

COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
CAFETERA ELÉCTRICA
CAFETEIRA ELÉTRICA

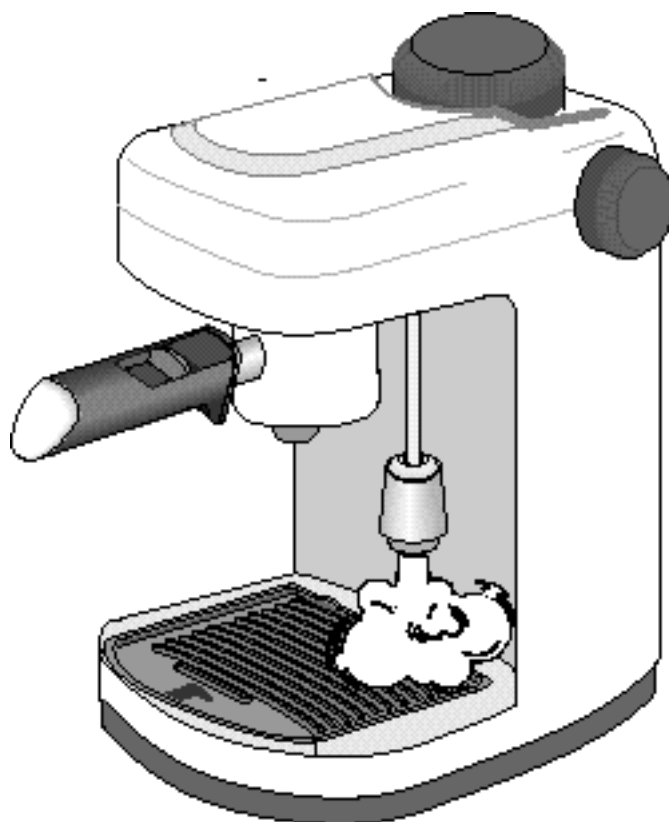


Owner's instructions

Mode d'emploi

Instrucciones para el uso

Instruções

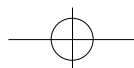
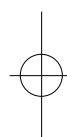
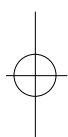


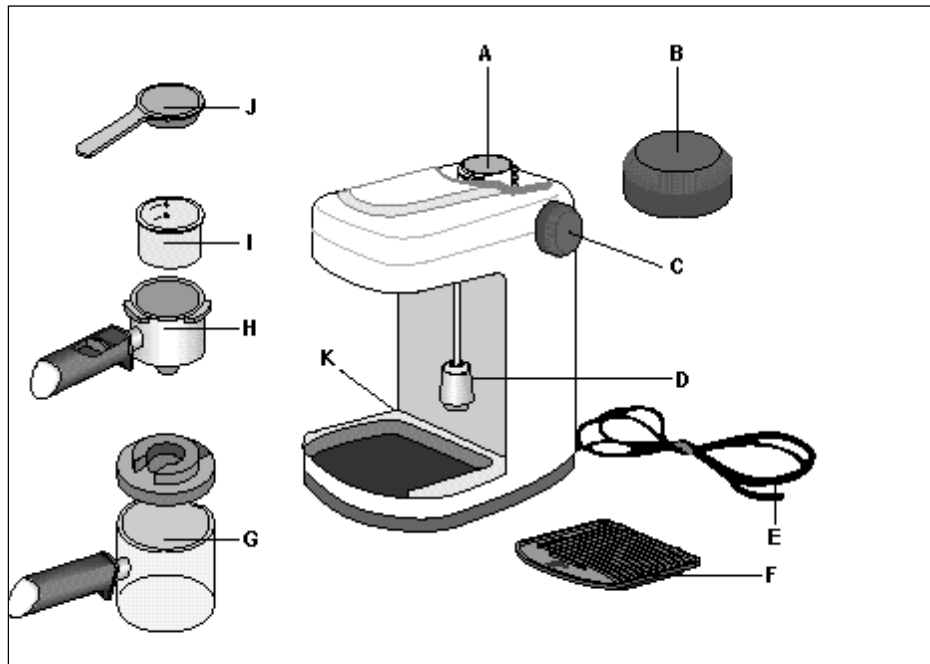
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES





DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(the following terminology and letters of reference will be used continuously in the following pages:)

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| A. Boiler | G. Carafe with lid |
| B. Boiler cap | H. Filter holder |
| C. Steam knob | I. Filter |
| D. Steam tube with cappuccino nozzle | J. Measuring spoon |
| E. Power cable | K. ON / OFF Switch |
| F. Drip tray | |

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les termes repris ci-après, ainsi que les lettres de référence correspondantes, seront utilisés dans les instructions fournies aux pages suivantes.

- | | |
|--|------------------------------|
| A. Réservoir de l'eau | F. Cuvette recueille-gouttes |
| B. Bouchon du réservoir | G. Verseuse avec couvercle |
| C. Manette de la vapeur | H. Coupelle porte-filtre |
| D. Buse de la vapeur avec bec pour le cappuccino | I. Filtre |
| E. Cordon d'alimentation | J. Cuillère doseuse |
| | K. Interrupteur ON / OFF |

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

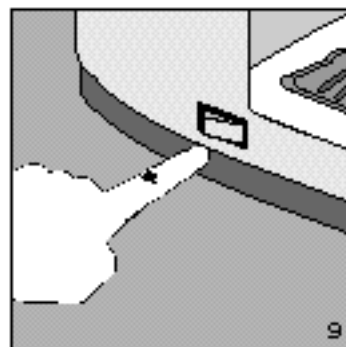
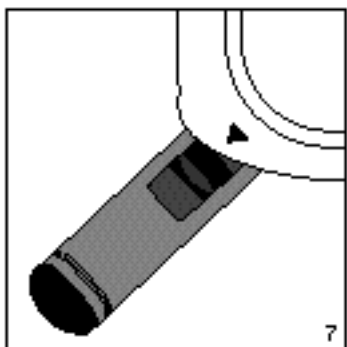
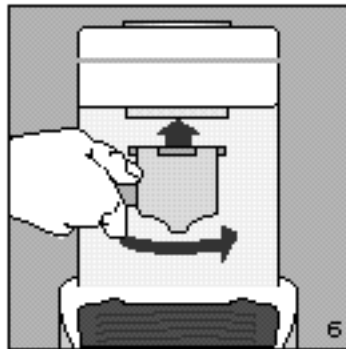
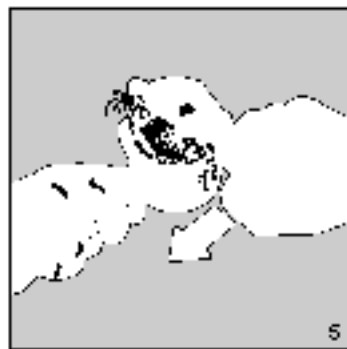
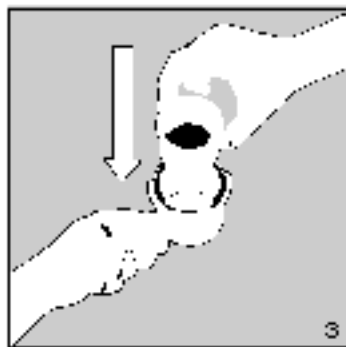
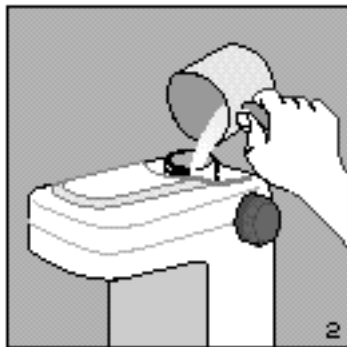
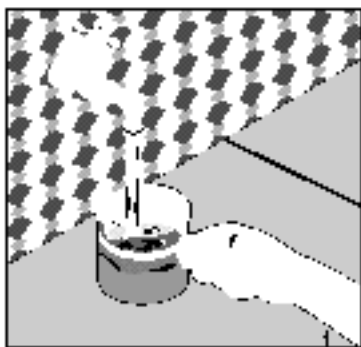
La siguiente terminología y las letras de referencia serán utilizadas continuamente en las páginas sucesivas.

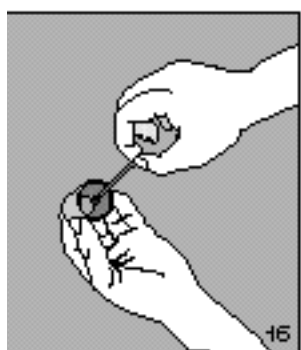
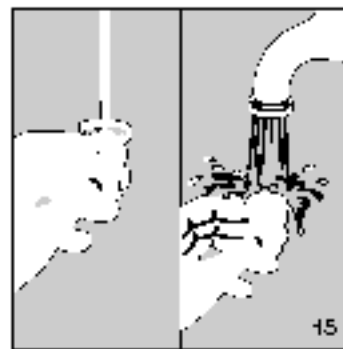
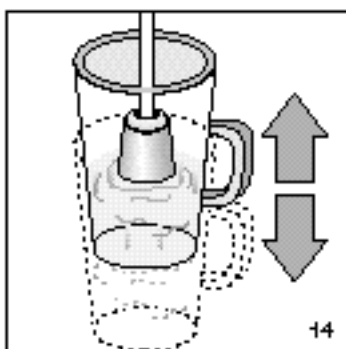
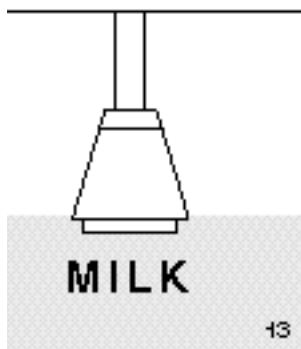
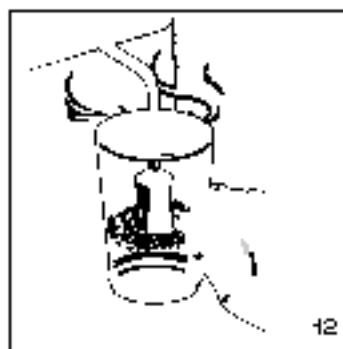
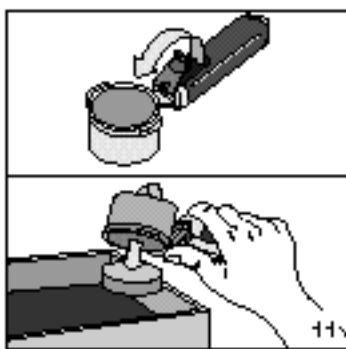
- | | |
|---|-------------------------|
| A. Depósito de agua | G. Jarra con tapadera |
| B. Tapón del depósito | H. Copita portafiltro |
| C. Selector del vapor | I. Filtro |
| D. Tubo del vapor con pico para capuchino | J. Cuchara medidor |
| E. Cable de corriente | K. Interruptor ON / OFF |
| F. Recipiente recolector de gotas | |

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia letras de referência são usadas em todas as páginas a seguir.

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| A. Caldeira | G. Vidro com tampa |
| B. Tampa | H. Suporte portafiltro |
| C. Botão de vapor | I. Filtro |
| D. Tampa do tanque de leite | J. Colher medida |
| E. Cabo de alimentação | K. Seletor ON / OFF |
| F. Tanque de gotejamento | |







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.

PREPARING EXPRESS COFFEE

- 1 Remove boiler cap by turning it counter-clockwise.
- 2 Using the carafe supplied (fig. 1) pour water in the boiler (fig. 2) according to the quantities shown in the table at the end of the text. **Do not exceed the quantities shown as this could cause malfunctioning of the appliance.**
While filling the boiler make sure switch is in the OFF position.
- 3 Carefully close the boiler cap by turning it clockwise.
- 4 Insert filter into the filter-holder. (fig. 3).
- 5 Place coffee evenly into the filter according to the quantities shown in the table at the end of the text (fig. 4). It is important to use middle grounded coffee. (Avoid using too fine grounded coffee otherwise the filter could be obstructed, MOKA coffee is suitable).
- 6 Remove excess coffee from filter-rim (fig. 5).
- 7 To attach filter holder to machine place to filter holder under the heater-faucet (fig. 6) and line up with the arrow marked on the machine's cover (fig. 7). At this point press filter-holder upwards and at the same time rotate clockwise all the way. It does not matter if the filter holder's handle is not centrally aligned with the machine. It is important that the filter holder be firmly set in its housing.
- 8 The carafe with the lid must be positioned under the filter holder so that the sprout is inside the opening on the pot's lid (fig. 8). Make sure that the steam knob is closed.
- 9 Insert the plug and press the power switch. The red indicator will come on (fig. 9).
- 10 About three minutes are required before the coffee begins to be discharged. Turn off power switch after coffee has been discharged.
- 11 **Before unscrewing the boiler cap or removing the filter holder, residual**

pressure must be released by slowly turning the steam knob (fig. 10). So that the residual steam can escape.

- To remove coffee grounds from the filter holder, turn up-side-down and knock it repeatedly until all grounds have been removed (fig. 11), or rinse the filter holder group under running water and let drip-tray.

NOTE To eliminate the "new" smell, the first time you use the coffee machine, carry out a number of coffee cycles without using coffee.

MAKING CAPPUCCINO

A cappuccino is an espresso coffee with a froth topping made by heating milk.

- 1 Using the table following as a guide pour the required amount of milk into carafe. The best results will be achieved using fresh milk, not boiled or warm.
- 2 Transfer the milk into a jug. The jug should be large enough to allow the milk to expand to around treble its volume.
- 3 Then follow steps 1-9 in the section "Making Espresso Coffee".

Note that the amount of water needed to make 2 cups of cappuccino is greater than that required for 2 cups of normal coffee as it also necessary to produce the steam to emulsify the milk.

- 4 When the coffee starts to drip from the filter holder, place the steam nozzle in the milk (fig. 12) ensuring that the nozzle opening is just under the surface of the milk, as shown in fig. 13 and open the steam valve by turning the steam knob counter clockwise.
- 5 Move the jug up and down under the steam nozzle fig. 14 (this will give maximum froth). When sufficient milk froth has been produced, turn the steam knob clockwise to close the steam valve.
- 6 Allow the remaining coffee to drip through the filter holder into the carafe, it takes about 3 minutes, then switch the appliance OFF.
Remember: Before unscrewing the boiler cap or removing the filter holder, residual pressure must be

released by slowly turning the steam knob so that the residual steam can escape.

- 7 Pour the coffee into cups, gently pour, or preferably spoon the frothy milk onto the coffee, then sprinkle on a little chocolate powder for perfect cappuccino coffee.
- 8 Clear the steam tube (with the cappuccino nozzle) of milk immediately after use, as dried milk can be difficult to remove.

Remember: You do this by turning the steam knob counter clockwise.

Take care as the steam tube may be hot:

- unscrew the cappuccino nozzle by turning gently to the left (fig. 15) and wash it carefully in hot water.
- clean the steam tube and replace the cappuccino nozzle.
(from time to time, use a pin to clean the holes in the cappuccino nozzle (fig. 16).

HINTS

Making good espresso and cappuccino is not difficult however it does require practice. The following tips will help you get the best results from your machine:

- Warm the cups before filling with coffee.
- Use a dedicated espresso coffee for best results they are now widely available from supermarkets.
- Freshly ground coffee provides the best flavour. To maintain flavour, fresh coffee is best stored in an airtight container in a cool place, even in the fridge.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, switch the machine off, remove the plug from the socket and leave the machine to cool.
- Do not use solvents, detergents or abrasive products to clean the machine. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter-holder, filter and drip tray regularly.
- Do not wash the machine - remember that it is

an electrical appliance.

- Never wash components or accessories in a dishwasher.

DESCALING

If you live in a hard-water area, minerals and calcium found in the water will accumulate and affect the operation of the machine.

Approximately every six months (depending on the hardness of the water), your espresso maker should be cleaned with vinegar as follows:

1. Before cleaning your Espresso maker, turn the switch to OFF and remove the plug from the wall socket.
2. Fill the carafe with vinegar and pour into the water tank.
3. Replace the boiler cap.
4. Fit the filter and filter-holder (without any coffee).
5. Place the carafe on the drip tray.
6. Insert the plug into the wall socket.
7. Turn the switch to ON. After a few minutes, the hot vinegar will begin to flow through the filter-holder into the carafe.
8. Place the steam tube in a glass or mug. Open the steam knob for a few seconds while the vinegar flows through the filter-holder. This will clear any milk residue from the inside of the tube.
9. Close the steam knob (the vinegar will continue to flow into the carafe).
10. When no more vinegar flows into the carafe, turn the switch to OFF and allow the machine to cool. Remove the filter-holder, the filter and the carafe and rinse with hot water.
12. Repeat the last two steps using cold water in order to remove any residual vinegar. Repeat twice.

To make	Water quantity in the carafe	Coffee quantity in the filter	Milk quantity in the carafe
2 ESPRESSO'S			
2 CAPPUCCINO'S	WATER LEVEL MUST COINCIDE WITH STEAM SYMBOL ON THE CARAFE 		
4 ESPRESSO'S			
4 CAPPUCCINO'S	WATER LEVEL MUST COINCIDE WITH BOTTOM PART OF METAL BAND. 		

De'Longhi

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.
Park 80 West Plaza One-4th Floor
Saddle Brook, NJ 07663
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.
- Brancher tout d'abord la fiche à l'appareil, puis brancher la fiche du cordon à la prise. 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.

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.

PREPARATION DU CAFE EXPRESSO

- Dévissez le bouchon du réservoir en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
- En utilisant la verseuse fournie (fig. 1), versez l'eau dans le réservoir (fig. 2) en respectant les quantités indiquées dans le tableau présenté à la fin des présentes instructions. Ne dépassez jamais la quantité indiquée afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil. Lors du remplissage du réservoir, vérifiez que l'interrupteur soit sur la position OFF.
- Fermez le bouchon du réservoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez le filtre dans la coupelle porte-filtre (fig. 3).
- Versez le café dans le filtre en respectant les quantités indiquées dans le tableau présenté à la fin des présentes instructions (fig. 4). Il est important d'utiliser du café de mouture moyenne. (N'utilisez pas du café moulu trop fin qui pourrait obstruer le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser du café destiné aux cafetières italiennes MOKA).
- Enlevez l'éventuel excédent de café sur les bords du filtre (fig. 5).
- Pour accrocher la coupelle porte-filtre à la machine, placez la coupelle en dessous de la douchette de la chaudière (fig. 6) en l'alignant avec la flèche imprimée sur le couvercle de la machine (fig. 7). Poussez ensuite la coupelle vers le haut en la faisant tourner en même temps dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au fond. Cela n'a aucune importance si la poignée de la coupelle porte-filtre n'est pas centrée par rapport à la machine. Par contre, il est important que la coupelle soit bien insérée dans son logement.
- La verseuse avec son couvercle doit être positionnée sous la coupelle porte-filtre de sorte que le bec se trouve à l'intérieur de l'ouverture présente sur le couvercle de la verseuse (fig. 8). Assurez-vous que la manette de la vapeur soit bien fermée.
- Branchez la fiche et appuyez sur l'interrupteur général. Un voyant lumineux rouge s'allumera (fig. 9).
- Le débit du café commence après 3 minutes environ. Après avoir fait le café, éteignez

l'interrupteur.

- Avant de dévisser le bouchon du réservoir de l'eau ou d'enlever la coupelle porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur (fig. 10) afin que la vapeur résiduelle puisse s'échapper.
- Pour éliminer le marc de café de la coupelle porte-filtre, retournez-la et tapez-la à plusieurs reprises jusqu'au moment où le marc sort (fig. 11). Vous pouvez, si vous préférez, rincer le groupe coupelle-filtre à l'eau courante puis le laisser s'égoutter.

REMARQUE: Lors de la première utilisation de la machine à café, afin de supprimer l'odeur typique du nouvel appareil, effectuez quelques cycles de café sans utiliser de mouture.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

- Le cappuccino est un café expresso recouvert d'une mousse de lait chaud.
- Versez dans la verseuse la quantité de lait indiquée dans le tableau. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant du lait frais, ni bouilli ni chaud.
- Placez le lait dans un bol. Le bol doit être suffisamment large afin de permettre au lait de bien mousser en triplant son volume.
- Préparez le café en suivant les instructions du point 1 au point 9 de la section "Préparation du café expresso".

REMARQUE: Pour préparer 2 tasses de cappuccino, la quantité d'eau nécessaire est supérieure à celle utilisée pour préparer 2 tasses de café normales étant donné qu'il faut également la vapeur pour faire mousser le lait.

- Lorsque le café commence à s'écouler de la coupelle porte-filtre, placez le récipient du lait sous la buse de distribution de la vapeur en contrôlant que la buse soit bien immergée dans le lait comme illustré à la fig. 13 et ouvrez la soupape de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
- Déplacez le récipient avec un mouvement vertical vers le haut et vers le bas en dessous de la buse de la vapeur fig. 14 (cette opération permet d'obtenir une plus grande quantité de mousse). Lorsque la mousse de

lait est suffisante, tournez la manette de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la soupape de la vapeur.

- Laissez le restant de café s'écouler de la coupelle porte-filtre dans la verseuse; cette opération dure environ trois minutes; ramenez ensuite l'interrupteur sur la position OFF. Attention: Avant de dévisser le bouchon du réservoir ou d'enlever la coupelle porte-filtre, il est nécessaire d'éliminer la pression résiduelle en tournant lentement la manette de la vapeur.
- Versez lentement le café dans les tasses ou bien versez le lait mousseux dans le café à l'aide d'une petite cuillère. Pour obtenir un excellent cappuccino, saupoudrez un peu de chocolat en poudre.
- Nettoyez immédiatement après l'utilisation la buse de la vapeur (avec le bec pour le cappuccino) étant donné que les incrustations de lait sont difficiles à enlever successivement.

Attention: Cette opération est effectuée en tournant la buse de la vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

Faites attention étant donné que la buse de la vapeur pourrait être chaude:

- Dévissez le bec pour le cappuccino en le tournant lentement vers la gauche (fig. 15) et nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude.
- Nettoyez la buse de la vapeur et revissez le bec pour le cappuccino. (Utilisez de temps en temps une aiguille pour nettoyer les orifices du bec pour le cappuccino - fig. 16).

CONSEILS PRATIQUES

Cela n'est pas difficile de préparer un bon expresso et un bon cappuccino, toutefois il faut acquérir un peu d'expérience. Les conseils suivants vous aideront à obtenir d'excellents résultats avec votre nouvelle machine à café.

- Réchauffez les tasses avant d'y verser le café.
- Utilisez un type de café spécial pour expresso afin d'obtenir de meilleurs résultats. Ils sont en vente dans presque tous les supermarchés.
- Pour obtenir plus de saveur, utilisez du café à peine moulu.

Pour conserver tout l'arôme du café, gardez le café frais dans des conteneurs sans air en un

lieu frais, même au réfrigérateur.

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.
- Pour nettoyer la machine à café, n'utilisez jamais de solvants, détergents ou abrasifs. Utilisez tout simplement un linge humide et doux.
- Nettoyez régulièrement la coupelle porte-filtre, le filtre et la cuvette recueille-gouttes.
- Ne lavez jamais la machine à café. C'est un appareil électrique!
- Ne lavez pas les composants et les accessoires en lave-vaisselle.

DETARTRAGE

Si l'eau dans votre zone est dure, les minéraux et le calcaire contenus dans l'eau s'accumuleront au fil du temps et pourraient entraîner un mauvais fonctionnement de votre machine à café. Tous les six mois environ (selon la dureté de l'eau), il est nécessaire de détartrer votre machine à café avec du vinaigre.

Procédez de la manière suivante:

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Remplissez la verseuse avec du vinaigre et versez-le dans le réservoir.
- Fermez le bouchon du réservoir à fond.
- Accrochez le filtre et le porte-filtre (sans poudre de café).
- Placez la verseuse sur la cuvette recueille-gouttes.
- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Appuyez sur l'interrupteur afin de le placer sur la position ON. Après quelques minutes, le vinaigre chaud commencera à s'écouler à travers le porte-filtre dans la verseuse.
- Placez un verre ou une tasse en dessous de la buse vapeur. Ouvrez la manette de la vapeur durant quelques instants pendant que le vinaigre s'écoule à travers le porte-filtre. De cette manière, les éventuels résidus de lait à l'intérieur de la buse seront éliminés.
- Fermez la manette de la vapeur. (Le vinaigre continuera à s'écouler dans la verseuse).
- Lorsque le vinaigre ne coule plus dans la verseuse, appuyez sur l'interrupteur afin de le placer sur la position OFF et laissez refroidir la machine à café. Décrochez le porte-filtre et le filtre, enlevez la verseuse et rincez à l'eau chaude.

Pour préparer	Quantité d'eau dans la verseuse	Quantité de café dans le filtre	Quantité de lait dans la verseuse
2 CAFES EXPRESSO			
2 CAPPUCCINI	Le niveau d'eau doit correspondre avec le symbole de la vapeur imprimé sur la verseuse. 		
4 CAFES EXPRESSO			
4 CAPPUCCINI	Le niveau d'eau doit correspondre avec la partie inférieure de la bande métallique. 		

GARANTIE (voir à la page 18).



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.
- Primero, insertar siempre el enchufe en el aparato y luego conectar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el cable, colocar en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.

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.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS

1. Desenroscar el tapón (B) del depósito girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
2. Utilizando la jarra en dotación (fig.1) echar agua en el depósito (fig.2) respetando las cantidades indicadas en la tabla al final del texto. No superar las cantidades indicadas pues podría provocar un mal funcionamiento del aparato. El llenado de la caldera debe ser efectuado con el interruptor luminoso en la posición OFF.
3. Cerrar con atención el tapón del depósito girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Introducir el filtro en la copita portafiltro (fig.3).
5. Verter el café en el filtro respetando las cantidades indicadas en la tabla del final del texto, (fig.4). Utilizar café de molienda mediana. (No usar café molido demasiado fino para evitar que el filtro se obstruya, el café para cafetera va bien).
6. Eliminar el café que sobra de los bordes del filtro (fig.5).
7. Para enganchar la copita portafiltro a la máquina, colocar la copita debajo de la ducha de la caldera (fig.6) alineando el mango de la misma con la flecha marcada en la tapadera de la máquina (fig.7). Empujar la copita hacia arriba y contemporáneamente girarla hacia la derecha hasta el tope. No tiene importancia si el mango de la copita porta filtro no resulta centrado respecto a la máquina, sin embargo es importante que la copita esté bien introducida en su sede.
8. La jarra con la tapadera debe estar colocada debajo de la copita portafiltro, de forma que el pico de la copita se encuentre en el interior de la apertura efectuada en la tapadera de la jarra (fig.8). Comprobar que el selector de vapor esté cerrado.
9. Enchufar el aparato y pulsar el interruptor general. Se enciende un indicador luminoso rojo. (Fig.9)
10. Son necesarios 3 minutos para que empiece a salir el café. Tras la erogación apagar el interruptor luminoso.
11. Antes de desenroscar el tapón y sacar la copita portafiltro, hay que eliminar siempre

el vapor sobrante en el interior de la caldera, vaciándola completamente, para ello deben girar lentamente el selector de vapor (fig.10), de forma que salga el vapor residual.

Para eliminar los fondos de café de la copita, volcarla y sacudirla repetidamente hasta que salgan éstos (fig.11). Como alternativa pueden enjuagar la copita y el filtro debajo del agua corriente.

CUIDADO: la primera vez que se utiliza el aparato, para eliminar el olor a nuevo, realicen algún que otro ciclo de café sin utilizar el polvo.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El capuchino es un café exprés que lleva por encima la espuma realizada con la leche caliente.

1. Echar en el jarro la cantidad de leche indicada en la tabla al final del texto. Es mejor usar leche fresca, que no haya sido hervida ni calentada ya.
2. Echar la leche en un jarro. Este debe ser bastante ancho como para permitir que se multiplique por tres el volumen de la leche al batirla.
3. Atenerse a las indicaciones descritas en el párrafo "PREPARACIÓN DEL CAFÉ" desde el punto 1 hasta el punto 9.

NOTA: la cantidad de agua para preparar 2 capuchinos es mayor que la cantidad necesaria para preparar 2 cafés pues es necesario producir vapor para emulsionar la leche.

4. Cuando el café empieza a salir por la copita portafiltro, colocar el recipiente de la leche debajo del tubo de erogación del vapor comprobando que el tubo esté sumergido en la leche, como indicado en la fig. 13 y abrir la válvula de vapor girando el selector en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
5. Mover el recipiente para arriba y para abajo manteniéndolo debajo del tubo de vapor, fig.14 (esta operación permite obtener el máximo de espuma). Cuando la leche esta perfectamente batida, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj, para cerrar la válvula de vapor.

6. Dejar que el café que queda salga de la copita portafiltro cayendo en la jarra, esta operación dura unos 3 minutos, luego hay que conducir el selector hasta la posición OFF. Recordar: Antes de desenroscar el tapón y sacar la copita portafiltro, hay que eliminar siempre el vapor sobrante en el interior de la caldera, para ello deben girar lentamente el selector de vapor.
7. Verter lentamente el café en las tazas o echar una cucharadita de leche batida en el café. Para obtener un capuchino perfecto, añadirle un poco de chocolate en polvo por encima.
8. Limpiar enseguida después el tubo de vapor (con el pico para capuchino) ya que las incrustaciones de la leche son difíciles de limpiar posteriormente.

Recordar: esta operación se efectúa girando el tubo del vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

Presten atención al tubo de vapor pues podría estar caliente.

- desenroscar el pico para capuchino, girándolo lentamente hacia la izquierda (fig.15) y lavarlo con cuidado debajo del agua caliente.
- Limpiar el tubo de vapor y enroscar el pico para capuchino.
(De vez en cuando usar un alfiler para limpiar los orificios del pico para capuchino, fig.16)

SUGERENCIAS

Realizar un buen expés o un buen capuchino no es difícil pero requiere cierta práctica. Los siguientes consejos les ayudarán a obtener los mejores resultados con su aparato.

- Calentar las tazas antes de verter el café.
- Usar un café molido adecuado para obtener buenos resultados. Lo encuentran en todos los supermercados.
- Para obtener un café mejor, usar el café recién molido.
Para mantener el sabor, guarden el café fresco en contenedores que carezcan de aire, póngalo en un lugar fresco, también en el frigorífico.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desenchufar el

aparato desconectando la clavija de la toma de corriente.

- Para limpiar la máquina, no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño húmedo y suave.
- Limpiar regularmente la copita portafiltro, el filtro y el recipiente recolector de gotas.
- No lavar la máquina del café. Es un aparato eléctrico
- No pongan los accesorios el lavavajillas.

DESCALCIFICACIÓN

Si el agua de la zona donde viven es dura, los minerales y la caliza contenidos en ella se acumulan con el pasar del tiempo. Los depósitos de caliza pueden comprometer el buen funcionamiento del aparato.

Cada 6 meses aproximadamente (según la dureza del agua) es necesario decalcificar su máquina de café con vinagre.

Actuar de la siguiente manera:

1. Antes de limpiar el aparato apagarlo sacando la clavija de la toma de corriente.
2. Llenar la jarra con vinagre y verterlo en la caldera.
3. Cerrar bien el tapón.
4. Enganchar el filtro y la copita portafiltro (sin café).
5. Colocar la jarra sobre el recipiente recolector de gotas.
6. Encender la máquina
7. Pulsar el interruptor en la posición ON. Después de unos minutos el vinagre caliente empieza a salir a través del portafiltro hacia la jarra
8. Colocar un vaso o una taza debajo del tubo de leche. Girar el selector de vapor por un instante mientras que el vinagre baja a través del portafiltro. De esta forma, eventuales residuos de leche del interior del tubo, serán eliminados.
9. Cerrar el selector de vapor (el vinagre sigue bajando hacia la jarra.
10. Cuando el vinagre deja de salir, pulsar el interruptor en la posición OFF y dejar que se enfríe la maquinilla del café. Desenganchar el portafiltro y el filtro, quitar el jarro y enjuagar con agua caliente.
11. Repetir estas operaciones por lo menos dos veces con agua fría para eliminar cualquier residuo de vinagre.

Para preparar	Cantidad de agua en la jarra	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la jarra
2 CAFÉS			
2 CAPUCHINOS	EL NIVEL DE AGUA DEBE COINCIDIR CON EL SÍMBOLO DEL VAPORES MARCADO EN LA JARRA. 		
4 CAFÉS			
4 CAPUCHINOS	EL NIVEL DE AGUA DEBE COINCIDIR CON LA PARTE INFERIOR DE LA BANDA DE METAL. 		



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.
Tel. de servicio (5) 549-8362

Centro Nacional de Servicio De'Longhi Casa sin Gaseo C.A. 800 710 08 08



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



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



PARA SUA SEGURANÇA LEIA CUIDADOSAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

- Antes do uso, certifique-se de que a tensão da rede (voltagem) corresponde a indicada na placa de dados do aparelho. Conectar o aparelho somente quando há uma intensidade mínima de 10 A. É necessário que exista aterramento na instalação elétrica. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o aparelho, procure um eletricista qualificado.
- A segurança elétrica do aparelho está assegurada somente quando o mesmo está corretamente conectado a um sistema de aterramento como estabelecem as vigentes normas de segurança elétrica. A De'Longhi não é responsável por danos eventuais devido a problemas na rede de alimentação elétrica. Em caso de dúvidas, dirija-se a um profissional qualificado.
- Não colocar em funcionamento o aparelho sem água.
Esta máquina foi construída para fazer café e esquentar líquidos. Tenha atenção redobrada para não queimar-se com pingos de água e de vapor por uso incorreto da mesma.
- Não tocar as partes quentes da máquina (área em torno do porta filtro, do filtro e da placa térmica).
- Não remover o filtro quando está produzindo vapor ou água quente.
- Não deixar a máquina com água em um ambiente com temperatura inferior e igual a 0° C (zero grau Celsius).
- Depois de haver aberto a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvidas na utilização, dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada (Assistência Técnica).
- Os elementos da embalagem (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) são fontes potenciais de perigo para as crianças, não deixe ao alcance delas. Jogue-as no lixo para evitar imprevistos.
- Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico. Qualquer outra utilização é incorreta e perigosa.
- A De'Longhi não pode ser considerada responsável por eventuais danos derivados do uso impróprio, incorreto ou irresponsável da cafeteira.

O uso de qualquer aparelho elétrico está submetido ao cumprimento de algumas regras fundamentais:

- Não tocar o aparelho com mãos ou pés úmidos ou molhados.
- Não usar o aparelho no banheiro.
- Não permitir que o aparelho seja usado por crianças.
- Não imergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede elétrica (tomada).
- Em caso de deficiência ou mau funcionamento do aparelho, desligá-lo e não forçá-lo. Para eventuais reparos, dirija-se somente a um Centro de Assistência Técnica autorizada pela De'Longhi para utilizar peças originais para reposição. A falta de observação deste item, pode comprometer a sua segurança e a do aparelho.
- As instalações devem ser executadas seguindo as instruções do fabricante.
- O cabo de alimentação do aparelho não deve ser substituído pelo usuário, já que para sua substituição é necessária uma ferramenta especial. Se o cabo precisar ser trocado, dirija-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado pela De'Longhi.

LIMPEZA DA CAFETEIRA

- Antes de efetuar a limpeza, a cafeteira deve estar desligada da rede elétrica.
 - O circuito interno de água deverá ser lavado da seguinte maneira:
 - Abra a tampa do depósito de água girando-a em sentido anti horário. Levante-a e vire novamente para removê-la.
 - Utilizando a jarra de vidro que vem junto com o aparelho, encha-a até a marca de 4 (fig.1) xícaras de café e encha o depósito de água (fig.2).
 - Feche bem a tampa do depósito de água girando-a em sentido horário.
 - Ligue a cafeteira na rede elétrica (lembre das instruções de segurança).
 - Coloque o filtro no porta filtro (fig.3).
 - Para colocar o porta-filtro na máquina, abaixe a trava.
 - Coloque-o abaixo da boca da caldeira.
 - Na sua cafeteira há uma seta, e você deve colocar o cabo do porta filtro na mesma direção, para então empurrá-lo para cima e ao mesmo tempo girá-lo para a direita. O cabo do porta filtro não tem que estar na mesma direção do centro da cafeteira; o importante é que esteja bem colado.
- Situe a jarra debaixo do porta-filtro.
- Assegure-se de que a saída da água está alinhada com o orifício da tampa da jarra de vidro.
 - Pressione o interruptor general. Acenderá uma luz, indicando que está ligada.
 - Cheque se o botão de vapor está fechado, girando-o em sentido horário.
 - A água aquecerá por uns 2 minutos e depois, fluirá da boca do porta-filtro.
- Quando tiver saído toda a água, pressione o interruptor geral, desligando-a.
- Antes de abrir a tampa do depósito de água, cheque se não há pressão residual na caldeira. Para fazer isto, gire lentamente o botão de vapor no sentido anti horário, para que a pressão residual se disperse.

ATENÇÃO: Não abra a tampa do depósito de água antes que o vapor saia pelo tubo de vapor.

Para ter uma perfeita pré-lavagem, repita esta operação várias vezes.

PRONTO! A sua cafeteira está pronta par uso.

PREP ARAÇÃO DE CAFE EXPRESSO

Para obter melhores resultados, recomendamos não usar pó de café demasiadamente fino, pois ele passará pelo filtro, caindo na jarra de café expresso. Ligue a cafeteira na rede elétrica.

Abra a tampa do depósito de água, girando-a em sentido anti horário, puxando-a para cima e girando no mesmo sentido novamente.

Coloque a quantidade de água (em temperatura fria) desejada no reservatório, utilizando a jarra de vidro (fig.1-2). Lembre-se, ela tem 2 marca ções: 2 ou 4 xícaras de café.

Feche cuidadosamente a tampa do depósito girando em sentido horário.

Coloque a quantidade apropriada de café no filtro (fig.3). As marcas especiais do interior do filtro mostram os níveis apropriados para 2 ou 4 xícaras de café (fig.4). Distribua o café de maneira uniforme e pressione-o ligeiramente com a parte inferior da colher dosificadora. Retire os excessos de café da borda do filtro (fig.5).

Abaixe a trava móvel do porta filtro e a encoste no cabo do mesmo. Coloque-o debaixo da boca da caldeira (fig.6). Na sua cafeteira há uma seta, e você deve colocar o cabo do porta filtro na mesma direção (fig.7), para então empurrá-lo para cima e ao mesmo tempo girá-lo para a direita. A jarra deve situar-se debaixo do porta filtro, de forma que a boca se alinhe com o orifício da tampa da jarra (fig.8).

Assegure-se de que o botão de vapor está fecho, girando-o lentamente em sentido horário.

Aperte o interruptor geral e a luz irá acender (fig.9).

Passados uns 2 minutos, o café começará a sair da boca do porta filtro. Espere para que saia toda a água do depósito.

Aperte o interruptor geral e a luz apagará.

Antes de retirar a tampa da caldeira e o porta filtro, comprove que não tem pressão residual na caldeira, girando o botão de vapor no sentido anti-horário (fig.10).

Para remover o pó de café usado, retire o porta filtro da cafeteira e coloque a trava móvel do mesmo em uma posição que segure o filtro (fig.11). Lembre-se que esta trava deverá ser fixada com o seu dedo polegar.

Não se esqueça de retirar a tomada da rede elétrica.

ADVERTENCIA: as peças metdlicas estarãoquentes. Cuidado ao tacá-las.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ CAPPUCCINO

Prepare sua cafeteira como se fosse preparar o café expresso.

Coloque a jarra ou as xícaras debaixo do portafiltro.

Utilize um recipiente metálico, alto e com um diâmetro pequeno e encha 1/3 do mesmo com leite, para evitar que derrame quando estiver fervendo.

Aperte o interruptor geral e a luz acenderá.

Passados alguns minutos, começará a cair o café nas xícaras.

Coloque o recipiente de leite em baixo do tubo de vapor e deixe sair o vapor muito devagar girando o botão no sentido anti horário.

É necessário imergir o tubo de vapor dentro do recipiente do leite para o aquecer e mova-o de vez em quando para cima e para baixo, até obter a quantidade de espuma desejada (fig.12-13-14). De vez em quando, durante alguns segundos, desça um pouco o recipiente.

Abra o botão de vapor e faça espuma de leite.

Quando o leite estiver com espuma, ou quando não estiver saindo mais vapor pelo tubo, feche o botão de vapor girando-o no sentido horário.

O café começará a sair.

Aguardar até todo o café sair e desligar o interruptor geral.

Retire a tomada da rede elétrica.

Antes de retirar a tampa da caldeira (depósito de água) e o porta filtro, comprove que não tem pressão no tubo de vapor. Para certificar-se, gire vagarosamente o botão de vapor no sentido anti horário.

Nesta altura, pode-se colocar no café o leite sem espuma.

Seu cappuccino está pronto. Adicione açúcar à vontade e, se você desejar, coloque um pouco de chocolate e canela em pó sobre o cappuccino.

Uma vez feito o cappuccino, deve-se limpar o tubo de vapor, para evitar o acúmulo de leite meticulosamente.

Importante: quando preparar o cappuccino, adicione uma quantidade de água para alcançar o nível de vapor que aparece na jarra para 2 xícaras e toda a banda metálica para 4 xícaras. Certifique-se de que a quantidade de água colocada no depósito é apropriada, já que o aparelho sempre utiliza toda a água disponível.

Durante a filtragem do café, a cafeteira irá gerar vapor: é perfeitamente normal.

LIMPEZA

Sugerimos que proceda da seguinte maneira:

Desenrosque o acessório para fazer cappuccino girando-o da direita para a esquerda e lave-o bem com água quente (fig.15).

Limpe o tubo de vapor e colo que novamente o acessório em sua posição inicial.

De vez em quando, com a ajuda de um alfinete, limpe os furos acessório.

COMO PROPULSIONAR VAPOR PARA AQUECER LÍQUIDOS

Para preparar chá, chocolate, etc.

Abra a tampa do reservatório de água.

Encha a jarra de vidro até a marca de 2 xícaras e coloque no reservatório.

Coloque a tampa novamente.

Certifique-se que o botão de vapor está fechado.

Ligue a cafeteira na rede elétrica e ligue o interruptor geral.

Coloque o recipiente do líquido, abaixo do tubo de vapor.

Aguarde alguns minutos, abra o botão de vapor e desligue a cafeteira.

Antes de abrir a tampa certifique-se de que não há mais vapor, girando o botão no sentido anti horário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efetuar operações de limpeza ou de manutenção do aparelho, desligue-o, retire-o da tomada e deixe esfriar.

Não utilize produtos como detergentes, abrasivos entre outros para a limpeza do aparelho. Um pano suave e amido é suficiente. Limpe os filtros, a saída de café, o reservatório de água e a bandeja removível com regularidade.

Não lave a cafeteira, pois trata-se de um aparelho elétrico.

Nunca lave os acessórios ou peças na máquina de lavar louça.

ELIMINAÇÃO DE DEPÓSITOS MINERAIS

Se você reside em um local com água muito fria os minerais e cálcio encontrados na água se acumularão e afetarão o funcionamento do aparelho. Aproximadamente uma vez a cada seis meses (dependendo da temperatura da água), você deverá limpar sua cafeteira com vinagre, seguindo este procedimento:

- Antes de limpar a máquina, desligue-a da rede elétrica.
- Encha a jarra de café com vinagre e coloque-o no depósito de água.
- Coloque a tampa no depósito de água e feche.
- Coloque o filtro e o porta filtro (sem café).
- Coloque a jarra na bandeja escorredora.
- Coloque o plug na tomada.
- Aperte o interruptor geral (o indicador irá acender). Passados alguns minutos, o vinagre cairá pelo porta filtro até a jarra.
- Coloque um copo no tubo de saída de leite.
- Abra o botão de vapor (girando-o no sentido anti-horário) durante alguns segundos enquanto o vinagre flui pelo porta filtro. Ele eliminará os resíduos de leite que pode haver no interior do tubo.
- Feche o botão de vapor (o vinagre continuará caindo na jarra).
- Quando o vinagre acabar de cair na jarra decafé, aperte o interruptor geral, desligando o aparelho.

IMPORTANTE

NUNCA deve-se retirar a tampa do depósito de água e nem o porta filtro enquanto a cafeteira estiver ligada, pois a caldeira está com pressão. Para certificar que não há pressão no depósito de água:

- Desligue o aparelho
- Retire o plug da tomada
- Gire o botão de vapor lentamente em sentidos horário
- Se escapar vapor do tubo, a caldeira se encontra com pressão
- Abra o botão de vapor para deixar sair o vapor residual
- Coloque um recipiente embaixo do tubo de vapor
- Quando houver saído todo o vapor do tubo, feche o botão de vapor girando-o no sentido horário
- Neste ponto, pode-se abrir cuidadosamente a tampa do depósito de água e o porta filtro.

**Garantia**

A DLB solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, da peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (Hum Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

DLB INDUSTRIA E COMERCIO LTDA
Rua Alcides Lourenço da rocha, 167-6° ANDAR,
BROOKLIN NOVO
04571-110
SÃO PAULO-SP
TEL: ++(55.11) 5503-3131

