

Símbolos utilizados en estas instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Es absolutamente necesario respetar estas advertencias.



El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o de defectos al aparato.



Su incumplimiento puede causar quemaduras.



Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

Advertencias fundamentales para la seguridad



El aparato funciona con corriente eléctrica, por lo tanto no se puede excluir que produzca descargas eléctricas.

Respete entonces las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de que la toma de corriente utilizada se encuentre siempre accesible, ya que solo así se podrá desenchufar la clavija de ser necesario.
- Si se desea retirar la clavija de la toma, actúe directamente sobre la clavija.
No tire nunca del cable porque podría estropearse.
- Para desconectar completamente el aparato, desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Si el aparato se avería, no intente repararlo.
Apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y póngase en contacto con la asistencia técnica.
- Si la clavija o el cable de alimentación se estropean, hágalos sustituir exclusivamente por la asistencia técnica De'Longhi, para evitar cualquier riesgo.



Guarde el material del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno) fuera del alcance de los niños.



No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales reducidas o con experiencia y conoci-

mientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



Este aparato produce agua caliente y cuando está encendido puede formarse vapor de agua.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

Uso conforme a su destino

Este aparato se ha construido para preparar café y calentar bebidas. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en:

- espacios destinados a cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- agroturismos
- hotel, motel y otras estructuras receptoras
- alquiler de habitaciones

Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

Instrucciones para el uso

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. El incumplimiento de estas instrucciones puede ser causa de lesiones o de daños al aparato. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones para el uso.



Guarde meticulosamente estas instrucciones. En caso de cesación del aparato a otras personas, entrégueles también estas instrucciones para el uso.

Control del transporte

Tras haber desembalado la cafetera, asegúrese de su integridad y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada.

Instalación del aparato



Quando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Después de colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, asegúrese de dejar un espacio libre de por lo menos 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la

parte trasera, y un espacio libre de por lo menos 25 cm encima de la cafetera.

- La eventual penetración de agua en el aparato puede estropearlo. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de lavabos.
- El aparato se puede estropear si el agua se congela en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropee con cantos cortantes o por el contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

Conexión del aparato



¡Atención!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato. Conecte el aparato sólo a una toma instalada en conformidad con las normativas, con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficiente. En caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, haga sustituir la toma por otra adecuada, por personal cualificado.

Descripción (pág. 3)

- A Selector espresso/vapor
- B Tapón de la caldera del café espresso
- C Apoyatazas
- D Tapa del filtro anticloro
- E Soporte del filtro anticloro
- F Filtro anticloro
- G Portafiltro para café de filtro
- H Asa de apertura
- I Compartimiento para llenado de agua
- J Indicador de nivel del agua en el depósito
- K Placa calentadora para café de filtro
- L Bandeja apoyatazas para café espresso
- M Bandeja recogegotas
- N Vertedor de la caldera
- O Capuchinador
- P Tubo surtidor de vapor
- Q Panel de control
- R Filtro de café espresso 2/4 tazas
- S Portafiltro para café espresso
- T Medidor dosificador del café
- U Adaptador para 2 tazas de café espresso
- V Tapa para jarra pequeña de café espresso
- W Jarra pequeña de café espresso
- X Jarra grande de café de filtro
- Y Filtro permanente (*solo algunos modelos)

Descripción del panel de control

- Z Botón de encendido/apagado (on/off) sección café espresso
- Z1 Botón de encendido/apagado (on/off) sección café de filtro

Datos técnicos

Tensión:	220-240V..50/60Hz
Potencia:	1700W
Dimensiones (l x h x p):	370 x 370 x 295 (o 350) mm
Capacidad del depósito de café de filtro:	1,4 L
Longitud del cable de alimentación:	1,2 m
Peso:	4,850 kg

Primera puesta en marcha del aparato



Atención: Cuando utilice por primera vez la cafetera, lave todos los accesorios y enjuague los conductos internos del aparato como se indica a continuación:

- SECCIÓN CAFÉ DE FILTRO: prepare al menos dos jaras sin utilizar el café;
- SECCIÓN CAFÉ ESPRESSO: prepare al menos 4 capuchinos sin utilizar café y utilizando agua en lugar de leche.

Filtro anticloro

El filtro elimina el sabor a cloro del agua. Para la instalación haga lo siguiente:

- Retire el soporte del filtro de su lugar tirándolo hacia arriba (fig. 1).
- Retire el filtro anticloro de la bolsita de plástico y enjuáguelo debajo del agua de la canilla (fig. 2).
- Abra el estuche y ubique con cuidado el filtro en el alojamiento como se indica en la fig. 2.
- Cierre el estuche (fig. 2) y ubíquelo nuevamente en su lugar presionándolo a fondo hacia abajo.
- Luego de 80 ciclos, y de todos modos luego de seis meses de funcionamiento, el filtro anticloro debe ser sustituido.

Preparación del café de filtro

- Abra la puerta del portafiltro girándola hacia la derecha (fig. 3).
- Llene la jarra hasta la indicación de nivel correspondiente de acuerdo a las tazas de café que se desean preparar prestando atención a no superar la inscripción MÁX (fig. 4).
- Vuelque el agua en el compartimiento para el llenado de agua (fig. 5).
- Ubique el filtro permanente (si previsto) (o bien el filtro de papel) en el portafiltro (fig. 6).
- Ponga el café molido en el filtro utilizando el medidor suministrado y nivélelo uniformemente (fig. 7). Como regla general ponga una medida rasa de café (aproximadamente 7 gramos) por cada taza que se desea

obtener (ejemplo 10 medidas para obtener 10 tazas).

- Cierre la puerta portafiltro y coloque la jarra, con la tapa en su lugar, sobre la placa calentadora.
- Presione el botón ON/OFF . El indicador luminoso en el interruptor mismo indica que la cafetera filtro está funcionando.
- El café comenzará a salir luego de algunos segundos.

Es totalmente normal que durante la percolación del café el aparato libere vapor. Para mantener el café caliente luego de la percolación, deje la jarra sobre la placa calentadora con la máquina encendida (indicador luminoso del café de filtro encendido): el café contenido en la jarra es mantenido a su justa temperatura.

- Para apagar la máquina, presione el botón ON/OFF .

Preparación del café espresso

1. Desenrosque el tapón de la caldera girándolo en sentido antihorario (fig. 8).
2. Vuelque, en la jarra pequeña para café espresso, la cantidad de agua correspondiente al número de tazas que se desean preparar (vea la tabla "Niveles de agua por cada espresso y capuchino").
3. Vuelque el agua en la caldera (fig. 9).
4. Cierre el tapón girándolo en sentido horario, con fuerza.
5. Gire el selector en posición  (fig. 10).
6. Introduzca el filtro en la copa portafiltro (fig. 11).
7. Vuelque en el filtro el café, respetando las cantidades indicadas en la tabla "Niveles de agua por cada espresso y capuchino", distribúyalo uniformemente sin comprimirlo (fig. 12): **no supere las cantidades indicadas.** Utilice café con molienda intermedia (tipo moka) para evitar que la máquina se bloquee durante el suministro.
8. Retire el exceso eventual de café del borde del filtro (fig. 13).
9. Para enganchar la copa a la máquina, lleve la copa debajo del vertedor de la caldera alineándola a la flecha (fig. 14), luego empuje la copa hacia arriba y simultáneamente gírela hacia la derecha hasta el fondo para hacerla coincidir con la segunda flecha.
10. Ubique la jarra pequeña debajo de la copa (fig. 15). Asegúrese de que los surtidores de la copa se encuentren en el interior de la apertura en la tapa de la jarra. No utilice la jarra sin tapa, para evitar salpicaduras.
11. Presione el botón ON/OFF : el indicador luminoso que se encuentra en el botón se enciende.
12. Son necesarios aproximadamente 2 minutos para que comience a salir el café.

ATENCIÓN: Para evitar salpicaduras, no retire el portafiltro mientras el aparato está suministrando el café.

13. Cuando el café no sale más del portafiltro, presione el botón ON/OFF  para apagar el aparato.
14. Vuelque el café en las tazas (fig. 16).
15. Para eliminar el café usado, bloquee el filtro presionándolo con la respectiva palanquilla incorporada en la empuñadura y haga salir el café golpeando el portafiltro en posición invertida (fig. 17).

ATENCIÓN: Antes de retirar la copa portafiltro, para evitar bocanadas de vapor, es necesario eliminar siempre el vapor residual en el interior de la caldera girando el selector espresso/vapor en posición  (Fig. 18).

ATENCIÓN: Por motivos de seguridad, cuando la caldera está caliente no es posible abrir el tapón dado que da vueltas sin ningún efecto. Si por cualquier motivo fuese necesario sacarlo, libere el aire de la caldera accionando el mando vapor como se describe en el punto anterior.

Uso del adaptador dos tazas

El adaptador debe ser utilizado cada vez que se desea hacer café directamente en taza. Para su montaje es suficiente introducirlo en la parte inferior de la copa portafiltro.

Preparar el capuchino

- Para hacer dos capuchinos, prepare el café espresso como se describe en el párrafo "Preparación del café espresso" desde el punto 1 al punto 11, agregando la cantidad de agua necesaria para hacer dos capuchinos (vea la tabla). (Nota: la cantidad de agua para hacer dos capuchinos es mayor que la necesaria para hacer dos cafés. El agua de más es necesaria para hacer el vapor para espumar la leche).
- Presione el botón ON/OFF .
- Deje gotear el café en la jarra. Cuando el café oscuro (que está debajo de la crema clara de café) alcanza el nivel 2 en la jarra, gire el selector a CLOSE (fig. 19). Esta operación debe ser realizada con extremo cuidado: si el nivel de café supera el nivel 2, no quedará agua para producir suficiente vapor.
- Vuelque en un contenedor aproximadamente 100 gr de leche para cada capuchino que se desea preparar. Utilice leche fresca, no hervida y, en particular, no caliente. Elija el contenedor teniendo presente que el volumen de la leche se duplicará o triplicará.
- Sumerja el capuchinador en la leche aproximadamente 5 mm y gire el selector espresso/vapor en posición  (fig. 20). A este punto, la leche comienza a aumentar de volumen y a asumir un aspecto cremoso. Lleve el selec-

tor espresso/vapor en posición CLOSE solo cuando no sale más vapor.

- Presione el botón ON/OFF  para apagar el aparato y gire el selector en posición .
- Vuelque el café en dos tazas suficientemente grandes.
- Con una cuchara, eche la leche montada en las tazas que contienen el café espresso preparado previamente. Esparza un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.
- Para hacer 4 capuchinos, repita las operaciones anteriores, prestando atención a que la cantidad de agua, leche y café molido correspondan a las indicadas en tabla.

IMPORTANTE: limpie siempre el capuchinador luego del uso.

Lleve a cabo el siguiente procedimiento:

- Desenrosque el capuchinador girándolo en sentido horario (fig. 21) y lávelo cuidadosamente con agua tibia (fig. 22).
- Controle que los agujeros indicados por las flechas en la fig. 23 no estén obstruidos. De ser necesario, límpielos usando un alfiler.
- Limpie el tubo de vapor, cuidando de no quemarse.
- Enrosque nuevamente el capuchinador.

Limpieza

- Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en el agua: es un aparato eléctrico.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato, apague la máquina, desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje que la máquina se enfríe.
- Para limpiar la cafetera no use solventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
- Limpie regularmente la copa portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua. No lave nunca el portafiltro y otros accesorios en el lavavajilla.
- Enjuague todos los componentes y limpie los filtros para el café espresso con agua tibia y un cepillito.
- De tanto en tanto, controle que los agujeros de los filtros no estén obstruidos. Si fuese necesario, limpie utilizando una aguja.

Descalcificación de la sección café de filtro

La cal contenida en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pueden comprometer el buen funcionamiento del aparato. Se recomienda descalcificar la cafetera aproximadamente cada 40 cafés. Realice la descalcificación utilizando los descalcificantes para máquinas de café de filtro que se encuentran en los comercios. Si estos productos no estuvieran a disposición, es posible realizar el siguiente procedimiento:

1. Vuelque 4 tazas de agua dentro de la jarra;
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 30 gramos) de

ácido cítrico;

3. Vuelque la solución descalcificante en el depósito;
4. Ubique la jarra vacía en la placa calentadora;
5. Presione el botón ON/OFF , haga percolar el equivalente de una taza y luego apague el aparato;
6. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita las operaciones 4 y 5 una vez más.
7. Encienda la máquina y deje salir el líquido hasta que el depósito se vacíe completamente.
8. Enjuague haciendo funcionar el aparato con agua únicamente, al menos 3 veces (3 depósitos de agua completos).

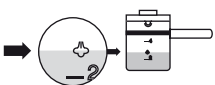
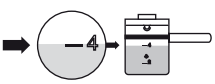
Descalcificación de la sección café espresso

Es aconsejable realizar una descalcificación de la máquina cada 2-6 meses (según la dureza del agua de su zona) o cada 150 cafés preparados. Proceda de la siguiente manera:

1. Llene de agua la jarra pequeña hasta el nivel 4 impreso en el lado WATER LEVEL.
2. Disuelva una cucharada (aproximadamente 15-20 gramos) de ácido cítrico en el agua.
3. Vuelque la solución descalcificante en la caldera y enrosque nuevamente el tapón.
4. Asegúrese de que el selector espresso/vapor se encuentre en posición CLOSE y que el portafiltro esté en la máquina.
5. Ponga la jarra pequeña debajo del portafiltro.
6. Luego de algunos minutos, la solución comienza a gotear en la jarra. De tanto en tanto, gire el selector espresso/vapor en posición  para hacer pasar un poco de solución por el capuchinador.
8. Cuando toda la solución descalcificante se ha terminado, apague el aparato y deje que se enfríe.
9. Para eliminar los residuos de descalcificante, repita los puntos desde el 1 al 8 al menos dos veces, utilizando solo agua (sin descalcificante).

Problema	Causas posibles	Solución
CAPPUCCINO / ESPRESSO	El café espresso no sale	Falta de agua en la caldera
	Los orificios de salida del café del porta-filtro están obstruidos	Limpe los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro está obstruido	Limpe el filtro con una aguja
	El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El café está molido demasiado fino, o hay demasiado café en el filtro, o el café está demasiado prensado.
	No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	Utilice un tipo distinto de café, ponga menos café, no preense el café.
DRIP COFFEE	La leche no está suficientemente fría.	Utilice leche descremada a temperatura de la heladera.
	El espumador está sucio.	Limpe cuidadosamente los agujeros del capuchinador.
	Los tiempos de percolación del café de filtro se han incrementado	La sección café de filtro debe ser descalcificada.
	El café de filtro o espresso tiene un sabor ácido	Enjuague insuficiente.
	Perdite sul piano di appoggio	Se ha puesto demasiada agua
		Descalcifique siguiendo las instrucciones del párrafo "Descalcificación de la sección café de filtro".
		Enjuague siguiendo las instrucciones del párrafo "Descalcificación de la sección café de filtro".
		Asegúrese de no poner demasiada agua.

Nivel de agua para la preparación del café espresso y del capuchino **es**

Para hacer	Nivel de agua	Cantidad de café molido a poner en el filtro	Cantidad de café a servir antes de hacer vapor
2 cafés espresso			
2 capuchinos			
4 cafés espresso			
4 capuchinos	