

1. PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre que se utilicen artefactos eléctricos, se deberán seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
 - No toque superficies calientes. Utilice asas y palancas.
 - Para evitar incendios, descargas eléctricas o daños personales, no sumerja el cable, la clavija o el artefacto en agua o en cualquier otro medio líquido.
 - Nunca permita que los niños utilicen el artefacto.
 - Desenchufe el artefacto cuando no se encuentre en uso y antes de limpiarlo. Antes de ingresar o quitar partes o limpiar el artefacto, espere que se enfríe.
 - No utilice el artefacto con el cable o la clavija dañada, o luego de que el artefacto presentó fallas o se dañó de alguna manera. Lleve el dispositivo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
 - El uso de dispositivos accesorios o repuestos no recomendados por el fabricante puede resultar en incendio, descarga eléctrica o daño personal.
 - No utilice el artefacto al aire libre.
 - El cable no deberá colgar sobre el borde de la mesa o barra ni tocar superficies calientes.
 - No coloque el artefacto sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
 - Enchufe la clavija en un tomacorriente de pared. Para desconectarlo, coloque todos los controles en "off" y luego quite la clavija del tomacorriente.
 - No utilice la máquina con otro propósito que no sea el provisto. Este artefacto es sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inapropiado, y por ende, peligroso.
 - Para cafeteras con jarra de vidrio:
- A. La jarra es un accesorio que se debe utilizar exclusivamente con este artefacto. No la utilice nunca en una superficie de cocción.
- B. No utilice el recipiente caliente en superficies húmedas o frías.
- C. No utilice la jarra si está rasgada o si su asa no se encuentra lo suficientemente ajustada.
- D. No utilice detergentes abrasivos o esponjas para limpiar.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite la tapa. No intente reparar o realizar modificaciones en el artefacto, hacerlo anulará la garantía. ¡Sólo personal autorizado podrá reparar el artefacto!

1.1 Propuesta 65 de California

Este producto contiene sustancias químicas conocido en el Estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

2. INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

- Se provee un pequeño cable para evitar que los cables se enreden o que el usuario tropiece con un cable más extenso.
- Se encuentran disponibles cables para suministro eléctrico o de extensión más largos y desmontables, pero sólo podrán utilizarse con sumo cuidado.
- Si se utiliza un cable de extensión, el valor eléctrico indicado deberá ser como mínimo de la misma magnitud que el valor eléctrico del artefacto. Si el artefacto incluye un cable de puesta a tierra tipo 3, la extensión deberá ser un CABLE ELÉCTRICO DE PUESTA A TIERRA TIPO 3. El cable más extenso deberá acomodarse de manera tal que no caiga sobre la base de la barra o de la mesa para evitar que los niños lo tireen o tropiecen con el mismo.

- Su producto se encuentra equipado con una clavija de corriente alterna polarizada (una clavija con un conector más ancho que el otro). Solo habrá una manera de colocar la clavija dentro del tomacorriente. Esto representa una medida de seguridad. Si no puede introducir la clavija en su totalidad dentro del tomacorriente, intente invertir la clavija. Si aún así la clavija no ingresa en su totalidad, contáctese con un electricista para reemplazar ese tomacorriente. No intente superar el propósito de seguridad de la clavija polarizada.

Lea este manual de instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el artefacto. Esta es la única manera de garantizar resultados óptimos y seguridad máxima para el usuario.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este artefacto está diseñado para “preparar café” e “infusiones calientes” Utilícelo con cuidado para evitar quemaduras con agua caliente o chorros de vapor o algún otro uso incorrecto.
- No toque nunca partes calientes.
- Luego de quitar el embalaje, asegúrese de que el producto esté completo. En caso de dudas, no utilice el artefacto y contáctese con un representante de atención al cliente de De’Longhi.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, telgopor, etc.) deberán mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este artefacto es sólo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inapropiado, y por ende, peligroso.
- El fabricante no se responsabilizará por ningún daño causado por uso inapropiado, incorrecto o no razonable.
- No toque nunca el artefacto con las manos húmedas o mojadas.
- No permita que los niños utilicen el artefacto sin supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el artefacto.
- Si el artefacto se rompe o no funciona correctamente, apáguelo y no lo fuerce. Para realizar reparaciones, contáctese con centros de servicio autorizados y exija el uso de repuestos originales. Si no se utilizan repuestos originales podría reducirse la seguridad del artefacto.
- El usuario no debe reemplazar el cable de este artefacto, ya que dicha operación requiere el uso de herramientas especiales. En caso de que se produzcan daños, contáctese con un centro de servicio autorizado para evitar riesgos.

4. DESCRIPCIÓN (pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

4.1 Descripción del aparato

- A1. Tapa del depósito de agua del café expreso
- A2. Depósito de agua del café expreso

- A3. Manija de extracción del filtro de cloro
- A4. Soporte del filtro de cloro
- A5. Soporte del filtro para el café de filtro
- A6. Compartimiento de llenado de agua
- A7. Placa calentadora para el café de filtro
- A8. Bandeja de la taza de café expreso
- A9. Bandeja de goteo
- A10. Capuchinador
- A11. Manguito de selección del cappuccinatore
- A12. Suministrador
- A13. Perilla de vapor para capuchino
- A14. Interruptor ON/OFF del café expreso

4.2 Descripción del panel de control

- B1. Café expreso / selector de vapor con luz
- B2. Botón luminoso para vapor
- B3. Luz de ENCENDIDO del café expreso
- B4. Visor
- B5. Interruptor con luz de ON/OFF del café de filtro
- B6. Botón AUTO (encendido automático) para café de filtro con luz AUTO ON
- B7. Botón HOUR (HORA)
- B8. Botón MIN
- B9. Botón luminoso “1-4” tazas

4.3 Descripción de accesorios

- C1. Soporte del filtro del café expreso
- C2. Filtro de café expreso para una taza o cápsula
- C3. Filtro de café expreso para dos tazas
- C4. Medida de café con prensador
- C5. Filtro permanente
- C6. Jarra para café de filtro
- C7. Filtro suavizador de agua para depósito de agua de café expreso (*ciertos modelos solamente)
- C8. Filtro de cloro

4.4 Instalación

Coloque la cafetera en una superficie de trabajo alejada de grifos o piletas de agua.

- Verifique el voltaje del tomacorriente coincida con el valor indicado en la placa de datos del artefacto. Conecte el artefacto sólo a un tomacorriente con conexión a tierra con un valor nominal de 10A. El fabricante no se responsabilizará por accidentes causado por la falta de un sistema de puesta

a tierra eficiente.

- Si la clavija insertada en el artefacto no coincide con el tomacorriente, contáctese con un electricista calificado para que reemplace la toma por otra apropiada.
- No instale nunca el artefacto en ambientes donde la temperatura pueda alcanzar los 0°C (32°F) o valores inferiores (el artefacto podría dañarse si el agua se congela).

5. FILTRO ANTICLORO

El filtro elimina el sabor a cloro del agua. Para colocar el filtro siga los siguientes pasos:

- Quite el soporte del filtro de su ranura empujándolo hacia arriba (fig. 1).
- Quite el filtro Anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo con agua debajo del grifo (fig. 2).
- Abra el soporte del filtro y coloque cuidadosamente el filtro, tal como se muestra en la fig. 2.
- Cierre cuidadosamente el contenedor del filtro (fig. 2), y colóquelo nuevamente en su ranura, empujándolo firmemente hacia abajo.
- El filtro Anticloro deberá reemplazarse luego de 80 ciclos, y al menos luego de 6 meses de funcionamiento.

6. FIRST USE

Al utilizar el artefacto **por primera vez**, se deberán lavar todos los accesorios y circuitos internos de la siguiente manera:

- CAFÉ FILTRO: Prepare al menos dos jarras de café sin utilizar café molido.
- CAFÉ ESPRESSO: Prepare al menos cuatro cappuccinos sin utilizar café molido y utilizando agua en cambio de leche.

7. HACER CAFÉ FILTRO

7.1 Configuración del reloj

Cuando se conecta por primera vez la cafetera a la toma, el valor "AM 0:00" titilará en el visor.

Para configurar la hora, siga los siguientes pasos:

1. Presione el botón "HOUR" ("HORA") (Fig. 3) durante alrededor de 2 segundos hasta que el valor de las horas comience a aumentar.
2. Antes de que el visor deje de titilar (alrededor de 5 segundos), configure la hora presionando varias veces el botón HOUR (HORA).
3. Configure los minutos presionando el botón MIN varias veces (Fig. 3). (Para acelerar este procedimiento, mantenga el botón presionado hacia abajo).
4. Luego de configurar la hora, espere 5 segundos. La hora será grabada cuando el visor deje de titilar. Para reiniciar la hora, presione el botón HOUR (HORA) durante aproximadamente 2 segundos y luego siga el procedimiento tal como se describe a partir del punto 2.

Por favor, recordar: En caso de problemas eléctricos temporales, la hora no permanecerá guardada en la memoria.

7.2 Programación del inicio automático (BOTÓN AUTO)

El artefacto se podrá programar para preparar café de filtro de forma automática. Primero, asegúrese de que la hora se encuentre correctamente configurada. Para configurar el inicio con demora (es decir, la hora en que usted desea que se prepare el café), siga los siguientes pasos:

1. Presione el botón AUTO (Fig. 4) durante aproximadamente 2 segundos hasta que el valor 0:00 titile en el visor.
2. Antes de que el visor deje de titilar (alrededor de 5 segundos), configure la hora deseada presionando varias veces el botón HOUR (HORA).
3. Configure los minutos presionando el botón MIN varias veces.
4. Luego de 5 segundos, el visor dejará de titilar y la hora programada será almacenada.
5. Luego de haber programado la cafetera como se describió anteriormente, presione el botón AUTO para que el café se prepare a la hora configurada (el indicador AUTO se iluminará).

Por favor, recordar:

- Si quiere cambiar la hora de inicio luego de que haya sido configurada, presione el botón AUTO durante aproximadamente 2 segundos y luego configure una nueva hora tal como se describe a partir del punto 2.
- Recuerde que a la hora configurada, la cafetera comenzará a preparar sólo café de filtro. La cafetera espresso no se activará.

7.3 Duración del tiempo de calentamiento (Hora de apagado automático)

La cafetera está programada de fábrica para mantener caliente el café durante dos horas luego de su encendido.

Sin embargo, esta configuración se puede cambiar de la siguiente manera:

1. Presione el botón ON/OFF (Fig. 5) durante aproximadamente 2 segundos hasta que el valor 0:00 titile en el visor.
2. Modifique la hora presionando varias veces el botón HOUR (y si es necesario, también el botón MIN).
3. Luego de configurar la hora, espere 5 segundos. La hora será grabada cuando el visor deje de titilar.

Por favor, recordar: Si la hora se configura en 0:00, el artefacto se apagará. (Usted puede configurar la hora dentro de 1 minuto, 11 horas y 59 minutos).

7.4 "1-4" Tazas

Usted podrá optimizar el sabor de su café presionando el botón

"1-4" luego de presionar el botón "ON/OFF". Esta función activa un proceso único de elaboración por medio del cual se vierte agua lentamente dentro del contenedor del filtro, se saturan levemente los granos de café y se extrae el mejor sabor y aroma para su café.

Para activar este proceso, presione el botón "1-4" (fig. 6); el botón se iluminará. Presione nuevamente el botón para desactivar esta función.

Se recomienda utilizar el botón aroma cuando se preparan 5 o menos tazas: no utilice esta opción para elaborar una jarra entera de café. Usted puede seleccionar esta función aún cuando se utilice la función auto.

7.5 Preparación de café de filtro

- Abra la puerta del soporte para filtro rotándolo hacia la derecha (fig. 7).
- Llene la jarra hasta el indicador de nivel relativo a la cantidad de tazas que desea preparar. Trate de no superar el nivel MÁX (fig. 8); de lo contrario, para que la cafetera no se sobrellene, el agua excedente se descargará desde la parte trasera de la unidad.
- Luego, vierta el agua dentro del compartimento para agua del artefacto (fig. 9).
- Coloque el filtro dorado (si aplica), o el filtro de papel, dentro del soporte para filtro (fig. 10).
- Coloque el café molido en el filtro utilizando la cuchara medidora suministrada y distribúyalo uniformemente (fig. 11). Como regla general, utilice una medida de nivel de café (aprox 7 gramos) para cada taza de café (por ejemplo, 10 medidas para obtener 10 tazas).
- Cierra la puerta del soporte para filtro y coloque la jarra, con la tapa en su lugar, sobre la placa térmica.
- Presione el botón ON/OFF. La luz del botón indica que la cafetera a gota se encuentra en funcionamiento.
- El café comenzará a caer luego de unos pocos minutos. Es completamente normal que la cafetera emita vapor mientras se está filtrando el café.

It is perfectly normal for the appliance to emit steam while the coffee is percolating. Para mantener caliente el café luego de que el proceso de filtración haya finalizado, coloque la jarra en la placa térmica y deje la máquina encendida (con el botón de café de filtro encendido): el café se mantendrá a la temperatura adecuada.

- Para apagar la cafetera presione el botón ON/OFF.

8. CAFÉ ESPRESSO

La primera vez que utilice el aparato, lave todos los accesorios y enjuague los circuitos internos procediendo como si estuviera haciendo el café hasta que haya utilizado al menos dos depósitos de agua. A continuación, puede proceder a hacer el café.

8.1 Pre calentamiento de la unidad de café

Para hacer café expreso a la temperatura adecuada, la cafetera se debe precalentar de la siguiente forma:

1. Pulse el interruptor ON / OFF (fig. 12) para encender el aparato. La luz de encendido (B3) se enciende.
2. Retire el filtro del soporte del filtro (fig. 13). Asegúrese de que la proyección esté correctamente insertada en la ranura. Coloque el soporte del filtro con el filtro en el aparato (fig. 14) sin añadir café premolido. Utilice el filtro más pequeño para hacer un café o el filtro más grande para hacer dos cafés.
2. Coloque una taza debajo del soporte del filtro. Utilice la misma taza que se utilizará para preparar el café con el fin de precalentarla.
3. Espere hasta que la  luz se encienda e inmediatamente después gire pulse  (fig. 15). Continúe poniendo agua hasta que la luz se apague y luego interrumpa pulsando el mismo botón.

(Es normal que una pequeña e inofensiva nube de vapor se desprenda al quitar el soporte del filtro).

8.2 Cómo hacer café expreso utilizando café premolido

1. Después de precalentar el aparato y el soporte del filtro como se describe en el párrafo anterior, utilice el filtro más pequeño para hacer un café o el filtro más grande para hacer dos cafés.
2. Para hacer un solo café, coloque una medida rasa de café premolido (aproximadamente 7 g) en el filtro (fig. 16). Para preparar dos cafés, coloque dos medidas escasamente llenas (aproximadamente 6 + 6 g) de café pre-molido en el filtro. Llene el filtro de a poco para evitar que el café premolido desborde.

Atención

Para un correcto funcionamiento, antes de llenar el aparato con café premolido, asegúrese de que no haya restos de café en el filtro que había quedado de la última vez que hizo café.

3. Distribuya el café premolido uniformemente y presione ligeramente con el presador (fig. 17). La presión correcta del café premolido es esencial para obtener un buen café expreso. Si la presión es excesiva, el café saldrá lentamente y la espuma será oscura. Si la presión es demasiado suave, el café saldrá demasiado rápido y se obtendrá poca espuma y de color claro.
4. Retire el exceso de café del borde del soporte del filtro y engánchelo al aparato. Gire la manija firmemente hacia la derecha (fig. 14) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o tazas bajo el pico del soporte del filtro (fig. 18). Se recomienda calentar las tazas antes de hacer el

- café, enjuagándolas con un poco de agua caliente.
- Asegúrese de que la luz  esté encendida (si no, espere hasta que se encienda), luego pulse el botón  (fig. 15). Cuando la cantidad de café deseada ha sido vertida, pulse el mismo botón para interrumpir el flujo.
 - Para quitar el soporte del filtro, gire la manija de derecha a izquierda.

Danger of burns!

Para evitar salpicaduras, nunca quite el soporte del filtro mientras el aparato está haciendo café.

- Para desechar el café usado, bloquear el filtro en su lugar con la palanca incorporada en la manija, luego vaciar el café sacudiendo el soporte del filtro invertido y golpeando firmemente (fig. 19).
- Para apagar el aparato, pulse el botón ON/OFF en el lado izquierdo de la máquina.

Cómo preparar café expreso utilizando cápsulas

- Precalentar el aparato como se describe en la sección "PRECALENTAMIENTO DE LA UNIDAD DE CAFÉ", asegurándose de que el soporte del filtro esté enganchado. Esto obtiene un café más caliente.

Nota Bene:

Utilizar cápsulas compatibles con el estándar ESE, indicadas en el paquete con el siguiente símbolo.



El estándar ESE es un sistema aceptado por los principales productores de cápsulas y permite que el café expreso se prepare de forma sencilla y limpia.

- Coloque el pequeño filtro en el soporte del filtro, asegurándose de que la proyección está correctamente insertada en la ranura como se muestra en la fig. 13.
- Inserte la cápsula, centrándola en la medida de lo posible en el filtro (fig. 20). Siempre siga las instrucciones del paquete de cápsulas para colocar la cápsula en el filtro correctamente.
- Coloque el soporte del filtro en el aparato. Gire siempre tan lejos como sea posible (fig. 14).
- Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 de la sección anterior.

9. CÓMO HACER CAPUCHINO

- Prepare los cafés expreso tal como se describe en las secciones anteriores, utilizando tazas lo suficientemente grandes.
- Pulse el botón . La luz correspondiente se enciende (fig. 21).

- Mientras tanto, llene un recipiente con aproximadamente 3.5 oz/100 gramos de leche por cada capuchino a ser preparado. En la elección del tamaño del recipiente, tenga en cuenta que la leche duplica o triplica su volumen.

Please note:

Se recomienda utilizar leche desnatada o semidesnatada a temperatura de refrigerador (aproximadamente 5°C).

- Asegúrese que el manguito del cappuccinatore esté en posición "CAPPUCCINO" y coloque el recipiente que contiene la leche bajo el capuchinador.
- Espere hasta que la luz se encienda  (fig. 21). La luz se enciende para indicar que el hervidor ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor. A medida que el hervidor se calienta, es normal que un poco de agua y vapor se desprendan en la bandeja de goteo.
- Retire el capuchinador girando hacia la izquierda (fig. 22). Durante esta operación, no toque la salida del hervidor, que está caliente. A continuación, coloque el recipiente que contiene la leche bajo el capuchinador.
- Sumerja el capuchinador en la leche unos milímetros (fig. 23). Gire el dial de vapor a la posición  ON (fig. 24). El capuchinador libera vapor, lo que le da a la leche una apariencia de espuma cremosa. Para una espuma más cremosa, sumerja el capuchinador en la leche y mueva el recipiente con movimientos ascendentes lentos.
- Cuando la leche se ha duplicado en volumen, sumerja el capuchinador profundamente y continúe calentando la leche. Cuando la temperatura requerida (el ideal es de 60°C) y la densidad de la espuma se alcanza, interrumpa la salida de vapor girando el dial de vapor a la posición OFF y pulsando el botón .
- Vierta la espuma de leche en las tazas que contienen el café expreso preparado previamente. El capuchino está listo. Endulce a gusto y si desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo.

Nota Bene

- Para preparar más de un cappuccino, primero haga todos los cafés, luego al final prepare la espuma de leche para todos los capuchinos.
- Para hacer café de nuevo, después de haber hecho espuma de leche, enfíe el hervidor primero o sino el café se quemará. Para enfriar el hervidor, coloque un recipiente debajo de la salida de el hervidor, gire el selector a la posición  (fig. 15) y ponga agua hasta que la luz de OK se apague. Pulse el botón  y prepare el café como se describe en los párrafos anteriores.

Se recomienda suministrar vapor por un máximo de 60 segundos y no volver a hacer

espuma de la leche más de tres veces consecutivas.

10. PREPARACIÓN DE LATTE CALIENTE (HOT MILK)

Para preparar un latte caliente sin espuma, proceder como se ha descrito en el párrafo anterior, asegurándose que el manguito del cappuccinatore esté posicionado hacia arriba, en posición "HOT MILK".

11. LIMPIAR EL CAPPUCCINATORE DESPUÉS DE CADA USO



Atención

Por razones de higiene, el capuchinador siempre debe limpiarse después de su uso.

Opere de la siguiente forma:

1. Coloque un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2 y 5 de la sección anterior) girando el dial de vapor (fig. 24). Esto hace que el capuchinador descargue toda la leche que queda en el interior. Encienda de nuevo el aparato pulsando el botón ON/OFF.
2. Con una mano, sostenga la boquilla del capuchinador firmemente, con la otra, suelte el capuchinador girándolo hacia la izquierda, luego, retírelo hacia abajo (fig. 25).
3. Retire la boquilla de conexión de vapor del pico tirando de él hacia abajo.
4. Lave el capuchinador y la boquilla de conexión de vapor con agua tibia.
5. Asegúrese de que los dos orificios que se muestran por las flechas en la Fig. 26 no estén bloqueados. Si es necesario, límpielos con un alfiler.
6. Ponga la boquilla de conexión de vapor hacia atrás, presionando con fuerza hacia arriba para insertarlo en el tubo de vapor.
7. Reemplace el capuchinador empujando hacia arriba y girando hacia la derecha.

12. AGUA CALIENTE

1. Pulse el interruptor ON / OFF (fig. 12) para encender el aparato. La luz de alimentación se enciende.
2. Espere hasta que la luz  se encienda.
3. Coloque un recipiente bajo el capuchinador.
4. Cuando la luz  se encienda, gire la perilla de selección a  (fig. 15) y al mismo tiempo gire el dial de vapor para  ON (fig. 24). El agua sale del capuchinador.
4. Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsa el botón  y gire el dial de vapor a OFF.

Usted no debe suministrar agua caliente por más de 60 segundos.

13. LIMPIEZA



¡Peligro!

- Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apáguelo, desenchufe del tomacorriente y deje que se enfríe.

13.1 Limpieza y mantenimiento del filtro de café expreso

Aproximadamente cada 300 cafés o cuando el café se suministra desde el soporte del filtro de una gota a la vez o nada en absoluto, limpie los filtros del café premolido y el soporte del filtro, de la siguiente manera:

- Retire el filtro del soporte del filtro.
- Retire la tapa del filtro (fig. 27) desatornillando en la dirección indicada por la flecha en la tapa.
- Retire el vaporizador del recipiente, empujándolo desde el extremo de la tapa.
- Retire la junta.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente usando un cepillo (fig. 28). Asegúrese de que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler (ver fig. 29).
- Cambie el filtro y la junta del disco de plástico como se muestra en la fig. 30. Asegúrese de insertar el alfiler del disco de plástico en el agujero en la junta indicada por la flecha en la Fig. 30.
- Reemplace el juego de piezas en el contenedor del filtro de acero (fig. 31), asegurándose de que el alfiler se inserte en el agujero en el soporte (véase la flecha en la Fig. 31).
- Por último, atornille de la tapa.

La falta de limpieza anteriormente descrita invalida la garantía.

13.2 Limpieza de la salida del hervidor

Aproximadamente, cada 300 cafés, la salida del hervidor expreso debe limpiarse de la siguiente manera:

- Asegúrese de que el aparato no esté caliente y que esté desconectado de la red eléctrica;
- Utilice un destornillador para aflojar el tornillo de fijación de la salida del hervidor de café expreso (fig. 32);
- Retire la salida del hervidor;
- Limpie el hervidor con un paño húmedo (fig. 32);
- Limpie la salida a fondo, con agua caliente y un cepillo. Asegúrese de que los agujeros no estén obstruidos. Si es

necesario, limpiarlos con un alfiler (fig. 29).

- Enjuague con agua corriente, cepillando todo el tiempo.
- Reemplace la salida del hervidor, asegurándose de que esté correctamente colocado en su junta.

La falta de limpieza anteriormente descrita invalida la garantía.

13.3 Otras operaciones de limpieza

1. No utilice disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Utilice sólo un paño suave y húmedo.
2. Limpie el soporte del filtro, los filtros, la bandeja de goteo y el depósito de agua con regularidad.

Para vaciar la bandeja de goteo, extraer la rejilla de la bandeja de la taza, eliminar el agua y limpiar la bandeja con un paño: volver a montar la bandeja de goteo.



Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.

14. DESCALCIFICACIÓN

14.1 Descalcificación de la unidad de café expreso

Recomendamos descalcificar la cafetera aproximadamente cada 200 cafés. Recomendamos utilizar el descalcificador. De'Longhi, disponible comercialmente.

Opere de la siguiente forma:

1. Retire el filtro y llene el depósito con la solución descalcificante, obtenida diluyendo el descalcificador con agua siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Pulse el interruptor ON/OFF (fig. 12) para encender el aparato. La luz de alimentación se enciende.
3. Asegúrese de que el soporte del filtro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de la salida del hervidor.
4. Presione el botón y ponga aproximadamente un 1/4 de la solución en el depósito, girando el dial de vapor a intervalos para permitir que un poco de solución fluya a través del pico del capuchinador. A continuación, detenga el flujo presionando el botón y deje actuar la solución durante unos cinco minutos.
5. Repita el punto 4 tres veces más hasta que el depósito esté completamente vacío.
6. Para eliminar restos del solución e incrustaciones, enjuague el depósito bien, llene con agua limpia (sin descalcificador).
7. Pulse el botón (fig. 15) y ponga agua hasta que el depósito esté completamente vacío.
8. Repetir las operaciones 6 y 7 de nuevo.

La reparación de daños a la cafetera causados por calcificación no está cubierta por la garantía, a menos que la descalcificación

se lleve a cabo regularmente como se ha descrito anteriormente.

14.2 Descalcificación de la unidad de café de filtro

Con el tiempo, el calcio en el agua puede causar obstrucciones, reduciendo la eficiencia de la cafetera. Se recomienda descalcificar la cafetera aproximadamente cada 40 cafés.

Para la descalcificación, utilice siempre productos de descalcificación comerciales especiales para cafeteras de filtro.

1. Diluir el producto en la jarra, siguiendo las instrucciones del paquete del descalcificador;
2. Retire el filtro de cloro y vierta la solución descalcificante en el depósito;
3. Coloque la jarra en la placa de calentamiento;
4. Pulse el interruptor , filtre el equivalente a una taza y luego apague el aparato;
5. Deje la solución durante 15 minutos, luego repita las operaciones 4 y 5.
6. Encienda la cafetera y ponga agua hasta que el depósito esté completamente vacío.
7. Enjuague haciendo funcionar el aparato con agua solamente por lo menos 3 veces (3 depósitos completos de agua).

15. DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	115V~60Hz
Potencia:	1500 W
Dimensiones (l x a x a):	370 x 305 (or 400) x 325 mm
Presión de bombeo de café expreso:	15 bar
Hervidor de café expreso:	Acero inoxidable
Capacidad del depósito de café expreso:	1,2 L
Capacidad del depósito de café de filtro:	1,4 L
Longitud del cable de alimentación:	1200 mm
Peso:	13,89Lb/6,3 kg

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se muestra una lista de algunas de las posibles averías.

Si el problema no se puede resolver como se describe, comuníquese con Atención al Cliente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No sale el café expreso	No hay agua en el depósito	Llene el depósito con agua
	Los agujeros en el soporte del filtro están bloqueados	Limpie los orificios del pico del soporte del filtro
	La salida de el hervidor expreso está bloqueada	Limpie como se describe en la sección "11.2 Limpieza de la salida del hervidor"
	Calcificación en el circuito de agua	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "12.1 Descalcificación de la unidad de café expreso"
	El depósito no está correctamente en su lugar y la válvula en la parte inferior no está abierta	Pulse el depósito ligeramente hacia abajo para abrir la válvula en la parte inferior
El café expreso gotea de los bordes del soporte del filtro, en lugar de los agujeros	El soporte del filtro se introduce de forma incorrecta	Coloque el soporte del filtro correctamente y gire firmemente en la medida de lo posible
	La junta del hervidor de expreso ha perdido elasticidad	Haga que la junta del hervidor de expreso se reemplace por Atención al Cliente
	Los orificios del pico del filtro están bloqueados	Limpie los orificios del pico
El bombeo es excesivamente ruidoso	El depósito de agua está vacío	Llene el depósito
	El depósito no está correctamente en su lugar y la válvula en la parte inferior no está abierta	Pulse el depósito ligeramente hacia abajo para abrir la válvula en la parte inferior
El café expreso está frío	La luz OK de café expreso no estaba encendida cuando el interruptor de café estaba pulsado	Espere hasta que la luz OK se encienda
	No se hizo precalentamiento	Precalentar como se describe en la sección "8.1 Precalentamiento de la unidad de café"
	Las tazas no se precalentaron	Calentar las tazas enjuagándolas con agua caliente o colocándolas en la bandeja del calentador de tazas durante al menos 20 minutos
	Calcificación en el circuito de agua	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "12.1 Descalcificación de la unidad de café expreso"

La espuma del café es demasiado clara (vertida del pico demasiado rápido)	El café premolido no está presionado hacia abajo con firmeza suficiente	Presione el café premolido hacia abajo con más firmeza (Fig. 18)
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para cafeteras expreso
	El tipo equivocado de café premolido se está utilizando	Cambie el tipo de café premolido
La espuma del café es demasiado oscura (vertida por el pico lentamente)	El café premolido está presionado con demasiada firmeza	Press the coffee down less firmly (fig. 17)
	Hay demasiado café premolido	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	La salida del hervidor expreso está bloqueada	Clean as described in the section "11.2 Cleaning the boiler outlet".
	El café premolido es demasiado fino o húmedo	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	El tipo equivocado de café premolido se está utilizando	Utilice un tipo diferente de café premolido
El soporte del filtro no se puede conectar al aparato	Se colocó demasiado café en el filtro	Utilice la medida suministrada y asegúrese de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
No se forma espuma de leche cuando se prepara capuchino	La leche no está lo suficientemente fría	Utilice siempre leche semidesnatada a temperatura del refrigerador.
	Capuchinador sucio	Limpie a fondo los agujeros del capuchinador, en particular los indicados en la fig. 26
El café de filtro o el expreso tiene un sabor ácido	Enjuague inadecuado después de la descalcificación	Enjuague el aparato como se describe en la sección "12.1 Descalcificación de la unidad de café expreso" or "12.2 Descalcificación de la unidad de café de filtro"
El café de filtro tarda más en filtrarse	La cafetera de filtro necesita descalcificación	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "12.2 Descalcificación de la unidad de café de filtro"