

CONTENTS

| | |
|--|-----------|
| 1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES | 33 |
| 1.1 INSTRUCCIONES CABLE CORTO DE ALIMENTACIÓN..... | 34 |
| 2. INTRODUCCIÓN | 34 |
| 2.1 Símbolos utilizados en estas instrucciones .. | 34 |
| 2.2 Letras entre paréntesis .. | 34 |
| 2.3 Solución de problemas y reparaciones .. | 34 |
| 3. DESCRIPCIÓN | 34 |
| 3.1 Descripción del aparato .. | 34 |
| 3.2 Descripción del panel de control..... | 35 |
| 4. CONTROLES PRELIMINARES | 35 |
| 4.1 Controlar el aparato..... | 35 |
| 4.2 Instalar el aparato .. | 35 |
| 4.3 Conectar el aparato .. | 35 |
| 4.4 Usar el aparato por primera vez..... | 35 |
| 5. PREPARACIÓN DEL CAFÉ (UTILIZANDO LOS GRANOS DE CAFÉ) | 36 |
| 6. REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ | 37 |
| 7. PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS CON EL CAFÉ MOLIDO (EN LUGAR DE LOS GRANOS) | 37 |
| 8. EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE | 38 |
| 9. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (UTILIZANDO VAPOR) | 38 |
| 10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 38 |
| 10.1 Limpieza de la máquina .. | 39 |
| 10.2 Limpieza del infusor..... | 39 |
| 10.3 DESCALCIFICACIÓN .. | 39 |
| 10.4 PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA .. | 40 |
| 11. SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS DE FUNCIONAMIENTO NORMAL | 40 |
| 12. SIGNIFICADO DE LAS LUCES PILOTOS DE LAS ALARMAS Y QUÉ HACER CUANDO ESTÁN ENCENDIDAS | 41 |
| 13. PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE ACUDIR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA | 43 |
| 14. GARANTÍA LIMITADA | 45 |

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES

El uso de casi cualquier aparato eléctrico implica la observación de algunas reglas ¡importantes, entre las que se incluyen las siguientes.

- Lea atentamente las instrucciones.
- Asegúrese de que la tensión (voltaje) de su instalación eléctrica corresponda a la indicada al fondo del aparato.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse de incendios, descargas eléctricas y heridas personales, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato al manejo de los niños, ni lo deje funcionando sin vigilancia.
- Desconecte la clavija del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo.
- No ponga en funcionamiento al aparato con el cable o la clavija dañados, después de un funcionamiento anómalo del aparato o cuando éste último presente cualquier tipo de daños. Lleve el aparato al centro de servicios autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no indicados por el fabricante puede ser la causa de incendio, descargas eléctricas o heridas personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o superficie de trabajo para evitar enredarse o tropezarse accidentalmente con éste.
- No coloque el aparato o las partes eléctricas sobre o cerca de hornillas eléctricas, parrillas, estufas y hornos de gas.
- Inserte la clavija al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el aparato y saque la clavija.
- No utilice el aparato para usos distintos a los que se indican. El aparato sólo debe ser utilizado para el uso doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados del uso inapropiado, incorrecto o irresponsable.

ADVERTENCIA: Para evitar el peligro de incendio o descargas eléctricas, no quite la cubierta o la parte externa del aparato. No intente reparar o modificar la máquina pues esto anula la garantía. ¡Solamente personal de mantenimiento autorizado ha de efectuar las reparaciones!

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA EL USO DOMÉSTICO

1.1 INSTRUCCIONES CABLE CORTO DE ALIMENTACIÓN

- El aparato está dotado de un cable corto de alimentación para reducir riesgos derivados de la posibilidad de enredar el cable y evitar tropezar con un cable demasiado largo.
- Es posible utilizar cables removibles o cables de extensión más largos prestando sin embargo mucha atención durante su uso.
- Si se usan cables de extensión, deben ser compatibles para una potencia por lo menos equivalente a la indicada en el aparato. Si el aparato se suministra con un cable con toma de tierra y de 3 hilos, el cable de extensión ha de ser un CABLE DE 3 HILOS CON TOMA DE TIERRA. La parte del cable, que exceda de lo necesario, debe ser dispuesta de modo que no caiga de la mesa o de la superficie de trabajo donde pudiera ser tirado por los niños o bien con el que se pudiera uno tropezar.
- Este producto está equipado con una clavija de corriente alterna polarizada (una clavija con un polo con dimensiones mayores que las del otro). Esta clavija se inserta sólo en un sentido en el tomacorriente. Se trata de un dispositivo de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, deberá girarla. Si tampoco así lo consigue, solicite la intervención de un electricista para sustituir el tomacorriente obsoleto. No intente modificar la clavija polarizada para anular esta medida de seguridad.

2. INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido la cafetera automática y el capuchinador. Esperamos que disfrute usando su aparato nuevo. Le rogamos dedicar unos minutos a leer estas instrucciones. Le resultarán útiles para evitar situaciones de peligro o causar daños al aparato.

2.1 Símbolos utilizados en estas instrucciones

Los símbolos que aparecen indican advertencias ¡importantes! Es de vital importancia respetar estas advertencias.



¡Peligro!

En caso de incumplimiento, peligro de lesiones mortales causadas por descargas eléctricas.



¡Importante!

En caso de incumplimiento, posibles lesiones o daños causados al aparato.



¡Peligro de quemaduras!

En caso de incumplimiento, posibles ustiones.



Nota:

Este símbolo indica recomendaciones e información importantes para el usuario.

2.2 Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis se refieren a la leyenda correspondiente a la Descripción del aparato de página 3.

2.3 Solución de problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente primero solucionarlos teniendo en cuenta la información contenida en la sección "13. PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE ACUDIR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA" et "11. SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS DE FUNCIONAMIENTO NORMAL".

Si no logra solucionar el problema o si necesita más información, puede consultar al Customer Experience llamando al número gratis indicado en la hoja adjunta "Customer Experience".

Si su país no se encuentra entre los enumerados en la hoja, llame al número indicado en la garantía.

Póngase en contacto exclusivamente con el Customer Experience de De'Longhi para las reparaciones.

Los detalles de contacto aparecen en el certificado de garantía entregado con el aparato.

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Descripción del aparato

(página 3 - A)

- A. Superficie calentatazas
- B. Mando de vapor
- C. Tubo de vapor
- D. Emulsionador
- E. Depósito de agua (extraíble)
- F. Bandeja apoyatazas
- G. Depósito de agua (extraíble)
- H. Portezuela de servicio
- I. Dispositivo de erogación de café (regulable en altura)
- J. Panel de mandos

- K. Tapadera del recipiente para granos de café
- L. Tapa central para el café molido
- M. Infusor
- N. Cable de alimentación eléctrica
- O. Emulsionador (extraíble)
- P. Boquilla emulsionador (extraíble)
- Q. Medidor para el café premolido
- R. Recipiente (extraíble) extraíble para posos de café
- S. Regulador del grado de moledura
- T. Recipiente para granos de café
- U. Hueco para el medidor
- V. Embudo para poner el café premolido
- W. Recipiente móvil

3.2 Descripción del panel de control

(página 2)

- 1) Botón encendido/apagado
- 2) Piloto 1 taza y OK temperatura café
- 3) Botón una taza
- 4) Piloto 2 tazas y OK temperatura café
- 5) Botón dos tazas
- 6) Piloto selección agua caliente o salida vapor
- 7) Botón selección agua caliente
- 8) Selector cantidad de café (corto, normal o largo)
- 9) Selector cantidad de café molido (para obtener un café ligero, normal o fuerte)
- 10) Botón enjuague y descalcificación
- 11) Botón para seleccionar el café molido (desconexión del molinillo de café)
- 12) Piloto selección café molido (molinillo de café desconectado)
- 13) Piloto alarma caliza
- 14) Piloto alarma genérica
- 15) Piloto recipiente de posos llena o falta recipiente para posos
- 16) Piloto falta de agua o falta de agua en el depósito

4. CONTROLES PRELIMINARES

4.1 Controlar el aparato

Después de retirar todo el empaque, asegúrese de la integridad del aparato y de que no falten accesorios.

No use el aparato si resulta dañado visiblemente.

Póngase en contacto con el Customer Experience de De'Longhi.

4.2 Instalar el aparato



¡Importante!

Respete las siguientes advertencias importantes cuando instale el aparato:

- El aparato se calienta.

Después de haber dispuesto el aparato sobre la superficie de trabajo, verifique que haya un espacio de aproximadamente 3 cm (1,18 in.) entre las superficies del aparato y las partes laterales y posterior y un espacio libre de cuando menos 5,9 cm (15 in.) sobre la cafetera.

- La penetración de agua en la cafetera puede causar daños. No disponga el aparato cerca de grifos de agua o fregaderos.
- Si el agua se congela, el aparato puede averiarse. No instale nunca el aparato en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior al punto de congelación.
- Disponga el cable de alimentación para que no pueda resultar dañado por bordes cortantes o para que no toque superficies calientes (por ejemplo placas eléctricas calientes).

4.3 Conectar el aparato



¡Importante!


Verifique que la tensión (voltaje) de la red eléctrica corresponda con la indicada en la placa ubicada en la parte inferior del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el tomacorriente y la clavija del aparato, haga cambiar el tomacorriente por otro del tipo adecuado, por personal calificado.



4.4 Usar el aparato por primera vez



Nota:

- Se ha usado café para la prueba en la fábrica del aparato y, por consiguiente, es normal que haya restos de café en el molinillo. De todas formas la máquina se garantiza nueva.
 - Para evitar problemas de funcionamiento, nunca introduzca café molido, café liofilizado, granos con caramelo u objetos que pudieran arruinar el aparato.
 - Ha de personalizar la dureza del agua cuanto antes según las siguientes instrucciones contenidas en la sección "15. SETTING WATER HARDNESS".
1. Extraiga el depósito de agua (fig. 1), enjuáguelo y llénelo con agua fresca sin superar la marca MÁX. Cuando extraiga el depósito, coloque el emulsionador en el centro de la máquina para poderlo quitar. Vuelva a colocar el depósito empujándolo hasta el fondo.
 2. Abra la tapadera del recipiente de los granos de café (fig.2). Llene el recipiente con granos de café. Cierre la tapadera.
 3. Controle que el cable de alimentación esté enchufado en la red eléctrica.
 4. Desplace el emulsionador hacia afuera y coloque una taza abajo (fig.3) y encienda la máquina presionando el botón  (Fig.4).
 5. INMEDIATAMENTE DESPUÉS, ANTES DE TRANSCURRIDOS 30 SEGUNDOS gire el mando de vapor media vuelta hacia la

izquierda hasta el tope (fig.5) (es normal que la máquina haga ruido).





- Espera a que los pilotos  y  dejen de parpadear y queden encendidos con luz fija. (Cuando los pilotos verdes parpadean quiere decir que la máquina se encuentra en precalentamiento, mientras que cuando están encendidos con luz fija, quiere decir que ha alcanzado la temperatura ideal para hacer el café.





Consejo: si se quiere hacer un café corto (inferior a 60cc), para hacerlo más caliente, llene primero la taza con el agua caliente del enjuague. Déjela algunos instantes antes de vaciarla para precalentar la taza.

i Nota:

- Cuando use el aparato por primera vez, debe preparar 4-5 tazas de café o 4-5 capuchinos antes de obtener resultados satisfactorios.

5. PREPARACIÓN DEL CAFÉ (UTILIZANDO LOS GRANOS DE CAFÉ)

- 1) Antes de servir el café, controle que los pilotos verdes  y  estén encendidos con luz fija y que el recipiente de los granos de café esté lleno.
- 2) Regule el mando derecho (fig.7) para configurar el gusto deseado del café. Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de granos de café que la máquina molerá y, por consiguiente, el gusto del café será más fuerte. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando. Procure no girar totalmente hacia la derecha el mando porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean servir dos tazas de café.
- 3) Regule el mando izquierdo (fig. 8) para configurar la cantidad de café deseada. Cuanto más lo gire hacia la derecha, más largo será el café. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando.
- 4) Coloque una taza debajo de las boquillas del grupo erogador si quiere 1 café (fig. 9) o 2 tazas para 2 cafés (fig. 10). Para lograr una buena crema, acerque lo máximo posible el grupo erogador a las tazas, bajándolo (fig. 11).
- 5) Presione el botón  (fig. 12) si prefiere hacer un café o el botón  (fig. 13) si prefiere hacer dos cafés. Ahora la máquina molitura los granos, realiza una breve pre-fusión y después completa la erogación en la taza. Una vez obtenida la cantidad de café predeterminada, la máquina detiene la erogación automáticamente y expelle la pastilla en el recipiente de los posos.



- 6) Transcurridos algunos segundos, cuando ambos pilotos verdes  y  están de nuevo encendidos, se puede hacer otro café.
- 7) Para apagar la máquina, presione el botón . (Antes de apagarse, la máquina se enjuaga automáticamente: sale un poco de agua caliente por las boquillas que se recogerá en la bandeja recogegotas de abajo - Tenga cuidado en no quemarse). Si la máquina no se apaga con el botón , de todas maneras, se apagará por sí sola tras un breve enjuague después de transcurridas 3 horas desde la última vez que se la usó.



NOTA 1: si el café sale en gotas o no sale, hay que girar el regulador del molido (fig. 17) una posición hacia la derecha (véase § 6). Proceda moviéndolo a una posición por vez hasta obtener una erogación satisfactoria.



NOTA 2: si el café sale muy rápido y la crema no le satisface, gire un poco el regulador derecho (fig. 7) hacia la derecha. Haga varios cafés para determinar la posición correcta del regulador. No gire mucho hacia la derecha porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean hacer dos tazas de café. Si después de algunos cafés no obtiene una crema que le satisfaga, gire también el regulador del molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase § 6).



NOTA 3: Consejos para obtener el café más caliente:

- 1) Si ni bien encendida la máquina se desea hacer una taza de café corto (inferior a 60cc), use el agua caliente del enjuague para precalentar las tazas (véase el consejo en el § 4.3 punto 5). Por el contrario, si del último café hecho han transcurrido más de 2/3 minutos, antes de hacer un café nuevo, es necesario precalentar el infusor, presionando el botón (fig. 14). Luego deje que el agua caiga en la bandeja recogegotas, o bien utilice este agua para llenar (y luego vaciar) la taza de café para precalentarla.
- 2) No utilice tazas muy gruesas porque absorben mucho calor, salvo que hayan sido calentadas previamente.
- 3) Utilice tazas calentadas previamente, enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre el calentatazas de la tapa de la máquina encendida.

NOTA 4: Mientras la máquina está haciendo el café, es posible detener la erogación en cualquier momento presionando el botón  (fig. 12) o  (fig. 13) antes seleccionado.

NOTA 5: ni bien se haya concluido la erogación, si quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta con mantener apretado el botón  (fig. 12) o  (fig. 13) antes seleccionado hasta obtener la cantidad deseada (esta operación debe realizarse transcurridos 3 segundos desde que concluyó la erogación).

NOTA 6: cuando se enciende la alarma  comes on cap. 12 - punto 1) de manera fija, es necesario llenar el depósito de agua, por el contrario no se puede hacer el café. El depósito de agua puede quitarse únicamente si antes el emulsificador fue colocado en el centro de la cafetera. (Es normal que cuando se encienda la alarma  quede un poco de agua en el depósito).

NOTA 7: la máquina cuenta la cantidad de cafés que se sirven. Cada 14 cafés individuales (o 7 dobles), el piloto  e enciende de manera fija (cap. 12 punto 3) advirtiéndole que el recipiente de los posos está lleno y que hay que vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no se limpia el recipiente de los posos, el piloto queda encendido y la máquina no puede hacer el café. Para limpiar, abra la portezuela de servicio situada en la parte delantera tirando de la manija correspondiente, fig. 15; se enciende el piloto  que parpadea (véase § 12 punto 9), entonces extraiga la bandeja recogegotas (fig. 16) vacíela y límpiela. Vacíe y limpie muy bien el recipiente de los posos procurando eliminar todos los residuos que puedan estar depositados en el fondo. Seque también las gotas de condensado que se depositen en el interior de la máquina, abajo de la bandeja recogegotas. **IMPORTANTE:** cuando se extrae la bandeja recogegotas es OBLIGATORIO vaciar siempre el recipiente de posos de café incluso si está poco lleno. Si esta operación no es efectuada, puede suceder que, cuando se preparan otros cafés, el recipiente de posos se llene más del pre-visto y que la máquina se atasque de pastillas usadas.

NOTA 8: puede suceder que con el tiempo, por la utilización de la máquina, las cuchillas se desgasten y, por tanto, el café salga muy rápido y sin crema porque está molido muy grueso. Para resolver este inconveniente es necesario regular el molido del molinillo girando el regulador (fig. 17) una posición hacia la izquierda (tal como descrito en el cap. 6).

NOTA 9: si la máquina ha quedado inactiva por un largo período de tiempo, antes de usarla es necesario limpiar el infusor tal como descrito en el § 10.2.

NOTA 10: mientras la máquina está haciendo café, nunca extraiga el depósito de agua. Efectivamente, si se extrajera, después la máquina no lograría hacer el café y el piloto parpadearía (falta de agua). Si se pide otro café, la máquina se vuelve ruidosa y no hace el café. Para volver a poner en marcha la máquina es necesario usar el mando vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el final y haga salir el agua del emulsificador durante algunos segundos.

6. REGULACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ

El molinillo de café no debe regularse, por lo menos al inicio, porque ha sido programado en fábrica para un valor medio de molido, para obtener una erogación correcta del café.

El molinillo de café no debe regularse, por lo menos al inicio, porque ha sido programado en fábrica para un valor medio de molido, para obtener una erogación correcta del café.

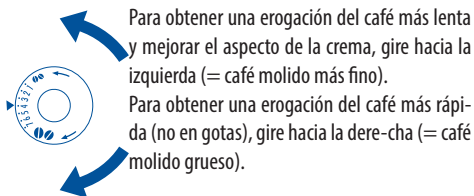
De todas maneras, después de haber hecho los primeros cafés, si la erogación fuera muy rápida o muy lenta (a gotas) es necesario corregirla con el regulador del grado de molido (fig. 17).

Girando el regulador una posición hacia la derecha (igual a una cifra), el café sale más rápidamente (sin gotas).

Girándolo una posición hacia la izquierda, el café sale más lentamente y se mejora el aspecto de la crema.


El efecto de dicha corrección se advierte solamente después de servir 2 cafés sucesivos como mínimo.


El regulador debe girarse solamente mientras el molinillo de café está funcionando.



NOTA 1: La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

7. PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRES CON EL CAFÉ MOLIDO (EN LUGAR DE LOS GRANOS)

1. Presione el botón  para seleccionar la función café molido (fig. 18). El piloto del botón se enciende para indicar que la función ha sido seleccionada y se ha desactivado el molinillo.
2. Levante la tapa del centro, introduzca en el embudo un medidor de café premolido (fig. 19) y proceda como se describe en el párrafo 5.

NOTA: Se puede hacer sólo 1 café cada vez, pulsando la tecla .


NOTA 1: no introduzca nunca el café molido con la máquina apagada para que evitar que se disperse en el interior de la máquina.

NOTA 2: no introduzca nunca más de 1 medidor porque la máquina no hará el café y el café molido se perderá en el interior de la máquina ensuciándola o bien el café saldrá a gotas.






NOTA 3: para dosificar la cantidad de café a emplear, utilice exclusivamente el medidor entregado.

NOTA 4: introduzca en el embudo solamente café molido para máquinas de café exprés: no introduzca granos de café, café lio-filizado u otros productos que puedan arruinar la máquina.


NOTA 5: si al colocar más de una medida de café molido el embudo se atasca, utilice un cuchillo para hacer bajar el café (fig. 20), después quite y limpie el infusor y la máquina como se explica en el párrafo 10.2 "Cleaning the infuser".

3. Si después de haber hecho funcionar la máquina utilizando café, molido desea volver a hacer café utilizando los granos, hay que desactivar la función café molido, presionando de nuevo el botón  (el piloto se apaga y el molinillo vuelve a activarse).

8. EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

- Controle siempre que los pilotos verdes  y  estén encendidos con luz fija.
- Gire el emulsionador hacia el exterior de la máquina (fig. 3).
- Coloque un recipiente debajo del emulsionador (fig. 3).
- Presione el botón  (fig. 21). El piloto  que la función ha sido seleccionada.
- Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el fondo (fig. 5): el agua caliente saldrá por el emulsionador y empezará a llenar el recipiente de abajo.
- Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando hacia la derecha hasta el fondo (fig. 6) y coloque el emulsionador en su posición original hacia el centro de la máquina.
- Presione el botón  (fig. 21). (Se aconseja no erogar agua caliente durante más de 2 minutos seguidos).

9. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (UTILIZANDO VAPOR)

- Desplace hacia afuera el emulsionador (fig. 6).
- Sitúe un recipiente vacío bajo el emulsionador (fig. 3). Gire el mando vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (el piloto  se enciende parpadeando fig. 22). Deje salir durante unos segundos el agua mezclada con vapor hasta que salga únicamente vapor.
- A continuación, interrumpa la salida girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. 6).
- Vacíe el recipiente y llénelo con alrededor de 100 gramos de leche por cada capuchino que usted quiera preparar. Al elegir el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará 2 ó 3 veces. Se aconseja utilizar leche parcialmente descremada y a temperatura de frigorífico.
- Sumerja el emulsionador en el recipiente de la leche (fig. 23) teniendo cuidado de no sumergir la línea en relieve

en el emulsio-nador (indicado con la flecha de la fig. 24). Gire el mando vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope (tenga cuidado de no quemarse). Por el emulsionador sale el vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsio-nador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos partiendo de abajo hacia arriba. (Le aconsejamos no dejar salir vapor durante más de 2 minutos seguidos).

- Una vez alcanzada la temperatura deseada, interrumpa la salida de vapor girando el mando vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig. 6).
- Prepare el café siguiendo las indicaciones de los párrafos precedentes, utilice tazas suficientemente grandes y llénelas luego con la crema de leche previamente preparada. El capuchino está listo: ponga azúcar a su gusto, y si lo de

NOTA 1: es importante siempre limpiar el emulsionador después de su uso. Proceda de la siguiente manera:


- Haga salir un poco de agua o vapor durante algunos segundos girando el mando de vapor hacia la izquierda hasta el tope (fig. 5).
Con esta operación, el tubo de vapor descarga la leche que pueda haber quedado en su interior. **IMPORTANTE:** por razones de higiene se aconseja realizar esta operación para que la leche no se deposite en los circuitos internos del emulsionador.
- Gire el mando en sentido de las agujas del reloj y, con una mano, mantenga firme la perilla del tubo del emulsionador y con la otra, desenrósquelo hacia la derecha y extráigalo hacia abajo (fig. 25).
- Quite la boquilla de vapor del tubo de erogación tirando de ella hacia abajo (fig. 26).
- Lave muy bien el emulsionador y la boquilla de vapor con agua tibia.
- Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 27, no estén atascados. De ser oportuno, límpielos ayudándose con una aguja.
- Vuelva a montar la boquilla de vapor y gírela con fuerza hacia arriba en el tubo de vapor.
- Vuelva a montar el emulsionador introduciéndolo hacia arriba y girándolo hacia la izquierda.

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la cafetera, déjela enfriar y desconéctela de la red eléctrica.
- No sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.


- Para la limpieza de la máquina no use disolventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
- Todos los componentes de la máquina no deben lavarse NUNCA en lavavajillas.

10.1 Limpieza de la máquina

- Limpie el poso (véase el capítulo 5 nota 6) cada vez que el piloto  se encienda de manera fija (cap. 12 - punto 3).
- Se aconseja limpiar a menudo también el depósito de agua.
- La bandeja recoge gotas tiene un indicador de nivel del agua que contiene (color rojo). Cuando este indicador comienza a verse (algunos milímetros por debajo de la bandeja recoge gotas), significa que hay que vaciar la bandeja y limpiarla.
- Controle de vez en cuando que los orificios del erogador por donde sale el café no estén atascados. Para abrirlos rasque con una aguja el depósito de café acumulado (fig. 28).

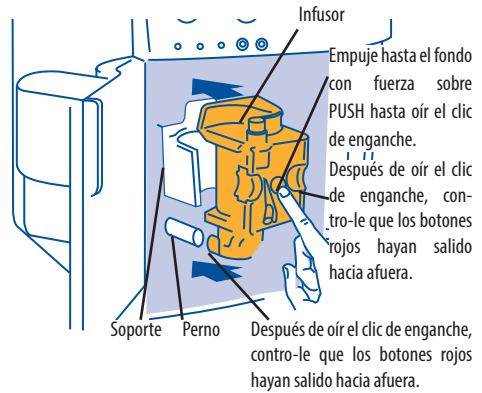
10.2 Limpieza del infusor

El infusor debe limpiarse periódicamente para que no se llene de incrustaciones de café (que pueden causar problemas de funcionamiento). Para limpiarlo proceda de la siguiente manera:

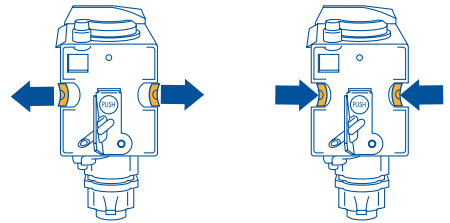
- apague la máquina presionando el botón  (Fig. 4) (no desconectando el enchufe) y espere a que todos los pilotos se apaguen;
- abra la portezuela de servicio (fig. 15);
- extraiga la bandeja recoge gotas y el recipiente de los posos (fig. 16) y lávelos;
- presione desde el costado y hacia el centro los dos botones de color rojo de desenganche del infusor (fig. 29) y tire de él hacia afuera para extraerlo;

ATENCIÓN: EL INFUSOR PUEDE EXTRAERSE SOLAMENTE CUANDO LA MÁQUINA ESTÁ APAGADA. SI TRATA DE EXTRAER EL INFUSOR CON LA MÁQUINA ENCENDIDA, PODRÍA ARRUIINARLO.

- lave el infusor debajo del agua corriente del grifo sin utilizar detergentes. No lave nunca el infusor en el lavavajillas;
- limpie muy bien el interior de la máquina. Para quitar el café incrustado en la paredes interiores, rasque con un tenedor de madera o de plástico (fig. 30) y después aspire los restos con una aspiradora (fig. 31);
- Vuelva a montar el infusor introduciéndolo en los costados del soporte interno y en el perno inferior; **luego presiónelo hasta el fondo con fuerza sobre el símbolo PUSH hasta oír el clic de enganche.**



Controle que los botones rojos hayan salido hacia afuera, porque en caso contrario la portezuela no se cierra.




CORRECTO

Los dos botones rojos se han enganchado **CORRECTAMENTE** hacia afuera

INCORRECTO

Los dos botones rojos no se han enganchado hacia afuera

NOTA 1: si el infusor no se coloca correctamente hasta oír el clic de enganche y los botones no se han enganchado hacia afuera, no se puede cerrar la portezuela y hacer funcionar la máquina [si se enciende la máquina el piloto  parpadea (cap. 12 - punto 9)]



NOTA 2: si es difícil introducir el infusor, (antes de introducirlo), colóquelo en la medida justa,, presionándolo con fuerza simultáneamente la parte inferior y superior como muestra la figura 32.

NOTA 3: si aún fuera difícil introducir el infusor, déjelo afuera de la máquina, cierre la portezuela de servicio, desconecte y conecte el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente. Espere a que todas los pilotos se apaguen y abra la portezuela para introducir el infusor.

- vuelva a colocar la bandeja recoge gotas con el recipiente de los posos;
- cierre la portezuela de servicio.

10.3 DESCALCIFICACIÓN








Al calentar continuamente el agua utilizada para hacer el café, es normal que, con el tiempo, los conductos internos de la

máquina se llenen de caliza. Cuando el piloto   parpadea (cap. 12 - punto 5) es el momento de descalcificar la cafetera.

NOTA: mientras el piloto   está encendido, se puede seguir haciendo igualmente el café. Proceda de la siguiente manera:



- Vierta en el depósito de agua el descalcificador diluido con agua (respetando las proporciones indicadas en el envase del descalcificador);



NOTA: evite salpicaduras del producto en superficies sensibles a los ácidos tales como por ejemplo superficies de mármol, piedra calcárea y esmalto.

- coloque debajo del emulsionador un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litro (fig.3);
- encienda la máquina presionando el botón  (Fig. 4).
- espere a que los pilotos verdes  y  queden encendidos con luz fija.
- presione el botón   y manténgalo apretado durante 5 segundos como mínimo (fig.14). El piloto del botón se enciende (cap. 11 - punto 8) para indicar que comienza el programa de descalcificación (los pilotos  y  quedan apagados para indicar que no se puede hacer el café).
- gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda (fig.5). A este punto la solución descalcificante saldrá por el emulsionador y empezará a llenarse el recipiente de abajo.
- el programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de erogaciones y de pausas para eliminar las incrustaciones de caliza de la cafetera.
- transcurridos alrededor de 30 minutos, cuando el piloto se enciende (cap. 12 - punto 1), gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig.6) hasta el tope.

Entonces, hay que enjuagar para eliminar los restos de la solución descalcificante del interior de la máquina; proceda de la siguiente manera:



- extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua limpia.
- vuelva a introducir el depósito.
- vacíe el recipiente (abajo del emulsionador) lleno de líquido y colóquelo nuevamente abajo del emulsionador.
- gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig.5). Del emulsionador saldrá agua caliente que llenará el recipiente de abajo.














- cuando se haya vaciado el depósito, el piloto  se apagará y se encenderá el piloto  (cap. 12 - punto 1).
- gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig.6) y llene el depósito de agua con agua limpia.
- el programa de descalcificación ha concluido y la máquina está lista para hacer de nuevo el café.

NOTA: si se interrumpe el procedimiento de descalcificación antes de que termine, la alarma   (cap. 12 - punto 5) no se desactivará y habrá que comenzar desde el inicio.







IMPORTANTE: LA GARANTÍA CADUCA SI NO SE EFECTÚA CON REGULARI-DAD LA DESCALCIFICACIÓN.






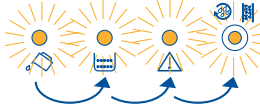














10.4 PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El piloto   (cap. 12 - punto 5) se enciende después de un período predeterminado de funcionamiento que ha sido configurado en fábrica teniendo en cuenta la cantidad máxima de caliza que puede contener el agua. Si lo desea, es posible prolongar este período de funcionamiento y hacer con menor frecuencia la operación de descalcificación programando la máquina según el contenido de caliza del agua utilizada. Proceda de la siguiente manera:

- tras haber quitado de su envoltura la tira reactiva "Total hardness test" (adjunta a la pág. 2), sumérjala en el agua durante algunos segundos. Después extraígalas y espere unos 30 segundos (hasta que cambie de color y se formen cuadrados rojos);
- controle que la máquina esté apagada (todos los pilotos apagados);
- presione el botón   fig. 14) y manténgalo apretado durante 5 segundos. Los cuatro pilotos , ,  y  se encienden.
- presione el botón  fig. 18) varias veces hasta que se encienda una cantidad de pilotos equivalente a los cuadrados rojos que se formaron en la tira reactiva (ejemplo, si en la tira reactiva se formaron 3 cuadrados rojos hay que presionar tres veces el botón  para que se enciendan los 3 pilotos ,  y .
- presione el botón   (Fig. 14) para memorizar el dato. A este punto, la máquina está programada para avisar de ejecutar la descalcificación cuando sea realmente necesario, de acuerdo con el contenido real de caliza en el agua.

11. SIGNIFICADO DE LOS PILOTOS DE FUNCIONAMIENTO NORMAL






| PILOTOS | DESCRIPCIÓN | SIGNIFICADO |
|---|---|--|
|     | Los pilotos  ,  parpadean | La máquina no está lista para hacer café (la temperatura del agua no ha alcanzado el valor ideal para hacer el café). Espere que los pilotos se enciendan con luz fija antes de hacer el café. |



| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>4</p>  | <p>El piloto  parpadea</p> | <p>Con la función  seleccionada no se ha podido verter el café molido en el embudo.</p> <p>Los granos de café se acabaron.</p> <p>Si el molinillo hace mucho ruido significa que alguna pequeña piedra contenida en los granos de café ha bloqueado el molinillo.</p> | <p>Introduzca el café molido tal como descrito en el § 7.</p> <p>Rellene el recipiente con granos tal como descrito en el § 4.2</p> <p>Diríjase a un centro de asistencia autorizado Dè Longhi.</p> |
| <p>5</p>  | <p>El piloto  parpadea</p> | <p>Indica que la máquina está incrustada con caliza.</p> | <p>Ejecute lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el § 10.3</p> |
| <p>6</p>  | <p>La máquina ha hecho un ruido anormal y los cuatro pilotos parpadean alternándose.</p> | <p>Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el infusor afuera de la máquina</p> | <p>Deje la portezuela de servicio cerrada y el infusor afuera de la máquina. Presione simultáneamente el botón 1TAZA y 2TAZAS hasta que los cuatro pilotos se apaguen. Sólo cuando los cuatro pilotos se apaguen se puede abrir la portezuela de acceso e introducir el infusor (para su colocación, véase el § 10.2)</p> |
| <p>7</p>  | <p>Los pilotos  y  parpadean alternándose</p> | <p>La máquina se ha encendido y el infusor no está colocado correctamente y la portezuela no está bien cerrada.</p> | <p>Presione hasta el fondo sobre el símbolo PUSH en el infusor hasta oír el clic de enganche. Controle que los dos botones de color rojo hayan salido hacia afuera (§ 10.2). Cierre la portezuela de servicio y presione el botón .</p> |
| <p>8</p>  | <p>Los pilotos ,  y  lights are on and flashing</p> | <p>La máquina se ha encendido con el mando de vapor en posición abierto.</p> | <p>Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el fondo (fig.6).</p> |
| <p>9</p>  | <p>El piloto  parpadea.</p> | <p>La portezuela de servicio está abierta.</p> | <p>Si no logra cerrar la portezuela, controle que el infusor esté colocado correctamente (§ 10.2 - nota 1)</p> |
| <p>10</p>  | <p>El piloto  se enciende con luz fija y los pilotos verdes parpadea.</p> | <p>Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el infusor afuera de la máquina.</p> <p>El interior de la máquina está muy sucio</p> | <p>Introduzca el infusor véase § 10.2</p> <p>Limpe muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2</p> |
| <p>11</p>  | <p>El piloto  parpadea.</p> | <p>El embudo para el café molido está atascado.</p> | <p>Vacíe el embudo con un cuchillo, tal como descrito en el § 7 nota 5 (fig. 20).</p> |

13. PROBLEMAS QUE PUEDEN RESOLVERSE ANTES DE ACUDIR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si la máquina no funciona y hay un piloto de alarma encendido, se puede localizar fácilmente la causa y resolverla consultando el cap.

12. Si no hay ninguna alarma encendida, realice los siguientes controles antes de contactar al servicio de asistencia técnica.

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|--|--|--|
| El café no está caliente | Las tazas no han sido precalen-tadas. | Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo encima de la superficie calentatazas en la tapadera (véase § 5 nota 3). |
| | El infusor está muy frío. | Antes de hacer el café caliente el infusor presionando el botón   (fig.14) (véase la nota 3 del cap. 5). |
| El café tiene poca crema | La máquina utiliza poco café durante la infusión | Gire un poco el mando derecho (fig.7) hacia la derecha (véase el cap. 5 nota 2) |
| | El café está molido muy grueso | Gire el regulador de molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 6). |
| | El café en granos no es adecuado | Utilice café en granos de otra marca. |
| El café sale muy lentamente | El café está molido muy fino. | Turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click clockwise (see chap. 6). |
| | La máquina utiliza demasiado café para hacer la infusión | Turn the espresso/coffee flavor knob (Fig. 7) a little counter-clockwise. |
| El café sale muy rápidamente | El café está molido muy grueso. | Gire el regulador de molido (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 6). |
| | La máquina utiliza poco café durante la infusión | Gire un poco el mando derecho (fig.7) hacia la derecha. |
| El café no sale por una de las boquillas del erogador. | El orificio está atascado | Rasque con una aguja el depósito del café seco acumulado (fig. 28) |
| Girando el mando de vapor, no sale vapor por el emulsionador. | Los orificios del emulsionador y de la boquilla de vapor están atascados | Limpie los orificios del emulsionador y los de la boquilla de vapor (véase el cap. 9- fig.27). |
| Al presionar el botón de  y  , no sale café de la máquina sino agua. | Los orificios del emulsionador y de la boquilla de vapor están atascados | Elimine el bloqueo de café molido dentro del embudo ayudándose con un cuchillo (véase cap. 7 –nota 5). Limpie el infusor y el interior de la máquina (véanse las instrucciones del § 10.2). |
| Al presionar el botón de  a máquina no se enciende. | La máquina no está bajo tensión. | Controle que la clavija del cable de alimentación esté enchufada en el tomacorriente. |
| No se puede quitar el infusor para limpiarlo. | La máquina está encendida. El infusor puede extraerse sólo si la máquina está apagada. | Apague la máquina (véase § 10.2). ATENCIÓN: el infusor se puede quitar sólo cuando la máquina está apagada. Si se intenta quitar el infusor con la máquina encendida, la máquina podría averiarse seriamente. |

| | | |
|---|---|--|
| Se ha utilizado el café molido (en lugar de los granos) y la máquina no sirve el café. | Se ha introducido mucho café molido. | Quite el infusor y limpie perfectamente el interior de la máquina tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación utilizando como máximo 1 medidor de café molido. |
| | No se ha presionado el botón  y la máquina ha utilizado café molido y el café molido por el molinillo. | Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación presionando el botón  , tal como indicado en el capítulo 7. |
| | Se ha llenado con café molido cuando la máquina estaba apagada. | Quite el infusor y limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el § 10.2. Repita la operación encendiendo la máquina. |
| El café no sale por las boquillas del erogador sino que sale por la portezuela de servicio. | Los orificios del erogador están atascados con café seco. | Rasque los orificios con una aguja (véase el § 10.1, fig. 28). |
| | El recipiente móvil en el interior de la portezuela de servicio está bloqueado y no puede oscilar. | Limpie el recipiente móvil sobre todo cerca de las bisagras para que pueda oscilar. |

14. GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía

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

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

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por dos (2) años a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía

Exclusiones de la garantía

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

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-866-528-8323 (1-866-Latte-Best) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de México: Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

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

Leyes del país

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