

Símbolos utilizados en estas instrucciones

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



¡Peligro!

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



¡Atención!

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



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento puede causar escaldaduras o quemaduras.



Importante:

Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

Letras entre paréntesis

Las letras situadas entre paréntesis corresponden a la leyenda referida en la Descripción del aparato (pág. 3).

Advertencias fundamentales para la seguridad



¡Peligro!

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

Respete por tanto 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 esté siempre accesible, ya que sólo así se podrá desenchufar la clavija al ser necesario.
- Si quiere desenchufar la cafetera, desenchufe directamente 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.
- Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina 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.



¡Atención:

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



¡Atención:

No permita que personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o con experiencia y conocimientos insuficientes, usen el aparato, a menos que estén bajo la supervisión e instrucción de una persona responsable por su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



¡Peligro de quemaduras!

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

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

Cuando el aparato está encendido, no toque la superficie calentatazas porque está caliente.

Uso conforme a su destino

Este aparato ha sido fabricado para preparar café y calentar bebidas.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

No está previsto el uso en:

- ambientes usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- agroturismo
- hoteles, moteles y otras estructuras receptoras
- alquiler de habitaciones

Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante queda eximido 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. Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones para el uso.



Importante:

Guarde meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas, deberá entregarles también estas instrucciones para el uso.

Eliminación



De acuerdo con la directiva Europea 2002/96/EC, el aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.

Introducción

Le damos las gracias por haber elegido nuestra cafetera. Esperamos que su nuevo aparato le satisfaga. Tómese unos minutos para leer estas instrucciones para el uso. De esta forma evitará correr riesgos o causar daños a la cafetera.

Descripción

La terminología siguiente será usada frecuentemente en las páginas a continuación.

Descripción del aparato

(consulte pág. 3)

- A1. Mando de vapor
- A2. Botón ON/OFF
- A3. Lámpara indicador de encendido
- A4. Botón de salida del café o del agua caliente
- A5. Lámpara indicador de temperatura OK para salida del café/agua caliente
- A6. Botón de selección función vapor
- A7. Lámpara indicador de temperatura OK para salida del vapor
- A8. Vertedor de la caldera
- A9. Bandeja apoyatazas
- A10. Bandeja recogegotas
- A11. Espumador
- A12. Tubo de salida del vapor o del agua caliente
- A13. Cable de alimentación
- A14. Superficie de apoyo para tazas
- A15. Depósito del agua

Descripción de los accesorios

(consulte pág. 3)

- B1. Filtro 1 taza
- B2. Filtro 2 tazas
- B3. Filtro pastillas
- B4. Portafiltro
- B5. Medidor/prensador

Instalación del aparato

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

- Si el agua penetrara en el aparato, este podría estropearse. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.

- El aparato podría estropearse 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 contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

Conexión del aparato



¡Peligro!

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 un enchufe instalado en conformidad con las normativas con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficiente.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro adecuado por personal cualificado.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por ningún motivo por el usuario ya que la sustitución requiere el uso de herramientas especiales. En caso de que el cable esté dañado, o para su sustitución, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para prevenir cualquier riesgo.

Llenado del depósito del agua

1. Abra la tapa del depósito de agua (fig. 1), luego extraiga el depósito tirándolo hacia arriba (fig. 2)
2. Llene el depósito con agua fresca y limpia prestando atención a no superar la indicación MAX. (fig. 3). Vuelva a poner el depósito en su lugar ejerciendo una ligera presión sobre él para que la válvula ubicada en el fondo del mismo se abra.
3. El depósito puede llenarse también sin extraerse, echando directamente el agua en su interior con una jarra.



¡Atención:

En ningún caso ponga en funcionamiento el aparato sin el agua en el depósito y recuerde siempre llenarlo cuando el nivel llegue a un par de centímetros desde el fondo.



Importante:

Es completamente normal encontrar agua en el compartimento bajo el depósito; por tanto es necesario secar de vez en cuando dicho compartimento con una esponja limpia.

Autoapagado

Por motivos de ahorro energético, el aparato posee una función de autoapagado (el indicador A3 se apaga) en caso de que no se utilice por un tiempo prolongado. Para encender nuevamente el aparato, pulse el botón ON/OFF (fig. 4).

Cómo operar para hacer el café espresso

Durante el primer uso

Cuando utilice el aparato por primera vez, enjuague los conductos internos del mismo, poniéndolo en funcionamiento como para hacer café hasta vaciar dos depósitos de agua. Luego puede preparar el café.

Pre calentamiento del grupo café

Para obtener un café espresso a la temperatura correcta, se recomienda precalentar la cafetera de la siguiente manera:

1. Encienda la máquina pulsando el botón ON/OFF (el indicador relativo se ilumina) (fig. 4) y enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 5).
2. Coloque una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza con la que se preparará el café para así precalentarla.
3. Espere a que se encienda la lámpara indicador de OK (fig.6) e inmediatamente después pulse el botón de suministro de café (fig. 7), deje salir el agua hasta apagar la lámpara indicador de OK, luego interrumpa pulsando nuevamente el botón suministro (fig. 7).
4. Vacíe la taza, espere a que la lámpara indicador de "OK" vuelva a encenderse y repita nuevamente la misma operación.

(Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro, ocurra una pequeña e inocua exhalación de vapor).

Cómo preparar el espresso con el café molido

1. Luego de haber realizado el precalentamiento de la máquina como se describe en el apartado anterior, introduzca el filtro para café molido en el portafiltro. Utilice el filtro  (B1) si se desea preparar un café o el filtro  (B2) si se desean 2 cafés.
2. Si se desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida al ras del medidor de café molido; aproximadamente 7 g (fig. 9). Si se desea en cambio preparar dos cafés, eche en el filtro dos medidas no muy llenas de café molido (unos 6+6 g). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar derramar el café molido.

 **¡Atención!**

Para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el presador (fig. 10).
El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si se prensa demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se prensa poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.
4. Quite el café excedente que eventualmente puede quedar en el borde del portafiltro y enganche este último a la máquina: gire el mango hacia la derecha con decisión (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 11). Se recomienda calentar las tazas, antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o precalentándolas en la superficie superior durante por lo menos 15-20 minutos (fig. 12).
6. Asegúrese de que el indicador OK (fig. 6) esté encendido (si está apagado, espere a que se encienda), y pulse el botón de surtidor de café (fig. 7). Una vez obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir la salida, vuelva a pulsar el botón (fig. 7). (Se recomienda no dejar salir el café por más de 45 segundos).
7. Para desenganchar el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda.

 **¡Peligro de quemaduras!**

Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras la cafetera esté en funcionamiento.

8. Para eliminar el café usado, mantenga el filtro bloqueado y haga salir el café golpeando el portafiltro dado vuelta (fig. 13).
9. Para apagar la cafetera, pulse el botón de encendido/apagado (fig. 4).

Cómo preparar el espresso con las pastillas

1. Precaliente la cafetera como se describe en el apartado "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO DE CAFÉ", asegurándose de que el portafiltro quede enganchado en la cafetera. De esta manera se obtendrá un café más caliente.

 **Importante:**

utilice pastillas que cumplen con la norma ESE, detallada en los envases con la marca siguiente.



La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.

2. Introduzca el filtro para café en pastillas (B3 ) en el portafiltro (fig. 14).
3. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible sobre el filtro. Siga rigurosamente las instrucciones en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
4. Enganche el portafiltro en la cafetera y gírelo siempre hasta el tope (fig. 5).
5. Proceda como se indica en los puntos 5, 6 y 7 del apartado anterior.

Cómo operar para hacer el capuchino

1. Prepare el café espresso como se indica en los apartados anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Pulse el botón vapor (fig. 15).
3. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos de leche para cada capuchino que se desea preparar. La leche debe ser fría; a temperatura del frigorífico (¡no caliente!). Al elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que la leche crecerá el doble o el triple de su volumen.

i Importante:

Se recomienda utilizar leche semidesnatada y a temperatura del frigorífico.

4. Coloque el recipiente con la leche bajo el espumador.
5. Espere a que se encienda la lámpara indicador de OK correspondiente al botón de vapor (fig. 16). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
6. Abra el grifo de vapor durante algunos segundos para vaciar el agua que pueda estar presente en el circuito. Vuelva a cerrar el grifo.
7. Sumerja el espumador en la leche algunos milímetros (fig. 17) cuidando de no sumergir el espumador más allá del límite indicado por la flecha de la fig. 17. Gire el mando en sentido antihorario, fig. 18 por lo menos media vuelta. El vapor sale por el espumador dándole un aspecto cremoso a la leche y aumentando su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el espumador en la leche y haga girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba.
8. Cuando la leche crece al doble de su volumen, sumerja el espumador profundamente y siga calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura (el valor ideal es de 60

°C) y la densidad de crema deseada, interrumpa la salida del vapor girando el mando de vapor en sentido horario y pulse nuevamente el botón del vapor. Para apagar la máquina, pulse el botón ON/OFF (fig. 4) (Se apaga el relativo indicador de encendido en el tablero).

9. Eche la leche montada en las tazas que contienen el café espresso preparado previamente. El capuchino está listo: endulce a gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con poco de chocolate en polvo.

i Importante:

si se van a preparar varios capuchinos, es necesario hacer primero los cafés y sólo al final preparar la leche montada para los capuchinos;

- si se desea preparar nuevamente el café después de haber montado la leche, es necesario primero enfriar la caldera para evitar que el café se queme. Para enfriarla coloque un recipiente debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11), pulse el botón vapor y deje salir el agua hasta que se apaga el indicador relativo a la función vapor: proceda luego con la preparación del café. Se recomienda dejar salir el vapor durante máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces seguidas.

! Atención!:

Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el espumador tras el uso.

Lleve a cabo el siguiente procedimiento:

1. Permita que fluya un poco de vapor durante algunos segundos (puntos 2, 5 y 6 del apartado anterior) girando el mando vapor (fig. 18). Con esta operación, el espumador descarga la leche que pueda haber quedado en su interior. Apague el aparato pulsando la tecla ON/OFF.
2. Sostenga con una mano el tubo espumador de manera que no se mueva y con la otra desbloquee el espumador girándolo en sentido horario y tirando de él hacia abajo (fig. 19).
3. Retire la boquilla de vapor del tubo de salida tirando de ella hacia abajo (fig. 19).
4. Lave meticulosamente el espumador y la boquilla de vapor con agua tibia (fig. 20).
5. Controle que el orificio indicado por la flecha en la fig. 21 no esté obstruido. De ser necesario, límpielo usando un alfiler.
6. Vuelva a montar la boquilla de vapor encajándola firmemente hacia arriba en el tubo de vapor.
7. Vuelva a montar el espumador introduciéndolo hacia arriba y girándolo en sentido antihorario.

Producción de agua caliente

1. Encienda la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4). Espere a que el indicador OK se encienda (fig. 6).
2. Coloque un recipiente bajo el espumador.
3. Pulse el botón salida (fig. 7) y al mismo tiempo gire el mando vapor en sentido antihorario (fig. 18): el agua caliente saldrá del espumador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire en sentido horario el mando de vapor y pulse nuevamente el botón de salida (fig. 7).
Se recomienda no dejar salir el agua caliente durante más de 60 segundos.

Limpieza



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.

Limpieza de la bandeja recoge gotas



La bandeja recoge gotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida (fig. 22). Antes de que este indicador empiece a sobresalir de la bandeja de soporte de las tazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de lo contrario el agua podría rebosar por el borde y estropear la máquina, la superficie de apoyo o la zona que la rodea.

1. Quite la bandeja (fig. 22).
2. Quite la rejilla apoya tazas, elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: luego ensamble nuevamente la bandeja recoge gotas
3. Coloque nuevamente la bandeja recoge gotas.

Limpieza de los filtros de café

Limpie regularmente los filtros de café enjuagándolos debajo del agua corriente. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 23).

Limpieza del vertedor de la caldera

Cada 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vertedor de la caldera de café espresso de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y de que la clavija esté desenchufada.
- Usando un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vertedor de la caldera de café espresso (fig. 24).
- Quite el vertedor de la caldera.

- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 25).
- Limpie el vertedor meticulosamente con agua caliente frotándolo con una escobilla. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler.
- Enjuague el vertedor bajo el grifo de agua corriente frotándolo constantemente.
- Vuelva a montar el vertedor de la caldera prestando atención a colocarlo correctamente en la junta.

La garantía pierde toda validez si dichas operaciones de limpieza no se efectúan regularmente.

Otras operaciones de limpieza

1. Para limpiar la cafetera no use disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente la copa portafiltro, los filtros, la bandeja recoge gotas y el depósito de agua.

Limpieza del depósito de agua

Limpie periódicamente (una vez al mes aproximadamente) el depósito de agua (A15) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.



Durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

Descalcificación

Se recomienda descalcificar la cafetera aproximadamente cada 200 cafés. Se recomienda usar el descalcificante De'Longhi que se encuentra en el mercado.



- El descalcificador contiene ácidos que pueden irritar la piel y los ojos. Respete rigurosamente las advertencias de seguridad del fabricante indicadas en el recipiente del descalcificador, y las advertencias relacionadas con el comportamiento que se debe adoptar en caso de que haya contacto con la piel o con los ojos.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.

Siga el procedimiento siguiente:

1. Llene el depósito con la solución descalcificadora, que se obtiene diluyendo con agua el descalcificador en base a las indicaciones detalladas en el envase.
2. Pulse el botón de encendido/apagado y espere a que se encienda la lámpara indicador de OK.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y co-

loque un recipiente bajo el vertedor de la cafetera.

4. Pulse el interruptor de suministro del café y deje fluir aproximadamente 1/4 de solución contenida en el depósito: de vez en cuando, gire el mando vapor y deje que salga un poco de solución; luego interrumpa pulsando nuevamente el interruptor y deje actuar la solución durante 5 minutos aproximadamente.
5. Repita el punto 4 otras 3 veces, hasta vaciar completamente el depósito.
6. Para eliminar los residuos de la solución y de cal, enjuague bien el depósito, llénelo con agua limpia (sin descalcificante).
7. Pulse el botón de suministro del café (fig. 6) y deje que salga hasta que el depósito esté completamente vacío.
8. Repita las operaciones 6 y 7 una vez más.

La garantía no cubre reparaciones de la cafetera como consecuencia de problemas por depósitos de cal si la descalcificación arriba descrita no se ha efectuado regularmente.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-240V~50/60Hz
 Potencia absorbida: 1100W

Presión: 15 bar
 Capacidad del depósito de agua: 1,4 litros
 Dimensiones LxHxP 255x305x300 (382) mm
 Peso 4,15 kg



El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas enmiendas;
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas;
- Reglamento Europeo Stand-by 1275/2008
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.



Ningún componente o accesorio de la máquina puede ser lavado en lavavajillas.

Si hay algo que no funciona...

Problema	Causas posibles	Solución
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito	Llene el depósito del agua
	Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apartado "Limpieza del vertedor de la caldera"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "Descalcificación"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El portafiltro está colocado incorrectamente	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera del café espresso ha perdido elasticidad	Haga sustituir la junta de la caldera del café espresso en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
El aparato se apaga.	Ha intervenido el autoapagado	Pulse la tecla ON/OFF para encender nuevamente el aparato

Si hay algo que no funciona... es

El café espresso está frío	La lámpara indicador de OK del café espresso no se enciende al presionar el interruptor de salida del café	Espera a que se encienda la lámpara piloto de OK
	No se ha efectuado el precalentamiento	Caliente previamente las tazas con agua caliente
	No se han precalentado las tazas	Caliente previamente las tazas con agua caliente
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "Descalcificación"
Ruido elevado de la bomba	El depósito del agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
	Hay burbujas de aire en la conexión con el depósito	Siga las instrucciones presentes en el apartado "Producción de agua caliente" hasta que salga agua
La crema del café es clara (sale rápidamente por la boquilla)	El café molido no está bien prensado	Prese aún más el café molido (fig. 10)
	La cantidad de café molido no es suficiente	Aumente la cantidad de café molido
	La molienda del café es gruesa	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	La calidad del café molido no es del tipo correcto	Cambie el tipo de café molido
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Prese menos el café (fig. 6)
	La cantidad de café molido es alta	Reduzca la cantidad de café molido
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apartado "Limpieza del vertedor de la caldera de café espresso".
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza tal y como se indica en el apart. "limpieza del filtro"
	La molienda del café es demasiado fina	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso, y que no esté demasiado húmedo
	La calidad del café molido no es del tipo correcto	Cambie el tipo de café molido
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "Descalcificación"
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	La leche no está suficientemente fría	Use siempre leche a temperatura del frigorífico
	El espumador está sucio	Limpie meticulosamente los orificios del espumador, especialmente los que se muestran en la figura 21
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "Descalcificación"