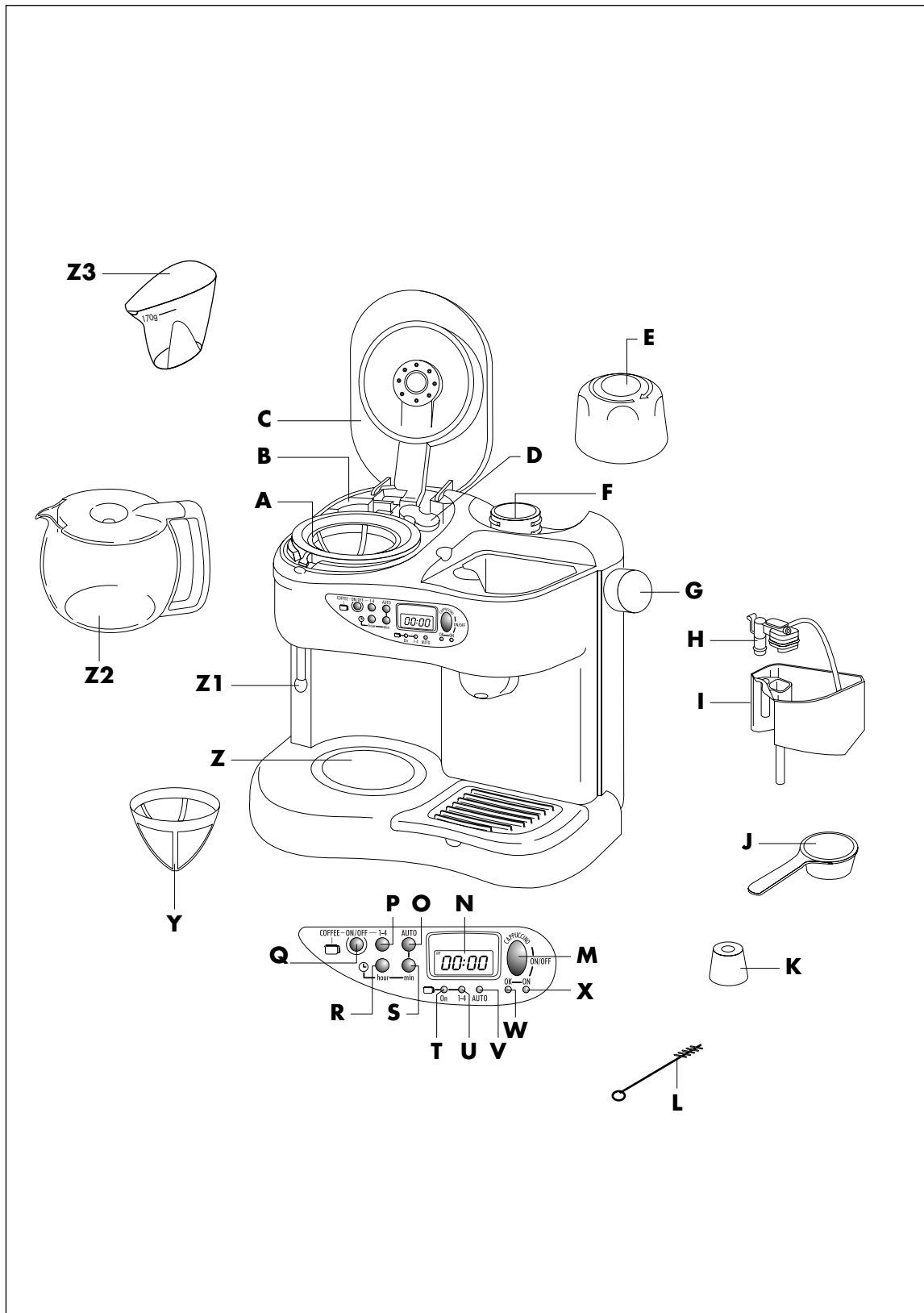

COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
CAFETERA ELÉCTRICA

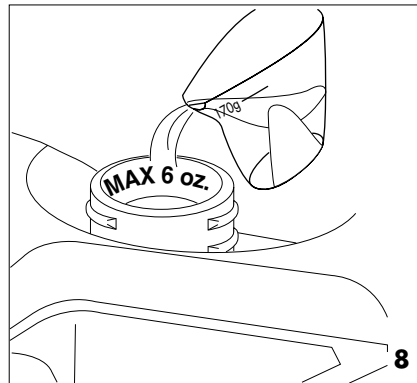
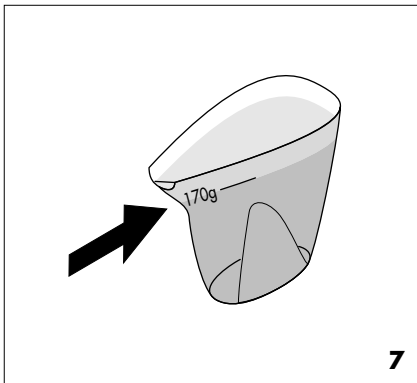
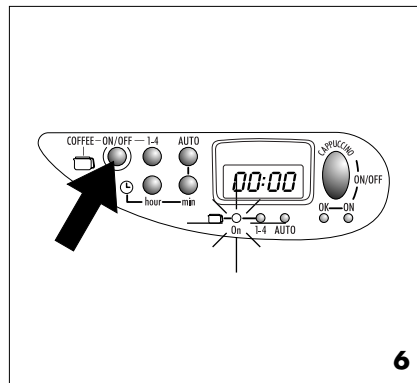
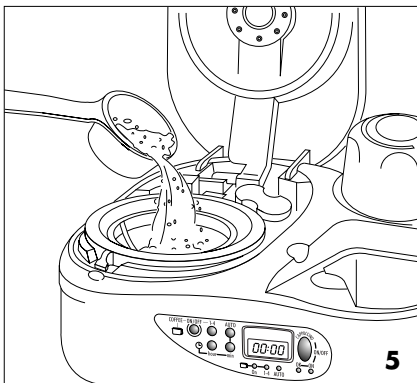
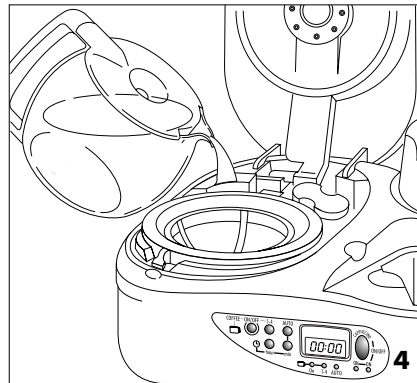
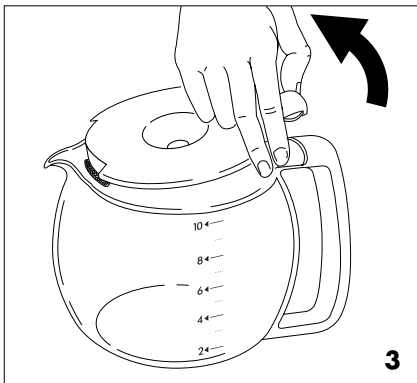
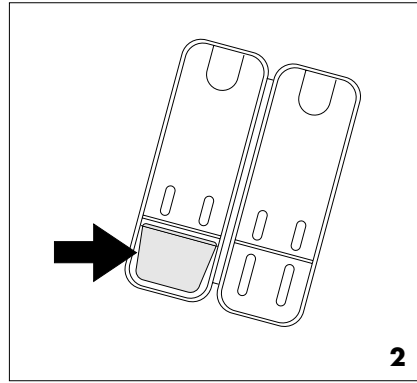
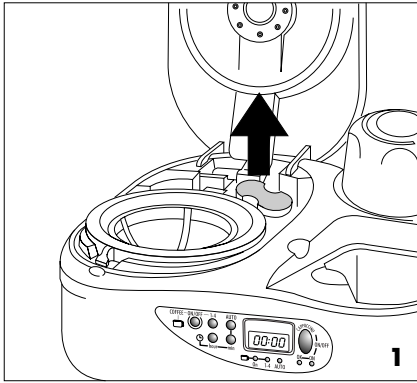


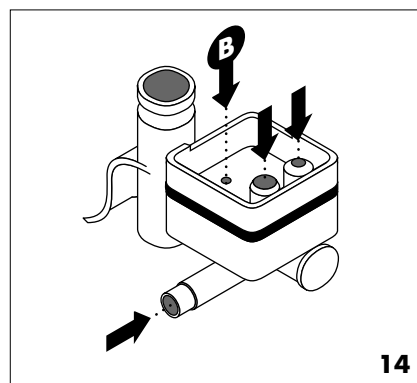
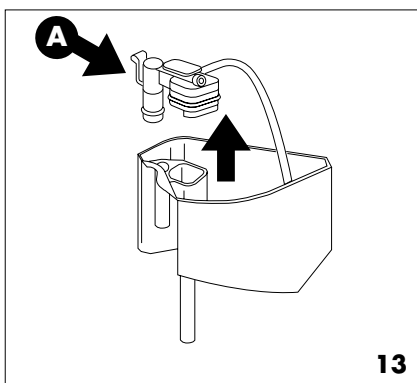
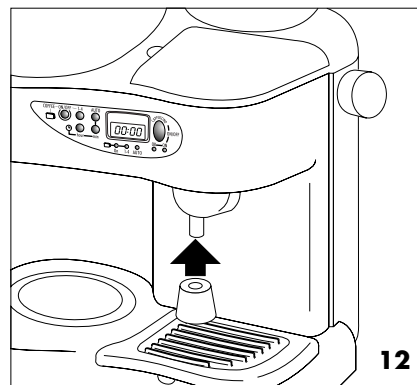
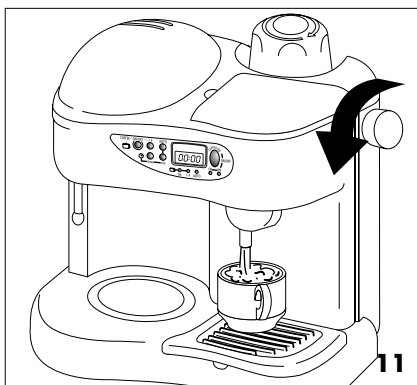
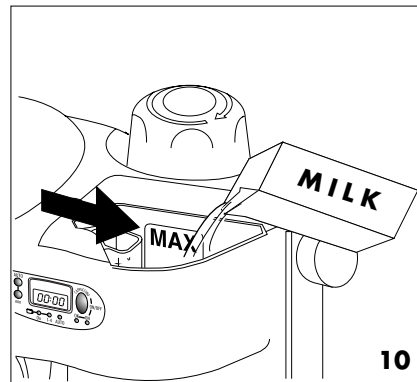
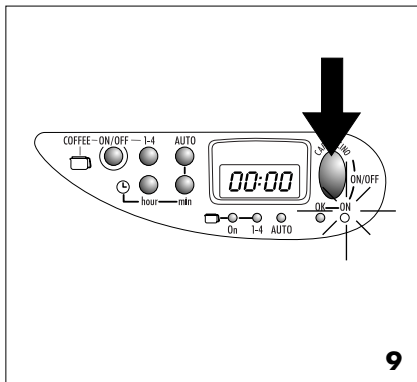
Owner's instructions
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso



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

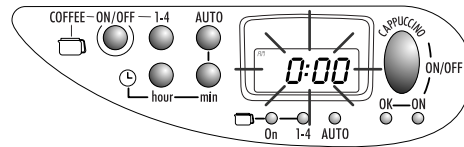
(See diagram on page 3)

The following terminology will be used continuously in the following pages

- A. Filter holder
- B. Water tank
- C. Coffee lid
- D. Anti-chlorine filter-holder
- E. Boiler cap
- F. Steam boiler
- G. Steam knob
- H. Emulsifier
- I. Milk tank
- J. Coffee measure
- K. Anti-spray hood
- L. Pipe brush
- M. ON/OFF cappuccino switch (steam boiler)
- N. Display
- O. AUTO key
- P. 1-4 cups key
- Q. ON/OFF coffee key
- R. HOUR key
- S. MIN key
- T. ON/OFF coffee light
- U. 1-4 cups light
- V. AUTO light
- W. OK light
- X. ON/OFF cappuccino light (steam boiler)
- Y. Coffee filter
- Z. Hot plate
- Z1. Water level indicator
- Z2. Jug
- Z3. Measuring jug

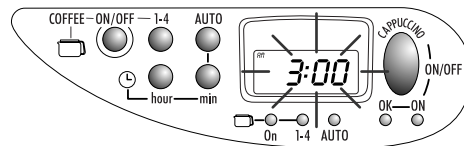
HOW TO SET THE CLOCK

When the coffee machine is connected up to the domestic power supply for the first time the figures "0:00" will flash on the display (N):

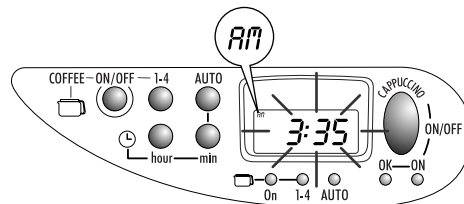


To set the time of day, proceed as follows:

1. Press the **HOUR** key for around 2 seconds until the number of hours on the display increases:



2. Before the display stops flashing (after about 5 seconds), set the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key. Remember to choose "AM" or "PM" as appropriate:



3. Set the minutes by repeatedly pressing the **MIN** key. (The process can be speeded up by keeping your finger pressed down on the key.)
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the clock will start to work.

If you need to reset the time, press the **HOUR** key for about 2 seconds, then set the new time, as described from point 2 down.

The time set will not be held in the memory in the event of a temporary power cut.

HOW TO SET THE DELAYED START (TIMER)

Check that the time of day has been set correctly.

To set the delayed start (the time when you want to make the coffee), proceed as follows:

1. Press the **AUTO** key for about 2 seconds until "0:00" flashes on the display;
2. Before the display stops flashing (after about 5 seconds) set the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key.

3. Set the minutes by repeatedly pressing the **MIN** key.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be memorised.
5. Press the **AUTO** key; the **AUTO** light will come on and at the programmed time the machine will start to make the coffee.

If you wish to change the delayed start time once it has been set, press the **AUTO** key for about 2 seconds before setting a new time as described from point 2 down.

Note: at the set time, the machine begins making the coffee but the steam boiler does not come on.

AUTO SHUT OFF TIME

The machine is programmed by the maker to keep the coffee warm for 2 hours after percolation. It is, however, possible to change this time by proceeding as follows:

1. Press the ON/OFF coffee key for about 2 seconds until "2:00" flashes on the display.
2. Modify the desired time by repeatedly pressing the **HOUR** key (and also the **MIN** key if required).
3. After setting the time wait for 5 seconds; when the display stops flashing the time selected will be memorised.

Note: if you set "0:00", the machine keeps the coffee warm for an unlimited period.

SETTING FOR 1-4 CUPS

In order to increase the strength of the coffee and improve the aroma when fewer than 5 cups are made, press the 1-4 cups key. The 1-4 cups light will come on.

ANTI-CHLORINE FILTER

The filter removes the taste of chlorine from the water. To fit it, proceed as follows:

- Remove the anti-chlorine filter from the plastic bag and rinse it under the tap.
- Raise the coffee lid and remove the filter case from its housing by pulling it upwards (fig. 1).
- Open the case by pressing on the special areas marked "PUSH" and carefully position the filter in the compartment as shown in fig. 2.
- Close the case and reinsert it in the housing, pushing it right down.
- After 80 coffee cycles and after every six month's use, the anti-chlorine filter should be replaced. As it is made of biodegradable material, the filter can be disposed of along with normal household waste.

PREPARING THE COFFEE

- Fill the jug with cold water up to the level marked, according to the number of cups of coffee required (fig. 3).

WARNING: never exceed the 10-cup line to avoid causing water to leak out through the rear slots in the machine; do not use water which has been heated, to avoid the machine signalling the end of the coffee percolation prematurely.

- Pour the water into the tank (fig. 4). The amount of coffee obtained is slightly less than the amount of water poured into the tank because some of the water remains in the coffee grounds and some is lost through steam.
- Position the jug on the hotplate (**Z**), making sure that the lid is on. The perforations in the lid serve to preserve the coffee aroma and this is why it is necessary to lift the jug by the handle side in order to open it (fig. 3).
- Place the coffee in the filter using the measure supplied and level it off uniformly (fig. 5). **As a general guide, put a level measure of coffee (about 7 grams - 1/4oz.) for each cup required (i.e. 10 measures for 10 cups).** The amount of coffee to be used may, however, vary according to personal taste. Use good quality medium-ground coffee designed for filter coffee machines.
- Close the lid. Press the ON/OFF key; the **ON** light will come on (fig. 6) and the machine will begin to make the coffee. (To make coffee at the pre-set time press the **AUTO** key and the **AUTO** light will come on.) The coffee will begin to drip after a few seconds; there will be 4 beeps to signal that the coffee has been made.

It is completely normal for the appliance to emit steam during coffee percolation and for a few drops of condensation to form around the lid.

After percolation, the hotplate (**Z**) keeps the coffee in the jug warm at the appropriate temperature for 2 hours (to modify this time see the paragraph headed "AUTO SHUT OFF TIME").

PREPARING CAPPUCCINOS

First filling and switching on the boiler

- Unscrew the boiler cap (**E**) by turning it in an anti-clockwise direction.
- Fill the measuring jug (**Z3**) with water up to the 170 g – 6 oz line (fig. 7).
- Pour it slowly into the boiler, first making sure that the "cappuccino" switch is off and that the steam knob is turned off (fig. 8). When it is filled like this the boiler provides enough water for between 15 and 20 cappuccinos.
- **Warning: if the boiler is filled while it is hot (for example when the water runs out while a cappuccino is being made) pour in only the amount of water shown above and NEVER TRY TO FILL THE BOILER UP TO THE MAX 170 g – 6 oz MARK (fig. 8) otherwise the milk will not froth properly.**

- Next close the boiler cap by turning it firmly in a clockwise direction.

Note: for safety reasons it is not possible to unscrew the boiler cap while the boiler is hot as it turns without unscrewing; if you need to fill the boiler you should wait until the water contained in it has been completely used up or until the boiler has cooled down.

Further Boiler Refills

Further boiler refills must be carried out as described in the previous paragraph and ONLY when the water in the boiler has completely run out.

PREPARING THE MILK FOR CAPPUCCINOS

- Before dispensing frothed milk, the boiler must be pre-heated for 10 minutes. Therefore, press the "CAPPUCCINO" button (fig. 9) 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**, as shown in fig. 10. 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 (W) to come on, then turn the steam knob at least a full turn counter-clockwise. The "frothed" milk will begin to come 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 (W) 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 electrical power supply by pulling out the plug.

Cleaning the milk frother

The milk frother must be cleaned each time after use; proceed 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 red-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

- Clean the jug and filter holder regularly.
- Do not use solvents or abrasive detergents when cleaning the machine's plastic components. A soft cloth is sufficient.
- **NEVER immerse the appliance in water.**

DESCALING

The limestone contained in the water will, with the passing of time, cause obstructions likely to prevent the coffee machine from working properly, thereby increasing the time needed to make coffee. The formation of limestone deposits depends on the hardness

of the water and on how often the machine is used. To get the best out of your appliance, it is necessary to descale it from time to time. Descaling should therefore be carried out after every 40 cycles.

Use the special commercially available descaling products for filter coffee machines. Alternatively, use white wine vinegar. Proceed as follows:

- remove the anti-chlorine filter and the permanent filter from the appliance (to avoid them becoming contaminated with vinegar);
- pour 2 cups of vinegar and 3 cups of water into the water tank;
- place the carafe on the hot plate and insert the filter holder without coffee grounds;
- push the coffee switch and allow the equivalent of 1 cup to percolate, then switch off the machine.
- leave the vinegar to stand for about an hour;
- switch on again and allow the rest of the solution to percolate;
- Rinse the machine by running it through at least three times with water only (no coffee) (three complete tanks of water).

Moreover, the coffee machine is equipped with a system for checking the quantity of limestone deposits. When these reach a high level, **the ON coffee lights (T) will begin to flash**: this means that it is time to descale the coffee part. To do so, you should proceed as follows:

- remove the antichlorine filter and the filter holder from the appliance;
- pour out 30gr. - 1 oz. of descaler and same quantity of water (about 1/4 of measuring jug) in carafe; dissolve the descaler in the water by stirring it with a spoon and pour the solution into the water tank.
- put the jug on the hotplate and attach the filter holder without the ground coffee;
- press the ON/OFF key.
- when the water begin to percolate in the carafe, turn off the machine and leave for 12 hours;
- press the ON/OFF key and the "1/4 cups" key (P) and leave running until the water tank is empty of solution;
- rinse the machine by running it through at least three times with water only (no coffee) (three complete tanks of water).
- if the ON light (T) is still flashing at the end of the operation, repeat the descaling process.

Warning: never descale the boiler.

SERVICE AND REPAIR

If the appliance should break down or fail to work properly, contact your 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 appliance 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 thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. Please be advised that any shipping cost for replacement items will be charged to the consumer.

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

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

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

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

De'Longhi America Inc.

Park 80 West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook NJ 07663
or call Service Tel. No 1-800-322-3848
or visit our internet site:
www.delonghiusa.com

De' Longhi CANADA

6150 MCLAUGHLIN ROAD
MISSISSAUGA, ON
L5R 4E1

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

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



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

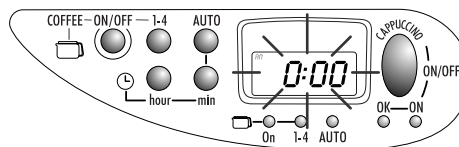
(Voir dessin à la page 3)

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

- A. Porte-filtre
- B. Réservoir d'eau
- C. Couvercle café
- D. Filtre anti-chlore
- E. Bouchon chaudière
- F. Chaudière vapeur
- G. Manette vapeur
- H. Emulseur
- I. Réservoir lait
- J. Mesure pour café
- K. Cloche anti-éclaboussure
- L. Goupillon
- M. Bouton poussoir ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- N. Afficheur
- O. Touche AUTO
- P. Touche 1- 4 tasses café
- Q. Touche ON/OFF café
- R. Touche HOUR
- S. Touche MIN
- T. Voyant lumineux ON/OFF café
- U. Voyant lumineux 1-4 tasses café
- V. Voyant lumineux AUTO
- W. Lampe témoin "OK" (température de la vapeur)
- X. Lampe témoin ON/OFF cappuccino (chaudière vapeur)
- Y. Filtre pour café
- Z. Plaque chauffante
- Z1. Indicateur niveau d'eau
- Z2. Verseuse
- Z3. Doseur

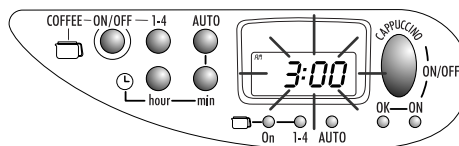
MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement de la fiche de la machine à café dans la prise secteur, l'afficheur (N) visualisera les chiffres 0:00 qui clignotent:

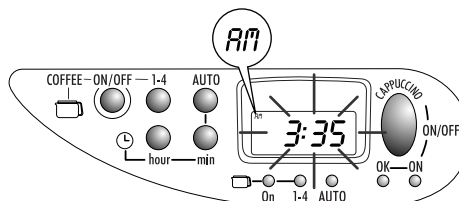


Pour la mise à l'heure de l'horloge, procédez comme décrit ci-dessous:

1. Appuyez sur la touche **HOUR** pendant environ 2 secondes de manière à faire défiler les heures sur l'afficheur:



2. Avant que l'indication digitale cesse de clignoter (environ 5 secondes), appuyez à plusieurs reprises sur la touche **HOUR** jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit affichée. Faites attention à sélectionner correctement AM ou PM:



3. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MIN** pour régler les minutes (en maintenant cette touche enfoncée, les chiffres défilent rapidement).
4. Après 5 secondes l'afficheur cesse de clignoter et l'horloge est en ordre de marche.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche **HOUR** pendant environ 2 secondes, puis effectuez la remise à l'heure en renouvelant les opérations à partir du point 1.

Dans le cas d'une coupure de courant même temporaire, l'heure réglée n'est pas maintenue en mémoire.

PRESELECTION DE L'HEURE DE MISE EN MARCHE (PROGRAMMATEUR)

Assurez-vous que l'horloge indique l'heure exacte. Pour programmer l'heure de mise en marche (l'heure à laquelle vous souhaitez préparer le café), procédez de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche **AUTO** pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que l'afficheur visualise les chiffres 0:00 qui clignotent.
2. Avant que l'afficheur cesse de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure de mise en marche souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **HOUR**.
3. Réglez les minutes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **MIN**.
4. Après 5 secondes, l'afficheur cesse de clignoter et l'heure programmée est mémorisée.
5. Enfoncez la touche **AUTO**, le voyant lumineux **AUTO** s'éclairera et la machine à café préparera le café à l'heure programmée.

Si vous souhaitez modifier l'heure de mise en marche, une fois programmée, appuyez sur la touche **AUTO** pendant environ 2 secondes et renouvelez les opérations à partir du point 1 pour reprogrammer l'heure de mise en marche.

Remarque: à l'heure programmée, la machine prépare le café mais ne met pas en marche la chaudière vapeur.

DUREE DE MAINTIEN AU CHAUD (AUTO SHUT OFF TIME)

La machine a été programmée par le fabricant afin de tenir le café au chaud pendant 2 heures après la percolation. Toutefois, il est possible de modifier cette durée en procédant de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche ON/OFF café pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que l'afficheur visualise 2:00 clignotant.
2. Modifiez la durée souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **HOUR** (et sur la touche **MIN** aussi si vous le désirez).
3. Après avoir programmé la durée, attendez 5 secondes; lorsque l'afficheur cesse de clignoter, la durée programmée sera enregistrée.

Remarque: Si vous programmez 0:00, la machine tient le café au chaud pendant un temps illimité.

SELECTION 1-4 TASSES

Afin d'améliorer le procédé de filtrage et l'arôme lorsque vous souhaitez préparer moins de 5 tasses, appuyez sur la touche 1-4 tasses de café. Le voyant lumineux 1-4 tasses de café s'éclairera.

FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre supprime le goût du 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 l'étui de son logement en le tirant vers le haut (fig. 1).

- Ouvrez l'étui en poussant sur les zones spéciales portant l'inscription "PUSH" et positionnez soigneusement le filtre dans son logement comme indiqué à la fig. 2.
- Fermez l'étui et remettez-le dans son logement en le poussant à fond vers le bas.
- Après 80 cycles et de toute façon après six mois de fonctionnement, le filtre anti-chlore doit être remplacé. Le filtre, étant d'origine végétale, peut être éliminé avec les ordures ménagères ordinaires.

PREPARATION DU CAFE

- Versez de l'eau froide dans la verseuse jusqu'au niveau des graduations 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. De plus, n'utilisez jamais de l'eau chauffée afin d'éviter que la machine ne signale la fin de la percolation en avance.
- 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 (**Z**) 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 grammes) 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 approprié pour les machines à café filtre.
- Fermez le couvercle et pressez la touche ON/OFF, le voyant lumineux **ON** s'éclairera (fig. 6) et la machine commencera à faire le café. (Pour faire le café à l'heure programmée, appuyez sur la touche **AUTO** et le voyant lumineux **AUTO** s'éclairera). Le débit de café commencera après quelques secondes; 4 bips sonores signaleront que le café est prêt.

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, la plaque chauffante (Z) gardera le café contenu dans la verseuse au chaud à la bonne température pendant 2 heures (pour modifier cette durée, voir le paragraphe "DUREE DE MAINTIEN AU CHAUD").

PREPARATION DU CAPPUCCINO

Première remplissage et mise en marche de la chaudière

- Dévissez le bouchon de la chaudière (E) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Versez de l'eau dans le doseur (K) jusqu'à la ligne 170 g - 6 oz (fig. 7).
- Versez **lentement** l'eau dans la chaudière après avoir vérifié que l'interrupteur "cappuccino" soit éteint et que la manette vapeur soit fermée. Ainsi remplie la chaudière permet de préparer entre 15 et 20 cappuccini.
- **ATTENTION: Si vous devez ajouter de l'eau lorsque la chaudière est chaude (par exemple lorsque la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) versez uniquement la quantité d'eau indiquée ci-dessus et N'ESSAYEZ JAMAIS DE REMPLIR LA CHAUDIERE JUSQU'A LA MARQUE MAX. 170 g - 6 oz (fig. 8) sinon le lait ne moussera pas bien lors de l'opération suivante.**
- 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 éventuellement la chaudière, il faudra attendre que toute l'eau qui y est contenue soit épuisée ou que la chaudière se soit refroidie.

Remplissages successifs de la chaudière avec de l'eau

Les remplissages successifs de la chaudière doivent être exécutés selon les indications fournies au paragraphe précédent et UNIQUEMENT lorsque la chaudière est tout à fait vide.

PREPARATION DU LAIT POUR LES CAPPUCCINI

- Avant de commencer le débit du lait moussé, 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**, comme indiquée in fig. 10. 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" (W) 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, enfitez 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" (W) 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 de distribution électrique en enlevant la fiche.

Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait

Cette opération de nettoyage doit être effectuée après chaque utilisation. Procédez 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 (fig. 13) en poussant sur le levier (A) et en tirant simultanément vers le haut. Enlevez le mélangeur de caoutchouc, lavez et nettoyez à l'eau chaude surtout les orifices indiqués à la fig. 14 (nettoyez tous les orifices en utilisant la pointe d'une aiguille). Veillez également à contrôler que l'orifice indiqué par la flèche B ne soit pas obstrué. **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 et le porte-filtre.
- 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 provoque au fil du temps des dépôts pouvant entraîner un mauvais fonctionnement de votre machine à café et augmentant le temps nécessaire pour faire le café. La formation du calcaire dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine. Afin de garantir les performances maximales de votre appareil, il est nécessaire de le détartrer de temps en temps. Détartrez votre machine tous les 40 cycles d'utilisa-

tion 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 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 trois fois (3 réservoirs d'eau pleins).

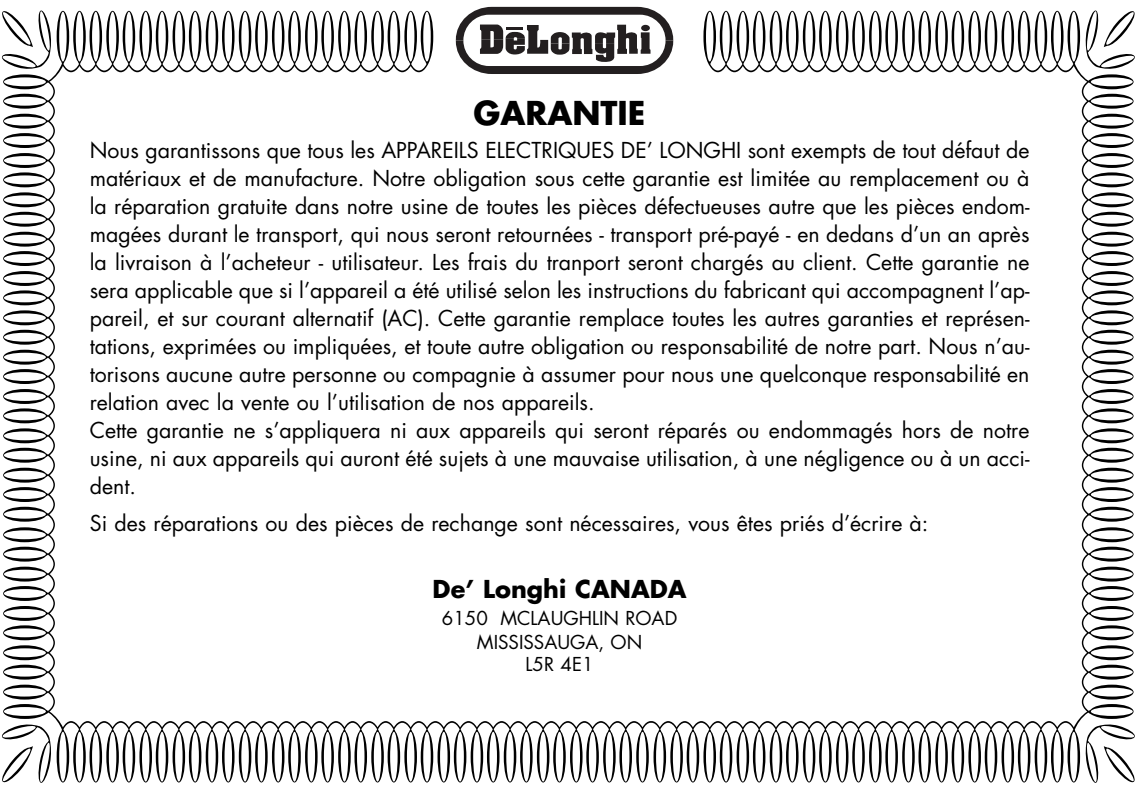
La machine de café est aussi équipée d'un système de contrôle de la quantité de calcaire. Lorsque le calcaire atteint un niveau élevé, **le voyant lumineux ON café (T) commencera à clignoter**: cela signifie qu'il est temps d'effectuer le détartrage de la partie café. Pour accomplir cette opération, procédez de la manière suivante:

- versez un sachet de détartrant (30gr - 1oz.) et 30gr d'eau dans le doseur (Z3); mélangez à l'aide d'une cuillère pour dissoudre le détartrant et versez le tout dans le réservoir de l'eau (fig. 4).
- placez la verseuse sur la plaque chauffante et le porte-filtre sans café moulu.
- appuyez sur la touche ON/OFF
- lorsque l'eau coule dans la verseuse, éteignez l'appareil et laissez agir la solution pendant 12 heures;
- appuyez sur la touche ON/OFF et la touche 1/4 cups (P) et laissez couler complètement la solution jusqu'à ce que le réservoir de l'eau soit vide;
- rincez ensuite en faisant fonctionner l'appareil avec de l'eau claire seulement, au moins 3 fois (1 verseuse pleine à la fois).
- Si le voyant lumineux ON (T) clignote encore à la fin de ces opérations, effectuez un autre détartrage.

Attention: la chaudière vapeur ne doit jamais être détartrée.

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.



GARANTIE

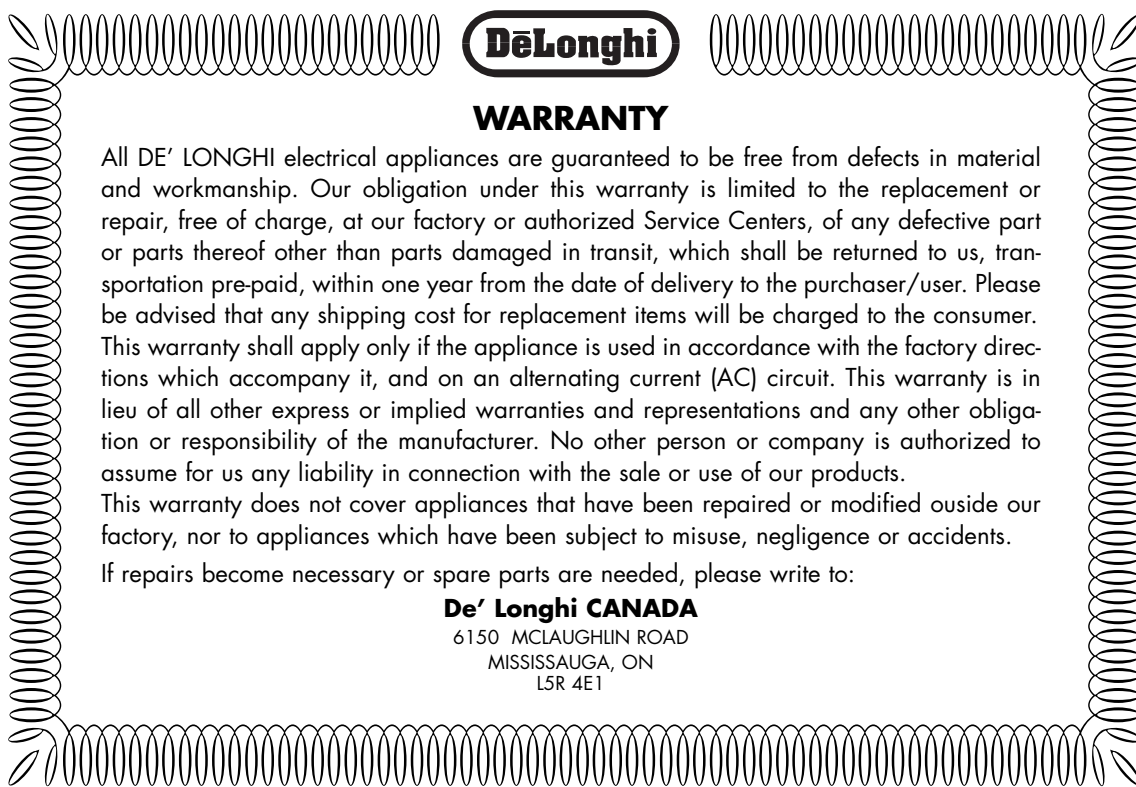
Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Les frais du transport seront chargés au client. 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

6150 MCLAUGHLIN ROAD
MISSISSAUGA, ON
L5R 4E1



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. Please be advised that any shipping cost for replacement items will be charged to the consumer. 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

6150 MCLAUGHLIN ROAD
MISSISSAUGA, ON
L5R 4E1



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.
- Extreme 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 contraseñados 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, inviértalo. 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

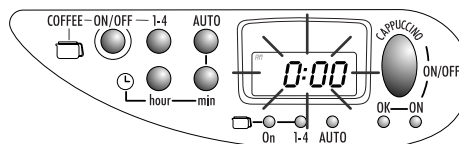
(Ver el dibujo de la pág. 3)

En las páginas sucesivas usaremos siempre la siguiente terminología:

- A. Porta filtro
- B. Depósito de agua
- C. Tapadera del café
- D. Filtro anti cloro
- E. Tapón de la caldera
- F. Caldera de vapor
- G. Selector de vapor
- H. Emulsionador
- I. Depósito de la leche
- J. Medidor de café
- K. Campana anti salpicaduras
- L. Escobillón
- M. Tecla ON/OFF para el capuchino (caldera de vapor)
- N. Visor
- O. Mando AUTO
- P. Mando 1-4 tazas de café
- Q. Mando ON/OFF café
- R. Mando HOUR
- S. Mando MIN
- T. Indicador luminoso ON/OFF café
- U. Indicador luminoso 1-4 tazas de café
- V. Indicador luminoso AUTO
- W. Piloto OK (temperatura del vapor lista)
- X. Piloto ON/OFF capuchino (caldera de vapor)
- Y. Filtro para café
- Z. Plancha para mantener calientes las tazas
- Z1. Indicador del nivel de agua
- Z2. Jarra
- Z3. Dosificador

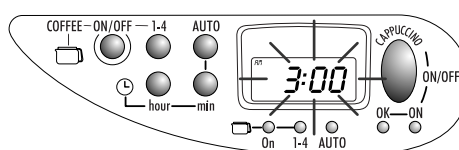
PARA REGULAR EL RELOJ

Cuando conectan la máquina con la red eléctrica por primera vez, en el visor (N) aparecen las cifras 0:00 intermitentes:

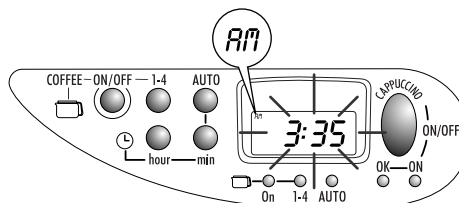


Para poner la hora, actuar de la siguiente forma:

1. Pulsen el mando **HOUR** por 2 segundos hasta que en el visor aumenta el número de horas.



2. Antes de que el visor deje de centellear (unos 5 segundos), programar la hora deseada pulsando repetidamente el mando **HOUR**. Recuerden seleccionar correctamente AM o PM:



3. Plantear los minutos pulsando repetidamente el mando **MIN**. (La operación puede ser acelerada manteniéndolo pulsado).
4. Después de 5 segundos, el viso deja de centellear y el reloj empieza a funcionar.

Si es necesario volver a programar la hora, pulsar el mando **HOUR** por unos 2 segundos y luego programarla de nuevo, como hemos descrito en el punto 1. **La hora planteada no permanece en la memoria si llega a faltar provisoriamente la corriente eléctrica.**

PARA REGULAR LA PUESTA EN MARCHA RETRASADA (TEMPORIZADOR)

Cerciorarse de que la hora del día esté planteada correctamente.

Para programar la puesta en marcha retrasada (la hora a la que desea realizar el café), actuar como describimos a continuación:

1. Pulsen el mando **AUTO** por unos 2 segundos hasta que el visor presenta la cifra 0:00 intermitente.

2. Antes de que el visor acabe de centellear (unos 5 segundos), programar la hora deseada pulsando repetidamente el mando **HOURL**.
3. Programar los minutos pulsando repetidamente el mando **MIN**.
4. Tras 5 segundos el visor deja de centellear y se memoriza la hora programada.
5. Pulsen el mando **AUTO**, el indicador luminoso **AUTO**, se enciende y a la hora programada la máquina empieza a hacer el café.

Si desean cambiar la hora de la puesta en marcha retrasada una vez programada, pulsen el mando **AUTO** por unos 2 segundos y volver a programar tal como se ha descrito en el punto 1.

Nota: a la hora programada, la máquina empieza a hacer el café pero no se enciende la caldera de vapor.

DURACIÓN DEL MANTENIMIENTO CALIENTE DEL CAFÉ (AUTO SHUT OFF TIME)

La máquina ha sido programada por el fabricante para mantener caliente el café durante 2 horas tras haber salido. De todas formas, es posible cambiar este tiempo actuando de la siguiente manera:

1. Pulsen el mando **ON/OFF** por unos 2 segundos hasta que el visor presenta la cifra 0:00 intermitente.
2. Modificar el tiempo deseado pulsando repetidamente el mando **HOURL** (y si lo desean también el mando **MIN**).
3. Tras haber planteado el tiempo esperar 5 segundos, cuando el visor acaba de centellear el tiempo seleccionado se queda memorizado.

Nota: Si programan 0:00, la máquina mantiene el calor por un tiempo ilimitado.

PROGRAMACIÓN DE 1 - 4 TAZAS

Para mejorar la extracción y el aroma cuando preparan menos de 5 tazas, pulsen el mando 1 - 4 tazas de café.

El led 1 - 4 tazas se ilumina.

FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor de cloro del agua.

Para la instalación actuar de la siguiente forma:

- Sacar el filtro anticloro de la bolsita de plástico y enjuagarlo debajo del agua del grifo.
- Levantar la tapadera del café, sacar el estuche de su sede tirando de él hacia arriba (fig.1).
- Abrir el estuche haciendo presión en las zonas expresamente marcadas con la escrita "PUSH" y colocar con cuidado el filtro en su alojamiento como se ha indicado en la fig. 2
- Cerrar el estuche e introducirlo nuevamente en su sede presionándolo hacia abajo.
- Tras 80 ciclos y, de todas formas, después de 6 meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe

ser sustituido. El filtro, siendo de constitución vegetal, puede ser eliminado en la normal basura doméstica.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Llenar la jarra con agua fría hasta el nivel de las gradaciones correspondientes a las tazas de café que se desea obtener (fig.3).

CUIDADO: no superen nunca la línea de las diez tazas pues ello provocaría salidas de agua por las fisuras posteriores de la máquina, tampoco utilicen agua calentada para evitar que la máquina señale anticipadamente el final de la salida del café.

- Verter el agua en el interior del depósito (fig.4). La cantidad de café que se obtiene es apenas inferior a la cantidad de agua echada en el depósito a causa del agua que se queda impregnada en el polvo del café y de la que se pierde en el vapor.
- Colocar la jarra en la plancha para mantener calientes las tazas (**Z**) cerciorándose de que esté 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 allanarlo uniformemente (fig.5). **Como regla general poner un medidor lleno de café (unos 7 gramos - 1/4oz.) por cada taza que desean obtener (por ejemplo, 10 medidores para obtener 10 tazas).** De todas formas, la cantidad de café que utilizar, puede variar según las preferencias personales. Utilicen café de buena calidad y de mediana molienda confeccionado adrede para máquinas de café con filtro.
- Cerrar la tapadera. Pulsar el mando **ON/OFF**, se enciende el indicador luminoso (fig.6) y la máquina empieza a hacer el café (Para hacer el café a la hora programada pulsen el mando **AUTO** y el indicador luminoso **AUTO** se enciende). El café empieza a salir tras pocos segundos; 4 "Bip" sirven de aviso para indicar que el café se ha hecho.

Es totalmente normal que durante la salida del café el aparato produzca vapor y se forme alguna que otra gota de condensación en proximidad de la tapadera.

Tras haber salido el café, la plancha para mantener caliente (**Z**) mantiene a la justa temperatura el café contenido en la jarra por 2 horas (para modificar este tiempo consultar el párrafo "DURACIÓN DEL MANTENIMIENTO CALIENTE DEL CAFÉ").

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Llenado y encendido de la caldera

- Desenroscar el tapón de la caldera (E) girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador (Z3) con agua hasta la línea 170 gr. - 6 oz. (Fig. 7).
- Verter **lentamente** en la caldera asegurándose previamente que el interruptor “capuchino” esté apagado y la manopla vapor esté cerrada. La caldera, llena de esta manera, permite hacer de 15 a 20 capuchinos.
- **ATENCIÓN:** si el llenado se efectúa a caldera caliente (por ejemplo cuando se termina el agua haciendo un capuchino) introducir la cantidad de agua arriba indicada y **NO TRATAR NUNCA DE LLENAR LA CALDERA HASTA LA LEYENDA MAX 170 gr. - 6 oz. (Fig. 8), sino el sucesivo batido de la leche resultará imperfecto.**
- Cierren el tapón de la caldera girando con decisión en el sentido de las agujas del reloj.
Nota: por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente no es posible quitar el tapón pues da vueltas sin desenroscarse, para llenarla nuevamente es necesario esperar hasta que se haya agotado el agua totalmente o hasta que la caldera se haya enfriado.

Sucesivos llenados de la caldera con agua

Los sucesivos llenados de la caldera deben ser efectuados según las indicaciones del precedente párrafo y **SOLO** cuando el agua contenida en la caldera se agotó completamente.

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 preparar 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**, como indicado en la fig. 10. Con el depósito 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” (W) 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 efectuar 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 también la jarra y el porta filtro.
- Para la limpieza de los componentes de plástico de la máquina, no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño suave.
- **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 aumentando el tiempo necesario para hacer el café. La formación del sarro depende de la dureza del agua y de cuánto utilizan la máquina del café. Para obtener el máximo rendimiento es necesario descalcificar la máquina de vez en cuando. Descalcificar la máquina por lo menos cada 40 ciclos. Proceder a la descalcificación utilizando los adecuados descalcificantes para máquinas de café de filtro que se hallan en comercio. En alternativa se puede usar vinagre de vino blanco siguiendo este procedimiento:

- Sacar del aparato el filtro anticloro y el filtro permanente (para no contaminarlos con el vinagre).
- Verter 2 tazas de vinagre de vino blanco y 3 tazas de agua dentro del depósito del agua;
- colocar la jarra sobre la plancha recalentadora y el portafiltro sin café molido;
- apretar el interruptor "coffee", hacer filtrar el volumen equivalente a una taza y apagar luego el aparato;

- dejar actuar el vinagre por una hora;
- volver a encender la máquina y hacer filtrar el resto de la solución;
- enjuagar haciendo funcionar el aparato con agua sola por lo menos otras tres veces (3 depósitos de agua completos).

La máquina de café dispone de un sistema de control de la cantidad de sarro. Cuando el sarro alcanza un nivel elevado, **el indicador luminoso ON del café (T) empieza a centellear**: significa que es hora de efectuar la descalcificación en la zona del café. Para realizarla, actuar de la siguiente manera:

- Sacar del aparato el filtro anticloro y el filtro permanente (para no contaminarlos con el vinagre).
- Echar un sobrecillo de descalcificador y 30gr de agua en el dosificador, diluir el descalcificador mezclando con una cuchara y verter todo en el depósito del agua (fig.4).
- Colocar la jarra en la plancha de mantener caliente y también el porta filtro sin el café molido.
- Pulsar el interruptor "ON/OFF".
- Cuando la agua filtra en la jarra, apagar el aparato durante 12 horas.
- Pulsar el interruptor "ON/OFF" y el interruptor "1/4 cups" (P) y enjuagar haciendo funcionar el aparato sólo con agua por lo menos 3 veces (1 jarra llena cada vez).
- Si el indicador ON (T) al final de la operación todavía se presenta intermitente, efectuar otra descalcificación

Nunca descalcificar la caldera.

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.



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. Los gastos del envío de los repuestos serán cargados directamente al cliente. 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:

FIDUCIA ITALIANA S.A. DE C.V.
HORTENSÍAS #129 - COL. FLORIDA
DEL. ALVARO OBREGON
01030 MEXICO DF
TEL. 0052-56625368 O 69
FAX 0052-56625619

