

IMPORTANT INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

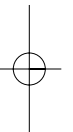
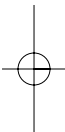
MODE D'EMPLOI IMPORTANT
CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI IMPORTANTI
CONSERVARE LE ISTRUZIONI



BCO264B



COFFEE MAKER



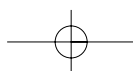
CAFETERIE

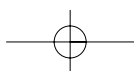
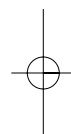
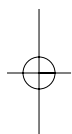
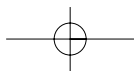


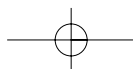
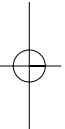
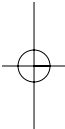
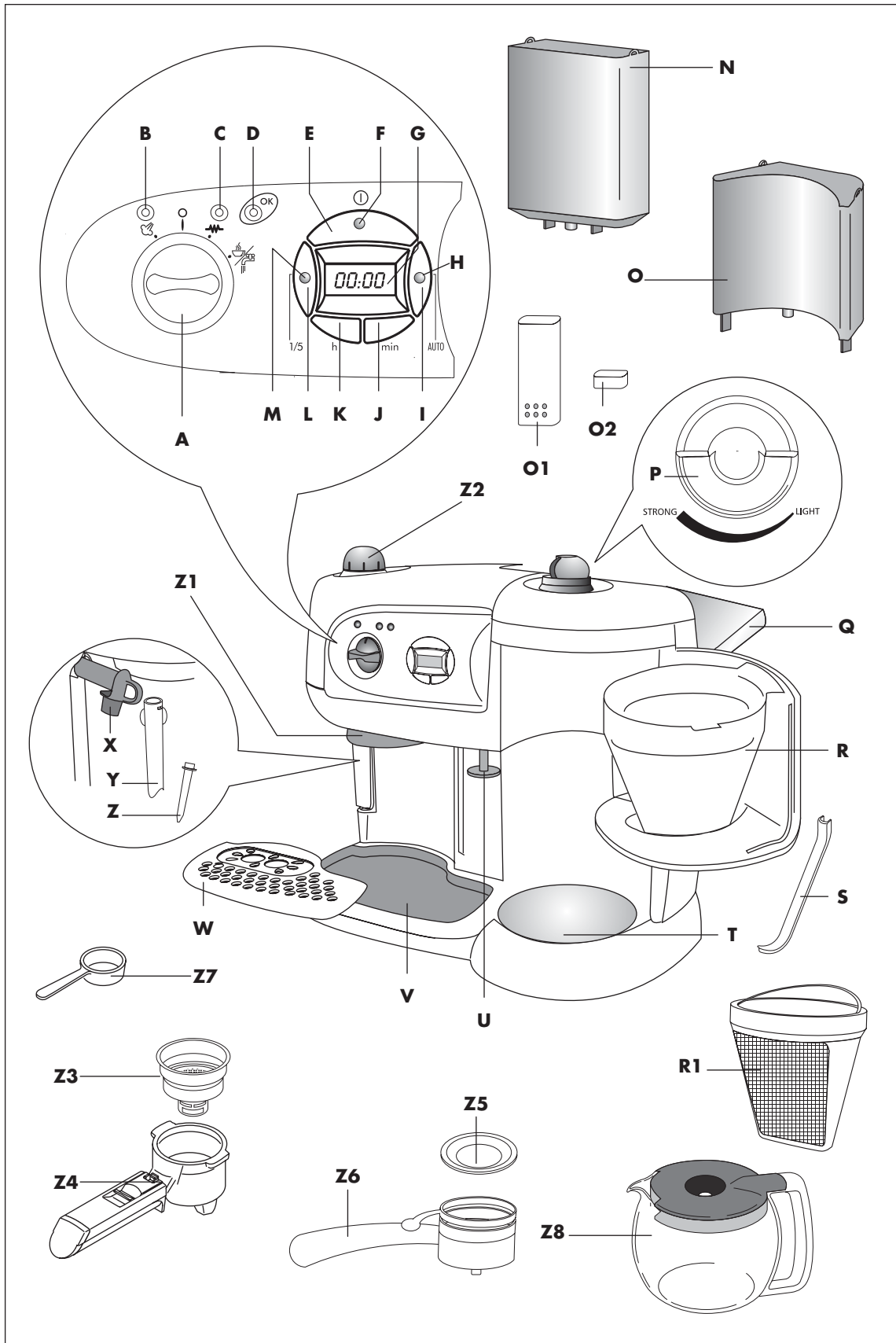
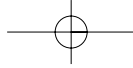
CAFETERA

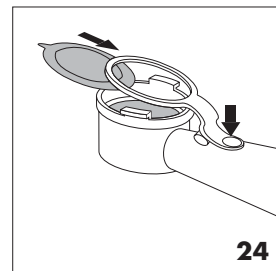
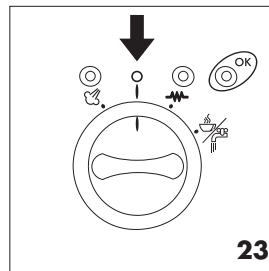
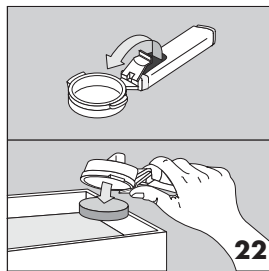
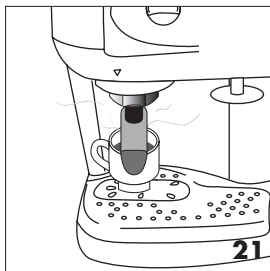
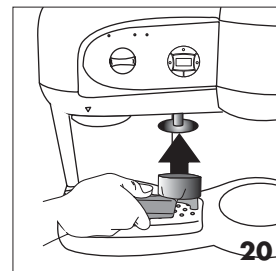
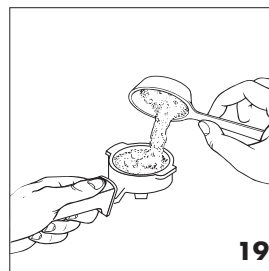
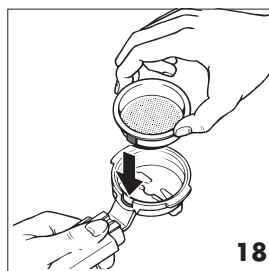
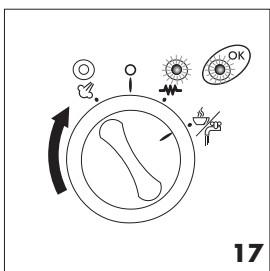
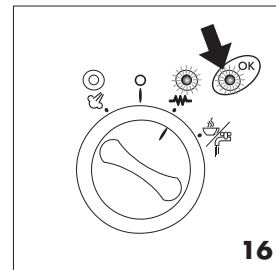
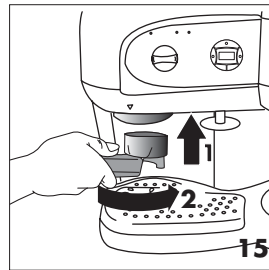
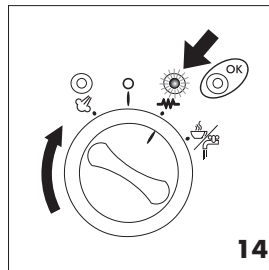
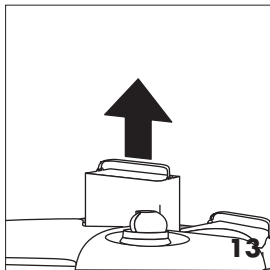
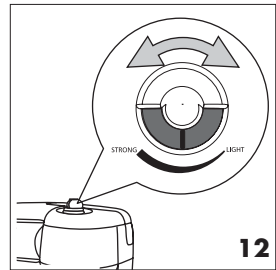
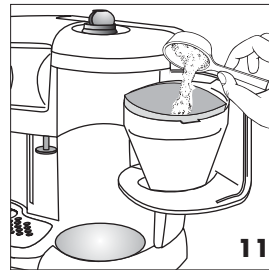
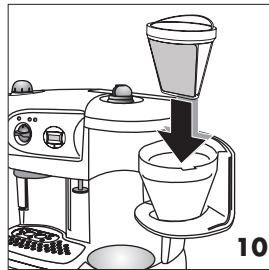
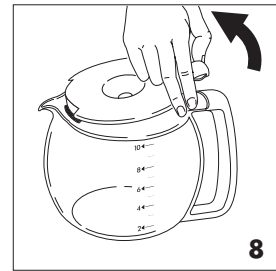
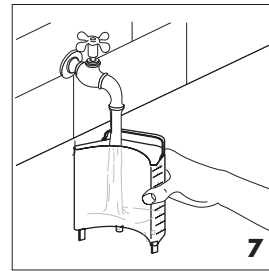
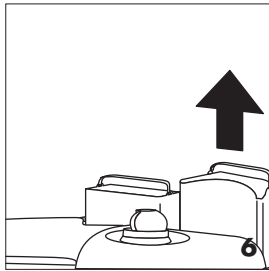
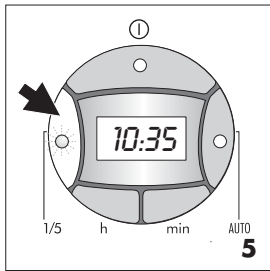
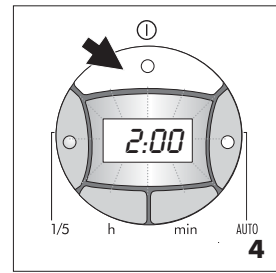
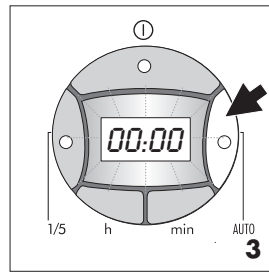
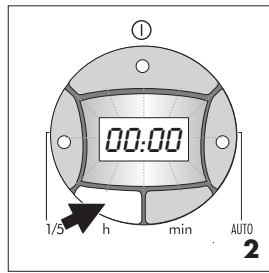
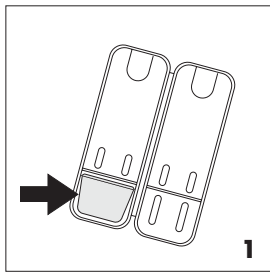


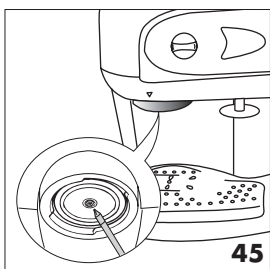
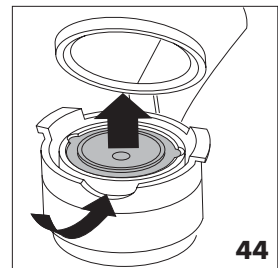
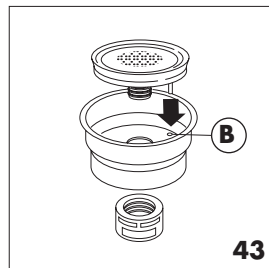
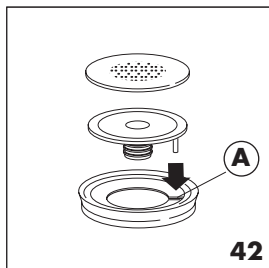
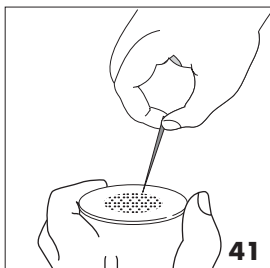
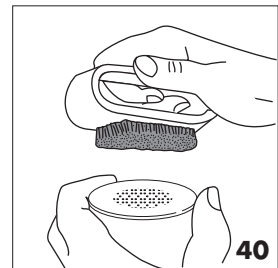
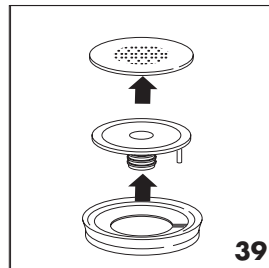
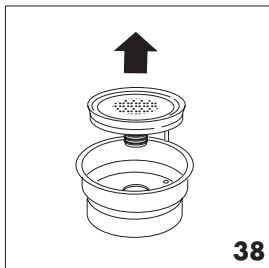
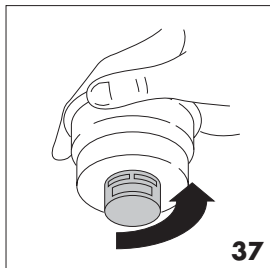
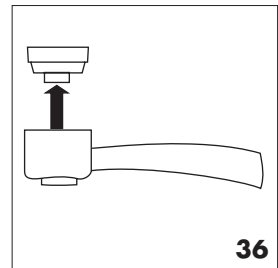
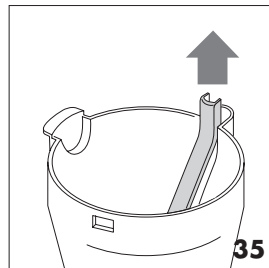
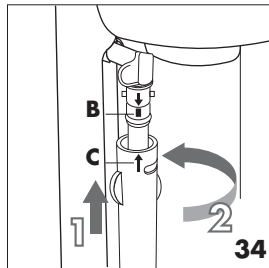
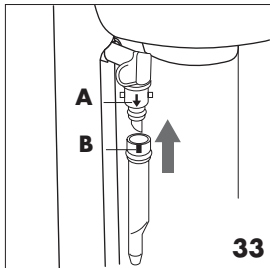
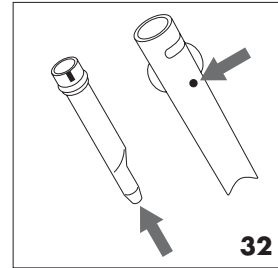
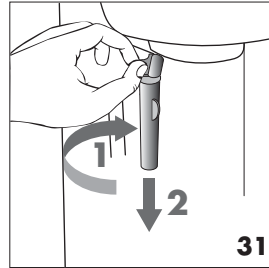
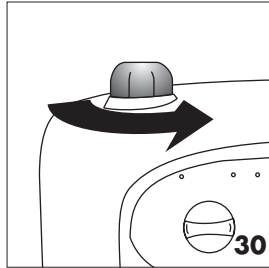
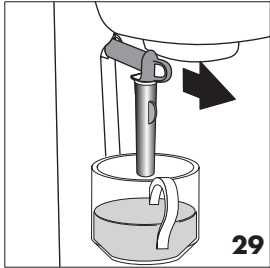
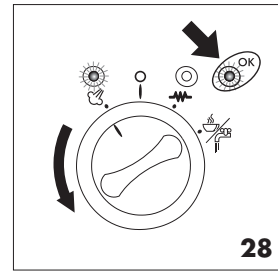
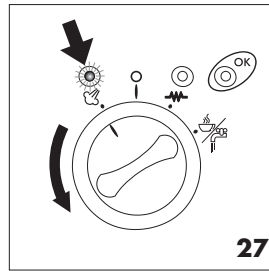
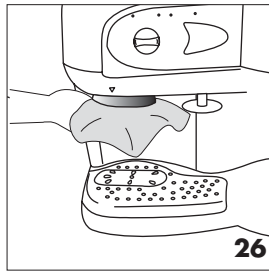
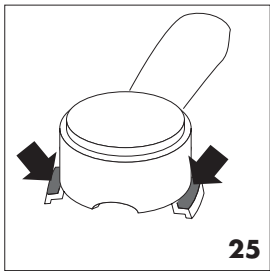
MACCHINA DA CAFFÈ













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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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 De'Longhi 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.
- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than the intended use.
- Appliances with Glass Containers:
 - A. The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
 - B. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
 - C. Do not use a cracked container or a container having a loose or weakened handle.
 - D. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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. 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.

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The following terminology will be used on subsequent pages.

- A** Espresso or steam selector knob
- B** Steam indicator light
- C** Espresso on indicator light
- D** Espresso or steam OK indicator light
- E** Drip coffee on/off button
- F** Drip coffee on/off indicator light
- G** Digital display
- H** AUTO indicator light
- I** Delayed start-up button
- J** Minute set button
- K** Hour set button
- L** 1-5 cups button
- M** 1-5 cups indicator light
- N** Espresso water tank
- O** Drip coffee water tank
- O** 1 Chlorine filter holder (if fitted)
- O2** Chlorine filter (if fitted)
- P** Drip coffee "AccuFlavor Selector"
- Q** Water tank cover
- R** Drip coffee filter holder
- R1** Permanent platinum filter
- S** Flavor Savor Channel
- T** Drip coffee warming plate
- U** Tamper
- V** Drip tray
- W** Cup tray for espresso coffee
- X** Steam delivery tube
- Y** Cappuccino frother
- Z** Nozzle
- Z1** Espresso boiler outlet
- Z2** Steam knob for cappuccino coffee
- Z3** Filter with frother
- Z4** Filter holder for espresso coffee
- Z5** Filter for pods
- Z6** Filter holder for pods
- Z7** Measuring Spoon
- Z8** Carafe for drip coffee

SAFETY WARNINGS

- This appliance is designed to "make espresso" and "heat 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 qualified De'Longhi personnel only.
- Do not leave packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc) within reach of children as they could be dangerous.
- This appliance is for household use only. All other uses are considered improper and thus dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by improper, erroneous and unreasonable use.
- Never touch the appliance with damp or wet hands or feet.
- Never allow the appliance to be used by children without supervision.
- Never allow children to play with the appliance.
- In the event of failure or malfunction, switch off the appliance and do not tamper with it in any way. If the appliance requires repair, contact an authorized technical De'Longhi service center only and ask for original spare parts to be used. Failure to respect the above could reduce the safety of the appliance.
- The power cord must never be replaced by the user as this requires the use of special tools. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

INSTALLATION

- Place the appliance on a work surface far away from water taps and basins.
- Check that the outlet corresponds to the voltage on the appliance rating plate. Connect the appliance to an efficiently grounded outlet with a minimum rating of 10A only. The manufacturer may not be considered liable for possible incidents caused by the failure to adequately ground the outlet.
- If the plug fitted to the appliance does not match the power outlet, have the socket replaced with a suitable type by qualified personnel.
- Never install the machine in environments where the temperature may reach 0°C (32 F) or lower (the appliance may be damaged if the water freezes).

CHLORINE FILTER

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

- Remove the chlorine filter from the plastic bag and rinse it in tap water.
- Lift the coffee lid, remove the filter holder from its housing by lifting it upwards.
- Open the filter holder by pressing the parts marked "PUSH", and carefully position the filter as shown in Fig. 1.

- The chlorine filter must be replaced every 80 cycles, and always after six months of operation.

HOW TO MAKE DRIP COFFEE

HOW TO SET THE CLOCK

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

To set the time, proceed as follows:

1. Press the "HOUR" button (fig. 2) for about 2 seconds until the number of hours on the display increases;
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the time required by repeatedly pressing the HOUR button.
3. Set the minutes by repeatedly pressing the MIN button (to speed up the operation, hold the button down).
4. After setting the hour, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the hour programmed is memorized.

To reset the hour, press the HOUR button for about 2 seconds then follow the procedure described in point 2. The hour set will not be retained in the memory in the event of temporary power failure.

PROGRAMMING AUTOMATIC START-UP.

You can program the appliance to prepare drip coffee automatically.

Make sure the time is set correctly. To set delayed start-up (the time you want to make the coffee), proceed as follows:

1. Press the "AUTO" button (fig. 3) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display;
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the time required by repeatedly pressing the HOUR button.
3. Set the minutes by repeatedly pressing the MIN button.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be memorized;
5. After programming the appliance, to obtain coffee at the time set, just press the AUTO button. The indicator light on the button will come on.

If you want to change the delayed start up time set, press the AUTO button for about 2 seconds then set a new time as described in point 2.

Bear in mind that at the time set, the appliance will start to make drip coffee only. The espresso function will not start.

LENGTH OF WARMING TIME (AUTOMATIC SHUT-OFF TIME)

The appliance is programmed by the manufacturer to keep the coffee hot for two hours after start-up.

However, this setting can be changed as follows:

1. Press the coffee "ON/OFF" button (fig. 4) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display;
2. Modify the time required 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 memorized:
Note: If 0:00 is set, the appliance keeps the coffee hot for an unlimited period of time.

SETTING 1 – 5 CUPS

To improve extraction and the aroma when making less than 6 cups, press the 1-5 cups coffee button (fig. 5). The 1-5 cups coffee LED will light up.

PREPARING DRIP COFFEE

- Lift the cover and remove the water tank on the right (fig. 6).
- Fill the tank with fresh clean water up to the mark corresponding to the number of cups of coffee to be prepared, taking care not to exceed the MAX level (fig. 7).
- Replace the tank in the appliance, pressing lightly to open the valve on the bottom of the tank. The tank may also be filled without being removed using the drip coffee carafe marked with the level indicators (fig. 8).
- Open the filter holder by rotating towards the right (fig. 9).
- Position the permanent platinum filter or the paper filter in the filter holder (fig. 10).
- Place the ground coffee in the filter, using the measuring spoon supplied, and level evenly (Fig. 11).

According to coffee industry standards, use one standard coffee measure (2 level tablespoons) of coffee grounds for each six ounces of water.

The quantity of ground coffee used may, however, be varied according to personal taste. Use good quality, medium ground coffee for drip coffee machines.

- Close the filter holder and place the carafe on the warming plate with the lid on.
- Choose the desired flavor as indicated in the paragraph "HOW TO CHOOSE THE FLAVOR OF DRIP COFFEE".

Note: The coffee machine features a "Flavor Savor" device inside the drip coffee filter holder. This increases coffee infusion time to improve extraction. The resulting coffee has a full intense flavor.

- Press the DRIP COFFEE ON/OFF button (fig. 4). The ON indicator light on the button comes on and the appliance starts to make the coffee. (To make the coffee at the programmed time, press the AUTO button (fig. 3) and the AUTO light on the button comes on.
- Delivery of coffee will start after a few seconds.

It is completely normal for the appliance to release a little steam while the coffee is percolating.

To keep the coffee hot after percolation, place the carafe on the hot plate and leave the appliance on (drip coffee indicator on). The coffee in the carafe is kept at the right temperature.

- To turn the appliance off, press the DRIP COFFEE ON/OFF button.

HOW TO CHOOSE THE FLAVOR OF THE DRIP COFFEE

With the AccuFlavor System, the flavor of the drip coffee can be chosen according to personal taste. By turning the AccuFlavor selector knob (fig. 12), the coffee machine can be set for coffee with a strong (STRONG position) or light (LIGHT position) taste.

The AccuFlavor Selector changes the strength of the coffee.

HOW TO MAKE ESPRESSO

FILLING THE WATER TANK

Lift the cover and remove the water tank on the left (fig. 13) by pulling it upwards. Fill the tank with cold clean water. Replace the tank, pressing lightly to open the valve located on the bottom of the tank.

The tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a carafe.

Note: Never use the appliance without water in the tank. Always remember to add more water when the level drops to less than an inch from the bottom.

PREHEATING THE COFFEE UNIT

To obtain espresso at the right temperature, the coffee machine must be preheated. Turn the selector knob to the ☞ position (fig. 14) at least half an hour before making the espresso, making sure the filter holder is attached to the appliance (check that the steam knob is closed). To attach the filter holder, position it under the boiler outlet with the handle towards the left (fig. 15), push it upwards and at the same time rotate the handle towards the right. Rotate firmly. Wait for half an hour, then make the espresso as described in the following chapter.

Alternatively, preheating can be achieved more rapidly proceeding as follows:

1. Turn the appliance on by rotating the selector knob to the ☞ position (fig. 14) and attach the filter holder to the appliance without adding ground coffee.
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 for the OK indicator light to come on (fig. 16), then immediately rotate the selector knob to the ☞ position (fig. 17), run the water off until the OK indicator light goes out, then interrupt delivery by rotating the selector knob to the ☞ position (fig. 14).
4. Empty the cup. Wait until the OK indicator light comes on again then repeat the same operation. (It is normal for a small and harmless puff of steam to be given off when removing the filter holder).

HOW TO PREPARE ESPRESSO USING THE FILTER HOLDER FOR GROUND COFFEE

1. After preheating the appliance as described in the paragraph above, place the ground coffee filter in the filter holder, making sure the tab is correctly inserted in the housing as shown in fig. 18.
2. To prepare a single espresso, fill the filter with a level measure of ground coffee, about 7 grams (fig. 19). To prepare two coffees, use the filter and fill with two loosely filled measures of ground coffee (about 6+6 grams). Fill the filter a little at a time to prevent the ground coffee from overflowing.

IMPORTANT: For correct operation, before adding the ground coffee to the filter holder, clean the filter from residues of ground coffee from the previous infusion.

Note: Use top quality fine-ground coffee for espresso coffee machines.

3. Distribute the ground coffee evenly and press lightly with the tamper (fig. 20).

Note: Correct pressing of the 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 thin and light colored.

4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach the filter holder to the appliance. **Rotate firmly (fig. 15) to avoid leaks of water.**
5. Place the cup or cups (ideally preheated by rinsing with a little hot water) under the filter holder spouts (fig. 21).
6. Make sure the espresso OK indicator light (fig. 16) is on (if off, wait until it comes on), then select ☞ (fig. 17) until the required quantity is obtained. To interrupt, place the selector back in the ☞ position (fig. 14).

7. To remove the filter holder, rotate the handle from right to left.

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

8. To dispose of the used coffee, block the filter using the lever incorporated in the handle and empty the grounds by turning the filter holder upside down and tapping (fig. 22).

9. To turn the appliance off, rotate the selector knob to the "O" position (fig. 23)

IMPORTANT: The first time the appliance is used, all accessories the machine must be washed through by making at least five coffees without using ground coffee.

HOW TO MAKE ESPRESSO WITH THE FILTER HOLDER FOR PODS

1. Preheat the appliance as described in the paragraph "PREHEATING THE COFFEE UNIT". Leave the filter holder attached to the appliance. This obtains a hotter coffee. Preheating improves the filter holder gasket seal.

2. Press the filter holder button and insert a pod, centering it as far as possible above the filter (fig. 24).

Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.

NOTE: Use pods conforming to the ESE standard indicated on the pack with the following logo:



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

3. Attach the filter holder to the appliance. **Always rotate as far as it will go (fig. 15).**

Note: To ensure effective closure and avoid leaks of water from the rim of the filter holder, you are recommended to grease the bottom of the lateral tabs from time to time with butter or oil (as shown in figure 25).

IMPORTANT: When using the filter holder for pods, after using the filter for ground coffee, remove any coffee grounds stuck to the boiler outlet (fig. 26). Failure to observe this precaution may lead to water leaking from the edges of the pod filter holder while the coffee is being prepared.

4. Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous paragraph.

5. To remove the pod, press the button on the filter holder and extract.

6. To turn the appliance off, rotate the selector knob to the "O" position (fig. 23).

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare the espresso as described in the previous paragraphs, using sufficiently large cups.

2. Rotate the selector knob to the ☼ position (fig. 27). The steam indicator light ☼ comes on (fig. 27).

3. Wait until the OK indicator light comes on (fig. 28) indicating that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.

4. In the meantime, fill a container with about 3.5 oz of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be at refrigerator temperature (not hot!). In choosing the size of the container, bear in mind that the milk increases in volume by 2 or 3 times.

NB: You are recommended to use skim milk at refrigerator temperature.

5. Remove the cappuccino maker by pulling forwards and rotating to the left (fig. 29). During this operation, avoid touching the boiler outlet as it is hot. Place the container containing the milk under the cappuccino frother.

6. Immerse the cappuccino maker in the milk for about 2 cm and rotate the steam knob counterclockwise (fig. 30) (rotating the knob more or less varies the quantity of steam discharged by the cappuccino maker). The milk now starts to increase in volume and take on a creamy appearance.

7. When the required temperature is reached (the ideal is 60°C -140°F), interrupt steam delivery by rotating the steam knob clockwise.

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

Note: To prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.

IMPORTANT: Always clean the cappuccino frother after use. Proceed as follows:

1. Immerse the cappuccino frother in about 3/4" milk inside the container and rotate the steam knob counter-clockwise (Fig.30).


2. With one hand, hold the top part stationary and with the other unscrew the cappuccino maker by rotating clockwise and extracting from the nozzle (fig. 31).

3. Remove the steam nozzle from the delivery tube.

4. Wash the cappuccino frother and steam nozzle thoroughly with warm water.

5. Make sure the two holes shown in fig. 32 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
6. Replace the steam nozzle by inserting it in the steam tube, lining up arrow A and notch B shown in fig. 33.
7. Replace the cappuccino frother by inserting it as far as it will go into the steam nozzle, lining up arrow C and notch B as shown in figure 34 and then rotating counter-clockwise.

HOT WATER PRODUCTION

1. Turn the appliance on by rotating the selector knob to the  position (fig. 14).
2. Place a container under the cappuccino maker.
3. When the OK indicator light comes on, position the selector knob as shown (fig. 17) and at the same time, rotate the steam knob counter-clockwise (fig. 30). Hot water is delivered from the cappuccino frother;
4. To interrupt delivery of hot water, rotate the steam knob clockwise and position the selector knob to "O".

CLEANING AND MAINTENANCE

1. When cleaning the coffee machine, do not use solvents or abrasive detergents. A soft, damp cloth is sufficient.
2. Clean the filter holder cup, filters, drip tray and water tank regularly.

IMPORTANT: During cleaning, never immerse the coffee machine in water. It is an electrical appliance.

CLEANING THE FLAVOR SAVER

To facilitate cleaning of the Flavor Saver, it can be removed from the filter holder (R) by pulling it upwards (fig. 35). To replace, just slide the Flavour Saver into the guides on the inside edge of the drip coffee filter holder.

CLEANING THE FILTER HOLDER FOR GROUND COFFEE

About every 300 coffees, clean the filter holder for ground coffee as follows:

- Extract the filter with frother from the filter holder (fig. 36).
- Unscrew the cap of the frother by rotating in the direction indicated by the arrow on the cap (fig. 37). Remove the frother from the container by pushing it from the cap end (fig. 38).
- Remove the gasket and the metal filter (fig. 39).
- Rinse all components and clean the metal filter thoroughly in hot water using a brush (fig. 40). Check (inspecting against the light) that the holes in the metal filter are not blocked. If necessary, open them using a pin (fig. 41).
- Replace the filter and gasket on the plastic disk. Make sure to insert the pin on the plastic disk into the hole in the gasket (hole A in fig. 42).
- Replace the resulting assembly in the steel filter container

(fig. 43), making sure the pin is inserted into the hole in the support (hole B in fig. 43).

- Finally, screw on the cap.

Failure to clean as described above invalidates the warranty.

CLEANING THE POD FILTER HOLDER

About every 300 coffees, clean the filter holder for pods as follows:

- Push the filter holder button and remove the filter (fig. 44). Clean the inside of the filter holder. Never wash in a dishwasher.
- Clean the filter thoroughly in hot water using a brush. Make sure the holes in the metal filter are not blocked. If necessary, clean with a pin (see fig. 41).
- Replace the filter.

Failure to clean as described above invalidates the warranty.

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 outlet;
- Using a screwdriver, unscrew the screw fixing the espresso boiler outlet (fig. 45);
- Clean the boiler with a damp cloth (fig. 26);
- Clean the outlet thoroughly in hot water using a brush. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin.
- Continue to clean the boiler outlet while rinsing under the tap,
- Replace the boiler outlet.


Failure to clean as described above invalidates the warranty.

DESCALING THE ESPRESSO UNIT

You are recommended to descale the coffee machine about every 300 coffees. You should use a commercially available product specifically for descaling espresso coffee machines. If you cannot obtain such a product, you can also follow the procedure below.

1. Fill the espresso water tank with 1 litre of water.
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 1 oz.) of citric acid;
3. Rotate the selector knob to the  position and wait until the OK indicator light comes on.
4. Make sure the filter holder is not attached and position a container under the outlet.
5. Rotate the selector knob to the  position (fig. 17) and run off half the solution in the tank. Then interrupt the flow by rotating the selector to the "O" position (fig. 23).
6. Leave the solution to work for about 15 minutes, then run off the rest of the water in the tank.
7. To eliminate residues of the solution and scale, rinse the tank well, fill with clean water and replace in its housing.

8. Rotate the selector knob to the  position and run off the water until the tank is completely empty;

9. Rotate the selector knob to the  position and repeat operations 7 and 8 again.

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

DESCALING THE DRIP COFFEE UNIT

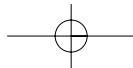
Over time, calcium in the water may cause obstructions, reducing the efficiency of the coffee machine.

The coffee machine has a system to monitor the quantity of scale. When the scale builds up excessively, the ON/OFF coffee indicator light starts flashing. This means the appliance should be descaled.

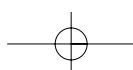
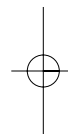
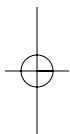
To descale, always use special commercially available descaling products for drip coffee machines. If these products are not available, you can also follow the procedure below.

1. Pour four cups of water into the carafe;
2. Dissolve two spoonfuls of citric acid (about 1 oz.) and pour the solution into the drip coffee water tank;
3. Place the carafe on the warming plate;
4. Press the drip coffee ON/OFF switch, percolate the equivalent of one cup and then switch off the appliance;
5. Leave the solution to work for 15 minutes. Repeat operations 4 and 5 again.
6. Turn the appliance on and run off 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).

Failure to clean as described above invalidates the warranty.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The drip coffee takes longer to percolate	The drip coffee machine needs to be descaled	Perform the descaling procedure as described in the paragraph "Descaling the drip coffee unit".
The drip or espresso has an acidic flavor.	Inadequate rinsing after descaling	Rinse the appliance as described in the chapter "Descaling the drip coffee unit" or "Descaling the espresso unit".
The espresso is cold	The espresso OK indicator light was not on when the coffee was run off.	Wait until the espresso OK indicator light comes on
	The appliance was not preheated	Preheat as described in the paragraph "Preheating the espresso coffee unit".
	The cups were not preheated	Preheat the cups by rinsing with hot water
No espresso is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the spout holes
The espresso 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 as far as it will go.
	The espresso boiler gasket has lost elasticity	Have the espresso boiler gasket replaced at a De'Longhi service centre
	The filter holder spout holes are blocked	Clean the spout holes.
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Refill the tank
The espresso coffee froth is light coloured (the coffee is delivered from the spout too fast)	The ground coffee is inadequately pressed.	Press the ground coffee more firmly.
	The quantity of ground coffee is inadequate.	Increase the quantity of coffee
	The ground coffee is too coarse	Use only ground coffee for espresso coffee machines
The coffee froth is dark (the coffee is delivered by the spout too slowly)	<ul style="list-style-type: none"> • The ground coffee is pressed down too firmly • The quantity of coffee is excessive • The espresso boiler outlet is blocked • The ground coffee is too fine 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the coffee down less firmly • Reduce the quantity of ground coffee • Clean as described in the chapter "Cleaning the espresso boiler outlet" • Use only ground coffee for espresso machines
No milk froth is formed when making cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Milk not cold enough • Always use skim milk at refrigerator temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cappuccino maker dirty • Thoroughly clean the holes in the cappuccino maker as described in the paragraph "Cleaning the cappuccino maker".





Limited Warranty

What Does This Warranty Cover? We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. Please be advised that any shipping cost for replacement items will be charged to the consumer.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an Alternating Current (AC) circuit.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty? repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please contact:

De'Longhi America Inc.

Park 80 West Plaza One, 4th floor
Saddle Brook NJ 07663
or call Service Tel. No 1-800-322-3848
or visit our internet site:
www.delonghiusa.com

De' Longhi CANADA

6150 MCLAUGHLIN ROAD
MISSISSAUGA, ON
L5R 4E1

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with DeLonghi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. DeLonghi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



ADVERTENCIAS

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. En concreto:

- Lea detenidamente las instrucciones.
 - No toque las partes calientes. Toque solamente asas y mandos.
 - Para evitar causar incendios, daños a las personas y descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o en otros líquidos.
 - Niños o personas discapacitadas no deben utilizar el aparato.
 - Desenchufe el aparato de la corriente, cuando no esté encendido o antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de quitar o colocar los accesorios y antes de pasar a las operaciones de limpieza.
 - No encienda el aparato con el cable o la clavija estropeados después de haber detectado un funcionamiento anómalo del aparato o cuando el aparato resulte estropeado en cualquier modo. Póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano para problemas o reparaciones.
 - El uso de accesorios o repuestos no originales puede causar incendios, descargas eléctricas o problemas a las personas.
 - No utilice el aparato al aire libre.
 - No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la superficie sobre la que está el aparato y asegúrese que no entre en contacto con superficies calientes.
 - No coloque el aparato cerca de encimeras, resistencias eléctricas ni de hornos calentados.
 - Para desenchufar el aparato de la corriente, apague el aparato y extraiga la clavija del enchufe de la corriente.
 - No use el aparato para usos diferentes al uso previsto. Deberá emplear este aparato sólo para el uso doméstico. Cualquier uso diferente se considera impropio y por lo tanto peligroso.
 - Aparatos con jarra de cristal.
- A. La jarra es un accesorio a utilizar exclusivamente con este aparato. No ponga nunca la jarra sobre una encimera.
- B. No apoye el recipiente caliente sobre una superficie húmeda o fría.
- C. No utilice la jarra con resquebrajamientos o con el asa en mal estado.
- D. No utilice detergentes o esponjas abrasivas para la limpieza.

CAUTION: Para evitar causar incendios o descargas eléctricas, no quitar la parte superior de l'aparato. Al interior no hay algun accesorio util. Póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano para problemas o reparaciones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO (SÓLO PARA LOS ESTADOS UNIDOS).

- El aparato incorpora un cable de alimentación corto para disminuir las posibilidades de retorcimientos del cable y evitar tropezar en cables demasiado largos.
- Puede utilizar cables amovibles o alargadores más largos pero tendrá que extremar las precauciones durante su uso.
- Si utiliza un cable más largo, las especificaciones técnicas deben corresponder a las indicadas en las especificaciones eléctricas del aparato. Si el aparato dispone de puesta a tierra, el cable tendrá tres hilos con tierra. Deberá guardar la parte del cable que excede no necesaria para que no cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo ya que niños podrían tirar de ella o se podría tropezar en ella.
- Su aparato incorpora una clavija polarizada de corriente alternada (es decir una clavija con una lámina más larga que las otras). Esta clavija se introduce en el enchufe únicamente en un sentido: se trata de un dispositivo de seguridad. Si no consigue meter la clavija en el enchufe, intente darle la vuelta. Si sigue siendo imposible conseguirlo, póngase en contacto con su electricista de confianza para efectuar la sustitución.

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

- A** Llave selector para café exprés o vapor.
- B** Luz testigo vapor
- C** Luz testigo encendido café exprés
- D** Luz testigo OK para café exprés o vapor
- E** Tecla encendido/apagado café filtro
- F** Luz testigo encendido/apagado café filtro
- G** Pantalla
- H** Indicador luminoso AUTO
- I** Tecla selección encendido retrasado
- J** Tecla para cambiar los minutos
- K** Tecla para cambiar las horas
- L** Tecla selección de funcionamiento 1-5 tazas
- M** Indicador luminoso 1-5 tazas
- N** Depósito agua para café exprés
- O** Depósito agua para café filtro
- O1** Estuche para filtro anticloro (si previsto)
- O2** Filtro anticloro (si previsto)
- P** Selector "Flavor System" café filtro
- Q** Tapadera depósitos agua
- R** Portafiltro para café filtro
- R1** Filtro permanente (si previsto)
- S** Flavour Saver
- T** Placa calentadora para café filtro
- U** Tapa para prensar
- V** Bandeja recogegotas
- W** Bandeja apoya tazas para café exprés
- X** Tubo de salida vapor
- Y** Emulsionador
- Z** Boquilla
- Z1** Vaporizador caldera exprés
- Z2** Llave vapor para capuchino
- Z3** Filtro con montacrema
- Z4** Portafiltro para café exprés
- Z5** Filtro para pastillas (si previsto)
- Z6** Portafiltro para pastillas (si previsto)
- Z7** Medidor café
- Z8** Jarra para café filtro

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer café exprés" y "calentar bebidas": tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando la cafetera impropiamente.
- No toque nunca las partes calientes.

- Después de haber desembalado el aparato asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice la cafetera y contacte a personal profesional cualificado.
- No debe dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para uso doméstico. Otro tipo de uso se considera impropio y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos y no razonables.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No deje nunca usar el aparato sin vigilancia a niños o a personas discapacitadas.
- Asegúrese siempre que los niños no jueguen con el aparato.
- Si el aparato se avería o funciona incorrectamente, no lo abra y apáguelo desenchufándolo. Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales. La no observación de todo lo mencionado anteriormente puede perjudicar la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos del agua y de pilas.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipada con una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de puesta a tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son sustituibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

FILTRO ANTICLORO (SI PREVISTO)

El filtro elimina el sabor a cloro del agua. Para instalarlo efectúe las siguientes operaciones:

- Extraiga el filtro anticloro de la bolsa de plástico y enjuáguelo bajo el agua del grifo.
- Levante la tapadera del depósito del agua y extraiga el portafiltro de su sede tirando hacia arriba (fig.1).
- Abra el portafiltro presionando en las zonas específicas indicadas con el término "PUSH" y coloque con cuidado el filtro en el alojamiento siguiendo las indicaciones de la fig. 1.
- Cierre el portafiltro y vuelva a colocarlo en la sede del depósito del agua para café filtro presionándolo a fondo hacia abajo.
- Después de 80 ciclos y, de todas formas después de seis meses de funcionamiento, debe sustituir el filtro anticloro.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

PROGRAMAR EL RELOJ

Cuando enchufa la cafetera a la red eléctrica doméstica en la pantalla aparecen inmediatamente los dígitos "00:00" parpadeando.

Para programar la hora del día, efectúe las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla HOUR (fig. 2) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla aumente el número de las horas.
2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora deseada pulsando repetidamente la tecla HOUR.
3. Programe los minutos pulsando repetidamente la tecla MIN. (Para acelerar la operación mantenga pulsada la tecla).
4. Tras haber programado la hora, espere 5 segundos. Cuando la pantalla deje de parpadear, el reloj empezará a funcionar.
Si debe programar de nuevo la hora, pulse la tecla HOUR durante 2 segundos aproximadamente, a continuación efectúe una nueva programación siguiendo las indicaciones contenidas en el punto 2.
En caso de corte de la corriente eléctrica, la hora programada desaparece de la memoria.

PROGRAMAR EL ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Puede realizar una programación para preparar automáticamente el café filtro.

Asegúrese que la hora del día esté correctamente programada. Para programar el inicio retrasado (la hora en la que desea preparar el café), efectúe las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla AUTO (fig. 3) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla

aparezcan los dígitos 0:00 parpadeando.

2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (5 segundos aproximadamente), programe la hora deseada pulsando repetidamente la tecla HOUR.
3. Programe los minutos pulsando repetidamente la tecla MIN.
4. Después de 5 segundos, la pantalla dejará de parpadear y la hora programada quedará memorizada.
5. Tras haber programado la máquina de esta forma, para obtener el café a la hora programada, sólo deberá pulsar cada vez la tecla AUTO (el indicador luminoso de la tecla se encenderá).

Para modificar la hora del inicio retrasado, tras haberla programada, pulse la tecla AUTO durante 2 segundos aproximadamente y efectúe a continuación una nueva programación siguiendo las indicaciones contenidas en el punto 2.

Considere que, a la hora programada, la cafetera empezará a hacer solamente el café pero no encenderá la caldera vapor.

TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CAFÉ CALIENTE (AUTO SHUT OFF TIME)

La máquina ha sido programada por el fabricante para mantener el café caliente durante 2 horas después del encendido.

Sin embargo, es posible cambiar este tiempo efectuando las siguientes operaciones:

1. Pulse la tecla ON/OFF café (fig. 4) durante 2 segundos aproximadamente hasta que en la pantalla aparezcan los dígitos 2:00 parpadeando.
2. Modifique el tiempo deseado pulsando repetidamente la tecla HOUR (y si se desea también la tecla MIN).
3. Tras haber programado el tiempo espere 5 segundos, cuando la pantalla deje de parpadear el tiempo seleccionado quedará memorizado.

Nota: si programa 0: 00 la máquina mantiene caliente el café durante un tiempo ilimitado.

PROGRAMACIÓN 1 - 5 TAZAS

Para mejorar la extracción y el aroma cuando prepara menos de 6 tazas, pulse la tecla 1 - 5 tazas de café (fig. 5). El indicador luminoso 1 - 5 tazas de café de la tecla se encenderá.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRO

- Levante la tapadera y extraiga el depósito agua, situado en la derecha (fig. 6).
- Llene el depósito con agua fresca y limpia hasta llegar a la indicación de nivel relativa a las tazas de café que desea preparar teniendo cuidado de no superar la marca MAX (fig. 7).

- Coloque de nuevo el depósito en la cafetera ejerciendo ligeras presiones sobre él para abrir la válvula, situada en el fondo de éste. Si no quiere extraer el depósito de su posición para llenarlo, puede utilizar la jarra del café drip con las indicaciones de nivel (fig. 8).
- Abra la puerta portafiltro dándole vueltas hacia la derecha (fig. 9).
- Sitúe el filtro permanente (si previsto) (o el filtro de papel) en el portafiltro (fig. 10).
- Con el medidor en dotación vierta el café molido en el filtro y nivélelo uniformemente (fig. 11).

Como regla general, utilice el medidor raso de café (7 gramos aproximadamente) por cada taza que desea obtener (por ejemplo 10 cucharadas para preparar 10 tazas).

Pero la cantidad de café molido a utilizar puede variar dependiendo de su gusto personal. Utilice café molido de buena calidad, de molidura media y empaquetado para cafeteras filtro.

- Cierre la puerta portafiltro y coloque la jarra tapada sobre la placa calentadora.
- Seleccione el aroma deseado siguiendo las indicaciones del párrafo "Cómo seleccionar el aroma del café filtro".

Nota: la cafetera posee el dispositivo flavour saver en el interior del portafiltro para el café drip, que aumenta el tiempo de infusión del café mejorando la extracción. El café, así obtenido, posee un sabor pleno e intenso.

- Pulse el interruptor ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO (fig. 4). El indicador luminoso ON, situado sobre el interruptor, se encenderá y la cafetera empezará a hacer el café. (Para preparar el café a la hora programada, pulse la tecla AUTO (fig. 3) y el indicador luminoso AUTO de la tecla se encenderá).
- Después de pocos segundos, el café empezará a salir.

Es totalmente normal que durante el filtrado del café, el aparato produzca vapor.

Para mantener el café caliente después del filtrado, apoye la jarra sobre la placa calentadora y deje encendida la cafetera (indicador luminoso del café filtro encendido): el café contenido en la jarra se mantiene a la temperatura correcta.

- Pulse el interruptor ENCENDIDO/APAGADO CAFÉ FILTRO para apagar la cafetera.

CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRO

Con el Flavour System, puede seleccionar el aroma del café filtro para su gusto personal. Dando vueltas a la

llave de regulación aroma del café filtro (fig. 12), puede configurar la cafetera para obtener un café con regusto fuerte (posición STRONG) o ligero (posición LIGHT).

El dispositivo Flavour System cambia el regusto del café, más o menos fuerte, aunque el gusto, propiamente dicho, permanece inalterado.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Levante la tapadera y extraiga el depósito del agua situado en la izquierda (fig. 13) tirando de él hacia arriba. Llene el depósito con agua fresca y limpia. Coloque de nuevo el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en el fondo del depósito.




De forma más fácil, puede llenar el depósito sin quitarlo, vertiendo el agua directamente con una jarra.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito, ni se olvide nunca de llenarlo cuando el nivel se encuentre a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café expés a la temperatura correcta, debe precalentar la cafetera. Le aconsejamos, por lo tanto, girar la llave selector hasta la posición (fig. 14), media hora antes por lo menos de preparar el café, asegurándose de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera (asegúrese siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colóquelo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 15), empujelo hacia arriba y al mismo tiempo dé vueltas enérgicamente a la empuñadura hacia la derecha. Transcurrida media hora, prepare el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, puede proceder también de esta forma:

1. Encienda la cafetera girando la llave selector en la posición  (fig. 14) y enganche el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Ponga una taza debajo del portafiltro. Utilice la misma taza, en la que preparará el café para precalentarla.
3. Espere hasta que se encienda la luz testigo OK (fig. 16) e inmediatamente después gire la llave selector en la posición  (fig. 17), deje salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK, después interrumpa la salida girando la llave selector en posición  (fig. 14).
4. Vacíe la taza, espere hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inocua de vapor).

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

1. Tras haber efectuado el precalentamiento de la máquina siguiendo las indicaciones del párrafo anterior, coloque el filtro para café molido con dispositivo montacrema en el portafiltro comprobando que la aleta encaje correctamente en la sede específica como se indica en la fig. 18.
2. Si desea preparar sólo un café, llene el filtro con 1 medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 19). Pero si desea preparar dos cafés, utilice el filtro y llénelo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos). Llene el filtro gradualmente para evitar derramar el café molido.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegúrese siempre que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

Nota: utilice café de buena calidad y de molienda fina, envasado para cafetera de café exprés.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegúrese siempre que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 20).

NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema y de color claro.

4. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro a la máquina: déle vueltas enérgicamente (fig. 15) para evitar pérdidas de agua.
5. Coloque la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 21).
6. Asegúrese que la luz testigo ok exprés (fig. 16) esté encendida (si está apagada, espere hasta que se encienda), a continuación seleccionar ☺ (fig. 17) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, sitúe la llave selector en la posición ✖ (fig. 14).
7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado con la palanca pequeña correspondiente incorporada en la empuñadura y haga salir el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 22).
9. Para interrumpir, gire la llave selector en la posición "O" (fig. 23)

ATENCIÓN: la primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

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

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ". Asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta forma, obtendrá un café más caliente. Además el precalentamiento garantiza un ajuste más eficaz de las juntas del portafiltro.
2. Presione el pulsador del portafiltro y coloque la pastilla centrándola todo lo posible sobre el filtro (fig. 24). Siga siempre las instrucciones que aparecen en el envase de las pastillas para colocar perfectamente la pastilla sobre el filtro.

NOTA: utilice pastillas que respeten el estándar ESE: éste aparece en los envases con las siguientes marcas:



El estándar ESE es un sistema aceptado por los fabricantes más grandes de pastillas y permite preparar un café exprés de forma sencilla y limpia.

3. Enganche el portafiltro en la cafetera dándole vueltas hasta el tope (fig. 15).

Nota: para obtener un cierre más eficaz que evita pérdidas de agua por los bordes del portafiltro, le aconsejamos untar, de vez en cuando, la parte inferior de las aletas laterales con un poco de mantequilla o de aceite (siguiendo las indicaciones de la fig. 25).

IMPORTANTE: si utiliza el portafiltro para pastillas, después de haber utilizado el portafiltro para café molido, quite los eventuales restos de polvo de café pegados en el vaporizador de la caldera (fig. 26). Si no realiza esta operación de limpieza, pueden producirse pérdidas de agua por los bordes del portafiltro para pastillas mientras se hace el café.

4. Realice las operaciones indicadas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.
5. Para quitar la pastilla, presione el pulsador del portafiltro y extraigala.
6. Para apagar la máquina, gire la llave selector en la posición "0" (fig. 23).

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Preparar el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Gire la llave selector en la posición ☞ (fig. 27): se enciende la luz testigo vapor ☞ (fig. 27).
3. Espere hasta que se encienda la luz testigo "OK" (fig. 28). El encendido de la luz indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
4. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche por cada capuchino, que desea preparar. La leche debe ser semidesnatada y estar a la temperatura del frigorífico. A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

NOTA: le aconsejamos utilizar leche semidesnatada y a la temperatura del frigorífico.

5. Extraiga el emulsionador tirando de él hacia delante y girándolo hacia la izquierda (fig. 29). Durante esta operación, tenga cuidado de no tocar el vaporizador de la caldera porque está caliente. A continuación, coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
6. Introduzca el emulsionador en la leche unos 2 cm y gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 30 (girando más o menos la llave podrá variar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y adquirirá un aspecto cremoso.
7. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj.
8. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucare a gusto, y si lo desea, puede espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

Nota: para preparar varios capuchinos, prepare en primer lugar los cafés y monte por último la leche para todos los capuchinos.

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 30).
2. Con una mano sujete firmemente la parte superior y con la otra mano desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por la boquilla (fig. 31).
3. Extraiga la boquilla vapor sacándola por el tubo de erogación.
4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controle que los dos agujeros, indicados con la flecha en la fig. 32, no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler.
6. Montar de nuevo la boquilla vapor introduciéndola y girándola enérgicamente en el tubo erogación vapor (fig. 33).
7. Montar de nuevo el emulsionador introduciéndolo y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 34).

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina, girando la llave selector en la posición ☛ (fig. 14).
2. Coloque un recipiente debajo del emulsionador.
3. Cuando la luz testigo OK se enciende, ponga la llave selector en ☞ (fig. 17) y al mismo tiempo, gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 30): el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, dé vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y sitúe la llave selector en "0".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para limpiar la máquina, no utilice nunca disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros, la bandeja recoge gotas y el depósito del agua.

ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

LIMPIEZA DEL FLAVOUR SAVER

Para limpiar más fácilmente el Flavour Saver, se puede sacar del portafiltro (R), extrayéndolo por arriba (fig. 35). Para colocarlo de nuevo en su alojamiento, sólo debe introducir el flavour saver en las guías correspondientes, situadas en el borde interno del portafiltro para café filtro.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpie el portafiltro para el café molido de la siguiente forma:

- Extraiga el filtro montacrema del portafiltro (fig. 36).
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema dándole

vueltas en el sentido indicado por la flecha del tapón (fig. 37). Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón (fig. 38).

- Quite la junta y el filtro metálico (fig. 39).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotando con un cepillo (fig. 40). Controle (mirando a contraluz) que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos y si lo están abrílos con un alfiler (fig. 41).
- Monte de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta (orificio A de la fig. 42).
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 43), asegurándose que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (orificio B de la fig. 43).
- Por último, enrosque el tapón.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO INCLUIDO EN EL EQUIPAMIENTO)

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpie el portafiltro para pastillas de la siguiente forma:

- Presione el pulsador del portafiltro y extraiga el filtro (fig. 44). Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Limpie el filtro meticulosamente con agua caliente frotando con un cepillo. Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos y si lo están abrílos con un alfiler (consultar la fig. 41).
- Colocar de nuevo el filtro.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:

- asegúrese que la cafetera no esté caliente y que no esté desenchufada.
- con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 45);
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 26);
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controlar que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler.
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo, restregándolo siempre. Monte de nuevo el vaporizador


La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN EXPRÉS


Le aconsejamos descalcificar la máquina cada 300 cafés aproximadamente. Es conveniente utilizar productos específicos comercializados para la descalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; efectúe este procedimiento:

1. Llene el depósito de agua para café exprés con 1 litro de agua;

2. Diluya 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).


3. Dé vueltas a la llave selector en la posición  y espere que se encienda la luz testigo OK.


4. Asegúrese que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;

5. Gire la llave selector en la posición  (fig. 17) y deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. Después, interrumpa la operación girando el selector en la posición "O" (fig. 23).

6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanude la erogación hasta vaciar completamente el depósito.

7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y póngalo en su alojamiento.

8. Gire la llave selector en la posición  y deje erogar hasta que el depósito se haya vaciado completamente.

9. Gire la llave selector en la posición  y repita las operaciones 7 y 8 otra vez.

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

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN CAFÉ FILTRO

El calcáreo contenido en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones que pueden perjudicar el buen funcionamiento del aparato.

La cafetera dispone de un sistema de control de la cantidad de calcáreo. Cuando el calcáreo alcanza un nivel alto, el indicador luminoso ON/OFF café empezará a parpadear: lo cual significa que debe realizar la descalcificación.

Efectúe la descalcificación utilizando los productos descalcificantes específicos para cafeteras filtro comercializados. En caso de no encontrar estos productos, efectúe las siguientes operaciones:

1. Vierta 4 tazas de agua en la jarra;
2. Diluya 2 cucharadas (30 g aproximadamente) de ácido cítrico (comercializado en farmacias o droguerías) y vierta la solución obtenida en el depósito de agua para café filtro.

3. Sitúe la jarra sobre la placa calentadora.

4. Pulse el interruptor encendido/apagado café filtro, filtre una cantidad equivalente a una taza y después apague el aparato.

5. Deje actuar la solución durante 15 minutos. Repita la operación 4 y 5 otra vez.

6. Encienda la cafetera y deje erogar hasta que se vacíe completamente el depósito.

7. Enjuague haciendo funcionar el aparato con agua solamente 3 veces por lo menos (3 depósitos de agua llenos).

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se realizan regularmente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los tiempos de filtrado del café filtro han aumentado.	La cafetera filtro debe ser descalcificada.	Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "descalcificación de la sección café filtro".
El café filtro o exprés tiene un sabor ácido.	El aclarado después de la descalcificación no ha sido suficiente.	Enjuague el aparato como se describe en el capítulo "Descalcificación de la sección filtro" o "Descalcificación de la sección café exprés".
El café exprés sale frío.	La luz testigo OK café exprés no se enciende al seleccionar la salida café.	Espere que la luz testigo OK café exprés se encienda.
	No se ha efectuado el precalentamiento de la cafetera.	Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento del grupo café exprés"
	Las tazas no han sido precalentadas	Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.
No sale café exprés.	Falta de agua en el depósito.	Llene el depósito.
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.	Limpie los orificios de las boquillas.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	Portafiltro colocado incorrectamente.	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente.
	La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.	Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.	Limpie los orificios de las boquillas.
La bomba produce un ruido alto.	Depósito del agua vacío.	Llene el depósito.
La crema del café es de color claro (el café baja rápidamente por la boquilla).	El café molido no está prensado suficientemente.	Prese más el café molido.
	La cantidad de café molido es insuficiente.	Aumente la cantidad de café.
	Moledura del café gruesa.	Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está prensado excesivamente. • La cantidad de café molido es elevada. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Moledura del café demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prese menos el café. • Disminuya la cantidad de café. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés" • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador como se indica en el párrafo "Limpieza del emulsionador".



Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. Los gastos del envío de los repuestos serán cargados directamente al cliente. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

DEMOTECNIC DE MEXICO S.A. DE C.V.

Av. del Convento No. 136

COL. PARQUE SAN ANDRÉS COYACÁN

C.P. 04120 MÉXICO D.F.

Centro Nacional de Servicio (5) 549 8362

IMPORTANT INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI IMPORTANT

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI IMPORTANTI

CONSERVARE LE ISTRUZIONI



BCO264B



COFFEE MAKER



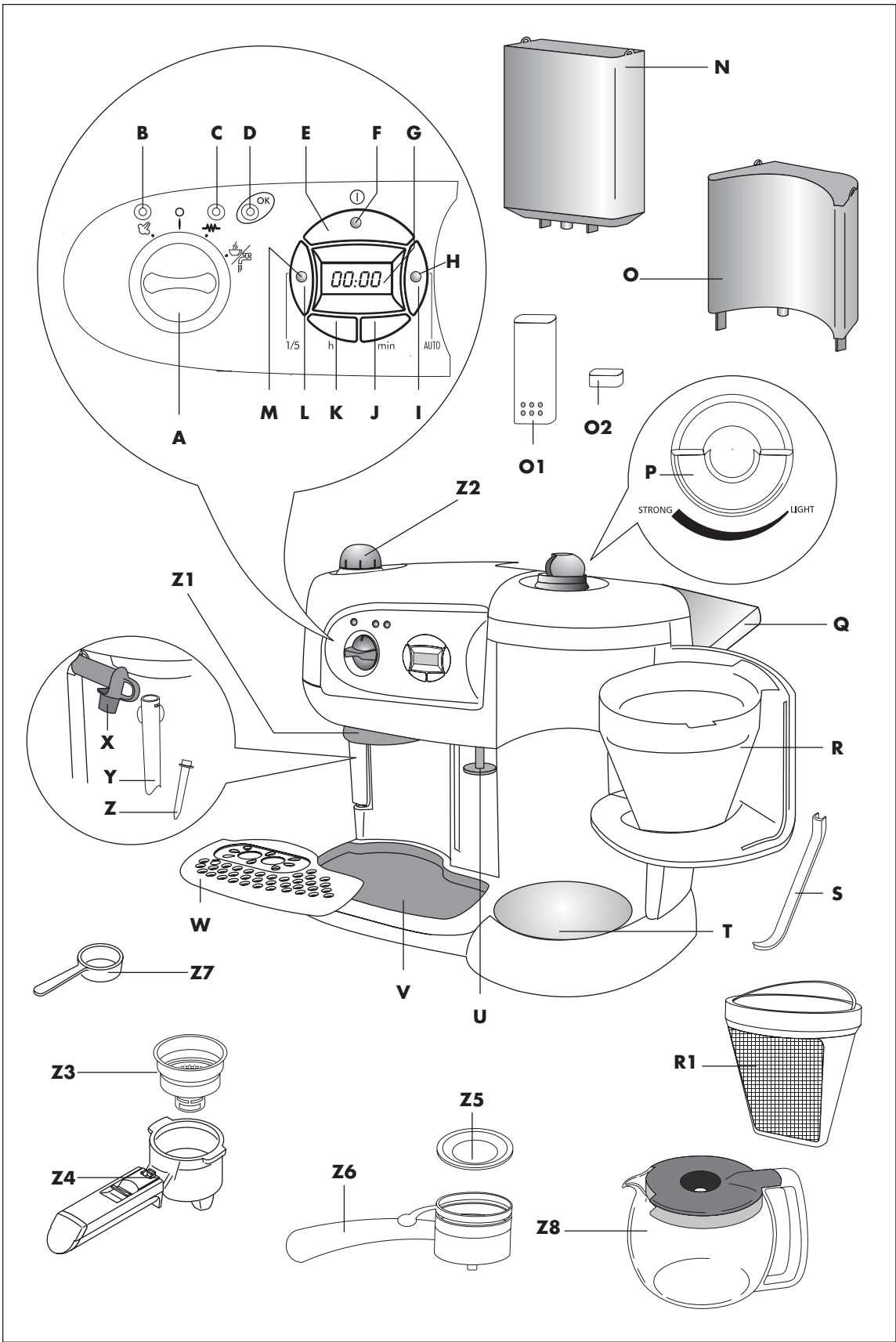
CAFETERIE

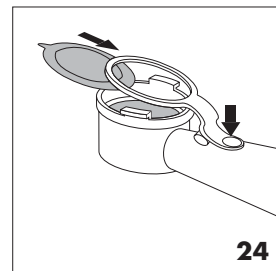
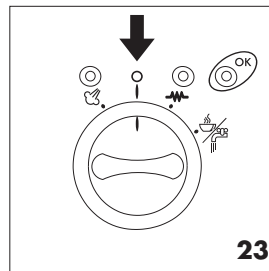
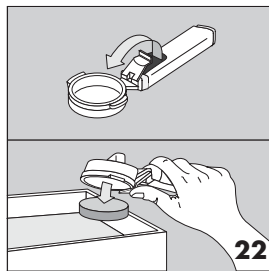
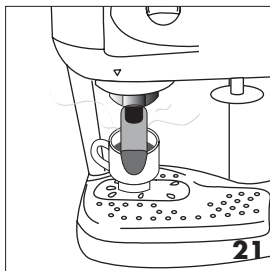
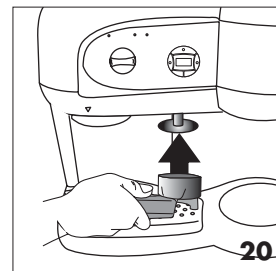
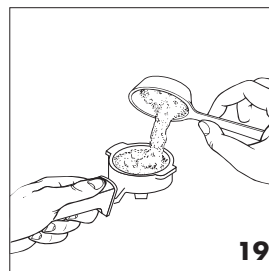
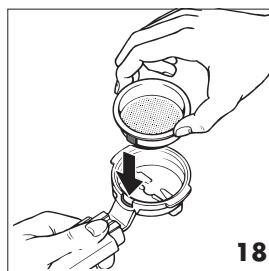
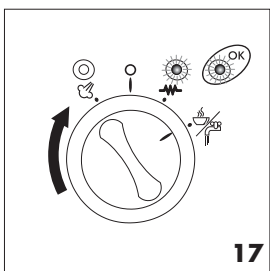
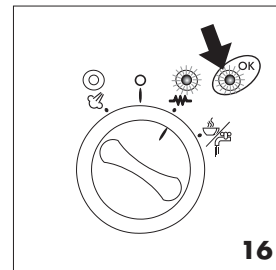
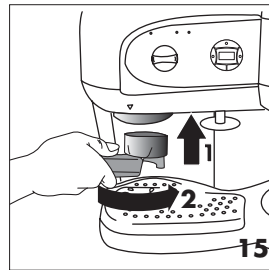
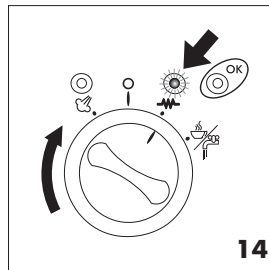
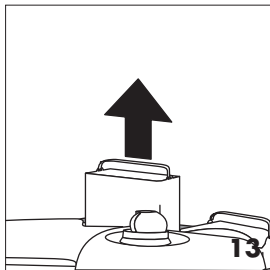
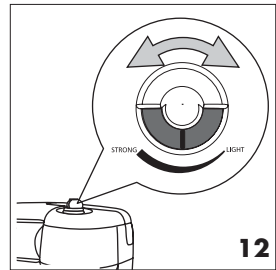
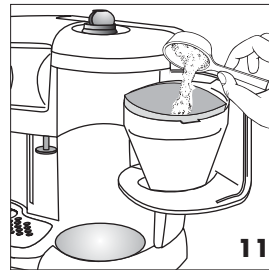
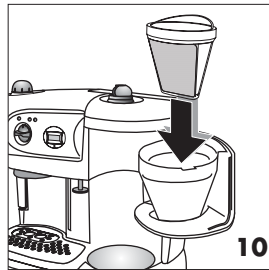
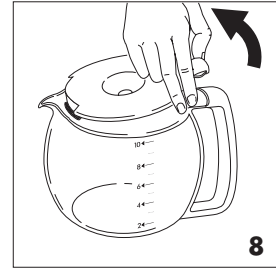
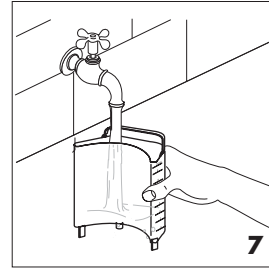
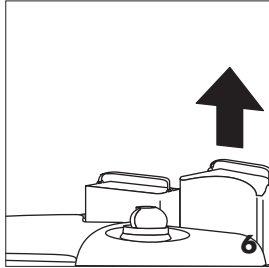
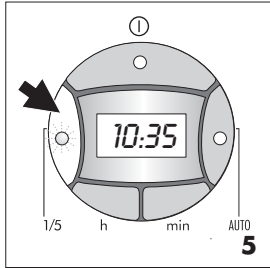
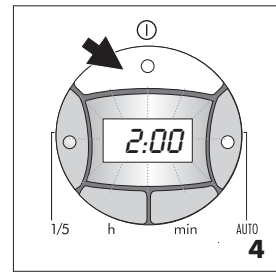
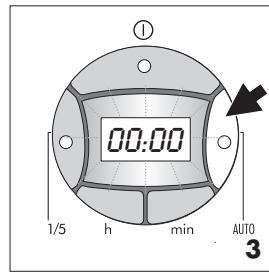
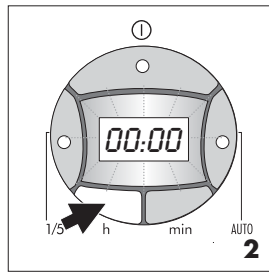
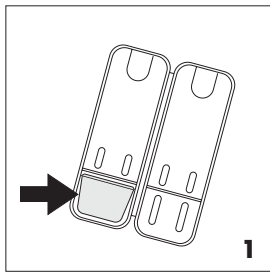


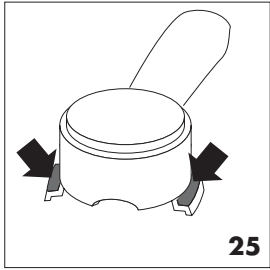
CAFETERA



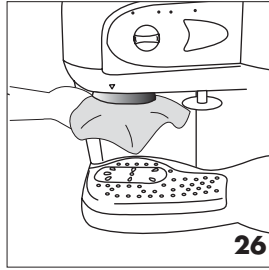
MACCHINA DA CAFFÈ



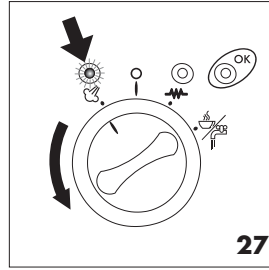




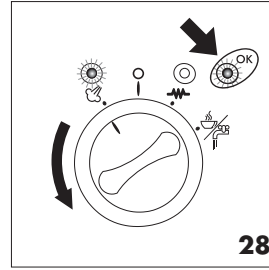
25



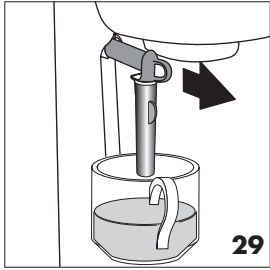
26



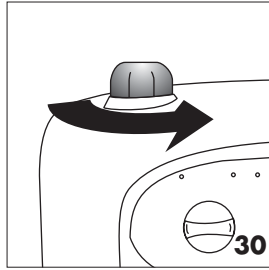
27



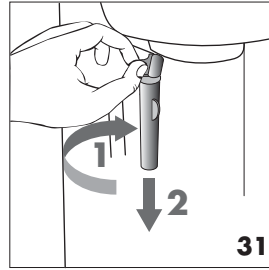
28



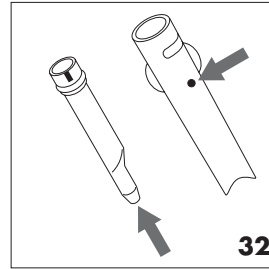
29



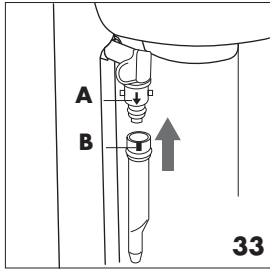
30



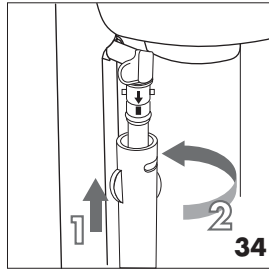
31



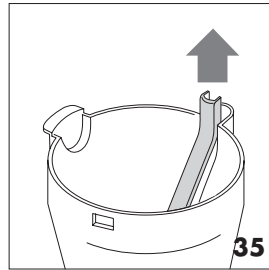
32



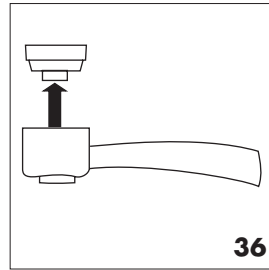
33



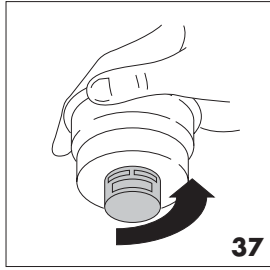
34



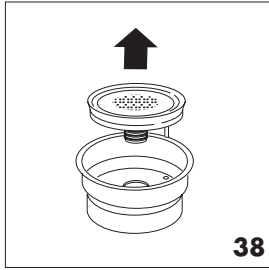
35



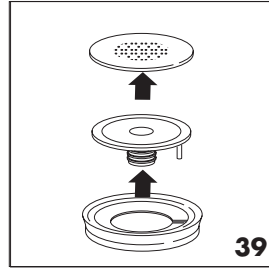
36



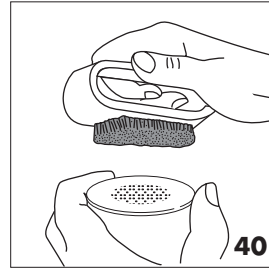
37



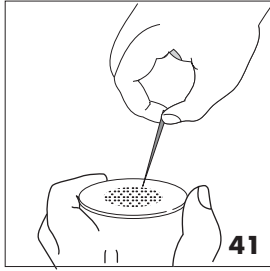
38



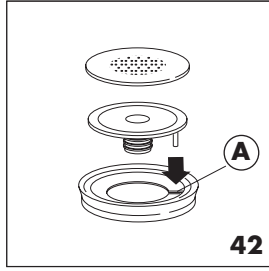
39



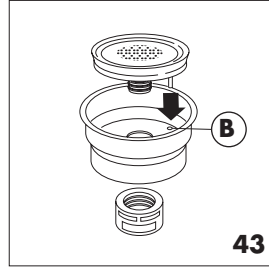
40



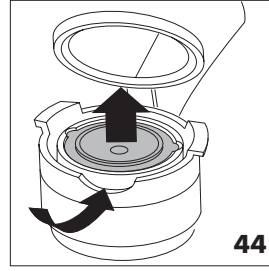
41



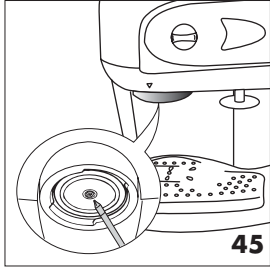
42



43



44



45