
BC043X

COFFEE MAKER

Instructions for use. Keep these instructions

Visit www.delonghi.com

for a list of service centers near you.

ELECTRIC CHARACTERISTICS

115 V~ 60 Hz 1500 W

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi . Conservez cette notice

Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des

centres de réparation proches de chez vous.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

115 V~ 60 Hz 1500 W



CAFETERA

Repase y guarde estas instrucciones.

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato.

Visite www.delonghi.com para ver la lista de

centros de servicios cercanos a usted.

CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

115 V~ 60 Hz 1500 W

DeLonghi

EN

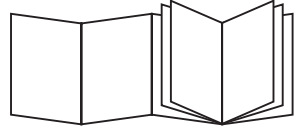
page 6

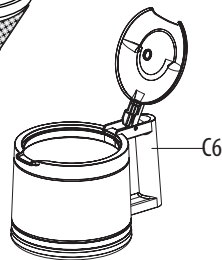
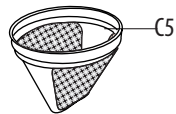
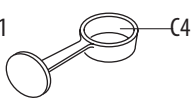
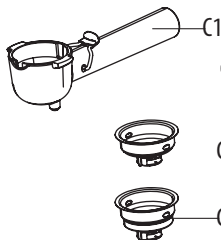
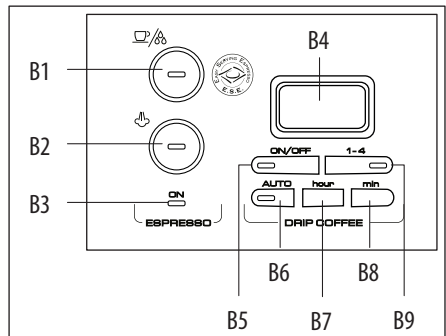
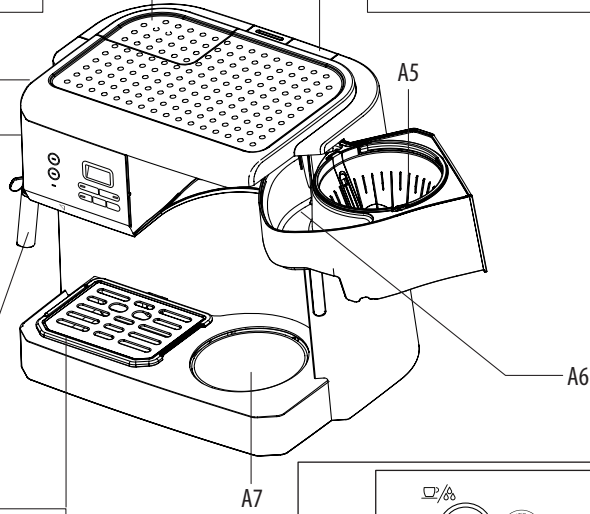
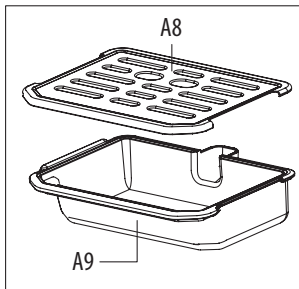
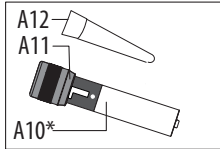
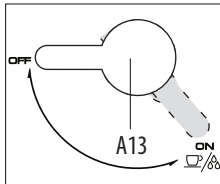
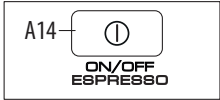
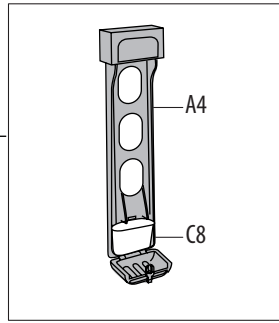
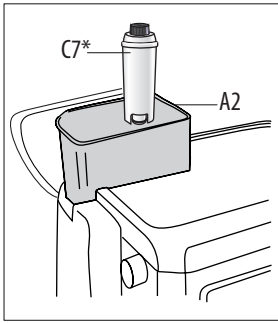
FR

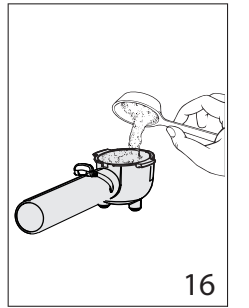
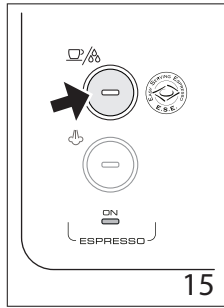
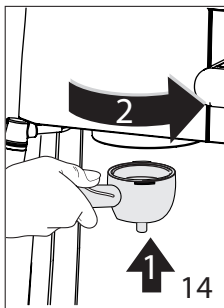
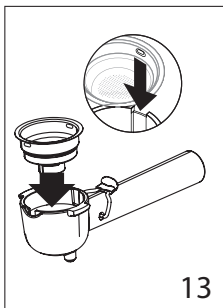
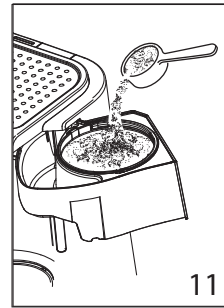
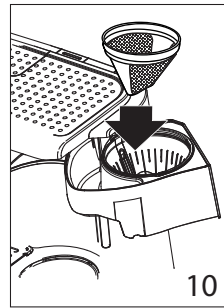
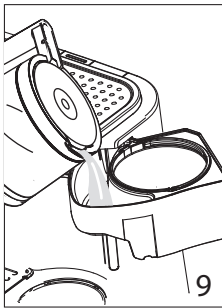
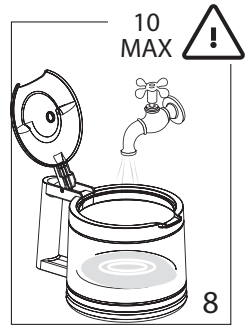
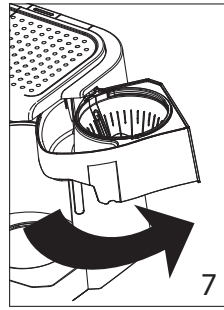
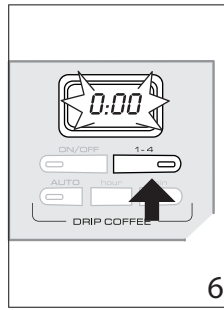
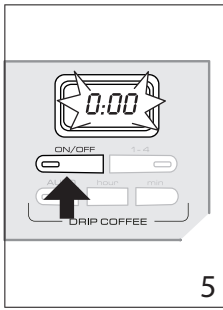
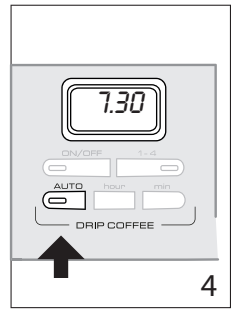
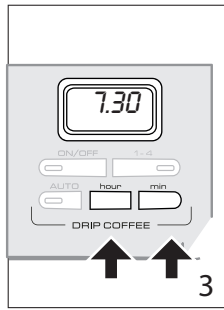
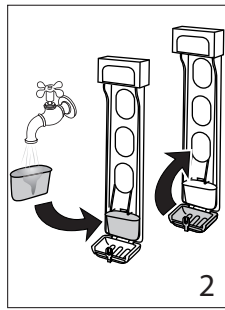
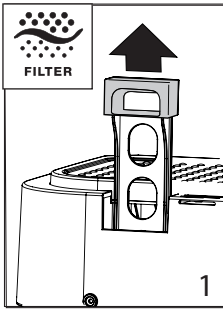
pag. 15

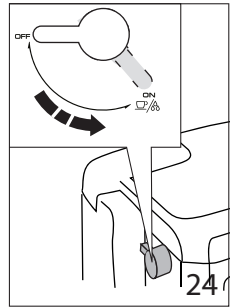
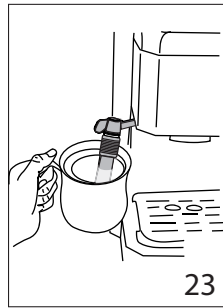
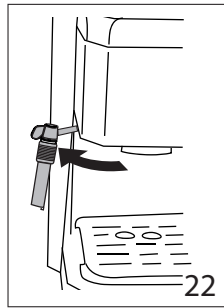
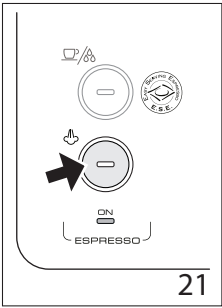
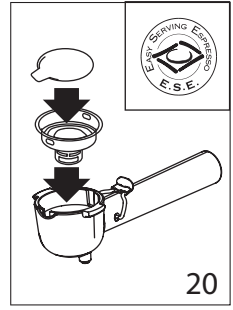
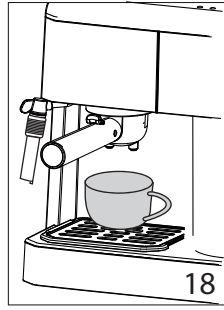
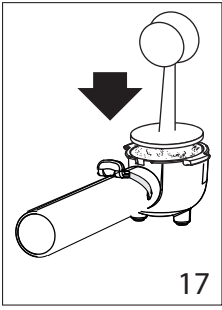
ES

pág.24

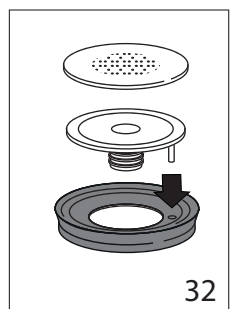
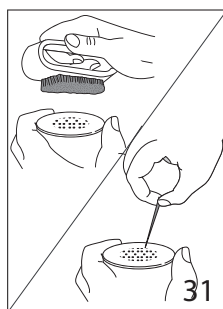
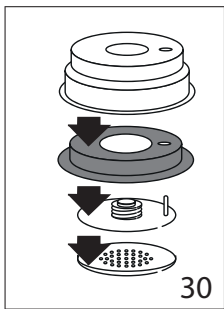
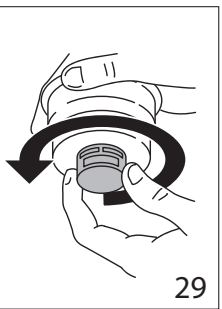
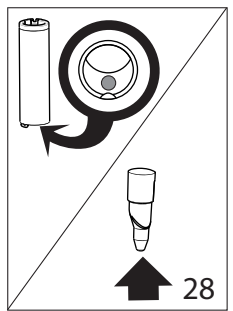
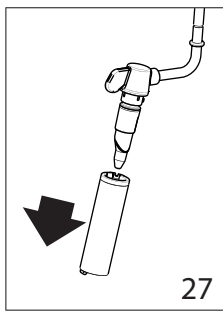
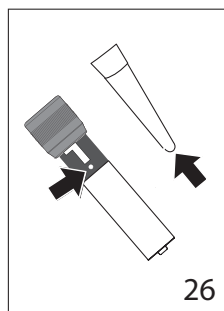
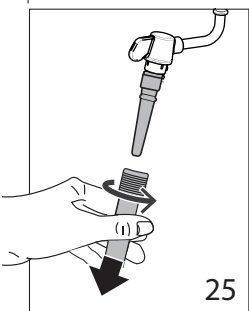








Adjustable Cappuccino system*



1. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Never allow the appliance to be used by children.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use. This appliance is to be utilized for domestic use only. Any other use is to be considered improper and, therefore, dangerous.
- For machines with glass carafe:
 - A. The carafe is an accessory to be used exclusively with this appliance. Never use it on a cooking surface.
 - B. Do not set the hot container on a damp or cold surface.
 - C. Do not use the carafe if it is cracked or the handle is not completely sturdy.
 - D. Do not use abrasive detergents or sponges to clean.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the cover. Don't attempt to repair or modify the machine, doing so will void the warranty. Repair should be done by authorized service personnel only!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

2. SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

Read this instruction booklet carefully before installing and using the appliance. This is the only way to ensure the best results and maximum safety for the user.

3. SAFETY WARNINGS

- This appliance is designed to “make coffee” and “hot drinks”. Use with care to avoid scalds from the water and steam jets or through incorrect use.
- Never touch hot parts.
- After removing the packaging, make sure the product is complete. If in doubt, do not use the appliance and contact a De’Longhi customer service representative.
- The packing elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.) should be kept out of reach of children as they are a safety hazard.
- This appliance is intended for domestic use only. Any other use is considered improper and thus dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused through incorrect, wrong or unreasonable use.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never let children use the appliance without supervision.
- Never allow children to play with the appliance.
- Should the appliance break or not function correctly, turn it off and do not tamper with it. For all repairs, contact authorized service centers only and insist on the use of original spare parts.
Failure to respect the above could reduce the safety of the appliance.
- The power cord for this appliance must not be replaced by the user as this operation requires the use of special tools. In the event of damage, contact an authorized service center only to avoid all risks.

4. DESCRIPTION (pag. 3)

The terminology below will be used on subsequent pages.

4.1 Description of the appliance

- A1. Espresso water tank lid
- A2. Espresso water tank
- A3. Antichlorine filter extraction handle
- A4. Antichlorine filter support
- A5. Filter-holder for drip coffee
- A6. Water fill compartment
- A7. Drip coffee warming plate
- A8. Espresso cup tray
- A9. Drip tray
- A10. Cappuccino maker (*Different depending on the model)
- A11. Cappuccino maker selection ring (Adjustable cappuccino system only)
- A12. Steam connection nozzle

- A13. Steam dial for cappuccino
- A14. Espresso coffee ON/OFF switch

4.2 Description of control panel

- B1. Espresso coffee/hot water button with integrated pilot lamp
- B2. Steam button with integrated pilot lamp
- B3. Espresso power light
- B4. Display
- B5. ON/OFF button for drip coffee with power light
- B6. AUTO button (automatic switch-on) for drip coffee with AUTO ON light
- B7. HOUR button
- B8. MIN button
- B9. “1-4” cups button with light

4.3 Description of the accessories

- C1. Espresso coffee filter holder
- C2. One-cup or one-pod espresso coffee filter
- C3. Two-cup espresso coffee filter
- C4. Coffee measure with presser
- C5. Permanent gold tone filter
- C6. Jug for drip coffee
- C7. Water softener filter for espresso coffee water tank (*optional)
- C8. Antichlorine filter

4.4 Installation

- Place the appliance on a work surface away from water faucets and sinks.
- Check that the voltage of the outlet corresponds to the value indicated on the appliance rating plate. Connect the appliance to an efficiently grounded electrical socket with a minimum rating of 10A only. The manufacturer declines all liability for any accidents caused by the absence of an efficient ground system.
- If the plug fitted to the appliance does not match the electrical socket, have the outlet replaced with a suitable type by a qualified electrician.
- Never install the appliance in environments where the temperature may reach 0°C (32°F) or lower (the appliance may be damaged if the water freezes).

5. ANTICHLORINE FILTER

The filter eliminates the taste of chlorine in the water. To install the filter, proceed as follows:

- Release the filter support from its slot by pulling it upwards (fig. 1).
- Remove the Antichlorine filter from the plastic sachet and rinse it under a running tap (fig. 2).
- Open the filter support and carefully put the filter in place as shown in fig. 2.
- Close the filter container carefully (fig. 2), and reposition it in its slot, pushing it firmly downwards.
- The Antichlorine filter should be replaced after 80 cycles, and at least after every 6 months of operation.

6. FIRST USE

When using the appliance **for the first time**, all the accessories and the internal circuits must be washed as follows:

- DRIP COFFEE MAKER: Make at least two carafes of coffee without using ground coffee.
- ESPRESSO MAKER: Make at least four cappuccinos without using ground coffee and using water instead of milk.

7. PREPARATION OF DRIP COFFEE

7.1 Setting the clock

When the coffee machine is connected to the outlet for the first time, "AM 0:00" will flash on the display.

To set the time, proceed as follows:

1. Press the "hour" button (Fig. 3) for about 2 seconds until the number of hours on the display begins to increase.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the hour by pressing the "hour" button repeatedly.
3. Set the minutes by pressing the "min" button (Fig. 3) repeatedly. (To speed up the operation, hold the button down.)
4. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time set is stored.
To reset the time, press the HOUR button for about 2 seconds, and then follow the procedure as described starting from point 2.

Please note: In the event of a temporary power failure, the time set does not remain stored in the memory.

7.2 Programming the automatic start (AUTO BUTTON)

The appliance can be programmed to make drip coffee automatically. First, make sure that the time is set correctly.

To set the delayed start (i.e. the time you want the coffee to be made), proceed as follows:

1. Press the AUTO button (Fig. 4) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the desired hour by pressing the "hour" button repeatedly.

3. Set the minutes by pressing the "min" button repeatedly.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be stored.
5. After you have programmed the machine as described above, just press the AUTO button to have coffee made at the time set (the AUTO indicator light will illuminate).

Please note:

- If you want to change the start time after it has been set, press the AUTO button for about 2 seconds and then set a new time as described starting from point 2.
- Keep in mind that at the time set, the appliance will start to make drip coffee only. The espresso maker does not come on.

7.3 Length of warming time (Automatic shut-off time)

The appliance is factory-set to keep the coffee warm for two hours after startup.

However, this setting can be changed as follows:

1. Press the ON/OFF button (Fig. 5) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Modify the time by repeatedly pressing the HOUR button (and also the MIN button if required).
3. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time will be stored.

Please note: If 0:00 is set, the appliance switches off. (You can set a time within 1 minute and 11 hours and 59 minutes).

7.4 "1-4" cups button

You can enhance the flavor of your coffee by pressing the "1-4" button after the "ON/OFF" button. This feature activates a unique brewing process, slowly releasing water into the filter basket; saturating coffee grounds a little at a time extracting the best flavor and aroma from your coffee.

To activate, press the "1-4" button (fig. 6); the light on the button will illuminate.

Press the button again to turn the selection off.

Do not use this button if brewing an entire carafe of coffee.

You can select this function even when using the auto function.

7.5 Making drip coffee

- Open the filter-holder door, rotating it towards the right (fig. 7).
- Fill the carafe to the level indicator relative to number of cups of coffee you wish to prepare, taking care not to exceed the MAX level of 10 cups (fig. 8), otherwise, in order to not overflow the machine, the excess water will spill out from the back of the unit.

- Then pour the water into the water-fill compartment of the appliance (fig. 9).
- Position the gold tone filter into the filter-holder (fig. 10).
- Put the ground coffee in the filter using the measuring spoon supplied and level it off evenly (fig. 11). As a general rule, use a level measure of coffee (approx 7 grams) for every cup of coffee required (for example, 10 measures to obtain 10 cups).
- Close the filter-holder door and place the carafe, with cover in place, onto the warming plate.
- Press the ON/OFF button. The light on the button indicates that the drip coffee-maker is in operation.
- The coffee will begin to dispense after a short time.

It is perfectly normal for the appliance to emit steam while the coffee is percolating.

To keep the coffee hot after the percolation process has finished, place the carafe on the hot plate and leave the machine turned on (with the drip coffee light on): the coffee in the carafe will be kept at the right temperature.

- To turn off the machine press the ON/OFF switch.

8. ESPRESSO COFFEE

The first time you use the appliance, wash all accessories and rinse the internal circuits by proceeding as though you were making coffee until you have used at least two tanks of water. You can then proceed to make coffee.

8.1 Preheating the coffee unit

To make espresso coffee at the right temperature, the coffee maker should be preheated as follows:

1. Press the ON/OFF switch (fig. 12) to turn the appliance on. The power light (B3) comes on.
2. Insert the filter to the filter holder (fig. 13). Make sure the filter is correctly inserted in the slot. Attach the filter holder with filter to the appliance (fig. 14) without adding pre-ground coffee. Use the smaller filter to make one coffee or the larger filter to make two coffees.
2. Place a cup under the filter holder. Use the same cup as will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
3. Wait until the ☐/☕ light comes on and immediately afterwards press the ☐/☕ button (fig. 15). Continue delivering water until the light goes off, then interrupt delivery by pressing the same button and empty the cup.

(It is normal for a small and harmless puff of steam to be given off when removing the filter holder).

8.2 How to make espresso coffee using pre-ground coffee

1. After preheating the appliance and filter holder as described in the previous paragraph, use the smaller filter to make one coffee or the larger filter to make two coffees.
2. To make just one coffee, place one level measure of pre-ground coffee (about 7 g) in the filter (fig. 16). To prepare two coffees, place two loosely filled measures (about 6+6 g/ 2+2 tablespoons) of pre-ground coffee in the filter. Fill the filter a little at a time to prevent the pre-ground coffee from overflowing.



Important:

For correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

3. Distribute the pre-ground coffee evenly and press lightly with the tamper (fig. 17).
Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the froth will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too rapid and the froth will be weak and light coloured.
4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach to the appliance. Turn as far as it will go (fig. 14) to avoid water leaking out.
5. Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 18). You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a little hot water.
6. Make sure the ☐/☕ light is on (if off, wait until it comes on), then press the ☐/☕ button (fig. 15). When the desired amount of coffee has been delivered, press the same button to interrupt the flow.
7. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.



Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee.

8. To dispose of the used coffee, block the filter in place using the lever incorporated in the handle, then empty the grounds by turning the filter holder upside down and tapping it firmly (fig. 19).
9. To turn the appliance off, press the ON/OFF button on the left side of the machine.

How to prepare espresso coffee using pods

1. Preheat the appliance as described in the section "PRE-HEATING THE COFFEE UNIT", making sure the filter holder is attached. This obtains a hotter coffee.



Please note:

Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the following symbol.



The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.

- Place the small filter in the filter holder, making sure the filter is correctly inserted in the slot as shown in fig. 13.
- Insert the pod, centering it as far as possible on the filter (fig. 20). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
- Attach the filter holder to the appliance. Always turn as far as it will go (fig. 14).
- Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous section.

9. HOW TO MAKE CAPPUCCINO OR LATTE

- Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
- Press the ☞ button.
- In the meantime, fill a pitcher with about 3.5 oz/100 grams for each cappuccino or 6 oz/170 grams for each latte to be prepared. In choosing the size of the pitcher, bear in mind that the milk doubles or triples in volume.



Please note:

You are recommended to use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C/42°F).

- *Models with adjustable cappuccino only:** Make sure the ring on the cappuccino maker is positioned downwards in the CAPPUCCINO position and place the pitcher containing the milk under the cappuccino maker.
- Wait until the ☞ light comes on (fig. 21). The light comes on to indicate that the boiler has reached the ideal temperature for steam production. As the boiler heats up, it is normal for a little water and steam to be given off into the drip tray.
- Remove the cappuccino maker by rotating to the left (fig. 22). During this operation, avoid touching the boiler outlet as it is hot. Then place the recipient containing the milk under the cappuccino maker.
- Dip the cappuccino maker in the milk for a few millimetres (fig. 23). Turn the steam dial to the ☞/☞ ON position (fig. 24). Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance. For a creamier froth, immerse the cappuccino maker in the milk and move the container with slow up/down movements.
- When the required temperature (the ideal is 60°C/140°F) and froth density is reached, interrupt steam delivery by

turning the steam dial to the OFF position and press the ☞ button.

- Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.



Please note:

- To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To make coffee again after the milk has been frothed, cool down the boiler first or the coffee will be burnt. To cool the boiler, place a container under the boiler outlet, press the ☞/☞ button (fig. 15) and deliver water until the ☞ light goes off. Press the button again and prepare the coffee as described in the previous paragraphs.

You are recommended to deliver steam for a maximum of 60 seconds and never to froth milk more than three times consecutively.

10. MAKING HOT MILK (WITHOUT FROTH) (*MODELS WITH ADJUSTABLE CAPPUCCINO ONLY)

To make hot milk without froth, proceed as described in the above section, making sure the ring on the cappuccino maker is positioned upwards in the "HOT MILK" position.

11. CLEANING THE CAPPUCCINO MAKER AFTER USE



Important:

For hygiene reasons, the cappuccino maker should always be cleaned after use.

Proceed as follows:

- Deliver a little steam for a few seconds by turning the steam dial (fig. 24). This causes the cappuccino maker to discharge any milk left inside. Turn the appliance on again by pressing the ON/OFF button.
- * Models with adjustable cappuccino maker:**
- With one hand, hold the cappuccino maker spout firmly, with the other, release the cappuccino maker by turning it anticlockwise, then pull off downwards (fig. 25).
 - Remove the steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards.
 - Wash the cappuccino maker and steam connection nozzle thoroughly with warm water.
 - Move the ring upwards and make sure the two holes shown by the arrows in fig. 26 are not blocked. If necessary, clean with a pin.

*** Models with cappuccino maker:**

2. With one hand, hold the cappuccino maker spout firmly, with the other, release the cappuccino maker by turning it anticlockwise, then pull off downwards (fig. 27).
3. Remove the steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards.
4. Wash the cappuccino maker and steam connection nozzle thoroughly with warm water.
5. Make sure the two holes shown by the arrows in fig. 28 are not blocked. If necessary, clean with a pin.

***All models:**

6. Put the steam connection nozzle back, pressing forcefully upwards to insert it onto the steam tube.
7. Replace the cappuccino maker by pushing upwards and turning clockwise.

12. HOT WATER

1. Press the ON/OFF switch (fig. 12) to turn the appliance on. The power light comes on.
 1. Wait until the ☐/☉ light comes on.
 2. Place a recipient under the cappuccino maker.
 3. When the ☐/☉ light comes on, press the ☐/☉ button (fig. 15) and at the same time turn the steam dial to ☐/☉ ON (fig. 24). Water comes out of the cappuccino maker.
 4. To interrupt hot water delivery, press the ☐/☉ button again and turn the steam dial to OFF.

You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

13. CLEANING



- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

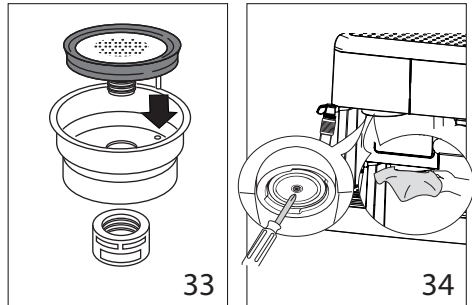
13.1 Espresso coffee filter cleaning and maintenance

About every 300 coffees or when the coffee is delivered from the filter holder a drop at a time or not at all, clean the pre-ground coffee filters and filter holder as follows:

- Remove the filter from the filter holder.
- Remove the filter cap (fig. 29) by unscrewing in the direction indicated by the arrow on the cap.
- Remove the frother from the container by pushing it from the cap end (fig. 30).
- Remove the gasket (fig. 30).

- Rinse all components and clean the metal filter thoroughly in hot water using a brush (fig. 31). Make sure the holes in the metal filter are not blocked. If necessary, clean with a pin (see fig. 31).
- Replace the filter and gasket on the plastic disk as shown in fig. 32. Make sure to insert the pin on the plastic disk into the hole in the gasket indicated by the arrow in fig. 32.
- Replace the assembly in the steel filter container (fig. 33), making sure the pin is inserted in the hole in the support (see arrow in fig. 33).
- Finally, screw on the cap.

Failure to clean as described above invalidates the guarantee.



13.2 Cleaning the boiler outlet

About every 300 coffees, the espresso boiler outlet must be cleaned as follows:

- Make sure the appliance is not hot and that it is unplugged from the mains;
- Use a screwdriver to release the screw fixing the espresso boiler outlet (fig. 34);
- Remove the boiler outlet;
- Clean the boiler with a damp cloth (fig. 34);
- Clean the outlet thoroughly with hot water using a brush. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 31).
- Rinse under running water, brushing all the time.
- Replace the boiler outlet, making sure it is correctly positioned on its gasket.

Failure to clean as described above invalidates the guarantee.

13.3 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder, filters, drip tray and water tank regularly.
To empty the drip tray, extract the cup tray grille, remove the water and clean the tray with a cloth: then reassemble the drip tray.



While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.

14. DESCALING

14.1 Descaling the espresso coffee unit

We recommend descaling the coffee maker about every 200 coffees. We recommend using commercially available De'Longhi descaler.

Proceed as follows:

1. Remove the water softener filter and fill the tank with the descaler solution, obtained by diluting the descaler with water following the instructions on the pack.
2. Press the ON/OFF switch (fig. 12) to turn the appliance on. The power light comes on.
3. Make sure the filter holder is not attached and position a recipient under the boiler outlet.
4. Press the ☐/☉ button and deliver about 1/4 of the solution in the tank, turning the steam dial at intervals to allow a little solution to flow out through the cappuccino maker spout. Then stop the flow by pressing the ☐/☉ button again and leave the solution to act for about five minutes.
5. Repeat point 4 a further 3 times until the tank is completely empty.
6. To eliminate residues of solution and scale, rinse the tank well, fill with clean water (without descaler).
7. Press the ☐/☉ button (fig. 15) and deliver water until the tank is completely empty.
8. Repeat operations 6 and 7 again.

Repair of damage to the coffee maker caused by scale is not covered by the guarantee unless descaling is performed regularly as described above.

14.2 Descaling the drip coffee unit

Over time, calcium in the water may cause obstructions, reducing the efficiency of the coffee maker. You are recommended to descale the coffee maker about every 40 coffees.

To descale, always use special commercially available descaling products for drip coffee makers.

1. Dilute the product in the jug, following the instructions on the descaler pack;
2. Remove the antichlorine filter and pour the descaler solution into the tank;
3. Place the jug on the warming plate;
4. Press the ① switch, percolate the equivalent of one cup and then switch off the appliance;
5. Leave the solution to work for 15 minutes, then repeat operations 4 and 5.

6. Turn the appliance on and deliver the water until the tank is completely empty.
7. Rinse by operating the appliance with water only at least 3 times (3 complete tanks of water).

15. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage:	115V~60Hz
Voltage:	1500 W
Size LxDxH:	370 x 305 (or 400) x 325 mm
Pressure:	15 bar
"Espresso" boiler:	Stainless steel
"Espresso" water tank capacity:	1,2 L
"Drip coffee" water tank capacity:	1,4 L
Cable length:	1200 mm
Weight:	13,89Lb/6,3 kg

16. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso coffee is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "13.2 Cleaning the boiler outlet"
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "8. espresso coffee"
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder is inserted incorrectly	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the spout holes.
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Fill the tank
	The tank is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
The espresso coffee is cold	The espresso coffee OK light was not on when the coffee switch was pressed	Wait until the OK light comes on
	No preheating was done	Preheat as described in the section "8.1 Preheating the coffee unit"
	The cups were not preheated	Heat the cups by rinsing them in hot water or standing them on the cup warmer tray for at least 20 minutes
	Scale/hard water deposits in the water circuit	Perform the descaling procedure as described in the section "8. espresso coffee"
The coffee froth is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee down more firmly (fig. 18)
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly (fig. 17)
	There is too much pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the section "13.2 Cleaning the boiler outlet".
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
The filter holder cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use semi-skimmed milk at refrigerator temperature
	Cappuccino maker dirty	Thoroughly clean the holes in the cappuccino maker, in particular those indicated in fig. 26-28
The drip or espresso coffee has an acid flavour	Inadequate rinsing after descaling	Rinse the appliance as described in the section "14.1 Descaling the espresso coffee unit" or "14.2 Descaling the drip coffee unit"
The drip coffee takes longer to percolate	The drip coffee maker needs to be descaled	Perform the descaling procedure as described in the section "14.2 Descaling the drip coffee unit"

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!

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 (*diferente, dependiendo del modelo)
- A11. Manguito de selección del cappuccinatore (solo Adjustable cappuccino system)
- A12. Suministrador (solo Adjustable cappuccino system)
- 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 causados 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 ranu-

ra. 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.
6. 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.
7. 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.

8. 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).
9. Para apagar el aparato, pulse el botón ON/OFF en el lado izquierdo de la máquina.

Cómo preparar café expreso utilizando cápsulas

1. 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.

2. 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.
3. 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.
4. Coloque el soporte del filtro en el aparato. Gire siempre tan lejos como sea posible (fig. 14).
5. Proceda como en los puntos 5, 6 y 7 de la sección anterior.




9. CÓMO HACER CAPUCHINO

1. Prepare los cafés expreso tal como se describe en las secciones anteriores, utilizando tazas lo suficientemente grandes.
2. Pulse el botón . La luz correspondiente se enciende (fig. 21).
3. 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).

4. ***Solo modelos con cappuccinatore ajustable:** Asegúrese que el manguito del cappuccinatore esté en posición "CAPPUCCINO" y coloque el recipiente que contiene la leche bajo el capuchinador.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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 .
9. 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, enfríe el hervidor primero o si no 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) (SOLO MODELOS CON CAPPUCCINATORE AJUSTABLE)

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.

*Solo modelos con cappuccinatore ajustable:

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.






*Solo modelos con cappuccinatore fijo:

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. 27).
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. 28 no estén bloqueados. Si es necesario, límpielos con un alfiler.

*Todos los modelos:

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!

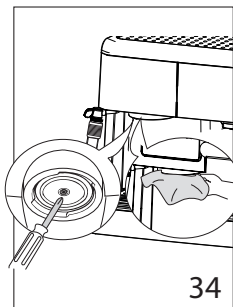
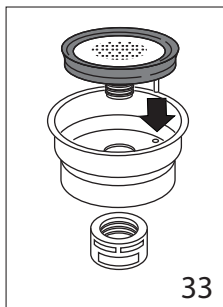
- Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en agua. Es un aparato eléctrico.
- Antes de limpiar el exterior del aparato, apáguelo, desenchúfe del tomacorriente y deje que se enfríe.

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. 29) desatornillando en la dirección indicada por la flecha en la tapa.
- Retire el vaporizador del recipiente, empujándolo desde el extremo de la tapa (fig. 30).
- Retire la junta (fig. 30).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente usando un cepillo (fig. 31). Asegúrese de que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler (ver fig. 31).
- Cambie el filtro y la junta del disco de plástico como se muestra en la fig. 32. Asegúrese de insertar el alfiler del disco de plástico en el agujero en la junta indicada por la flecha en la Fig. 32.
- Reemplace el juego de piezas en el contenedor del filtro de acero (fig. 33), asegurándose de que el alfiler se inserte en el agujero en el soporte (véase la flecha en la Fig. 33).
- 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. 34);
- Retire la salida del hervidor;
- Limpie el hervidor con un paño húmedo (fig. 34);
- Limpie la salida a fondo, con agua caliente y un cepillo. Asegúrese de que los agujeros no estén obstruidos. Si es necesario, límpialos con un alfiler (fig. 31).
- 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	Limpié los orificios del pico del soporte del filtro
	La salida de el hervidor expreso está bloqueada	Limpié como se describe en la sección "13.2 Limpieza de la salida del hervidor"
	Calcificación en el circuito de agua	Realice el procedimiento de descalcificación como se describe en la sección "14.1 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	Limpié 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 "14.1 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 "13.2 Limpieza de la salida del hervidor".
	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 "14.1 Descalcificación de la unidad de café expreso" or "14.2 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 "14.2 Descalcificación de la unidad de café de filtro"

Register Now 
www.delonghi.com/register



1. MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions basiques de sécurité doivent être suivies, dont les précautions suivantes:

- Lire toutes les instructions.
 - Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
 - Pour prévenir un incendie, un choc électrique, ou une blessure corporelle, ne pas immerger de câble, de prise ou d'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
 - Ne jamais laisser d'enfants utiliser l'appareil.
 - Débrancher depuis la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'équipement refroidir avant d'insérer ou d'extraire des pièces, et avant de le nettoyer.
 - Ne pas faire fonctionner l'équipement avec un câble ou une prise endommagée, après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé. Retourner l'appareil à l'agence de service autorisée la plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
 - L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandées par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
 - Ne pas utiliser à l'extérieur.
 - Ne pas laisser le câble pendre le long de la table, du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
 - Ne pas positionner l'appareil sur ou à proximité de gaz chaud, d'un brûleur électrique, ou d'un four chaud.
 - Brancher la fiche dans la prise murale. Pour la débrancher, éteindre toutes les commandes, puis retirer la fiche de la prise murale.
 - Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Cet équipement doit être utilisé pour l'usage domestique uniquement. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et donc dangereux.
 - Pour les machines avec des carafes en verre:
- A. La carafe est un accessoire devant être exclusivement utilisé avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur une surface de cuisson.
- B. Ne pas positionner la carafe sur une surface humide ou froide.
- C. Ne pas utiliser la carafe fendue, ou si la poignée n'est pas complètement ferme.
- D. Pour le nettoyage, éviter les détergents et les éponges abrasives.

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer le couvercle. Ne pas tenter de réparer ou de modifier la machine, dans le cas contraire cela annulerait la garantie. La réparation doit être effectuée uniquement par du personnel de service autorisé!

CONSERVER CETTE NOTICE

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGÉ UNIQUEMENT

2. CORDON D'ALIMENTATION COURT

- Un court câble d'alimentation est fourni pour réduire le risque de se prendre les pieds ou de trébucher sur un câble plus long.
- Des câbles d'alimentation électrique plus longs et amovibles sont disponibles et ne doivent être utilisés que si on leur prête une attention particulière d'usage.
- Si un câble d'extension est utilisé, le courant électrique nominal signalé doit être au moins aussi élevé que le courant nominal de l'appareil. Si l'appareil est fourni avec un fil 3-, comme type de câble de mise à la terre, l'extension doit être un CABLE DE MISE A LA TERRE 3-. Le câble le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas au dessus du comptoir ou de la table, pour éviter d'être tiré par des enfants ou de basculer.

- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne de courant alternative polarisée (une fiche ayant une broche plus large que l'autre). La fiche peut pénétrer dans la prise de courant dans un seul sens. Il s'agit là d'une fonction de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche complètement dans la prise, tenter de retourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, contacter votre électricien pour remplacer la prise obsolète. Ne pas mettre hors service le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

Lire cette notice d'instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. C'est la seule manière de garantir les meilleurs résultats et une sécurité maximale à l'utilisateur.

3. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- L'appareil est conçu pour « faire du café » et des « boissons chaudes ». Utiliser avec soin pour éviter les brûlures liées aux jets de vapeur ou à un usage incorrect.
- Ne jamais toucher la partie chaude.
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que le produit soit complet. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un représentant du service client De'Longhi.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants car il s'agit d'éléments dangereux.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Tout autre usage est considéré comme inapproprié et donc dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte, erronée ou inappropriée.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil sans être supervisés par des adultes.
- N'autoriser jamais un enfant à jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil se casse ou ne fonctionne pas correctement, éteindre ce dernier et ne pas le manipuler. Pour toutes les réparations, contacter uniquement les centres de services autorisés et insister sur l'usage de pièces de rechange originales. Le non respect de ces recommandations réduit la sécurité de l'appareil.
- Le câble de courant de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car cette opération requiert l'usage d'outils spéciaux. En cas de dommage, contacter un centre de service autorisé pour éviter les risques.

4. DESCRIPTION (voir page 3)

La terminologie ci-dessous sera utilisée sur les pages suivantes.

4.1 Description de l'appareil

- A1. Couvercle du réservoir d'eau à espresso
- A2. Réservoir d'eau à espresso
- A3. Poignée d'extraction du filtre anti-chlore
- A4. Support du filtre anti-chlore
- A5. Porte-filtre à café filtre
- A6. Compartiment à eau
- A7. Plaque chauffante à café filtre
- A8. Plateau pour tasse à espresso
- A9. Récupérateur de gouttes
- A10. Cappuccinatore (différent, selon le modèle)
- A11. Embout de sélection de la buse à vapeur (seulement avec Adjustable cappuccino system)
- A12. Gicleur de la buse à vapeur
- A13. Commutateur rotatif de vapeur pour le cappuccino
- A14. Bouton marche/arrêt pour l'espresso

4.2 Description du panneau de contrôle

- B1. Bouton On/off pour café espresso avec voyant lumineux
- B2. Bouton pour vapeur avec voyant lumineux
- B3. Lumière de marche pour l'Espresso
- B4. Ecran d'affichage
- B5. Bouton On/off pour café filtré avec voyant lumineux
- B6. Bouton AUTO (allumage automatique) pour café filtré avec voyant AUTO ON
- B7. Bouton HEURE
- B8. Bouton MIN
- B9. Bouton "1-4" tasses avec voyant lumineux

4.3 Description des accessoires

- C1. Récupérateur de filtres espresso
- C2. Filtre pour 1 tasse ou dosette à espresso
- C3. Filtre pour 2 tasses à espresso
- C4. Tasse à mesurer le café à scellé
- C5. Filtre permanent
- C6. Bouilloire à café filtre
- C7. Filtre adoucisseur pour le réservoir d'eau à espresso (* uniquement pour certains modèles)
- C8. Filtre anti-chlore

4.4 Installation

- Placer l'appareil sur une surface de travail, à l'écart des robinets d'eau et des éviers.
- Vérifier que la tension de la prise corresponde à la valeur indiquée sur la plaque nominale de l'appareil. Connecter l'appareil à une prise électrique avec une mise à la terre efficace, d'une valeur nominale minimum de seulement 10A. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous les accidents causés par l'absence d'une mise à la terre efficace.
- Si la fiche branchée à l'appareil ne correspond pas à la prise électrique, remplacer la prise par un autre type adapté en faisant appel à un électricien.
- Ne jamais installer l'appareil dans un environnement où la température peut atteindre 0°C (32°F) ou en dessous (l'appareil peut être endommagé si l'eau se congèle).

5. FILTRE ANTI-CHLORE

Le filtre élimine le goût du chlore dans l'eau. Pour installer le filtre, suivre les indications suivantes:

- Libérer le support du filtre de son emplacement en le tirant vers le haut (fig.1).
- Retirer le filtre Anti-chlore du sachet en plastique et le rincer sous l'eau courante (fig.2).
- Ouvrir le support du filtre et positionner soigneusement le filtre d'après l'illustration de la fig.2.
- Fermer soigneusement le boîtier du filtre (fig.2), et positionner le à son emplacement, en poussant fermement vers le bas.
- Le filtre Anti-chlore doit être remplacé après 80 cycles, et au moins tous les 6 mois d'utilisation.

6. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'on utilise l'appareil **pour la première fois**, tous les accessoires et les circuits internes doivent être nettoyés comme suit:

- MACHINE A CAFE FILTRE : Faire au moins deux carafes de café sans utiliser de café moulu.
- MACHINE A EXPRESSO : Faire au moins quatre cappuccinos sans utiliser de café moulu et en utilisant de l'eau à la place du lait.

7. PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRÉ

7.1 Configurer l'horloge

Lorsque la machine à café est connectée à la prise pour la première fois, les numéros "AM 0:00" clignoteront sur l'écran d'affichage. Pour configurer l'heure, suivre les instructions suivantes:

1. Appuyer sur le bouton "HEURE" (Fig.3) environ 2 secondes avant que le nombre d'heures sur l'écran ne commence-t-à augmenter.

2. Avant que l'écran d'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), configurer l'heure en appuyant sur le bouton HEURE répétitivement.
3. Configurer les minutes en appuyant sur le bouton MIN (Fig.3) répétitivement. (Pour accélérer l'opération, maintenir le bouton appuyé.)
4. Lorsque l'heure est configurée, attendre 5 secondes. Lorsque l'écran d'affichage cesse de clignoter, l'heure est enregistrée. Pour reconfigurer l'heure, appuyer sur la touche HEURE pendant 2 secondes, puis suivre la procédure décrite à partir du point 2.

A remarquer: En cas de coupure temporaire de courant, l'heure configurée n'est pas enregistrée dans la mémoire.

7.2 Programmer le démarrage automatique (BOUTON AUTO)

L'appareil peut être programmé pour faire du café filtré automatiquement. Tout d'abord, s'assurer que l'heure soit correctement configurée. Pour configurer le départ différé (c'est à dire l'heure à laquelle vous souhaitez que votre café soit fait):

1. Appuyer sur le bouton AUTO (Fig.4) environ 2 secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran d'affichage.
2. Avant que l'affichage ne cesse de clignoter (environ 5 secondes), configurer l'heure désirée en appuyant sur le bouton HEURE répétitivement.
3. Configurer les minutes en appuyant sur le bouton MIN répétitivement.
4. Après 5 secondes, l'affichage s'arrêtera de clignoter et le temps programmé sera enregistré.
5. Après avoir programmé la machine d'après les instructions ci-dessus, appuyer sur le bouton AUTO pour avoir votre café prêt à l'heure configurée (l'indicateur lumineux AUTO s'allumera).

A remarquer:

- Si vous désirez modifier l'heure de départ une fois qu'elle a été configurée, appuyer sur le bouton AUTO pendant environ 2 secondes et configurer une nouvelle heure de départ d'après les indications données à partir du point 2.
- Rappelez-vous qu'à l'heure configurée, l'appareil commence à faire uniquement du café filtré. La machine à expresso ne se met pas en marche.

7.3 Durée du temps de chauffage (Arrêt automatique)

L'appareil est configuré à la fabrication pour maintenir le café chaud pendant 2 heures après le démarrage. Cependant, cette configuration peut être modifiée comme suit:

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (Z-Fig. 5) environ 2 secondes jusqu'à ce que 0:00 clignote sur l'écran d'affichage.
2. Modifier l'heure en appuyant répétitivement sur le bouton

HEURE (et aussi sur le bouton MIN si nécessaire).

- Après avoir configuré l'heure, attendre 5 secondes. Lorsque l'affichage cesse de clignoter, le temps est enregistré.

A remarquer: Si 0:00 est configuré, l'appareil s'éteint. (Vous pouvez configurer une heure entre 1 minute, et 11 heures et 59 minutes).

7.4 Bouton "1-4" tasses

Vous pouvez accroître la saveur de votre café en appuyant sur le bouton "1-4" après le bouton ON/OFF. Cette fonction active un processus de préparation unique, libérant doucement l'eau à travers le panier du filtre ; saturant légèrement le café moulu pour extraire les meilleurs saveurs et arômes de votre café.

Pour l'activer, appuyer sur le bouton "1-4" (fig. 6); le voyant du bouton s'allumera.

Appuyer à nouveau sur le bouton pour le désactiver. Il est recommandé d'utiliser le bouton arôme pour préparer jusqu'à 5 tasses, ou moins: ne pas utiliser ce bouton si vous préparez une carafe entière de café.

Vous pouvez aussi sélectionner cette fonction lorsque vous utilisez le mode auto.

7.5 Faire du café filtré

- Ouvrir la porte des filtres en la tournant à droite (fig. 7).
 - Remplissez la bouilloire jusqu'au niveau indiquant le nombre désiré des tasses de café en faisant attention à ne pas dépasser le MAX (fig. 8), autrement, afin de ne pas surcharger la machine, l'excès d'eau va déborder à l'arrière de l'appareil.
 - Verser de l'eau dans le compartiment à eau (fig. 9).
 - Placer le filtre permanent (si possible) (ou le filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 10).
 - Mettre le café moulu dans le filtre en utilisant la cuillère-mesure fournie et le niveler uniformément (fig. 11). En règle générale, mettre une mesure de café d'à peu près 7 grammes pour chaque tasse à obtenir (par exemple 10 mesures pour obtenir 10 tasses).
 - Fermer le porte-filtre et poser la bouilloire avec le couvercle sur la plaque chauffante.
 - Appuyez le bouton ON/OFF. La lumière sur le bouton-même indique si le filtre à café est en fonction.
 - Le café va commencer à sortir après quelques secondes.
- C'est complètement normal que l'outil produise de la vapeur pendant la percolation du café.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la bouilloire sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (la lumière du filtre à café est allumée) : le café dans la bouilloire est maintenu à une température adéquate.

- Pour éteindre la machine, appuyez le bouton ON/OFF.

8. PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

Avant la première utilisation, il faut laver tous les accessoires et rincer l'intérieur des tubes, en le mettant en marche comme pour préparer du café, jusqu'au 2 réservoirs à eau vides. Procéder ensuite à la préparation du café.

8.1 Préchauffement du groupe cafetier

Pour obtenir l'espresso à une température adéquate, il est recommandé de préchauffer l'outil, comme indiqué ci-après :

- Appuyer sur le bouton ON/OFF (fig. 12) pour allumer l'appareil.
- Insérer le filtre dans le porte-filtre (fig. 13). Vérifier que la projection soit correctement insérée dans son emplacement. Attacher le porte-filtre, avec le filtre, à l'outil (fig. 14) sans mettre de café moulu. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
- Poser la tasse sous le porte-filtre. Préparer le café en utilisant la même tasse pour la préchauffer.
- Attendre que la lumière s'allume ☐/☉ et appuyer sur le bouton (fig. 15). Après avoir obtenu la quantité désirée du café, arrêter en appuyant le même bouton.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif).

8.2 Préparation de l'espresso avec du café moulu

- Après avoir préchauffé l'outil et le porte-filtre comme décrit dans le paragraphe précédent. Utiliser le filtre plus petit pour préparer un café ou le plus grand pour préparer 2 cafés.
- Pour préparer un seul café, mettre dans le filtre une cuillère-mesure de café moulu à ras bord, à peu près 7 grammes (fig. 16). Pour préparer deux cafés, mettre dans le filtre deux cuillères-mesure de café moulu (à peu près 6 + 6 g). Mettre de petites doses pour prévenir le débordement du café moulu.



Attention :

Pour un fonctionnement correct, assurer qu'il n'y ait pas de résidus de poudre de café sur le filtre des infusions précédents avant d'y mettre du café moulu.

- Distribuer le café moulu uniformément et presser-le légèrement (fig. 17).

Presser le café moulu est très important pour obtenir un bon espresso. En pressant trop, le café sortira trop lentement et la mousse sera d'une couleur foncée. En pressant trop peu, le café sortira trop vite et la crème ne sera pas suffisamment claire.
- Enlever le café dépassant du bout du porte-filtre et le connecter à l'outil : tourner fermement la poignée à droite

(fig. 14) pour prévenir les fuites d'eau.

- Poser la tasse ou les tasses sous le bec du porte-filtre (fig. 18). Il est recommandé de chauffer les tasses avant la préparation du café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Assurer que la lumière ☐/☞ est allumée (si elle ne l'est pas, attendre qu'elle s'allume) et appuyer sur le bouton ☐/☞ (fig. 15). Après avoir obtenu la quantité désirée du café, arrêter en appuyant sur le même bouton.
- Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite vers la gauche.



Risque d'échaudures !

Pour éviter les éclaboussures, ne pas enlever le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer.

- Pour enlever le café utilisé, tenir le filtre fermé en l'appuyant avec le levier spécial incorporé à la poignée et enlever le café en tapant le porte-filtre renversé (fig. 19).
- Pour éteindre l'outil, appuyer le bouton ON/OFF du côté gauche.

Préparation de l'espresso en utilisant les dosettes

- Préchauffer l'outil comme décrit dans la section « PRE-CHAUFFER LE GROUPE CAFETIER » en assurant que le porte-filtre est connecté à l'outil. Le faisant, le café sera plus chaud.



Veillez noter :

Utiliser les dosettes conformes à la norme ESE indiquée sur les emballages par le symbole suivant.



La norme ESE est le système accepté par les plus importants producteurs des dosettes à café, permettant une préparation simple et propre du café espresso.

- Insérer le filtre plus petit dans le porte-filtre en assurant que la projection est correctement insérée dans son emplacement comme montré dans la fig. 13.
- Insérer la dosette en la plaçant le plus que possible sur le filtre (fig. 20). Suivre toujours les instructions indiquées sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement sur le filtre.
- Connecter le porte-filtre à la machine, en le tournant de plus en plus (fig. 14).
- Procéder comme indiqué sous les points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

9. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

- Préparer du café espresso comme décrit dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.

- Appuyer sur le bouton ☐/☞. La lumière s'allume (fig. 21).
- Pendant ce temps, remplir le conteneur d'à peu près 3.5 oz/100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour sélectionner la taille du conteneur, prendre en compte que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



Veillez noter :

Sil est recommandé d'utiliser le lait écrémé ou demi-écrémé à une température de réfrigération (environ 5° C).

- *Modèles avec cappuccinatore réglable :** S'assurer que l'embout de la buse à cappuccino (A10) soit positionné sur la position « CAPPUCCINO » et poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
- Attendre que la lumière s'allume ☐/☞ (fig. 21). A ce point, la chaudière a atteint la température idéale pour la production de la vapeur : en atteignant cette température il peut se produire des bouffées de vapeur et de l'eau dans le bac recepteur
- Enlever le cappuccinatore en le tournant à gauche (fig. 22). Le faisant faire attention à ne pas toucher les douches chaudes de la chaudière. Ensuite, poser le conteneur avec du lait sous le cappuccinatore.
- Plonger le cappuccinatore dans du lait à quelques millimètres (fig. 23). Tourner le commutateur rotatif vapeur dans la position MARCHE ☐/☞ (fig. 24). La vapeur sortant du cappuccinatore donnera une consistance crémeuse au lait, augmentant son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger le cappuccinatore dans du lait et bouger lentement le conteneur du bas vers le haut.
- Une fois la température atteinte (60° idéalement) et après avoir obtenu la consistance désirée de la mousse, arrêter la vapeur en tournant le commutateur rotatif vapeur dans la position ARRÊT et appuyer sur le bouton ☐/☞.
- Verser le lait émulsionné dans des tasses avec du café espresso préparé antérieurement. Le cappuccino est prêt : ajouter du sucre et saupoudrer avec du chocolat en poudre si désiré.



Veillez noter :

- Pour préparer plus d'un cappuccino, préparer d'abord tous les cafés et ensuite préparer la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer de nouveau du café après avoir préparé de la mousse de lait, attendre que la chaudière refroidisse, sinon du café brûlant sera produit. Pour refroidir la chaudière, poser le conteneur sous la douche de la chaudière; appuyer le bouton ☐/☞ (fig. 15) et vider l'eau jusqu'à ce que l'indicateur « OK » s'arrête. Appuyer à nouveau le bouton et préparer le café comme décrit dans les paragraphes précédents.

Il est recommandé de distribuer de la vapeur pendant 60 secondes au plus. Ne pas produire de la mousse de lait plus de 3 fois de suite.

10. PREPARATION DU LAIT MACCHIATO (HOT MILK) (* Seulement modèles avec cappuccinatore réglable)

Pour préparer un lait chaud non écrémé, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent, s'assurer que l'embout de la buse à vapeur (A10) soit tournée vers le haut, en position «HOT MILK»

11. NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR APRÈS CHAQUE USAGE



Attention :

Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de nettoyer le cappuccinatore après chaque utilisation.

Procéder comme suit :

1. Ecouler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2 et 5 des paragraphes précédents) en tournant le commutateur rotatif de vapeur (fig. 24). Le faisant, le cappuccinatore enlève le lait resté éventuellement à l'intérieur. Eteindre l'outil en appuyant le bouton marche/arrêt.

*Modèles avec cappuccinatore réglable

2. Tenir fermement le tube du cappuccinatore avec une main et ouvrir le cappuccinatore avec l'autre en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge et en le tirant vers le bas (fig. 25).
3. Enlever la buse à l'eau du tube en la tirant vers le bas.
4. Laver attentivement le cappuccinatore et la buse à l'eau avec de l'eau chaude.
5. Vérifier que les deux trous indiqués par les flèches dans la fig. 26 ne soient pas bloqués. Si nécessaire, les nettoyer avec une aiguille.






*Modèles avec cappuccinatore

2. Tenir fermement le tube du cappuccinatore avec une main et ouvrir le cappuccinatore avec l'autre en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge et en le tirant vers le bas (fig. 27).
3. Enlever la buse à l'eau du tube en la tirant vers le bas.
4. Laver attentivement le cappuccinatore et la buse à l'eau avec de l'eau chaude.
5. Vérifier que les deux trous indiqués par les flèches dans la fig. 28 ne soient pas bloqués. Si nécessaire, les nettoyer avec une aiguille.

*Tous les modèles

6. Repositionner la buse à l'eau en l'insérant correctement sur le tube de vapeur.
7. Repositionner le cappuccinatore en le glissant vers le haut et en le tournant dans le sens opposé de l'aiguille d'horloge.

12. PRODUCTION DE L'EAU CHAUDE

1. Mettre l'outil en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 12) to turn the appliance on. The power light comes on.
1. Attendre que la lampe soit prête .
2. Poser le conteneur sous le cappuccinatore.
3. Quand la lumière  s'allume, appuyer sur le bouton  (fig. 15) et tourner simultanément le commutateur rotatif de vapeur en MARCHÉ  (fig. 24). L'eau chaude sortira du cappuccinatore.
4. Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, appuyer encore sur le bouton  et tourner le commutateur rotatif de vapeur dans la position ARRÊT .

La distribution ne doit pas dépasser 60 secondes.

13. NETTOYAGE



Danger!

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau lors du nettoyage, c'est un appareil électrique.
- Avant le nettoyage des éléments externes de l'appareil, éteindre l'appareil, le débrancher de la prise sur le mur et le laisser se refroidir.

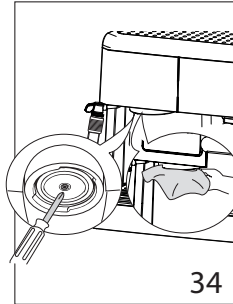
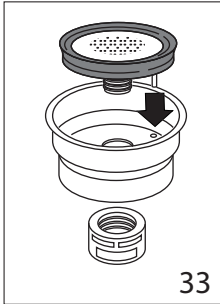
13.1 Le nettoyage et l'entretien du filtre à espresso

Après environ 300 cafés ou dans le cas où le café sort du porte-filtre en gouttes ou ne sort pas du tout, nettoyez le porte-filtre et les filtres pour le café moulu comme suit :

- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Dévisser le bouchon de filtre (fig. 29) dans la direction indiquée par la flèche sur le bouchon.
- Enlever le mousser du conteneur en l'appuyant pour sortir du bouchon (fig.30).
- Enlever le joint d'étanchéité (fig. 30).
- Rincer tous les éléments et les nettoyer attentivement, le filtre en métal avec de l'eau chaude en utilisant une brosse (fig. 31). Assurer que les trous du filtre en métal ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (fig. 31).

- Repositionner le filtre et le joint d'étanchéité sur le disque en plastique comme montré dans la figure 32. Vérifier que l'aiguille soit insérée dans le disque en plastique dans le trou du joint d'étanchéité comme indiqué par la flèche dans la fig. 32.
- Repositionner l'ensemble dans le conteneur pour les filtres (fig. 33), en assurant que l'aiguille soit insérée dans le trou du support (voir la flèche dans la fig. 33).
- Finalement, visser le bouchon.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.



13.2 Nettoyage de la chaudière

Après 300 cafés il est nécessaire de nettoyer la chaudière de l'espresso de la manière suivante :

- Vérifier que la machine ne soit pas chaude et que la prise est débranchée ;
- A l'aide d'un tournevis, enlever le vis fixant la chaudière à espresso (fig. 34) ;
- Enlever la chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 34) ;
- Nettoyer soigneusement l'échappement de la chaudière dans de l'eau chaude en utilisant une brosse. Assurer que les trous ne soient pas bloqués, et les nettoyer avec une aiguille si nécessaire (fig. 31).
- Rincer sous de l'eau courante en frottant.
- Repositionner l'échappement de la chaudière en assurant qu'il soit positionné correctement sur le joint d'étanchéité.

La garantie n'est pas valable si le nettoyage décrit ci-dessus n'est pas effectué régulièrement.

13.3 Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon doux humide suffira.
2. Nettoyer régulièrement la tasse du porte-filtre, les filtres, le bac récepteur et le réservoir d'eau. Pour vider le bac récepteur, enlever le récepteur inférieur, vider l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon : réassembler

ensuite le bac récepteur. Nettoyer le réservoir d'eau à l'aide d'une brosse douce pour atteindre le fond.






Ne jamais plonger la machine dans l'eau lors du nettoyage : c'est un appareil électrique.

14. DÉCALCIFICATION

14.1 Décalcification de la section Espresso

Il est recommandé d'effectuer la décalcification de la machine après environ 200 cafés. Nous recommandons l'utilisation de l'outil de détartrage De'Longhi actuellement en solde.

Procéder selon les étapes suivantes :


1. Enlever le filtre adoucisseur et remplir le réservoir avec de la solution de détartrage obtenue après l'avoir diluée avec de l'eau selon les instructions sur l'emballage.
2. Mettre la machine en marche en appuyant le bouton marche/arrêt (fig. 12). La lumière de la lampe s'allume.
3. Assurer que le porte-filtre ne soit pas attaché et placer le conteneur sous la sortie de la machine.
4. Appuyer le bouton marche  et verser environ 1/4 de la solution dans le réservoir : de temps en temps, tourner le commutateur rotatif de vapeur et laisser s'écouler un peu de solution à travers le tube du cappuccinatore ; ensuite, arrêter en appuyant encore sur le bouton  et laisser la solution pendant environ 5 minutes.
5. Répéter 3 fois l'étape 4, jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
6. Pour éliminer la solution, les résidus et le calcaire, rincer bien le réservoir avec de l'eau fraîche (sans détartrant).
7. Appuyer sur  (fig. 15) et vider complètement le réservoir ;
8. Répéter les étapes 6 et 7.

L'entretien de la machine à café relatif aux problèmes de calcaire n'est pas couvert par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement et comme décrit ci-dessus.

14.2 Décalcification de la section du café filtre

Le calcaire présent dans l'eau causera des obstructions qui nuiront au fonctionnement correct de l'appareil dans un certain temps. Il est recommandé d'effectuer le détartrage de la machine après environ toutes les 40 utilisations.

Effectuer le détartrage en utilisant un produit de décalcification adéquat pour les machines à café actuellement au marché.

1. Diluer le produit dans la bouilloire en suivant les instructions sur l'emballage du détartrateur.
2. Retirer le filtre adoucisseur et verser la solution de détartrage dans le réservoir ;
3. Poser la bouilloire sur la plaque chauffante ;
4. Appuyer le bouton  laisser la quantité équivalente à une tasse s'écouler et ensuite éteindre l'appareil ;

5. Laisser la solution se reposer pendant 15 minutes. Répéter la procédure 4 ou 5 fois.
6. Mettre la machine en marche et laisser la solution s'écouler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincer l'outil en le mettant en marche uniquement avec de l'eau au moins 3 fois (3 réservoirs d'eau).

15. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	115V~60Hz
Puissance :	1500 W
Dimensions (l x p x h):	370 x 305 (or 400) x 325 mm
Pression de la pompe à espresso :	15 bar
Réservoir à espresso :	Stainless steel
Capacité du réservoir à espresso :	1,2 L
Capacité du filtre du réservoir à café :	1,4 L
Longueur du cordon électrique :	1200 mm
Poids :	13,89Lb/6,3 kg

16. SOLUTION DES PROBLÈMES

Les défaillances possibles sont listées ci-dessous

S'il n'est pas possible de résoudre la défaillance selon les instructions indiquées, veuillez contacter le service d'assistance technique

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne produit plus de café	Manque d'eau	Remplir le réservoir d'eau
	Les écoulements de café dans le porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements du porte-filtre
	La chaudière est obstruée	Effectuer le nettoyage comme décrit dans le paragraphe "13.2 Nettoyage de la chaudière"
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe respectif "8. Préparation de l'espresso"
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre
Le café s'écoule du porte-filtre et non des écoulements	Le porte-filtre est mal inséré	Positionner le filtre correctement et le tourner jusqu'au bout sans hésiter
	Le joint d'étanchéité n'est plus élastique	Remplacer le joint d'étanchéité au service d'assistance technique
	Les écoulements du porte-filtre sont obstrués	Nettoyer les écoulements
La pompe produit du bruit	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir n'est pas bien inséré et la valve en bas n'est pas ouverte	Appuyer le réservoir de sorte que la valve en bas s'ouvre

Le café est froid	La lumière OK pour l'espresso ne s'allume pas en appuyant le bouton de distribution du café	Attendre que la lumière s'allume
	Le préchauffement n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffement comme décrit dans le paragraphe "8.1 Préchauffement du groupe cafetier"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou laisser-les pendant au moins 20 minutes sur la plaque chauffante du couvercle
	Le calcaire dans le circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme décrit dans le paragraphe «8. Préparation de l'espresso»
La mousse du café est claire (sort vite de l'écoulement)	Le café moulu a été trop peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 18)
	La quantité du café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	Le café moulu est trop gros	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
La crème du café est foncée (le café sort lentement de l'écoulement)	Le café moulu a été trop pressé	Presser moins le café (fig. 18)
	La quantité de café est trop grande	Diminuer la quantité de café
	La chaudière à espresso est bloquée	Nettoyer comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage de la chaudière à espresso »
	Le café moulu est trop fin ou mouillé	Utiliser uniquement le café moulu pour des machines à espresso, le café ne doit pas être mouillé
	La qualité du café n'est pas du type correct	Changer la qualité du café
Le filtre ne s'accroche pas à l'outil	Il y a trop de café dans le filtre	Utiliser la cuillère-mesure fournie et faire attention à utiliser le filtre correct pour chaque type de préparation
La mousse de lait ne sort pas en préparant du cappuccino	Le lait n'est pas suffisamment froid	Utiliser toujours le lait à la température de réfrigération
	La machine à cappuccino est sale	Nettoyer les trous de la machine à cappuccino, surtout ceux indiqués sur l'Image. 26
Le café filtre ou l'espresso ont un goût acidulé	Le rinçage après la décalcification n'a pas été suffisant	Rincer la machine comme décrit dans «14.2 Décalcification de la section du café filtre» ou «14.1 Décalcification de la section Espresso»
The drip coffee takes longer to percolate	The drip coffee maker needs to be descaled	Perform the descaling procedure as described in the section "14.2 Décalcification de la section du café filtre"