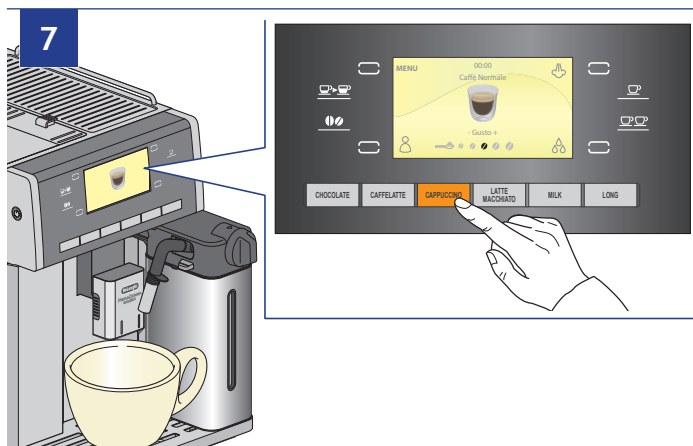
- Follow the instructions below for every specific function.

- **Set the amount of froth**
• Turn the froth knob located on the milk container lid to select the amount of froth that will be supplied with the drinks (see figure). Follow the indications in the table.

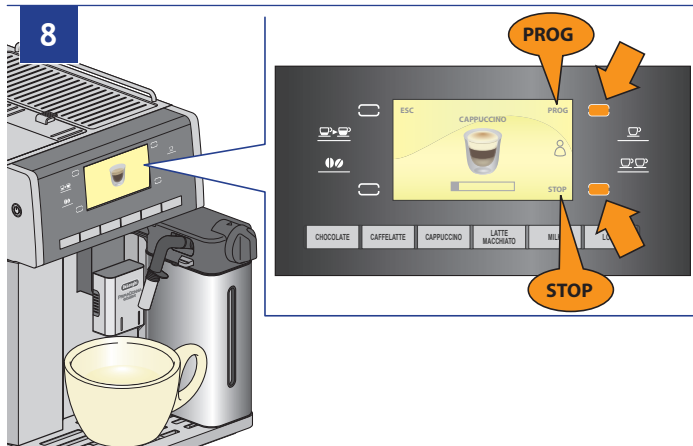
- **Making a caffelatte/cappuccino/latte macchiato/milk**
• Press the icon corresponding to the desired drink. After a few seconds, milk comes out from the milk spout into the cup beneath it. Milk delivery stops automatically and (where provided) coffee starts coming out: an example of the preparation (see figure) and a progress bar are displayed.



Both milk and coffee delivery can be stopped by pressing STOP; to interrupt the entire preparation, press ESC.

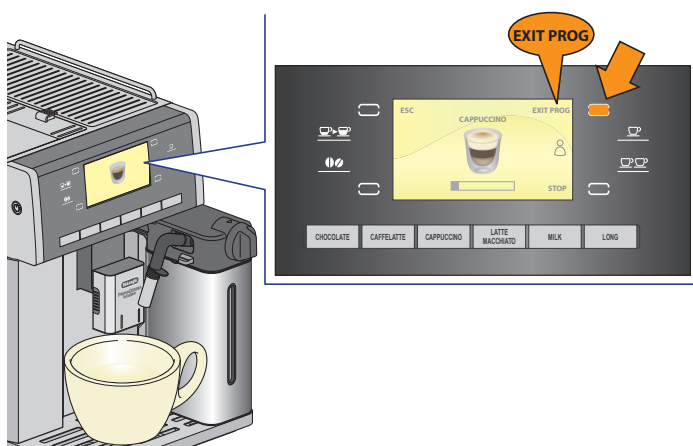


- Programmare le quantità di caffè e di latte in tazza
- La macchina è stata preimpostata in fabbrica per erogare delle quantità standard. Se si desidera modificare queste quantità, procedere nel seguente modo:



- 7 Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè e sotto il tubo erogazione latte; Premere l'icona relativa alla funzione da programmare (caffelatte, cappuccino, latte macchiato, milk): la macchina inizia ad erogare il latte;

- 8 Premere quindi l'icona relativa alla scritta **PROG**; Appena si raggiunge la quantità desiderata di latte in tazza, premere l'icona relativa alla scritta **STOP**;

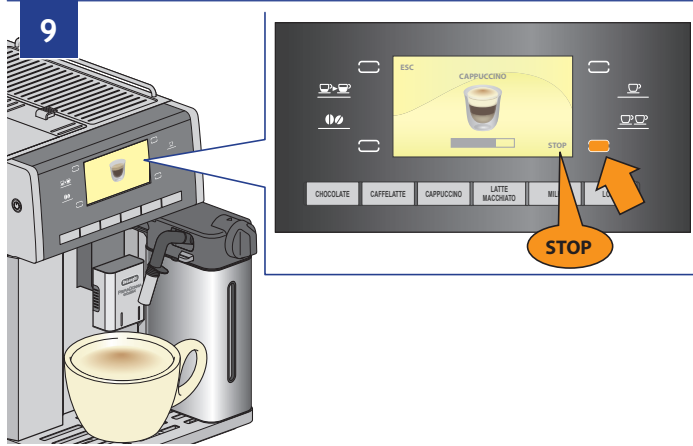


- La programmazione delle bevande può essere annullata premendo l'icona relativa alla scritta **EXIT PROG**.

- 9 Nel caso in cui la bevanda lo preveda, dopo alcuni secondi, la macchina inizia ad erogare il caffè: appena si raggiunge la quantità desiderata di caffè in tazza, premere l'icona relativa alla scritta **STOP**. L'erogazione di caffè si interrompe.

• A questo punto la macchina è riprogrammata secondo le nuove quantità.

• Le bevande a base di latte sono personalizzabili in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo").



- **Setting the amount of coffee and milk in the cup**
- *The appliance is set by default to deliver standard amounts. To change these amounts, proceed as follows:*

- 7 Place a cup under the coffee and milk spouts. Press the icon corresponding to the function to be set (caffelatte, cappuccino, latte macchiato, milk): the appliance starts delivering milk.

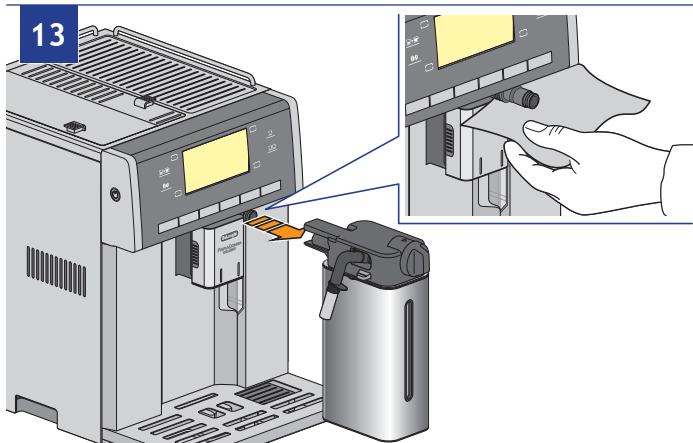
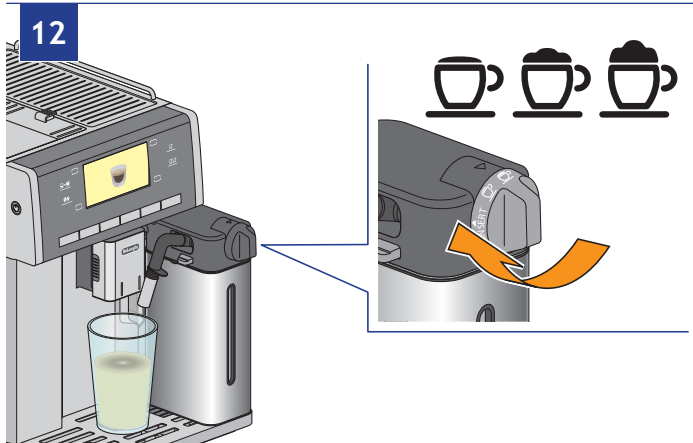
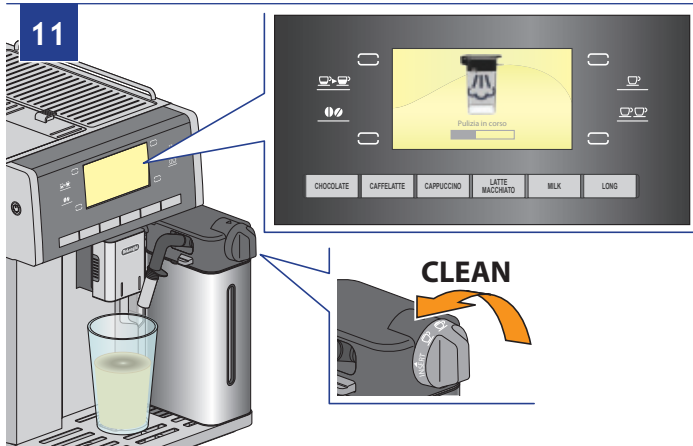
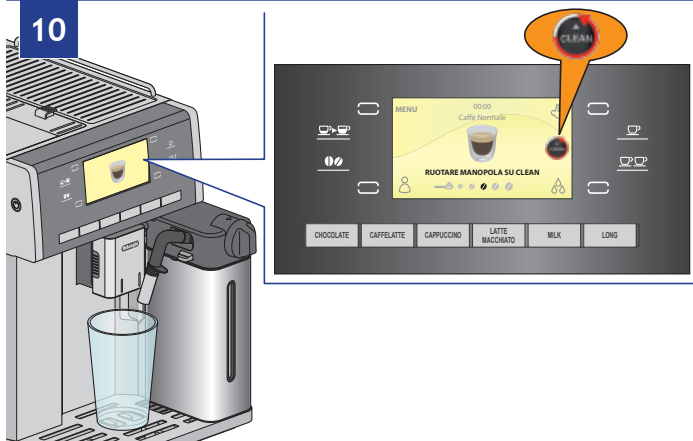
- 8 Press **PROG**. Press **STOP** upon reaching the desired amount of milk in the cup.

- Drink programming can be cancelled by pressing **EXIT PROG**.

- 9 If included in the drink, the appliance starts delivering coffee after a few seconds: Press **STOP** upon reaching the desired amount of coffee in the cup. Coffee delivery is interrupted.

• At this point, the appliance is set according to the new amounts.

• Milk-based drinks can be customised in every profile (see the paragraph "Storing your profile").



• Pulizia del contenitore latte dopo ogni uso



• Pericolo - Scottature!

• Durante la pulizia dei condotti interni del contenitore latte, dal tubo erogazione latte schiumato esce un po' di acqua calda e vapore. Prestare attenzione a non venire a contatto con spruzzi d'acqua.

• Dopo ogni preparazione di una bevanda con latte è necessario seguire la pulizia per eliminare i residui di latte.

• Procedere come segue:

• 10 Lasciare inserito il contenitore latte nella macchina (non è necessario svuotare il contenitore latte);
• Posizionare una tazza o un altro recipiente sotto il tubo erogazione latte schiumato;

• 11 Ruotare la manopola regolazione schiuma su **CLEAN** (vedi figura): l'operazione è visualizzata sul display e si interrompe automaticamente;

• 12 Riportare la manopola regolazione su una delle selezioni della schiuma;

• 13 Togliere il contenitore latte e pulire sempre l'ugello vapore con una spugna.



• Se si intendono preparare più tazze di bevande a base di latte, procedere con la pulizia del contenitore latte dopo l'ultima preparazione. Il contenitore con il latte può essere conservato in frigo.

• *Cleaning the milk container after every use*



• Scalding hazard!

• While cleaning the internal conduits of the milk container, hot water and steam can come out from the frothed milk spout. Take care not to come into contact with water jets.

• Every time a mil-based drink is made, the appliance must be cleaned to remove any milk residue.

• Proceed as follows:

• 10 Leave the milk container inserted into the appliance (it is not necessary to empty it);
• Place a cup or another receptacle under the frothed milk spout;

• 11 Turn the froth knob to **CLEAN** (see figure): the operation is displayed and stops automatically;

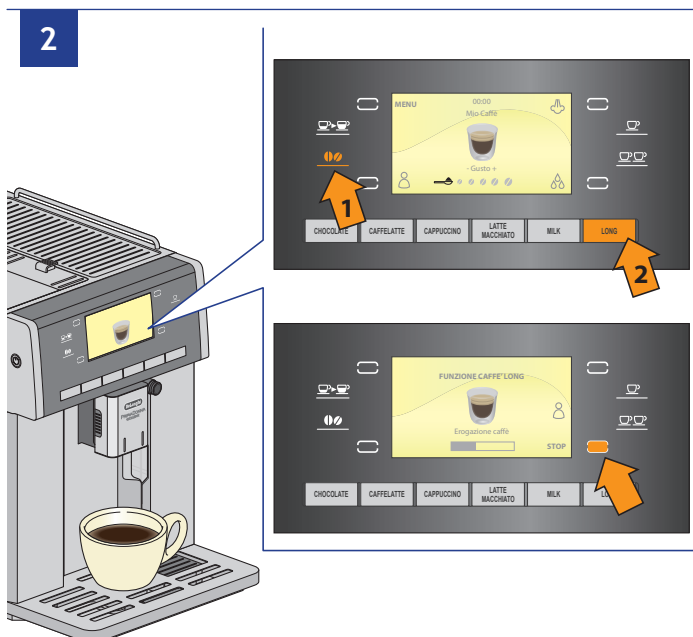
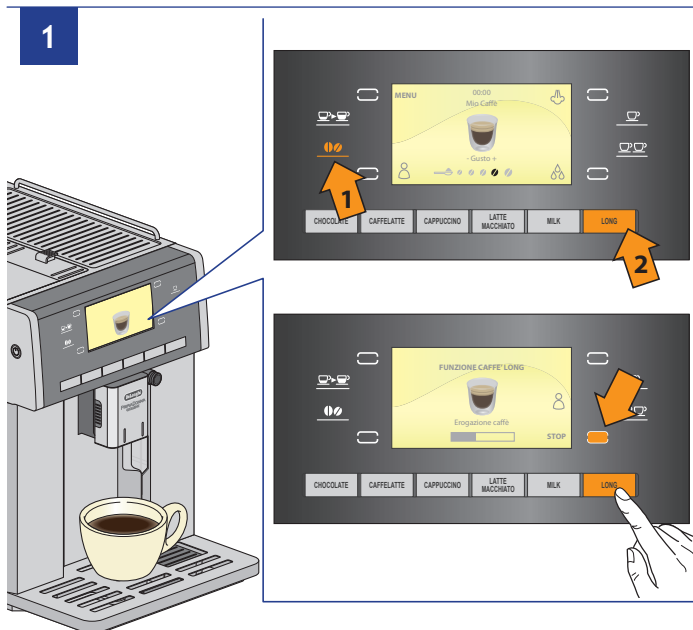
• 12 Bring the adjustment knob to one of the froth selections;

• 13 Remove the milk container and clean the steam nozzle with a sponge.



• If you make several cups of milk-based drinks, clean the milk container after the last preparation. The milk container can be kept in the fridge.

Caffè corrispondente <i>Corresponding coffee</i>	LONG (ml)
Mio caffè <i>My coffee</i>	≈100 (program. da ≈20 a ≈250) ≈100 (program. from ≈20 to ≈250)
Ristretto <i>Short</i>	≈ 125
Normale <i>Standard</i>	≈ 175
Lungo <i>Long</i>	≈ 210
Extra lungo <i>Estra long</i>	≈ 250



In alcuni casi, per effettuare la pulizia, è necessario attendere il riscaldamento della macchina.

2.8. Preparazione del caffè LONG

- 1 Selezionare la lunghezza ed il gusto desiderati, con le stesse modalità di selezione per il caffè espresso (vedi tabella);
Premere il tasto **LONG**;
La preparazione inizia: sul display compare l'immagine relativa alla preparazione e una barra progressiva che si riempie man mano.



L'erogazione si può interrompere premendo il tasto **LONG** oppure l'icona relativa a **STOP**.

Preparazione del caffè LONG utilizzando il caffè pre-macinato

- 2 Selezionare il simbolo del caffè pre-macinato ed il gusto desiderato, con le stesse modalità di selezione per il caffè espresso;
Premere il tasto **LONG**;
La preparazione inizia: sul display compare l'immagine relativa alla preparazione e una barra progressiva che si riempie man mano.

In some cases, it is necessary to wait for the machine to be heated before cleaning it.

2.8. Making LONG coffee

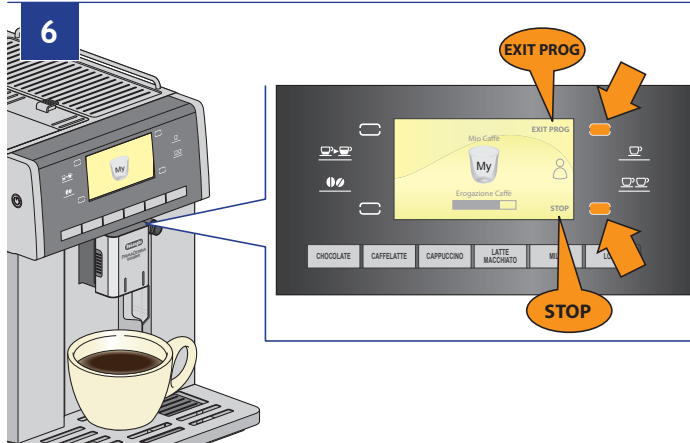
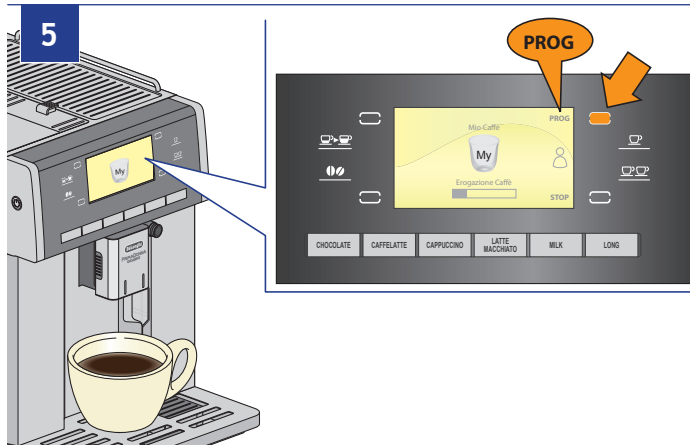
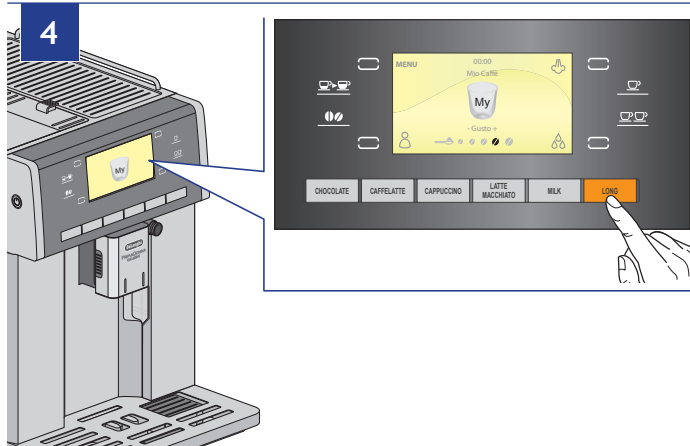
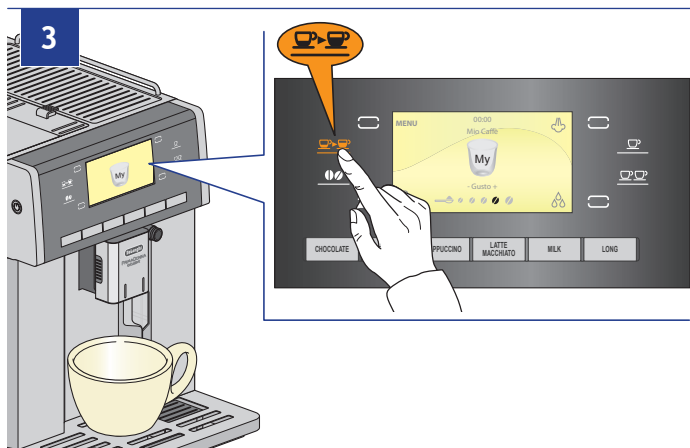
- 1 Select the required length and taste, the same way as described for espresso (see table);
Press **LONG**;
Preparation starts: the image corresponding to the preparation is displayed together with a progress bar.



Delivery can be interrupted by pressing **LONG** or **STOP**.

Preparing LONG coffee using pre-ground coffee

- 2 Select the pre-ground coffee symbol and the required taste, the same way as described for espresso;
Press **LONG**;
Preparation starts: the image corresponding to the preparation is displayed together with a progress bar.



Personalizzazione della quantità di "mio caffè LONG"

La macchina è preimpostata in fabbrica per erogare circa 30ml di "Mio caffè". Se si desidera modificare questa quantità, procedere come segue:

- 3 Posizionare una tazza o un bicchiere sufficientemente grande sotto i beccucci dell'erogatore caffè; Premere ripetutamente l'icona finché sul display compare "Mio caffè";
- 4 Premere l'icona **LONG**: la macchina inizia ad erogare il caffè;
- 5 Premere l'icona relativa alla scritta **PROG**: la macchina entra in programmazione;
- 6 Appena il caffè in tazza raggiunge il livello desiderato, ripremere l'icona relativa alla scritta **STOP**.

A questo punto la quantità è programmata secondo la nuova impostazione.



La programmazione del "Mio caffè LONG" può essere annullata premendo l'icona relativa alla scritta **EXIT PROG**.



Il "Mio caffè LONG" è personalizzabile in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo").

Customising the amount of "My LONG Coffee"

The appliance is set by default to deliver approximately 30ml of "My Coffee". To change this amount, proceed as follows:

- 2 Place a sufficiently large cup or glass under the coffee spout; Press several times, until "My Coffee" is displayed;
- 4 Press **LONG**: the appliance starts delivering coffee;
- 5 Press **PROG**: the appliance starts programming;
- 6 Press **STOP** as soon as the coffee has reached the desired level in the cup.

At this point, the amount is programmed according to the new setting.

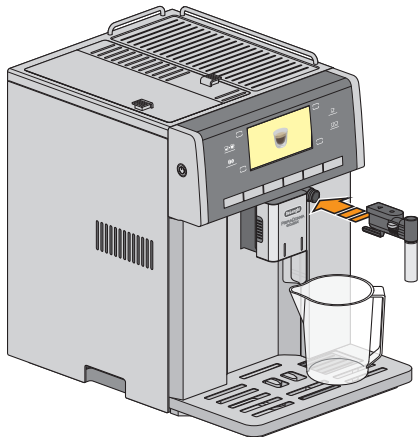


"My LONG Coffee" settings can be cancelled by pressing **EXIT PROG**.

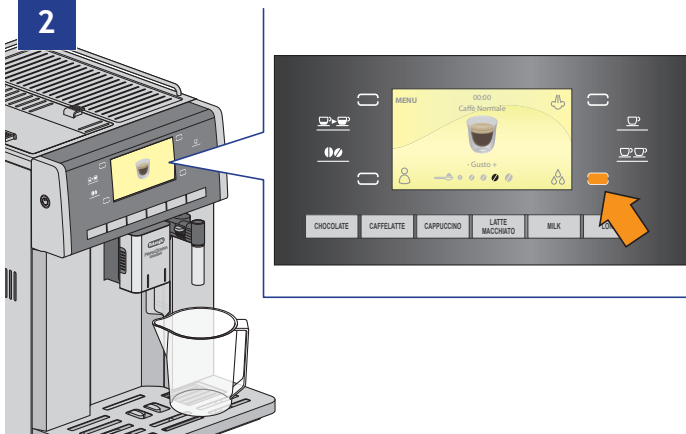


"My LONG Coffee" can be customised in every profile "(see the paragraph "Storing your profile").

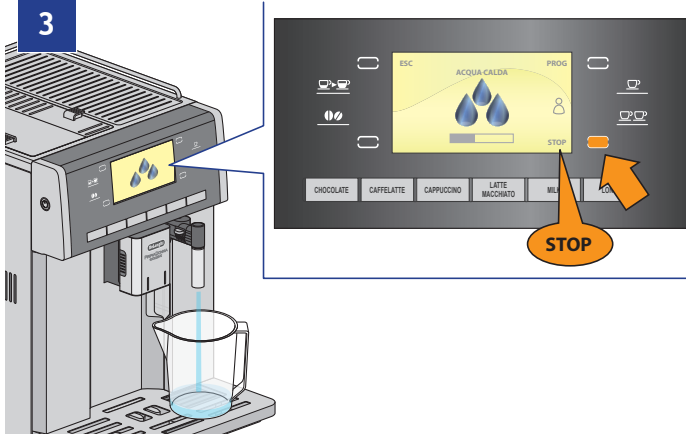
1



2



3



2.9. Erogazione acqua calda e vapore




Pericolo - Scottature!

Non lasciare la macchina senza sorveglianza durante l'erogazione di acqua calda o vapore. L'erogatore si scalda e quindi si deve afferrarlo solo sull'impugnatura.



Se la modalità di "Risparmio Energetico" è stata attivata, l'erogazione di acqua calda e vapore potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

Erogazione acqua calda

- 1 Controllare che l'erogatore acqua calda sia agganciato correttamente;
Posizionare un contenitore sotto l'erogatore (più vicino possibile per evitare spruzzi) come indicato in figura;
- 2 Premere l'icona relativa al simbolo ;
- 3 La macchina eroga acqua calda e poi interrompe automaticamente l'erogazione: una barra di progressione si riempie man mano che la preparazione procede. Per interrompere manualmente l'erogazione di acqua calda premere l'icona STOP.



La quantità di acqua calda è personalizzabile in ogni profilo (vedi paragrafo "Memorizzare il proprio profilo").

2.9. Delivering hot water and steam




Scalding hazard!

Do not leave the appliance unattended while it is delivering hot water or steam. The spout gets very hot and must be taken only by the grip.



If the "Energy-Saving" mode is activated, a few seconds may be required before hot water and steam are delivered.

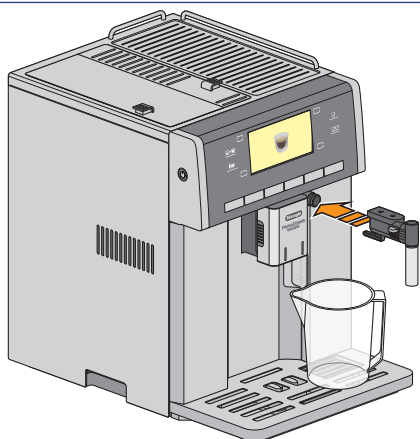
Hot water delivery

- 1 Ensure that the hot water spout is attached properly;
Place a container under the spout (as close as possible to prevent splashes) as indicated in the figure;
- 2 Press ;
- 3 The machine delivers hot water and interrupts it automatically: a progress bar gradually fills as preparation progresses. To manually stop the hot water delivery, press STOP.

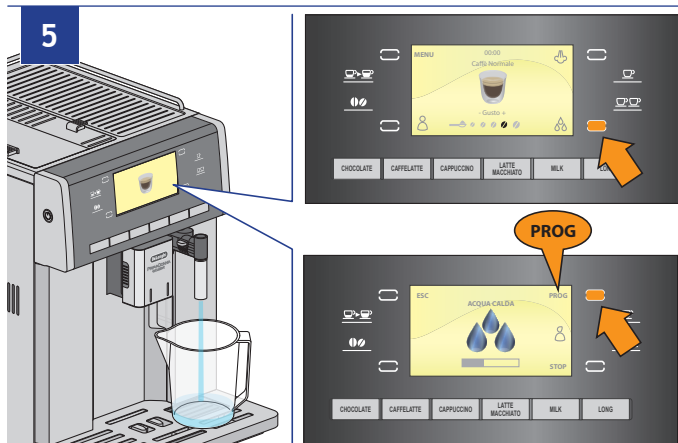


The amount of hot water can be customised in every profile (see the paragraph "Storing your profile").

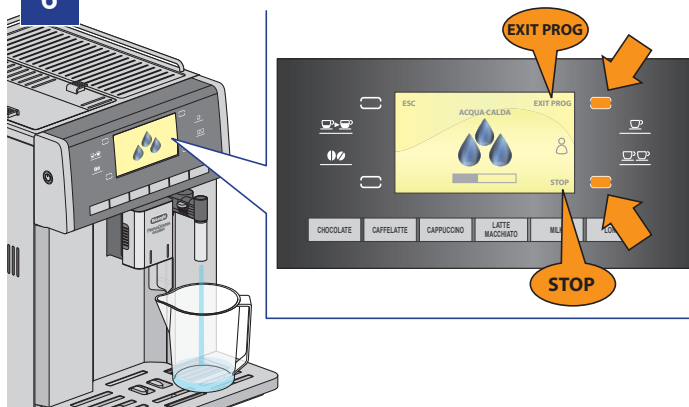
4




5



6



- **Modifica della quantità di acqua erogata automaticamente**
- La macchina è impostata in fabbrica per erogare automaticamente circa 250ml di acqua calda. Se si desidera modificare la quantità, procedere come segue:


- 4 Controllare che l'erogatore acqua calda sia agganciato correttamente;
Posizionare un contenitore sotto l'erogatore;
- 5 Premere l'icona  e successivamente l'icona **PROG**;
- 6 Quando l'acqua calda nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere l'icona **STOP**.

- A questo punto la macchina è programmata secondo la nuova quantità.



Se si vuole annullare la programmazione, premere l'icona relativa alla scritta **EXIT PROG**.

- **Changing the amount of water delivered automatically**
- The machine is set by default to automatically deliver approximately 250ml of hot water. To change this amount, proceed as follows:

- 4 Ensure that the hot water spout is attached properly;
Place a container under the spout;
- 5 Press  and then **PROG**;
- 6 When the hot water in the cup reaches the required level, press **STOP**.

- At this point, the appliance is set according to the new amount.

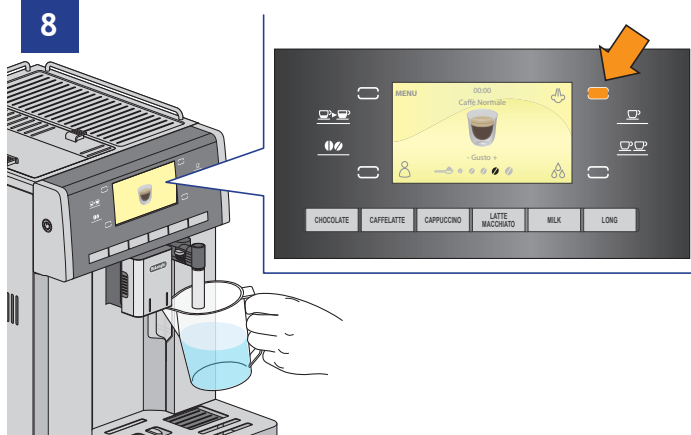


Programming can be cancelled by pressing **EXIT PROG**.

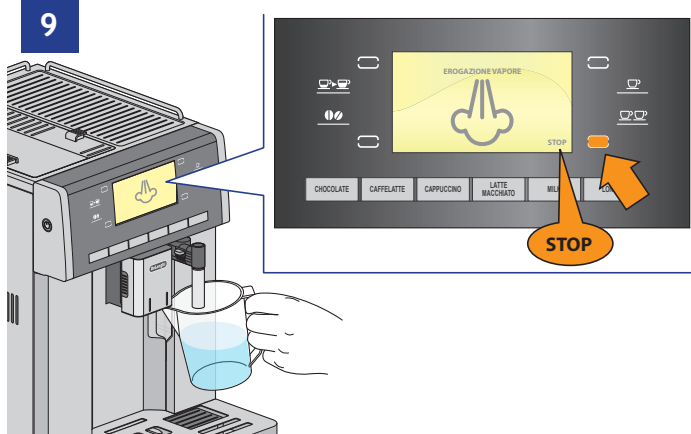
7




8



9

**Erogazione vapore**

- 7 Controllare che l'erogatore acqua calda sia agganciato correttamente;
- Riempire un contenitore con il liquido da scaldare o schiumare e immergere l'erogatore vapore nel liquido;
- 8 Premere l'icona relativa al simbolo : dopo qualche secondo, dal cappuccinatore esce il vapore che riscalda il liquido;
- 9 Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore premendo l'icona **STOP**. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito).


**Pericolo - Scottature!**

- Int interrompere sempre l'erogazione vapore prima di estrarre il contenitore con il liquido per evitare scottature causate dagli spruzzi.

Consigli per l'utilizzo del vapore per schiumare il latte

- Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume del liquido aumenterà di 2 o 3 volte;
- Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5 °C);
- Per ottenere una schiuma più cremosa, far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto;

Steam delivery

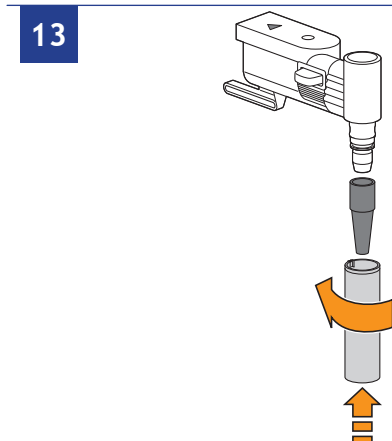
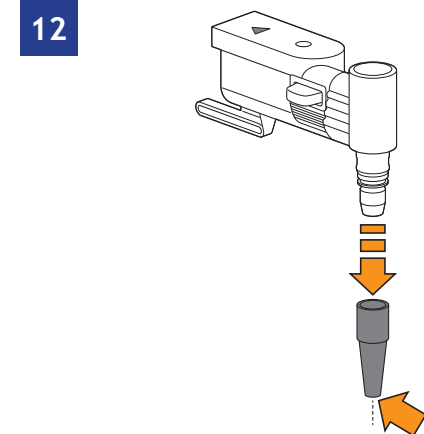
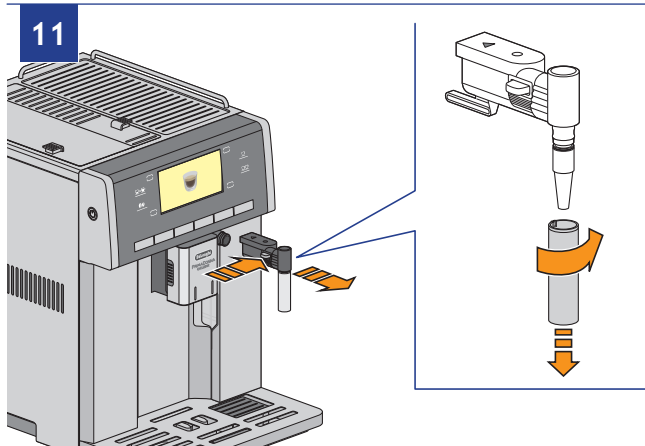
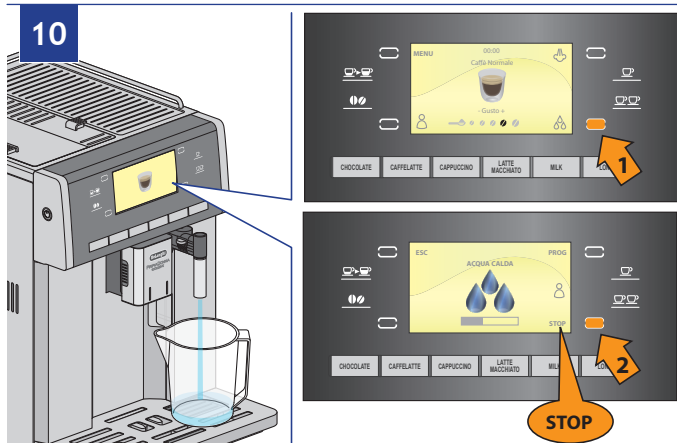
- 7 Ensure that the hot water spout is attached properly; Fill a container with the liquid to be heated or frothed and immerse the steam into the liquid;
- 8 Press : after a few seconds, steam comes out from the cappuccino maker and heats the liquid;
- 9 Upon reaching the required temperature, interrupt the steam delivery by pressing **STOP**. (We recommend not for more than delivering steam for more than 3 straight minutes).

**Scalding hazard!**

- Always stop steam delivery before removing the liquid container to prevent scalds caused by jets.

Tips for using steam to froth milk


- When choosing the size of the container, consider that the volume of the liquid will increase by 2 or 3 times;
- To obtain a richer froth, use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approx. 5 °C);
- To obtain a creamier froth, turn the container slowly moving down and up;



- Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre l'erogatore come descritto nel paragrafo successivo.

Pulizia dell'erogatore vapore/acqua calda dopo l'uso

- Pulire l'erogatore ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

- **10** Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore, premere l'icona relativa al simbolo  per far defluire un po' di acqua (vedi figura). Quindi interrompere l'erogazione di acqua calda premendo l'icona **STOP**;

- **11** Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; quindi estrarre l'erogatore acqua calda premendo il pulsante di sgancio. Con una mano, tenere fermo l'erogatore e, con l'altra, ruotare e sfilare il cappuccinatore verso il basso come indicato in figura;


- **12** Sfilare anche l'ugello vapore tirandolo verso il basso; Controllare che il foro dell'ugello indicato in figura non sia otturato. Se necessario, pulirlo con l'aiuto di uno stuzzicadenti;

- **13** Lavare accuratamente gli elementi dell'erogatore con una spugna ed acqua tiepida; Inserire l'ugello ed il cappuccinatore sull'erogatore spingendolo verso l'alto e ruotandolo in senso orario, fino all'aggancio.

- *To prevent obtaining little froth or with big bubbles, always clean the spout as described in the following paragraph.*

Cleaning the steam/hot water spout after use

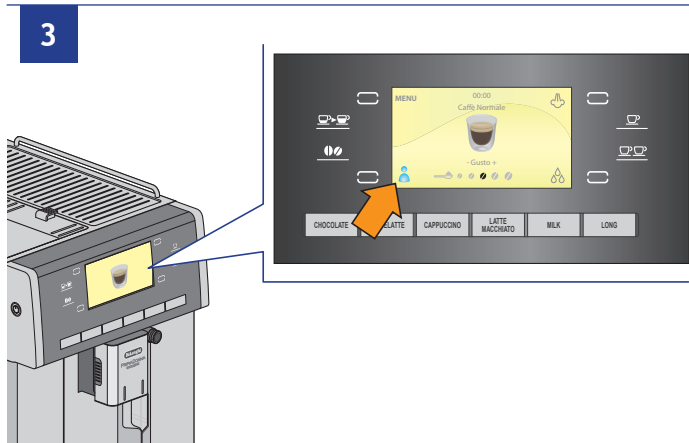
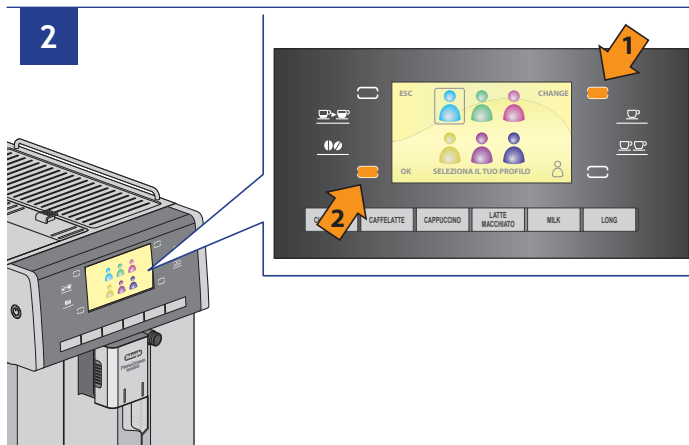
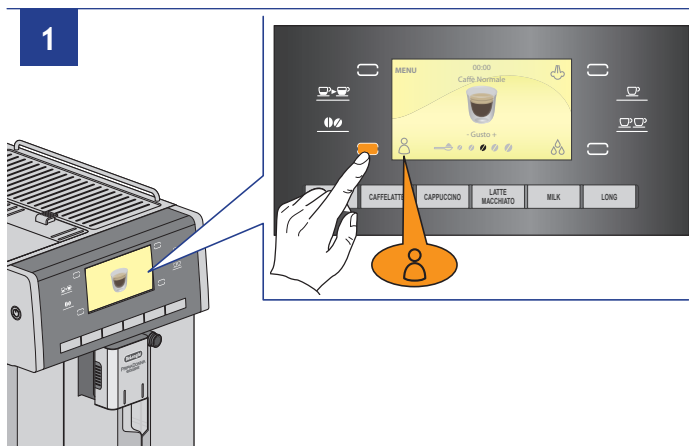
- Clean the spout every time it is used to prevent milk residues from clogging it.

- **10** Place a container under the cappuccino maker, press  to drain some water (see figure). To stop the hot water delivery, press **STOP**;

- **11** Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down and then remove the hot water spout, pressing the release button. Hold the spout with one hand and turn and pull the cappuccino maker downwards with the other, as indicated in the figure;

- **12** Remove also the steam nozzle by pulling it downwards; Ensure that the hole of the nozzle indicated in the figure is not clogged. If necessary, use a toothpick to clean it;

- **13** Thoroughly wash all the parts of the spout using lukewarm water and a sponge; Insert the nozzle and the cappuccino maker onto the spout, pushing it upwards and turning it clockwise until it is attached.




2.10. Memorizzare il proprio profilo

- Con quest'apparecchio è possibile memorizzare 6 profili diversi, ognuno dei quali è associato ad un colore diverso.
- In ogni profilo si possono personalizzare:

- La quantità di "Mio caffè" espresso e LONG;
- La quantità di tutte le bevande con latte;
- La quantità di acqua calda;
- Lo sfondo preferito (dal menù);
- La temperatura caffè (dal menù);

• Per utilizzare questa funzione, procedere come segue:

- 1 Entrare nella sezione "Profili" premendo l'icona corrispondente al simbolo  ;
- 2 Selezionare il proprio colore premendo l'icona CHANGE e poi premere l'icona OK per confermare: sul display, in basso a sinistra, compare il colore selezionato ad indicare che si sta operando all'interno di quel profilo;
- 3 Procedere con la programmazione delle bevande memorizzabili, come indicato precedentemente: ogni volta che si accede al proprio profilo, la macchina utilizza le impostazioni programmate;


2.10. Storing your profile

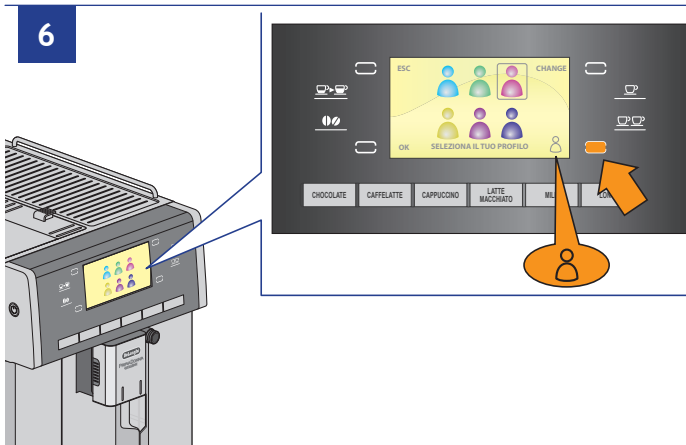
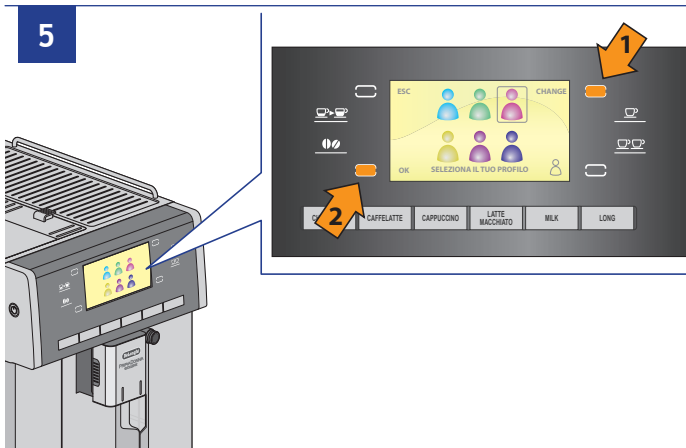
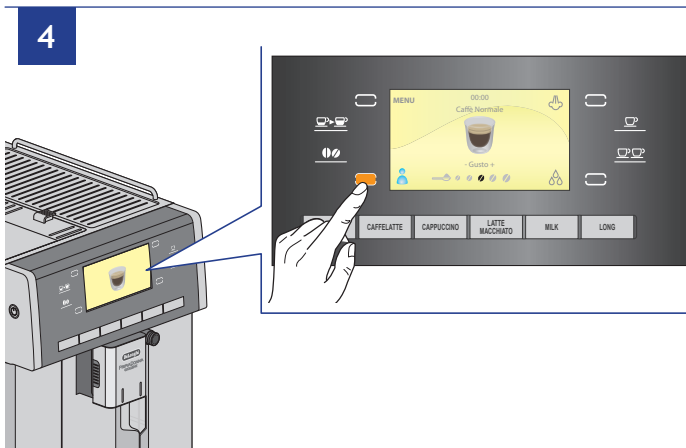
- This appliance allows storing 6 different profiles, each associated to a colour.

• The following can be customised in every profile:

- The amount of espresso "My coffee" and LONG;
- The amount of all the milk-based drinks;
- The amount of hot water;
- Your favourite background (from the menu);
- The coffee temperature (from the menu);

• To use this function, proceed as follows:

- 1 Access the "Profiles" section, by pressing  ;
- 2 Select the colour by pressing CHANGE and then press OK to confirm: the selected colour appears at the bottom left of the display to indicate that you are operating within that profile;
- 3 Program the drinks that can be stored as previously described: every time you access your profile, the appliance will use the programmed settings;



- 4 Per cambiare il profilo, premere l'icona in basso a sinistra, corrispondente al colore in uso: si accede alla selezione dei profili;
- 5 Premere l'icona **CHANGE** se si desidera entrare in un altro profilo e **OK** per confermare;
- 6 Premere l'icona **DESELECT** () se si desidera uscire da ogni profilo;
- Quando si opera all'interno del menù, il colore del profilo viene visualizzato a destra (solo per la selezione dello sfondo e della temperatura).

- 4 To change profile, press the icon on the bottom left corresponding to the colour being used: you will access the profile selection:
- 5 Press **CHANGE** to access another profile and **OK** to confirm;
- 6 Press **DESELECT** () to exit the profile;
- When operating inside the menu, the profile colour is displayed on the right (only to select the background and the temperature).

2.11. Pulizia

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- contenitore dei fondi di caffè;
- vaschetta raccogli gocce;
- l'interno della macchina, accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio;
- serbatoio dell'acqua;
- beccucci dell'erogatore caffè e dell'ugello acqua calda;
- imbuto per introduzione del caffè pre-macinato;
- infusore;
- pannello di controllo;
- contenitore latte;
- caraffa cioccolata calda;
- erogatore acqua calda/vapore;



Per la pulizia della macchina non usare solventi, detersivi abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De' Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.

Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie, ad eccezione della caraffa per cioccolata calda e dei componenti a contatto con il latte del contenitore latte.

Il rivestimento termico non deve essere lavato in lavastoviglie, né immerso in acqua.

Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

2.11. Cleaning

The following parts of the appliance must be cleaned regularly:

- coffee grounds container;
- drip tray;
- the inside of the machine, which can be accessed by opening the service door;
- water tank;
- coffee spout and hot water nozzle;
- pre-ground coffee funnel;
- infuser;
- control panel;
- milk container;
- hot chocolate carafe;
- water/steam spout;



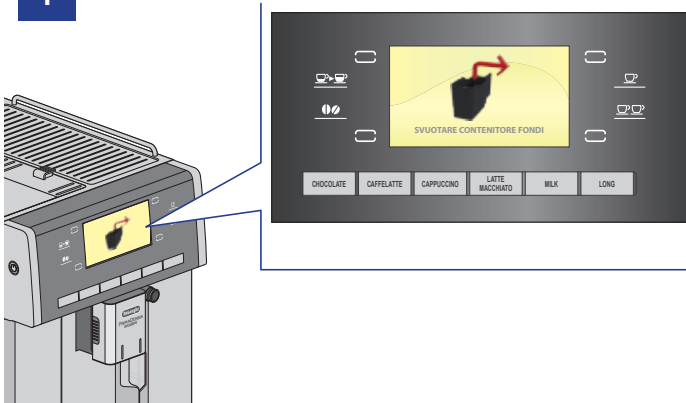
Do not use solvents or abrasive detergents to clean the appliance. De' Longhi super automatic machines do not require chemical additives for cleaning.

No component of the dishwasher can be washed in the dishwasher, except for the hot chocolate carafe and the components of the milk container in contact with the milk.

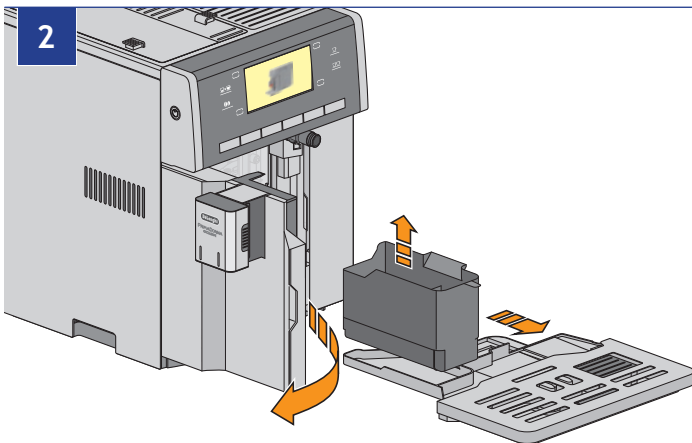
The thermal coating must not be washed in the dishwasher, nor immersed in water.

Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits, since they can scratch metal or plastic surfaces.

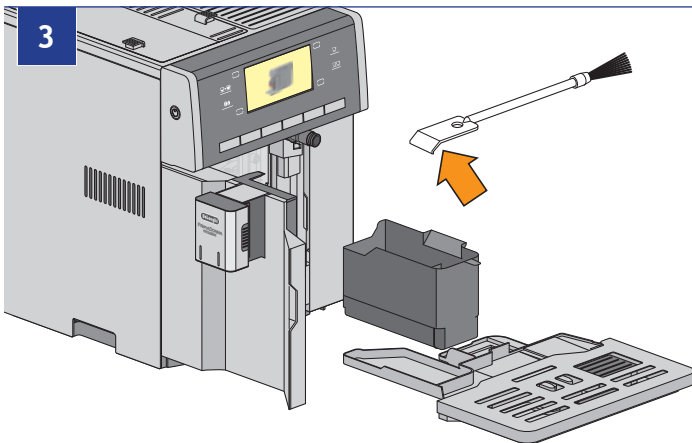
1



2



3



Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

- 1 Il display segnala che il contenitore fondi caffè è pieno.
- Finché non si pulisce il contenitore dei fondi la macchina non può fare il caffè. L'apparecchio segnala la necessità di svuotare il contenitore anche se non è pieno, qualora siano trascorse 72 ore dalla prima preparazione eseguita (perché il conteggio delle 72 ore sia eseguito correttamente, la macchina non deve essere mai spenta con l'interruttore generale in pos. 0).
- Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):
- 2 Aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore, estrarre quindi la vaschetta raccogliogocce, svuotarla e pulirla;
- 3 Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo: il pennello in dotazione è dotato di spatola adatta quest'operazione.



Quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è **OBBLIGATORIO** svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco.

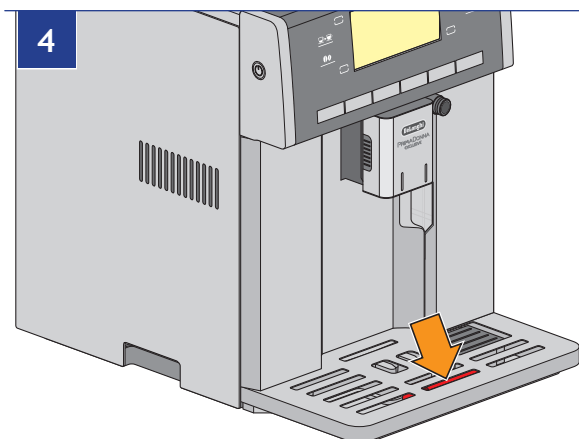
Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.

Cleaning the coffee grounds container

- 1 The display indicates that the coffee grounds container is full.
- The appliance cannot make coffee until the coffee grounds container is cleaned. The appliance indicates that the container needs to be changed, even if it is not full, 72 hours after the first preparation has been made (to count the 72 hours correctly, the machine must never be turned off with the main switch is set to 0).
- To clean it (while the machine is on):
- 2 Open the service door on the front, remove the drip tray, empty it and clean it;
- 3 Empty and thoroughly clean the coffee grounds container, taking care to remove all the residues from the bottom: the brush provided is equipped with a spatula for this operation.



When removing the drip tray, the grounds container **MUST** be emptied, even if it is not full. If not, when you make the next coffees, the grounds container can fill up more than expected and clog the machine.



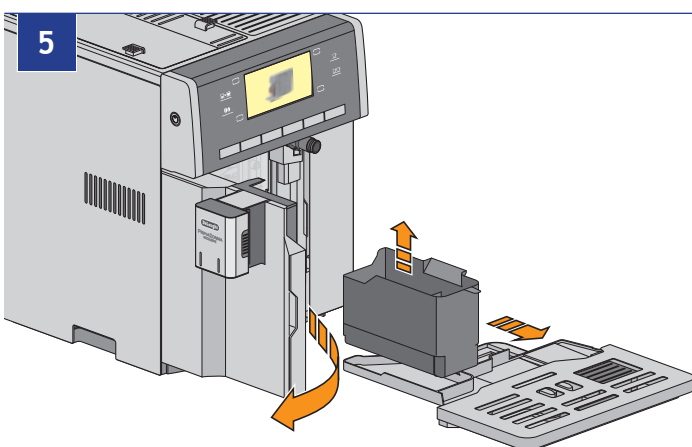
4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce



Se la vaschetta raccogli gocce non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

- 4 La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta. Appena l'indicatore diventa visibile, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.

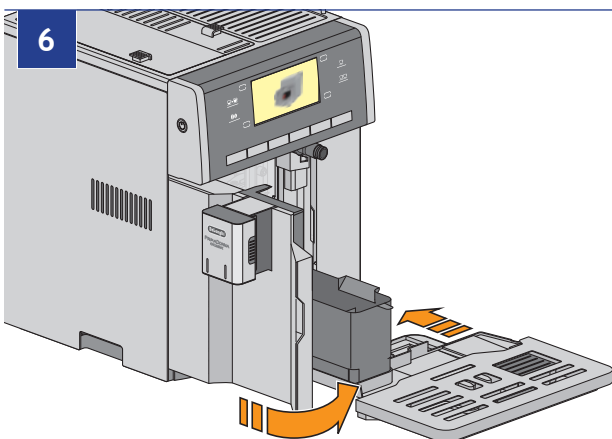
Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:



- 5 Aprire lo sportello di servizio;
Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè;

Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;

- 6 Reinserrire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè;
Chiudere lo sportello di servizio.



6 *Cleaning the drip tray*



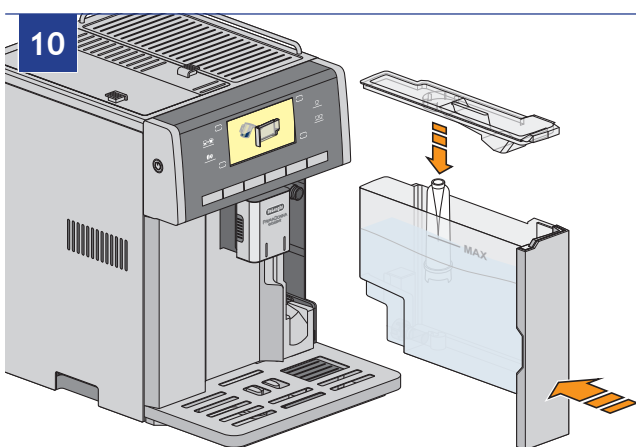
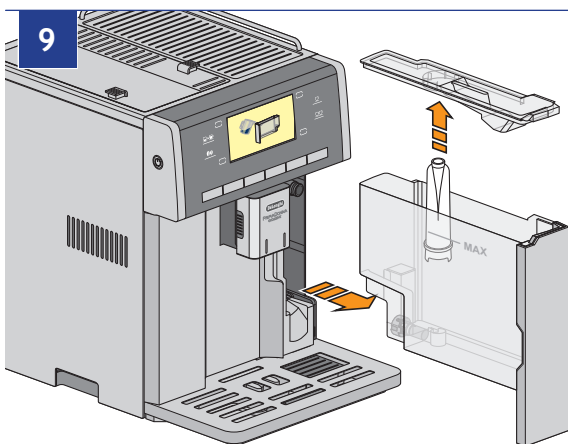
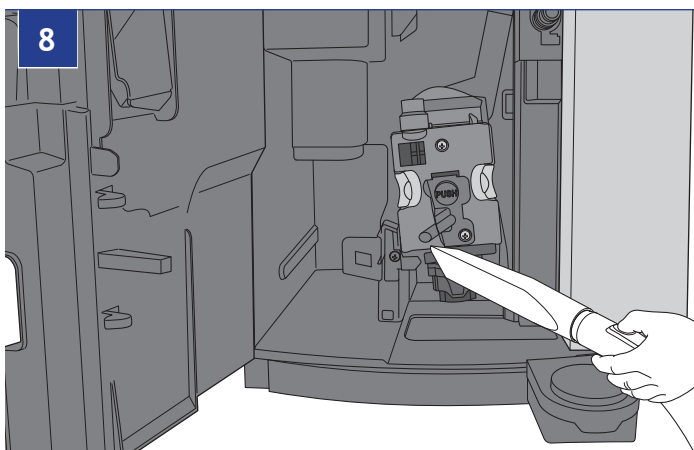
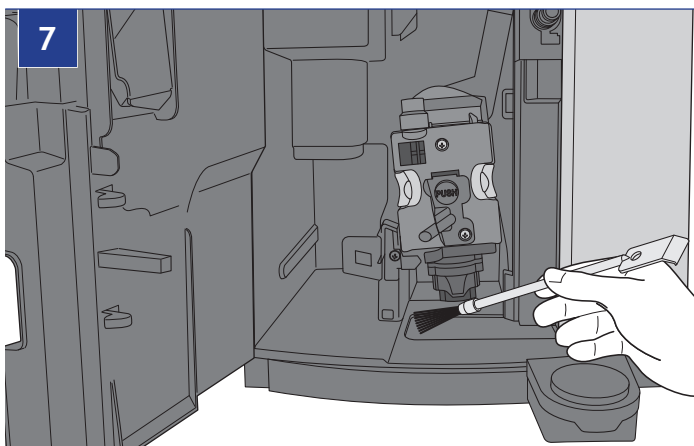
If the drip tray is not emptied regularly, the water can overflow and penetrate inside or in the side of the appliance. This can damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

- 4 The drip tray is equipped with a red floating indicator to monitor the level of the water contained in it. When the indicator is visible, it is time to empty the drip tray and clean it.

To remove the drip tray:

- 5 Open the service door;
Remove the drip tray and the coffee grounds container;
Empty the drip tray and grounds container and wash them;

- 6 Put the drip tray and the coffee grounds container back into place;
Close the service door.



Pulizia dell'interno della macchina



Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "Spegnimento") e scollegata dalla rete elettrica. **Non immergere mai la macchina nell'acqua.**

- 7 Controllare periodicamente (circa ogni 100 caffè) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione e una spugna;
- 8 Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere.

Pulizia del serbatoio acqua

- Pulire il serbatoio acqua una volta al mese circa e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se previsto) come segue:
- 9 Togliere il filtro;
- Pulire il serbatoio acqua con un panno umido e un po' di detersivo delicato. Risciacquarlo con acqua corrente.
- 10 Risciacquare e reinsertare il filtro (se previsto) nel serbatoio. Riempire il serbatoio con acqua fresca e reinsertarlo nel suo alloggiamento.

Cleaning the inside of the appliance

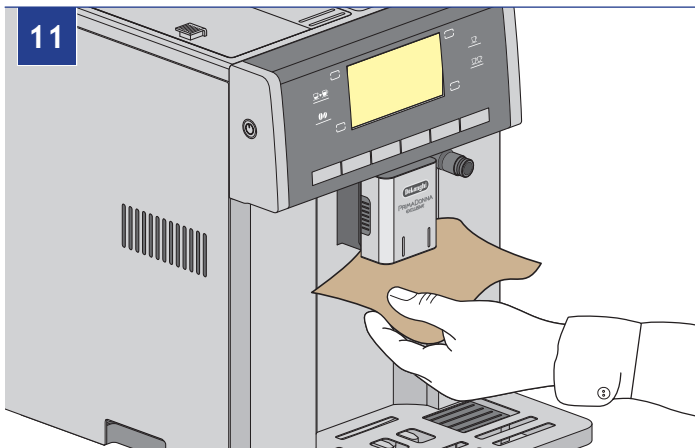


Before cleaning its internal parts, the appliance must be turned off (See "Turning the appliance off") and disconnected from the mains power supply. **Do not immerse the appliance in water.**

- 7 Regularly (approx. every 100 coffees) ensure that the inside of the appliance (which can be accessed upon removing the drip tray) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with the brush provided or a sponge;
- 8 Remove the residues with a vacuum cleaner.

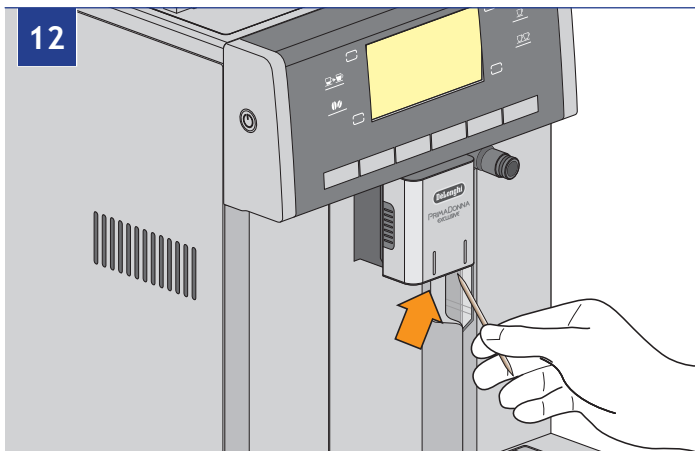
Cleaning the water tank

- Clean the water tank approximately once a month and every time the water softener filter (where provided) is replaced.
- Proceed as follows:
- 9 Remove the filter;
- Clean the water tank with a damp cloth and some mild washing up liquid. Rinse with running water.
- 10 Rinse and reinsert the filter (where provided) into the tank. Fill the tank with fresh water and reinsert it into its housing.



11

- **Pulizia dei beccucci erogatore caffè**
- 11 Pulire i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno;
- 12 Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (vedi figura).



12

- **Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato**
- Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione.

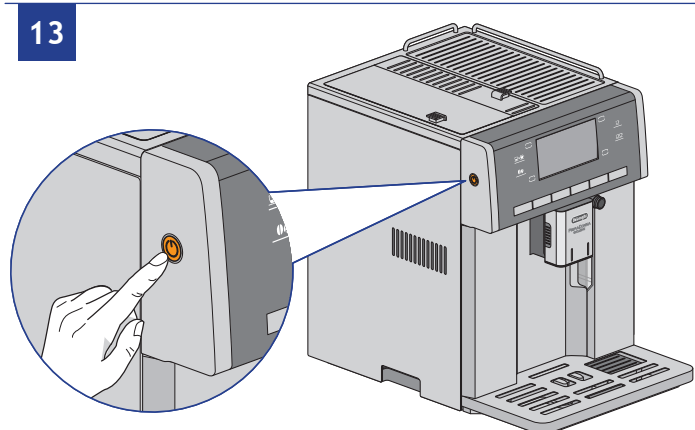
Pulizia dell'infusore

- L'infusore dev'essere pulito almeno una volta al mese.



L'infusore non può essere estratto quando la macchina è accesa.

- 13 Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi paragrafo "Spegnimento");
- 14 Aprire lo sportello di servizio;
Estrarre la vaschetta raccogliogocce ed il contenitore dei fondi;



13

Cleaning the coffee spouts

- 11 Clean the coffee spouts with a sponge or cloth;
- 12 Ensure that the holes of the coffee spouts are not clogged. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (see figure).

Cleaning the pre-ground coffee funnel

- Regularly (approximately once a month) ensure that the pre-ground coffee funnel is not clogged. If necessary, remove coffee deposits with the brush provided.

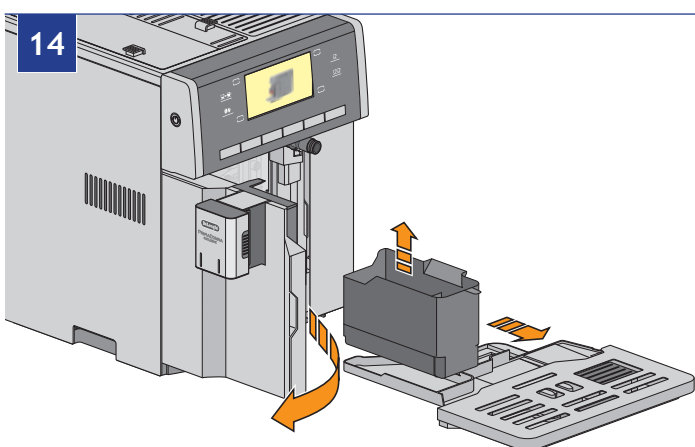
Cleaning the infuser

- The infuser must be cleaned at least once a month.

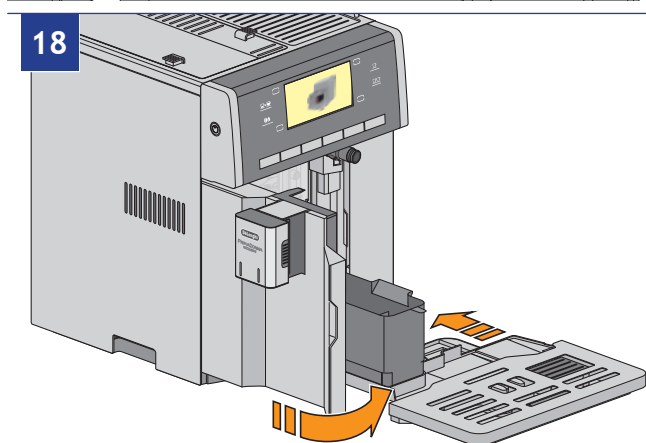
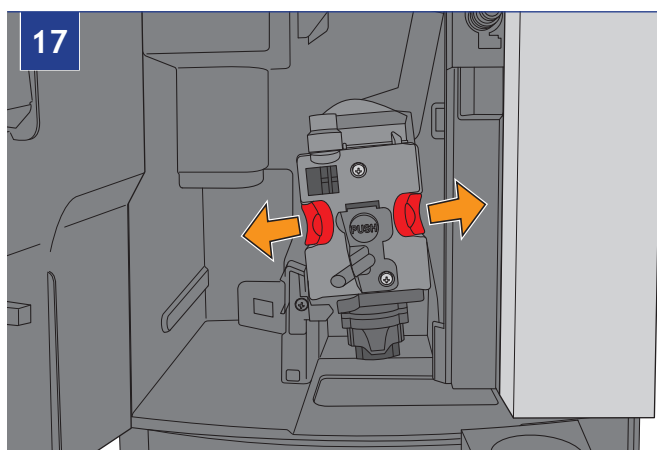
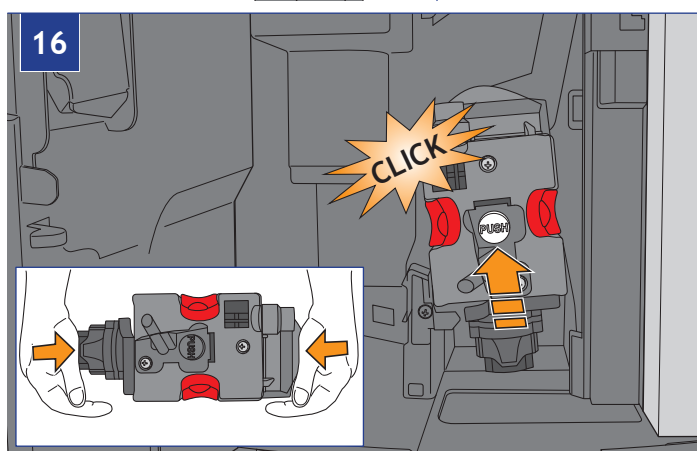
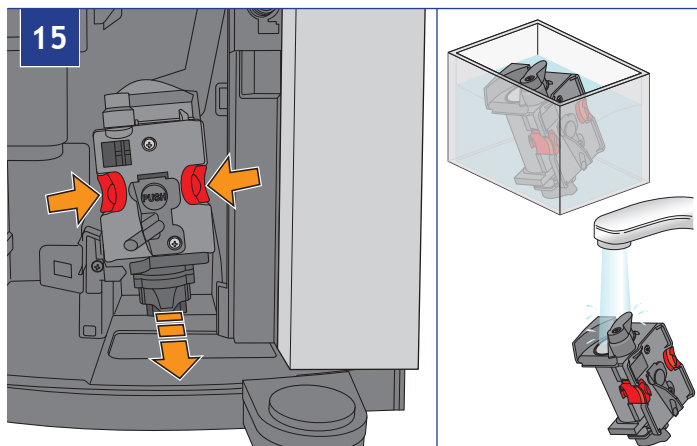


The infuser cannot be removed whilst the appliance is on.

- 13 Ensure that the appliance has been turned off correctly (see "Turning the appliance off");
- 14 Open the service door;
Remove the drip tray and the coffee grounds container;



14



**SCIACQUARE SOLO CON ACQUA
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE**

Pulire l'infusore senza usare detersivi perchè potrebbero danneggiarlo.

15 Premere verso l'interno i due tasti di sgancio di colore rosso e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno;

Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto;

16 Dopo la pulizia, reinsertare l'infusore infilandolo nel supporto e sul perno in basso; quindi premere sulla scritta **PUSH** fino a sentire il "click" di aggancio;



Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendolo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura.

17 Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti rossi siano scattati verso l'esterno;

18 Reinsertare la vaschetta raccogli gocce con il contenitore fondi;

Chiudere lo sportello di servizio;



**RINSE WITH WATER ONLY
NO WASHING UP LIQUID - NO DISHWASHER**

Clean the infuser without using detergents, which can damage it.

15 Press the two red release buttons inwards and, simultaneously, pull the infuser outwards;

Immerse the infuser in water for approximately 5 minutes and then rinse it under running water;

16 After cleaning, reinsert the infuser into its support and on the pin below; then press **PUSH** until it clicks into place;

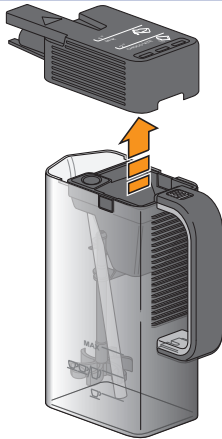


If the infuser is difficult to insert, before insertion, it must be sized by pressing it simultaneously on the top and on the bottom as indicated in the figure.

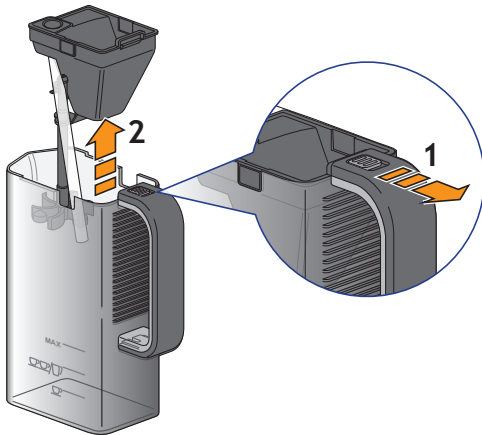
17 Once inserted, ensure that the two red buttons have snapped outwards;

18 Reinsert the drip tray and the grounds container; Close the service door;

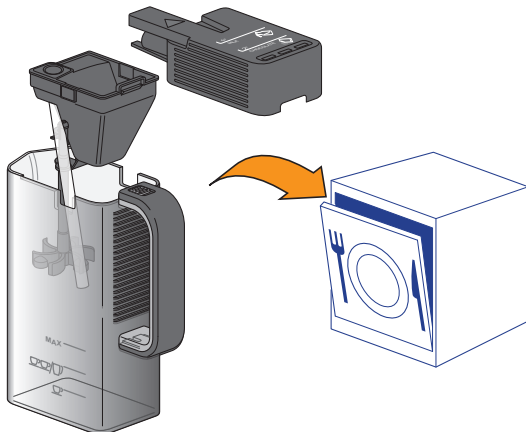
19



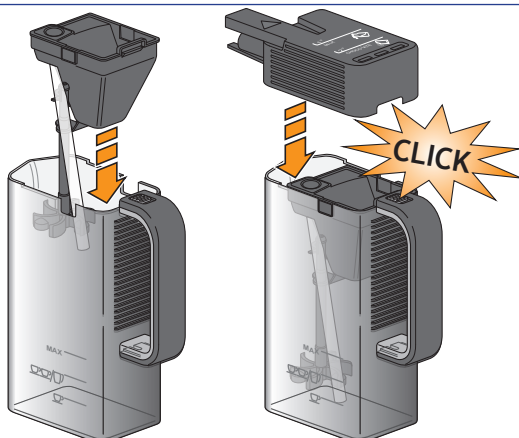
20



21



22



- Pulizia della caraffa per cioccolata calda
- Pulire la caraffa dopo ogni preparazione, come descritto di seguito:
- 19 Rimuovere il coperchio sollevandolo;
- 20 Rimuovere l'imbuto premendo il pulsante di sgancio e sollevandolo;
- Estrarre il tubo erogazione vapore ed il miscelatore;
- 21 Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e detersivo delicato.
- È possibile lavare in lavastoviglie tutti i componenti, posizionandoli però sul cestello superiore della lavastoviglie.
- 22 Rimontare quindi tutti i componenti.



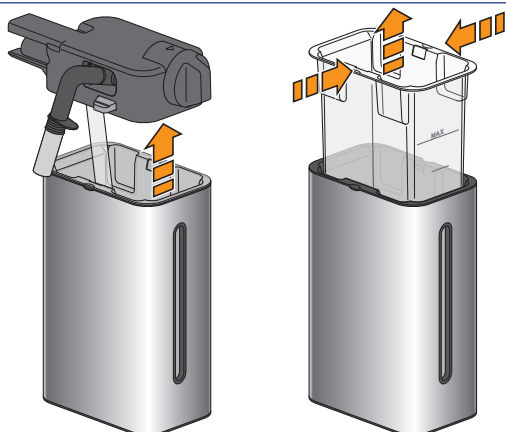
È normale trovare dei residui sul miscelatore durante la pulizia: sono tracce di ferro contenuto nel cacao, che viene attratto dai magneti del miscelatore.

- *Cleaning the hot chocolate carafe*
- Clean the carafe every time it is used, proceeding as follows:
- 19 Lift the lid off;
- 20 Remove the funnel by pressing the release button and lifting it off;
- Remove the steam spout and mixer;
- 21 Thoroughly wash all the components with hot water and mild washing up liquid.
- You can wash all the components in the dishwasher, taking care to place them in the top rack.
- 22 Reinstall all the components.

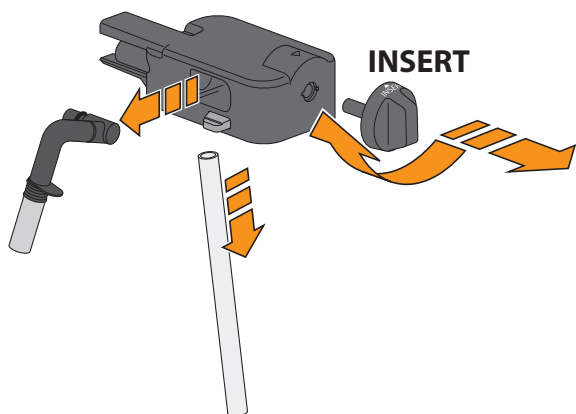


It is normal to find residues on the mixer while cleaning it: these are traces of iron contained in cocoa, which is attracted by the magnets of the mixer.

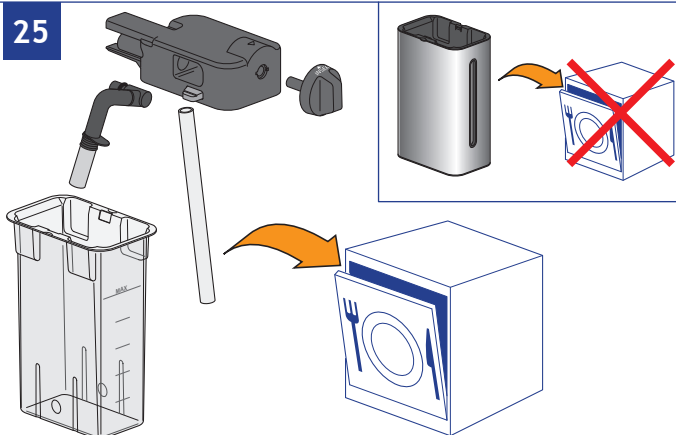
23



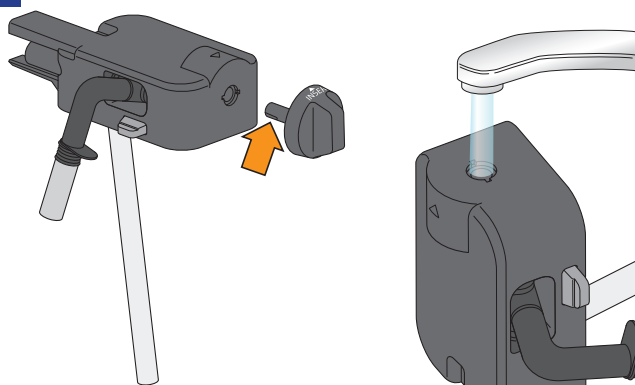
24



25



26



Pulizia del contenitore latte

Pulire il contenitore latte dopo ogni preparazione del latte, come descritto di seguito:

23 Rimuovere il coperchio sollevandolo;

Estrarre il contenitore latte dal rivestimento termico prendendolo in corrispondenza dei due incavi laterali;



Il rivestimento termico non deve essere riempito o immerso nell'acqua; per la pulizia utilizzare un panno umido.

24 Sfilare il tubo erogazione latte e il tubo di pescaggio;

Ruotare in senso orario la manopola regolazione schiuma fino alla posizione "INSERT" e sfilarla.

25 Lavare accuratamente tutti i componenti del montalatte con acqua calda e detersivo delicato.

È possibile lavare in lavastoviglie tutti i componenti ed il contenitore, posizionandoli però sul cestello superiore della lavastoviglie.

26 Prestare particolare attenzione che sull'incavo e sul canalino situati sotto la manopola (vedi figura) non rimangano residui di latte: eventualmente raschiare utilizzando uno stuzzicadenti;

Sciucquare l'interno della sede della manopola regolazione schiuma con acqua corrente;

Cleaning the milk container

Clean the milk container every time it is used, proceeding as follows:

23 Lift the lid off;

Remove the milk container from the thermal coating, taking it from the thumbpieces on the sides;



The thermal coating must not be filled or immersed in water: use a damp cloth to clean it.

24 Remove the milk spout and the milk inlet pipe;

Turn the froth knob clockwise, setting it to "INSERT" and remove it.

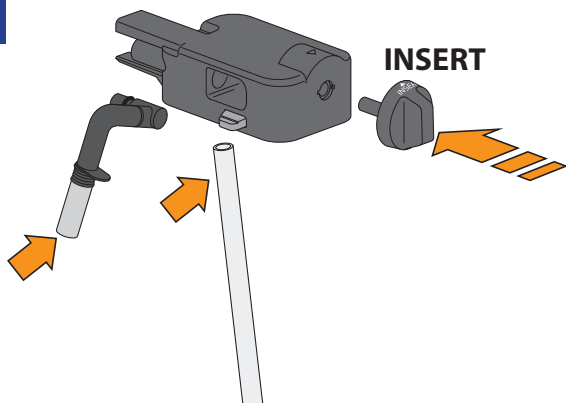
25 Thoroughly wash all the components of the milk frother with hot water and mild washing up liquid.

You can wash all the components in the dishwasher, taking care to place them in the top rack.

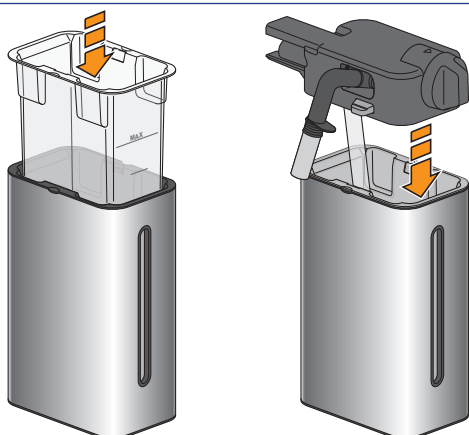
26 Make sure there are no milk residues in the hollow and groove under the knob (see figure): if necessary, scrape them off using a toothpick;

Rinse the inside of the froth knob housing under running water;

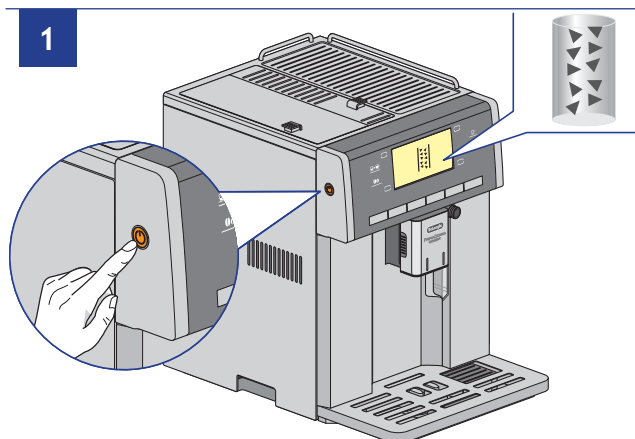
27



28



1



- 27 Verificare anche che il tubo pescaggio e il tubo erogazione non siano otturati da residui di latte;
- Rimontare la manopola facendo coincidere la freccia con la scritta "INSERT", il tubo erogazione e il tubo pescaggio latte;
- 28 Inserire il contenitore latte nel rivestimento termico;
- Riposizionare il coperchio sul contenitore latte.

2.12. Decalcificazione



Il decalcificante contiene acidi che possono irritare la pelle e gli occhi. È assolutamente necessario osservare le avvertenze di sicurezza del produttore, riportate sul contenitore del decalcificante, e le avvertenze relative alla condotta da adottare in caso di contatto con la pelle, gli occhi.



Utilizzare esclusivamente decalcificante consigliato da De' Longhi. Inoltre la garanzia non è valida se la decalcificazione non è regolarmente eseguita.



Quando compare il relativo simbolo, è necessario procedere con la decalcificazione dell'apparecchio.

- 1 Accendere la macchina;
- 27 *Ensure that the milk inlet pipe and spout are not clogged by milk residues;*
- *Reinstall the knob, aligning the arrow with the word "INSERT", the spout and milk inlet pipe;*
- 28 *Insert the milk container into the thermal coating;*
- *Put the milk container lid back on.*

2.12. Descaling



The descaler contains acids that can irritate skin and eyes. It is essential to comply with the manufacturer's safety warnings indicated on the descaler container and with the indications in the event of contact with skin and eyes.



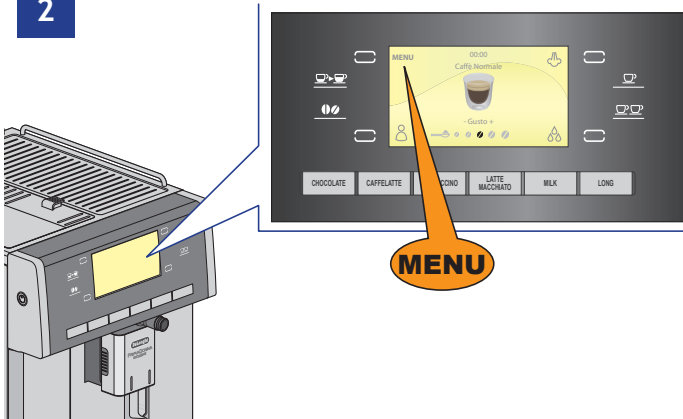
Use only descaler recommended by De' Longhi. Furthermore, the warranty is invalidated if the appliance is not descaled regularly.



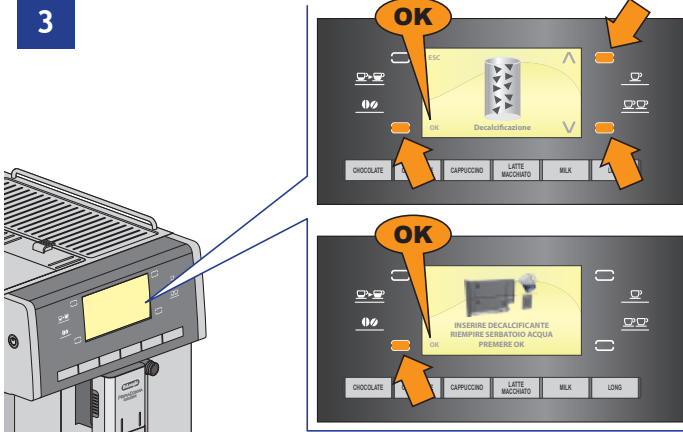
When the relative symbol is displayed, it is time to descale the appliance.

- 1 Turn the machine on;

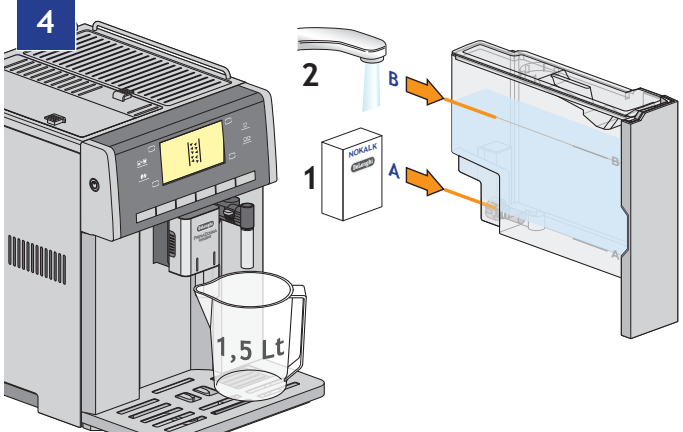
2



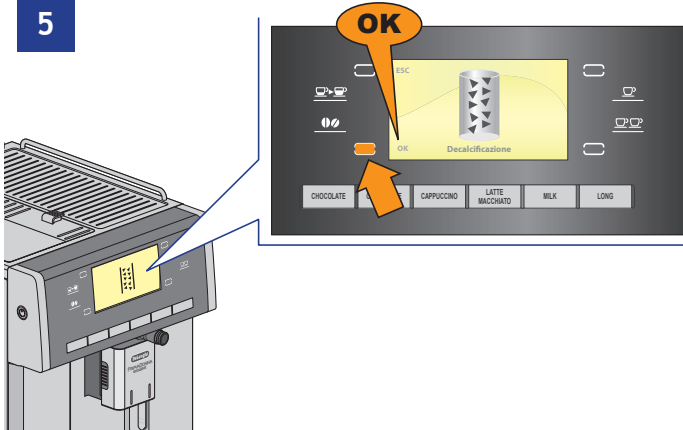
3



4



5



- 2 Entrare nel menù programmazione premendo l'icoma relativa alla voce **MENU**: scorrere le voci del menù premendo le icome relative a **Λ** e **V** fino a selezionare la voce "Decalcificazione".
- 3 Premere l'icoma accanto la scritta **OK** per selezionare la funzione. Ripremere **OK** per confermare; Il display visualizza "INSERIRE DECALCIFICANTE" "RIEMPIRE SERBATOIO ACQUA";
- 4 Svuotare completamente il serbatoio acqua e togliere il filtro addolcitore (se presente). Versare nel serbatoio acqua il decalcificante fino al livello **A** (corrispondente a una confezione da 100 ml) impresso sul fianco del serbatoio; quindi aggiungere acqua (un litro) fino a raggiungere il livello **B**; reinsertare il serbatoio acqua. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,5 Lt.



Pericolo - Scottature!

- Dall'erogatore acqua calda fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione di non entrare in contatto con spruzzi d'acqua.

- 5 Avviare la decalcificazione premendo l'icoma **OK**;

- 2 Access the programming menu by pressing the icon referring to the **MENU**: scroll through the menu items by pressing **Λ** or **V** and select "Descale".

- 3 Press the icon next to **OK** to select the function. Press **OK** to confirm; The message "ADD DESCALER" "INSERT WATER SPOUT" is displayed;

- 4 Empty the water tank and remove the water softener filter (where provided).

Pour the descaler into the water tank up to level **A** (corresponding to a 100 ml packaging) indicated on the side of the tank; then add water (one litre) up to level **B**; reinsert the water tank.

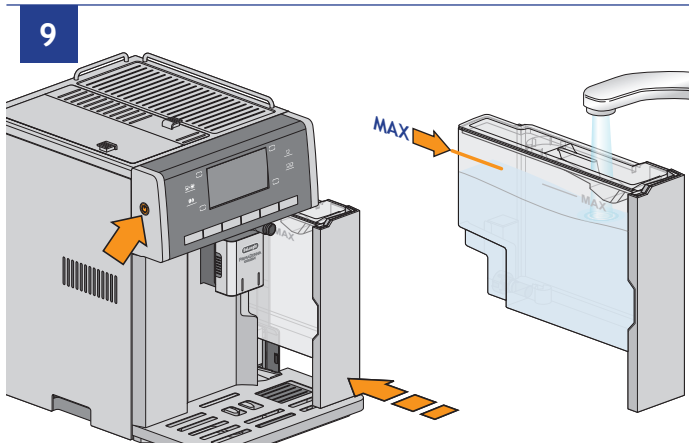
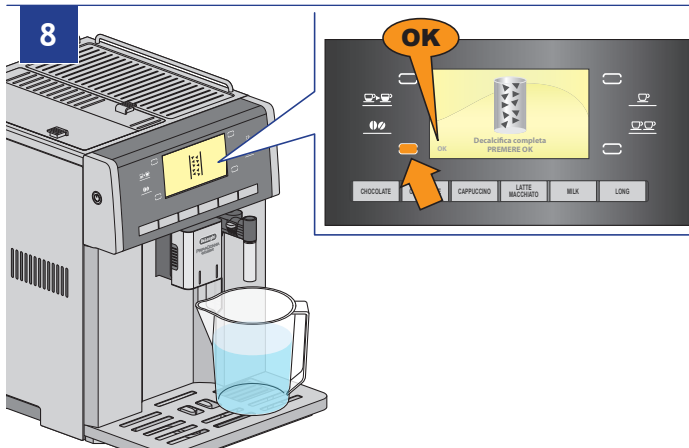
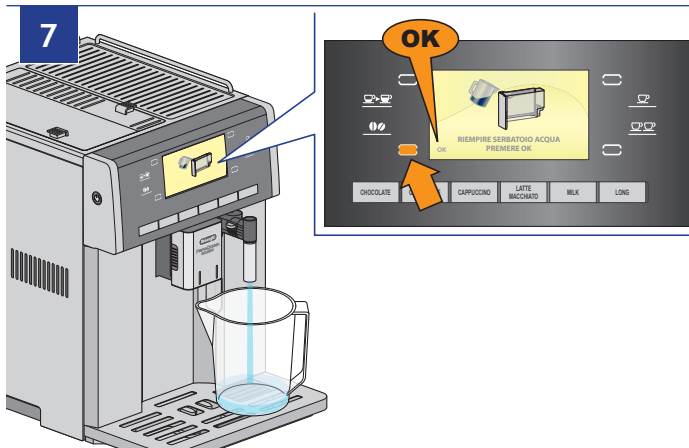
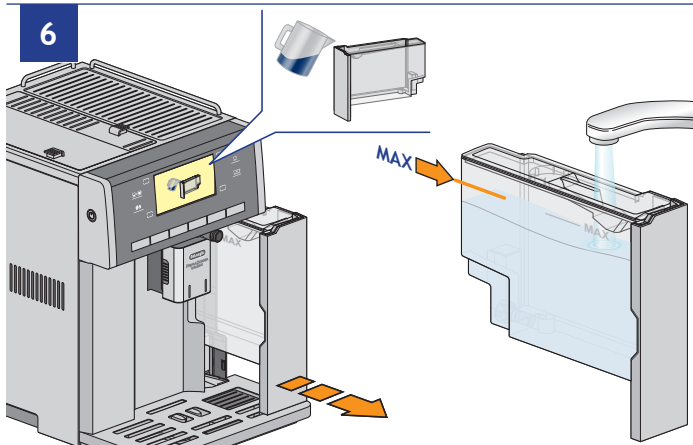
Place an empty container with a minimum capacity of 1.5 litres under the hot water spout.



Scalding hazard!

- Hot water containing acids comes out of the hot water spout. Take care not to come into contact with the water jets.

- 5 Press **OK** to start the descaling cycle;



• Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dall'erogatore acqua. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli regolari, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè. Il ciclo dura circa 30 minuti ed è segnalata da una barra che si riempie e si svuota.

• 6 **“Risciacquo RIEMPIRE SERBATOIO”**: L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo.

• Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo sotto l'erogatore acqua calda.

• 7 Premere l'icona **OK** per iniziare il risciacquo. L'acqua calda esce dall'erogatore.

• 8 Quando il display visualizza **“Decalcifica completa PREMIERE OK”**, premere l'icona **OK**: l'apparecchio si spegne.

• 9 Riposizionare il filtro addolcitore (se in uso) e riempire il serbatoio.

• Per utilizzare l'apparecchio, premere il tasto .

• *The descaling program is launched and the descaler liquid comes out from the water spout. The descaling program automatically runs a series of rinsing cycles at regular intervals to remove the limescale inside the coffee machine. The cycle lasts approximately 30 minutes and is indicated by a progress bar that fills up and then empties again.*

• 6 **“Rinsing FILL WATER TANK”**: The appliance is now ready to be rinsed with fresh water. Remove the water tank, empty it, rinse it under running water, fill it with clean water and reinsert it.

• Empty the container used to collect the descaling solution and place it back beneath the hot water spout.

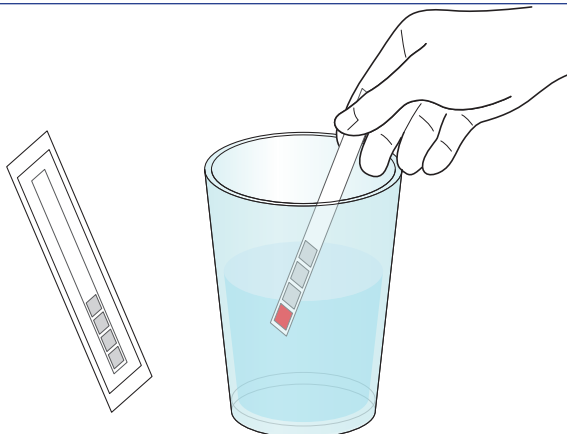
• 7 Press **OK** to start rinsing. Hot water comes out from the spout.

• 8 Press **OK** when the message **“Descaling complete PRESS OK”** is displayed: the appliance turns off.

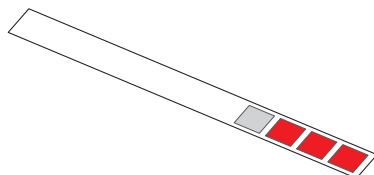
• 9 Place the water softener filter (if used) and fill the tank.

• Press  to use the appliance.

1



2



2.13. Programmazione della durezza dell'acqua

- La decalcificazione viene richiesta dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua. La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza (acqua molto dura). Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

Misurazione della durezza dell'acqua

- 1 Togliere dalla confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST";
Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo;
- 2 Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.

LIVELLO 1 acqua dolce	
LIVELLO 2 acqua poco dura	
LIVELLO 3 acqua dura	
LIVELLO 4 acqua molto dura	

2.13. Setting the water hardness

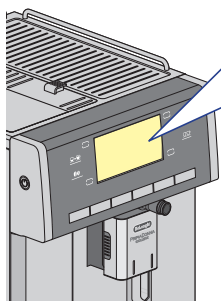
- The descaling cycle is requested after a set period of operation, which depends on the water hardness. The appliance is factory set for a hardness value of 4. (very hard water). The appliance can also be programmed according to the actual hardness of the mains water in the various regions, thereby running the descaling process less frequently.

Measuring the water hardness

- 1 Unpack the "TOTAL HARDNESS TEST" strip;
Fully immerse the strip in a glass of water for approximately one second;
- 2 Remove the strip from the water and shake it gently. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, according to the water hardness. Each square corresponds to 1 level.

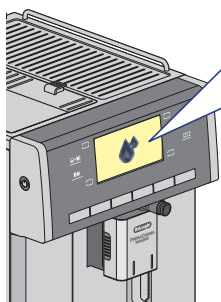
LEVEL 1 soft water	
LEVEL 2 slightly hard water	
LEVEL 3 hard water	
LEVEL 4 very hard water	

3



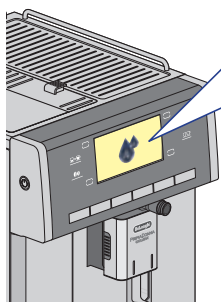
MENU

4



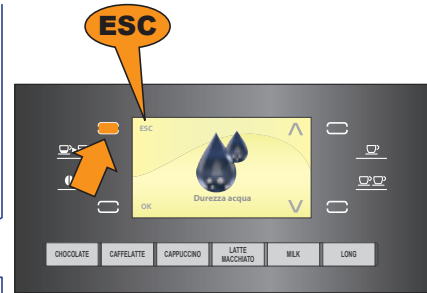
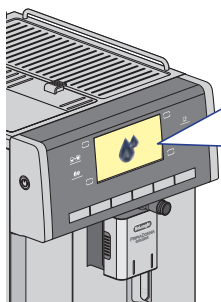
OK

5



OK

6



ESC

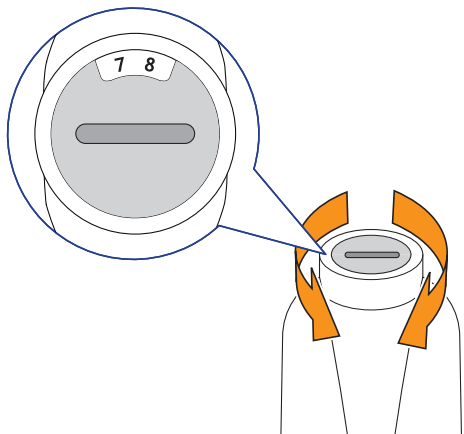
Impostazione durezza acqua

- 3 Entrare nel menù programmazione premendo l'icona relativa alla voce **MENU**: scorrere le voci del menù premendo le icone relative alle voci **^** e **v** fino a selezionare la voce "Durezza acqua";
 - 4 Confermare la selezione premendo l'icona **OK**;
 - 5 Premere **^** e **v** per impostare il livello di durezza rilevato dalla striscia reattiva; Premere l'icona **OK** per confermare l'impostazione;
 - 6 Premere l'icona **ESC** per uscire dal menù.
- A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

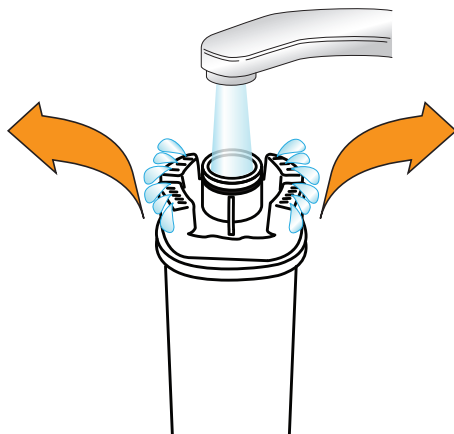
Setting the water hardness

- 3 Access the programming menu by pressing the icon referring to the **MENU**: scroll through the menu items by pressing **^** or **v** and select "Water hardness";
 - 4 Confirm the selection by pressing **OK**;
 - 5 Press **^** and **v** to set the hardness level detected by the test strip; Press **OK** to confirm the setting;
 - 6 Press **ESC** to exit the menu.
- At this point, the appliance is programmed according to the new water hardness setting.

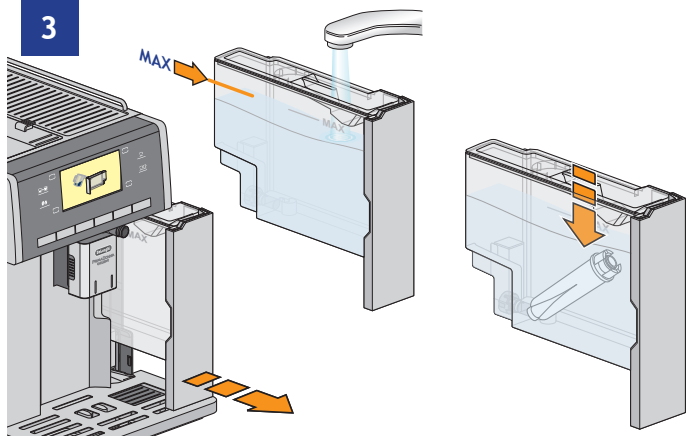
1



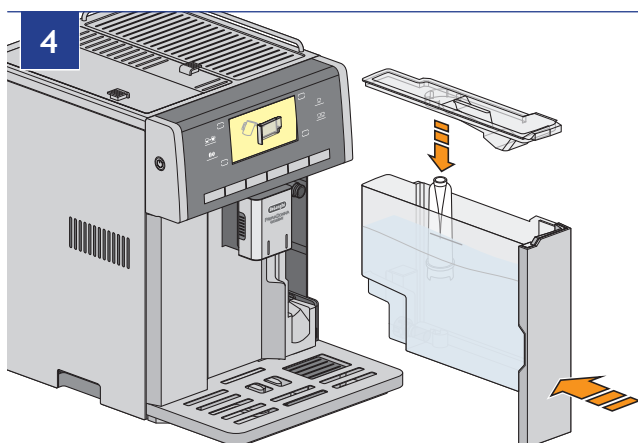
2



3



4



2.14. Filtro addolcitore (se previsto)

- Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore: se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De' Longhi. Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

• Installazione del filtro

- 1 Togliere il filtro dalla confezione;
- Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo (vedi figura);



Il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato normalmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

- 2 Per attivare il filtro, far scorrere dell'acqua di rubinetto nel foro del filtro come indicato in figura fintantoché l'acqua fuoriesce dalle aperture laterali per oltre un minuto.

- 3 Estrarre il serbatoio della macchina e riempirlo di acqua; Inserire il filtro capovolto nel serbatoio acqua e immergerlo completamente per una trentina di secondi, far uscire tutte le bolle d'aria;

- 4 Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo; Richiudere il serbatoio con il coperchio, quindi reinserire il serbatoio nella macchina;

• Nel momento in cui si installa il filtro, è necessario segnalarne la presenza all'apparecchio:

2.14. Water softener filter (where provided)

- Some models are provided with a water softener filter: if your model does not have one, we recommend purchasing it from one of the authorised De'Longhi customer service centres. To use the filter correctly, follow the instructions below.

• Installing the filter

- 1 Unpack the filter;
- Turn the date indicator disk until the next 2 months of use are displayed (see figure);



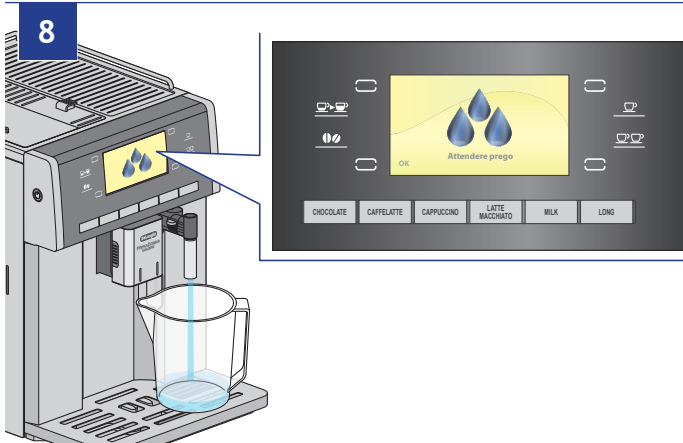
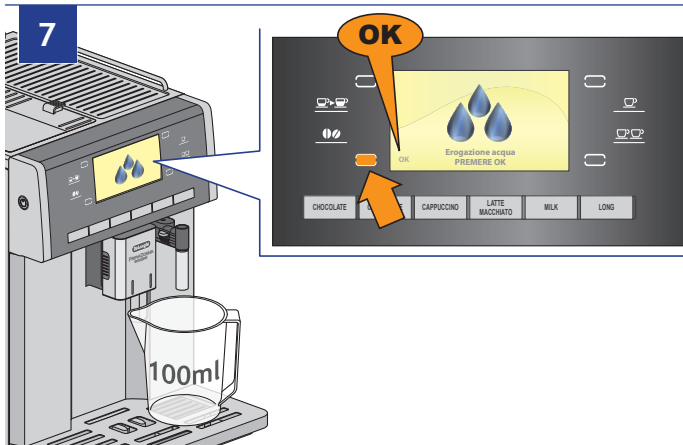
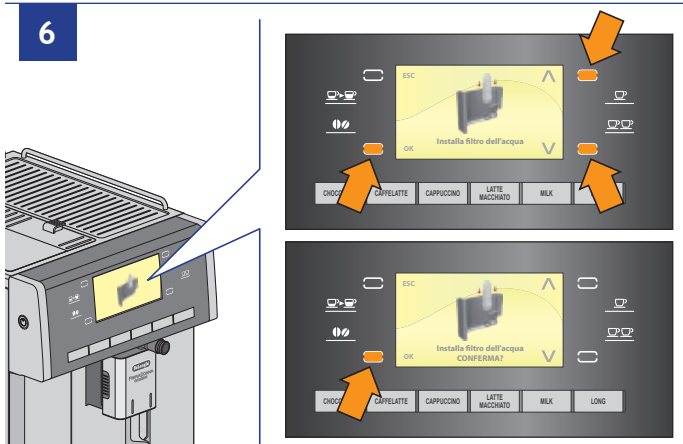
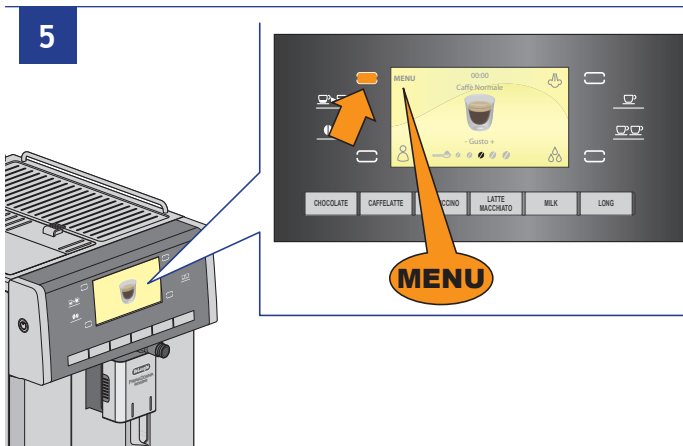
The filter lasts approximately two months if the appliance is used normally; in the event it is left unused with the filter installed, it will last a maximum of three weeks.

- 2 To activate the filter, run some tap water in the hole of the filter, as shown in the figure, until the water comes out from the side openings for over one minute.

- 3 Remove the tank from the appliance and fill it with water; Insert the filter upside-down in the water tank and fully immerse it for approximately thirty seconds, release all the air bubbles;

- 4 Insert the filter into its housing and press it all the way down; Close the tank with the lid and reinsert the tank into the appliance;

• Upon installing the filter, its presence must be indicated to the appliance:



- 5 Premere l'icona relativa alla voce **MENU** per entrare nel menù;
 - 6 Scorrere le voci del menù premendo una delle icone relative ai simboli **^** e **v** finché appare sul display la scritta "Installa filtro dell'acqua";
Premere l'icona relativa alla voce **OK**;
Il display visualizza la scritta "INSTALLA FILTRO DELL'ACQUA" "CONFERMA?";
 - 7 Premere l'icona relativa alla voce **OK** per confermare la selezione: il display visualizza "INSERIRE EROGATORE ACQUA" "PREMERE OK";
Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore (capacità: min. 100 ml);
 - 8 Premere l'icona relativa alla voce **OK** per confermare: l'apparecchio inizia l'erogazione di acqua ed il display visualizza la scritta "Attendere prego";
Una volta completata l'erogazione, l'apparecchio torna automaticamente in "Pronto caffè".
- Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

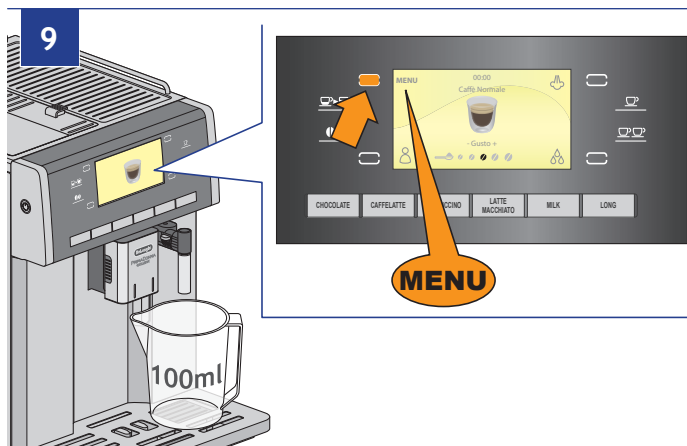
Sostituzione del filtro

- Quando il display visualizza l'allarme filtro, o quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario procedere alla sostituzione del filtro:

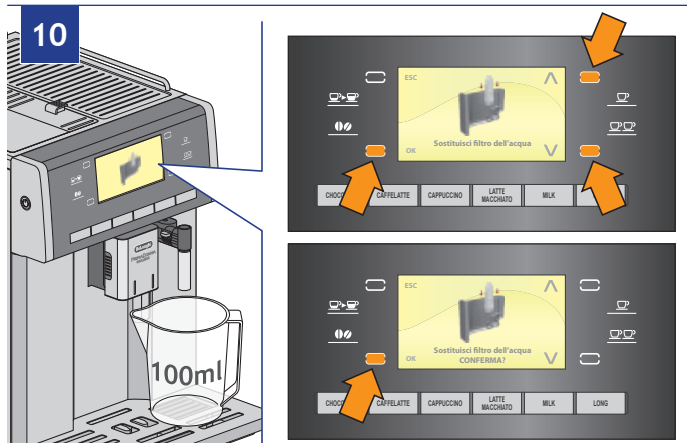
- 5 Press **MENU** to access the menu;
 - 6 Press **^** and **v** to scroll through the menu until the message "Install water filter" is displayed;
Press **OK**;
The message "INSTALL WATER FILTER" "CONFIRM?" is displayed;
 - 7 Press **OK** to confirm the selection: the message "INSERT WATER SPOUT" "PRESS OK" is displayed;
Place a container under the hot water spout (min. capacity: 100 ml);
 - 8 Press **OK** to confirm: the appliance starts delivering water and the message "Please wait" is displayed;
Upon completing delivery, the appliance automatically returns to "Ready for coffee" mode.
- Now the filter is active and you can use the appliance.

Replacing the filter

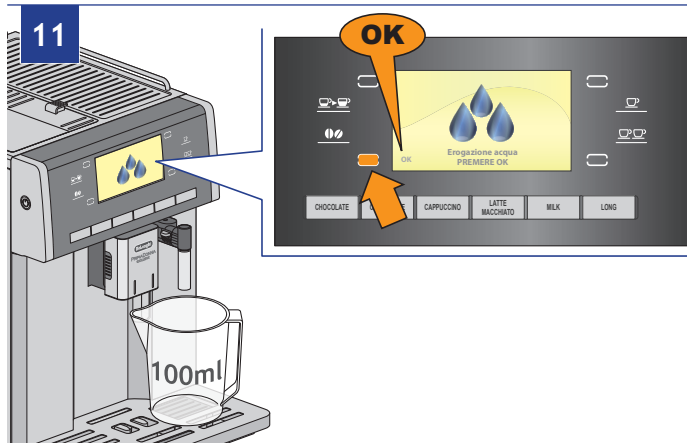
- The filter must be replaced when the filter alarm is displayed or after two months of use (see date indicator) or in the event the appliance is not used for 3 weeks:



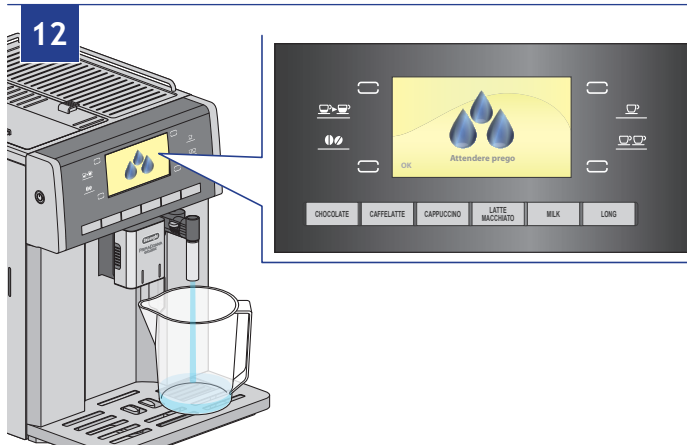
- 9 Estrarre il serbatoio ed il filtro esaurito;
Togliere il nuovo filtro dalla confezione e procedere come illustrato ai punti 2-3-4 del paragrafo precedente;
Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore (capacità: min. 100 ml);
Premere l'icona relativa alla voce **MENU** per entrare nel menù;



- 10 Scorrere le voci del menù premendo una delle icone relative ai simboli **^** e **v** finché appare sul display la scritta "Sostituisci filtro dell'acqua".
Premere l'icona relativa alla voce **OK**;
Il display visualizza la scritta "CONFERMA?";
Premere l'icona relativa alla voce **OK** per confermare la selezione;



- 11 Il display visualizza la scritta "EROGAZIONE ACQUA" "PREMIERE OK";
- 12 Premere l'icona relativa alla voce **OK** per confermare: l'apparecchio inizia l'erogazione di acqua ed il display visualizza la scritta "Attendere prego";
Una volta completata l'erogazione, l'apparecchio torna automaticamente in "Pronto caffè".



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

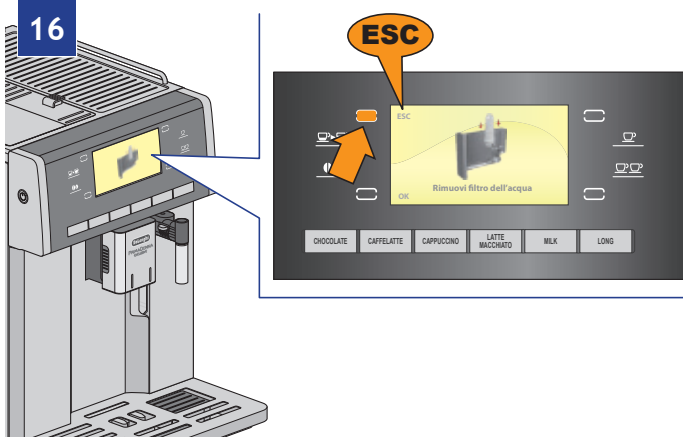
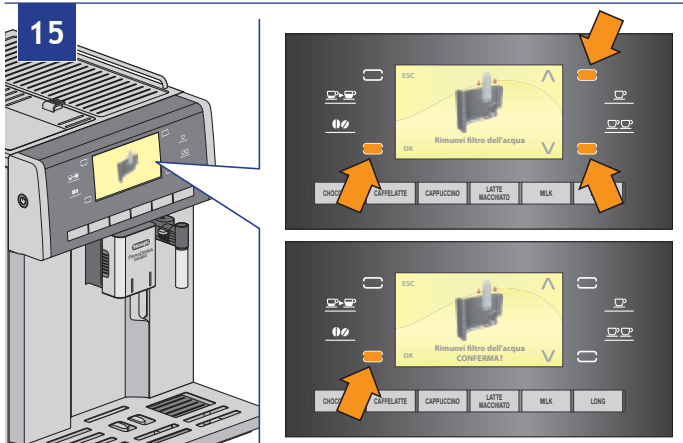
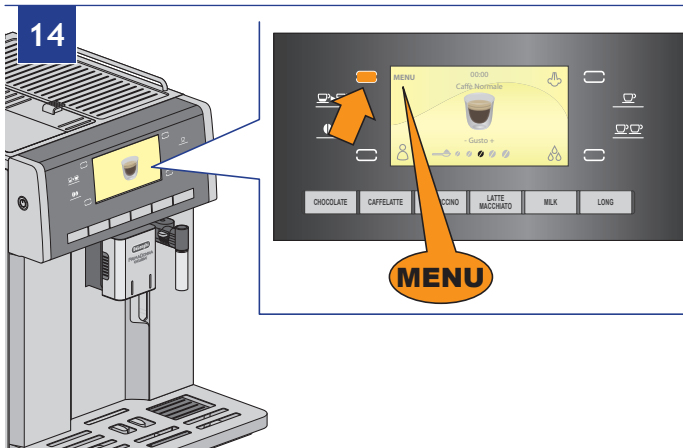
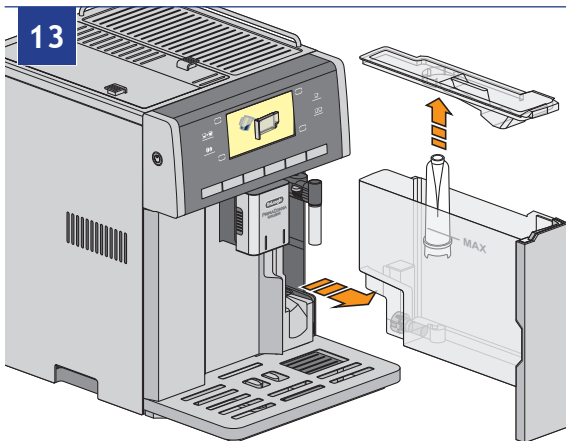
- 9 *Remove the exhaust filter;*
Unpack the new filter and proceed as shown in sections 2-3-4 of the previous paragraph;
Place a container under the hot water spout (min. capacity: 100 ml);
Press MENU to access the menu;

- 10 *Press ^ and v to scroll through the menu until the message "Replace water filter" is displayed.*
Press OK;
The message "CONFIRM?" is displayed;
Press OK to confirm the selection;

- 11 *The message "WATER DELIVERY" "PRESS OK";*

- 12 *Press OK to confirm: the appliance starts delivering water and the message "Please wait" is displayed;*
Upon completing delivery, the appliance automatically returns to "Ready for coffee" mode.

Now the filter is active and you can use the appliance.



Rimozione del filtro

Se si desidera utilizzare l'apparecchio senza il filtro, è necessario rimuoverlo e segnalarne la rimozione. Procedere come segue:

- 13 Estrarre il serbatoio ed il filtro esaurito;
- Reinserire il serbatoio;
- 14 Premere l'icona relativa alla voce **MENU** per entrare nel menù;
- 15 Scorrere le voci del menù premendo una delle icone relative ai simboli **▲** e **▼** finché appare sul display la scritta **"Rimuovi filtro dell'acqua"**.
- Premere l'icona relativa alla voce **OK**;
- Il display visualizza la scritta **"CONFIRMA?"**;
- 16 Premere l'icona relativa alla voce **OK** per confermare e l'icona relativa alla voce **ESC** per uscire dal menù.

Removing the filter

If you want to use the appliance without the filter, remove it and notify its removal to the appliance. Proceed as follows:

- 13 Remove the exhaust filter;
- Reinsert the tank;
- 14 Press **MENU** to access the menu;
- 15 Press **▲** and **▼** to scroll through the menu until the message **"Remove water filter"** is displayed.
- Press **OK**;
- The message **"CONFIRM?"** is displayed;
- 16 Press **OK** to confirm and **ESC** to exit the menu.

2.15. Smaltimento



Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

2.15. Disposal



Recommendations for the correct disposal of the product in compliance with EC Directive 2002/96/EC and Italian Legislative Decree No. 151 dated 25 July 2005.

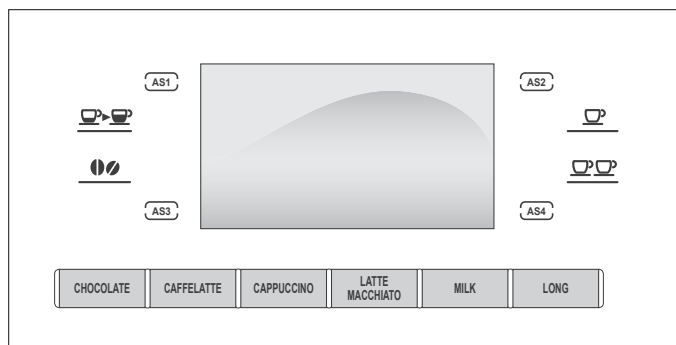
The product must not be disposed of as urban refuse at the end of its working life. It must be disposed of via separate waste collection services provided by municipal authorities or to be handed to dealers providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from unsuitable disposal and allows you to recover the materials of which it is made in order to make significant savings of energy and resources. The product has the crossed out wheeled bin symbol to emphasise the obligation to dispose of the appliance separately.







The illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions set forth by the standards in force.

3. Ricerca guasti

3.1. Test di autodiagnosi

Al ricevimento della macchina è opportuno eseguire una verifica generale per una più rapida identificazione del guasto e di avviare azioni adeguate di riparazione. Seguire il procedimento indicato nella tabella seguente.

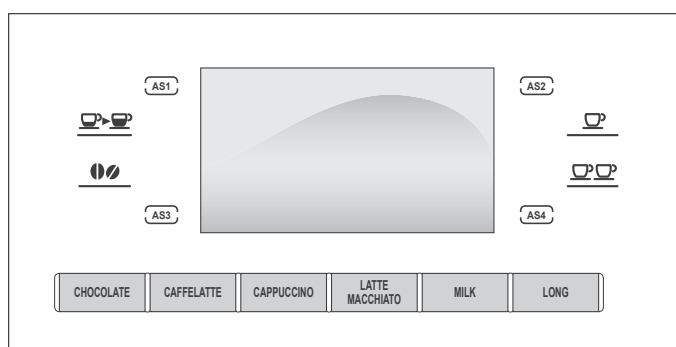








TEST	PROCEDURA	CORRISPONDENZA ICONA CON ATTIVAZIONE CARICO		VISUALIZZAZIONE DISPLAY		NOTE
		tasto	carico			
LOAD TEST MODE	1. Con macchina in stand-by (macchina spenta interruttore generale in posizione "I") aprire lo sportello e premere le seguenti icone:  2. Attendere alcuni secondi fintantochè non compare sul display "SELECT TEST MODE"; 3. Rilasciare le icone e chiudere la portina; 4. Premere (entro 5 secondi) CAPPUCCINO: il display visualizzerà "POWER LOAD TEST".		Caldaia caffè	Grinder ON	-	
			Vaporizzatore	Steamer ON	-	
			Motore chocolate	Motor choco ON	-	
			Motore movimentazione	Motor UP	Limit switch UP	
			Motore movimentazione	Motor DOWN	Liimit switch DOWN	

3. Troubleshooting

3.1. Self-diagnostic tests

Upon receipt of the machine, it is advisable to perform a general check to identify the faulty quickly arrange appropriate repair. Follow the order shown in the table below.





























TEST	PROCEDURE	CORRESPONDENCE BETWEEN ICON AND LOAD ACTIVATION		DISPLAY		NOTE
		button	load			
LOAD TEST MODE	1. With the appliance in stand-by (appliance off and main switch set to "I"), open the door and press the following icons:  2. Wait for a few seconds, until the message "SELECT TEST MODE" is displayed; 3. Release the icons and close the door; 4. Press CAPPUCCINO (within 5 seconds): the message "POWER LOAD TEST" is displayed.		Coffee boiler	Grinder ON	-	
			Steamer	Steamer ON	-	
			Chocolate motor	Motor choco ON	-	
			Motor	Motor UP	Limit switch UP	
			Motor	Motor DOWN	Liimit switch DOWN	




TEST	PROCEDURA	CORRISPONDENZA ICONA CON ATTIVAZIONE CARICO		VISUALIZZAZIONE DISPLAY		NOTE
		tasto	carico			
LOAD TEST MODE			Motore macinino	Heater ON	-	Il serbatoio dev'essere pieno
			Pompa	Pump ON	-	
			EV1	Electrovalve 1 ON	-	
			EV2	Electrovalve 2 ON	-	
			EV3	Electrovalve 3 ON	-	
			EV1 + EV2 ON	Electrovalve 1 ON Electrovalve 2 ON	-	




TEST	PROCEDURA	CORRISPONDENZA ICONA CON ATTIVAZIONE CARICO		NOTE
		tasto	display	
DISPLAY TEST MODE	1. Con macchina in stand-by (macchina spenta interruttore generale in posizione "I") aprire lo sportello e premere le seguenti icone: 2. Attendere alcuni secondi fintantochè non compare sul display "SELECT TEST MODE"; 3. Rilasciare le icone e chiudere la portina; 4. Premere (entro 5 secondi) CAFFELATTE: il display visualizzerà "DISPLAY TEST".		BUTTON 1	L'accesso al display test mode resetta la lingua impostata ed abilita il primo innesco.
			BUTTON 2	
			BUTTON 3	
			BUTTON 4	
			BUTTON 5	

TEST	PROCEDURE	CORRESPONDENCE BETWEEN ICON AND LOAD ACTIVATION		DISPLAY		NOTE
		button	load			
LOAD TEST MODE			Grinder motor	Heater ON	-	The tank must be full
			Pump	Pump ON	-	
			EV1	Electrovalve 1 ON	-	
			EV2	Electrovalve 2 ON	-	
			EV3	Electrovalve 3 ON	-	
			EV1 + EV2 ON	Electrovalve 1 ON Electrovalve 2 ON	-	





TEST	PROCEDURE	CORRESPONDENCE BETWEEN ICON AND LOAD ACTIVATION		NOTE
		button	display	
DISPLAY TEST MODE	1. With the appliance in stand-by (appliance off and main switch set to "I"), open the door and press the following icons: 2. Wait for a few seconds, until the message "SELECT TEST MODE" is displayed; 3. Release the icons and close the door; 4. Press CAPPUCCINO (within 5 seconds): the message "POWER LOAD TEST" is displayed.		BUTTON 1	Accessing display test mode resets the language and enables the first start-up.
			BUTTON 2	
			BUTTON 3	
			BUTTON 4	
			BUTTON 5	

TEST	PROCEDURA	CORRISPONDENZA ICONA CON ATTIVAZIONE CARICO		NOTE
		tasto	display	
DISPLAY TEST MODE			BUTTON 6	L'accesso al display test mode resetta la lingua impostata ed abilita il primo innesco.
			BUTTON 7	
			BUTTON 8	
			BUTTON 9	
			BUTTON 10	
			BUTTON 11	
			BUTTON 12	
			BUTTON 13	
			BUTTON 14	
			BUTTON 15	
ENCODER RESET MODE	<p>1. Con macchina in stand-by (macchina spenta interruttore generale in posizione "I") aprire la portina e premere le seguenti icone:</p>    <p>2. Attendere alcuni secondi fintantoche non compare sul display "SELECT TEST MODE";</p> <p>3. Rilasciare le icone e chiudere la portina;</p> <p>4. Premere (entro 5 secondi) LATTEMACCHIATO: la macchina si spegne.</p>	<p>La quota massima programmata è così azzerata...</p>	<p>Per poter concludere correttamente la procedura, accendere la macchina facendo erogare un risciacquo.</p>	
TEST	PROCEDURE	CORRESPONDENCE BETWEEN ICON AND LOAD ACTIVATION		NOTE
		button	display	
DISPLAY TEST MODE			BUTTON 6	Accessing display test mode resets the language and enables the first start-up.
			BUTTON 7	
			BUTTON 8	
			BUTTON 9	
			BUTTON 10	
			BUTTON 11	
			BUTTON 12	
			BUTTON 13	
			BUTTON 14	
			BUTTON 15	
ENCODER RESET MODE	<p>1. With the appliance in stand-by (appliance off and main switch set to "I"), open the door and press the following icons:</p>    <p>2. Wait for a few seconds, until the message "SELECT TEST MODE" is displayed;</p> <p>3. Release the icons and close the door;</p> <p>4. Press LATTEMACCHIATO (within 5 seconds): the appliance turns off.</p>	<p>The maximum programmed value is now reset...</p>	<p>To complete the procedure correctly, turn the appliance on and run a rinsing cycle.</p>	





TEST	PROCEDURA	CORRISPONDENZA ICONA CON ATTIVAZIONE CARICO		NOTE
		tasto	display	
ELECTRIC TEST MODE	<p>1. Con macchina in stand-by (macchina spenta interruttore generale in posizione "I") aprire la portina e premere le seguenti icone:</p>  <p>2. Attendere alcuni secondi fintantochè non compare sul display "SELECT TEST MODE";</p> <p>3. Rilasciare le icone e chiudere la portina;</p> <p>4. Premere (entro 5 secondi) MILK: il display visualizzerà "HIPOT TEST".</p>		<p>La macchina effettua un test dei carichi alimentandoli per qualche istante con la seguente sequenza:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CALDAIA CAFFÈ 2. VAPORIZZATORE 3. POMPA+MACININO 4. EV1 5. EV2 6. MOTORE MOV. UP 7. MOTORE MOV. DOWN 8. EV3 9. MOTORE CHOCOLATE 	Time out 60"
SET ENERGY SAVING DEFAULT	<p>1. Con macchina in stand-by (macchina spenta interruttore generale in posizione "I") aprire la portina e premere le seguenti icone:</p>  <p>2. Attendere alcuni secondi fintantochè non compare sul display "SELECT TEST MODE";</p> <p>3. Rilasciare le icone e chiudere la portina;</p> <p>4. Premere (entro 5 secondi) </p>		<p>Sul display comparirà la seguente visualizzazione: "ENERGY SAVING"- "Press 1 Cup to Energy saving OFF"- "Press Cappuccino to confirm".</p> <p>Premendo il tasto 1 TAZZA comparirà la seguente visualizzazione: "ENERGY SAVING"- "Press qty to Energy saving ON"- "Press Cappuccino to confirm".</p> <p>Per confermare la selezione premere il tasto Cappuccino, sul display comparirà il settaggio di default appena impostato ("Energy saving ON o OFF").</p>	Dopo il settaggio spegnere ASSOLUTAMENTE la macchina con l'interruttore generale. Time out 60"







TEST	PROCEDURE	CORRESPONDENCE BETWEEN ICON AND LOAD ACTIVATION		NOTE
		button	display	
ELECTRIC TEST MODE	<p>1. With the appliance in stand-by (appliance off and main switch set to "I"), open the door and press the following icons:</p>  <p>2. Wait for a few seconds, until the message "SELECT TEST MODE" is displayed;</p> <p>3. Release the icons and close the door;</p> <p>4. Press MILK (within 5 seconds): the message "HIPOT TEST" is displayed.</p>		<p>The machine runs a load test, powering them for a few moments in the following sequence:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. COFFEE BOILER 2. STEAMER 3. PUMP+GRINDER 4. EV1 5. EV2 6. MOTOR UP 7. MOTOR DOWN 8. EV3 9. CHOCOLATE MOTOR 	60" time out
SET ENERGY SAVING DEFAULT	<p>1. With the appliance in stand-by (appliance off and main switch set to "I"), open the door and press the following icons:</p>  <p>2. Wait for a few seconds, until the message "SELECT TEST MODE" is displayed;</p> <p>3. Release the icons and close the door;</p> <p>4. Press  (within 5 seconds).</p>		<p>The following message is displayed: "ENERGY SAVING"- "Press 1 Cup to Energy saving OFF"- "Press Cappuccino to confirm".</p> <p>Press 1 CUP button; the following message is displayed: "ENERGY SAVING"- "Press qty to Energy saving ON"- "Press Cappuccino to confirm".</p> <p>Press the Cappuccino button to confirm; the default setting just configured ("Energy saving ON or OFF") is displayed.</p>	After this setting, the appliance MUST be turned off from the main switch. 60" time out







3.2. Messaggi visualizzati sul display






MESSAGGIO VISUALIZZATO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 RIEMPIRE SERBATOIO ACQUA	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente oppure il serbatoio non è inserito	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio
 MACINATO TROPPO FINE REGOLARE MACININO	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se dopo aver fatto almeno 2 caffè l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto. Se il problema persiste, premere l'icona OK e far defluire l'acqua dall'erogatore, finché l'erogazione è regolare
 INSERIRE EROGATORE ACQUA	L'erogatore acqua non è inserito o è male inserito	Inserire l'erogatore acqua a fondo
 SVUOTARE CONTENITORE FONDI	Il contenitore dei fondi di caffè è pieno o sono trascorsi più di 3 giorni dalla prima erogazione (tale funzione garantisce una corretta igiene della macchina)	Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia, poi reinserirlo. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.






3.2. Displayed messages



DISPLAYED MESSAGE	CAUSE	SOLUTION
 FILL WATER TANK	<i>There is not enough water in the tank or the tank is not inserted</i>	<i>Fill the water tank and/or insert it correctly, pressing it all the way until it clicks into position</i>
 GROUND TOO FINE ADJUST GRINDER	<i>The coffee is ground too fine and therefore is delivered drop by drop or not delivered at all</i>	<i>Repeat the coffee delivery and turn the grinding adjustment knob clockwise by a notch towards number 7 while the grinder is operating. If, after making at least two coffees, delivery is still too slow, repeat the procedure, turning the knob by another notch. If the problem persists, press OK and run some water from the spout until obtaining regular delivery.</i>
 INSERT WATER SPOUT	<i>The water spout is badly inserted or not inserted at all</i>	<i>Insert the water spout all the way in</i>
 EMPTY GROUNDS CONTAINER	<i>The coffee grounds container if full or more than 3 days have gone by from the first delivery (this function ensures optimal appliance hygiene)</i>	<i>Empty the grounds container, clean it and reinsert it. Important: every time the drip tray is removed, the grounds container must be emptied, even if it is not full. If not, when you make the next coffees, the grounds container can fill up more than expected and clog the machine.</i>




MESSAGGIO VISUALIZZATO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 INSERIRE CONTENITORE FONDI	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi.	Aprire lo sportello di servizio, estrarre la vaschetta raccogli-gocce e inserire il contenitore dei fondi.
 INSERIRE CAFFÈ PRE-MACINATO	È stata selezionata la funzione “caffè pre-macinato”, ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell’imbuto. L’imbuto è ostruito.	Introdurre il caffè pre-macinato nell’imbuto o deselezionare la funzione pre-macinato. Svuotare l’imbuto con l’aiuto del pennello per la pulizia come descritto al paragrafo “Pulizia dell’imbuto per l’introduzione del caffè”.
 Decalcificazione	Indica che è necessario decalcificare la macchina.	È necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo “Decalcificazione”.
 Sostituzione filtro	Il filtro addolcitore è esaurito.	Sostituire il filtro o rimuoverlo seguendo le istruzioni del paragrafo “Filtro Addolcitore”.
 RIDURRE DOSE CAFFÈ	È stato utilizzato troppo caffè.	Selezionare un gusto più leggero oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato.
 RIEMPIRE CONTENITORE CHICCHI	I chicchi di caffè sono finiti. L’imbuto per il caffè pre-macinato si è intasato.	Riempire il contenitore chicchi Svuotare l’imbuto con l’aiuto del pennello come descritto al paragrafo “Pulizia dell’imbuto per l’introduzione del caffè pre-macinato”.

DISPLAYED MESSAGE	CAUSE	SOLUTION
 INSERT GROUNDS CONTAINER	<i>The grounds container was not inserted after it was cleaned</i>	<i>Open the service door, remove the drip tray and insert the grounds container.</i>
 ADD PRE-GROUND COFFEE	<i>The “pre-ground coffee” function was selected but the pre-ground coffee was not poured into the funnel.</i> <i>The funnel is obstructed.</i>	<i>Add pre-ground coffee into the funnel or deselect the pre-ground function.</i> <i>Use the brush to empty the funnel as described in the paragraph “Cleaning the pre-ground coffee funnel”.</i>
 Descale	<i>Indicates that the appliance needs to be descaled</i>	<i>The descaling program described in the paragraph “Descaling” must be run as soon as possible.</i>
 Replace water filter	<i>Exhausted water softener filter</i>	<i>Replace or remove the filter, following the instructions in the paragraph “Water Softener Filter”.</i>
 LESS COFFEE	<i>Too much coffee has been used.</i>	<i>Select a lighter taste or reduce the amount of pre-ground coffee.</i>
 FILL BEAN CONTAINER	<i>The coffee beans have run out</i> <i>The pre-ground coffee funnel is obstructed</i>	<i>Fill the bean container</i> <i>Use the brush to empty the funnel as described in the paragraph “Cleaning the pre-ground coffee funnel”</i>

MESSAGGIO VISUALIZZATO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 INSERIRE GRUPPO INFUSORE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore	Inserire l'infusore come descritto nel paragrafo "Pulizia dell'infusore"
 INSERIRE CONTENITORE LATTE	Il contenitore latte non è inserito correttamente	Inserire a fondo il contenitore latte
 RUOTARE MANOPOLA SU CLEAN	Dopo ogni preparazione a base di latte, eseguire la pulizia del coperchio montalatte con la funzione CLEAN	Ruotare la manopola regolazione schiuma in posizione CLEAN
 RUOTARE MANOPOLA REGOLAZIONE SCHIUMA	La manopola regolazione schiuma non è in posizione corretta	Ruotare la manopola regolazione schiuma in una delle posizioni di regolazione quantità schiuma
 INSERIRE CARAFFA CIOCCOLATA	La caraffa per cioccolata non è inserita correttamente	Inserire a fondo la caraffa per cioccolata

DISPLAYED MESSAGE	CAUSE	SOLUTION
 INSERT INFUSER ASSEMBLY	<i>The infuser has not been inserted after it was cleaned</i>	<i>Insert the infuser as described in the paragraph "Cleaning the infuser"</i>
 INSERT MILK CONTAINER	<i>The milk container is not inserted correctly</i>	<i>Insert the milk container all the way down</i>
 TURN DIAL TO CLEAN	<i>Every time a milk-based drink is prepared, the milk frother lid must be cleaned using the CLEAN function</i>	<i>Turn the froth knob to CLEAN position</i>
 TURN FROTH ADJUSTMENT DIAL	<i>The froth knob is not in the correct position</i>	<i>Turn the froth knob to one of the froth amount adjustment positions</i>
 INSERT CHOCOLATE CARAFE	<i>The hot chocolate carafe is not inserted correctly</i>	<i>Insert the hot chocolate carafe all the way down</i>

MESSAGGIO VISUALIZZATO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
 CHIUDERE SPORTELLLO	Lo sportello di servizio è aperto	Chiudere lo sportello di servizio
 ALLARME GENERICO	L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". Se dopo la pulizia la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza
 CIRCUITO VUOTO RIEMPIRE CIRCUITO alternato a Erogazione acqua PREMERE OK	Il circuito idraulico è vuoto	Premere OK e far defluire l'acqua dall'erogatore finché l'erogazione è regolare

DISPLAYED MESSAGE	CAUSE	SOLUTION
 CLOSE DOOR	The service door is open	Close the service door
 GENERAL ALARM	The inside of the machine is very dirty	Thoroughly clean the machine as described in the paragraph "Cleaning and maintenance". If the message is still displayed after cleaning, contact a service centre
 EMPTY CIRCUIT FILL CIRCUIT alternating with Water delivery PRESS OK	The hydraulic circuit is empty	Press OK and run some water from the water spout until obtaining regular delivery

3.3. Malfunzionamenti

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo	Le tazze non sono state pre-riscaldate	Se il risparmio energetico non è attivo, lasciare le tazze sullo scaldavivande almeno 20 minuti perché si riscaldino Riscaldare le tazze risciaquandole con dell'acqua calda (utilizzando la funzione acqua calda)
	L'infusore si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore facendo un risciacquo (vedi paragrafo "Consigli per un caffè più caldo")
	La temperatura caffè impostata è bassa	Impostare dal menù una temperatura caffè più alta
Il caffè ha poca crema	Il caffè è macinato troppo grosso	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione. Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè
	La miscela del caffè non è adatta	Utilizzare una miscela di caffè per macchine da caffè espresso
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce	Il caffè è macinato troppo fine	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè
Il caffè esce lungo lo sportello di servizio	I fori dei beccucci sono otturati da polvere di caffè secca	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti, una spugna o uno spazzolino da cucina con setole dure
	Il convogliatore caffè all'interno dello sportello di servizio si è bloccato	Pulire accuratamente il convogliatore caffè, soprattutto in prossimità delle cerniere


3.3. Malfunctioning


PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee is not hot	The cups have not been pre-heated	If the Energy-Saving mode is not activated, leave the cups on the cup warmer plate for at least 20 minutes to warm them up Warm the cups by rinsing them with hot water (use the hot water function)
	The infuser has cooled down because 2-3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making the coffee, run a rinsing cycle to warm the infuser (see paragraph "Tips for a warmer coffee")
	The set coffee temperature is low	Set a higher coffee temperature from the menu
The coffee is not creamy enough	The coffee is ground too coarsely	Turn the grinding adjustment knob anticlockwise by a notch towards number 1 while the grinder is operating. Turn by one notch at a time until obtaining a satisfactory delivery. The effect can be noticed only after 2 coffees are made
	Unsuitable coffee blend	Use a coffee blend for espresso machines
The coffee is delivered too slowly or drop by drop	The coffee is ground too finely	Turn the grinding adjustment knob clockwise by a notch towards number 17 while the grinder is operating. Turn by one notch at a time until obtaining a satisfactory delivery. The effect can be noticed only after 2 coffees are made
Coffee comes out along the service door	The spouts are clogged by dried coffee powder	Clean the spouts using a toothpick, a sponge or a stiff bristle kitchen brush
	The coffee duct inside the service door is blocked	Accurately clean the coffee duct, especially around the hinges

Ricerca guasti Troubleshooting

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
Il caffè fuoriesce troppo velocemente	Il caffè è macinato troppo grosso	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione. Attenzione a non ruotare troppo la manopola di regolazione macinatura altrimenti, quando si richiedono due caffè, l'erogazione può avvenire a gocce
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci sono otturati	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti
Dall'erogatore non fuoriesce caffè ma acqua	Il caffè macinato è rimasto bloccato nell'imbuto	Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello in dotazione come descritto al paragrafo "Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato"
Il latte non esce dal tubo erogazione	Il coperchio del contenitore latte è sporco	Pulire il coperchio del latte come descritto nel paragrafo "Pulizia del contenitore latte"
Il latte ha bolle grandi oppure esce a spruzzi dal tubo erogazione latte oppure è poco schiumato	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato	Utilizzare latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte
	La manopola regolazione schiuma è mal regolata	Regolare secondo le indicazioni del paragrafo "Preparazione di bevande con latte"
	Il coperchio o la manopola regolazione schiuma del contenitore latte sono sporchi	Pulire il coperchio e la manopola del contenitore latte come descritto nel paragrafo "Pulizia del contenitore latte"
	L'ugello acqua calda/vapore è sporco	Pulire l'ugello come descritto al paragrafo "Pulizia dell'ugello acqua calda/vapore"

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee comes out too quickly	The coffee is ground too coarsely	Turn the grinding adjustment knob anticlockwise by a notch towards number 1 while the grinder is operating. Take care not to turn the grinding adjustment knob too much, otherwise when two coffees must be made, the coffee can be delivered drop by drop
Coffee does not come out from one or neither spouts	The spouts are clogged	Clean the spouts using a toothpick
The spout delivers water and not coffee	The ground coffee is stuck in the funnel	Use the brush provided to empty the funnel as described in the paragraph "Cleaning the pre-ground coffee funnel"
The milk does not come out from the spout	The milk container lid is dirty	Clean the milk container lid as described in the paragraph "Cleaning the milk container"
The milk has large bubbles or splashes out from the milk spout or is poorly frothed	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed	Use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approx. 5 °C); If the result is still not satisfactory, try changing the milk brand
	The froth knob is not adjusted properly	Adjust following the indications in the paragraph "Making milk-based drinks"
	The milk container lid or froth knob is dirty	Clean the milk container lid and knob as described in the paragraph "Cleaning the milk container"
	The hot water/steam nozzle is dirty	Clean the nozzle as described in the paragraph "Cleaning the steam/hot water nozzle"

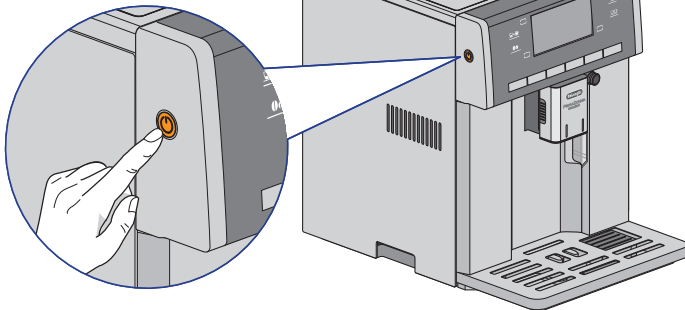
INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
Il latte ha bolle grandi oppure è poco schiumato	L'erogatore è sporco	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "Pulire l'erogatore dopo l'uso"
	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte
	Dopo la pulizia, non è stato inserito l'ugello vapore	Rimontare correttamente tutti i componenti dell'erogatore
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa	Collegare la spina alla presa
	L'interruttore generale non è acceso	Premere l'interruttore generale in posizione "I"
	Il pulsante  non è stato premuto a sufficienza	Tenere premuto il pulsante per alcuni secondi
Il caffè LONG ha troppa crema	Il caffè è macinato troppo fine	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè
La modalità "Risparmio energetico" è attiva, ma lo scaldatasse è caldo	Sono state preparate diverse bevande in rapida successione	
La cioccolata non è abbastanza densa	Il preparato in polvere per cioccolata calda utilizzata non contiene addensante	Cambiare tipo di preparato
	Non è stata selezionata la densità più alta	Selezionare la densità massima premendo l'icona relativa a "+"
	Le quantità di latte e preparato per cioccolata calda non sono corrette	Rispettare le istruzioni riportate nel capitolo "Preparazione della cioccolata calda"

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The milk has large bubbles or is poorly frothed	The spout is dirty	Clean as indicated in the paragraph "Cleaning the spout after use"
	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed	Use refrigerated skimmed or semi-skimmed milk (approx. 5 °C); If the result is still not satisfactory, try changing the milk brand
	The steam nozzle has not been inserted after it was cleaned	Reinstall all the components of the spout correctly
The appliance does not turn on	The plug is not connected to the socket	Connect the plug to the socket
	The main switch is not on	Press the main switch, setting it to "I"
	The  button has not been held down enough	Hold the button down for a few seconds
The LONG coffee is too creamy	The coffee is ground too finely	Turn the grinding adjustment knob clockwise by a notch towards number 7 while the grinder is operating. Turn by one notch at a time until obtaining a satisfactory delivery. The effect can be noticed only after 2 coffees are made
The "Energy-Saving" mode is activated but the cup warmer plate is warm	Several drinks have been prepared in quick succession	
The hot chocolate is not thick enough	The hot chocolate powder used does not contain thickener	Change the type of mix
	The highest density was not selected	Select the maximum density by pressing "+"
	The amounts of milk and hot chocolate mix are incorrect	Follow the instruction in chapter "Making hot chocolate"

INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La cioccolata è fredda o si sono formati grumi	Il miscelatore e il tubo erogazione vapore non sono stati inseriti correttamente sull'imbuto	Inserire sull'imbuto il miscelatore e il tubo erogazione vapore
	Non sono state seguite le istruzioni	Versare nell'imbuto prima il latte/acqua e successivamente il preparato in polvere
Durante la pulizia ci sono tracce nere sul miscelatore	I magneti del miscelatore attirano le tracce di ferro che naturalmente sono presenti nel cacao	Pulire come indicato nel paragrafo "Pulizia della caraffa per cioccolata calda"

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The chocolate is cold or lumpy	The mixer and steam spout have not been inserted correctly on the funnel	Insert the mixer and the steam spout on the funnel
	The instructions have not been followed	First pour the milk/water into the funnel and then the powder
While cleaning there are black traces on the mixer	The magnets of the mixer attract traces of iron that are naturally contained in cocoa	Clean as indicated in the paragraph "Cleaning the hot chocolate carafe"

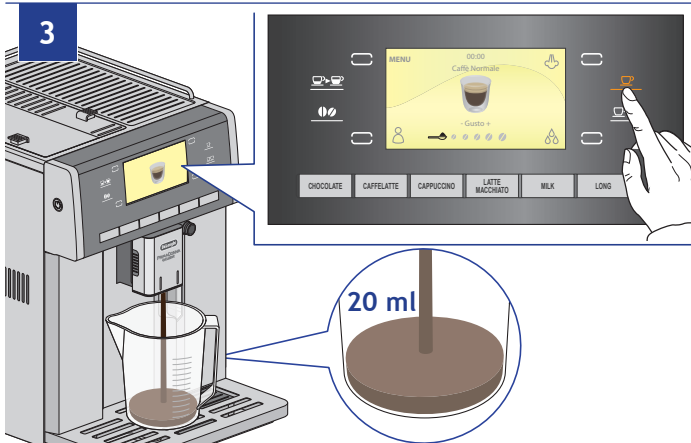
1



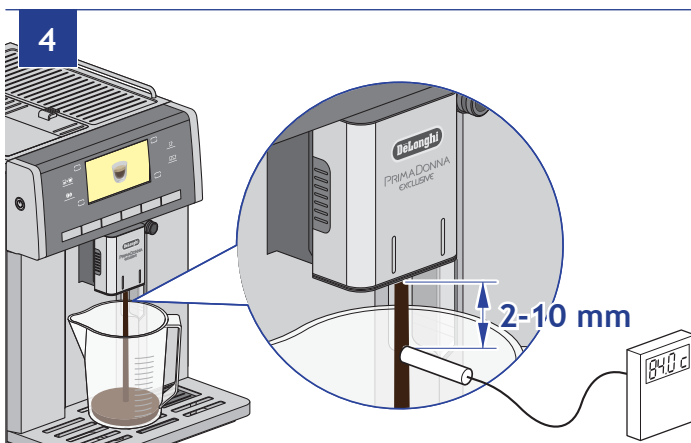
2



3



4




4. Manutenzione

4.1. Misurazione temperatura caffè



Leggere le Norme generali di sicurezza pag 4.

- 1 Accendere la macchina.
- 2 Eseguire le seguenti operazioni:
 - a. Effettuare un risciacquo;
 - b. Impostare la temperatura al livello Max;
 - c. Premere il tasto **LONG**;
 - d. Selezionare gusto normale;
 - e. Posizionare un contenitore graduato sotto all'erogatore del caffè;
- 3 Premere l'icona erogazione 1 tazza  .
Attendere che nel contenitore ci siano almeno 20 ml di caffè.
- 4 Misurare la temperatura del flusso ad una distanza di circa 2-10 mm dall'erogatore (come indicato in figura).




La temperatura indicativa deve essere di $84^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$
($183^{\circ}\text{F} \pm 5.4^{\circ}\text{F}$)

4. Maintenance

4.1. Measuring coffee temperature



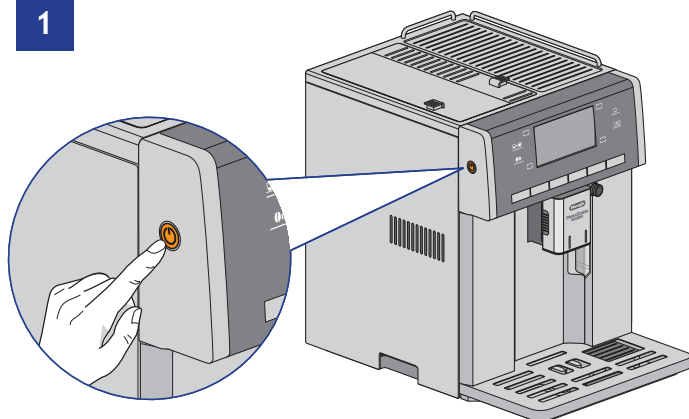
Read the general safety notes on page 4.

- 1 Turn the machine on.
- 2 Perform the following operations:
 - a. Running a rinsing cycle;
 - b. Set the temperature to the MAX;
 - c. Press **LONG**;
 - d. Select normal taste;
 - e. Place a graduated container under the coffee spout;
- 3 Press the 1 cup icon  .
Wait for there to be at least 20 ml of coffee in the container.
- 4 Measure the flow temperature 2-10 mm away from the spout (as indicated in the figure).

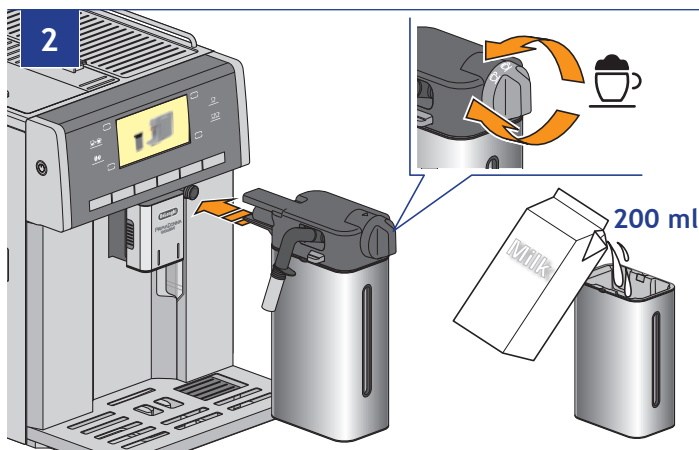


The indicative temperature must be $84^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$
($183^{\circ}\text{F} \pm 5.4^{\circ}\text{F}$)

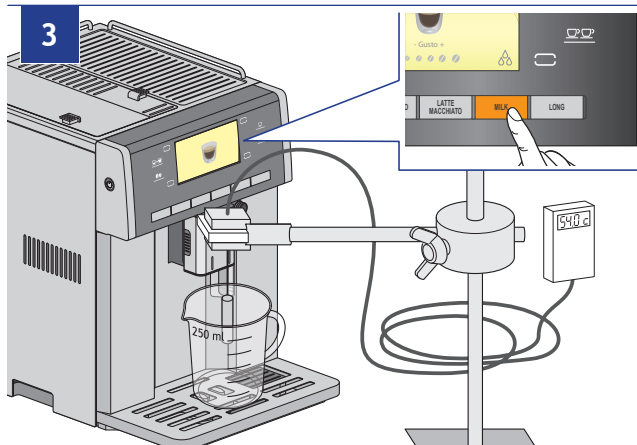
1



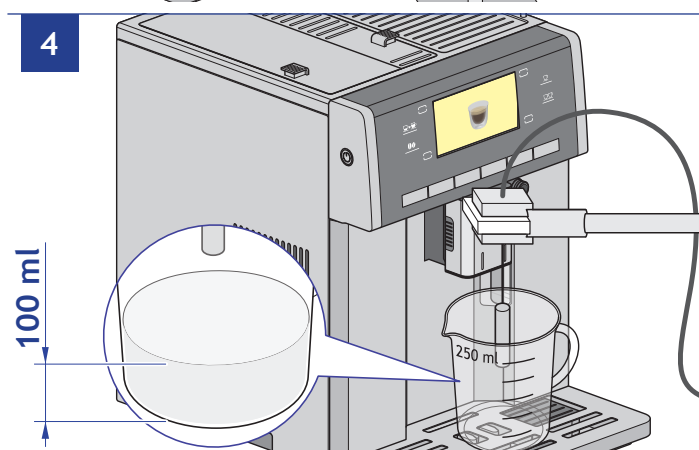
2



3



4



4.2. Misurazione temperatura latte

- 1 Accendere la macchina.
- 2 Riempire il contenitore latte con circa 200 ml di latte parzialmente scremato ad una temperatura di $5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Inserire il coperchio del contenitore ed installarlo sulla macchina. Ruotare la manopola regolazione schiuma in posizione (MAX). Posizionare un recipiente graduato in Pirex da 250 ml in corrispondenza dell'erogatore latte.
- 3 Utilizzare un termometro digitale con termocoppia a sensore tipo K e posizionarlo sotto il tubo di uscita latte.
- 4 Premere il pulsante corrispondente a MILK ed erogare 100 ml di latte. Durante l'erogazione misurare la temperatura del latte.



Controllare quanto segue:

Aspetto della schiuma: senza spruzzi

Temperatura latte: $48^{\circ}\text{C} - 53^{\circ}\text{C}$.

Quantità schiuma: nel contenitore in Pirex il risultato finale deve essere 1/2 latte e 1/2 schiuma.

4.2. Measuring the milk temperature

- 1 Turn the machine on.
- 2 Fill the milk container with 200 ml of semi-skimmed milk at a temperature of $5^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Insert the lid on the container and install it on the machine. Turn the froth knob to (MAX). Place a 250 ml Pirex graduated receptacle in correspondence of the milk spout.
- 3 Use a K-type digital thermometer with thermocouple sensor and place it under the milk spout.
- 4 Press MILK and deliver 100 ml of milk. Measure the milk temperature while it is delivered.



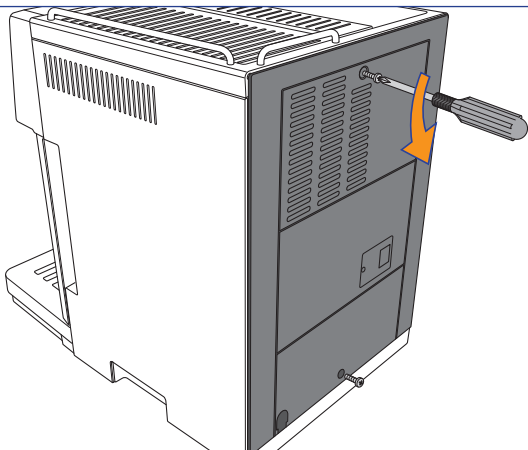
Verify the following:

Appearance of the froth: no splashes

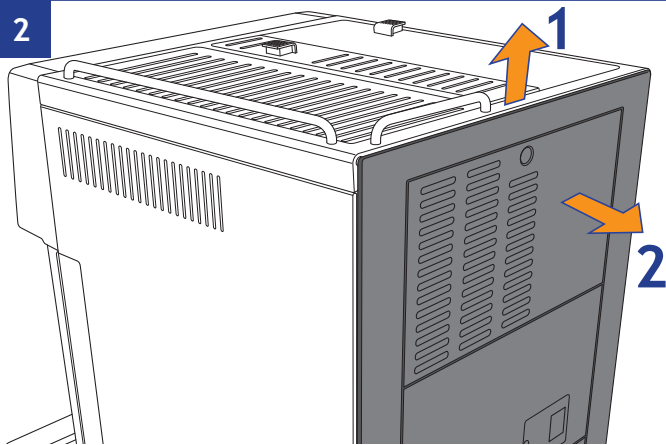
Milk temperature: $48^{\circ}\text{C} - 53^{\circ}\text{C}$.

Froth amount: the final result in the Pirex container must be 1/2 milk and 1/2 froth.

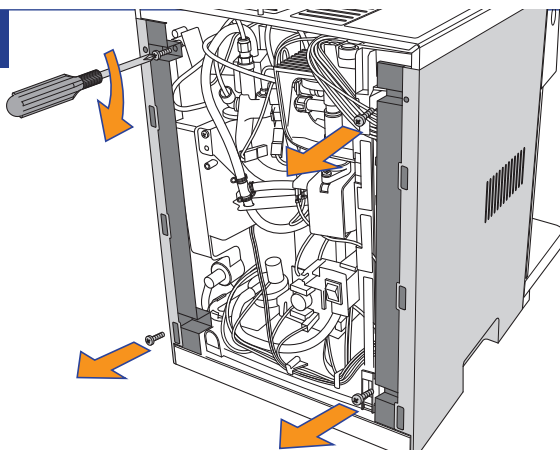
1



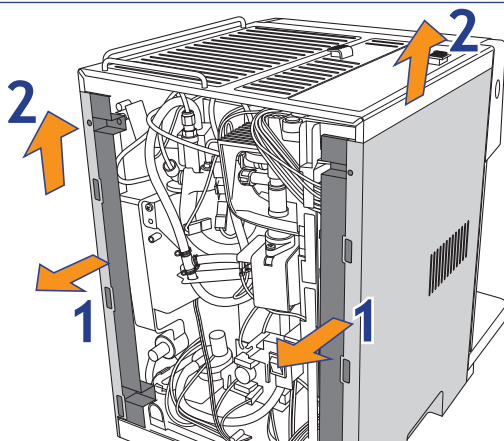
2



3



4



5. Riparazione

5.1. Smontaggio generale

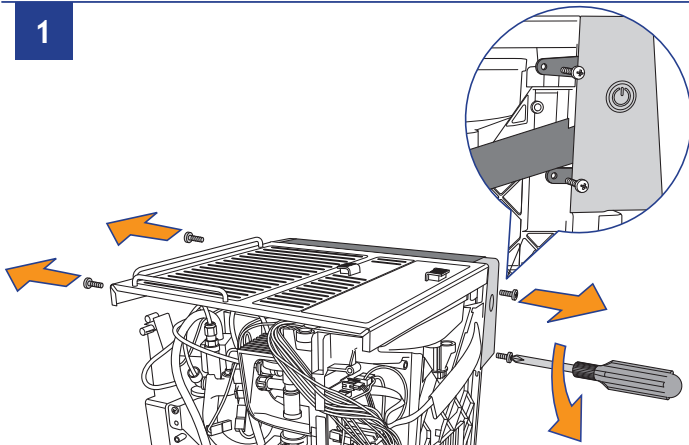
- 1 Svitare e togliere le due viti indicate del pannello posteriore.
- 2 Spostare leggermente il pannello verso l'alto ed estrarlo.
- 3 Svitare e togliere le viti dei pannelli laterali.
- 4 Spostare leggermente verso la parte posteriore della macchina i pannelli indicati e rimuoverli sollevandoli.

5. Repair

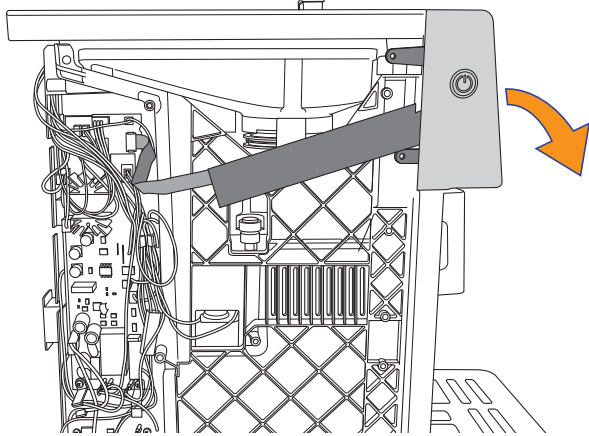
5.1. General disassembly

- 1 *Unscrew and remove the two screws shown and remove the rear panel.*
- 2 *Gently move the panel up and remove it.*
- 3 *Unscrew and remove the screws of the side panels.*
- 4 *Move slightly the indicated panels towards the rear of the machine, lift and remove them.*

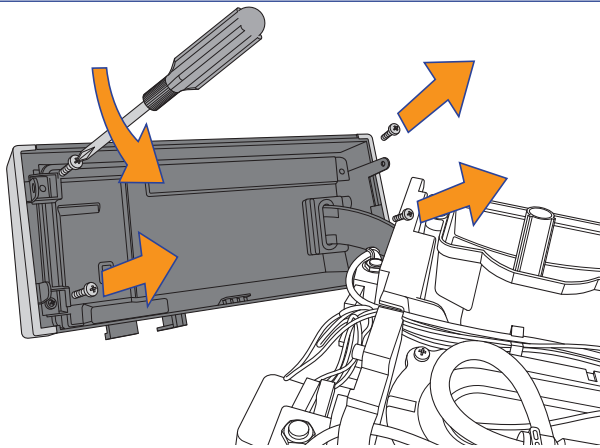
1



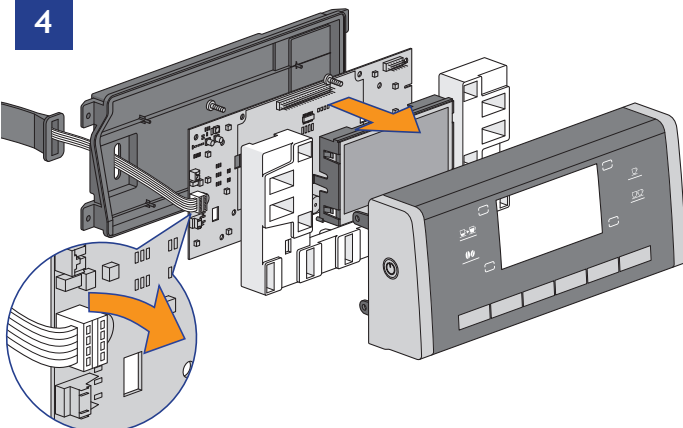
2



3



4



5.2. Rimozione scheda pulsanti

Eseguire le operazioni descritte nei punti precedenti 1-4 del paragrafo 5.1.

- 1 Togliere le quattro viti del cruscotto display indicate in figura.
- 2 Ruotare leggermente il cruscotto e staccarlo dalla macchina.
- 3 Svitare le quattro viti indicate e staccare il pannello posteriore.
- 4 Scollegare il connettore dalla scheda.



Eseguire questa operazione con cautela.

Svitare le due viti del display e rimuovere la scheda.

5.2. Removing the button panel

Follow the steps described in the steps 1-4 of paragraph 5.1.

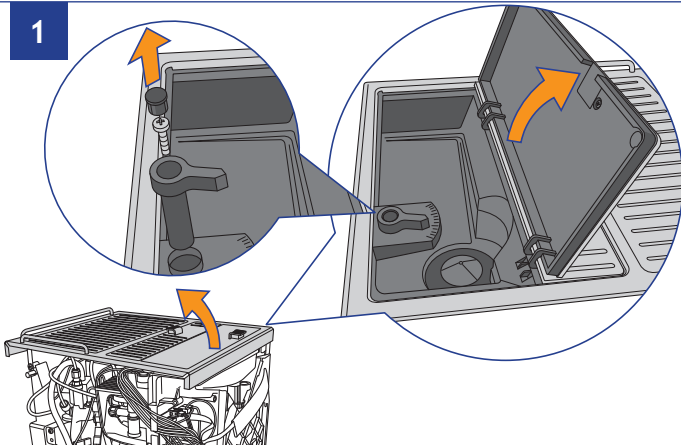
- 1 Remove the four screws of the control panel indicated in the figure.
- 2 Slightly turn the control panel and detach it from the appliance.
- 3 Loosen the four indicated screws and detach the rear panel.
- 4 Disconnect the connector from the main board.



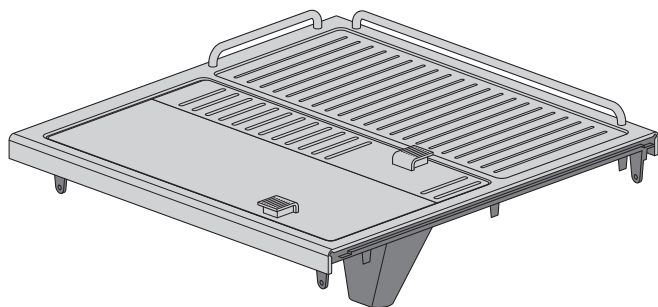
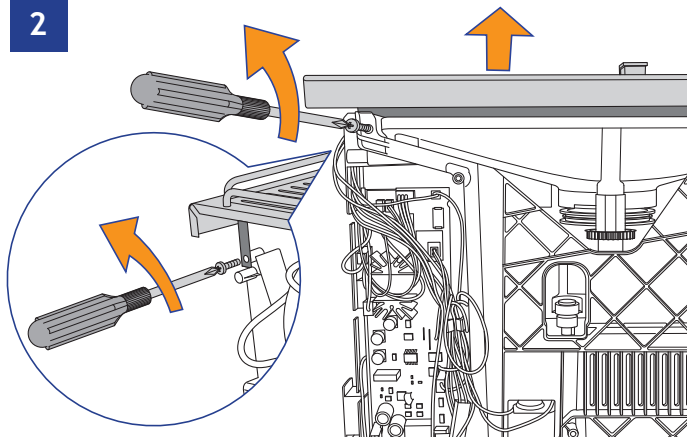
Do this with caution.

Loosen the two screws of the display and remove the board.

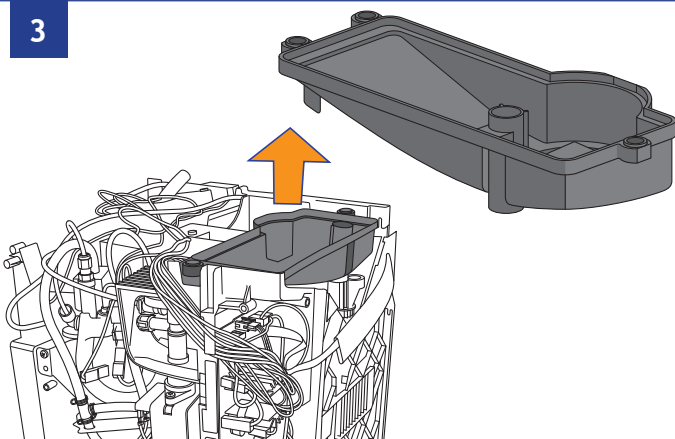
1



2



3



5.3. Rimozione convogliatore caffè da macinare

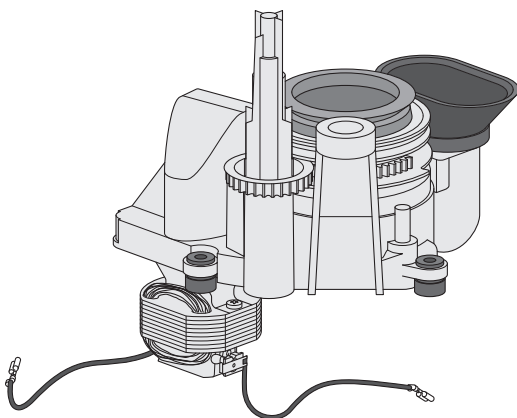
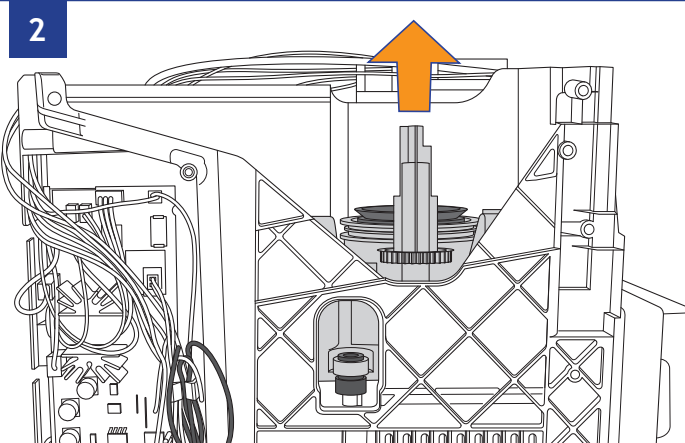
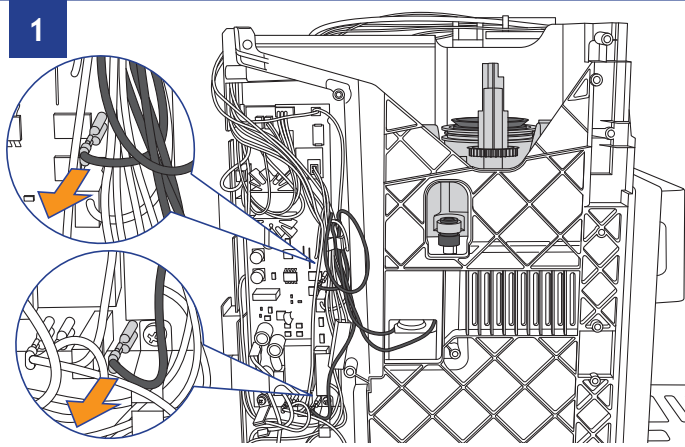
Eseguire le operazioni descritte nel paragrafo 5.1.

- 1 Aprire lo sportello contenitore chicchi. Togliere il tappo del regolatore macinazione caffè e svitare la vite indicata. Rimuovere il regolatore.
- 2 Svitare le viti che fissano il ripiano poggiategge e rimuoverlo.
- 3 Sfilare il convogliatore caffè da macinare.

5.3. Removing the duct for the coffee to be ground

Follow the steps described in paragraph 5.1.

- 1 Open the bean container door. Remove the plug of the coffee grinding regulator and loosen the indicated screw. Remove the regulator.
- 2 Loosen the screws that fasten the cup plate and remove it.
- 3 Pull out the coffee duct.



5.4. Rimozione macinacaffè

Eeguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1. e 5.3.

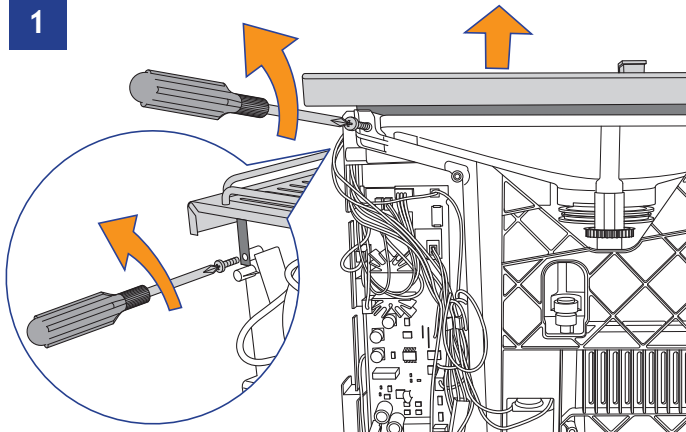
- 1 Scollegare dalla scheda i due faston indicati.
- 2 Sollevare e rimuovere l'intero gruppo di macinazione.

5.4. Removing the coffee grinder

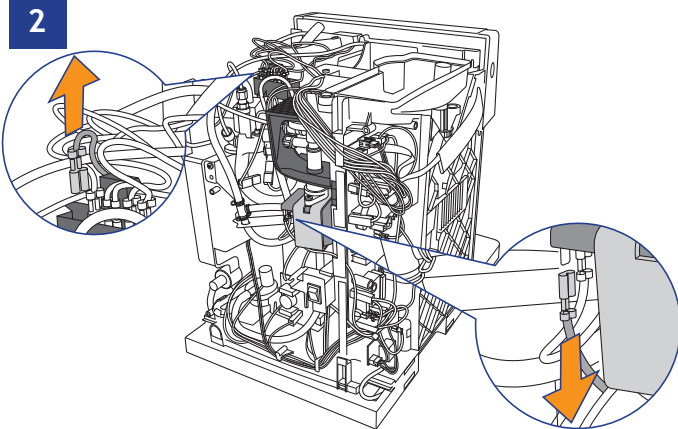
Follow the steps described in paragraphs 5.1. and 5.3.

- 1 Disconnect the two earth connectors from the board.
- 2 Lift and remove the entire grinding unit.

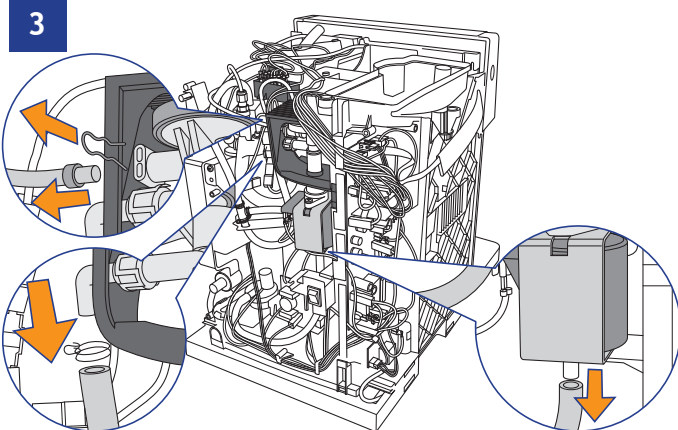
1



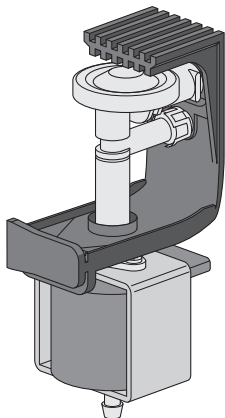
2



3



4



5.5. Rimozione pompa

Eseguire le operazioni descritte nel paragrafo 5.1.

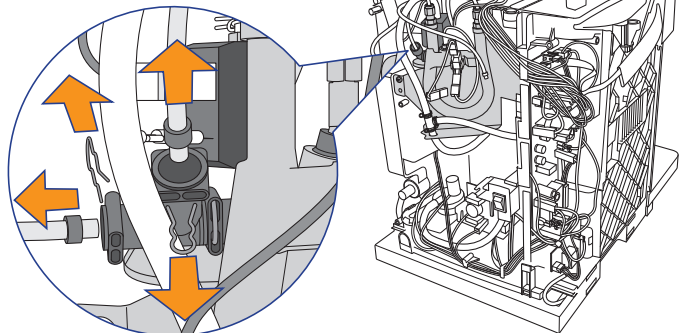
- 1 Aprire lo sportello contenitore chicchi. Togliere il tappo del regolatore macinazione caffè, svitare la vite e rimuovere il regolatore. Svitare le viti che fissano il ripiano poggiategge e rimuoverlo.
- 2 Scollegare i faston indicati.
- 3 Rimuovere la clip ferma-tubo indicata e sfilare il relativo tubo. Rimuovere i tubi come indicato in figura.
- 4 Togliere la pompa.

5.5. Removing the pump

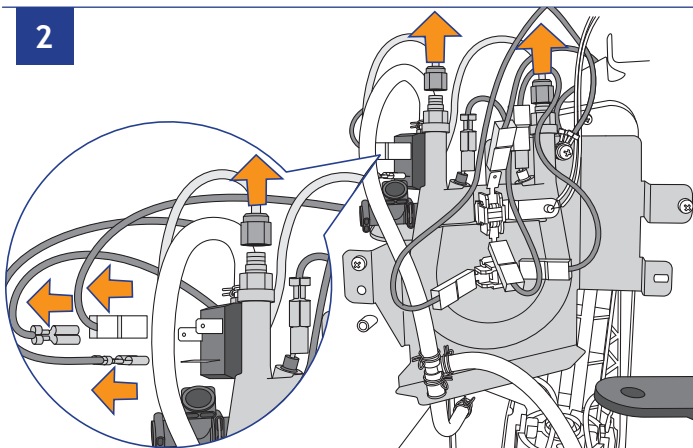
Follow the steps described in paragraph 5.1.

- 1 Open the bean container door. Remove the plug of the coffee grinding regulator and remove it after loosening the screw. Loosen the screws that fasten the cup plate and remove it.
- 2 Disconnect the indicated earth connectors.
- 3 Remove the indicated pipe retaining clip and pull the pipe out. Remove the pipes as indicated in the figure.
- 4 Remove the pump.

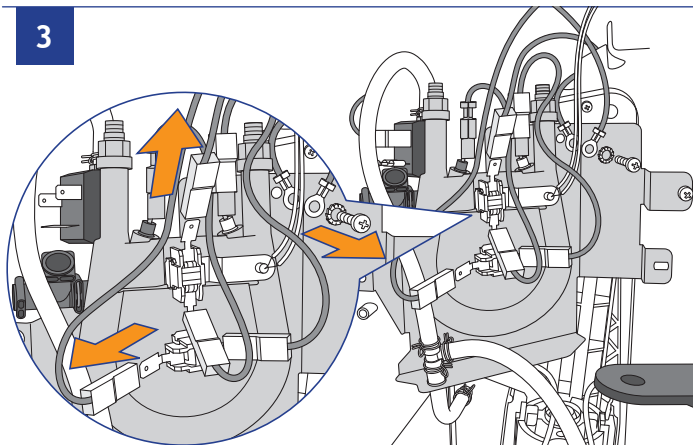
1



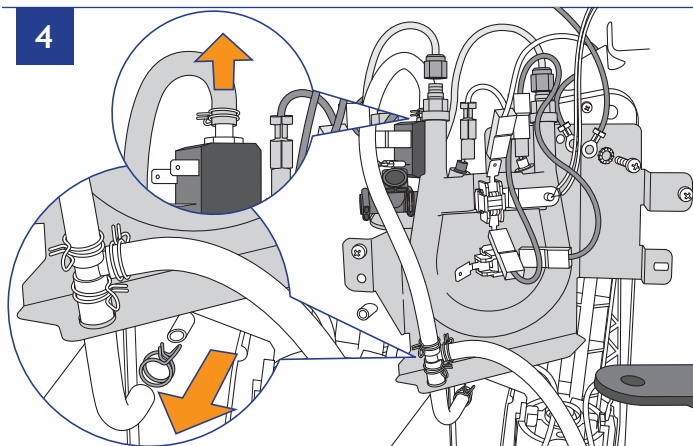
2



3



4



5.6. Rimozione gruppo vaporizzatore

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1. e 5.5.

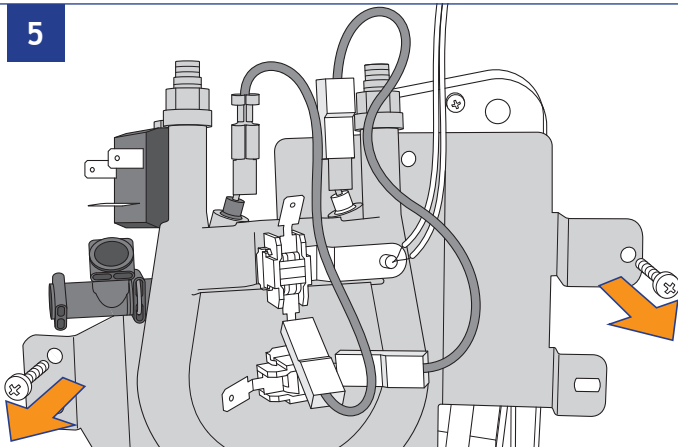
- 1 Rimuovere le clip ferma-tubo indicate e sfilare i relativi tubi dall'elettrovalvola caldaia.
- 2 Scollegare il connettore e i faston dell'elettrovalvola. Svitare i dadi e togliere le due resistenze della caldaia.
- 3 Staccare i connettori indicati, svitare e togliere la vite della massa a terra.
- 4 Allentare le fascette elastiche e staccare il tubo come indicato in figura. Sfilare il tubo.

5.6. Removing the steamer unit

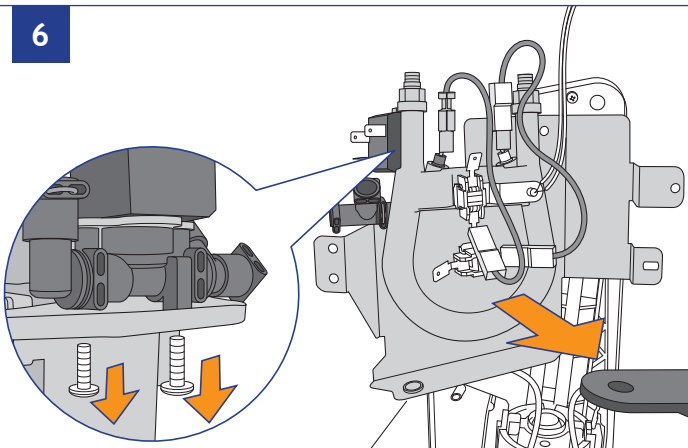
Follow the steps described in paragraphs 5.1. and 5.5.

- 1 Remove the indicated pipe retaining clips and pull the pipes out from the boiler solenoid valve.
- 2 Disconnect the solenoid valve connector and earth connectors. Loosen the nuts and remove the two heating elements of the boiler.
- 3 Detach the indicated connectors, loosen and remove the earthing screw.
- 4 Loosen the clamps and remove the pipe as indicated in the figure. Remove the pipe.

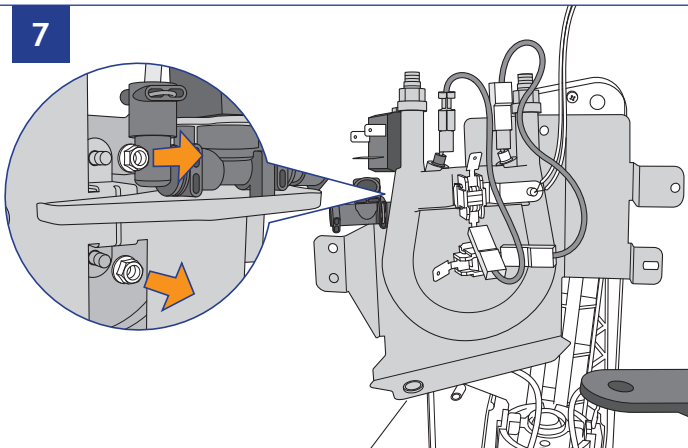
5



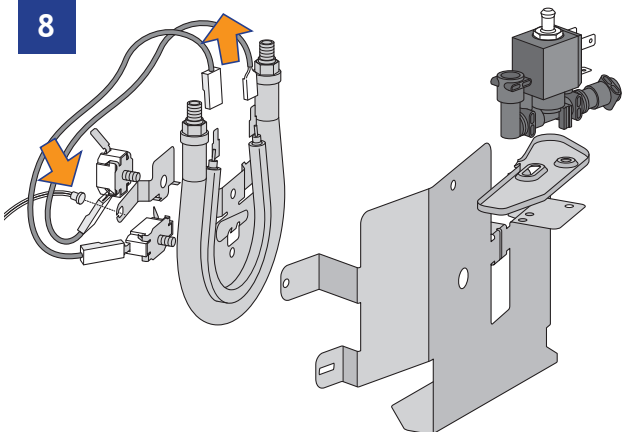
6



7



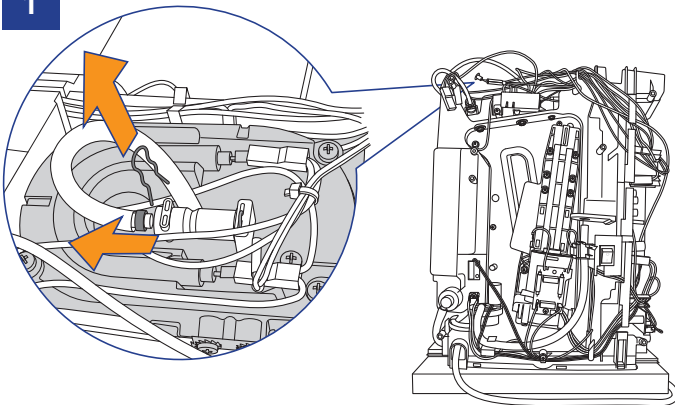
8



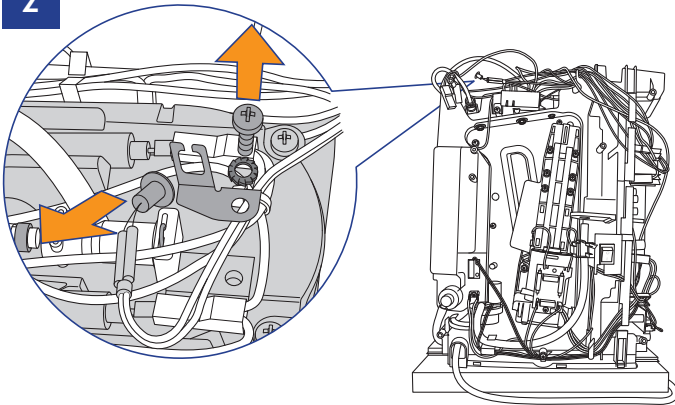
- 5 Svitare e togliere le due viti del supporto caldaia.
- 6 Svitare le due viti indicate del supporto elettrovalvola e spostare verso l'esterno la caldaia.
- 7 Ruotare la caldaia e rimuovere i due dadi indicati che fissano i TCO.
- 8 Rimuovere l'elettrovalvola e la caldaia. Staccare i due TCO, la staffetta e il relativo sensore di temperatura.

- 5 Loosen and remove the two screws of the boiler support.
- 6 Loosen the two screws of the solenoid valve support and move the boiler outwards.
- 7 Rotate the boiler and remove the two indicated nuts that fasten the TCO.
- 8 Remove the solenoid valve and the boiler. Remove the two TCOs, the bracket and temperature sensors.

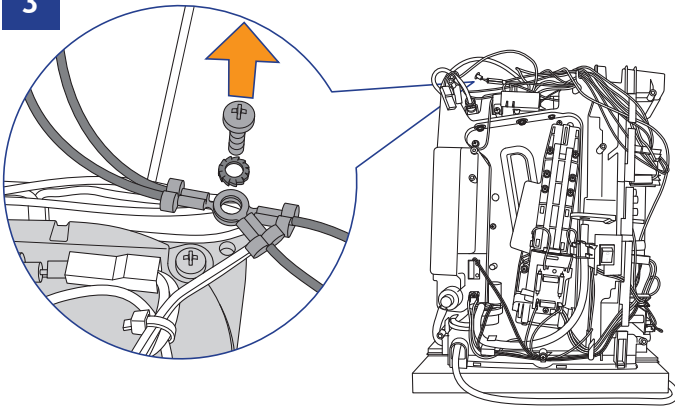
1



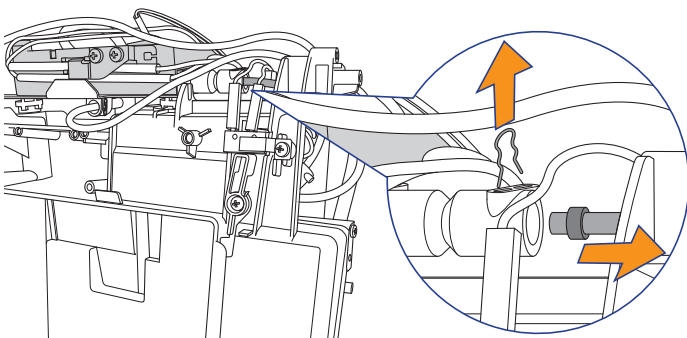
2



3



4



5.7. Rimozione caldaia

Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1., 5.5. e 5.6.

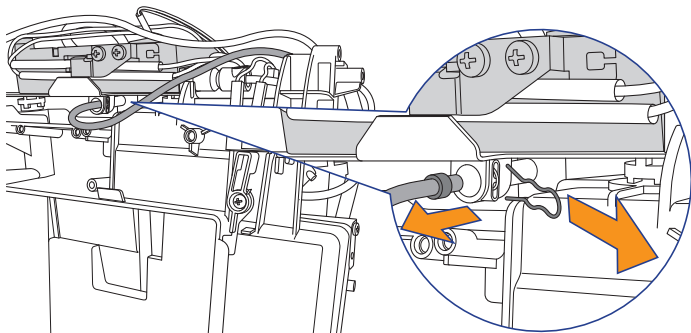
- 1 Togliere la clip e sfilare il tubo indicato.
- 2 Rimuovere il sensore svitando la vite e togliendo la relativa staffa.
- 3 Svitare la vite e rimuovere la rondella e i faston indicati.
- 4 Rimuovere la clip e scollegare il tubo come rappresentato in figura.

5.7. Removing the boiler

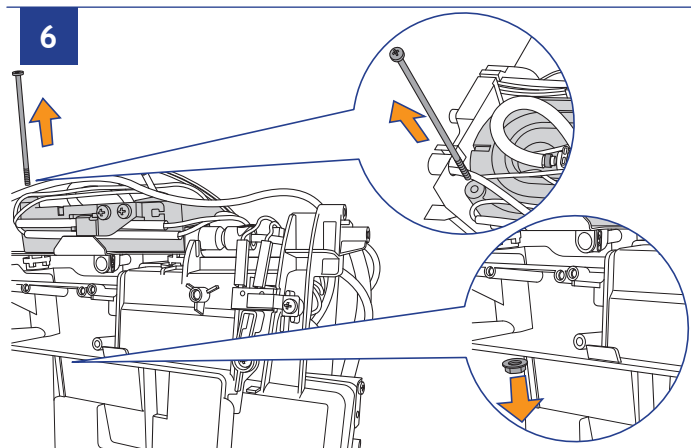
Follow the steps described in paragraphs 5.1., 5.5. and 5.6.

- 1 Remove the clip and pull out the indicated pipe.
- 2 Remove the sensor, loosening the screw and removing the bracket.
- 3 Loosen the screw and remove the indicated washer and earth connectors.
- 4 Remove the clip and disconnect the pipe as shown in the figure.

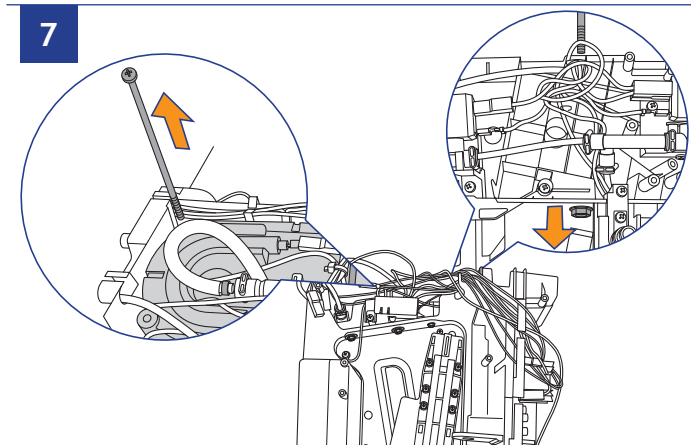
5



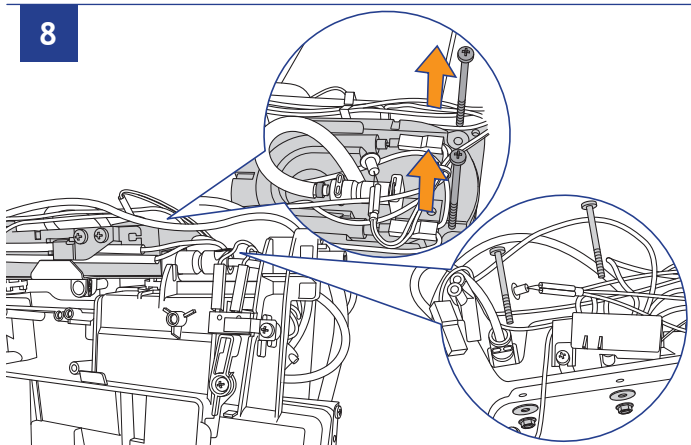
6



7



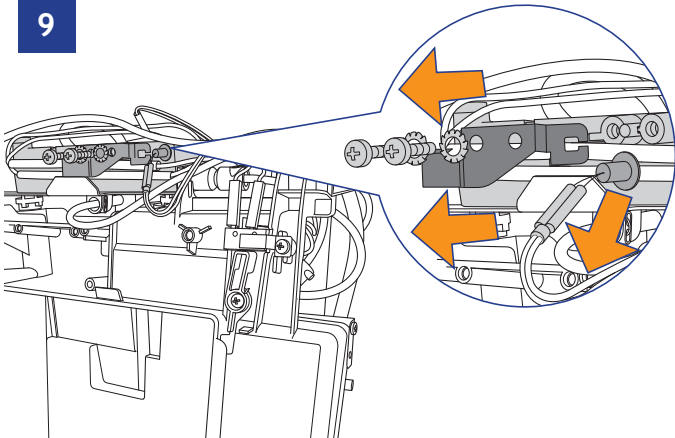
8



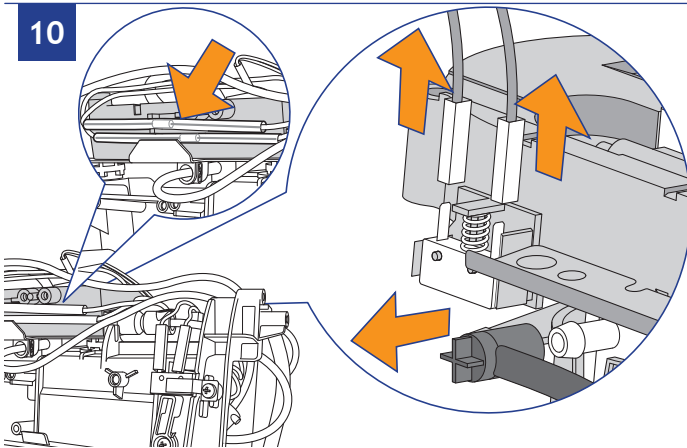
- 5 Rimuovere la clip e sfilare il tubo indicato.
- 6-7 Svitare e rimuovere le due viti indicate e i relativi dadi.
- 8 Svitare e rimuovere le due viti indicate e i relativi dadi e rondelle.

- 5 Remove the clip and pull out the indicated pipe.
- 6-7 Loosen and remove the two indicated screws and nuts.
- 8 Loosen and remove the two indicated screws, nuts and washers.

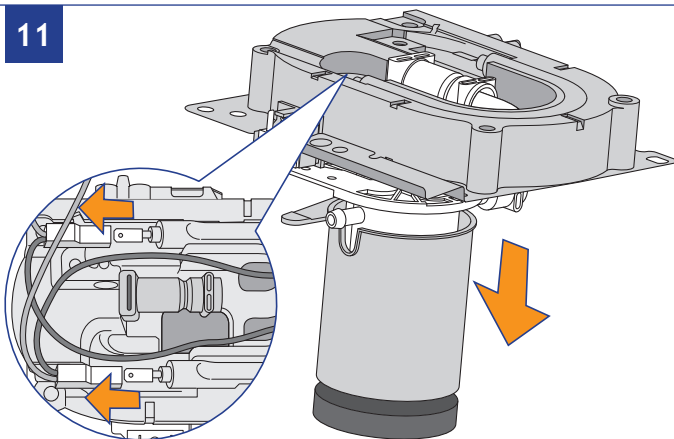
9



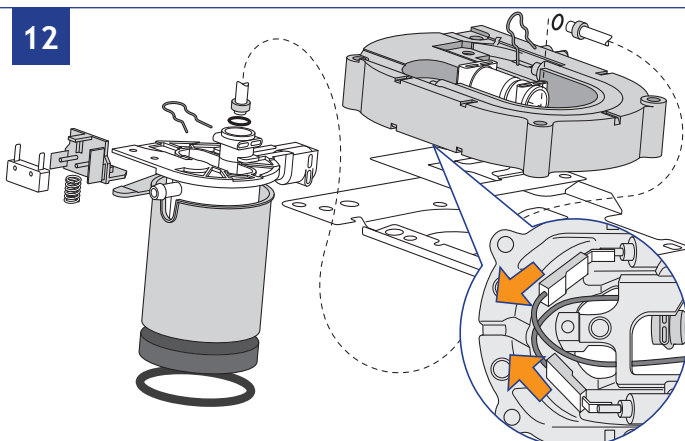
10



11

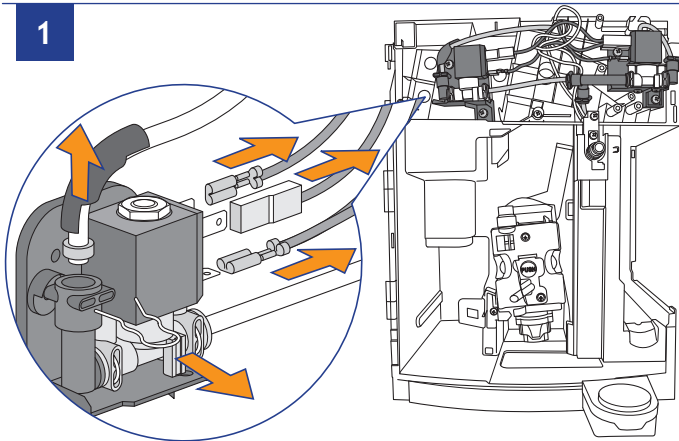


12

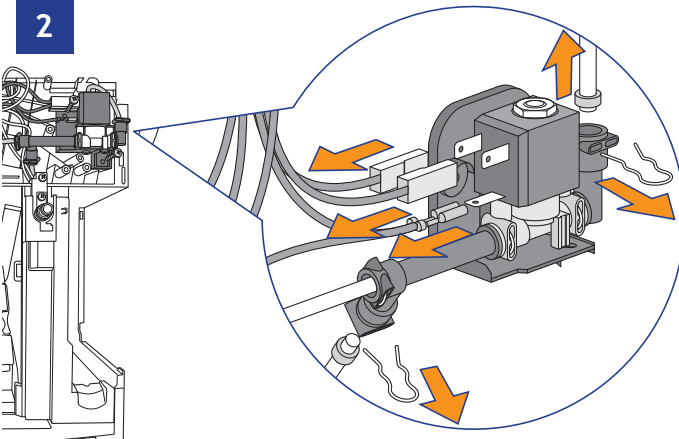


- 9 Svitare le viti con le relative rondelle e rimuovere la staffetta. Staccare i sensore di temperatura.
 - 10 Rimuovere i due termofusibili e staccare i due connettori del micro indicati in figura. Rimuovere gruppo vaporizzatore dalla macchina.
 - 11 Staccare i connettori indicati posti sul vaporizzatore. Separare il filtro dal vaporizzatore.
 - 12 Ruotare di 180° il vaporizzatore e staccare i due connettori. Rimuovere dal filtro il micro con il supporto e la molla.
- 9 Remove the screws and washers and remove the bracket. Detach the temperature sensor.
 - 10 Remove the two thermal fuses and detach the two microswitch connectors indicated in the figure. Remove the steamer unit from the machine.
 - 11 Detach the indicated connectors located on the steamer. Separate the filter from the steamer.
 - 12 Rotate the steamer by 180° and detach the two connectors. Remove the microswitch, its support and spring from the microswitch.

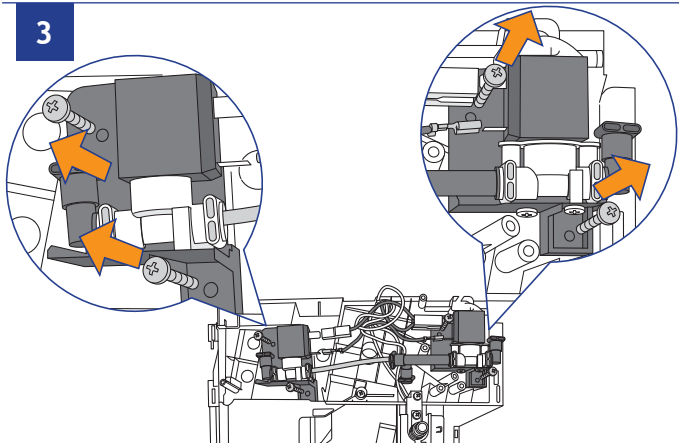
1



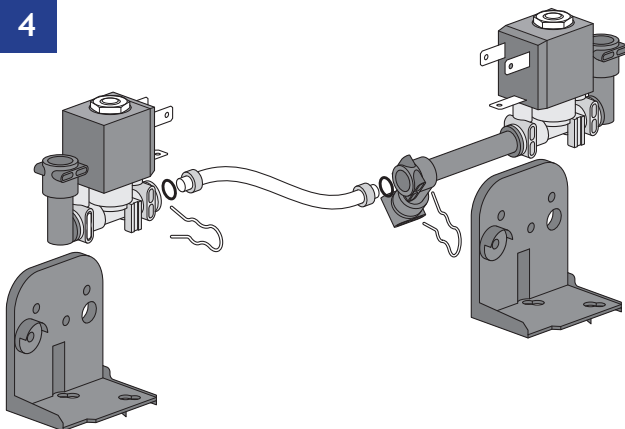
2



3



4



5.8. Rimozione elettrovalvole

Eeguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1., 5.5., 5.6. e 5.7.

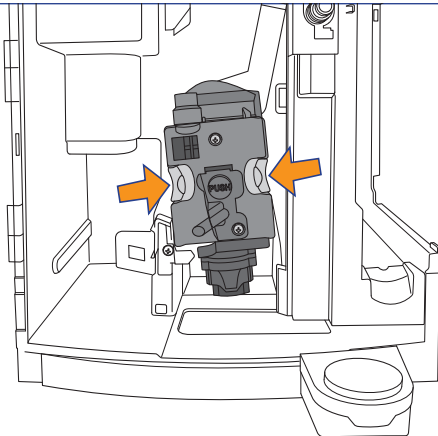
- 1 Togliere la clip e sfilare il tubo indicato dell'elettrovalvola sinistra. Rimuovere il connettore e i faston indicati.
- 2 Togliere le clip e sfilare i due tubi dell'elettrovalvola destra. Rimuovere i due connettori e i faston come indicato in figura.
- 3 Svitare le viti e rimuovere entrambe le elettrovalvole.
- 4 Rimuovere le clip e scollegare i tubi come rappresentato in figura.

5.8. Removing the solenoid valves

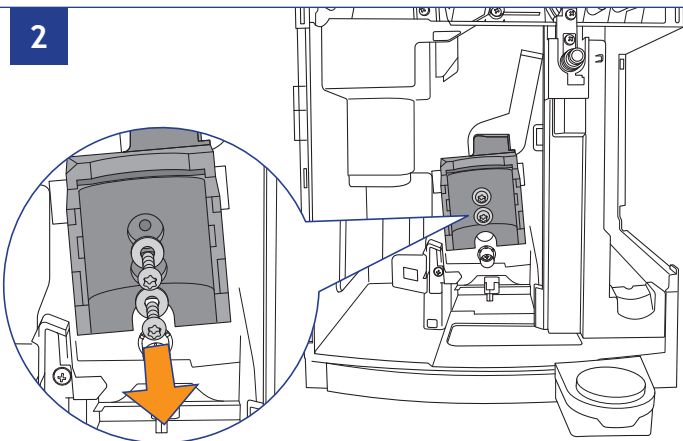
Follow the steps described in paragraphs 5.1., 5.5., 5.6. and 5.7.

- 1 Remove the clip and pull out the indicated pipe of the left solenoid valve. Remove the indicated connector and earth connectors.
- 2 Remove the clips and pull out the two pipes of the right solenoid valve. Remove the two connectors and earth connectors as shown in the figure.
- 3 Loosen the screws and remove both solenoid valves.
- 4 Remove the clips and disconnect the pipes as shown in the figure.

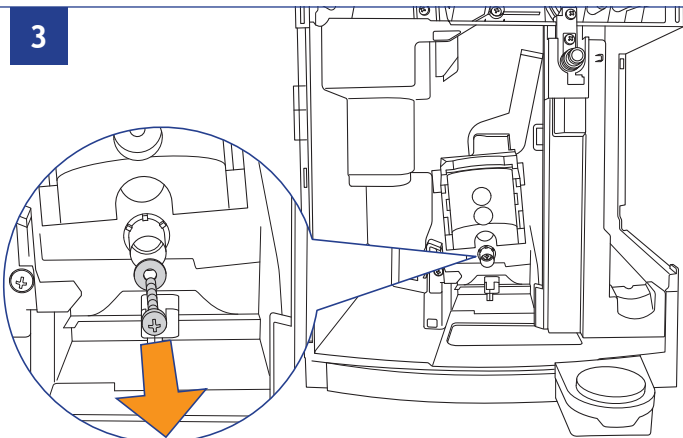
1



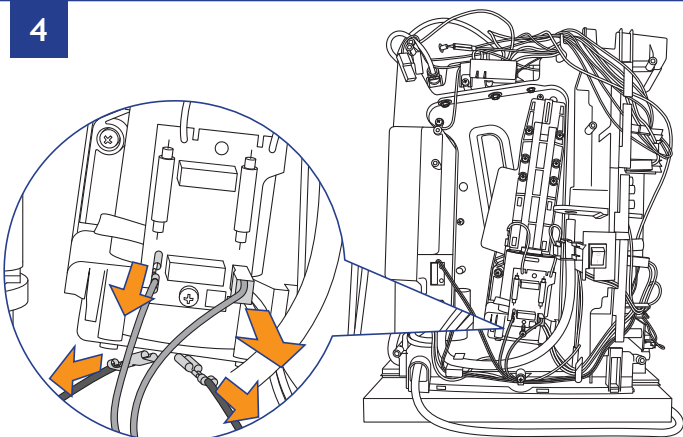
2



3



4



5.9. Rimozione infusore

Eeguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1., 5.5., 5.6., 5.7. e 5.8.

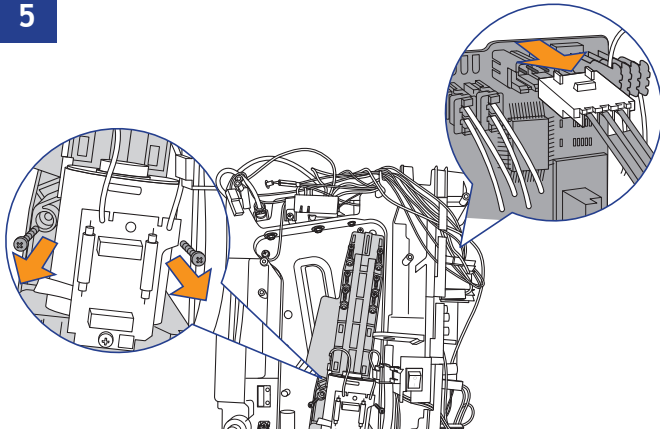
- 1 Premere i due pulsanti laterali ed estrarre la parte anteriore dell'infusore.
- 2 Svitare le due viti indicate, togliere le rondelle e rimuovere il supporto.
- 3 Rimuovere la vite e la rondella indicate.
- 4 Sulla parte posteriore della macchina staccare il connettore e i tre faston indicati.

5.9. Removing the infuser

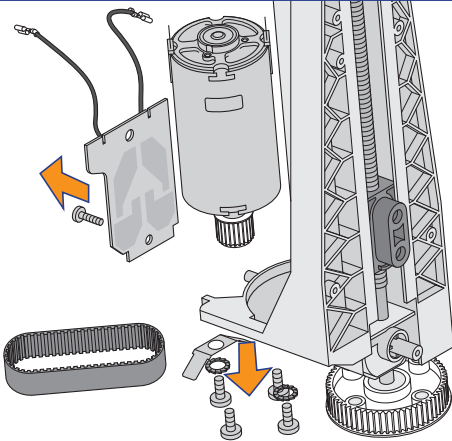
Follow the steps described in paragraphs 5.1., 5.5., 5.6., 5.7. and 5.8.

- 1 Press the two side buttons and remove the front part of the infuser.
- 2 Loosen the two indicated screws, remove the washers and support.
- 3 Remove the indicated screw and washer.
- 4 Detach the connector and three earth connectors on the rear of the appliance.

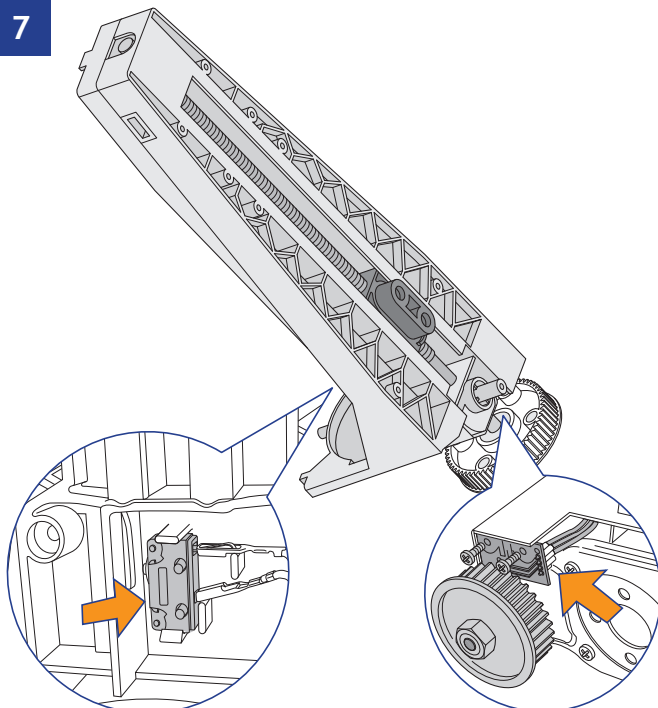
5



6



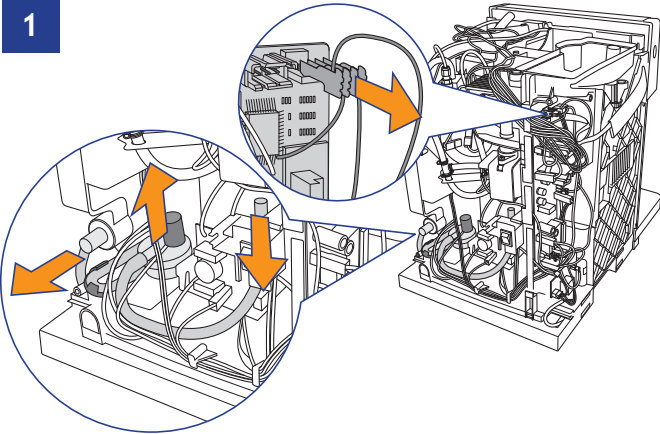
7



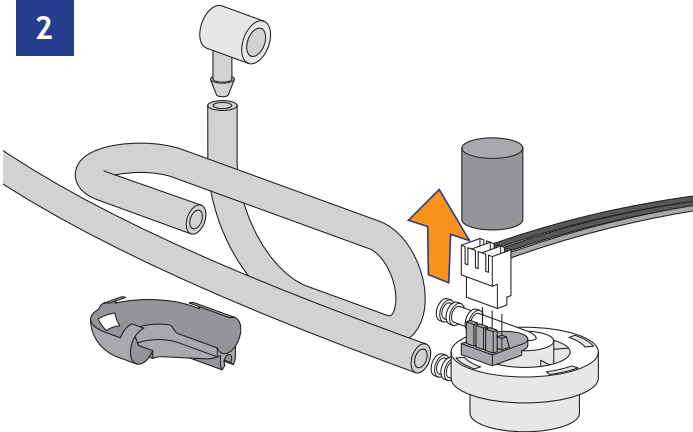
- 5 Staccare il connettore dalla scheda. Svitare le viti indicate e staccare l'infusore dalla macchina.
- 6 Rimuovere la cinghia di trasmissione. Svitare le viti indicate e rimuovere il motorino e la relativa scheda.
- 7 Staccare il micro indicato, svitare le due viti e rimuovere la scheda.

- 5 Remove the connector from the board. Loosen the indicated screws and remove the infuser from the appliance.
- 6 Remove the transmission belt. Loosen the indicated screws and remove the motor and its board.
- 7 Remove the indicated microswitch, loosen the two screws and remove the board.

1



2



5.10. Rimozione flussometro

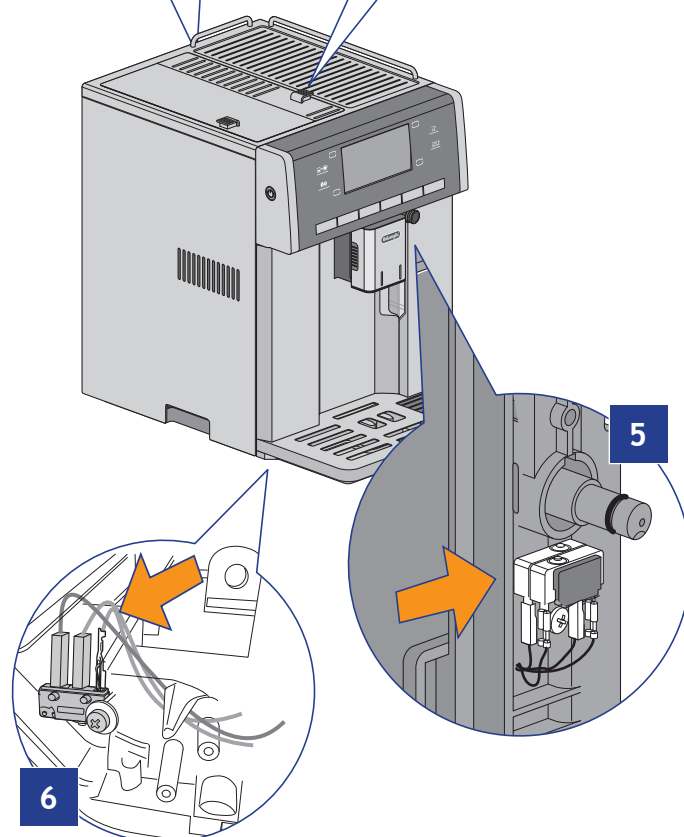
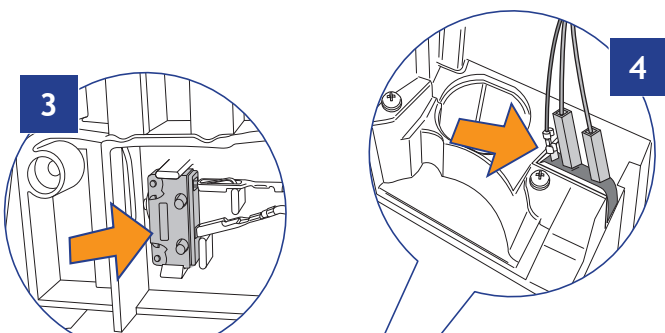
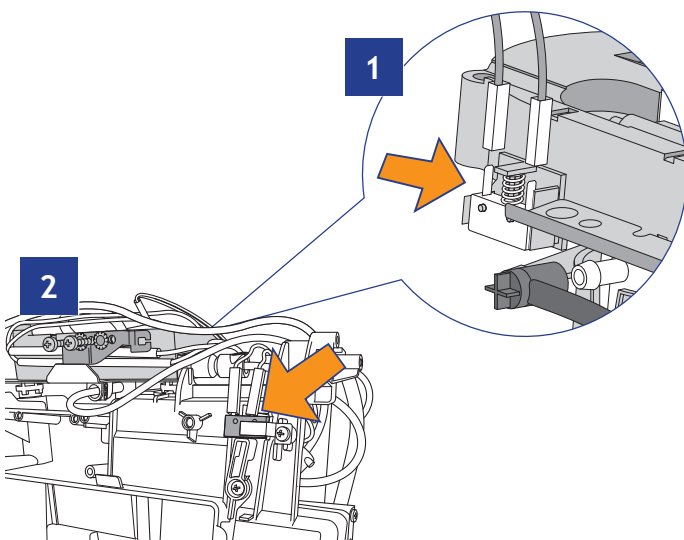
Eseguire le operazioni descritte nei paragrafi 5.1., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8. e 5.9.

- 1 Staccare il connettore dalla scheda. Staccare i due tubi indicati e rimuovere il flussometro.
- 2 Togliere il cappuccio e staccare il connettore. Rimuovere i tubi dal flussometro.

5.10. Removing the flowmeter

Follow the steps described in paragraphs 5.1., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8. and 5.9.

- 1 Remove the connector from the board. Detach the two indicated pipes and remove the flowmeter.
- 2 Remove the cap and detach the connector. Remove the pipes from the flowmeter.



5.11. Rimozione micro

- 1 Micro Fine Corsa Alto
- 2 Micro Serbatoio Acqua
- 3 Micro Fine Corsa Basso
- 4 Micro Porta
- 5 Micro Presenza IFD - Cioccolata
- 6 Micro Cassetta Fondi

5.11. Removing the microswitch

- 1 Up limit microswitch
- 2 Water tank microswitch
- 3 Down limit microswitch
- 4 Door microswitch
- 5 IFD - Hot chocolate presence microswitch
- 6 Grounds container microswitch

6. Test di sicurezza

Dopo ogni riparazione e/o sostituzione di un componente, comunque in ogni caso si debba intervenire sui componenti interni della macchina, è necessario poi effettuare i test di sicurezza previsti dalla normativa EN/IEC 60335-1.

I test da effettuare, usando un apparecchio adeguato e specifico sono i seguenti:

- Continuità di terra valore in Ohm inferiore a $0,1 \times 2$ secondi;
- Isolamento elettrico valore 500V DC resistenza maggiore di $2\text{M}\Omega \times 2$ secondi.

Procedura:

La sonda viene applicata a contatto con il dado posto sulla parte superiore del vano serbatoio (vedi figura). Collegare poi la spina della macchina allo strumento di misura.

6. Safety test

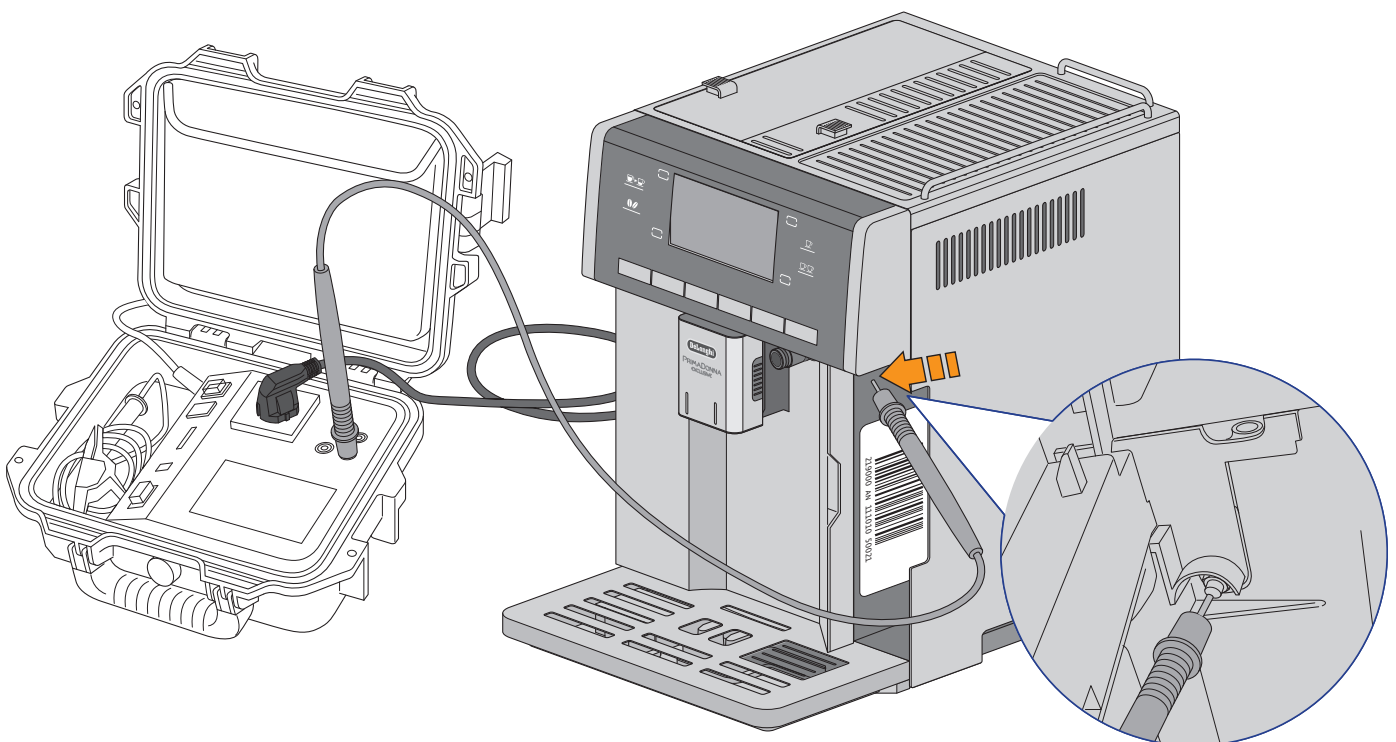
After any repair and /or replacement of any part, in any case whenever the coffee maker is split apart, once re-assembled, is necessary to perform the safety test, according to the EN/IEC 60335-1.

The test to perform, using a proper test device are the following:

- *Earth continuity Ohm value below 0.1×2 seconds;*
- *Electrical insulation value 500Vdc resistance greater by $2\text{M}\Omega \times 2$ seconds.*

Procedure:

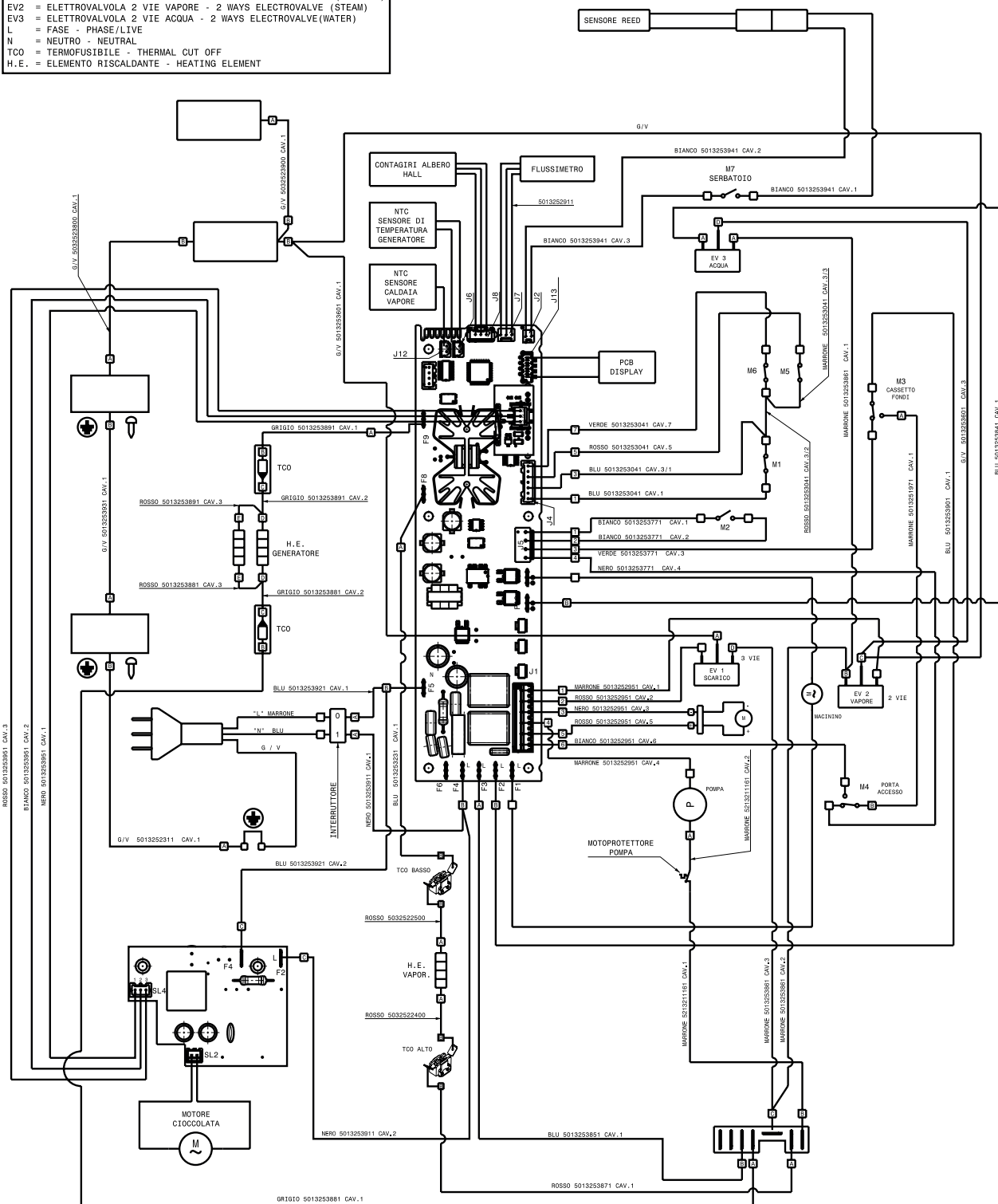
The probe is applied in contact with the nut located on the upper part of the tank compartment (see figure). Then plug the machine on the dedicated socket on the test device.

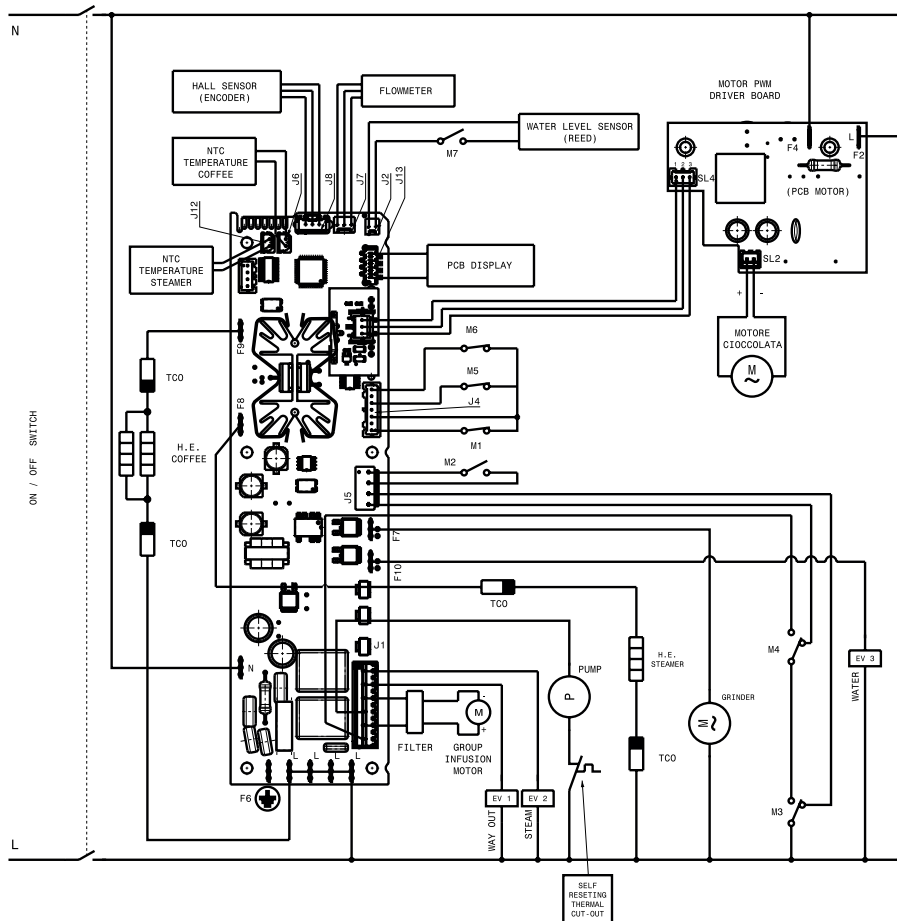


7. Schemi elettrici 7. Wiring diagrams

LEGENDA / LEGEND :

M1	= GRUPPO ALTO - UPPER MICROSWITCH (GROUP INFUSION MOTOR)
M2	= GRUPPO BASSO - LOWER MICROSWITCH (GROUP INFUSION MOTOR)
M3	= CASSETTO FONDI - DRAWER MICROSWITCH
M4	= PORTA ACCESSO - DOOR MICROSWITCH
M5	= PRESENZA CIOCCOLATA - CHOCOLATE PRESENCE
M6	= PRESENZA IFD - IFD PRESENCE
M7	= PRESENZA SERBATOIO ACQUA - WATER TANK PRESENCE
EV1	= ELETTROVALVOLA 3 VIE SCARICO - 3 WAYS ELECTROVALVE (WAY OUT)
EV2	= ELETTROVALVOLA 2 VIE VAPORE - 2 WAYS ELECTROVALVE (STEAM)
EV3	= ELETTROVALVOLA 2 VIE ACQUA - 2 WAYS ELECTROVALVE (WATER)
L	= FASE - PHASE/LIVE
N	= NEUTRO - NEUTRAL
TCO	= TERMOFUSIBILE - THERMAL CUT OFF
H.E.	= ELEMENTO RISCALDANTE - HEATING ELEMENT





LEGENDA / LEGEND :

M1	= GRUPPO ALTO - UPPER MICROSWITCH (GROUP INFUSION MOTOR)
M2	= GRUPPO BASSO - LOWER MICROSWITCH (GROUP INFUSION MOTOR)
M3	= CASSETTO FONDI - DRAWER MICROSWITCH
M4	= PORTA ACCESSO - DOOR MICROSWITCH
M5	= PRESENZA CIOCCOLATA - CHOCOLATE PRESENCE
M6	= PRESENZA IFD - IFD PRESENCE
M7	= PRESENZA SERBATOIO ACQUA - WATER TANK PRESENCE
EV1	= ELETTROVALVOLA 3 VIE SCARICO - 3 WAYS ELECTROVALVE (WAY OUT)
EV2	= ELETTROVALVOLA 2 VIE VAPORE - 2 WAYS ELECTROVALVE (STEAM)
EV3	= ELETTROVALVOLA 2 VIE ACQUA - 2 WAYS ELECTROVALVE (WATER)
L	= FASE - PHASE / LIVE
N	= NEUTRO - NEUTRAL
TCO	= TERMOFUSIBILE - THERMAL CUT OFF
H.E.	= ELEMENTO RISCALDANTE - HEATING ELEMENT

8. Ricambi
8. Spare parts

Tavola 01

Plate 01

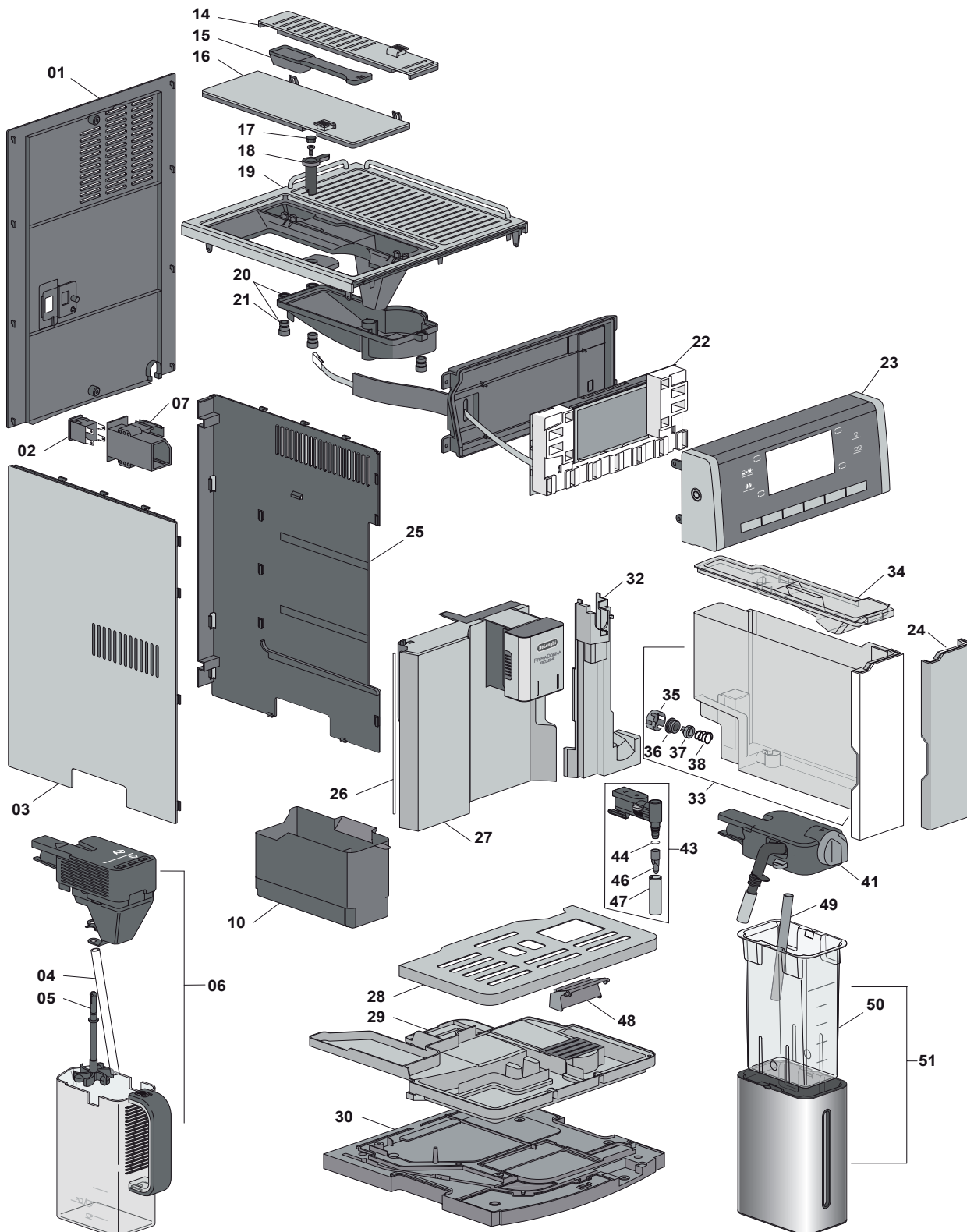


Tavola 01

Plate 01

Pos.	Descrizione	Description
1	SCHIENALE	REAR PANEL
2	INTERRUTTORE	SWITCH
3	FIANCO SX	SIDE LEFT
4	TUBETTO	TUBE
6	ASSIEME CARAFFA	CARAFE ASSEMBLY
7	SUPPORTO	SUPPORT
10	VASCHETTA	TRAY
14	COPERCHIETTO	COVER
15	MISURINO	MEASURING SPOON
16	COPERCHIO	COVER
17	TAPPO	STOPPER
18	MANOPOLA	KNOB
19	ASS. COPERCHIO	COVER ASSEMBLY
20	VASCHETTA	TRAY
21	GOMMINO	RUBBER PAD
22	SCHEDE DISPLAY	BOARD DISPLAY
23	ASS. CRUSCOTTO	CONTROL PANEL ASSEMBLY
24	FRONTALINO	FRONT PIECE
25	FIANCO DX	SIDE RIGHT
26	PERNO	PIN
27	ASSIEME PORTA	DOOR ASSY
28	POGGIATAZZE	CUP PLATE
29	VASCHETTA	TRAY
30	BASAMENTO	BASE
31	PIEDINO	FOOT
32	CHIUSURA	CLOSURE
33	SERBATOIO ACQUA	WATER TANK
34	COPERCHIETTO	COVER
35	COPERCHIETTO	COVER
36	GUARNIZIONE	GASKET
37	FILTRO	FILTER
38	MOLLA	SPRING
41	ASS. COPERCHIO	COVER ASSEMBLY
43	PIPETTA	PIPETTE
44	O-RING	O-RING
46	TUBO INFERIORE	TUBE LOWER
48	GALLEGGIANTE	FLOAT
49	TUBETTO	TUBE
50	CARAFFA	CARAFE
51	ASSIEME CARAFFA	CARAFE ASSEMBLY

Tavola 02

Plate 02

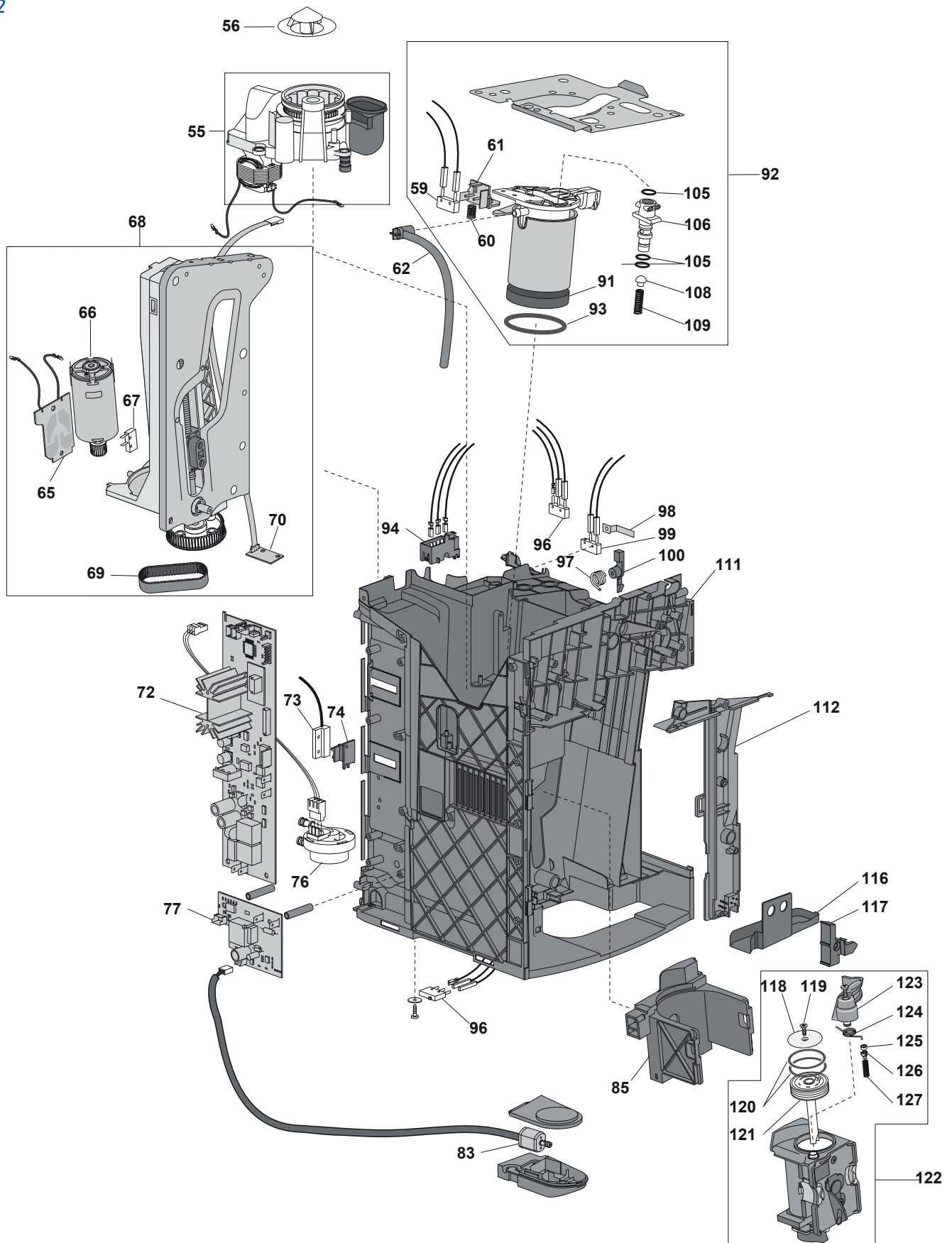


Tavola 02

Plate 02

Pos.	Descrizione	Description
55	ASS. MACININO	ASS. GRINDS
56	COPERCHIO	COVER
60	MOLLA	SPRING
61	SUPPORTO	SUPPORT
62	TUBO 90°	TUBE 90°
65	SCHEDA	BOARD
66	ASS. MOTORE	MOTOR ASSEMBLY
67	MICROINTERRUTTORE	MICROSWITCH
68	KIT TRASMISSIONE	TRANSMISSION KIT
69	CINGHIA	BELT
70	SENSORE HALL	HALL SENSOR
72	SCHEDA POTENZA	POWER BOARD
73	SENSORE REED	SENSOR REED
74	SUPPORTO	SUPPORT
76	FLUSSIMETRO	FLOWMETER
77	SCHEDA MOTORE	MOTOR BOARD
83	MOTORE	MOTOR
85	SLITTA	SLIDER
91	FILTRO	FILTER
92	INFUSORE	INFUSOR
93	O-RING	O-RING
94	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD
96	MICROINTERRUTTORE	MICROSWITCH
97	MOLLA	SPRING
98	MOLLA	SPRING
99	MICROINTERRUTTORE	MICROSWITCH
100	CAMMA	CAM
105	O-RING	O-RING
106	PERNO	PIN
108	VALVOLA	VALVE
109	MOLLA	SPRING
111	TELAIO	FRAME
112	COPERTURA	COVER
116	CONVOGLIATORE	DUCT
117	GANCIO	HOOK
118	DIFFUSORE	DIFFUSER
119	VITE	SCREW
120	O-RING	O-RING
121	PISTONE	PISTON
122	KIT INFUSORE	INFUSION KIT

Tavola 03

Plate 03

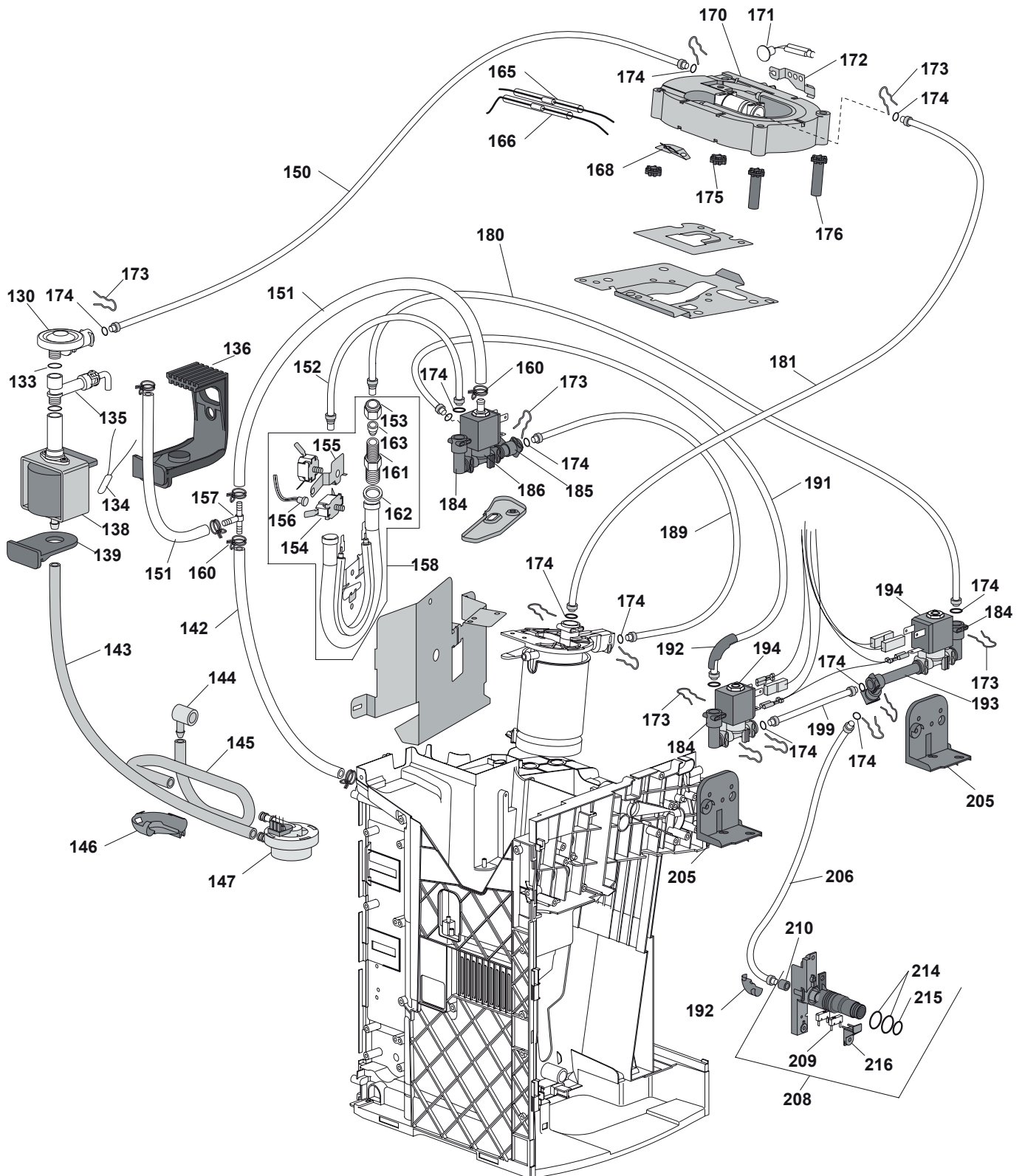


Tavola 03

Plate 03

Pos.	Descrizione	Description
130	REGOLATORE	REGULATOR
133	O-RING	O-RING
134	PROTETTORE	PROTECTOR
135	VALVOLA	VALVE
136	SUPPORTO	SUPPORT
138	POMPA	PUMP
139	SUPPORTO	SUPPORT
142	TUBO (SIL NAT)DI=4 L=200	TUBE (SIL NAT)DI=4 L=200
143	TUBO (SIL NAT)DI=4 L=270	TUBE (SIL NAT)DI=4 L=270
144	RACCORDO	CONNECTION
145	TUBO L=350	TUBE L=350
146	RINFORZO	REINFORCEMENT
147	FLUSSIMETRO	FLOWMETER
150	TUBO PTFE DI2-DE4 L=180 2 BOCCOLE	TUBE PTFE DI2-DE4 L=180 2 BUSHES
151	TUBO (SIL NAT)DI=4 L=200	TUBE (SIL NAT)DI=4 L=200
152	TUBO PTFE DI2-DE4 L=135 1 BOCCOLA	TUBE PTFE DI2-DE4 L=135 1 BUSHE
153	DADO	NUT
154	TCO	TCO
155	STAFFA	BRACKET
156	SENSORE NTC	SENSOR NTC
157	RACCORDO	CONNECTION
158	ASS. RESISTENZA	HEATING Element ASSY
160	FASCETTA	CLIP CLAMP
167	RACCORDO	CONNECTION
162	RACCORDO	CONNECTION
163	BOCCOLA	BUSH
165	CABLAGGIO TCO	WIRING TCO
166	CABLAGGIO TCO	WIRING TCO
168	STAFFA TCO	TCO BRACKET
170	GENERATORE	GENERATOR
171	SENSORE NTC	SENSOR NTC
172	STAFFA	BRACKET
173	MOLLA	SPRING
174	O-RING D=3,85	O-RING D=3,85
175	BUSSOLA	BUSH
176	BUSSOLA	BUSH
180	TUBO PTFE DI2-DE4 L=335 1 BOCCOLA	TUBE PTFE DI2-DE4 L=335 1 BUSHE
181	TUBO PTFE DI2-DE4 L=150 2 BOCCOLE	TUBE PTFE DI2-DE4 L=150 2 BUSHES
184	RACCORDO	CONNECTION
185	RACCORDO	CONNECTION

9. Garanzia

De' Longhi garantisce questo prodotto contro difetti di materiali e di fabbricazione per un periodo di **due anni** dalla data di acquisto. Durante questo periodo De' Longhi riparerà o sostituirà, a sua discrezione, ogni prodotto difettoso senza alcun onere per il proprietario. I prodotti sostituiti o le parti riparate saranno garantiti solo per il periodo restante della garanzia originale o per sei mesi, a seconda della garanzia più duratura. Questa garanzia limitata non si applica a qualunque guasto causato da incidenti, uso, manutenzione impropri o normale usura. Ad eccezione di quanto consentito dalle leggi applicabili, i termini di questa garanzia limitata non escludono, limitano o modificano, e sono in aggiunta, ai diritti inderogabili di legge applicabili alla vendita del prodotto.

9. Warranty

De' Longhi guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period De' Longhi will repair or replace, at its discretion, any faulty product without charge for the owner. Products replaced or parts repaired will be guaranteed for the remainder of the original warranty period only or for six months, depending on which warranty is longer. This limited warranty does not apply to any faults caused by accidents, use, improper maintenance or normal wear. Except as permitted by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, limit or modify, and are in addition to, the rights required by law applicable to the sale of the product.

