

INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido nuestra cafetera. Esperamos que su nuevo aparato le satisfaga. Dedique unos minutos para leer estas instrucciones para el uso. De esta forma evitará correr riesgos o causar desperfectos a la cafetera.

Símbolos utilizados en las instrucciones

Las advertencias importantes se indican con los siguientes símbolos. Deben absolutamente respetarse estas advertencias.



¡Peligro! El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



¡Atención! El incumplimiento puede ser o es causa de lesiones o de desperfectos al aparato.



¡Peligro de quemaduras! El incumplimiento puede ser o es causa de quemaduras o de ustiones.



Importante: Este símbolo indica consejos e informaciones importantes para el usuario.

SEGURIDAD

Advertencias fundamentales para la seguridad



¡Peligro! El aparato funciona con corriente eléctrica por lo que no se puede excluir que produzca descargas eléctricas.

Respete por tanto las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos mojadas.
- No toque la clavija con las manos mojadas
- Asegúrese de poder acceder libremente al enchufe de corriente utilizado, porque es el único modo para desenchufar la cafetera si es necesario.
- Si quiere desenchufar la cafetera, desenchufe directamente la clavija. No tire nunca del cable porque podría estropearse.
- Para desconectar completamente el aparato, desenchufe la clavija del enchufe de corriente.
- Si el aparato se avería, no intente repararlo.
- Apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y póngase en contacto con la Asistencia Técnica
- Si la clavija o el cable de alimentación se estropean, hágalos sustituir exclusivamente por la Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo.



Atención: Guarde el material del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno) fuera del alcance de los niños



Atención: No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



¡Peligro de quemaduras! Este aparato produce agua caliente y cuando está encendido puede formarse vapor ácuo.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua o vapor caliente.

Cuando el aparato está encendido, no toque la superficie calentatazas porque está caliente.

Uso conforme a su destino

Este aparato se ha construido para preparar café y calentar bebidas.

Este aparato debe emplearse exclusivamente para uso doméstico. No se contempla su uso en:

- entornos utilizados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo
- casas rurales
- hoteles, moteles y otras estructuras de hospedaje
- particulares que alquilan habitaciones.

Cualquier otro uso se considerará impropio y por tanto peligroso. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados de un uso impropio del aparato.

Instrucciones para el uso

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato

- Si no se respetan estas instrucciones, se pueden producir lesiones o daños al aparato.

El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del no respeto de estas instrucciones para el uso.



Importante: Guarde meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas, deberá entregarles también estas instrucciones para el uso.

DESCRIPCIÓN

1. Panel de mandos
2. Mando de vapor
3. Depósito del agua
4. Tapadera del depósito del agua
5. Cable de alimentación
6. Tubo de salida del vapor o del agua caliente
7. Bandeja apoyatazas
8. Bandeja recogegotas
9. Espumador
10. Boquilla

11. Vertedor de la caldera
12. Prensador
13. Medidor para el café molido
14. Portafiltro
15. Filtro grande 2 dosis
16. Filtro pequeño 1 dosis o bien para pastillas de café
17. Botón de selección función vapor
18. Botón de salida del café o del agua caliente
19. Botón de encendido/apagado
20. Luz piloto de encendido
21. Luz piloto de OK
22. Luz piloto de función vapor seleccionada
23. Superficie de apoyo calentatazas

OPERACIONES PRELIMINARES

Control del transporte

Tras haber desembalado la cafetera, asegúrese de su integridad y de que no falten accesorios.

No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Póngase en contacto con la Asistencia Técnica De'Longhi.

Instalación del aparato

Cuando instale el aparato considere las siguientes advertencias de seguridad:

- Si el agua penetrara en el aparato podría estropearlo. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación para que no se estropee en cantos cortantes o en contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

Conexión del aparato



¡Atención! Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

- Solamente puede enchufarse el aparato a un enchufe de corriente instalado en conformidad a las normativas con una capacidad mínima de 10 A y con una puesta a tierra eficiente.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro adecuado por personal cualificado.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por ningún motivo por el usuario ya que la sustitución requiere el uso de herramientas especiales. En caso de daño del cable, o para su sustitución, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para prevenir cualquier riesgo.

Llenado del depósito del agua

1. Abra la tapadera del depósito del agua (fig. 1), y extraiga el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2).

2. Llene el depósito con agua fresca y limpia prestando atención a no superar la indicación MAX. (fig. 3). Vuelva a poner el depósito en su lugar ejerciendo una ligera presión sobre él para que la válvula ubicada en el fondo del mismo se abra.
3. El depósito puede llenarse también sin extraerse, echando directamente el agua en su interior con una jarra.



Atención: nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el agua en el depósito y recuerde siempre llenarlo cuando el nivel llegué a un par de centímetros desde el fondo.



Importante: es completamente normal encontrar agua en el compartimiento bajo el depósito; por tanto es necesario secar de vez en cuando dicho compartimiento con una esponja limpia.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ ESPRESSO

Pre calentamiento del grupo de café

Para obtener un café espresso a la temperatura correcta, se recomienda precalentar la cafetera de la siguiente manera:

1. Encienda la cafetera presionando la tecla ON/OFF (el respectivo piloto se ilumina) (fig. 4) y enganche el portafiltro a la cafetera sin llenarlo de café molido (fig. 5).
2. Coloque una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza con la que se preparará el café para así precalentarla.
3. Espere a que se encienda la luz piloto de OK (fig. 6) y pulse de inmediato el botón de salida del café (fig. 7), deje salir el agua hasta que la luz piloto de OK se apague e interrumpa entonces la salida de agua pulsando de nuevo el botón de salida (fig. 7).
4. Vacíe la taza, espere a que la luz piloto de "OK" vuelva a encenderse y repita nuevamente la misma operación.

(Es normal que durante la operación de desenganche del portafiltro, ocurra una pequeña e inocua exhalación de vapor).

CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO CON EL CAFÉ MOLIDO

1. Después de haber precalentado la cafetera como se describe en el párrafo anterior, introduzca el filtro para café molido en el portafiltro, asegurándose de que la prominencia esté correctamente ubicada en su alojamiento como se muestra en la fig. 8. Utilice el filtro más pequeño si se desea preparar un café o el más grande si se desean 2 cafés.
2. Si se desea preparar un solo café, eche un medidor raso de café molido en el filtro; aproximadamente 7 g (fig. 9). Si se desea en cambio preparar dos cafés, eche en el filtro dos medidores no muy llenos de

café molido (unos 6+6 g). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar derramar el café molido.



Atención: para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la fusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y presiónelo ligeramente con el prensador (fig. 10). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si se prensa demasiado, el café saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si se prensa poco, en cambio, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.
4. Retire el café excedente del borde del portafiltro y enganche éste último a la cafetera: gire la empuñadura hacia la derecha con firmeza (fig. 5) para evitar escapes de agua.
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 11). Se recomienda calentar las tazas, antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o precalentándolas en la superficie superior durante por lo menos 15-20 minutos (fig. 12).
6. Asegúrese de que el piloto de OK (fig. 6) esté encendido (si está apagado, espere a que se encienda) y presione el botón de salida del café (fig. 7). Una vez obtenida la cantidad de café deseada, para interrumpir la salida, vuelva a pulsar el botón (fig. 7). (Se recomienda no dejar salir el café por más de 45 segundos).
7. Para desenganchar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.



¡Peligro de quemaduras! Para evitar salpicaduras, nunca desenganche el portafiltro mientras la cafetera esté en funcionamiento.

8. Para eliminar el café usado, bloquee el filtro presionándolo con la respectiva palanquilla incorporada en la empuñadura y haga salir el café golpeando el portafiltro en posición invertida (fig. 13).
9. Para apagar la cafetera, pulse el botón de encendido/apagado (fig. 4).

Al usar la cafetera por primera vez es necesario lavar todos los accesorios y los circuitos internos haciendo por lo menos cinco cafés sin utilizar el café molido.

CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO UTILIZANDO LAS PASTILLAS DE CAFÉ

1. Precaliente la cafetera como se describe en el párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO DE CAFÉ", asegurándose de que el portafiltro quede

enganchado a la cafetera. De esta manera se obtendrá un café más caliente.



Importante: utilice pastillas de café que cumplan con la norma ESE: dicha norma se indica en los envases con la siguiente marca. La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.



2. Introduzca el filtro pequeño en el portafiltro, asegurándose de que la prominencia quede correctamente introducida en su alojamiento como se muestra en la fig. 8.
3. Introduzca la pastilla centrándola lo más posible sobre el filtro (fig. 14). Siga rigurosamente las instrucciones en el envase de las pastillas para colocar la pastilla correctamente en el filtro.
4. Enganche el portafiltro a la cafetera y gírelo siempre hasta el tope (fig. 5).
5. Proceda como se indica en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare el café espresso como se indica en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Pulse el botón vapor (fig. 15).
3. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos de leche para cada capuchino que se desea preparar. La leche debe ser fría; a temperatura del frigorífico (¡no caliente!). Al elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que la leche crecerá el doble o el triple de su volumen.



Importante: se recomienda utilizar leche semidesnatada y a temperatura del frigorífico.

4. Coloque el recipiente con la leche bajo el espumador.
5. Espere a que se encienda la luz piloto correspondiente al botón de vapor (fig. 16). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
6. Abra el grifo de vapor durante algunos segundos para vaciar el agua que pueda estar presente en el circuito. Vuelva a cerrar el grifo.
7. Sumerja unos milímetros del espumador en la leche (fig. 17) prestando atención a no sumergir la línea en relieve del mismo (que muestra la flecha de la fig. 17). Gire el mando en sentido antihorario, fig. 18 dándole por lo menos media vuelta. El vapor sale por el espumador dándole un aspecto cremoso a la leche y aumentando su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el espumador

en la leche y haga girar el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba.

8. Cuando la leche crece al doble de su volumen, sumerja el espumador profundamente y siga calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es de 60 °C), interrumpa la salida del vapor girando el mando de vapor en sentido horario y suelte el botón del vapor.

Para apagar la cafetera, pulse el botón de encendido/apagado (fig. 4) (Se apaga el respectivo piloto de encendido).

9. Eche la leche montada en las tazas que contienen el café espresso preparado previamente. El capuchino está listo: endulce a su gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con poco de chocolate en polvo.



Importante:

- Si se van a preparar varios capuchinos, es necesario hacer primero los cafés y sólo al final preparar la leche montada para los capuchinos.
- Si se desea preparar nuevamente el café después de haber montado la leche, es necesario primero enfriar la caldera para evitar que el café se queme. Para enfriarla, coloque un recipiente bajo el vertedor, pulse el botón del vapor y deje salir el agua hasta que se apague el piloto correspondiente a la función de vapor: proceda entonces con la preparación del café.
Se recomienda dejar salir el vapor durante máximo 60 segundos y no montar la leche más de 3 veces seguidas.



Atención: por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el espumador tras el uso.

Lleve a cabo el siguiente procedimiento:

1. Deje salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 5 y 6 del párrafo anterior) girando el mando de vapor (fig. 18). Con esta operación, el espumador descarga la leche que pueda haber quedado en su interior. Apague el aparato presionando el botón de encendido/apagado.
2. Sostenga con una mano el tubo espumador de manera que no se mueva y con la otra desbloquee el espumador girándolo en sentido horario y tirando de él hacia abajo (fig. 19).
3. Retire la boquilla de vapor del tubo de salida tirando de ella hacia abajo (fig. 20).
4. Lave meticulosamente el espumador y la boquilla de vapor con agua tibia.
5. Controle que los dos orificios que indican las flechas en la fig. 21 no estén obstruidos. De ser necesario, límpielos usando un alfiler.
6. Vuelva a montar la boquilla de vapor encajándola firmemente hacia arriba en el tubo de vapor.
7. Vuelva a montar el espumador introduciéndolo hacia arriba y girándolo en sentido antihorario.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera presionando el botón de encendido/apagado (fig. 4). Espere a que el piloto de OK se encienda (fig. 6).
2. Coloque un recipiente bajo el espumador.
3. Pulse el botón de salida (fig. 7) girando a la vez el mando de vapor en sentido antihorario (fig. 18): el agua caliente sale por el espumador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire en sentido horario el mando de vapor y pulse nuevamente el botón de salida (fig. 7).
Se recomienda no dejar salir el agua caliente durante más de 60 segundos.

LIMPIEZA



¡Peligro! Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato, apague la máquina, desenchufe la clavija y deje que la máquina se enfríe.

Limpieza y mantenimiento del filtro

Cada 300 cafés aproximadamente y cuando el café sale goteando por el portafiltro o no sale completamente, limpie el portafiltro y los filtros del café molido de la siguiente manera:

- Quite el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 22) en el sentido que indica la flecha presente en el tapón mismo.
- Retire el dispositivo montacrema del recipiente empujándolo por la parte del tapón.
- Quite la junta.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente fro-tándolo con una escobilla (fig. 23). Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (véase fig. 20).
- Vuelva a montar el filtro y la junta en el disco de plástico como se indica en la figura 25. Preste atención a que la patilla del disco de plástico quede introducida en el orificio de la junta que indica la flecha en la fig. 25.
- Vuelva a introducir este conjunto en el recipiente de acero para el filtro (fig. 26), asegurándose de que la patilla quede introducida en el orificio del soporte mismo (véase la flecha de la fig. 26).
- Enrosque por último el tapón.

La garantía pierde toda validez si dichas operaciones de limpieza no se efectúan regularmente.

Limpieza del vertedor de la caldera

Cada 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vertedor de la caldera de café espresso de la siguiente manera:

- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y de que la clavija esté desenchufada.

- Usando un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vertedor de la caldera de café espresso (fig. 27).
- Quite el vertedor de la caldera.
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 27).
- Limpie el vertedor meticulosamente con agua caliente frotándolo con una escobilla. Controle que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando un alfiler (fig. 24).
- Enjuague el vertedor bajo el grifo de agua corriente frotándolo constantemente.
- Vuelva a montar el vertedor de la caldera prestando atención a colocarlo correctamente en la junta.

La garantía pierde toda validez si dichas operaciones de limpieza no se efectúan regularmente.

Otras operaciones de limpieza

1. Para limpiar la cafetera no use disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente la copa portafiltro, los filtros, la bandeja recoge gotas y el depósito del agua. Para vaciar la bandeja recoge gotas, retire la rejilla apoyatazas, elimine el agua y limpie la bandeja con un paño: vuelva a ensamblar entonces la bandeja recoge gotas. Limpie el depósito del agua usando una escobilla suave para llegar bien hasta el fondo.



¡Peligro! Durante la limpieza, no sumerja nunca la cafetera en el agua: es un aparato eléctrico.

DESCALCIFICACIÓN

Se recomienda descalcificar la cafetera aproximadamente cada 200 cafés. Se recomienda utilizar el descalcificador De'Longhi disponible en el mercado.

Lleve a cabo el siguiente procedimiento:

1. Llene el depósito con la solución de descalcificación, que se obtiene al diluir con agua el descalcificador según las indicaciones del frasco.
2. Pulse el botón de encendido/apagado y espere a que se encienda la lámpara piloto de OK.
3. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vertedor de la cafetera.
4. Pulse el interruptor de salida del café y deje salir aproximadamente 1/4 de la solución contenida en el depósito: de vez en cuando, gire el mando de vapor y deje salir un poco de la solución; interrumpa entonces la salida pulsando de nuevo el interruptor y deje actuar la solución durante unos 5 minutos.
5. Repita 3 veces más la operación del punto 4 hasta que el depósito quede completamente vacío.
6. Para eliminar los restos de la solución y de cal, enjuague bien el depósito, llénelo de agua limpia (sin descalcificador).

7. Pulse el botón de salida del café (fig. 6) y deje salir el agua hasta que el depósito quede completamente vacío.
 8. Repita las operaciones 6 y 7 una vez más.
- La garantía no cubre reparaciones de la cafetera necesarias debido a problemas de cal si la descalcificación arriba descrita no se ha efectuado regularmente.

ELIMINACIÓN

Advertencias para la correcta eliminación del producto conforme a la Directiva Europea 2002/96/CE.



Al final de la vida útil del producto, éste no debe eliminarse junto a los residuos urbanos.

Puede entregarse a centros de recogida diferenciada dispuestos por la administración municipal, o a los revendedores que ofrecen este servicio.

Le eliminación por separado de un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas al ambiente y a la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro significativo de energía y recursos.

Para resaltar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, el producto lleva el símbolo gráfico de un contenedor de basura tachado.

DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240V~50/60Hz
Potencia absorbida:	1100W
Presión:	15 bar
Capacidad del depósito del agua:	1,4 litros
Dimensiones LxHxP:	255x315x280 (395) mm
Peso:	3,9 kg



El aparato cumple con las siguientes directivas CE:

- Directiva sobre baja tensión" 2006/95/CE y sucesivas modificaciones.
- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas modificaciones
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del reglamento europeo 1935/2004.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El café espresso no sale	• Falta de agua en el depósito	• Llene el depósito del agua
	• Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos	• Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	• El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	• Efectúe la limpieza tal y como se indica en el párrafo "Limpieza del vertedor de la caldera"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios	• El portafiltro está colocado incorrectamente	• Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	• La junta de la caldera del café espresso ha perdido elasticidad	• Haga sustituir la junta de la caldera del café espresso en un Centro de Asistencia
	• Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	• Limpie los orificios de las boquillas
El café espresso está frío	• La lámpara piloto OK del café espresso no se enciende al presionar el interruptor de salida del café	• Espere a que se encienda la lámpara piloto de OK
	• No se ha efectuado el precalentamiento	• Efectúe el precalentamiento como se indica en el párrafo
	• No se han precalentado las tazas	• Precaliente las tazas con agua caliente o apóyelas durante por lo menos 20 minutos en la superficie caliente tazas sobre la tapadera
Ruido elevado de la bomba	• El depósito del agua está vacío	• Llene el depósito del agua
	• El depósito está colocado incorrectamente y la válvula en el fondo del mismo no está abierta	• Ejerza una leve presión sobre el depósito para abrir la válvula en el fondo del mismo
La crema del café es clara (sale rápidamente por la boquilla)	• El café molido no está bien prensado	• Preense aún más el café molido (fig. 10)
	• La cantidad de café molido no es suficiente	• Aumente la cantidad de café molido
	• La molienda del café es gruesa	• Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	• El café molido no es del tipo correcto	• Cambie el tipo de café molido
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	• El café molido está demasiado prensado	• Preense menos el café (fig. 6)
	• La cantidad de café molido es alta	• Reduzca la cantidad de café molido
	• El vertedor de la caldera del café espresso está obstruido	• Efectúe la limpieza tal y como se indica en el capítulo "Limpieza del vertedor de la caldera de café espresso"
	• El filtro está obstruido	• Efectúe la limpieza tal y como se indica en el párrafo "limpieza del filtro"
	• La molienda del café es demasiado fina	• Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso
	• El café molido es demasiado fino o está húmedo	• Use únicamente café molido para cafeteras de café espresso, y que no esté demasiado húmedo
	• El café molido no es del tipo correcto	• Cambie el tipo de café molido
No se forma la espuma de la leche al hacer el capuchino	• La leche no está suficientemente fría	• Use siempre leche a temperatura del frigorífico
	• El espumador está sucio	• Limpie meticulosamente los orificios del espumador, especialmente los que se muestran en la figura 21