



## 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 colocarlo 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

- 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 contraseñados 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.

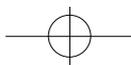
## ADVERTENCIAS

Este aparato se tiene que utilizar sólo para uso doméstico. Cualquier operación de asistencia, que no sea la limpieza o el ordinario mantenimiento del usuario, tendrá que ser llevada a cabo por un encargado de la asistencia autorizado. No introduzca la base en el agua.

Para reducir el riesgo de incendio o de sacudida eléctrica, no desmontar la base. En el interior no hay partes sujetas a mantenimiento por parte del usuario.

Las reparaciones tendrán que ser efectuadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado.

- \* Verificar que la tensión indicada en la placa corresponda a la de la red.
- \* ¡ No usar jamás agua caliente o hirviendo para llenar el depósito del agua !. ¡ Usar sólo agua fría!.
- \* Mantener las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato durante su funcionamiento.
- \* Para la limpieza no usar jamás detergentes en polvo ni utensilios duros.



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Superficie de apoyo para calentar las tazas
- 2 Palanca para el desenganche
- 3 Alojamiento portadosificador
- 4 Depósito de la leche
- 5 Corredera de bloqueo
- 6 Palanca para la regulación de la espuma
- 7 Tapa de cierre de la cámara de emulsión
- 8 Tapa del depósito de la leche
- 9 Depósito del agua
- 10 Cable de alimentación
- 11 Rejilla para apoyar las tazas
- 12 Bandeja para apoyar las tazas
- 13 Ducha
- 14 Pisacafé (si está previsto)
- 15 Adaptador para dos tazas
- 16 Adaptador para capuchino (si está previsto)
- 17 Dosificador/Pisacafé
- 18 Palanca para bloquear el filtro
- 19 Copita portafiltro
- 20 Filtro para 1 taza
- 21 Filtro para 2 tazas
- 22 Filtro para comprimido tipo "Serving illycaffè"\* o comprimido de café
- 23 Pisacafé automático
- 24 Interruptor ON/OFF
- 25 Interruptor para suministro café
- 26 Interruptor para vapor
- 27 Piloto del interruptor ON/OFF
- 28 Piloto "café listo"
- 29 Piloto "vapor listo"
- 30 Cepillo para la limpieza

\* Serving illycaffè: dosis (7 gramos) de café de Arabia 100%, presurizado para conservar el aroma, predosificado, pisado y contenido entre dos capas de papel filtrante especial

Para que la preparación del café resulte más fácil y más rápida, es posible utilizar café en comprimidos tipo "serving illycaffè"; de esta forma, además de tener siempre una dosificación correcta del café, se simplifica la limpieza de la máquina. Si se utiliza otro tipo de comprimido, es posible que el resultado no sea óptimo.

## COMO PONER LA MAQUINA EN MARCHA POR PRIMERA VEZ

Desembalar la máquina y extraer la bolsa con los accesorios. Cuando el aparato es nuevo, es necesario lavar con agua templada y detergente, y aclarar bien, los siguientes accesorios: copa portafiltro, medidor y filtros. Asimismo, se hará un prelavado de la máquina, de la siguiente manera:

### Llenado del depósito

Extraer el depósito tirándolo lateralmente y levantando al mismo tiempo el tubo de aspiración (fig. 1). Enjuagarlo y llenarlo de agua fresca sin superar el máximo nivel (fig. 2). El control del nivel de agua es facilitado por una bolita flotante. Volver a colocar el depósito en su alojamiento e introducir nuevamente el tubo (fig. 3). Más simple todavía: el depósito puede ser llenado sin quitarlo, sacando sólo la parte necesaria para echar el agua directamente con un recipiente también durante el uso. No olvidar limpiarlo con regularidad.

### Prelavado

- Enchufar el aparato respetando las advertencias de seguridad.
- Pulsar el botón ON/OFF (24). Se enciende el piloto ON/OFF (27) (fig. 4).
- Pulsar el botón de suministro (25). La bomba empieza a cargar agua (fig. 5).
- Esperar hasta que el agua salga de la ducha caldera (fig. 6), luego volver a pulsar el botón de suministro.
- Después de unos 2 minutos se enciende el piloto "OK" (28) (fig. 7).
- Pulsar de nuevo el botón de suministro (25) dejando salir el agua de la ducha caldera (fig. 6).
- Después de unos 15/20 segundos, interrumpir la salida de agua, pulsando de nuevo el botón de suministro (25).
- Esperar que el agua en la caldera se caliente de nuevo y, al encenderse el piloto "OK", repetir la operación anterior.

Para un adecuado prelavado, proceder como se indica más arriba al menos cinco o seis veces.

Ahora la máquina está lista para el uso.

### Prelavado "Vapor"

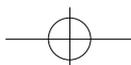
Tras haber lavado el circuito del café, dejando la máquina encendida, proceder con el lavado del circuito del vapor llevando a cabo las operaciones siguientes:

Levantar la tapa del depósito de la leche (8) y llenar éste último con agua hasta el nivel máximo (véase la fig. 8).

Colocar el regulador de la espuma en la posición de la derecha  (véase la fig. 9).

Colocar debajo del tubo de salida un recipiente. Pulsar el interruptor del vapor (26). La bomba comenzará a cargar el agua.

Del tubo de salida de la leche comenzará a salir agua con vapor. Al haberse agotado el agua introducida en el depósito de la leche, pulsar de nuevo el interruptor del vapor. Esperar algunos segundos de modo que el piloto luminoso "vapor listo" (29) se vuelva a encender; luego, llenar de nuevo con agua el depósito de la leche y repetir las operaciones anteriormente señaladas.



Para un prelavado correcto, proceder de igual manera por unas 5 ó 6 veces más.

Desde este momento la máquina está lista para el uso.

#### Algunas particularidades

Para enganchar la copita a la máquina, colocarla debajo de la ducha de la caldera (fig. 10). Luego empujar la copita hacia arriba y al mismo tiempo girarla a la derecha. Girar siempre hasta el tope. Cuando el aparato está encendido, las tazas a calentar se pueden apoyar sobre la superficie superior (fig. 11).

¡ Cuidado ! Cuando la máquina está funcionando, la parte lateral izquierda se calienta ya que en esta zona se encuentra la caldera.

### PREPARACION DEL CAFÉ EXPRES

Algunas sugerencias para hacer un buen café

- Utilizar siempre agua fresca y mantener el depósito limpio.
- Antes de servir el café, esperar siempre a que el piloto "OK" se apague, que es la indicación de que el agua de la caldera está a la temperatura ideal.
- Para obtener un café de calidad óptima se desaconseja usar copitas de material plástico o de papel.
- Las tazas, la copita portafiltro y los filtros se deben calentar antes de hacer el café.
- Para obtener un café de óptima calidad, es preferible no utilizar tazas de plástico o de papel.

Para calentar las tazas, la copita portafiltro y los filtros se puede usar agua caliente del grifo o proceder de esta manera:

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (24) (fig. 4).
- Introducir el filtro para 1 ó 2 tazas o para comprimidos tipo "serving illycaffè" (según se necesite) en la copita y enganchar la misma en la máquina sin colocar el café, tal como se explicó anteriormente. Colocar la taza debajo de la copita.
- Esperar hasta que se encienda el piloto OK (fig. 7).
- Pulsar el botón de suministro para que el agua caliente salga, de modo que la copita, el filtro y las tazas se calienten.
- Pulsar de nuevo el botón de suministro, desenganchar y escurrir la copita, el filtro y las tazas.

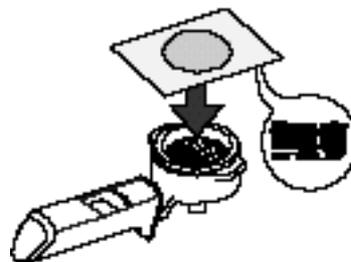
Las operaciones de calentamiento no son necesarias si las tazas se colocan sobre el plano de apoyo de las tazas.

Es importante que el café sea el específico para cafeteras domésticas. Referente al tipo de café a usar es aconsejable la especie Arábica que tiene un limitado contenido de cafeína. Además el Arábigo es dulce, con ligera acidez y un eficaz efecto digestivo.

La cantidad de café ideal es de 1 medidor para 1 taza y 2 medidores aproximadamente para 2 tazas. El tiempo óptimo de suministro es de unos 20 segundos. Su máquina está provista de un adaptador "antienfriamiento" (15), que permite el suministro del café en dos tazas. Para engancharlo a la copita es suficiente alinear la guía de enganche del adaptador con la espiga de la copita, empujar hacia arriba el adaptador y luego girarlo (véase fig. 12)

#### Preparación del café expés

- Encender la máquina pulsando el botón ON/OFF (fig. 4), luego esperar que se encienda la lámpara "OK" (fig. 7). El encendido de esta lámpara testigo indica que la máquina está lista para ejecutar la función requerida, en este caso: hacer café. Si salen unas gotas de agua de la ducha es normal y no un defecto.
- Introducir en la copita portafiltro el filtro para 1 ó 2 tazas o para comprimido tipo "serving illycaffè" (fig. 13), según se necesite.
- Calentar el grupo copita y el filtro enganchándolos vacíos a la máquina, pulsar por unos segundos el interruptor de suministro, escurrir y llenar el filtro con café molido, distribuyéndolo uniformemente (fig. 14) y pisándolo con el pisacafé (14) (en algunos modelos) ou con el dosificador/pisacafé (17). Si el café está húmedo o molido fino, será suficiente una ligera presión. Si, por el contrario, el café está menos húmedo o molido grueso se tendrá que pisar un poco más. De precisarse, añadir café en polvo hasta el borde del filtro.
- Tras haber llenado el filtro y pisado el café, colocar el pisacafé automático (23), tal como se muestra en la fig. 15. Luego, enganchar la copita portafiltro (con el pisacafé automático colocado sobre el café), tal como se explicó anteriormente. Quitar el eventual exceso de café del borde del filtro. Si para su café expés utiliza comprimidos tipo "serving illycaffè", utilizar el filtro al efecto; introducir el comprimido de café teniendo cuidado de que la inscripción "illycaffè" esté dirigida hacia abajo y que el lado largo del comprimido se encuentre paralelo al mango (véase figura).



**Importante:** las pastillas de café se deben guardar, manejar e insertar en el porta-filtro de manera que se evite cualquier deformación.

- Apoyar sobre la bandejita recogegotas la taza o las tazas ya calientes, en correspondencia con las bocas de la copita. Cuando el piloto "OK" está encendido, pulsar el botón de suministro, interrumpiéndolo sólo cuando se haya obtenido la cantidad de café deseada (cerca 20 segundos).
- Para desenganchar la copita, esperar unos segundos luego girar el mango hacia la izquierda.
- Para extraer el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca al efecto incorporada en el mango, levantar el pisacafé utilizando las ranuras al efecto (prestar cuidado de no quemarse) (fig. 16) y sacar el café volcando la copita y golpeándola (fig. 17). Para sacar el comprimido es suficiente levantarlo agarrándolo por una esquina. Si el comprimido se quedó pegado en la parte superior de la máquina, pulsar por algunos segundos la tecla suministro, lo que le facilitará la extracción del comprimido.
- Si no se tiene que usar la máquina durante mucho tiempo, apagarla y vaciar el depósito del agua. Cuando se va a utilizar la máquina nuevamente, hay que ejecutar un prelavado como se describe anteriormente.

### PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO

Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (24) (fig. 4). Se encenderá el piloto ON/OFF y después de algunos minutos el piloto "café listo" y el de "vapor listo".

Preparar un café en una taza grande (de al menos 120 cc).

Al mismo tiempo, levantar la tapa del depósito de la leche (8) y verter en su interior la leche que se necesite (Atención: para un capuchino perfecto, la justa distribución en las tazas debería ser de 1/3 de café, 1/3 de leche no montada y 1/3 de leche montada). No rebasar el nivel máximo indicado en el depósito (fig. 8), ya que puede ocurrir que la máquina tras haber dejado de suministrar la leche montada continúe a gotear leche por el tubo. La leche tendrá que ser fresca y no hervida, preferiblemente fría.

Colocar la taza con el café debajo del tubo de salida de la leche.

Pulsar el interruptor del vapor (26).

Después de algunos segundos, del tubo comenzará a salir la leche, calentada y montada, junto con el vapor.

Si quiere obtener leche caliente (no montada), colocar la palanca de regulación de la espuma en la posición de la derecha  en caso contrario, si quiere obtener leche montada, colocar la palanca de regulación de la espuma en la posición de la izquierda  (fig. 9). Tras haber obtenido la cantidad de leche deseada, pulsar de nuevo el interruptor (26) y llevar la palanca de regulación de la espuma en la posición de la izquierda . Inmediatamente la leche cesará de salir.

Entre un capuchino y el otro, esperar que el piloto OK "vapor listo" (29) se encienda

Adaptador para capuchino simultáneo (si está previsto)

Esta máquina brinda la posibilidad de suministrar simultáneamente el café y la leche directamente en las tazas del capuchino, logrando así una mezcla perfecta. Para poder obtener esta prestación, es preciso enganchar el adaptador para capuchino a la copita.

Para engancharlo a la copita es suficiente alinear la guía de enganche del adaptador con la espiga de la copita, empujar hacia arriba el adaptador y luego girarlo (véase la fig. 18).

Preparar el café tal como se describe en el apartado "preparación del café expés" y verter la leche en el depósito al efecto.

Colocar la taza debajo del tubo de salida de la leche.

Cuando usted esté listo, pulsar contemporáneamente el interruptor para el suministro del café (25) y el interruptor para el suministro del vapor (26) (véase la fig. 19).

Una vez que se haya suministrado la cantidad deseada de café y de leche, pulsar de nuevo los interruptores del café (25) y el vapor (26).

### CALENTAMIENTO DE LOS LÍQUIDOS

Este aparato le ofrece también la posibilidad de calentar líquidos diferentes de la leche, con óptimos resultados.

Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (24) (fig. 4). Se encenderá el piloto ON/OFF y después de algunos minutos los pilotos "café listo" y "vapor listo".

Verter en el depósito de la leche el líquido a calentar (ponche, agua, etc.).

Colocar el regulador de espuma en la posición de la derecha  y una taza debajo del tubo de salida.

Cuando el piloto de "OK" vapor listo esté encendido, pulsar el interruptor del vapor (26). El líquido comenzará a salir.

Tras haber obtenido la cantidad de líquido deseada, pulsar de nuevo el interruptor del vapor (26). Cuidado: verificar de vez en cuando el nivel de agua en el depósito y, de precisarse, llenarlo. El funcionamiento de la bomba sin agua compromete la fiabilidad de la misma. Si durante el llenado del agua se observa que la máquina presenta dificultad en la succión del agua, apagar la máquina y volver a probar cuando la máquina se haya enfriado completamente.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cualquier operación para limpieza y mantenimiento, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar enfriar la cafetera.
- Para la limpieza de la máquina no usar disolventes, detergentes ni productos abrasivos. Será suficiente un paño húmedo, suave.
- Limpiar con regularidad la copita portafiltro, los filtros, la bandejita recogegotas y el depósito del agua.
- ¡No sumergir la máquina en agua, es un aparato eléctrico!

### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LA LECHE

Cuidado: La limpieza del depósito de la leche tiene que efectuarse inmediatamente después de su uso; de esta manera, la leche no logrará espesarse.

Aconsejamos se proceda de la manera siguiente:

- Predisponer la máquina como si se tuviera que preparar un capuchino.
- Llenar con agua el depósito de la leche hasta la mitad.
- Colocar debajo del tubo de salida de la leche un recipiente.
- Pulsar el interruptor del vapor (26).
- Esta operación tiene la finalidad de lavar el depósito y todas sus partes internas.

Les aconsejamos realizar semanalmente una limpieza minuciosa, siguiendo las instrucciones siguientes:

- Apagar la máquina, desconectar el enchufe del tomacorriente y dejar enfriar la máquina.
- Levantar la tapa del depósito de la leche (8) (véase la fig. 20).
- Empujar la palanca de desenganche hacia la izquierda y al mismo tiempo levantar el depósito (véase la fig. 21).
- Tras haber sacado el depósito de la leche, para poder acceder a las partes internas, es preciso hacer deslizar hacia el interior la corredera de bloqueo (5) (véase la fig. 22).
- Levantar la tapa de cierre de la cámara de emulsión (7) (véase la fig. 22).

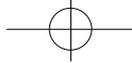
- Sacar el emulsionador de goma, prestando atención al sentido del montaje (fig. 23).
- Lavar el emulsionador de goma, la tapa de cierre de la cámara de emulsión y el depósito con agua caliente: ¡ Prestar atención de no perder las guarniciones !.
- Para facilitar la limpieza del tubo de salida de la leche, es posible utilizar el cepillo suministrado en dotación (véase la fig. 24).
- Tras haber lavado todas las partes, las mismas tendrán que instalarse prestando atención de no que no se rompan ni se monten de manera inadecuada.
- En particular, cerciorarse de que el emulsionador esté introducido totalmente; y que la tapa de cierre de la cámara de emulsión esté bien colocada; luego, hacer correr la corredera de bloqueo de manera de fijar la tapa en dicha posición.
- Introducir el depósito de la leche en su asiento, empujando a fondo hasta escuchar un "clic" (verificar la correcta inserción, halando ligeramente el depósito hacia arriba).
- Cuidado: no es posible quitar la tapa de cierre de la cámara de emulsión sin antes haber sacado el depósito de la leche.
- Una montaje imperfecto puede comprometer el buen funcionamiento del dispositivo.

### DESCALCIFICACIÓN

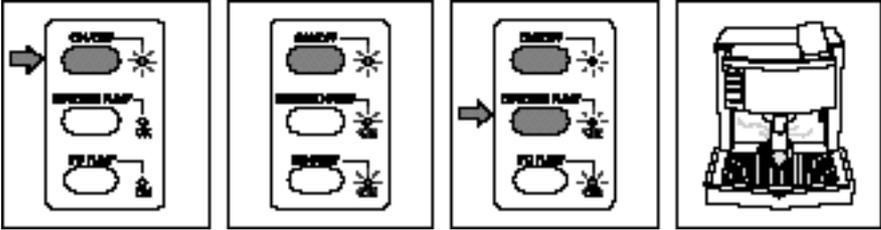
Se aconseja descalcificar la máquina cada 4-8 meses, según la dureza del agua y la frecuencia de uso. Utilizar agua y líquido descalcificante de la siguiente manera:

- Llenar el depósito (9) de agua diluyendo líquido descalcificante de acuerdo a las dosis aconsejadas por el proveedor.
- Poner la máquina en marcha pulsando el botón ON/OFF y cuando se encendan los pilotos "vapor listo" y "café listo" apretar el interruptor para vapor hasta que el depósito se vacíe. Durante dicha operación saldrá vapor con agua del tubo par el suministro del vapor. Seguir el mismo procedimiento también con la función café llenando nuevamente el depósito (9) con líquido descalcificante. Luego utilizar la máquina como si se preparara café hasta vaciar el depósito.
- Repetir la operación sólo con agua, dos o tres veces, y aclarar hasta que no se sienta más olor a vinagre.

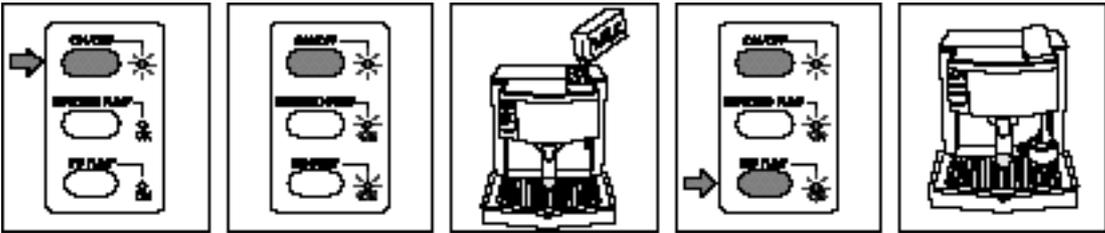
N.B.: Realizar esta operación con otras sustancias puede ser peligroso.



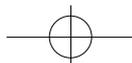
# PARA FAZER CAFÉ

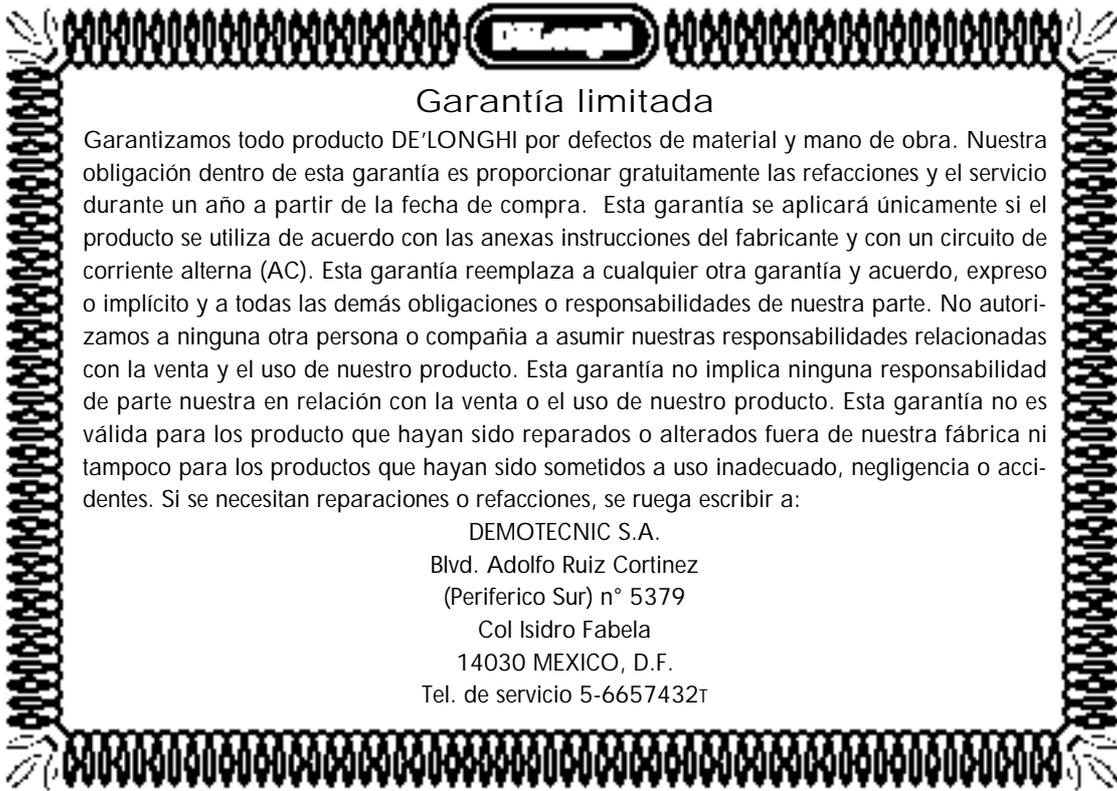
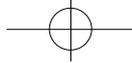


# PARA OBTENER LECHE MONTADO



# CALENTAMIENTO DE LOS LIQUIDOS





### 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 S.A.  
Blvd. Adolfo Ruiz Cortinez  
(Periferico Sur) n° 5379  
Col Isidro Fabela  
14030 MEXICO, D.F.  
Tel. de servicio 5-6657432T

