



## 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.
- 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.
- Cuando la máquina está en funcionamiento no destornillar ni sacar el tapón de la caldera. Esperar que termine de hervir y que toda el agua y el vapor sean usados.
- Aparatos con recipientes de vidrio:
  - A. Los recipientes han sido diseñados para ser usados con este aparato. No se tienen que poner sobre los quemadores
  - B. No poner los recipientes sobre superficies frías o mojadas.
  - C. No usar recipientes rotos, que pierden o con manijas frágiles.
  - D. No lavar los recipientes con detergentes, esponjas o materiales abrasivos.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

(sólo para Estados Unidos)

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.
- 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.
- Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contrasñados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. Si el aparato se suministra con cable de 3 hilos de tipo con puesta a tierra, el cable de prolongación tiene que ser un CABLE DE 3 HILOS DE TIPO CON PUESTA A TIERRA. 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.
- 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.

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

1. Portafiltro para café molido
2. Portafiltro para pastillas (si está previsto)
3. Tapa para caldera vapor
4. Tapadera depósito leche
5. Emulsionador
6. Mezclador
7. Depósito para la leche
8. Medidor café
9. Campana antisalpicaduras
10. Botón erogación café exprés
11. Botón encendido/apagado café exprés (ⓘ)
12. Luz testigo caldera vapor encendida
13. Luz testigo OK capuchino
14. Botón encendido/apagado caldera vapor (ⓘ)
15. Luz testigo caldera para café exprés encendida
16. Luz testigo OK café exprés
17. Escobillón
18. Tapa para prensar
19. Vaporizador caldera café exprés
20. Indicador nivel del agua en el depósito agua para café exprés
21. Depósito agua para café exprés
22. Tapadera depósito agua café exprés
23. Caldera vapor
24. Manecilla vapor
25. Bandeja recoge gotas (leche)
26. Bandeja recoge gotas (café exprés)
27. Apoya tazas
28. Dosificador para caldera vapor
29. Esponja
30. Filtro 1 taza
31. Filtro 2 tazas

## INSTALACIÓN

- colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.

- si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- no instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

## CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS

### LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Levantar la tapadera y sacar el depósito agua (Fig.1). Llenar el depósito con agua fría y limpia (fig.2). Volver a colocar el depósito ejerciendo una pequeña presión para abrir la válvula situada en la parte inferior del depósito. *Se aconseja llenar el depósito cuando la máquina está fría, aunque si es necesario llenarlo con la máquina calentada, es probable que se forme un poco de agua en el alojamiento del depósito mientras que éste ha sido extraído. De vez en cuando, habrá que secar la superficie utilizando la esponja situada la parte inferior del depósito (fig. 3).*

La forma más simple para llenar el depósito es llenarlo sin quitarlo echando en él, el agua directamente con una jarra.

**NOTA: no hacer nunca funcionar el aparato sin agua en el depósito.**


La cantidad de agua contenida en el depósito puede ser controlada por el visor de control. Esto permite añadir agua cuando es necesario.

### PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura adecuada, es aconsejable precalentar la máquina; pulsar el botón ⓘESPRESSO (fig. 4) media hora antes al menos de hacer el café y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina. Para enganchar el portafiltro, ponerlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, véase la fig. 5, empujar hacia arriba y contemporáneamente dar vueltas hacia la derecha, hasta apretarlo del todo. Dejar pasar media hora antes de preparar el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.


Alternativamente para precalentar la máquina de forma más rápida, proceder en el modo siguiente:

- 1 Encender la máquina presionando el botón ⓘESPRESSO (fig. 4).
- 2 Poner una taza debajo del vaporizador y asegurarse de que el portafiltro esté enganchado en la máquina.
- 3 Esperar que la luz testigo OK ESPRESSO (fig. 6) se encienda y pulsar inmediatamente después el

botón erogación café  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK ESPRESSO; por lo tanto parar la erogación pulsando de nuevo el mismo botón.

4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir otra vez la misma operación.)


### CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, si se desea preparar sólo un café, colocar el filtro de 1 taza (el más pequeño de los dos en dotación) en el portafiltro (fig. 8) y llenarlo con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig.9). Si se desea preparar dos cafés expresos utilizar el filtro de 2 tazas (el más grande de los dos en dotación) y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos).
2. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). **NOTA:** el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.
3. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina, dándole vueltas hasta apretarlo del todo (fig. 5).
4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig.11).
5. Asegurarse de que la luz testigo ok exprés (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda) pulsar el botón erogación café  (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar de nuevo el mismo botón.

**NOTA:** tras haber preparado el café, es normal que salgan algunas gotas de agua del vaporizador.

6. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda. **ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación**
7. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el

café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 12).

8. Para apagar la cafetera, pulsar el botón  ESPRESSO (fig. 4).


### CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Precalentar la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ"
2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 24).

**NOTA:** Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:




La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

3. Enganchar el portafiltro a la máquina apretándolo del todo (fig. 5).
4. Repetir el procedimiento seguido en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo anterior.
5. Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.
6. Para apagar la cafetera, pulsar el botón  ESPRESSO (fig. 4).

Si para su café exprés utiliza comprimidos tipo "serving illycaffè", utilizar el portafiltro al efecto; introducir el comprimido de café teniendo cuidado de que la **inscripción "illy"** esté dirigida hacia abajo y que el lado largo del comprimido se encuentre **paralelo al mango** (véase figura).



### CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAPUCHINO LLENADO DE LA CALDERA VAPOR

- Desenroscar la tapa de la caldera dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador de agua hasta la línea 170 gramos – 6 oz. (fig. 13)
- Verter el agua lentamente en la caldera (fig. 14) habiéndose asegurado anteriormente de que el botón  CAPPUCCINO esté apagado y la manecilla vapor esté cerrada. La caldera llena


hasta ese nivel permite hacer de 15 a 20 capuchinos.

- Cerrar la tapa de la caldera dándole vueltas energicamente en el sentido de las agujas del reloj.

*NOTA: por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente, no es posible desenroscar la tapa ya que está girando en vacío, por lo tanto para un eventual llenado hay que esperar que el agua contenida se agote completamente o esperar hasta que la caldera se enfríe.*

**ATENCIÓN:** se aconseja llenar la caldera cuando está fría utilizando el dosificador en dotación. Si el llenado debe hacerse cuando la caldera está caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras que se está haciendo el capuchino), se recomienda introducir solamente el contenido de un dosificador y **NO INTENTAR NUNCA LLENAR LA CALDERA HASTA LA PALABRA MÁX 10 gramos – 6 oz imprimida en la caldera (fig. 14) pues la leche a continuación no se montará perfectamente.**

#### PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

- Antes de hacer el café, asegurarse de que la manecilla vapor esté cerrada, por lo tanto pulsar el botón  CAPPUCCINO (fig. 15) para que la caldera vapor pueda precalentarse.
- Preparar los cafés exprés como se describe en el capítulo CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS, teniendo cuidado de utilizar tazas suficientemente grandes.
- Verter la leche en el depósito leche (fig. 16), sin que hierva y fría. Con el depósito lleno hasta la línea MAX se pueden preparar de 2 a 3 capuchinos. No superar nunca el pequeño escalón situado sobre la palabra MAX (fig. 16) pues la leche podría continuar a gotear por el tubo una vez acabado el capuchino.
- Antes de empezar la salida de la leche esperar siempre hasta que se encienda el testigo OK CAPPUCCINO (fig. 17) que indica el alcance de la temperatura ideal para la espuma de la leche.  
**CONSEJO:** partiendo con la caldera fría, para que la leche se caliente más habrá que esperar hasta que el testigo "OK" se encienda 2 veces sucesivamente (5 minutos aproximadamente)
- Colocar la taza que contiene el café debajo del tubo del depósito leche, asegurarse de que el retén del depósito leche esté bien enganchado, por lo tanto dar vueltas a la manecilla del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj de una vuelta al menos (fig. 18). La leche "montada"


empezará a salir por el tubo del depósito leche. Cuando se utilizan tazas pequeñas para evitar salpicaduras de leche, es necesario poner la campana antisalpicadura sobre el tubo del depósito leche (fig. 19).

- Llenar la taza con la cantidad deseada de leche montada. Para interrumpir la salida de la leche, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la manecilla vapor. Para montar la leche correctamente, entre un capuchino y el siguiente esperar siempre que la luz testigo OK CAPPUCCINO se encienda.

**CONSEJO:** para obtener un capuchino perfecto aconsejamos utilizar las siguientes proporciones: 1/3 de café y 2/3 de leche montada.

- Cuando se acabe la preparación del último capuchino, antes de apagar la máquina levantar el tubo de aspiración del depósito por encima del nivel de la leche que haya quedado (como se indica en la fig. 20), dejar salir el vapor durante unos segundos, cerrar la manecilla con el tubo sacado. **POR MOTIVOS DE HIGIENE SE ACONSEJA EFECTUAR SIEMPRE ESTA OPERACIÓN PARA EVITAR QUE LA LECHE SE RESTAÑE EN LOS CIRCUITOS INTERNOS DE LA MÁQUINA**
- Finalmente para evitar que la leche se solidifique, es necesario lavar inmediatamente el depósito de la leche siguiendo las indicaciones del párrafo que sigue "Limpieza del emulsionador/depósito leche"

**ATENCIÓN:** la primera vez que se usa la cafetera, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos de este modo:

1. Para la caldera café exprés: se deben hacer al menos cinco cafés sin utilizar el café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS).
2. Para la caldera vapor: llenarla con un dosificador de agua, cerrar la tapa y pulsar el pulsador  CAPPUCCINO. Dejar pasar 5 minutos, dar vueltas a la manecilla y dejar que el vapor salga completamente (15 minutos aproximadamente)

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apagar la máquina, desenchufarla de la toma de corriente y dejar que se enfríe.

#### LIMPIEZA DEL EMULSIONADOR/DEPÓSITO LECHE

Efectuar la limpieza del emulsionador inmediatamente después de cada utilización.

- Quitar el depósito de la leche presionando el gancho y contemporáneamente tirando hacia arriba: lavarlo con agua caliente. Para facilitar la limpieza del tubo del depósito leche, es posible emplear el escobillón suministrado en dotación.
- Quitar el emulsionador de color rojo ejerciendo presiones sobre el retén (a) y contemporáneamente tirando de él hacia arriba (fig. 21). Quitar el mezclador de goma, lavar y limpiar con agua caliente los cuatro orificios indicados en la figura 22 (limpiarlos con la ayuda de una aguja). Asegurarse de que el orificio indicado con la flecha B no esté obstruido.
- Montar correctamente todas las piezas limpias. En especial, asegurarse de que el mezclador de goma esté insertado completamente y que el emulsionador de color rojo esté insertado, se deberá oír el clic.

Si no se efectúa esta limpieza después de cada utilización, la emulsión de leche puede salir mal, la leche puede no ser aspirada o la leche goteará por el tubo del depósito de la leche.

#### **LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS**

Limpiar periódicamente el portafiltro para pastillas en el modo siguiente:

- pulsar el pulsador del portafiltro y quitar el filtro como se indica en la figura 25.
- controlar que los orificios del filtro no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlo meticulosamente con agua caliente restregando con una esponja abrasivo.
- limpiar la parte interna del portafiltro y la junta de goma.
- volver a poner el filtro.

No lavar nunca el portafiltro en el lavavajillas

#### **LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA EXPRÉS**

Al menos una vez anualmente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés en el siguiente modo:

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 23).
- limpiar con un paño húmedo la zona de la caldera en donde estaba situado el vaporizador;
- cepillar el vaporizador con un poco de detergente para platos hasta conseguir limpiar todos los orificios.
- enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

#### **OTRAS LIMPIEZAS**

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.
4. No introducir nunca la máquina en el agua para limpiarla; es un aparato eléctrico.

#### **DECALCIFICACIÓN**

Se aconseja decalcificar la máquina cada 200 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Pulsar el botón **ESPRESSO** y esperar que se encienda la luz testigo OK café exprés;
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Pulsar el botón suministro café  $\frac{3S}{\sqrt{2}}$  y llenar la mitad del depósito. Para parar pulsar de nuevo el botón.
6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.
8. Esperar hasta que el depósito esté vacío
9. Pulsar de nuevo el botón y repetir las operaciones 7 y 8 una vez más.

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de agua en el depósito.</li> <li>• Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruido.</li> <li>• Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar el depósito del agua</li> <li>• Limpiar los orificios de las boquillas</li> <li>• Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> <li>• Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro colocado incorrectamente.</li> <li>• La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.</li> <li>• Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo.</li> <li>• Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.</li> <li>• Limpiar los orificios de las boquillas.</li> </ul>
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café.</li> <li>• No se ha efectuado el precalentamiento.</li> <li>• Las tazas no han sido precalentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda.</li> <li>• Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina".</li> <li>• Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.</li> </ul>
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito del agua vacío.</li> <li>• Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llenar el depósito.</li> <li>• Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido no está prensado suficientemente.</li> <li>• La cantidad de café molido es insuficiente.</li> <li>• Moledura del café gruesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar el prensado del café molido.</li> <li>• Aumentar la cantidad de café.</li> <li>• Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul>
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido está prensado excesivamente</li> <li>• La cantidad de café molido es elevada.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruida.</li> <li>• Moledura del café demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prensar menos el café.</li> <li>• Disminuir la cantidad de café.</li> <li>• Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés"</li> <li>• Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul>
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".</li> </ul>
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche no está suficientemente fría.</li> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico.</li> <li>• Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador, en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 22.</li> </ul>
La leche sigue saliendo del depósito leche con la manecilla vapor cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador para el capuchino, en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 22.</li> </ul>



## GARANTÍA LIMITADA

### **Alcance de la garantía**

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

### **Duración de la garantía**

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

### **Exclusiones de la garantía**

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

### **Obtención de servicios de garantía**

Para solicitar servicios de reparación por garantía, llamar al número **1-800-322-3848** o conectarse en Internet al sitio **www.delonghi.com**.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

### **Leyes estatales/provinciales**

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



**De'Longhi America, Inc.**

Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
1-800-322-3848

**De'Longhi Canada, Inc.**

6150 McLaughlin Road  
Mississauga, Ontario  
L5R 4E1 Canada  
1-888-335-6644

**Fiducia Italiana S.A. de C.V.**

Hortensias #129 - Col. Florida  
Del. Alvaro Obregon  
01030 Mexico DF  
Tel. 0052-56625368 o 69  
Fax 0052-56625619

[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)