ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser usado por personas (incluido los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y de conocimiento, siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario no debe ser realizado por niños que no estén bajo vigilancia.
- No sumerja nunca la máquina en el agua durante la limpieza.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras hosteleras, alquiler de habitaciones.
- En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años si están bajo vigilancia o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños salvo cuando son mayores de 8 años y operen bajo vigilancia. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si queda sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Las superficies que llevan este símbolo se calientan durante el uso (el símbolo solo está presente en algunos modelos).

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

¡Peligro! *La inobservancia puede ser o es causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.*

Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica no se puede excluir que genere descargas eléctricas.

Así pues, aténgase a 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 sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si se quiere quitar la clavija de la toma de corriente manipúlela directamente. No tire nunca del cable, porque podría dañarse.
- Para desconectar completamente el aparato quite la clavija de la toma de corriente.
- En caso de que el aparato tenga una avería no intente repararla.
  Apague el aparato, quite la clavija de la toma y contacte el servicio de asistencia técnica.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, quite la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

Atención: *El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones o de daños al aparato.*

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

¡Peligro de quemaduras! *El incumplimiento puede ser, o es, la causa de quemaduras.*

Este aparato produce agua caliente, de forma que cuando está en funcionamiento puede formarse vapor acuoso.

Procure no recibir salpicaduras de agua o vapor caliente.

Uso conforme al destino

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

Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

Instrucciones de 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 de uso.

Nota Bene:

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

Control del aparato

Después de haber desembalado la cafetera, asegúrese de que esté íntegra y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.

DESCRIPCIÓN

Descripción del aparato

(pág. 3 - A)

A1. Piloto alimentación
A2. Posición vapor
A3. Posición "STAND BY"
A4. Posición suministro café/agua caliente
A5. Piloto OK
A6. Manopla vapor
A7. Depósito de agua
A8. Tapa del depósito de agua
A9. Cable de alimentación
A10. Prensador café
A11. Interruptor ON/OFF
A12. Bandeja apoya tazas
A13. Vertedor caldera
A14. Cappuccinatore
A15. Tubo de suministro vapor o de agua caliente
A16. Mando del selector

Descripción de los accesorios

(pág- 3 - B)

B1. Medidor café
B2. Copa portafiltro
B3. Filtro 1 taza con café molido o con pastillas (* en algunos modelos)
B4. Filtro 2 tazas con café molido

INSTALACIÓN DEL APARATO

¡Atención!

Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

- Si el agua penetrara en el aparato 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).
- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre mínimo de 15 cm por encima de la cafetera.

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.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abrir la tapa del depósito de agua (fig. 1), luego extraiga el depósito tirándolo hacia arriba (fig. 2).
2. Llene el depósito de agua fresca y limpia procurando no superar la palabra MÁX. (fig. 3). Introduzca de nuevo el depósito presionándolo ligeramente a fin de abrir la válvula situada en el fondo del depósito mismo.
3. El depósito se puede llenar de manera más sencilla, sin sacarlo, vertiendo agua directamente en él con una jarra.

Atención:

No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.

Nota Bene:

Es completamente normal encontrar agua en el hueco que hay bajo el aparato; así pues, de vez en cuando hay que limpiar dicho hueco con una esponja limpia.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Encienda el aparato pulsando el interruptor ON/OFF (imagen 4): se enciende el piloto de alimentación **I**.
2. Introduzca en la copa portafiltro el filtro de café que se quiere usar (1 ó 2 tazas) (fig. 5).
3. Enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 6).
4. Sitúe un recipiente de 0,5 litros debajo del vertedor de la caldera y otro recipiente de 0,5 litros debajo del capuchinador (fig. 7).
5. Espere el encendido de la lámpara piloto OK (fig. 8) e inmediatamente después girar el selector en posición (fig. 9) y dejar salir del vertedor de la caldera aproximadamente medio depósito.
6. Girar luego la manopla vapor en sentido antihorario (fig. 10) y dejar salir del capuchinador toda el agua restante del depósito.
7. Cierre la manopla de vapor en posición - y volver a llevar el selector en pos. (STAND-BY).
8. Vaciar los dos contenedores y volver a colocarlos debajo del vertedor de la caldera y debajo del capuchinador y repetir los puntos 5-6-7.

La cafetera está ahora lista para usar.

Autoapagado

Si el aparato no se utiliza por un cierto período de tiempo (distinto de acuerdo de los modelos), se apaga automáticamente (el piloto de alimentación se apaga).

Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café expreso a la temperatura justa, se recomienda pre-calentar la máquina de esta manera:

1. Encender la máquina presionando el interruptor ON/OFF (el respectivo piloto se ilumina) (fig. 4) y enganche el portafiltro a la máquina sin llenarlo de café molido (fig. 5).
2. Colocar una taza debajo del portafiltro. Usar la misma taza con la cual se preparará el café de manera de pre-calentarla.
3. Espere el encendido del piloto OK (fig. 8) y después gire la manopla del selector en posición (fig. 9), dejar salir el agua hasta el apagado del piloto OK, luego interrumpir girando el selector en pos. .
4. Vaciar la taza, espere que la lámpara piloto "OK" se vuelva a encender de nuevo y repita otra vez la misma operación.

(Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro, se produzca una pequeña e inocua bocanada de vapor).

CÓMO PREPARAR EL EXPRESO CON EL CAFÉ MOLIDO

1. Después de haber realizado el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo anterior, introduzca el filtro para café molido en el portafiltro. Utilice el filtro más pequeño si desea preparar un café o el filtro más grande si desea 2 cafés.
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 gr. (fig. 10). Si desea, en cambio, preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidas escasas de café molido (aprox. 6+6 gr). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar que el café molido se derrame.

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 prensador (imagen 11). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si se presiona demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se presiona poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá crema de color claro.
4. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la máquina: gire la empuñadura hacia la derecha con decisión (fig. 6) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (imagen 12). Se aconseja calentar las tazas antes de hacer el café enjuagándolas con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese que el piloto OK (fig. 8) esté encendido (si está apagado, espere que se encienda) y gire el selector en posición (fig. 13). Obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir, gire el selector en pos. .
7. Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda.

¡Peligro de quemaduras! *Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el filtro mientras la máquina está en suministro.*

8. Para eliminar el café usado, mantener el filtro bloqueado presionando con el adecuado botón incorporado en la empuñadura y hacer salir el café batiendo el portafiltro dado vuelta (fig. 14).
9. Para apagar el aparato, pulse el interruptor ON/OFF.

COMO PREPARAR EL EXPRESO USANDO LAS PASTILLAS

1. Realizar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo "Consejos para un café más caliente", asegurándose dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta manera se obtiene el café más caliente.

Nota Bene: *utilice pastillas que cumplan con la norma ESE: dicha norma se indica en los envases con la siguiente marca.*

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 pequeño en el portafiltro.
3. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible sobre el filtro (fig.15) Siga rigurosamente las instrucciones que figuran en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
4. Enganche el portafiltro a la máquina, girándolo siempre hasta el fondo (fig. 6).
5. Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo precedente.

COMO OPERAR PARA HACER EL CAPUCHINO

1. Prepare el café espresso tal y como se he descrito en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Girar el selector en posición (fig. 16) y espere el encendido del piloto OK.
3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que desee preparar. La leche debe ser fría de frigorífico (¡no caliente!). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces (fig. 17).

Nota Bene: *Se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.*

4. Coloque el recipiente con la leche bajo el capuchinador.
5. Espere el encendido de la lámpara del piloto OK. El encendido de la lámpara indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
6. Abrir el vapor girando la manopla del vapor hacia + por algunos segundos para expurgar la eventual presencia de agua en el circuito mismo. Vuelva a cerrar el vapor.
7. Sumerja el capuchinador en la leche por aprox. 5 mm (fig. 18) y girar la manopla del vapor en sentido antihorario, (girando más o menos la manopla se puede cambiar la cantidad de vapor que saldrá del capuchinador). En este momento, la leche comienza a aumentar de volumen y a asumir un aspecto cremoso.
8. Cuando el volumen de la leche se doble sumerja profundamente el capuchinador en profundidad y siga calentando la leche. Alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir el suministro del vapor girando la manopla del vapor en sentido horario y girar el selector en pos. (fig. 19).
9. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café espresso preparado anteriormente. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.

Nota Bene:

- *Si se deben preparar varios capuchinos hay que hacer antes todos los cafés y solo al final preparar la lecha montada para todos los capuchinos;*
- *Si se desea hacer el café inmediatamente después de haber montado la leche hay que enfriar antes la caldera, en caso contrario el café sale quemado. Para enfriarla coloque un recipiente debajo del vertedor de la caldera, gire el selector en pos. y haga salir el agua hasta que se apague el piloto OK. Volver a llevar el selector en pos. y proceder luego con la preparación del café.*

Se recomienda el suministro del vapor como máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces consecutivas.

¡Atención! por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el capuchinador después de usarlo.

Proceder de la siguiente forma:

1. Hacer salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 5, y 6 del párrafo anterior) girando la manopla vapor. Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor ON/OFF.
2. Espere algunos minutos que el tubo de suministro del vapor se enfríe. Destornille el capuchinador girándolo en sentido horario (fig. 20) y lavarlo cuidadosamente con agua tibia.
3. Verifique que los tres agujeros del capuchinador, indicados en la fig. 21 no estén obstruídos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un alfiler.
4. Limpie el tubo de suministro del vapor, prestando atención a no quemarse.
5. Vuelva a colocar el cappuccinador.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (fig. 4). Espere que el piloto OK esté encendido.
2. Coloque un recipiente bajo el capuchinador.
3. Cuando la lámpara indicador luminoso OK se enciende, girar el selector en pos. y simultáneamente girar el mando selector vapor en sentido antihorario: el agua caliente saldrá del capuchinador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, girar el mando selector vapor en sentido horario y girar el selector en pos. .

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

LIMPIEZA

¡Peligro! Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, desconecte el enchufe de la toma y deje que la máquina se enfríe.

Limpieza y mantenimiento de los filtros

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 (imagen 22).

Limpieza del vertedor de la caldera

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

- Asegúrese que la máquina de café no esté caliente y que la clavija esté desconectada;
- Con la ayuda de un destornillador, destornille el tornillo que fija el vertedor de la caldera espresso (fig. 23);
- Quite el vertedor de la caldera;
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 24);
- Limpie cuidadosamente el vertedor con agua caliente frotando con un cepillo. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (imagen 25).
- Enguaje el vertedor debajo del grifo frotándo siempre.
- Volver a montar el vertedor de la caldera prestando atención a colocarlo correctamente en la junta.

La garantía no es válida si la limpieza anteriormente descrita no se realiza de manera regular.

Otras limpiezas

1. Para limpiar la máquina, no use disolventes ni detergentes abrasivos. Bastará un paño húmedo y suave.
2. Limpiar regularmente la copa porta-filtro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.
   Para realizar el vaciado de la bandeja recogegotas, retire la rejilla apoyatazas, elimine el agua y limpie con un paño la bandeja: luego vuelva a ensamblar la bandeja recogegotas. Limpie el depósito de agua con la ayuda de un limpiador para alcanzar mejor el fondo.

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

DESCALCIFICACIÓN

Se recomienda realizar una descalcificación de la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se recomienda usar el descalcificador De'Longhi que se encuentra en el mercado.
Siga el siguiente procedimiento:

1. Llene el depósito con la solución descalcificante, obtenida diluyendo con agua el descalcificante, de acuerdo con las indicaciones que se leen en el envase.
2. Pulse el interruptor ON/OFF.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el capuchinador.
4. Espere que el piloto OK esté encendido.
5. Gire el selector en pos. y dispensar aprox. 1/4 de solución contenida en el depósito: de a poco abrir la manopla del vapor para que salga el vapor. Luego interrumpir el suministro girando el selector en pos. y dejar actuar la solución por aprox. 5 minutos.
6. Repetir el punto 5 otras 3 veces, hasta que el depósito esté vacío.
7. Para eliminar los rastros de solución anticalcárea, enjuague bien el depósito y llenarlo con agua fresca (sin descalcificador).

8. Girar el selector en pos. y hacer salir el agua hasta vaciar el depósito de agua.
9. Repetir los puntos 7 y 8.

DATOS TÉCNICOS

Tensión de la red:	220-240V~50/60Hz
Potencia absorbida:	1100W
Dimensiones LxHxP:	195x285x240 (330) mm
Presión:	15 bares
Capacidad del depósito de agua:	1 L
Longitud del cable de alimentación:	1.2 m
Peso:	3,8 kg

CE El aparato cumple 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 y sucesivas enmiendas;
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.

ELIMINACIÓN

En virtud de la directiva europea 2002/96/CE, el aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos; debe entregarse a un centro de recogida selectiva autorizado.

SI HAY ALGO QUE NO FUNCIONA...

Problema	Posibles causas	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 espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo “Limpieza"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realize la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Sustituir la junta de la caldera espresso en un Centro de Asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro

El café espresso está frío	La lámpada piloto OK no está encendida en el instante en el cual se presiona el interruptor de suministro del café	Espere el encendido de la lámpara del piloto OK
	El pre-calentamiento no se ha realizado	Realice el pre-calentamiento como se indica en el párrafo "Consejos para un café más caliente"
	Las tazas no se han precalentado	Pre-calentar las tazas con agua caliente
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realize la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "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 del depósito	Siga las instrucciones del párrafo "Producción de agua caliente" hasta la salida del agua
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Prense menos el café
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Cleaning" (Limpieza)
	El filtro está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el párrafo "Cleaning" (Limpieza)
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso; asegúrese que no esté húmedo
	La calidad de café molido no es del tipo correcto	Cambie la calidad de polvo de café molido
El café tiene un sabor ácido	El enjuague después de la descalcificación no ha sido suficiente	Después de la descalcificación enjuague la máquina como se indica en el párr. "Descaling and Rinse" (Descalcificación y Enjuague)
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	La leche no está suficientemente fría	Use siempre leche a temperatura de la heladera
	El capuchinador está sucio	Limpie cuidadosamente los orificios del capuchinador
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Realize la descalcificación tal y como se indica en el párrafo "Descalcificación"
El aparato se apaga	Ha intervenido el autoapagado	Presione el interruptor ON/OFF para volver a encender el aparato
El aparato se apaga después de algunos segundos del encendido	El selector funciones no está en pos. ⏦ (standby)	Girar el selector funciones en pos. ⏦ (standby), luego presione el interruptor ON/OFF.