



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes: sírvase de las asas y los selectores.
- No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
- Extreme los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
- Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarle o extraerle algún componente y para limpiarlo.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados puede ser causa de accidentes.
- No utilice el horno al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
- No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendido o también en un horno calentado.
- Primero, insertar siempre el enchufe en el aparato y luego conectar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el cable, colocar en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.

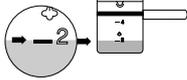
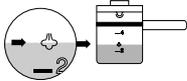
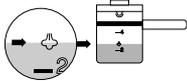
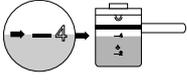
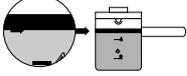
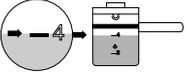
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

(sólo para los Estados Unidos)

- A. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.
- B. Se encuentran disponibles cables de alimentación separables más largos o cables de prolongación, los cuales se podrán utilizar con tal de que se preste la máxima atención.
- C. Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contraseñados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. El cable más largo tiene que estar predispuesto de modo que no se apoye sobre la superficie del banco o de la mesa, ya que podría ser halado por los niños y las personas podrían tropezarse.
- D. Su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, inviértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el tomacorriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.

TABLE 1

Para preparar	Cantidad de agua en la jarra	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la jarra
2 CAFÉS			
2 CAPUCHINOS	<p data-bbox="501 613 790 674">EL NIVEL DE AGUA DEBE COINCIDIR CON EL SIMBOLO DEL VAPOR MARCADO EN LA JARRA</p> 		
4 CAFÉS			
4 CAPUCHINOS	<p data-bbox="501 972 790 1032">EL NIVEL DE AGUA DEBE COINCIDIR CON LA PARTE INFERIOR DE LA BANDA DE METAL</p> 		

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS

1. Desenroscar el tapón (B) del depósito girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
2. Utilizando la jarra en dotación (fig.1) echar agua en el depósito (fig.2) respetando las cantidades indicadas en la tabla al final del texto. No superar las cantidades indicadas pues podría provocar un mal funcionamiento del aparato. El llenado de la caldera debe ser efectuado con el interruptor luminoso en la posición OFF.
3. Cerrar con atención el tapón del depósito girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Introducir el filtro en la copita portafiltro (fig.3).
5. Verter el café en el filtro respetando las cantidades indicadas en la tabla 1. Utilizar café de molienda mediana. (No usar café molido demasiado fino para evitar que el filtro se obstruya, el café para cafetera va bien).
6. Eliminar el café que sobra de los bordes del filtro (fig.9).
7. Para enganchar la copita portafiltro a la máquina, colocar la copita debajo de la ducha de la caldera (fig.4) alineando el mango de la misma con la flecha marcada en la tapadera de la máquina (fig.5). Empujar la copita hacia arriba y contemporáneamente girarla hacia la derecha hasta el tope. No tiene importancia si el mango de la copita porta filtro no resulta centrado respecto a la máquina, sin embargo es importante que la copita esté bien introducida en su sede.
8. La jarra con la tapadera debe estar colocada debajo de la copita portafiltro, de forma que el pico de la copita se encuentre en el interior de la apertura efectuada en la tapadera de la jarra (fig.6). Comprobar que el selector de vapor esté cerrado.
9. Colocar el selector del café (O) de acuerdo al tipo de café solicitado: "LIGHT" per un café liviano, "MEDIUM" para un café normal, "STRONG" para un café fuerte (fig.10).
10. Enchufar el aparato y pulsar el interruptor general. Se enciende un indicador luminoso rojo. (Fig.7)
11. Son necesarios 3 minutos para que empiece a salir el café. Tras la erogación apagar el interruptor luminoso.
12. Antes de desenroscar el tapón y sacar la copita portafiltro, hay que eliminar siempre el vapor sobrante en el interior de la caldera, vaciándola completamente, para ello deben girar lentamente el selector de vapor (fig.8), de forma que salga el vapor residual.

Para eliminar los fondos de café de la copita, volcarla y sacudirla repetidamente hasta que salgan éstos (fig.12). Como alternativa pueden enjuagar la copita y el filtro debajo del agua corriente.

CAUIDADO: la primera vez que se utiliza el aparato, para eliminar el olor a nuevo, realicen algoen que otro ciclo de café sin utilizar el polvo.

Montaje del adaptador

En el jarro se pueden prepara 2 ó 4 tazas de café. Si, en cambio, se desea servir directamente en 2 tazas, montar el adaptador en la parte inferior de la copa (fig. 13) y colocar las tazas debajo de las boquillas.

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

El capuchino es un café exprés que lleva por encima la espuma realizada con la leche caliente.

1. Echar en el jarro la cantidad de leche indicada en la tabla al final del texto. Es mejor usar leche fresca, que no haya sido hervida ni calentada ya. Se aconseja colocar el selector café (O) en "MEDIUM".
2. Echar la leche en un jarro. Éste debe ser bastante ancho como para permitir que se multiplique por tres el volumen de la leche al batirla.
3. Atenerse a las indicaciones descritas en el párrafo "PREPARACIÓN DEL CAFÉ" desde el punto 1 hasta el punto 10.
NOTA: la cantidad de agua para preparar 2 capuchinos es mayor que la cantidad necesaria para preparar 2 cafés pues es necesario producir vapor para emulsionar la leche.
4. Cuando el café empieza a salir por la copita portafiltro, colocar el recipiente de la leche debajo del tubo de erogación del vapor comprobando que el tubo esté sumergido en la leche, como indicado en la (fig. 14 - 15) y abrir la válvula de vapor girando el selector en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
5. Mover el recipiente para arriba y para abajo manteniéndolo debajo del tubo de vapor, fig.16 (esta operación permite obtener el máximo de espuma). Cuando la leche esta perfectamente batida, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj, para cerrar la válvula de vapor.
6. Dejar que el café que queda salga de la copita portafiltro cayendo en la jarra, esta operación dura unos 3 minutos, luego hay que conducir el selector hasta la posición OFF. Recordar: Antes de desenroscar el tapón y sacar la copita portafiltro, hay que eliminar siempre el vapor sobrante en el interior de la caldera, para ello deben girar lentamente el selector de vapor.
7. Verter lentamente el café en las tazas o echar una cucharadita de leche batida en el café. Para obtener un capuchino perfecto, aóadirle un poco de chocolate en polvo por encima.
8. Limpiar enseguida después el tubo de vapor (con el pico para capuchino) ya que las incrustaciones de la

Antes de colocar el selector (O) en "CAPUCHINO", permitir al café gotear en la jarra hasta alcanzar el número 4.

6. Dejar que el café que queda salga de la copita portafiltro cayendo en la jarra, esta operación dura unos 3 minutos, luego hay que conducir el selector hasta la posición OFF. Recordar: Antes de desenroscar el tapón y sacar la copita portafiltro, hay que eliminar siempre el vapor sobrante en el interior de la caldera, para ello deben girar lentamente el selector de vapor.
 7. Verter lentamente el café en las tazas o echar una cucharadita de leche batida en el café. Para obtener un capuchino perfecto, añadirle un poco de chocolate en polvo por encima.
 8. Limpiar enseguida después el tubo de vapor (con el pico para capuchino) ya que las incrustaciones de la leche son difíciles de limpiar posteriormente.
Recordar: esta operación se efectúa girando el tubo del vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
Presten atención al tubo de vapor pues podría estar caliente.
- desenroscar el pico para capuchino, girándolo lentamente hacia la izquierda (fig.17) y lavarlo con cuidado debajo del agua caliente.
 - Limpiar el tubo de vapor y enroscar el pico para capuchino.
(De vez en cuando usar un alfiler para limpiar los orificios del pico para capuchino, fig.18)

SUGERENCIAS

Realizar un buen expés o un buen capuchino no es difícil pero requiere cierta práctica. Los siguientes consejos les ayudarán a obtener los mejores resultados con su aparato.

- Calentar las tazas antes de verter el café.
- Usar un café molido adecuado para obtener buenos resultados. Lo encuentran en todos los supermercados.
- Para obtener un café mejor, usar el café recién molido.
Para mantener el sabor, guarden el café fresco en contenedores que carezcan de aire, póngalo en un lugar fresco, también en el frigorífico.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desenchufar el aparato desconectando la clavija de la toma de corriente.
- Para limpiar la máquina, no usar solventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente un paño húmedo y suave.
- Limpiar regularmente la copita portafiltro, el filtro y el recipiente recolector de gotas.
- No lavar la máquina del café. Es un aparato eléctrico
- No pongan los accesorios en el lavavajillas.

DESCALCIFICACIÓN

Si el agua de la zona donde viven es dura, los minerales y la caliza contenidos en ella se acumulan con el pasar del tiempo. Los depósitos de caliza pueden comprometer el buen funcionamiento del aparato.

Cada 6 meses aproximadamente (según la dureza del agua) es necesario descalcificar su máquina de café con vinagre.

Actuar de la siguiente manera:

1. Antes de limpiar el aparato apagarlo sacando la clavija de la toma de corriente.
2. Llenar la jarra con vinagre y verterlo en la caldera.
3. Cerrar bien el tapón.
4. Colocar el selector café (O) en posición "LIGHT".
5. Enganchar el filtro y la copita portafiltro (sin café).
6. Colocar la jarra sobre el recipiente recolector de gotas.
7. Encender la máquina
8. Pulsar el interruptor en la posición ON. Después de unos minutos el vinagre caliente empieza a salir a través del portafiltro hacia la jarra
9. Colocar un vaso o una taza debajo del tubo de leche. Girar el selector de vapor por un instante mientras que el vinagre baja a través del portafiltro. De esta forma, eventuales residuos de leche del interior del tubo, serán eliminados.
10. Cerrar el selector de vapor (el vinagre sigue bajando hacia la jarra).
11. Cuando el vinagre deja de salir, pulsar el interruptor en la posición OFF y dejar que se enfríe la maquinilla del café. Desenganchar el portafiltro y el filtro, quitar el jarro y enjuagar con agua caliente.
12. Repetir estas operaciones por lo menos dos veces con agua fría para eliminar cualquier residuo de vinagre.



DeLonghi

Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

Demotecnic de Mexico S.A. de C.V.
Av. del Convento No. 136
Col. Parque San Andrés Coyacán
C.P. 04120 México D.F.
Tel. de servicio (5) 549-8362