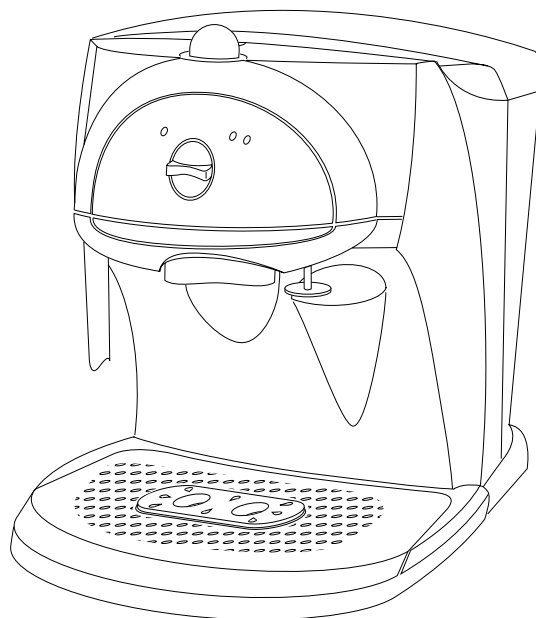
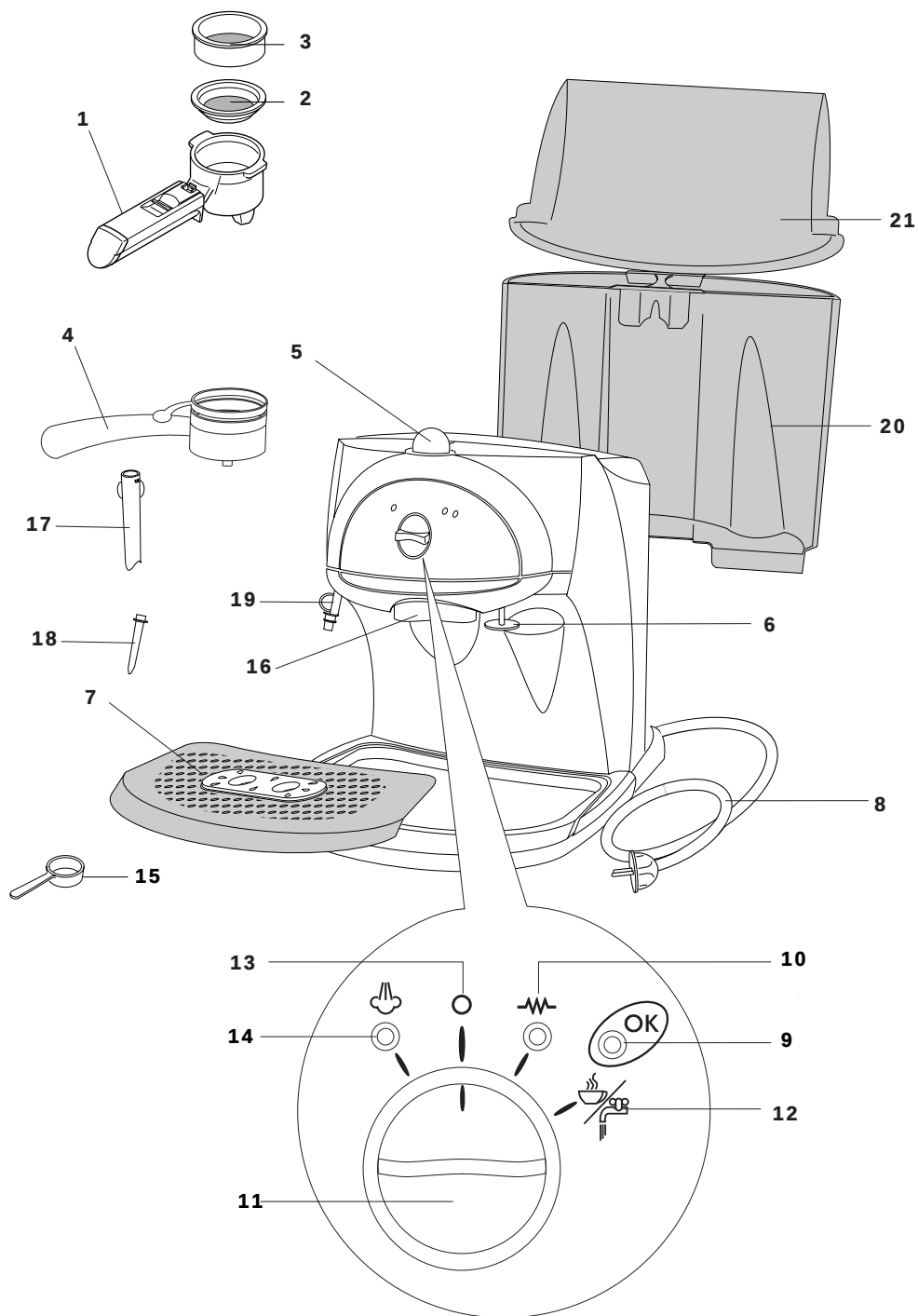
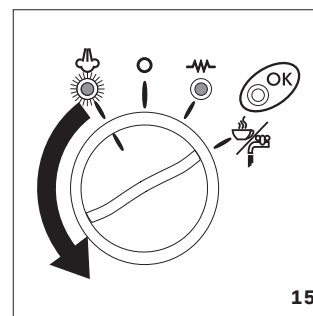
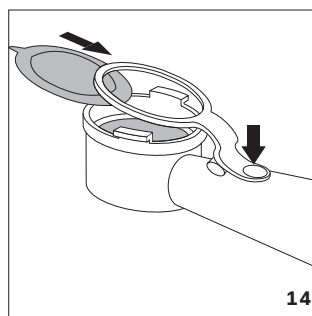
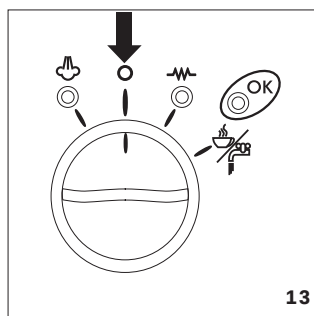
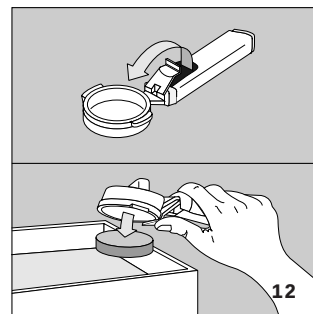
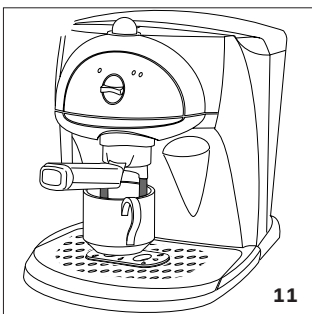
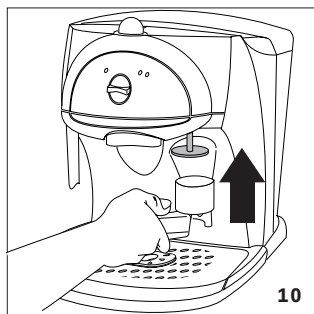
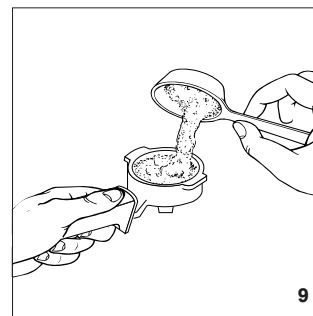
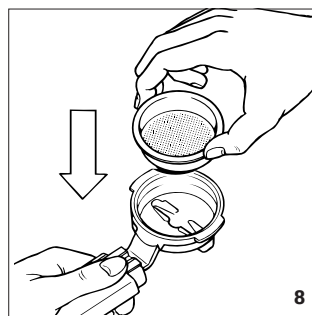
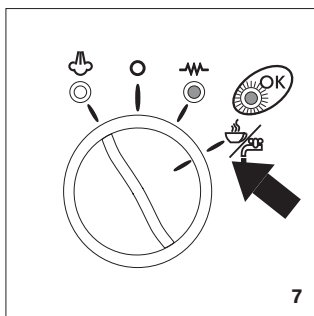
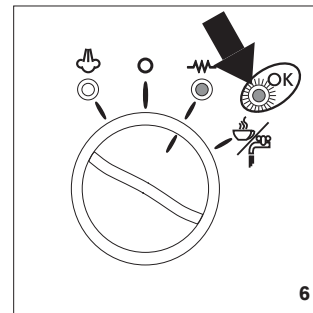
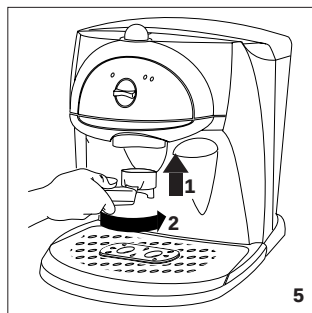
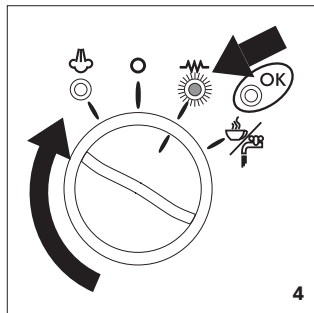
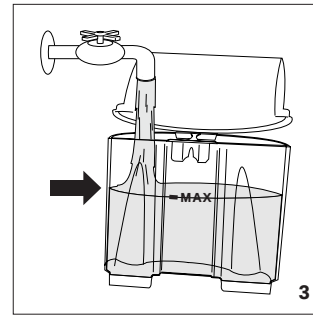
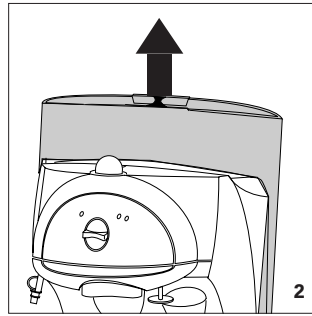
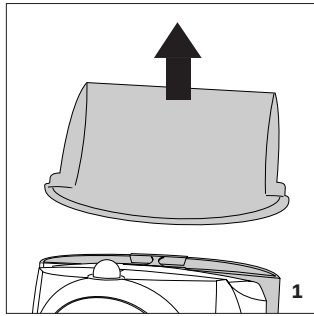

COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
CAFETERA ELÉCTRICA
CAFETEIRA ELÉTRICA

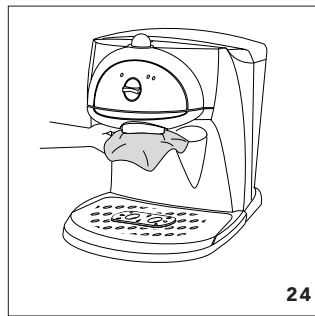
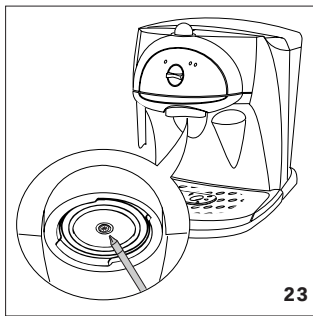
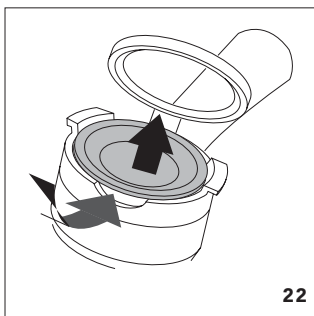
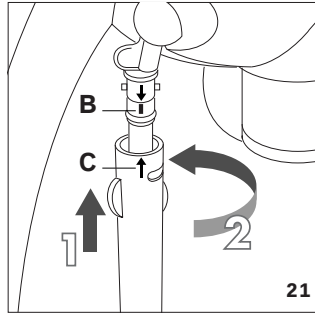
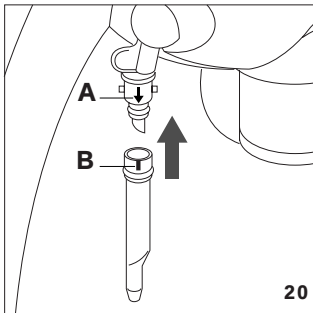
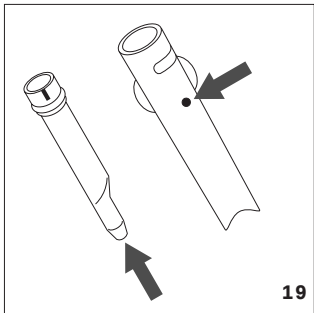
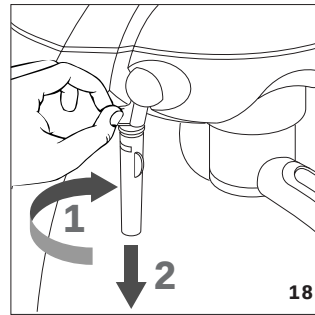
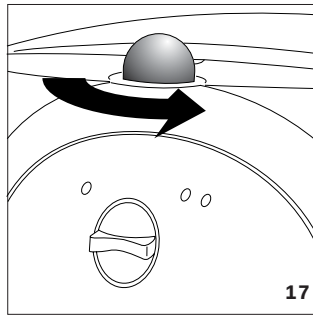
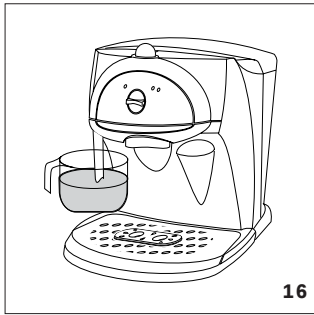
Owner's instructions
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso
Manual de instruções



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.
- Never allow the appliance to be used by children or unfit persons.
- 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.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, 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 to be utilised for domestic use only. Any other use is to be considered improper and therefore, dangerous.
- DO NOT unscrew or remove boiler cap while the machine is in operation. Wait until brewing cycle is completed and all water and steam has been used up.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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. If the appliance is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD. 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.

Thank you for choosing this Delonghi coffee machine. To get the very best out of your new coffee machine it is advisable to read these instructions before using the appliance. This is the only way to ensure optimum results and maximum safety.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The following terms are used throughout the instruction manual

- 1 Filter holder for ground coffee
- 2 1-cup filter
- 3 2-cup filter
- 4 Filter holder for pods (if fitted)
- 5 Steam release knob
- 6 Coffee tamper
- 7 Removable drip tray - black area inside for positioning cups
- 8 Power supply cable
- 9 'OK' light
- 10  Boiler on function
- 11 Selector knob
- 12  Espresso function
- 13 "O" OFF position
- 14  Cappuccino function (for milk frothing)
- 15 Coffee measuring spoon
- 16 Boiler outlet
- 17 Milk frother
- 18 Steam nozzle
- 19 Delivery tube
- 20 Water tank
- 21 Lid for water tank

SAFETY WARNINGS

- This machine has been built to "make coffee" and to "reheat beverages"; please be careful to avoid burns from the sprays of hot water or steam and avoid any improper use.
- After unpacking, make sure that the machine is complete and undamaged. In case of doubt, do not use the appliance and seek the advice of a qualified service professional.
- Packaging materials (plastic bags, foam polystyrene, etc.) should not be left within the reach of children as this could be a potential source of danger.
- The manufacturer takes no responsibility for damage

derived from improper use.

- Never touch the appliance with wet or damp hands.

INSTALLATION

- Place the coffee maker on flat work surface at a safe distance from taps and sinks.
- Check that the voltage corresponds to that indicated on the appliance rating plate. The appliance must always be connected to a well-earthed socket rated at 10 A minimum. The manufacturer is not liable for damage caused by inadequate earthing of the appliance.
- In the event of incompatibility between the plug on the appliance and the socket, have the plug replaced with another of the right type by a qualified professional.
If the cable is damaged or requires replacing, contact a service centre authorised by the manufacturer only.
- Never install the machine in an environment that can reach a temperature less than or equal to 0°C (if the water in it freezes, the coffee maker may be damaged).
- When the machine is in operation, any additional cable can be stored in the machine by inserting it back into the cable supply outlet.

USING YOUR MACHINE FOR THE FIRST TIME

When you are using the machine for the first time, you should wash all the accessories i.e. filter holder, steam nozzle etc in warm soapy water and rinse. To ensure best tasting coffee the internal circuits must also be flushed through at least five times. To do this follow the directions below in "How to prepare espresso coffee" but use only water and not coffee.

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE

FILLING THE WATER TANK:

To remove the water tank simply pull upwards (fig 2) and fill the tank at the sink (fig 3). Do not exceed the MAX level on the water tank. The tank may also be filled without removing it, simply by pouring water into it directly from a jug.

Replace the tank by connecting the valve at the bottom of the tank with the hole in the base on the machine.

Note: Do not operate the appliance without water in the tank and always remember to fill the tank when the water level goes below the MIN level.

PREHEATING THE COFFEE MACHINE

To ensure your espresso coffee is dispensed at the right temperature it is essential that the coffee unit is preheated.

- Turn the selector knob so that the indented line on the selector knob points to the boiler on function . Red light next to  will come on (fig 4).
- Attach the empty filter holder (without coffee) to the machine by positioning it under the boiler outlet with the handle towards the left (fig 5). Push upwards and at the same time turn the handle as far right as possible. It does not matter if the handle is not centrally aligned with the machine, as long as the filter holder is firmly attached to the appliance.
- Position a cup under the filter holder. Use the same cup that the coffee will be served in, so that it may be preheated.
- Wait until the orange "OK" light comes on (fig 6) and turn the selector knob to the espresso function  position (fig 7). Allow water to flow until the orange "OK" light goes out, then stop the flow of water by turning the selector knob to the boiler on function  (fig 4)
- Empty the cup, wait until the "OK" pilot light comes on again and repeat the whole operation one more time.
- For optimum preheating, the selector knob can be left in the "boiler on"  position for approximately half an hour before making any coffee.

HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE:

Hints and Tips:

- It is important to use a high quality ground coffee with a fine grind in order to avoid the obstruction of the filter during the brewing.
 - It is important to ensure that the filter is clean before filling with coffee.
 - Tamping the coffee gives a better quality espresso. If you press too hard, the coffee comes out slowly and the cream is dark in colour. If on the other hand, the coffee is not pressed enough, it will come out too quickly and the cream will be light in colour.
 - Preheating the machine will ensure your coffee is dispensed at the correct temperature
 - Espresso is a strong dark coffee with a distinctive caramel coloured froth, known as the "crema". Espresso coffee is best served in small "demi-tasse" cups, with a half cup being the ideal serving (approx 1 1/2 - 2 fl oz).
1. After carrying out the preheating of the machine as

described in the preceding section, in order to make just one cup of espresso coffee, insert the 1-cup filter (the smaller of the two provided) into the filter holder (Fig. 8) and fill it with one level measuring spoon of ground coffee – about 7 grams. If you wish to prepare two cups of espresso coffee, use the 2-cup filter (the larger of the two provided) and fill it with two less-than-level measuring spoons of ground coffee (about 6+6 grams).

2. Distribute the ground coffee uniformly and press it lightly with the pressing pad (Fig. 10).
3. Remove any excess coffee from the filter holder rim and attach the filter holder to the machine. To do this push the filter holder upwards and at the same time turn the handle as far right as possible. It does not matter if the handle is not centrally aligned with the machine, as long as the filter holder is firmly attached to the appliance (fig 5).
4. Place the cup or cups (cups can be preheated by rinsing under hot water) on the black part of the removable drip tray (fig 11). Ensure that the cup or cups line up with the dispensing holes on the filter holder.
5. Wait until the "OK" light comes on (fig 6) then turn the selector knob to the espresso function  (fig 7) until the desired quantity of coffee is obtained (approx 1 1/2 - 2 fl oz or 1/2 "demi-tasse" cup).
6. To detach the filter holder, turn the handle from right to left. To avoid any splashing, do not detach the filter holder while the machine is dispensing coffee.
7. To remove the used coffee, hold the filter locked with the special lever that is built into the handle and let the coffee fall out by knocking the overturned filter holder (Fig. 12).
8. To switch off the coffee machine, turn the selector knob on the appliance to the OFF position "O" (fig 13)

HOW TO PREPARE COFFEE USING THE FILTER HOLDER FOR PODS (if fitted):

- Preheat the machine as described in the 'Preheating the Coffee Machine' section, making sure to leave the filter holder attached to the unit. Following this procedure ensures that the coffee is delivered at a hotter temperature, as well as guaranteeing that the seal of the filter holder gaskets is more effective.
- Press the filter holder button and insert the pod into the filter (fig 14). Always follow the instructions on the package of the wafers for the correct positioning of the wafer in the filter.

Note: Use pods which conform to the ESE standard: this will be indicated on the packaging by the following symbol:



The ESE standard is a system accepted by the leading coffee pod manufacturers, and allows espresso coffee to be prepared simply and without any mess.

- Attach the filter holder onto the machine, moving from left to right (fig 5).
If the waffle filter holder is used, after using the filter holder for ground coffee, it is essential to first remove any coffee grains (fig.24) that may have stuck to the hot water drip spout. If this cleaning is not done, water may exit from the sides of the waffle filter holder while the coffee is being made.
- Proceed as in points 4, 5 and 6 in the previous section on how to prepare espresso.
- To remove the pod, press the button on the filter holder and simply lift the pod out
- To turn the coffee machine off, turn the selector knob on the appliance to the Off position "O" (fig 13).

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare espresso coffee, using cups that are large enough for cappuccinos (see "How to prepare espresso coffee).
2. Turn the selector knob to the ☞ position (fig. 15). The "cappuccino function" and "boiler on" red lights will come on. Wait until the orange "OK" light comes on, to indicate that the boiler has reached the ideal temperature for producing steam.
3. In the meantime, fill a container with approximately 3 fl. oz of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be cold from the refrigerator (not warm!). In choosing the container, bear in mind that the volume of the milk will increase by 2 or 3 times. Semi skimmed milk gives best results.

NOTE: We suggest you used semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

4. Position the container with the milk in it under the milk frother (fig. 16).
5. Check that the two holes shown in fig. 19 are not blocked. If necessary, clean them with the help of a pin
6. Re-attach the steam nozzle by inserting it into the steam tube and aligning the 'A' arrow with the 'B' notch, as indicated in figure 20.
7. Re-attach the cappuccino maker by sliding it all the

way into the steam nozzle, aligning the 'C' arrow with the 'B' notch, as shown in figure 21, and then turning it in an anti-clockwise direction.

IMPORTANT: always clean the milk frother and steam nozzle immediately after use. Proceed as follows:

1. By turning the steam knob (fig. 17), allow a little steam to come out for a few seconds. Then close firmly by turning clockwise.
2. Hold the upper part tight with one hand and use your other hand to unscrew the cappuccino maker, rotating it in a clockwise direction, and remove it from the nozzle (fig. 18).
3. Remove the steam nozzle by sliding it off the delivery tube (fig. 19).
4. Wash the cappuccino maker and steam nozzle thoroughly with tepid water.
5. Check that the two holes shown in fig. 20 are not blocked. If necessary, clean them with the help of a pin.
6. Re-attach the steam nozzle by inserting it into the steam tube and aligning the 'A' arrow with the 'B' notch, as indicated in figure 20.
7. Re-attach the cappuccino maker by sliding it all the way into the steam nozzle, aligning the 'C' arrow with the 'B' notch, as shown in figure 21, and then turning it in an anti-clockwise direction.

PRODUCING HOT WATER

1. Turn on the coffee unit by turning the selector knob to the ☞ position (fig. 4).
2. Position a container under the cappuccino maker.
3. When the 'OK' pilot light comes on, position the selector knob at ☞ (fig. 7) and at the same time turn the steam knob in an anti-clockwise direction (fig. 17); hot water will come out from the cappuccino maker.
4. To stop the flow of hot water, turn the steam knob in a clockwise direction and position the selector knob at "O"

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR GROUND COFFEE

After use, it is necessary to clean the filter holder in the following manner:

- Turn the bottom of the filter holder in an anti-clockwise direction and take it off (fig. 22).
- Rinse with hot water.
- Replace the bottom.

Every so often it is necessary to eliminate the build up that forms on the metal crown of the filter holder, immersing it in hot water for about ten minutes and then activating the cursor several times.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

In the event of the coffee maker remaining unused for a long period, it is not recommended that the filter holder be left attached, because the gasket of the boiler could lose its elasticity.

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR PODS (IF SUPPLIED)

Every so often, the filter holder for pods should be cleaned, as follows:

- press the filter holder button and remove the filter, as indicated in fig. 23
- check that the pinholes of the filter are not blocked. If necessary, clean it carefully with hot water, scrubbing it with an abrasive pad.
- clean the inside of the filter holder and the rubber gasket;
- replace the filter.

Never wash the filter holder in the dishwasher.

CLEANING THE ESPRESSO BOILER OUTLET

At least once a year, it is necessary to clean the outlet of the espresso boiler in the following manner:

- check that the coffee machine is not warm and the plug is detached from the mains;
- using a screwdriver, unscrew the screw that holds the outlet of the espresso boiler (fig. 23);
- using a moist cloth, clean the area of the boiler where the outlet was positioned;
- brush the outlet with a little dish-washing liquid until all the pinholes are clean;
- rinse the outlet under the tap, still scrubbing it;
- replace the outlet of the espresso boiler.

OTHER CLEANING OPERATIONS

1. Do not use solvents or detergents in cleaning the coffee maker. Use a soft, damp cloth.
2. Remove the drip-trays, empty them and wash them periodically.
3. Clean the water tank.

ATTENTION: during cleaning, never immerse the unit in water – it is an electrical appliance.

DESCALING

It is advisable to clean the calcium from the machine every 200 cups of coffee. It is recommended that specific (store-bought) products for descaling of espresso coffee machines be used. If such products are not available, it is possible to proceed as follows:

1. Fill the tank with water using 1 liter of water;
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 30 grams) of citric acid in the water (available from chemists);
3. Turn the selector knob to the  position and wait until the 'OK' light comes on.
4. Check that the filter holder is not attached and place a container under the outlet of the machine;
5. Turn the selector knob to the  position and allow half of the solution in the tank to flow out. Then stop the flow by turning the selector to the "O" position.
6. Allow the solution to act for about 15 minutes, then start up the flow again until the tank is completely empty;
7. To eliminate the remains of the solution and the calcium, rinse the tank well, fill it with clean water and replace.
8. Turn the selector knob to the  position and allow all of the remaining solution in the tank to flow out.
9. Turn the selector knob to the  position and repeat operations 7 and 8 one more time.

Repairs for malfunctioning caused by problems of calcium build-up are not covered by the guarantee if the descaling process described above is not carried out regularly

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Espresso coffee no longer comes out.	• Lack of water in the tank. • The holes in the filter holder spouts are blocked. • The outlet of the espresso boiler is blocked. • The tank is badly inserted and the valve at the bottom is not open.	• Fill the water tank. • Clean the holes in the spouts. • Clean as indicated in the "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.
Espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from its holes.	• The filter holder is badly inserted. • The gasket of the espresso boiler has lost elasticity. • The holes in the filter holder spouts are blocked.	• Attach the filter holder on correctly and turn it all the way. • Have the espresso boiler gasket replaced at an Service Centre • Clean the holes in the spouts.
The espresso coffee is cold.	• The 'OK' pilot light was not on when the coffee delivery switch was pressed. • The preheating was not carried out. • The cups were not preheated.	• Wait until the OK pilot light comes on. • Carry out the preheating as indicated in the "Preheating the coffee unit" section. • Preheat the cups by rinsing them in hot water.
The pump is too noisy.	• The water tank is empty. • The tank is inserted wrongly and the valve at the bottom is not open.	• Fill the tank. • Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.
The coffee cream is light-coloured (the coffee comes out quickly from the spout).	• The ground coffee has not been pressed enough. • The quantity of ground coffee is scarce. • The coffee is not ground finely enough.	• Tamper the ground coffee down more. • Increase the quantity of coffee. • Only use coffee specifically ground
The coffee cream is dark (the coffee comes out slowly from the spout).	• The ground coffee is too tightly pressed. • The quantity of ground coffee is too much. • The espresso boiler outlet is blocked. • The coffee is too finely ground.	• Press the coffee less. • Decrease the quantity of ground coffee. • Clean the outlet as described in "Cleaning the espresso boiler outlet" section. • Only use coffee specifically ground for espresso coffee machines.
The coffee has an acidic taste.	• The unit was not sufficiently rinsed after the descaling process procedure.	• Rinse the unit as described in the "descaling" section.
The milk does not froth when making a cappuccino.	• The milk is not cold enough. • The cappuccino maker is dirty.	• Always use milk at refrigerator temperature. • Carefully clean the pinholes in the milk frother



LIMITED WARRANTY

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

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 (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from 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 please contact our toll free hotline at **1-800-322-3848** or log onto our website at **www.delonghi.com**.

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 De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi 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.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- 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 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. Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Lorsque la machine est en marche, ne pas dévisser ou enlever le bouchon de la chaudière. Attendre la fin de l'ébullition et que toute l'eau et la vapeur soient complètement épuisées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

US AGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON SPECIAL

(seulement pour états unis)

- 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.

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Porte-filtre pour mouture
2. Filtre 1 tasse
3. Filtre 2 tasses
4. Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
5. Commande ouverture vapeur
6. Tasseur de mouture
7. Plan d'appui tasses
8. Cordon d'alimentation
9. Voyant OK
10. Voyant  (machine allumée) en fonction café
11. Commande sélecteur
12. Position  sortie café/eau
13. Position éteint
14. Voyant vapeur  (machine allumée en fonction vapeur).
15. Doseur café
16. Douchette chaudière
17. Buse pour cappuccino
18. Gicleur vapeur
19. Tuyau sortie vapeur
20. Réservoir d'eau
21. Couvercle réservoir d'eau

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO

REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Retirer le couvercle du réservoir d'eau (fig.1), puis sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig.2). Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué sur le réservoir (fig.3). Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir.

Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine: tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine (s'assurer toujours que la commande vapeur est fermée). Pour mettre en place le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig.5, le pousser vers le haut tout en tournant la poignée vers la

droite; tourner à bloc. Après une demie heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant. On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) et placer le porte-filtre sur la machine sans mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume (fig.6) et tourner la commande sélecteur sur  (fig.7), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Tourner la commande sélecteur sur  (fig.4) pour arrêter la sortie d'eau.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et répéter une autre fois la même opération.

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme au paragraphe précédent. Pour préparer un seul café, placer le filtre 1 tasse (le plus petit des deux filtres livrés avec la machine) dans le porte-filtre (fig. 8) et le remplir d'une dose rase de mouture (environ 7 grammes) (fig.9). Pour préparer deux cafés express, utiliser le filtre 2 tasses (le plus grand des deux) et le remplir de deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 grammes).
2. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.10).
REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture est trop tassée , le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée,, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.
3. Nettoyer le bord du porte-filtre et le mettre en place sur la machine, **en tournant toujours à fond** (fig.5).
4. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre. (fig. 11)
5. S'assurer que le voyant OK espresso (fig.6) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café (fig. 7) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur  (fig. 4).
6. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

7. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le

dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 12)

8. Pour éteindre la machine à café tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 13).

ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES (SI PREVUE)

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 14). Toujours suivre les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.

REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

3. Positionner le porte filtre sur la machine, **en tournant toujours à fond (fig.5)**
IMPORTANT: Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café (voir la figure) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.
4. Procéder suivant les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever
6. Pour éteindre la machine, ramener la commande sélecteur en position "O" (fig. 13).

COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans les paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 15) et attendre que le voyant "OK" (fig. 6) s'allume. Le voyant allumé indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
3. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémé et à température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (fig. 16)
5. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur (3) en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 17 (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
6. Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de vapeur et ramener la commande sélecteur en position "O" (fig. 4).
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 17)
2. D'une main tenir la partie supérieure et de l'autre dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer du gicleur (fig. 18).
3. Démontez le gicleur vapeur du tuyau sortie vapeur.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. Vérifier si les deux trous indiqués à la fig. 19, sont bien dégagés. Si nécessaire les déboucher avec une épingle.
6. Remonter le gicleur vapeur sur le tuyau sortie vapeur en faisant coïncider la flèche A et le repère B indiqués à la figure 20.

7. Engager à fond la buse à cappuccino dans le gicleur vapeur, en faisant coïncider la flèche C avec le repère B comme indiqué à la figure 21, et la tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en tournant la commande sélecteur sur  (fig. 4)
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'allume, placer la commande sélecteur sur  (fig. 7) et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 17): l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et ramener la commande sélecteur sur "O".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR DOSES DE CAFÉ PRÉ-CONFECTIONNÉES (SELON LE MODÈLE).

De temps en temps nettoyer le porte-filtre pour doses pré-confectionnées.

- appuyer sur le bouton du porte-filtre et enlever le filtre (voir fig. 22).
- contrôler que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Si nécessaire, le nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude en le frottant avec une éponge abrasive.
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre et le joint en caoutchouc ;
- Remplacer le filtre;

Ne jamais laver le porte-filtre en lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

Au moins une fois par an il est nécessaire de nettoyer la douche de la chaudière espresso.

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée ;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 23) ;
- Nettoyer avec un chiffon humide la partie où est positionnée la douche (fig. 24) ;
- Brosser la douche avec un peu de produit vaisselle jusqu'à ce que les trous soient propres.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter .
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Tourner la commande sélecteur sur  et attendre que le voyant OK s'allume.
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en tournant le sélecteur sur O.
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.
8. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide;
9. Tourner la commande sélecteur sur  et répéter les opérations 7 et 8 .

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	• Manque d'eau dans le réservoir • Les trous du porte-filtre sont obstrués • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	• Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	• Le porte-filtre est mal mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués.	• Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	• Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café • Le préchauffage n'a pas été effectué • Les tasses n'ont pas été préchauffées;	• Attendre que le voyant OK soit allumé • Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine". • Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	• Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert.	• Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	• La mouture n'est pas assez tassée. • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse.	• Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de café. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	• La mouture est trop tassée. • Il y a trop de mouture • La douche chaudière espresso est obstruée. • La mouture est trop fine.	• Moins tasser le café • Diminuer la quantité de mouture • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	• Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant.	• Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	• Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale	• Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur à la figure 19.



GARANTIE LIMITEE

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, veuillez appeler, sans frais, notre ligne téléphonique au 1-888-335-6644 ou visiter notre site Web à www.delonghi.com.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.



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.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarle 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.
- 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. Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- Cuando la máquina está en funcionamiento no destornillar ni sacar el tapón de la caldera. Esperar que termine de hervir y que toda el agua y el vapor sean usados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTO APARATO ESTÁ FABRICADO SÓLO PARA USO DOMESTICO

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

(sólo para Estados Unidos)

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cables de alimentación separables más largos o cables de prolongación, los cuales se podrán utilizar con tal de que se preste la máxima atención.
- Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contrasignados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. Si el aparato se suministra con cable de 3 hilos de tipo con puesta a tierra, el cable de prolongación tiene que ser un CABLE DE 3 HILOS DE TIPO CON PUESTA A TIERRA. 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.

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

1. Portafiltro para café molido
2. Filtro 1 taza
3. Filtro 2 tazas
4. Portafiltro para pastillas (si está previsto)
5. Manecilla vapor
6. Pisacafé
7. Apoya tazas
8. Cable de alimentación
9. Luz testigo OK
10. Luz testigo  (máquina encendida) en funcionamiento café
11. Llave selector
12. Posición  salida de café/agua
13. Posición apagar
14. Luz testigo vapor  (máquina encendida) en funcionamiento café
15. Medidor café
16. Vaporizador caldera
17. Emulsionador
18. Boquilla vapor
19. Tubo erogación
20. Depósito del agua
21. Tapadera depósito del agua

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: **atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.**
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente calificado.
- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional.
- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.

INSTALACIÓN

- colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.
- si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- no instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- Si el cable de alimentación es más largo de la distancia necesaria para llegar al enchufe de corriente, se puede colocar la parte sobrante en el interior de la máquina empujando el cable hacia dentro por el orificio de salida de éste.

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Quitar la tapa del depósito agua (fig.1), después extraer el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2). Llenar el depósito de agua fresca y limpia. No superar nunca la línea de MAX (fig. 3). Volver a colocar el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en la parte inferior del depósito.

A continuación, llenar el depósito simplemente sin quitarlo y verter el agua directamente con una jarra.

NOTA: no poner nunca en funcionamiento el aparato sin el agua en el depósito y no olvidarse nunca de llenarlo cuando el nivel se encuentra a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura ideal, es absolutamente necesario precalentar la máquina. Girar la llave selector en la posición  (fig. 4) al menos media hora antes de hacer el café y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina (comprobar siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, véase fig. 5, empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas a la empuñadura hacia la derecha, dar vueltas enérgicamente.

Transcurrida media hora, hacer el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, se puede proceder también de esta forma:

1. Encender la máquina girando la llave selector hasta la posición  (fig. 4) y enganchar el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Poner una taza debajo del portafiltro. Utilizar la misma taza, en la que se preparará el café para precalentarla.
3. Esperar hasta que se encienda la luz testigo OK (fig. 6) e inmediatamente después girar la llave selector en la posición  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpir la erogación girar la llave selector en posición  (fig. 4).
4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir otra vez la misma operación.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, si se desea preparar sólo un café, colocar el filtro de 1 taza (el más pequeño de los dos en dotación) en el portafiltro (fig. 8) y llenarlo con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 9). Si se desea preparar dos cafés expresos utilizar el filtro de 2 tazas (el más grande de los dos en dotación) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos).
2. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). *NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.*
3. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina, dándole vueltas hasta **apretarlo del todo** (fig. 5).
4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11).
5. Asegurarse de que la luz testigo ok exprés (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se

encienda) pulsar el botón erogación café (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición  (fig. 4)

6. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda. **ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación**
7. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 12).
8. Para interrumpir, girar la llave selector en la posición "O" (fig. 13)

ATENCIÓN: la primera vez que se use la máquina, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Efectuar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo precalentamiento del grupo café y asegurarse que el porta filtro esté enganchado en la máquina. De esta forma, el café obtenido está más caliente, además, el precalentamiento garantiza una hermeticidad más eficaz de las juntas del porta filtro.
2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 14). Respetar siempre las instrucciones, presentes en el paquete de las pastillas, para colocar correctamente la pastilla sobre el filtro.

NOTA: Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:



La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

3. Enganchar el portafiltro a la máquina **apretándolo del todo** (fig. 5).

Si se utiliza el porta filtro para pastillas, después de haber utilizado el del café molido, quitar antes los eventuales polvos de café (véase la figura) depositados en el vaporizador de la caldera. Si no se efectúa esta limpieza, el agua puede salirse

mientras que se hace el café por los bordes del porta filtro para pastillas.

4. Repetir el procedimiento seguido en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo anterior.
5. Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.
6. Para apagar la máquina, girar la llave selector en la posición "O" (fig.13).

CÓMO PREPARAR EL CAPPUCCINO

1. Preparar el café exprés utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Girar la llave selector en la posición  (fig. 15) y esperar hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 6). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
3. Mientras tanto, llenar un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche para cada capuchino, que se desea preparar. La leche debe estar parcialmente desnatada a la temperatura del frigorífico. A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, hay que tener en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.
4. Poner el recipiente con la leche debajo del emulsionador (fig. 16).
5. Sumergir el emulsionador en la leche 2 cm aproximadamente y girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 17 (girando más o menos la llave es posible cambiar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y asumirá un aspecto cremoso.
6. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir la erogación del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj y al mismo tiempo colocar la llave selector en "O" (fig. 13).
7. Verter la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucarar a gusto, y si se desea, espolvorear sobre la espuma un poco de chocolate en polvo.

IMPORTANTE: limpiar siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectuar las siguientes operaciones.

1. Hacer salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 17).
2. Con una mano sujetar firmemente la parte superior y con la otra mano desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo de la boquilla (fig. 18).

3. Quitar la boquilla vapor sacándola del tubo de erogación.

4. Lavar meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controlar que los dos orificios indicados en la fig. 19 no estén obstruidos. Si fuese necesario, limpiarlos con un alfiler.
6. Volver a montar la boquilla vapor, introduciéndola en el tubo vapor haciendo que coincida la flecha A y la ranura B indicadas en la figura 20.
7. Volver a montar el emulsionador introduciéndolo completamente en la boquilla vapor, haciendo que coincida la flecha C con la ranura B como se indica en la figura 21 y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encender la máquina, girando la llave selector en la posición  (fig. 4).
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la luz testigo OK se enciende, poner la llave selector en  (fig. 7) y al mismo tiempo, girar la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 17,): el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y poner la llave selector en "O".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO ESTÁ EN DOTACIÓN).

Limpiar periódicamente el portafiltro para pastillas en el modo siguiente:

- pulsar el pulsador del portafiltro y quitar el filtro como se indica en la figura 22.
- controlar que los orificios del filtro no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlo meticulosamente con agua caliente restregando con una esponja abrasivo.
- limpiar la parte interna del portafiltro y la junta de goma.
- volver a poner el filtro.

No lavar nunca el portafiltro en el lavavajillas

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA EXPRÉS

Al menos una vez anualmente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés en el siguiente modo:

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.

- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 23).
- limpiar con un paño húmedo la zona de la caldera en donde estaba situado el vaporizador (fig.24)
- cepillar el vaporizador con un poco de detergente para platos hasta conseguir limpiar todos los orificios.
- enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

OTRAS LIMPIEZAS

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.
4. No introducir nunca la máquina en el agua para limpiarla; es un aparato eléctrico.

ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Dar vueltas a la llave selector en la posición 
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Girar la llave selector en la posición
- 6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
- 7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.
- 8. Girar la llave selector en la posición

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	• Falta de agua en el depósito. • Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	• Llenar el depósito del agua • Limpiar los orificios de las boquillas. • Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	• Portafiltro colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.	• Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo. • Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpiar los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	• Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas.	• Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda. • Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". • Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	• Depósito del agua vacío. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	• Llenar el depósito. • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	• El café molido no está prensado suficientemente. • La cantidad de café molido es insuficiente. • Moledura del café gruesa.	• Aumentar el prensado del café molido. • Aumentar la cantidad de café. • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	• El café molido está prensado excesivamente • La cantidad de café molido es elevada. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Moledura del café demasiado fina.	• Prensar menos el café. • Disminuir la cantidad de café. • Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	• El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.	• Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	• La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.	• Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador en la figura 19.



GARANTÍA LIMITADA

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Para solicitar servicios de reparación por garantía, llamar al número **1-800-322-3848** o conectarse en Internet al sitio **www.delonghi.com**.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



IMPORTANTES NOTAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo-se o que se segue:

- Leia todas as instruções.
- Verifique se a voltagem do produto é compatível com sua tomada.
- Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
- Para proteger contra incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de montar ou tirar partes e antes de limpar o aparelho.
- Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou depois de mau funcionamento do aparelho, ou quando o aparelho sofrer danos de alguma forma. Devolva o aparelho ao posto de serviço autorizado mais próximo para exame, conserto ou ajuste.
- O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou dano pessoal.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou numa estufa aquecida.
- Para desconectar o aparelho, coloque o controle na posição "desligada" e em seguida remova o plugue da tomada.
- Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
- Este aparelho só se destina ao uso doméstico. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio ou incorreto.
- Quando a máquina estiver em funcionamento, não soltar ou retirar a tampa da caldeira. Aguardar o final da ebulição e que toda a água e o vapor tenham sido utilizados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
ESTA MÁQUINA É APENAS PARA A UTILIZAÇÃO
DOMÉSTICA

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

1. Porta-filtro para café moído
2. Filtro 1 xícara
3. Filtro 2 xícaras
4. Porta-filtro para discos de café (se previsto)
5. Manípulo do vapor
6. Calçador
7. Bandeja removível
8. Cabo de alimentação
9. Luz piloto OK
10. Luz piloto  (máquina ligada) na função café
11. Botão seletor
12. Posição  distribuição do café e da água
13. Posição apagar
14. Luz piloto do vapor  (máquina ligada) na função vapor
15. Medidor do café
16. Ducha da caldeira
17. Dispositivo de cappuccino
18. Bico do vapor
19. Tubo de emissão
20. Reservatório de água
21. Tampa reservatório de água

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer somente água. Produtos lácteos e outros líquidos só devem ser aquecidos pelo tubo de vapor. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contate um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em poliestireno, etc.) tem de ser mantido fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorreto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos (risco de choque).

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente elétrica corresponde à indicada na etiqueta de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e o plugue do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retirar a tampa do reservatório da água (fig. 1), depois extrair o reservatório puxando-o para cima (fig. 2). Encher o reservatório com água fresca e limpa. Nunca ultrapassar a linha MAX. (fig. 3). Introduzir novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula que se encontra no fundo do mesmo. Para maior facilidade, o reservatório pode ser enchido sem extraí-lo, colocando a água diretamente com uma jarra.

NOTA: nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e recordar-se sempre de enchê-lo quando o nível chegar a cerca de dois centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para se obter um café expresso à temperatura ideal, é absolutamente necessário aquecer previamente a máquina: girar o botão seletor para a posição  (fig. 4) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certificar-se sempre que o manípulo do vapor esteja fechado). Para encaixar o porta-filtro, colocá-lo por baixo da ducha da caldeira com o punho virado para a esquerda, ver fig. 5, empurrá-lo para cima e ao mesmo tempo girar o punho para a direita; girá-lo com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as

modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efetuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Ligar a máquina girando o botão seletor para a posição  (fig. 4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma xícara por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma xícara com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK (fig. 6) e logo depois girar o botão seletor para a posição  (fig. 7), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois interromper a saída girando o botão seletor para a posição  (fig. 4).
4. Esvaziar a chávina, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de se ter efetuado o aquecimento prévio da máquina, como descrito no parágrafo anterior, querendo preparar um só café, introduzir o filtro de 1 xícara (o menor dos dois) no porta-filtro (fig. 8) e enchê-lo com 1 medidor raso de café moído, cerca de 7 gramas (fig. 9). Se, pelo contrário, desejar preparar dois cafés expresso, utilizar o filtro de 2 xícaras (o maior dos dois) e enchê-lo com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 gramas).
2. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador (fig. 10). *NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.*
3. Retirar o excesso de café do bordo do porta-filtro e encaixar este na máquina, **rodando sempre até o fundo. (fig. 5)**
4. Colocar a xícara ou as xícaras, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 11).
5. Assegurar-se que a luz piloto OK EXPRESSO (Fig. 6) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), depois selecionar o interruptor do café  (Fig. 7) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, girar o botão seletor para a posição  (fig. 4).
6. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda.

ATENÇÃO: para evitar respingos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina estiver soltando café.

7. Para retirar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca bloqueia-filtro incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 12).
8. Para desligar a máquina do café, girar o botão seletor para a posição "O" (fig. 13)

ATENÇÃO: a primeira vez que se utiliza a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA SACHÊ DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Executar o aquecimento prévio da máquina como descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA", assegurando-se de deixar o porta-filtro encaixado na máquina. Fazendo assim obtém-se um café mais quente e, além disso, o pré-aquecimento garante uma vedação mais eficaz das anilhas de vedação do porta-filtro.
2. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o sachê no filtro (fig. 14). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem dos discos de café para posicionar correctamente o disco de café no filtro.

NOTA: Utilizar sachês que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



O standard ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de discos de café e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

3. Encaixar o porta-filtro na máquina, **rodando-o sempre até ao fundo (fig. 5)**.
Utilizando o porta-filtro para sachês de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a figura) que ficaram agarrados na ducha da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para sachês enquanto se prepara o café.
4. Proceder de modo idêntico às alíneas 4, 5 e 6 do parágrafo anterior.
5. Para retirar o sachê, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo
6. Para desligar a máquina, girar o botão seletor para a posição "O" (fig. 13).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando xícaras suficientemente grandes.
2. Girar o botão seletor para a posição  (fig. 15) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK" (fig. 6). O acendimento da luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
3. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.
4. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino (fig. 16).
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 2 cm no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 17 (girando mais ou menos o botão, é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Assim, o leite começa a aumentar de volume e a apresentar-se cremoso.
6. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o botão do vapor para a direita e, ao mesmo tempo, colocar o botão seletor em O (fig. 13).
7. Colocar o leite emulsionado nas xícaras que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo:

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 17).
2. Com uma mão segurar a parte superior e com a outra mão desparafusar o dispositivo para cappuccino girando para a direita e retirá-lo do bico (fig. 18).
3. Retirar o bico do vapor desenhando-o do tubo de emissão.
4. Lavar muito bem o dispositivo para cappuccino e o bico do vapor com água morna.
5. Verificar se os dois furos indicados na fig. 19, não estão entupidos. Se necessário limpá-los com o auxílio de um alfinete.
6. Montar novamente o bico do vapor introduzindo-o no tubo do vapor e fazendo coincidir a seta A e a marca B indicadas na figura 20.
7. Montar novamente o dispositivo para cappuccino enfiando-o até ao fim no bico do vapor, fazendo

coincidir a seta C e a marca B como indicado na figura 21 e girando-o depois para a esquerda.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Acender a máquina girando o botão seletor para a posição  (fig. 4).
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, colocar o botão seletor em  (fig. 7) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 17): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor e colocar o botão seletor em "O".

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA SACHÊS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

De vez em quando limpar o porta-filtro para discos do seguinte modo:

- Premir o botão do porta-filtro e retirar o filtro como indicado na figura 22
- Controlar se os furos do filtro estão obstruídos. Se necessário, limpá-los bem com água quente e esfregando com uma esponja abrasiva.
- Limpar o interior do porta-filtro e a junta em borracha.
- Introduzir novamente o filtro.

Nunca lavar o porta-filtro na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DA DUCHA DA CALDEIRA EXPRESSO

Pelo menos uma vez por ano é necessário limpar a ducha da caldeira expresso do seguinte modo:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e o plugue esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafuso que fixa a ducha da caldeira expresso (fig. 23).
- Limpar com um pano úmido a zona da caldeira onde estava colocado a ducha.
- Escovar a ducha com um pouco de detergente para pratos até que os furos estejam limpos.
- Enxaguar a ducha por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Montar novamente a ducha da caldeira expresso.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano úmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolher as gotas, esvaziá-la e

lavá-la periodicamente.

3. Limpar o reservatório da água para o expresso.
4. Nunca mergulhar a máquina em água durante a limpeza. É um aparelho elétrico.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efetuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 200 cafés. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso que se podem encontrar à venda no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, é possível seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de vinagre;
3. Girar o botão seletor para a posição  e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
4. Assegurar-se que o porta-filtro não está encaixado e colocar um recipiente por baixo da ducha da máquina;
5. Girar o botão seletor para a posição  e deixar sair metade da solução contida no reservatório. Depois interromper girando o seletor para a posição "O".
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos e depois continuar a saída da água até esvaziar completamente o reservatório
7. Para eliminar os resíduos da solução e do calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar.
8. Girar o botão seletor para a posição  e deixar sair a solução até que o reservatório esteja completamente vazio;
9. Girar o botão seletor para a posição  e repetir as operações 7 e 8 uma de cada vez.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	- Falta de água no reservatório - Os furos do bico do porta-filtro estão obstruídos - A ducha da caldeira expresso está obstruída. - O reservatório está mal introduzido e a válvula no fundo não está aberta	- Encher o reservatório de água - Limpar os furos dos bicos - Efetuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza da ducha da caldeira expresso" - Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	- O porta-filtro está mal introduzido - A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade - Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	- Encaixar o porta-filtro corretamente e rodá-lo até ao fundo. - Substituir a junta das caldeira expresso num Centro de Assistência. - Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio.	- A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café - O aquecimento prévio não foi efetuado - As xícaras não foram aquecidas previamente	- Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. - Efetuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" - Aquecer previamente as xícaras enxaguando-as com água quente.
Ruído elevado da bomba	- O reservatório da água está vazio - O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	- Encher o reservatório - Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	- O café moído está pouco calcado - A quantidade de café moído é pouca - A moagem do café está grossa.	- Calcar melhor o café moído - Aumentar a quantidade de café. - Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	- O café moído foi muito calcado - A quantidade de café moído é muita - A ducha da caldeira expresso está obstruído - A moagem do café é muito fina.	- Calcar menos o café - Diminuir a quantidade de café moído. - Efetuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza da ducha da caldeira expresso" - Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	O enxágüe depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	- O leite não está bastante frio - O emulsionador está sujo	- Usar sempre leite a temperatura do frigorífico - Limpar bem os furos do emulsionador na figura 19.



GARANTIA

Solicitamos 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.

A Garantia não cobre acessórios de vidro como jarras. No caso de quebra de sua jarra aconselhamos que guarde as partes plásticas e metálicas para que seja necessária a reposição da jarra apenas, e entre em contato com o SAC.

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 (Um 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 ou os dados abaixo preenchidos e carimbado pelo revendedor no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

Serviço de Atendimento ao Cliente De'Longhi: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br - appliances@mcassab.com.br



De'Longhi America, Inc.

Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.

6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Hortensias #129 - Col. Florida
Del. Alvaro Obregon
01030 Mexico DF
Tel. 0052-56625368 o 69
Fax 0052-56625619

M.CASSAB COMÉRCIO E INDUSTRIA LTDA

Serviço de Atendimento ao Cliente De'Longhi: 0800 77 06 222
www.mcassab.com.br - appliances@mcassab.com.br

www.delonghi.com