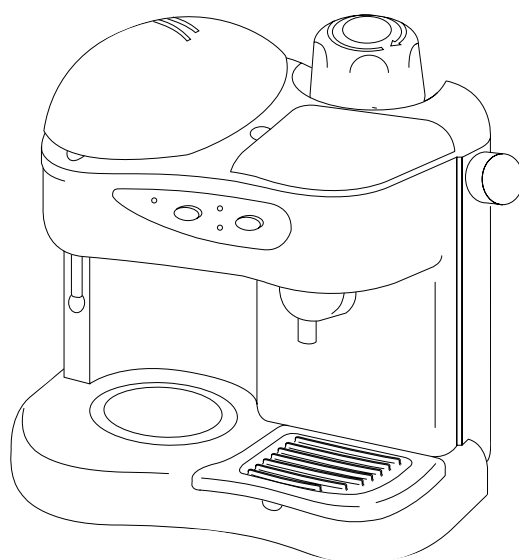
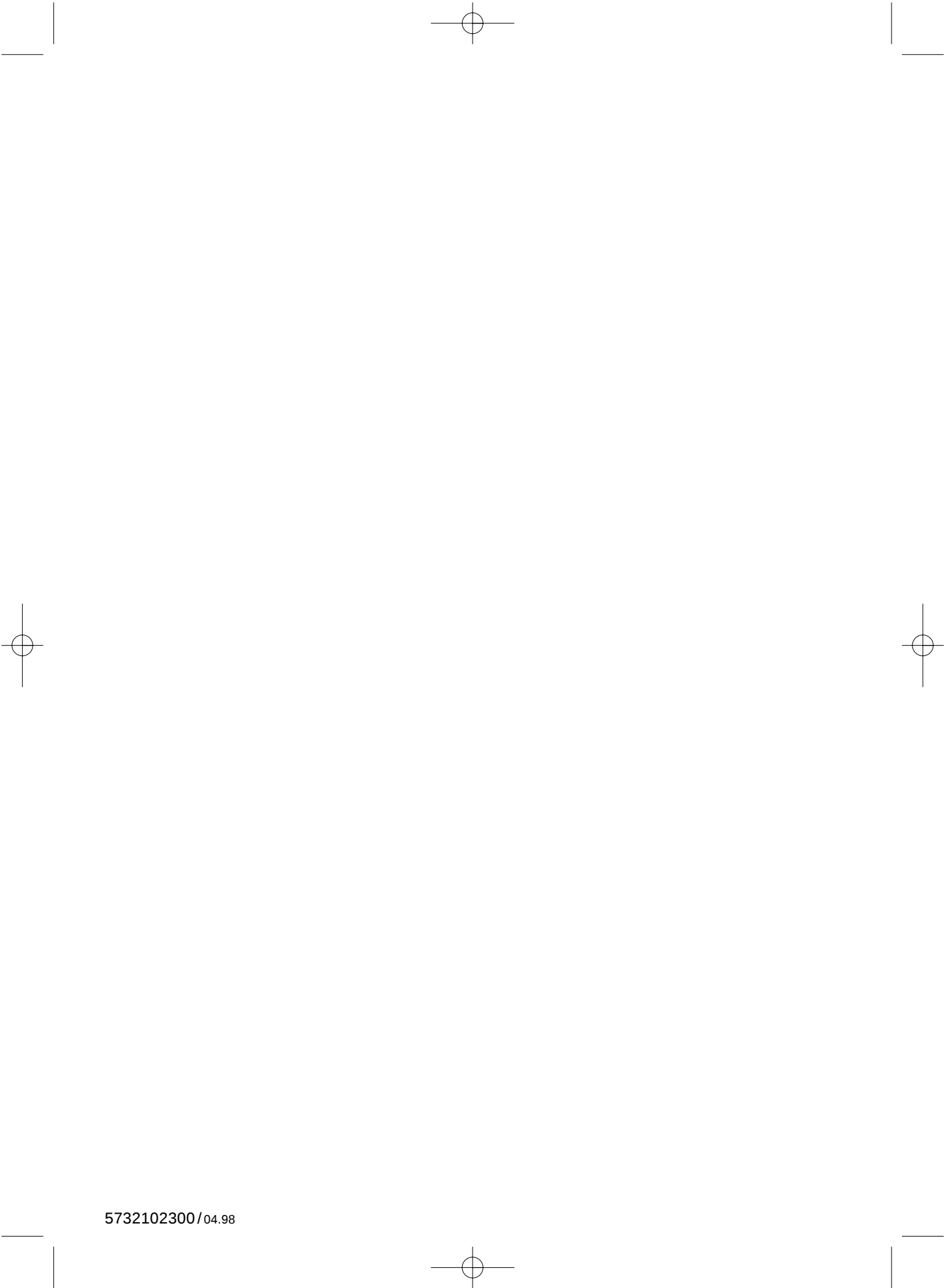

COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
CAFETERA ELÉCTRICA

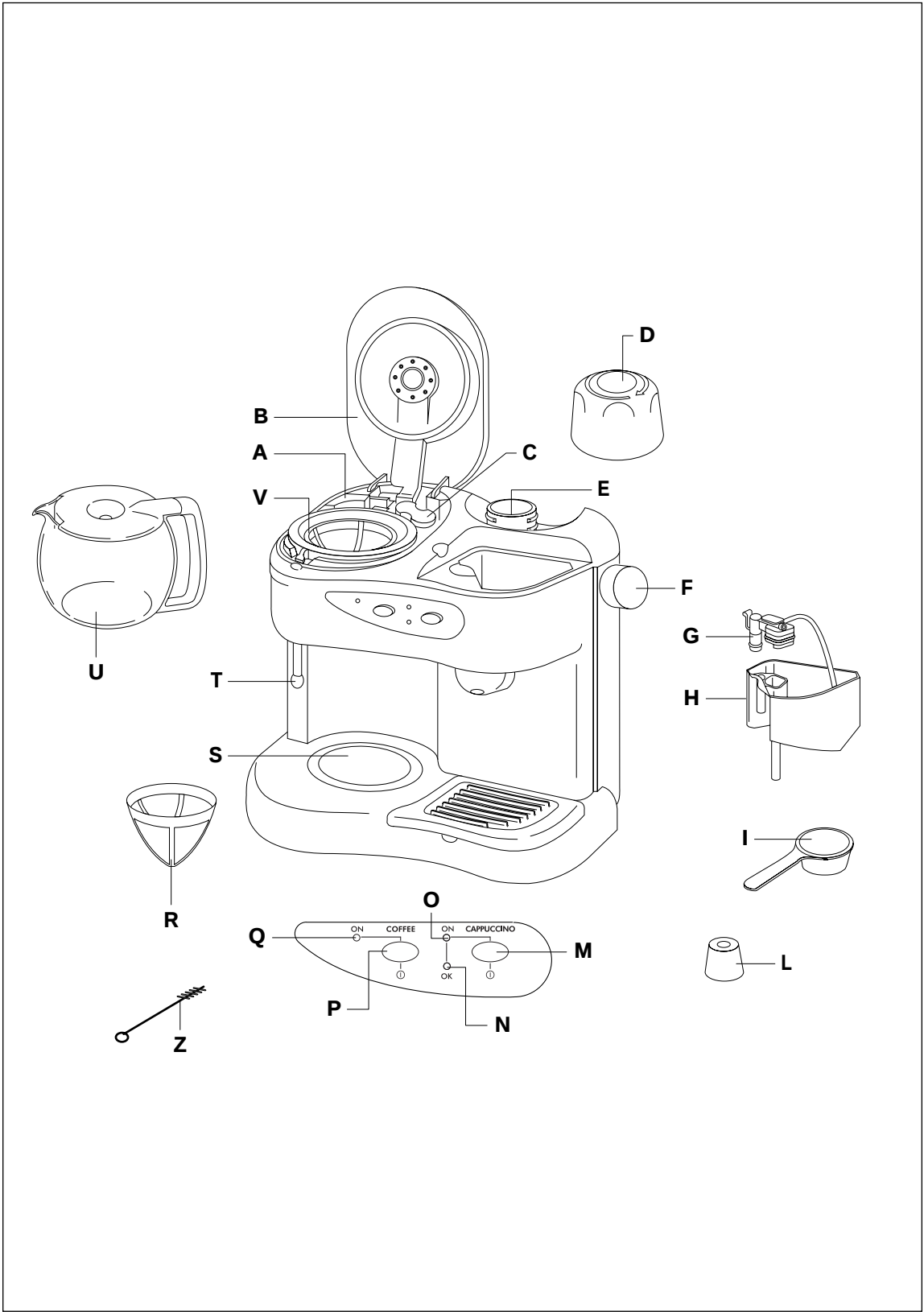


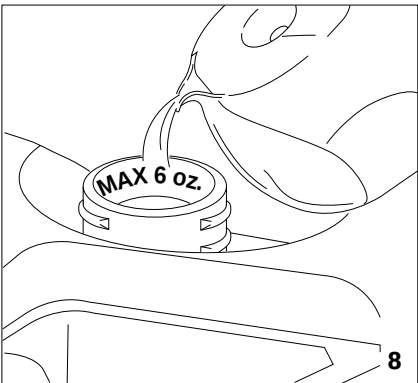
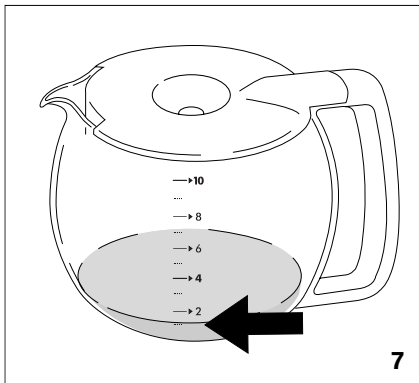
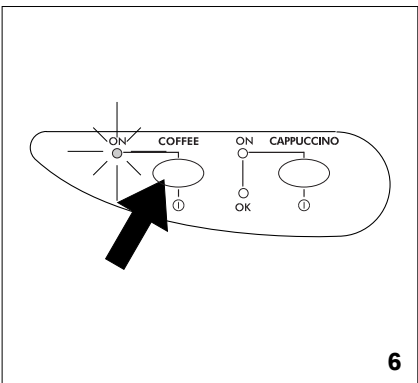
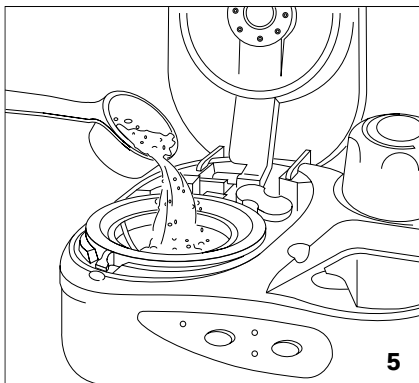
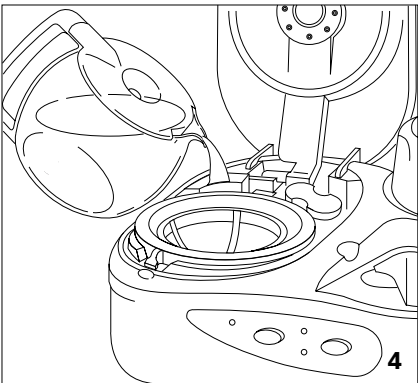
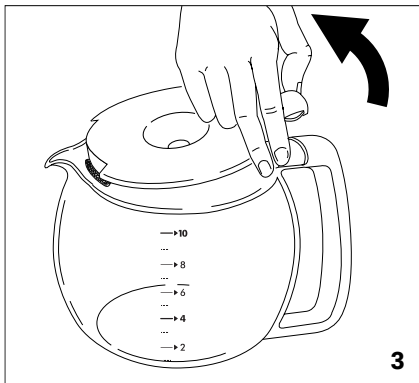
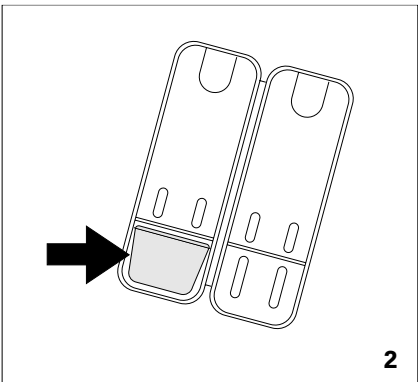
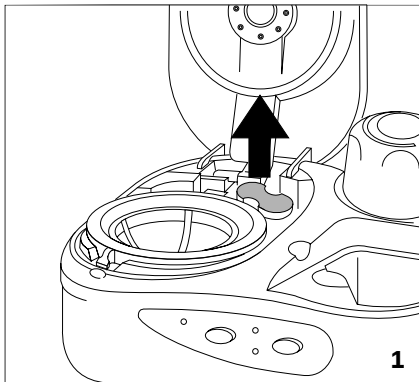
Owner's instructions
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso

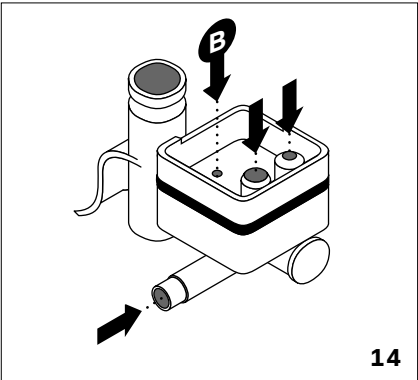
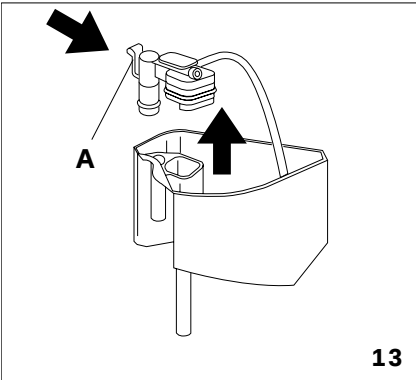
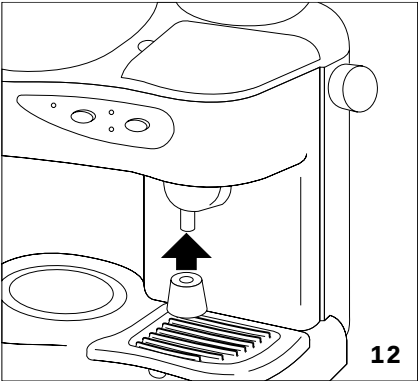
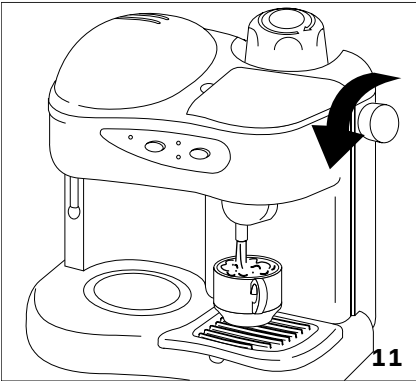
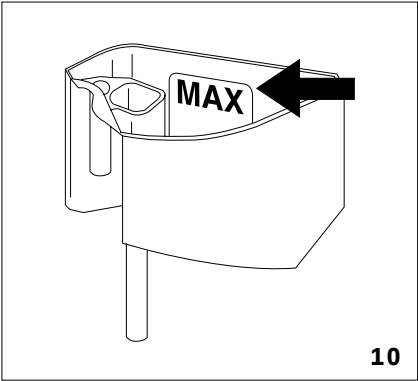
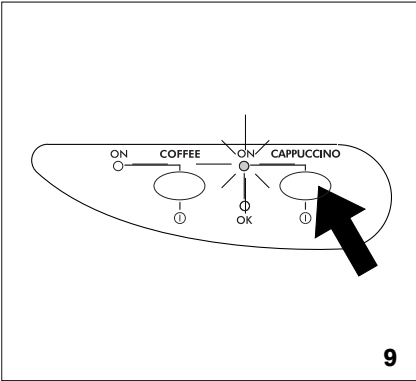


READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS
LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES











IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use.
- This appliance is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

(See drawing on page 3)

These terms are referred to in the following pages.

- A. Water tank
- B. Coffee lid
- C. Chlorine filter
- D. Boiler cap
- E. Steam boiler
- F. Steam knob
- G. Emulsifier
- H. Milk tank
- I. Measure spoon
- L. Anti-spray hood
- M. "ON/OFF cappuccino" switch (steam boiler)
- N. Steam temperature OK light
- O. "ON/OFF cappuccino" light (steam boiler)
- P. Main "ON/OFF" coffee switch
- Q. Main "ON/OFF" coffee light
- R. Coffee filter
- S. Hot plate
- T. Water level indicator
- U. Carafe
- V. Filter holder
- Z. Cleaning rod

CHLORINE FILTER

This filter removes the taste of chlorine from the water. Install as follows:

- Remove the chlorine filter from its plastic bag and rinse under the tap.
- Raise the coffee lid and lift out the filter holder (fig. 1).
- Open the holder by pushing where indicated PUSH and fit the filter carefully as shown in fig. 2.
- Close the holder and replace by pushing down well.
- After 80 cycles or six months operation, the chlorine filter must be changed. The filter is of vegetable origin and can therefore be discarded with normal household rubbish.

PREPARING THE COFFEE

- Fill the carafe with cold water up to the level (marked on the carafe) which corresponds to the number of cups of coffee required (fig. 3).
Warning: never exceed the 10 cup line to avoid water leaking from the machine's rear slots.
- Pour the water into the tank (fig. 4). (The amount of coffee obtained will be slightly less than the amount of water poured into the tank because some of the water remains in the coffee powder and some is lost in steam).
- Place the carafe on the hotplate (S) making sure the lid is on. The perforations in the lid serve to preserve the coffee's aroma, which is why the lid should be raised on the handle side in order for it to be opened. (fig.3)
- Put the coffee in the filter by using the measuring spoon supplied and level it off uniformly (fig. 5).
As a general rule, use a level measure of coffee (approx. 7 gr.) for each cup required (e.g. 10 measures to obtain 10 cups). However, the amount of coffee to be used can vary according to personal taste.
- Use good quality medium ground coffee specially for coffee percolators.
- Close the lid and press the "coffee" switch (fig. 6). The red "ON" light on the left of the switch shows that the machine is working. The coffee will begin to brew after a few seconds and will finish doing so at the sound of the characteristic gurgle which means the process has finished.

It is entirely normal for the machine to emit steam during the coffee percolating or for a few drops of condensation to form around the lid. By leaving the "coffee" switch pressed after brewing, the hotplate (S) will keep the coffee in the carafe at just the right hot temperature.

PREPARING A CAPPUCCINO

Filling the Boiler with Water

- Unscrew the boiler cap (D) by turning it in an counter clockwise direction.
- Fill the carafe with 6 oz (170 gr) maximum of water, corresponding to the amount needed to make one coffee (fig. 7).
- Pour the water **slowly** into the boiler, first making sure that the "cappuccino" switch is off and that **the steam knob is turned off.**
- **WARNING:** In order to fill the boiler when it is hot - for example immediately after the water contained in it has run out while a cappuccino is being made - no more than the above mentioned quantity of water (6 oz./170gr.) should be poured in, corresponding to the amount of water needed to make a coffee and never try to fill the boiler up to the MAX line (fig. 8) while it is still hot, otherwise the appliance will fail to froth the milk properly the next time.
- Next close the steam boiler cap by turning it firmly clockwise.
Note: for safety reasons it is not possible to open the cap when the steam boiler is warm because it turns without unscrewing; it is necessary to wait for all the water contained in the steam boiler to be completely used up in order to fill it, or else to wait for the boiler to cool down.
- Be sure to add water in the boiler only once it is completely empty.

Preparing the Milk for Cups of Cappuccino

- Before dispensing milk, the boiler must be pre-heated for 10 minutes. Therefore, press the "CAPPUCCINO" button before preparing coffee; doing so, the boiler will heat right up.
- Prepare the coffee as illustrated in the paragraph headed "PREPARING THE COFFEE" and pour about 2 fl. oz. (50-60 gr.) of coffee into each cup.
- To make a cappuccino, pour into the tank milk which is **neither boiling nor hot.** With the tank filled to the "MAX" line, 2 or 3 cappuccinos can be made. **Never exceed the little mark which is placed immediately above the word "MAX" (fig. 10) or the milk may continue to drip from the pipe after the cappuccino has been prepared.**
- Place the cup containing coffee under the milk tank pipe, check that the milk tank is firmly attached, wait for the "OK" pilot lamp (N) to come on, then turn the steam knob at least a full turn counter-clockwise. The "frothed" milk will begin to trickle out of the milk tank pipe (fig. 11). To avoid the milk splashing if

small cups are used, the anti-spray hood should be fitted on the milk tank pipe (fig. 12).

- Fill the cup with the desired amount of frothed milk. **To ensure that the milk froths properly, always close the steam knob and wait for the OK pilot lamp to come on between one cappuccino and the next.** As soon as the tank is empty and the machine begins to puff, turn off the steam by turning the steam knob in a clockwise direction.
- The following proportions are recommended in order to obtain a perfect cappuccino: 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.
Suggestion: to make a hotter cappuccino when more than one cup is required, it is better to pour one cup of coffee at a time before immediately filling it with frothed milk, rather than pouring all the cups of coffee at the same time first and then filling them with frothed milk..
- Before switching the boiler off it is necessary to clean the red emulsifier, so that it does not become blocked by the milk when it solidifies: to do so, fill the milk tank with a little water and turn the steam knob. In this way the steam cleans all the holes and emulsifier pipes and empties the internal circuits of any traces of milk.

WARNING: to eliminate the "new" smell and above all to ensure that the appliance functions properly, a few coffee cycles should be completed without coffee powder the first time the appliance is used, and the steam boiler should be washed in the following way: fill it with water, press the 'ON/OFF' cappuccino switch and after 5 minutes turn the steam knob and leave it on until all the steam has been used up (about 15 minutes).

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the electric power supply by pulling out the plug.

Cleaning the Milk Frother

Remember to clean the milk frother after each use as follows:

- Remove the milk tank by pressing the lever marked "PRESS" and pulling it upwards at the same time; wash the tank with hot water.
- Remove the emulsifier (fig. 13) by pressing on the lever (A) and pulling it upwards at the same time. Remove the rubber mixer, especially wash and clean with warm water the holes shown in fig. 14 (clean them using a needle). Check that the hole marked with the arrow B is not blocked (fig. 14).

Once they have been cleaned, all the pieces must be reassembled correctly. Pay attention that the rubber mixer is firmly pushed down and the red emulsifier is pushed till you hear clic. If the appliance is not cleaned this way every time it is used the milk may fail to froth properly or may fail to be sucked up, or it may drip from the milk tank pipe.

Warning: to facilitate the cleaning of the milk tank pipe, it is possible to use the pipe brush supplied.

Other Cleaning

- The carafe, filter holder and permanent filter should be cleaned regularly.
- Neither solvents nor abrasive detergents may be used for the cleaning of the machine's plastic components. A damp cloth is sufficient.
- The machine must NEVER be immersed in water.

DESCALING

With the passing of time the calcium contained in the water will cause blocking which will prevent the machine from working properly. The machine should therefore be descaled at least every 40 cycles.

Descaling should be carried out using the special coffee descalers which are on sale in most stores. White wine vinegar may be used as an alternative using the

following procedure:

- remove the anti-chlorine filter from the appliance (in order not to pollute it with vinegar);
- pour 2 cups of white wine vinegar and 3 cups of water into the water tank;
- place the carafe on the hotplate and the filter holder without the ground coffee;
- press the "coffee" switch, allow the equivalent of one cup to percolate and then turn off the appliance;
- leave the vinegar to work for an hour;
- turn the machine back on and allow the rest of the solution to percolate;
- rinse, using the appliance only with water for at least 3 cycles (3 complete tankfulls of water).

Warning: never discalc the boiler.

SERVICE AND REPAIR

If the appliance should break down or fail to work properly, contact the nearest authorised technical service centre. Repairs carried out by unauthorised staff will invalidate the guarantee.



Limited Warranty

What Does This Warranty Cover? We warrant each Espresso Coffee Machine to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts there of other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the Espresso Coffee Machine is used in accordance with the factory directions which accompany it.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser.

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

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De'Longhi America Inc.
625, Washington Avenue

Carlstadt N.J. 07072

or call Service Tel. No. 800-322-3848

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

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, il faut toujours prendre certaines précautions de base :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes; se servir des poignées ou des boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites très attention lorsqu'un appareil est utilisé par un enfant ou se trouve à sa portée.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
- Il est déconseillé d'utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, défectueux ou s'ils ont subi des dommages. Il est en effet préférable de renvoyer l'appareil à un centre de service après-vente autorisé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, tourner n'importe quelle commande sur la position "OFF", puis enlever la fiche de la prise.
- Il ne faut utiliser l'appareil que pour les fonctions qui lui sont attribuées.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CORDON SPECIAL

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou bien un cordon d'alimentation détachable) pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des fils de rallonge sont également disponibles; il faut cependant les utiliser avec précaution.
- Si l'on utilise un cordon long détachable ou une rallonge, les spécifications électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins de la même valeur que celles de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'une mise à terre, la rallonge doit être de même un cordon à trois fils avec terre, et le cordon long doit être rangé de telle façon qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants, ou sur lequel on pourrait trébucher.
- Votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise essayez de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir figure page 3)

Les termes ci-dessous seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

- A. Réservoir d'eau
- B. Couvercle café
- C. Filtre anti-chlore
- D. Bouchon chaudière
- E. Chaudière vapeur
- F. Manette vapeur
- G. Emulseur
- H. Réservoir lait
- I. Mesure pour café
- L. Cloche anti-éclaboussure
- M. Interrupteur ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- N. Voyant "OK" (température de la vapeur)
- O. Voyant ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- P. Interrupteur ON/OFF café
- Q. Voyant ON/OFF café
- R. Filtre pour café
- S. Plaque chauffant
- T. Commande débit café "italina coffee" (pour cappuccino)
- U. Indicateur niveau d'eau
- V. Verseuse
- Z. Porte-filtre
- X. Goupillon

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût de chlore de l'eau.

Pour l'installer, procédez de la manière suivante:

- Enlevez le filtre anti-chlore du sachet en plastique et rincez-le sous l'eau du robinet.
- Soulevez le couvercle café; enlevez le boîtier de son logement en le tirant vers le haut (fig. 1).
- Appuyez sur les zones portant l'inscription "PUSH" pour ouvrir le boîtier, puis positionnez soigneusement le filtre dans son logement comme illustré à la fig. 2.
- Refermez le boîtier et remettez-le en place en appuyant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles ou de toute façon après six mois de fonctionnement, remplacez le filtre anti-chlore. étant formé de composant végétaux, le filtre peut être éliminé tout normalement avec les autres déchets ménagers.

PREPARATION DU CAFE

- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau des graduations (imprimées sur le côté "drip coffee" de la verseuse) correspondantes aux tasses de café que vous souhaitez obtenir (fig. 3). **Attention:** veillez à ne jamais dépasser la ligne des 10 tasses, cela pourrait en effet provoquer des fuites d'eau à travers les fentes arrière de la machine à café.
- Versez l'eau dans le réservoir (fig. 4). (La quantité de café obtenue est légèrement inférieure à la quantité d'eau versée dans le réservoir étant donné qu'un peu d'eau est absorbée par la poudre de café et un peu d'eau s'évapore aussi).
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante (S) en contrôlant qu'elle ait bien son couvercle. Les petits trous du couvercle permettent de conserver tout l'arôme du café et, par conséquent, pour l'ouvrir soulevez le couvercle du côté du manche. (fig. 3)
- Placez le café dans le filtre, en utilisant la mesure fournie à cet effet, et uniformisez son niveau (fig. 5). **De manière générale, versez une mesure rase de café (environ 7 g) pour chaque tasse de café souhaitée (par exemple, 10 mesures pour obtenir 10 tasses).** Toutefois, la quantité de café à utiliser varie énormément en fonction des goûts personnels.
- Utilisez du café de bonne qualité et de mouture moyenne préparé pour les machines à café filtre.
- Fermez le couvercle et pressez l'interrupteur "coffee" (fig. 6). Le voyant rouge "ON" à gauche de l'interrupteur indique que l'appareil est en marche. Le débit de café commencera après quelques

secondes et sera terminé quand vous entendrez le gargouillement typique de la fin de la percolation. **Pendant la percolation du café il est tout à fait normal que l'appareil dégage de la vapeur et que quelques gouttes de condensation se forment près du couvercle.**

A la fin de la percolation, si vous laissez l'interrupteur "coffee" pressé, la plaque chauffante (S) gardera le café contenu dans la verseuse au chaud à la bonne température.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Introduction de l'eau dans la chaudière

- Dévissez le bouchon de la chaudière (D) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Versez dans la verseuse max. 6 oz (170 gr) d'eau correspondant à la quantité nécessaire pour préparer un café. (fig. 7).
- Versez **lentement** l'eau dans la chaudière en vérifiant tout d'abord que l'interrupteur "cappuccino" soit éteint et la **manette vapeur soit fermée**.
- **ATTENTION: pour remplir la chaudière lorsqu'elle est chaude, par exemple tout de suite après avoir fini l'eau contenue dans la chaudière pendant que vous préparez un cappuccino, introduisez seulement la quantité d'eau indiqué après et ne remplissez absolument jamais la chaudière encore chaude jusqu'à la ligne de niveau MAX 6 oz. (fig. 8) sinon lors de la prochaine utilisation le lait ne moussera pas bien.**
- Fermez ensuite le bouchon de la chaudière en le tournant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE: pour des raisons de sécurité, quand la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir le bouchon qui tourne fou; pour remplir la chaudière, il faudra attendre que toute l'eau qui y est contenue soit épuisée ou que la chaudière se soit refroidie.

- On peut remplir encore la chaudière lorsqu'elle est complètement vide.

Préparation du lait pour les cappuccini

- Avant de commencer le débit du lait, il est nécessaire de préchauffer la chaudière pour 10 minutes. Appuyez alors sur la touche "CAPPUCCINO" avant de préparer le café; la chaudière pourra, de cette manière, se réchauffer.
- Préparez la café comme illustré au paragraphe "PREPARATION DU CAFE" et versez environ 2 oz. (50-60 g) de café dans chaque tasse.

- Pour préparer un cappuccino, versez dans le réservoir du lait **ni bouilli ni chaud**. Si le réservoir du lait est rempli jusqu'à la ligne "MAX" on peut faire 2 ou 3 cappuccini. **Ne dépassez jamais la ligne qui se trouve juste au-dessus de l'inscription "MAX." (fig. 10) sinon du lait pourrait continuer à s'écouler du tuyau même après avoir terminé le cappuccino.**

- Placez la tasse contenant le café sans le tuyau du réservoir du lait, contrôler que le réservoir soit bien positionné, **attendre que le voyant "OK" (N) s'allume, puis tourner la manette vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, en effectuant au moins un tour**. Le lait mousseux commencera à s'écouler du tuyau du réservoir lait (fig. 11). Afin d'éviter les éclaboussures de lait lorsque vous utilisez des petites tasses, enfiler la cloche anti-éclaboussure sur le tuyau du réservoir lait (fig. 12).
- Laissez couler dans la tasse la quantité de lait mousseux souhaitée. **Afin que le lait mousse bien, entre une préparation et la suivant fermer la manette et attendre que le voyant "OK" s'allume**. Dès que le réservoir est vide et que la machine commence à "crachoter", fermez la vapeur en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Pour obtenir un parfait cappuccino, nous vous conseillons les proportions suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux.

Conseil: lorsque vous souhaitez préparer plusieurs cappuccini, afin d'obtenir une température plus élevée, préparez une tasse de café à la fois puis remplissez-la immédiatement avec le lait mousseux au lieu de préparer toutes les tasses de café ensemble et de verser ensuite le lait mousseux.

- Avant d'éteindre la chaudière, afin d'éviter que le lait n'obstrue, en se solidifiant, l'émulseur de couleur rouge, il est nécessaire d'effectuer son nettoyage: versez un peu d'eau dans le réservoir du lait et tournez la manette de la vapeur. De cette manière la vapeur nettoie tous les orifices et les petits tuyaux de l'émulseur et purge les circuits intérieurs des éventuels résidus de lait.

Attention: lors de la première mise en service de l'appareil, afin d'enlever l'odeur typique du nouvel appareil et garantir surtout son fonctionnement correct, il est nécessaire d'effectuer quelques cycles de café sans utiliser de poudre à café et laver la chaudière vapeur de la manière suivante: remplissez d'eau la chaudière, enlevez le réservoir du lait, appuyez sur le bouton poussoir "ON/OFF cappuccino" et après 5 minutes

tournez la manette de la vapeur et laissez couler jusqu'à ce que la chaudière soit complètement vide (environ 15 minutes).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique en enlevant la fiche.

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait

Nettoyez le dispositif pour faire mousser le lait après chaque utilisation, de la manière suivante:

- Enlevez le réservoir du lait en appuyant sur le levier "PRESS" et en tirant simultanément vers le haut, et lavez-le à l'eau chaude
- Enlevez l'émulseur en poussant sur le levier (A) et en tirant simultanément vers le haut (fig. 12). Enlevez le mélangeur de caoutchouc, lavez et nettoyez l'émulseur, surtout les orifices (fig. 13), à l'eau chaude. Veillez également à contrôler que l'orifice indiqué par la flèche **B** ne soit pas obstrué (nettoyez-le en utilisant la pointe d'une aiguille). **Une fois nettoyés, tous les éléments doivent être remis en place correctement. Vérifiez notamment que le mélangeur de caoutchouc soit inséré bien à fond et que l'émulseur rouge soit inséré jusqu'à entendre clic. Si cette opération de nettoyage n'est pas effectuée après chaque utilisation, il peut arriver que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait.**

Attention: Pour faciliter le nettoyage du tuyau du réservoir du lait, vous pouvez utiliser le goupillon fourni avec l'appareil.

Autres opérations de nettoyage

- Nettoyez régulièrement aussi la verseuse, le porte-filtre et le filtre permanent.
- Pour le nettoyage des composants en plastique de la machine, n'utilisez jamais de solvants ou de détergents abrasifs. Utilisez tout simplement un linge doux.
- Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau.

DETARTRAGE

Le calcaire contenu dans l'eau s'accumule au fil du temps et ces dépôts de calcaire peuvent entraîner un mauvais fonctionnement de votre appareil. Il est donc nécessaire de détartrer votre machine tous les 40 cycles d'utilisation au moins.

Procédez au détartrage en utilisant les détartrants spéciaux pour machines à café filtre que vous trouverez dans le commerce. Sinon vous pouvez également utiliser du vinaigre de vin blanc en procédant de la manière suivante:

- Enlevez de l'appareil le filtre anti-chlore (pour ne pas l'abîmer avec le vinaigre).
- Versez 2 tasses de vinaigre de vin blanc et 3 tasses d'eau dans le réservoir d'eau.
- Placez la verseuse sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu.
- Actionnez l'interrupteur "coffee", laissez couler l'équivalent d'une tasse puis éteignez l'appareil.
- Laissez agir le vinaigre pendant une heure.
- Rallumez la machine et laissez tout le vinaigre s'écouler.
- Rincez ensuite en faisant fonctionner l'appareil avec de l'eau seulement, au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau pleins).

Attention: la chaudière vapeur ne doit jamais être détartree.

SERVICE APRES-VENTE ET REPARATION

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, adressez-vous au centre de Service Après-Vente agréé le plus proche de chez vous. Les réparations effectuées par un personnel non autorisé entraîneront l'invalidation de la garantie.

The De'Longhi logo is enclosed in a decorative border of repeating oval shapes. The logo itself consists of the brand name 'De'Longhi' in a stylized, bold font, with the 'De' in a smaller size and the 'Longhi' in a larger, more prominent font.

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA

The De'Longhi logo is enclosed in a decorative border of repeating oval shapes. The logo itself consists of the brand name 'De'Longhi' in a stylized, bold font, with the 'De' in a smaller size and the 'Longhi' in a larger, more prominent font.

WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA

1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W 3Y4 CANADA



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes: sírvase de las asas y los selectores.
- No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
- Extremar los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
- Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarlo o extraerle algún componente y para limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados puede ser causa de accidentes.
- No utilice el horno al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
- No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendido o también en un horno calentado.
- Para desconectar l'aparato, colocar en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
- Este aparato se tiene que utilizar sólo para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.

Se encuentran disponibles cables de alimentación separables más largos o cables de prolongación, los cuales se podrán utilizar con tal de que se preste la máxima atención.

Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contrasignados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. El cable más largo tiene que estar predispuesto de modo que no se apoye sobre la superficie del banco o de la mesa, ya que podría ser halado por los niños y las personas podrían tropezarse.

Su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, invértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el tomacorriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(ver diseño en la página 3)

La siguiente terminología será utilizada en las sucesivas páginas.

- A. Depósito agua
- B. Tapa del café
- C. Filtro anticloro
- D. Tapa caldera
- E. Caldera vapor
- F. Pomo vapor
- G. Emulsionador
- H. Depósito leche
- I. Medidor café
- L. Campana anti-salpicaudras
- M. Interruptora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- N. Luz indicadora OK (temperatura del vapor)
- O. Luz indicadora ON/OFF capuchino (caldera vapor)
- P. Interruptor ON/OFF café
- Q. Luz indicadora ON/OFF café
- R. Filtro para café
- S. Plancha recalentadora
- T. Mando de erogación del café "italian coffee" (para capuchino).
- U. Indicador nivel agua
- V. Garrafa
- Z. Porta filtro
- X. Escobillón

FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua.

Para la instalación actuar en el siguiente modo:

- Sacar del sobre de plástico el filtro anticloro y enjuagarlo con agua corriente.
- Alzar la tapa café, extraer el estuche de su posición tirando hacia arriba (fig. 1).
- Abrir el estuche apretando en las zonas indicadas con la palabra "PUSH" y posicionar con extremo cuidado el filtro en el alojamiento, como indicado en la fig. 2.
- Cerrar el estuche y volver a introducir el mismo en su posición empujando hacia abajo, hasta el fondo.
- Luego de 80 ciclos, o de todos modos después de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe ser sustituido. El filtro, siendo de naturaleza vegetal, puede ser eliminado junto a los normales desechos domésticos.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel donde encuentran estampadas las gradaciones (en el lado drip coffee de la jarra misma) correspondientes a la cantidad de tazas de café que se desean (fig. 3).
Cuidado: no superar nunca la línea de las 10 tazas para evitar que se produzcan salidas de agua por las fisuras posteriores de la máquina.
- Verter el agua en el interior del depósito (fig.4). (La cantidad de café que se obtiene es apenas inferior al agua echada en el depósito pues una parte del agua se queda en el polvo de café y otra se pierde en el vapor.)
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia (S) cerciorándose de que tenga puesta la tapadera. Los orificios de la tapadera sirven para conservar el aroma del café y por ello, para abrirla hay que levantarla por la parte del asa. (fig. 3).
- Poner el café en el filtro utilizando el medidor en dotación y nivelar el café uniformemente (fig.5).
Como regla general poner un medidor de café (unos 7 gr.) por cada taza que se desea obtener (por ejemplo: 10 medidores para obtener 10 tazas). De todas formas la cantidad de café puede variar según los gustos personales.
- Utilizar un café de buena calidad, de mediana molienda, confeccionado para máquinas de café con filtro.
- Cerrar la tapadera y pulsar el interruptor "coffee" (fig.6), el indicador luminoso rojo "ON", a

izquierda del interruptor mismo, indica que el aparato está funcionando. El café empieza a salir después de algunos segundos y acaba cuando se oye el borboteo final característico.

Es totalmente normal que mientras sale el café el aparato emita vapor o se formen gotas de condensación en la zona que está cerca del aparato.

Cuando acaba de salir café, dejando pulsado el interruptor "coffee", la base de soporte con resistencia (S) mantiene caliente el café que contiene la jarra a una temperatura justa.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Llenar de agua la caldera

- Desenroscar el tapón de la caldera (D) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Llenar la jarra con max. 6 oz de agua (170 gr) que corresponde a la cantidad necesaria para hacer un café (fig. 7).
- Verterla lentamente en la caldera cerciorándose primero de que el interruptor "capuchino" esté apagado y el selector de vapor esté bien cerrado. Pongan atención y no superen nunca la línea MAX 6 oz. (fig. 8).
- **Cuidado: para llenar la caldera cuando está caliente, por ejemplo inmediatamente después de que se haya acabado el agua que había en ella mientras se está haciendo el capuchino, hay que verter no más de la cantidad indicada sobre (6 oz./170 gr) y no llenar nunca la caldera cuando está caliente todavía hasta la línea MAX 6 oz. (fig. 8), de otra forma, en la ocasión sucesiva no es posible formar la espuma en la leche.**
- Cerrar el tapón de la caldera arrosándolo con decisión en el sentido de las agujas del reloj.

Nota: Por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón pues daría vueltas sin desenroscarse, para volver a llenarla eventualmente, hay que esperar hasta que se acabe totalmente el agua contenida en la caldera o hasta que se enfríe la caldera.

Llenar nuevamente la caldera sólo cuando está vacía.

Preparación de la leche para los capuchinos.

- Antes de empezar la erogación de la leche, calentar la caldera para 10 minutos. Pulsar el interruptor "CAPPUCCINO" antes de prepara el café; la caldera habrá el tiempo de calentarse.
- Preparar el café como ilustramos en el párrafo "PREPARACIÓN DEL CAFÉ" y verter unos 2 oz (50-60 gr) de café en cada taza.

- Para realizar el capuchino verter en el depósito la leche **no desnatada, no hervida y no caliente**. Con el deposito lleno hasta la línea MAX se pueden hacer 2 o 3 capuchinos. **NO superar nunca el nivel MAX indicado (fig.10) pues podría suceder, una vez acabado el capuchino, que la leche siga goteando por el tubo.**
- Colocar la taza que contiene el café debajo del tubo del depósito de la leche, cerciórense de que el depósito de leche esté bien enganchado, **esperar que el indicador luminoso "OK" (L) se haya encendido**, luego giren el selector de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj **por lo menos de una vuelta**. Empieza entonces a salir por el tubo del depósito la leche "batida" (fig.11). Si utilizan tazas de pequeño tamaño, es necesario, para evitar salpicaduras, colocar la campana anti salpicaduras sobre el tubo del depósito de leche (fig. 12).
- Llenar la taza con la cantidad deseada de leche con espuma. **Para que salga bien la espuma, entre un capuchino y otro, cerrar el selector de vapor y esperar siempre hasta que el indicador luminoso "OK vapor listo" se haya encendido**. Cuando el depósito se habrá vaciado y la máquina empezará a resoplar, cerrar el vapor girando el selector en el sentido de las agujas del reloj.
- Para obtener un capuchino perfecto aconsejamos las siguientes proporciones: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente y 1/3 de leche batida.
Consejo: cuando se desea preparar más de un capuchino, para obtener una temperatura más elevada, conviene llenar las tazas de café de una en una, añadiendo inmediatamente la leche batida, en vez de llenar todas las tazas de café y luego añadirles a todas la leche montada.
- Antes de apagar la caldera, para evitar que la leche cuando se solidifica, obstruya el emulsionador de color rojo, es necesario efectuar la limpieza: llenar el depósito de leche con un poco de agua y girar el selector de vapor. De esta forma el vapor limpia todos los orificios y los tubitos del emulsionador.

La primera vez que se utiliza el aparato, para quitar el olor de nuevo y sobre todo para obtener un correcto funcionamiento, es necesario efectua algún que otro ciclo de café sin utilizar el polvo y también hay que lavar la caldera vapor de la siguiente forma: llenarla con agua, encender el interruptor y después de 5 minutos abrir el selector de vapor, dejar erogar vapor hasta que éste se acabe totalmente (unos 15 minutos aproximadamente).

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de conservación, desenchufar el aparato sacando la clavija de la toma de corriente.

Limpieza del dispositivo para la leche espumosa

La limpieza del dispositivo debe ser efectuada cada vez que ha sido utilizado. Actuar de la siguiente manera:

- Quitar el depósito de la leche pulsando la tecla "PRESS" y contemporáneamente tirando hacia arriba, lavarlo con agua caliente.
- Quitar el emulsionador (fig.13) haciendo presión en la palanca (A) y tirando contemporáneamente hacia arriba. Quitar el mezclador de goma, lavar y limpiar con agua caliente todo los orificios indicados en la fig. 14 (limpiar todos los orificios con una aguja). Asegúrense de que el orificio indicado con la flecha B no esté obstruido (fig. 14). **Cuando todos los elementos están limpios hay que volver a montarlos correctamente.**

Si no se realiza esta limpieza cada vez, tras haber usado el aparato, puede suceder que la próxima ocasión no se consiga hacer bien la espuma de la leche, que la leche misma no sea aspirada o que la leche gotee del tubo del depósito de leche.

Cuidado: para facilitar la limpieza del tubo del depósito de leche es posible emplear el escobillon entregado en dotación.

Otras limpiezas

- Limpiar regularmente la jarra, el porta filtro y el filtro permanente.
- Para la limpieza de los componentes de plástico de la máquina no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño húmedo.
- No sumerjan NUNCA el aparato en el agua.

DESCALCIFICACIÓN

El sarro que contiene el agua con el pasar del tiempo causa obstrucciones que llegan a comprometer el buen funcionamiento del aparato. Es necesario descalcificar la máquina por lo menos cada 40 ciclos.

Efectuar la descalcificación utilizando descalcificadores adecuados para las máquinas de café filtro que se encuentran en el comercio. Como alternativa se puede utilizar vinagre de vino blanco respetando las siguientes instrucciones:

- Sacar del aparato el filtro anticloro (para no contaminarlo de vinagre).
- Echar dos tazas de vinagre de vino blanco y 3 tazas de agua en el depósito del agua.
- Colocar la jarra en la base de soporte con resistencia y también el porta filtro sin el café molido,
- Pulsar el interruptor "coffee", dejar salir la cantidad equivalente a una taza y luego apagar el aparato.
- Dejar que el vinagre haga su efecto durante una hora,
- Volver a encender la máquina y dejar salir el resto de la solución,
- Enjuagar haciendo funcionar el aparato sólo con agua por lo menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

Cuidado: la caldera de vapor nunca debe ser descalcificada.

ASISTENCIA Y REPARACIÓN

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, diríjase al Centro de Asistencia técnica autorizado más cercano. Las reparaciones efectuadas por personal no especializado anulan la garantía.

The De'Longhi logo is centered at the top of the page, enclosed in a dark oval with a white border. The text 'De'Longhi' is written in a bold, sans-serif font, with the apostrophe in the 'e'.

Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

DEMOTECNIC DE MEXICO S.A. DE C.V.

Av. del Convento No. 136

COL. PARQUE SAN ANDRÉS COYACÁN

C.P. 04120 MÉXICO D.F.

Centro Nacional de Servicio De'Longhi - Lada sin costo 01 800 711 88 05