



De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Pestalozzi #814
Col. Narvarte
Del. Benito Juarez
C.P. 03100
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

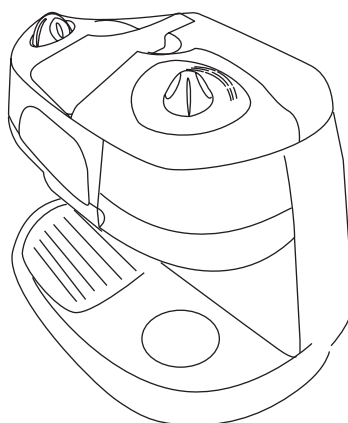
www.delonghi.com

**IMPORTANT INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES
CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS**

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**

**ISTRUZIONI IMPORTANTI
CONSERVARE LE ISTRUZIONI**



**BCO120T COFFEE CENTER, COFFEE, ESPRESSO AND CAPPUCCINO /
CAFETERIE MODÈLE BCO120T / CAFETERA ELECTRICA MODELO BCO120T /
MACCHINA DA CAFFÈ BCO120T**

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit www.prodregister.com/delonghi.
Visit www.delonghi.com for a list of service centers near you. (U.S. and Canada only)

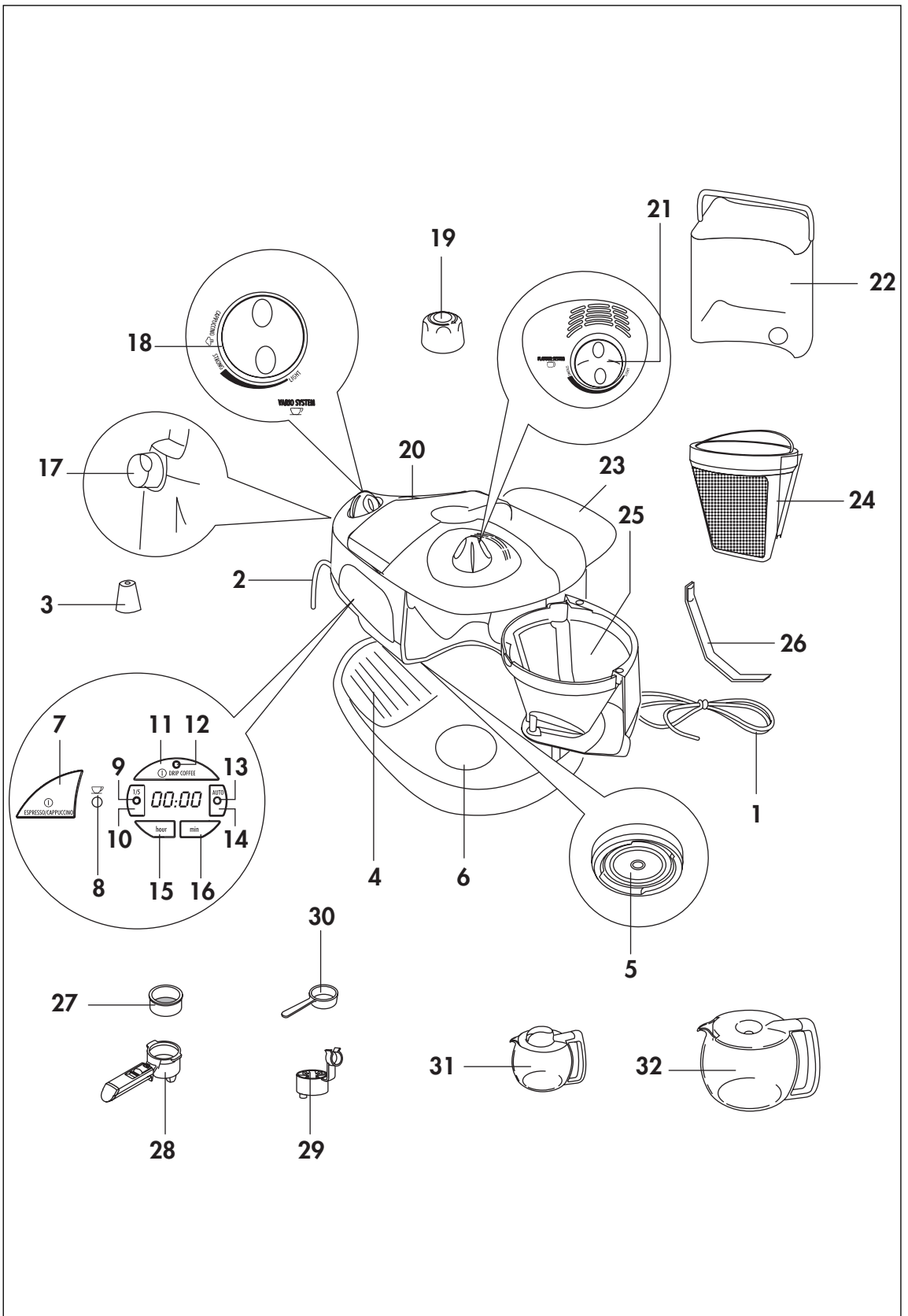
Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez www.prodregister.com/delonghi.
Visitez www.delonghi.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. et Canada).

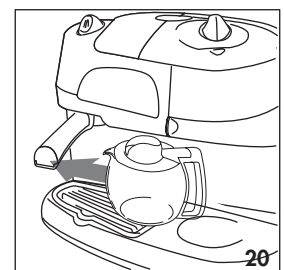
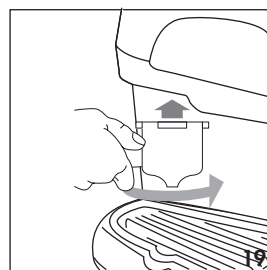
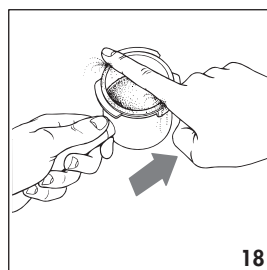
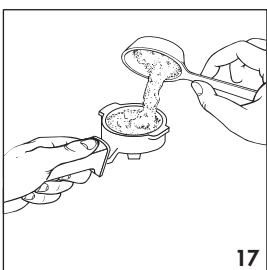
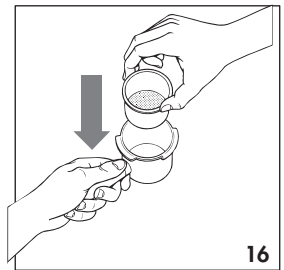
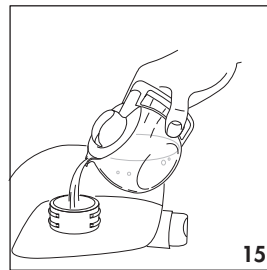
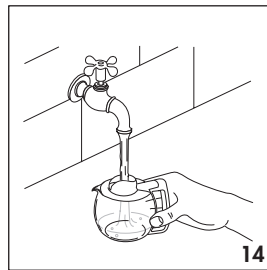
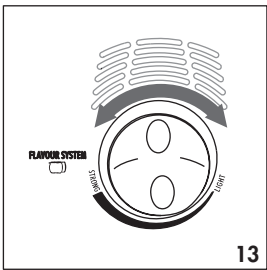
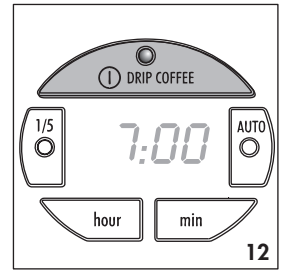
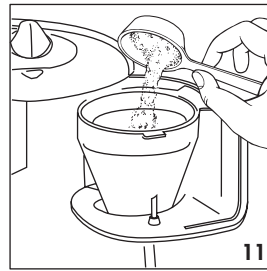
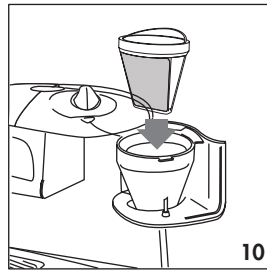
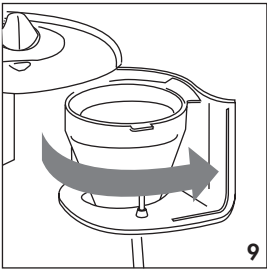
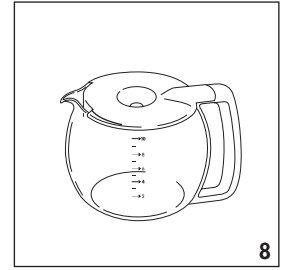
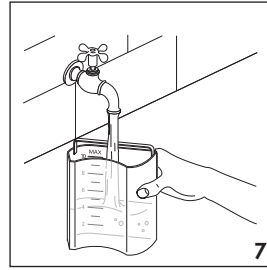
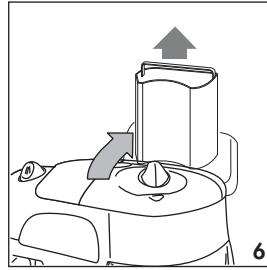
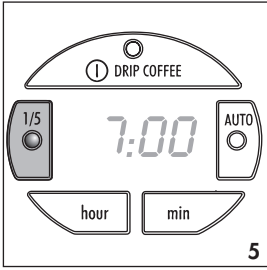
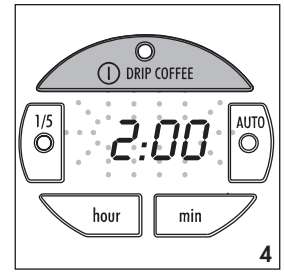
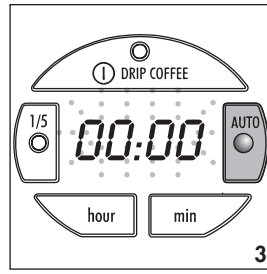
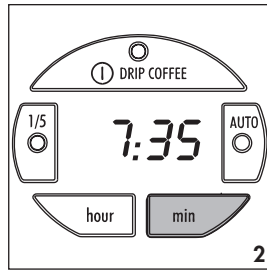
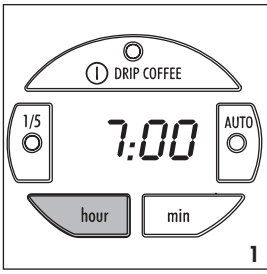
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite www.prodregister.com/delonghi.
Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Estados Unidos y Canada)

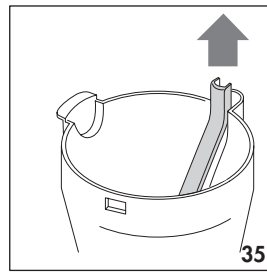
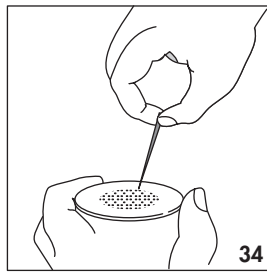
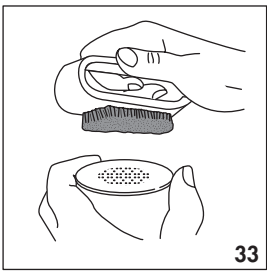
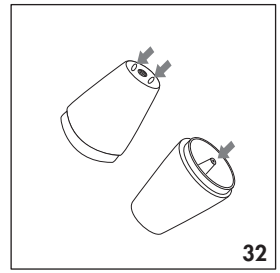
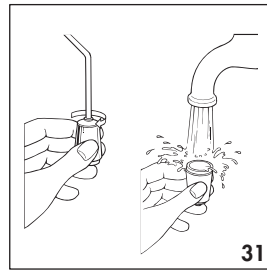
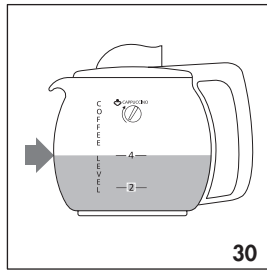
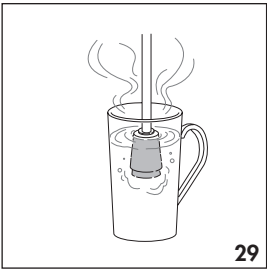
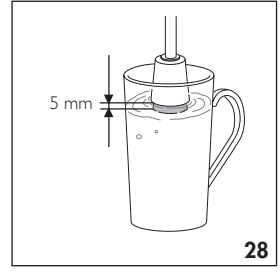
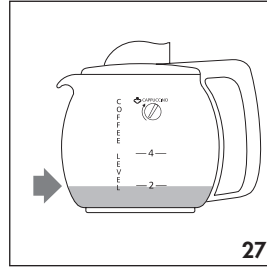
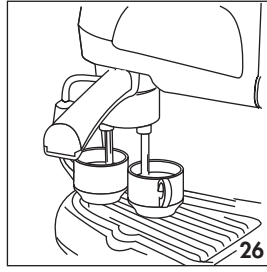
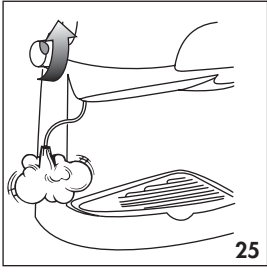
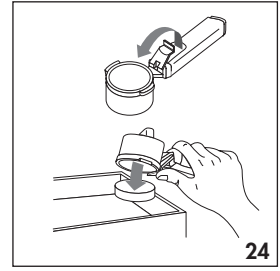
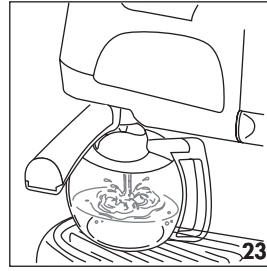
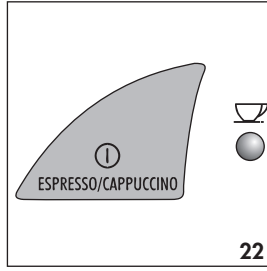
Registra questo prodotto "on-line" per ricevere una copia omaggio della rivista. Visita www.prodregister.com/delonghi.
Visita www.delonghi.com per una lista dei centri di servizio a te più vicini. (Stati Uniti e Canada)

**ELECTRICAL CHARACTERISTICS: CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES:
CARACTERISTICAS ELECTRICAS: CARATTERISTICHE ELETTRICHE:**

115 V ~ 60 Hz 1500W







IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, some basic safety precautions should be observed. Specifically:

- Read all instructions carefully.
- Make sure the voltage of your electrical system corresponds to the voltage shown on the bottom of the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Keep the appliance out of the reach of children and do not leave appliance unattended while in operation.
- Disconnect the plug from the power outlet when the machine is not in use and before cleaning.
- Do not operate the machine with a damaged cord or plug, after faulty operation, or when it has been damaged in any way. Contact the nearest De'Longhi service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Do not use the machine outdoors.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the table or counter-top to avoid getting accidentally caught or entangled.
- Do not place the machine or its electrical parts on or near electric stoves, cooking surfaces, or gas burners.
- To disconnect the appliance, turn appliance "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use this machine for any purpose other than its intended use. This appliance is for household use only. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused by improper, incorrect, or irresponsible use.
- For machines with glass carafe:
 - A. The carafe is an accessory to be used exclusively with this appliance. Never use it on a cooking surface.
 - B. Do not set the hot container on a damp or cold surface.
 - C. Do not use the carafe if it is cracked or the handle is not completely sturdy.
 - D. Do not use abrasive detergents or sponges to clean.

WARNING: To prevent the risk of fire or electric shock, never remove the upper part of the appliance. There are no elements inside that the user needs to access. Any necessary repairs must be made by an authorized service center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risk resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power cord or extension cord is used (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3 wire cord. This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized plug only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

DESCRIPTION (see illustration on page 3)

The terminology below will be used throughout the instructions.

1. Power cord
2. Steam spout
3. Cappuccino maker
4. Drip tray
5. Boiler filter disk for espresso coffee
6. Warming plate
7. Espresso/Cappuccino ON/OFF button
8. Espresso/Cappuccino ON light
9. 1-5 cups indicator light
10. 1-5 cups selector button
11. Drip coffee ON/OFF button
12. Drip coffee ON light
13. AUTO ON light
14. AUTO button (automatic switch-on)
15. Hour set button
16. Minute set button
17. Steam knob
18. Vario System Flavor Selector for espresso coffee
19. Boiler cap
20. Boiler for espresso coffee
21. AccuFlavor System selector for drip coffee
22. Drip coffee water tank (removable)
23. Water reservoir lid
24. Drip coffee filter
25. Drip coffee filter-holder
26. Flavor Savor channel
27. Espresso coffee filter
28. Espresso coffee Filter-holder
29. Espresso coffee two-cup adapter
30. Measuring spoon
31. Small carafe for espresso
32. Large carafe for drip coffee

SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is designed to make coffee and other hot beverages:

Be careful not to burn yourself with sprays of hot water or steam, or by using the machine improperly.

- This appliance is designed for household use only. Any other use is considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer may not be held liable for any damage caused by improper, incorrect, or unreasonable use.
- When using the appliance, do not touch the hot surfaces. Use knobs or handles.
- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not allow children or unfit persons to use the appliance unsupervised.
- 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 De'Longhi service center and ask for original spare parts to be used. Failure to observe these safety precautions could jeopardize the safety of the appliance.

INSTALLATION

- After removing the packaging, make sure the product is complete and in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified De'Longhi personnel only.
- The packing elements (plastic bags, Styrofoam, etc.) should be kept out of the reach of children, as they are safety hazards.
- Place the appliance on a firm level surface far from water faucets, sinks, and heat sources.
- When positioning the appliance on the counter, make sure to leave a space of at least 2 in. (5 cm) between the appliance and the walls or objects beside and behind it, and at least 8 in. (20 cm) above it.
- Never install the appliance in a room where the temperature may reach 32°F (0°C) or lower (the appliance may be damaged if the water freezes).
- Check that the voltage of the electrical mains corresponds to the voltage shown on the appliance rating plate. Connect the appliance only 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 power socket does not match the plug on the

appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified electrician.

- The power cord on this appliance must not be replaced by the user, as this operation requires the use of special tools. If the cable is damaged or needs to be replaced, contact an authorized De'Longhi service center only in order to avoid all risks.

HOW TO MAKE DRIP COFFEE

SETTING 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. 1) for about 2 seconds until the number of hours on the display begins to increase.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the hour by pressing the HOUR button repeatedly.
3. Set the minutes by pressing the MIN button (Fig. 2) repeatedly. (To speed up the operation, hold the button down.)
4. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time set is stored.

To reset the time, press the HOUR button for about 2 seconds, and then follow the procedure as described starting from point 2.

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

PROGRAMMING THE AUTOMATIC START

(AUTO BUTTON)

The appliance can be programmed to make drip coffee automatically.

First, make sure that the time is set correctly.

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

1. Press the AUTO button (Fig. 3) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Before the display stops flashing (about 5 seconds), set the desired hour by pressing the HOUR button repeatedly.
3. Set the minutes by pressing the MIN button repeatedly.
4. After 5 seconds, the display will stop flashing and the programmed time will be stored.
5. After you have programmed the machine as described above, just press the AUTO button to have coffee made at the time set (the AUTO indicator light will illuminate).

If you want to change the delayed start time after it has been set, press the AUTO button for about 2 seconds and then set a new time as described starting from point 2.

Keep in mind that at the time set, the appliance will start to make drip coffee only. The espresso maker does not come on.

LENGTH OF WARMING TIME (AUTOMATIC SHUTOFF TIME)

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

However, this setting can be changed as follows:

1. Press the **ⓘ** DRIP COFFEE ON/OFF button (Fig. 4) for about 2 seconds until 0:00 flashes on the display.
2. Modify the time by repeatedly pressing the HOUR button (and also the MIN button if required).
3. After setting the time, wait 5 seconds. When the display stops flashing, the time will be stored.

Note: If 0:00 is set, the appliance keeps the coffee hot for an unlimited period.

1-5 CUPS SETTING

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

MAKING DRIP COFFEE

- Lift the cover and remove the water tank (Fig. 6).
- Fill the tank with cold clean water up to the level corresponding to the number of cups of coffee you want to make (Fig. 7).

You can also leave the tank in the appliance and fill using the drip coffee carafe marked with the levels (Fig. 8).

- Replace the tank in the appliance and press it down gently.
- Open the filter-holder by turning it toward the right (Fig. 9) and pulling it out by the handle.
- Position the filter in the filter-holder (Fig. 10).
- Place the ground coffee in the filter using the measuring spoon provided and level evenly (Fig. 11). As a general rule, use one level spoonful of ground coffee (about 7 grams) for each cup (for example, 10 spoonfuls for 10 cups).

However, the quantity of ground coffee used may be varied according to personal taste.

Use good quality medium grind 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

section "HOW TO CHOOSE THE FLAVOR OF DRIP COFFEE".

- Press the **ⓘ** DRIP COFFEE ON/OFF button (Fig. 12). The indicator light on the button comes on and the appliance starts to make the coffee. (To make coffee at the programmed time, press the AUTO button (Fig. 3); the AUTO light on the button comes on.)
- The coffee will begin to emerge after a few seconds.

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

To keep the coffee hot after brewing, set the carafe on the warming plate and leave the appliance on (drip coffee indicator light 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 DRIP COFFEE

The coffee machine has a "flavor savor" channel inside the drip coffee filter-holder that increases the coffee infusion time, improving extraction. The resulting coffee has a full and intense flavor.


You can set the machine to make coffee with a strong (STRONG position) or light (LIGHT position) aftertaste by turning the AccuFlavor System knob (Fig. 13).

The AccuFlavor System only changes the strength of the aftertaste of the coffee, while the actual flavor remains unaltered.


HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Unscrew the boiler cap by turning it counter-clockwise.
2. Fill the small carafe for espresso with the quantity of water (Fig. 14) corresponding to the number of cups you want to make, using the marks on the WATER LEVEL side of the carafe (see the table at the end of the instructions).
3. Pour the water into the boiler (Fig. 15).
4. Close the boiler cap by turning it firmly clockwise.
5. Place the filter for espresso coffee into the filter-holder (Fig. 16).
6. Fill the filter with ground coffee according to the quantity shown in the table at the end of the instructions and distribute evenly without pressing down (Fig. 17).

It is important to use top quality medium grind coffee to avoid blocking the filter while the coffee is being dispensed.

7. Remove excess coffee from the edge of the filter (Fig. 18).
8. To attach the filter-holder, position it under the boiler outlet with the handle towards the left (Fig. 19), and push it upwards while turning the handle firmly toward the right.
Always turn the handle as far as it will go.
9. Place the small carafe for espresso under the filter-holder (Fig. 20).
Make sure the filter-holder spouts are inside the opening in the carafe lid.
10. Turn the Vario System selector to the type of coffee you want to make: LIGHT or STRONG (Fig. 21).
11. Make sure that the steam knob is closed by turning it clockwise.
12. Press the  ESPRESSO/CAPPUCCINO ON/OFF button (Fig. 22) for espresso coffee. The espresso/cappuccino ON light will illuminate indicating the espresso coffee maker is operating.
13. After about two minutes, the espresso coffee starts to run out from the filter-holder spouts (Fig. 23).

CAUTION: To prevent splashes, never remove the filter-holder while the appliance is dispensing coffee.

14. When coffee no longer runs out of the filter-holder, press the  ESPRESSO/CAPPUCCINO ON/OFF button to turn the coffee maker off.
15. Pour the coffee into the cups.
16. To dispose of the used coffee grounds, unfasten the filter-holder. Block the filter using the lever incorporated in the handle and empty the grounds by turning the filter-holder upside down and tapping (Fig. 24).

CAUTION: Before removing the filter-holder, to avoid puffs of steam, completely eliminate any residual steam in the boiler by turning the steam knob counter-clockwise (Fig. 25).

NOTE: For safety reasons, when the boiler is hot the cap cannot be opened, but turns without catching. If you need to remove it for any reason, first vent all the steam in the boiler using the steam knob as described above.

USING THE TWO-CUP ADAPTER

The adapter must be used when you want to make coffee directly in the cups rather than in the carafe. To apply the adapter, hook it onto the bottom of the filter-holder (Fig. 26).




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

- **DRIP COFFEE MAKER: Make at least two carafes of coffee without using ground coffee (following**

the instructions in the section HOW TO MAKE DRIP COFFEE).

- **ESPRESSO MAKER: Make at least four cappuccinos without using ground coffee and using water instead of milk (following the instructions in the section HOW TO MAKE CAPPUCCINO).**

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

- To make two cappuccinos, prepare the espresso coffee as described in the section HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE from point 1 to point 11, but add the quantity of water required to make two cappuccinos up to level  2 on the WATER LEVEL side of the carafe, as shown in the table at the end of the instructions. (Note: the quantity of water for making cappuccinos is greater than that needed for espresso. The additional water is used to produce steam to froth the milk).
- Press the  ESPRESSO/CAPPUCCINO ON/OFF button for espresso coffee. The espresso/cappuccino indicator light will illuminate to indicate the espresso coffee maker is operating.
- Let the coffee drip into the small carafe. When the darker coffee (which is below the lighter colored cream) reaches level 2 on the COFFEE LEVEL side of the carafe (Fig. 27), position the Vario System selector on CAPPUCCINO (Fig. 21). This must be done with the utmost care. If the coffee goes above level 2, there will not be enough steam left afterward to froth the milk.
- Pour the coffee into two sufficiently large cups.
- Pour about 3.5 oz. of milk for each cappuccino you want to make into a container. **Use only fresh milk, not boiled and in particular not hot.** When choosing the size of container to use, keep in mind that the volume of the milk will double or triple.
- Immerse the cappuccino maker into the milk to about 5 mm (Fig. 28) and turn the steam knob counter-clockwise (Fig. 25) (how far you turn the knob determines the amount of steam that will come out). At this point, the milk begins to increase in volume and becomes creamier.
- When the volume of the milk has doubled, immerse the cappuccino maker down to the bottom to heat the milk (Fig. 29). Close the knob only after all the steam has been released from the boiler.
- Press the  ESPRESSO/CAPPUCCINO ON/OFF button to turn off the machine.

- Pour the frothed milk slowly over the coffee with the aid of a spoon, then sprinkle a bit of cocoa powder on top for a perfect cappuccino.
- To make four cappuccinos, repeat the previous steps, paying attention to the quantity of water, milk and ground coffee indicated in the table at the end of the instructions. Before positioning the Vario System selector in the Cappuccino position, let the coffee drip into the carafe until it reaches level 4 on the COFFEE LEVEL side (as shown in Figure 30).

IMPORTANT: The cappuccino maker must always be cleaned after each use. Proceed as follows:

- Remove the cappuccino maker by turning it clockwise (Fig. 31) and wash it thoroughly with warm water.
- Check that the three holes indicated in Fig. 32 are not obstructed. Clean if necessary using a pin.
- Clean the steam spout, being careful not to burn yourself.
- Screw the cappuccino maker back on.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any cleaning operations, let the appliance cool down and unplug it from the mains outlet.
- Never immerse the coffee maker in water: it is an electrical appliance.
- Do not use solvents or abrasive detergents to clean the appliance. A soft damp cloth is sufficient.
- Clean the filter-holder, drip tray, boiler outlet, carafe and water tank regularly. Never wash the filter-holder in the dishwasher.
- Rinse all the components and clean the metal filter thoroughly with warm water and a small brush (Fig. 33).
- From time to time, check to make sure the holes in the espresso coffee filter are not obstructed. If necessary, clean using a pin (see Fig. 34).
- Check the Flavor Savor periodically, removing it from the filter-holder cone by pulling it upwards (Fig. 35). Clean it thoroughly and replace.

DESCALING THE ESPRESSO/CAPPUCCINO SECTION

Over time, heating the water used to make the coffee leads to lime scale buildup in the internal circuits of the appliance.

We therefore recommend that you descale the espresso maker every 2-6 months (depending on the hardness of the water and the frequency of use).

Proceed as follows:

1. Fill the small carafe with water up to level 4 on the WATER LEVEL side.
2. Dissolve 1 spoonful (about 15-20 grams) of citric acid (sold at drugstores) in the water.
3. Pour the solution into the boiler and screw on the cap.
4. Make sure the steam knob is closed and attach the filter-holder.
5. Place the carafe under the espresso filter-holder.
6. Turn the Vario System selector to LIGHT and turn the coffee maker on.
7. After a few minutes, the solution begins to run into the carafe.
Every now and then, turn the steam knob to let out a little of the solution from the cappuccino maker.
8. When all the solution has run through, turn the appliance off and let it cool down.
9. To eliminate the descaling solution residues, repeat steps 1 to 8 at least twice, using water only (without adding citric acid).


DESCALING THE DRIP COFFEE SECTION

Over time, the lime contained in the water will cause blockage that can prevent the machine from working properly.

The coffee machine is equipped with a system for controlling the amount of lime.

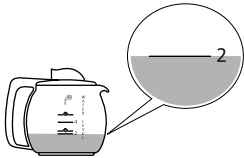

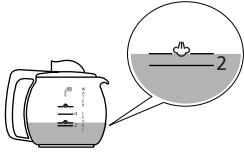
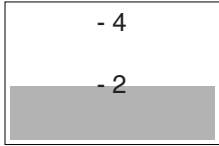
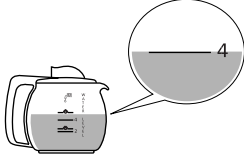
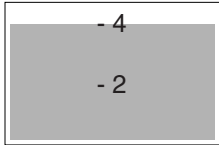
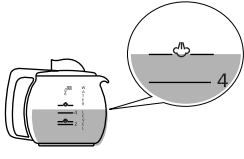
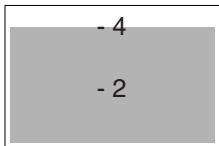
When the lime reaches a high level, the drip coffee ON light begins to flash: this means it is time to descale.

To descale, proceed as follows:

1. Fill the carafe with clean cold water up to the 4 cup level.
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 30 grams) of citric acid (sold at drugstores) in the water.
3. Pour the solution into the water tank and place it in the machine.
4. Remove the filter from the filter-holder (to avoid contamination).
5. Place the carafe with the lid on the warming plate.
6. Press the  DRIP COFFEE ON/OFF button and let one cup of solution run into the carafe; then turn off the machine.
7. Leave the solution to work for one hour.
8. Turn the appliance back on and let the rest of the solution percolate through.
9. To rinse, run the machine with water only (no ground coffee) at least three times (three full water tanks).

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
No espresso coffee is delivered.	<ul style="list-style-type: none"> • The coffee is ground too finely. • The holes in the filter-holder spouts are obstructed. • The filter is clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use medium grind coffee or coffee ground expressly for espresso makers. • Clean the spout holes. • Clean the filter and holes thoroughly using a pin (see Fig. 34).
No milk froth is formed when making cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • The milk is not cold enough. • The cappuccino maker is dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use reduced fat (or preferably fat-free) milk at refrigerator temperature. • Clean the cappuccino maker thoroughly.
The drip coffee takes longer to brew.	<ul style="list-style-type: none"> • The drip coffee machine needs to be descaled. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descal as described in the section DESCALING THE DRIP COFFEE SECTION.
The coffee has an acidic taste.	<ul style="list-style-type: none"> • Inadequate rinsing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse the appliance as described in the section DESCALING THE DRIP COFFEE SECTION.

To make	Quantity of water in the small carafe to pour into the boiler (WATER LEVEL side)	Quantity of coffee to place in the filter
2 espressos		
2 cappuccinos		
4 espressos		
4 cappuccinos		



This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

Limited Warranty

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

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 (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from 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, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com.

For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

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 De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi 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.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- Lea atentamente las instrucciones
- Asegúrese que la tensión (voltaje) de su aparato eléctrico corresponda a lo que se indica en el fondo de la máquina.
- No toque las superficies calientes, use el asa adecuada. Para protegerse de eventuales riesgos eléctricos no sumerja el cable, la base que contiene el enchufe o el calefactor ni en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato al alcance de los niños, ni lo deje en funcionamiento sin supervisión.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso o antes de efectuar su limpieza.
- No ponga en funcionamiento al aparato con el cable o el enchufe dañados, después de un funcionamiento anómalo del aparato o cuando el aparato se haya dañado de cualquier modo. Diríjase al centro de servicio más cercano para atender problemas y reparaciones.
- El uso de accesorios no indicados por el fabricante puede ser la causa de un incendio, de una descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No deje que el cable de alimentación se enrede sobre la mesa o superficie de trabajo para evitar atorarse o tropezar accidentalmente.
- No acerque el aparato a las partes eléctricas de hornos eléctricos, estufas u hornos de gas.
- Conecte el enchufe al tomacorriente. Para retirarlo, apague el aparato y desconecte el enchufe.
- No utilice el aparato para usos distintos a los que se indican.
- El aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños derivados del uso impropio, incorrecto o irresponsable.
- Aparatos con garrafa de vidrio:
 - A. La garrafa es un accesorio a utilizar exclusivamente con este aparato. No la utilice en una estufa.
 - B. No coloque el contenedor caliente sobre una superficie húmeda o fría.
 - C. No utilice la garrafa si se presenta una fisura o con la manija en mal estado.
 - D. No se limpie con detergentes o esponjas abrasivas.

ATENCIÓN: para evitar el peligro de incendio o quemaduras, no retire la parte superior del aparato. Al interior no debe encontrarse ningún elemento utilizable por el usuario. Las eventuales reparaciones deben efectuarse por los Centros de Servicio Autorizados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO SÓLO PARA EL 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.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (vea la figura en la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas sucesivas.

1. Cable de alimentación
2. Tubo de salida de vapor
3. Emulsionador
4. Bandeja para el goteo
5. Aspersor del calentador para el café exprés
6. Placa calentadora
7. Botón de encendido y apagado para el café exprés y el capuchino
8. Luz piloto de encendido para el café exprés y el capuchino
9. Indicador luminoso 1-5 tazas
10. Botón para selección de funciones 1-5 tazas
11. Botón de encendido y apagado para el café filtrado
12. Luz piloto de encendido para el café filtrado
13. Indicador luminosos AUTO
14. Botón AUTO (encendido automático)
15. Botón para cambiar las horas
16. Botón para cambiar los minutos
17. Llave de vapor
18. Selector del aroma "Vario system" para el café exprés
19. Tapón del calentador
20. Calentador para el café exprés
21. Selector del aroma "flavour system" para el café filtrado
22. Depósito del agua para el café filtrado (extraíble)
23. Cubierta del depósito del agua
24. Filtro para el café filtrado
25. Portafiltro para el café filtrado
26. Flavor sabor
27. Filtro para el café exprés
28. Portafiltro para el café exprés
29. Adaptador para dos tazas de café exprés
30. Medida
31. Garrafa chica para el café exprés
32. Garrafa grande para el café filtrado

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato está construido para “preparar café ” y para “calentar bebidas”. Preste atención de no quemarse con los chorros de agua o vapor o utilizando el aparato de manera inapropiada.
 - Este aparato debe emplearse sólo para el uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inapropiado y por consiguiente peligroso.
 - El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos o irracionales.
 - Durante su uso, no toque las superficies calientes del aparato. Utilice las perillas o las asas.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - Sin la oportuna vigilancia, no deje consentir el uso de este aparato por parte de niños o personas discapacitadas. No deje que los niños jueguen con el aparato.
 - En caso de falla o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de alimentación.
 - Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- El incumplimiento de todo lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

INSTALACIÓN

- Después de desempacar el aparato, asegúrese de su integridad.
En caso de duda, no utilice el aparato y contacte a personal profesional calificado.
- No debe dejar los elementos del empaque (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de llaves (grifos) de agua, de disipadores y fuentes de calor.
- Tras colocar el aparato sobre la superficie de trabajo verifique que exista un espacio cercano a 5 cm entre las superficies del aparato y las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre mínimo de 20 cm por arriba de la cafetera.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda ser inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede dañarse).
- Compruebe que la tensión (voltaje) de la red eléctrica corresponde a la indicada en la placa de datos del aparato.
Conecte el aparato solamente a un tomacorriente con

una capacidad mínima de 10 A y que cuente con una tierra eficiente.

El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de tierra en el equipo.

- En caso de incompatibilidad ente el tomacorriente y el enchufe del aparato, haga sustituir el tomacorriente por otro del tipo adecuado por personal calificado.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser nunca sustituido por el usuario en tanto la sustitución requiere la utilización de herramientas especiales.
En caso de deterioro del cable, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Servicio autorizado por el fabricante para prevenir cualquier riesgo.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRADO

PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

Pronto después de haber conectado la cafetera a la alimentación eléctrica doméstica, en la pantalla se presenta la cifra 00:00 intermitente.

Para programar la hora del día, procede como se describe a continuación:

1. Oprima el botón HOUR (fig. 1) durante alrededor de dos segundos hasta que el número en la pantalla se incremente a la hora requerida;
2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (cerca de 5 segundos), programe la hora deseada oprimiendo repetidamente el botón HOUR.
3. Programe los minutos oprimiendo repetidamente el botón MIN. (fig. 2) (La operación puede acelerarse manteniendo oprimido el botón).
4. Concluido el ajuste de la hora, espere cinco segundos y cuando la pantalla deje de parpadear, se memoriza la hora programad
Si es necesario reprogramar la hora, oprima el botón HOUR durante cerca de dos segundos, para continuar a una nueva programación como se describe en el punto 2.

La hora programada no se conservará en la memoria en caso de falla temporal de la energía eléctrica,

PROGRAMACIÓN DEL ENCENDIDO AUTOMÁTICO (BOTÓN AUTO)

Es posible realizar una programación para preparar automáticamente el café filtrado.

Asegúrese de que la hora del día esté programada correctamente.

Para programar el inicio retardado (la hora en la que desea preparar el café), proceda como se describe a continuación:

1. Oprima el botón AUTO (fig. 3) durante cerca de 2 segundos hasta que la pantalla presente 0:00 intermitente.
2. Antes de que la pantalla deje de parpadear (cerca de cinco segundos), programe la hora deseada oprimiendo repetidamente el botón HOUR.
3. Programe los minutos oprimiendo repetidamente el botón MIN.
4. Después de cinco segundos, la pantalla dejará de parpadear y la hora programada se memorizará.
5. Tras haber programado la cafetera de esta manera, para contar con el café a la hora programada, es suficiente cada vez oprimir el botón AUTO (se enciende piloto en el botón).
Si quiere cambiar la hora del inicio retardado, una vez programada, oprima el botón AUTO durante cerca de dos segundos y luego proceda con nueva programación tal como se describe en el punto 2. Tenga presente que, a la hora programada, la cafetera iniciará la preparación sólo del café filtro pero no se encenderá la caldera exprés.

DURACIÓN DEL CAFÉ CALIENTE (AUTO SHUT OFF TIME)

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

Sin embargo, es posible cambiar este tiempo operando de la manera siguiente:

1. Oprima el botón ① DRIP COFFEE (fig. 4) por cerca de dos segundos hasta que la pantalla presente 2:00 intermitente.
2. Modifique el tiempo deseado oprimiendo repetidamente el botón HOUR (y si se desea también el botón MIN).
3. Después de haber programado el tiempo espere cinco segundos, cuando la pantalla dejará de parpadear y el tiempo seleccionado quede memorizado.

Nota: Si se programa 0: 00 la cafetera mantiene caliente el café por tiempo ilimitado.

PROGRAMACIÓN DE UNA A CINCO TAZAS

Para mejorar la extracción y el aroma cuando preparan menos de seis tazas, oprima el botón 1 – 5 tazas de café (fig. 5).

El diodo luminoso 1 - 5 tazas de café en el botón se iluminará.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ FILTRADO

- Levante la tapa del depósito del agua (fig. 6).
- Llene el depósito con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a las tazas de café que quiere preparar (Fig. 7).

Si se quiere se puede dejar el depósito dentro de la cafetera y llenarlo con la garrafa del café filtrado que reporta las indicaciones de nivel (fig. 8).

- Reinserte de nuevo el depósito en el aparato, oprimiendo ligeramente.
- Abra el portafiltro girándolo hacia la derecha (fig. 9) y jalándolo (tirándolo) del asa correspondiente.
- Coloque el filtro en el portafiltro (Fig. 10).
- Introduzca el café molido en el filtro utilizando la medida incluida con la cafetera y nivélelo uniformemente (Fig. 11). Como regla general, use una medida rasa de café molido (cerca de 7 gramos) por taza (ejemplo: 10 medidas para preparar 10 tazas). Aunque la cantidad de café molido usado puede variar según los gustos personales.

Use café molido de buena calidad, con molido intermedio y preparado para cafeteras de filtro.

- Cierre el portafiltro y coloque la garrafa, con la tapa puesta, sobre la placa calentadora.
- Seleccione el aroma como se indica en el párrafo “CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRADO”..
- Oprima el botón ① DRIP COFFEE (fig. 12). El piloto luminoso en el botón se iluminará y la cafetera empezará a preparar el café.
(Para preparar el café a la hora programada, oprima el botón AUTO (fig. 3) y el piloto AUTO en el mismo botón se iluminará).
- Es del todo normal que, durante la percolación del café, la cafetera emita un poco de vapor.
Para mantener el café caliente después de la precolación, apoye la garrafa sobre la placa calentadora y deje encendida la cafetera (el piloto del café filtrado encendido): el café contenido en la garrafa se mantiene a la temperatura justa.
- Para apagar la cafetera oprima el botón ① DRIP COFFEE.

CÓMO SELECCIONAR EL AROMA DEL CAFÉ FILTRADO

La cafetera incluye el dispositivo flavour saver al interior del portafiltro para el café goteado, que aumenta el tiempo de infusión del café mejorando la extracción. El café así obtenido posee un sabor pleno e intenso.

Es posible configurar la cafetera para obtener un café con regusto fuerte (posición STRONG), o ligero (posición LIGHT) girando la perilla del Flavour System (fig. 13).

El dispositivo Flavour System cambia únicamente el regusto del café, más o menos fuerte, pero el gusto auténtico permanece inalterado.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

1. Desenrosque el tapón del calentador girándolo en sentido antihorario.
2. Llene la garrafa chica para el café expés con la cantidad de agua (fig. 14) correspondiente al número de tazas que quiere preparar y utilizando las indicaciones de nivel estampadas en el lado WATER LEVEL de la garrafa (consulte la tabla al final del texto).
3. Vierta el agua en el calentador (fig. 15).
4. Cierre el tapón del calentador girándolo energicamente en sentido horario.
5. Inserte el filtro para el café expés en el portafiltro (fig. 16).
6. Llene el filtro con el café molido respetando las dosis indicadas en la tabla al final del texto y distribúyalo uniformemente sin prensarlo (fig. 17). Es importante utilizar café de óptima calidad y de molido medio con el fin de evitar la obstrucción del filtro durante el surtimiento.
7. Retire el eventual exceso de café del borde del filtro (Fig. 18).
8. Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo el aspersor del calentador con la asa a la izquierda (fig. 19), empuje hacia arriba y simultáneamente gire el asa hacia la derecha. **Gire siempre a tope.**
9. Coloque la garrafa chica para el café expés bajo el portafiltro (fig. 20). Asegúrese de que las boquillas del portafiltro queden en el interior de la abertura de la tapa de la garrafa.
10. Gire el selector Vario System en función del café que desea obtener: "LIGHT" para un café ligero o "STRONG" para un café fuerte (fig. 21).
11. Asegúrese de que la perilla del vapor esté cerrada

girándola en el sentido horario.

12. Oprima el botón ① ESPRESSO/CAPUCHINO para el café expés. El piloto encendido sobre el interruptor indica que la cafetera para expés está funcionando
13. Después de cerca de dos minutos, el café expés empezará a fluir de las boquillas del portafiltro (Fig. 23). **ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras que de la cafetera esté saliendo café.**
14. Cuando el café deja de salir por el portafiltro, oprima el botón ① ESPRESSO/CAPPUCCINO o para el café expés para apagar la cafetera.
15. Vierta el café en las tazas.
16. Para eliminar el café usado, desenganche el portafiltro. Mantenga el filtro bloqueado con la palanca correspondiente, incorporada en la asa y jale (tire) el café sacudiendo el portafiltro al revés (fig. 24).

ATENCIÓN: Antes de retirar el portafiltro, para evitar exhalaciones de vapor, se necesita siempre eliminar los residuos de vapor al interior del calentador purgándolos completamente girando la perilla del vapor en el sentido antihorario (fig. 25).

NOTA: Por motivos de seguridad, cuando el calentador está caliente no es posible abrir el tapón pues gira sin abrir. Si por cualquier motivo, se requiera retirarlo, es necesario dejar salir todo el vapor contenido en el calentador accionando la perilla del vapor tal como se describe en el punto anterior.

CÓMO SE USA EL ADAPTADOR PARA DOS TAZAS

El adaptador debe utilizarse cada vez que se quiera preparar el café directamente en las tazas en lugar de hacerlo en la garrafa chica.

Para su montaje, sólo debe engancharlo en la parte inferior del portafiltro (fig. 26).

ATENCIÓN: En la primera utilización de la cafetera, es necesario lavar todos los accesorios y los circuitos internos de la cafetera de la manera siguiente:

- **PARA LA CAFETERA FILTRO:** prepare por lo menos dos garrafas de café sin utilizar el café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo **CÓMO PREPARAR EL CAFÉ FILTRADO**);
- **PARA LA CAFETERA EXPRÉS:** prepare por lo menos cuatro capuchinos sin usar el café molido y utilizando agua en vez de leche (siguiendo las indicaciones del párrafo **CÓMO PREPARAR LOS CAPUCHINOS**).

CÓMO PREPARAR LOS CAPUCHINOS

- Para servir dos capuchinos, prepare el café expreso tal como se describe en el párrafo “Cómo preparar el café expreso” del punto 1 al 11: utilizando sin embargo la cantidad necesaria para obtener dos capuchinos como se indica en la tabla que aparece al final del texto. (Advierta que la cantidad de agua para preparar los capuchinos es mayor que la necesaria para los cafés: el agua de más, de hecho se utilizará para producir el vapor para emulsionar la leche).
- Oprima el botón ① ESPRESSO/CAPUCHINO para el café expreso. El indicador luminoso encendido indica que la cafetera para el café expreso está encendida
- Haga salir el café en la garrafa chica. Cuando el café de color oscuro (que está bajo la crema de color más claro) llene hasta el nivel 2 en el lado “COFFEE LEVEL” en la garrafa chica (fig. 27), colocando el selector Vano System en “cappuccino” (fig. 13). Esta operación debe realizarse prestando mucha atención: pues si el café supera el nivel 2, al final no quedará el vapor suficiente para emulsionar la leche.
- Vierta el café en dos tazas suficientemente grandes
- - Vierta en un recipiente cerca de 100 gramos de leche por cada capuchino que se quiera preparar. **Es necesario utilizar leche fresca, sin hervir y sobretodo no caliente.** En la elección de las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará de 2 a 3 veces.
- Sumerja el emulsionador en la leche a cerca de 5 mm (fig. 28) y gire la perilla de vapor en sentido antihorario, fig. 25 (girando más o menos la perilla es posible variar la cantidad de vapor que saldrá del emulsionador). En este momento, la leche comienza a aumentar de volumen y a asumir un aspecto cremoso.
- Cuando el volumen de leche se duplique, sumerja el emulsionador a profundidad para continuar calentando la leche (fig. 29). Cierre la perilla sólo después de agotamiento completo del vapor del calentador: de este modo se evita que la leche permanezca al interior del tubo de salida de vapor.
- Oprima el interruptor ① EXPRESSO/CAPPUCCINO para apagar la cafetera.
- Vierta lentamente la leche emulsionada sobre el café ayudándose con una cuchara y después

espolvoree un poco de cacao en polvo para contar con un perfecto capuchino.

- Para hacer cuatro capuchinos, se requiere repetir las operaciones precedentes, prestando atención a las cantidades de agua y de café molido indicadas en la tabla al final del texto.

Además, antes de colocar el selector Vario System en la posición Capuchino, haga surtir el café en la garrafa hasta alcanzar el nivel 4 en el lado “COFFEE LEVEL” como se indica en la figura 30.

IMPORTANTE: El emulsionador debe estar siempre limpio después de usarse. Proceda de la manera siguiente:

- Desenrosque el emulsionador girándolo en sentido horario (fig. 31) y lávelo con esmero con agua limpia.
- Vigile que los tres orificios del emulsionador, indicados en la fig. 32, no estén obturados. Si es necesario, límpielos con ayuda de un palillo (mondadientes).
- Limpie el tubo de salida de vapor prestando atención a no quemarse.
- Vuelva a enroscar el emulsionador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, la cafetera debe enfriarse y desconectarse de la alimentación eléctrica.
- No sumerja nunca la cafetera en agua: es un aparato eléctrico.
- Para la limpieza de la cafetera no use solventes o detergentes abrasivos. Será suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
- Limpie regularmente los portafiltros, la bandeja para el goteo, el aspersor del calentador, las garrapas y el depósito del agua. No lave el portafiltro en el lavavajillas.
- Enjuague todas las componentes y limpie con esmero el filtro metálico con agua caliente fregando con un cepillo (fig. 33).
- Verifique periódicamente que los orificios del filtro para el café expreso no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un ayuda de un alfiler (vea la fig. 34).
- Verifique periódicamente el Flavor sabor, retirelo del cono portafiltro, extrayéndolo hacia arriba (fig. 35). Tras haberlo limpiado meticulosamente, vuelva a insertarlo.

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN DE CAFÉ EXPRÉS Y CAPUCHINO

A causa del calentamiento del agua utilizada para preparar el café, es normal que con el tiempo los conductos internos de la cafetera se llenen de cal.

Se aconseja, por consiguiente, descalcificar la cafetera exprés entre cerca de 2 y 6 meses (en base a la dureza del agua y a la frecuencia de uso).

Proceda como se describe a continuación:

1. Llene la garrafa chica para el café exprés con agua hasta el nivel 4 del lado WATER LEVEL.
2. Disuelva una cucharada (cerca de 15 a 20 gramos) de ácido cítrico (obtenido en farmacias).
3. Vierta la solución en el calentador y enrosque de nuevo el tapón.
4. Asegúrese de que la perilla del vapor esté cerrada y enganche el portafiltro.
5. Coloque la garrafa chica bajo el portafiltro para el café exprés.
6. Coloque el selector Vario System en LIGHT y encienda la cafetera.
7. Después de algunos minutos, la solución empezará a fluir en la garrafa.
De vez en cuando, gire la perilla del vapor para dejar salir un poco de solución por el tubo del depósito de leche.
8. Cuando haya salido toda la solución, apague el aparato y déjelo enfriar.
9. Para eliminar los residuos de la solución, repita por lo menos dos veces las operaciones descritas entre el punto 1 y el 8, utilizando sólo agua (sin disolver el ácido cítrico).

DESCALCIFICACIÓN DE LA SECCIÓN DE CAFÉ FILTRADO

El sarro contenido en el agua con el paso del tiempo causará obstrucciones tales que comprometen el buen funcionamiento de la cafetera.

La cafetera dispone de un sistema de control de la cantidad de sarro.

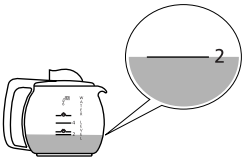
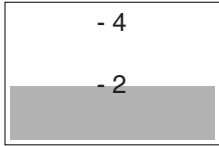
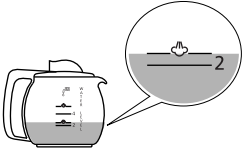
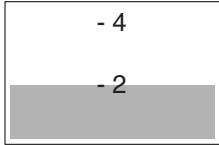
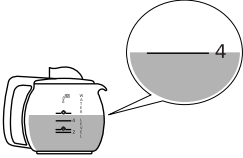

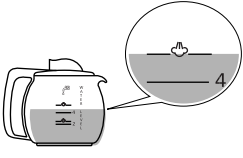
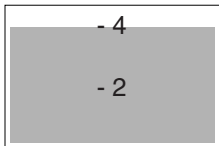
Cuando el sarro se acumula en un nivel elevado, el indicador luminoso de encendido de la cafetera comenzará a parpadear: esto quiere decir que es el momento de realizar la descalcificación.

Proceda a la descalcificación siguiendo este procedimiento:

1. Llene la garrafa con agua fresca y limpia hasta la indicación de nivel relativa a 4 tazas.
2. Disuelva dos cucharadas (cerca de 30 gramos) de ácido cítrico (obtenido en farmacias).
3. Vierta la solución en el depósito e insértelo en la cafetera.
4. Retire el filtro del portafiltro (para no contaminarlo).
5. Coloque la garrafa con la tapa en la placa calentadora.
6. Oprima el interruptor de encendido para el café filtrado y deje salir una taza de solución en la garrafa y luego apague la cafetera.
7. Deje actuar la solución durante una hora.
8. Encienda de nuevo la cafetera y haga percolar el resto de la solución.
9. Para enjuagar, haga funcionar la cafetera con sólo (sin café molido) por lo menos tres veces (tres depósitos llenos de agua).

La reparación de la cafetera en cuanto a problemas de sarro no serán cubiertas por la garantía si la descalcificación antes descrita no se realiza regularmente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale más el café exprés.	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado fino. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos • El filtro está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice café de una molido medio o del tipo para específico para exprés (moka). • Limpie los orificios de las boquillas. • Limpie meticulosamente el filtro y sus orificios con un alfiler (vea la fig. 32).
No se forma la espuma de la leche mientras se prepara 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 leche parcialmente descremada o desnatada (mejor si es totalmente descremada o desnatada) y a temperatura de refrigeración. • Los tiempos de filtrado del café filtrado se están alargando.
Los tiempos de filtrado del café filtrado se están alargando.	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetera filtro debe descalcificarse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Efectúe la descalcificación como se describe en el párrafo "Descalcificación de la sección de café filtrado"
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • El enjuague no ha sido suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuague el aparato como se describe en el capítulo "Descalcificación".

Para preparar	Cantidad de agua en la garrafa chica que deberá echar en el calentador vapor (lado WATER LEVEL)	Cantidad de café que deberá echar en el filtro
2 cafés		
2 capuchinos		
4 cafés		
4 capuchinos		



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

Garantía limitada

(para los Estados Unidos solamente)

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 fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año 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 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

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 <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

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 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 estatales/provinciales

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



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

GARANTIA

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta 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 instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

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 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

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 <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

FIDUCIA ITALIANA S.A DE C.V

Pestalozzi #814

Col. Narvarte

Del. Benito Juarez

C.P. 03100

tels: 5543 1447

lada sin costo: 01 800 711 8805

FECHA DE COMPRA

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quelques précautions sont nécessaires lors de l'utilisation d'appareils électriques. En particulier :

- Veuillez lire les directives attentivement.
- Assurez-vous que le voltage de votre système électrique corresponde à celui indiqué en dessous de l'appareil.
- Ne toucher pas aux surfaces chaudes, utiliser les poignées.
- Pour des raisons de sécurité contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, la base contenant la fiche ou la bouilloire dans l'eau ou tout autre liquide.
- Garder hors de la portée des enfants, et ne laisser jamais l'appareil en marche sans supervision.
- Retirer la fiche de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas en marche et avant de le nettoyer.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche si le câble ou la fiche sont abîmés, après une défektivité de l'appareil ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Référez-vous au centre d'assistance le plus près de chez vous pour tous problèmes et réparations.
- L'utilisation d'accessoires non indiqués par le fabricant pourrait causer un incendie, choc électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou de la surface de travail pour éviter l'enchevêtrement ou des chutes accidentelles.
- Ne pas garder l'appareil et les parties électriques près de brûleurs électriques, fours chaud ou à gaz.
- Brancher la fiche à la prise. Pour la retirer, éteindre l'appareil et débrancher la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que celles indiquées. L'appareil doit être destiné à l'usage domestique seulement. Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour dommages causés par un mauvais usage, mauvais traitement ou négligence.
- Appareils avec carafe en verre :
 - A. La carafe est un accessoire qui doit être utilisé exclusivement avec cet appareil. Ne jamais l'utiliser sur la cuisinière.
 - B. Ne pas placer le contenant chaud sur une surface humide et froide.
 - C. Ne pas utiliser la carafe si elle est craquée ou que la poignée est cassée.
 - D. Ne pas nettoyer avec des détergents ou éponges abrasifs

ATTENTION : Pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la partie supérieure de l'appareil. Aucune partie interne ne doit être manipulée par l'utilisateur. Les réparations doivent être faites par un centre d'assistance autorisé!

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

CET APPAREIL EST DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON D'ALIMENTATION COURT

(seulement pour les États-Unis)

- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et éviter les chutes causées par de longs cordons.
- Des cordons d'alimentation plus grands et détachables ou des rallonges électriques sont vendus, et peuvent être utilisés si les précautions nécessaires sont prises pendant leur utilisation.
- Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre marqué doit être au moins du même calibre que celui de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon 3 fils de type mise à la terre, la rallonge devrait être un cordon 3 fils de type mise à la terre. Le plus long cordon devrait être rangé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou pourrait causer des chutes.
- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne à courant alternatif polarisée (une fiche ayant une aube plus large que l'autre). Cette fiche se logera dans la prise d'alimentation d'une seule façon : Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous êtes incapable d'insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de la tourner. Si la fiche ne veut toujours pas s'enfoncer, contactez votre électricien pour remplacer la prise obsolète.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (voir la figure a page 3)

La terminologie suivante sera continuellement utilisée dans les pages à suivre.

1. Cordon d'alimentation
2. Tube de sortie vapeur
3. Sortie cappuccino
4. Égouttoir
5. Douchette de chaudière pour le café expresso
6. Plaque chauffante
7. Interrupteur marche/arrêt pour le café expresso et le cappuccino
8. Lampe témoin marche pour café expresso et cappuccino
9. Voyant lumineux 1-5 tasses
10. Touche sélection de fonctionnement 1-5 tasses
11. Interrupteur marche/arrêt pour le café filtre
12. Voyant lumineux marche pour le café filtre
13. Indicateur lumineux AUTO
14. Touche AUTO (mise en marche automatique)
15. Touche pour changer l'heure
16. Touche pour changer les minutes
17. Bouton vapeur
18. Sélecteur "Vario system" d'arôme pour le café expresso
19. Bouchon de la chaudière
20. Chaudière pour le café expresso
21. Sélecteur "flaveur system" d'arôme pour le café filtre
22. Réservoir d'eau pour le café filtre (amovible)
23. Couvercle pour réservoir d'eau
24. Filtre pour café filtre
25. Porte-filtre pour le café filtre
26. Conservateur d'arôme
27. Filtre pour le café expresso
28. Porte-filtre pour le café expresso
29. Adaptateur deux tasses pour le café expresso
30. Verre gradué
31. Petite carafe pour le café expresso
32. Grande carafe pour le café filtre

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est conçu pour « faire du café » et pour « réchauffer les boissons ». Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur, ou par un usage inapproprié de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Tout autre usage est considéré comme inapproprié donc dangereux.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour d'éventuels dommages découlant d'usages inappropriés, erronés et irraisonnés.
- Pendant l'utilisation ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne toucher jamais à l'appareil avec les mains ou les pieds mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser les enfants ou les personnes handicapées utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le en débranchant la fiche du cordon d'alimentation. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de d'assistance autorisé par le fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il soit intact. En cas de doutes, ne l'utilisez pas et référez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources de danger potentielles. Ne jamais les laisser à la portée des enfants!
- Veuillez positionner l'appareil sur une surface de travail éloignée des robinets, des éviers et loin des sources de chaleur.
- Après avoir positionné l'appareil sur une surface de travail, assurez-vous de laisser un espace d'environ 5 cm sur les côtés de l'appareil, de même que l'arrière et un espace de 20 cm au-dessus de la cafetière.
- Ne jamais installer la machine dans un environnement qui peut atteindre une température inférieure ou égale à 0°C °C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé).
- Vérifiez que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque de l'appareil. Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas tenu responsable

des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre.

- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, consultez un électricien pour remplacer la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car ceci requiert des outils spéciaux. Si le cordon est endommagé, ou pour le remplacer, consultez exclusivement un centre d'assistance autorisé du fabricant de sorte à éviter tout risque.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

Immédiatement après avoir branché la cafetière à la prise, l'écran affiche les chiffres clignotants 00 :00.

Pour programmer l'heure, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche HOUR (fig. 1) pendant environ 2 secondes jusqu' à ce que la machine défile les heures ;
2. Avant que l'écran arrête de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure désirée en appuyant sur la touche HOUR à plusieurs reprises.
3. Programmer les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN (fig. 2). (Les minutes défilent rapidement si vous appuyez sans relâcher).
4. Une fois le réglage de l'heure terminé, attendez 5 secondes et quand l'écran arrête de clignoter, l'heure programmée est mémorisée. S'il est nécessaire de reprogrammer l'heure, appuyez sur la touche HOUR pendant environ deux secondes, et procédez ensuite à la nouvelle programmation comme expliqué au point 2. L'heure programmée ne sera pas mémorisée en cas de panne électrique.

PROGRAMMER LA MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE (TOUCHE AUTO)

Il est possible de régler la programmation pour préparer le café filtre automatiquement. Assurez-vous que l'heure est programmée correctement. Pour programmer l'heure de la mise en marche (l'heure à laquelle vous souhaitez faire le café), procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche AUTO (fig. 3) pendant environ 2 secondes jusqu' à ce que la machine affiche 00:00 clignotant;
2. Avant que l'afficheur n'arrête de clignoter (environ 5 secondes), programmez l'heure désirée en appuyant sur la touche HOUR à plusieurs reprises.
3. Programmer les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche MIN.
4. Après 5 secondes, l'afficheur cesse de clignoter et

l'heure programmée sera mémorisée.


- Après avoir programmé la machine de cette façon, pour obtenir le café à l'heure souhaité, il suffira d'appuyer sur la touche AUTO chaque fois (le voyant s'allume sur la touche).

Si vous désirez changer l'heure de mise en marche une fois programmée, appuyez sur la touche AUTO pendant environ deux secondes, et procédez ensuite à la nouvelle programmation comme expliquée au point 2.

Veillez garder à l'esprit que, à l'heure programmée, la machine commence seulement à faire le café filtre, mais n'allume pas la machine à café expresso.

DURÉE DU MAINTIEN AU CHAUD (AUTO SHUT OFF TIME)

La machine a été programmée par le fabricant pour maintenir le café chaud pendant deux heures après la mise en marche. Il est cependant possible de changer cette période de temps de la façon suivante :

- Appuyez sur la touche  DRIP COFFEE (fig. 4) pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que la machine affiche 2 :00 clignotant;
- Modifiez le temps désiré en appuyant à plusieurs reprises sur la touche HOUR (et si vous le souhaitez sur la touche MIN) ;
- Après avoir programmé le temps, attendez 5 secondes, quand l'afficheur cessera de clignoter le temps sélectionné sera mémorisé ;


REMARQUE: Si vous programmez 0:00, la machine gardera le café chaud pour un temps illimité.

PROGRAMMATION 1-5 TASSES


Pour améliorer l'extraction et l'arôme quand vous préparez moins de six tasses, appuyez sur la touche 1-5 tasses de café (fig. 5). Le DEL de 1-5 tasses de café sur la touche s'allumera.

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulevez le couvercle et sortez le réservoir d'eau (fig. 6).
- Remplissez-le d'eau fraîche et claire jusqu'au niveau relatif aux tasses de café que vous souhaitez préparer (fig. 7). Vous pouvez également laisser le réservoir à l'intérieur et le remplir en utilisant la carafe du café filtre qui indique le niveau (fig. 8).
- Réinsérez le réservoir dans l'appareil en appuyant légèrement.
- Ouvrir le porte-filtre en le tournant vers la droite (fig. 9) en le tirant par la poignée.
- Placez le filtre dans le porte-filtre (fig. 10).

- Versez le café moulu dans le filtre en utilisant le verre gradué et répartissez-le uniformément (fig. 11). En règle générale, utilisez un plein verre gradué de café moulu (près de 7 grammes) pour chaque tasse (exemple 10 verres gradués pour faire 10 tasses). La quantité de café moulu à utiliser peut cependant varier selon les préférences personnelles. Utilisez du café moulu de bonne qualité, à mouture moyenne ou conçue pour les cafetières à filtre.
- Fermez le porte-filtre et placez la carafe, avec le couvercle inséré, sur la plaque chauffante.
- Sélectionnez l'arôme souhaité comme indiqué au paragraphe « COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE ».
- Appuyez sur la touche  DRIP COFFEE (fig. 12), l'indicateur lumineux sur la touche s'allumera alors et la machine commencera à faire le café. (Pour faire le café à l'heure programmée, appuyez sur la touche AUTO (fig. 3) et l'indicateur lumineux AUTO sur la touche s'allumera).
- Le café commencera à couler après quelques secondes. Il est tout à fait normal que, pendant la percolation du café, l'appareil produise un peu de vapeur.

Pour maintenir le café chaud après la percolation, posez la carafe sur la plaque chauffante et laissez la machine allumée (le voyant café filtre allumé): Le café dans la carafe est maintenu à la bonne température.

- Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche  DRIP COFFEE.



COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

La cafetière possède un dispositif de conservation de la saveur à l'intérieur du porte-filtre pour le café drip, qui augmente le temps d'infusion du café améliorant ainsi l'extraction. Le café obtenu a une saveur pleine et intense.

Il est possible de préparer l'appareil pour obtenir un café avec un après goût plus prononcé (position STRONG) ou léger (position LIGHT) en tournant le bouton du Flavour System (fig. 13).

Le dispositif Flavour System change seulement l'après goût du café, plus ou moins fort, alors que le goût véritable et propre demeure intact.

COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ EXPRESSO

1. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Remplissez la petite carafe pour le café expresso avec la quantité d'eau (fig. 14) selon le nombre de tasses que vous souhaitez préparer et en utilisant les indications de niveau sur le côté WATER LEVEL de la carafe (voir le tableau à la fin du document).
3. Versez l'eau dans la chaudière (fig. 15).
4. Fermez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Insérez le filtre pour le café expresso dans le porte-filtre (fig. 16).
6. Remplissez le filtre avec le café moulu en respectant les mesures indiquées dans le tableau à la fin du document et répartissez-le uniformément sans l'écraser (fig. 17). Il est important d'utiliser du café de grande qualité et de mouture moyenne dans le but d'éviter de bloquer le filtre pendant la distribution.
7. Enlevez l'excès de café du bord du filtre (fig. 18).
8. Pour fixer le porte-filtre, placez-le sous la douchette de la chaudière avec la poignée vers la gauche (fig. 19), pousser vers le haut et en même temps, tournez la poignée vers la droite. **Tournez toujours jusqu'au fond.**
9. Placez la petite carafe pour le café expresso sous le porte-filtre (fig. 20). Assurez-vous que les gicleurs du porte-filtre se trouvent à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de la carafe.
10. Tournez le sélecteur Vario System selon le type de café que vous souhaitez obtenir : "LIGHT" pour un café léger ou "STRONG" pour un café fort (fig. 21).
11. Assurez-vous que le bouton vapeur soit fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
12. Appuyez sur l'interrupteur  EXPRESSO / CAPPUCCINO pour le café expresso. Le voyant lumineux s'allume au-dessus de l'interrupteur indiquant que la cafetière pour le café expresso est en fonction (fig.17).
13. Après environ deux minutes, le café expresso commencera à couler des gicleurs du porte-filtre (fig. 18). **ATTENTION : Pour éviter les éclaboussures, ne décrochez jamais le porte-filtre pendant que la machine coule le café.**
14. Quand le café ne coule plus du porte-filtre, appuyez sur l'interrupteur  EXPRESSO/ CAPPUCCINO ou pour le café expresso pour éteindre l'appareil (fig. 7).
15. Versez le café dans les tasses.

16. Pour enlever le café utilisé, décrochez le porte-filtre. Maintenez le filtre bloqué avec le levier incorporé dans la poignée et faites sortir le café en battant le porte-filtre à l'envers (fig. 24).

ATTENTION : Avant de retirer le porte-filtre, pour éviter les bouffées de vapeur, vous devez toujours vider les résidus de vapeur à l'intérieur de la chaudière en laissant l'air s'échapper complètement en tournant le bouton vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 25).

REMARQUE: Par précautions, quand la chaudière est chaude il n'est pas possible d'ouvrir le bouchon ; celui-ci tourne dans le vide. Si pour quelque raison que ce soit vous devez tout de même l'ouvrir, il est nécessaire de vider la vapeur contenue dans la chaudière en agissant sur le bouton vapeur comme décrit au point précédent.


COMMENT UTILISER L'ADAPTATEUR POUR DEUX TASSES


L'adaptateur doit être utilisé chaque fois que vous souhaitez préparer le café directement dans les tasses plutôt que dans la petite carafe. Pour le monter, accrochez-le seulement à la partie inférieure du porte-filtre (fig. 26).

ATTENTION: Dès la première utilisation de la machine, il est nécessaire de nettoyer tous les accessoires et les circuits internes de la machine comme suit :

- **POUR LA CAFETIÈRE FILTRE : Faites au moins deux carafes de café sans utiliser de café moulu (selon les directives du paragraphe COMMENT PRÉPARER LE CAFÉ FILTRE) ;**
- **POUR LA CAFETIÈRE EXPRESSO : Faire au moins quatre cappuccinos sans utiliser de café moulu et en utilisant de l'eau plutôt que du lait (selon les directives indiquées dans le paragraphe COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINOS).**

COMMENT PRÉPARER LES CAPPUCCINOS

- Pour préparer deux cappuccinos, faites du café expresso comme décrit au paragraphe "Comment préparer le café expresso" du point 1 à 11 : en introduisant cependant la quantité d'eau nécessaire pour obtenir deux cappuccinos jusqu'au niveau  2 du côté WATER LEVEL comme indiqué dans le tableau des quantités à la fin du document. (Veuillez noter que la quantité d'eau pour faire les cappuccinos est plus grande que celle nécessaire pour les cafés: l'eau est également utilisée pour la production de la vapeur pour mousser le lait).

- Appuyez sur l'interrupteur ① marche/arrêt pour le café expresso. La lampe témoin allumée  indique que la cafetière pour café expresso est en marche.
- Faites couler le café dans la petite carafe. Quand le café de couleur plus foncé (lequel se trouve sous la crème de couleur plus claire) atteint le niveau 2 sur le côté « COFFEE LEVEL » de la petite carafe (fig. 27), placez le sélecteur Vario System sur « cappuccino » (fig. 13). Cette opération doit être faite avec beaucoup d'attention : En fait, si le café devait dépasser le niveau 2, à la fin la vapeur restante ne sera pas suffisante pour faire mousser le lait.
- Versez le café dans deux tasses suffisamment grandes.
- Remplir le réservoir avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que vous désirez préparer. **Il est nécessaire d'utiliser du lait frais, non bouilli et surtout qui n'est pas chaud.** Dans le choix des dimensions de récipient, veuillez tenir compte que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois.
- Plongez la sortie cappuccino dans le lait dans environ 5 mm (fig. 28) et tournez le bouton vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, fig. 25 (tourner de plus ou de moins le bouton peut varier la quantité de vapeur qui sortira de la sortie cappuccino). À ce moment, le lait commence à augmenter de volume et à prendre un aspect crémeux.
- Quand le volume du lait aura doublé, plongez la sortie cappuccino en profondeur pour continuer à réchauffer le lait (fig. 29). Fermez le bouton seulement après que la vapeur ait terminé de sortir de la chaudière: De sorte à éviter que le lait reste à l'intérieur du tube de sortie vapeur.
- Appuyez sur l'interrupteur ① EXPRESSO / CAPPUCCINO pour éteindre la machine.
- Versez lentement le lait mousseux sur le café à l'aide d'une cuillère, et saupoudrez un peu de cacao pour obtenir le parfait cappuccino.
- Pour faire 4 cappuccinos, répétez les opérations précédentes, en faisant attention à la quantité d'eau, et de café moulu indiqué dans le tableau des quantités à la fin du document. De plus, avant de placer le sélecteur Vario System à la position Cappuccino, faites couler le café dans la carafe jusqu'à ce que le niveau 4 sur le côté « COFFEE LEVEL » soit atteint comme indiqué à la figure 30.

IMPORTANT: La sortie cappuccino doit être nettoyée après l'utilisation. Procédez de la façon suivante:

- Dévissez la sortie cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 31) et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau tiède ;
- Vérifiez que les trois trous de la sortie cappuccino, indiqués à la fig. 32, ne soient pas obstrués. S'il est nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.
- Nettoyez le tube de sortie vapeur, en faisant attention de ne pas vous brûler;
- Revissez la sortie cappuccino.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'exécuter toutes opérations de nettoyage, laissez la machine refroidir et débranchez-la.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique!
- Pour le nettoyage de la machine, évitez d'utiliser des solvants ou des détergents abrasifs. L'utilisation d'un chiffon humide doux est suffisante.
- Nettoyez régulièrement les portes-filtre, l'égouttoir, la douchette de la chaudière, les carafes et le réservoir d'eau. Ne jamais mettre le porte-filtre au lave-vaisselle.
- Rincez toutes les parties et nettoyez soigneusement le filtre métallique avec de l'eau chaude en essuyant avec une brosse (fig. 33).
- Vérifiez régulièrement que les petits trous du filtre pour le café expresso ne sont pas obstrués sinon veuillez les nettoyer à l'aide d'une épingle (voir fig. 34).
- Vérifiez régulièrement le Conservateur d'arôme, sortez-le du cône du porte-filtre en le sortant vers le haut (fig. 35). Après l'avoir nettoyé soigneusement, réinsérez-le.

DÉTARTRAGE DE LA SECTION CAFÉ EXPRESSO/CAPPUCCINO

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps des dépôts de calcaire se forment dans les conduits intérieurs de la machine. Il est conseillé de procéder au détartrage de la cafetière pour le café expresso environ à tous les 2 à 6 mois (selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Procédez comme suit:

1. Remplissez la petite carafe pour le café expresso avec de l'eau jusqu'au niveau 4 du côté WATER LEVEL;
2. Dissolvez 1 cuillère à table (environ 15-20 grammes) d'acide citrique (vendue en pharmacie).
3. Versez la solution dans la chaudière et revissez le bouchon ;
4. Assurez-vous que le bouton vapeur soit fermé et accrochez le porte-filtre ;
5. Placez la petite carafe sous le porte-filtre pour le café expresso ;
6. Placez le sélecteur Vario System à "LIGHT" et allumez la machine;
7. Après quelques minutes, la solution commencera à couler de la carafe. De temps en temps, tournez le bouton vapeur et faites sortir un peu de la solution du tube du réservoir de lait.
8. Quand toute la solution est coulée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
9. Pour éliminer les résidus de la solution, répétez au moins deux fois les opérations décrites du point 1 au point 8 en utilisant seulement de l'eau (sans dissoudre l'acide citrique).

DÉTARTRAGE DE LA SECTION DU CAFÉ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau, avec le temps, causera des obstructions qui compromettent le bon fonctionnement de l'appareil.

La machine à café dispose d'un système de contrôle de la quantité de calcaire.

Quand le calcaire atteint un niveau élevé, l'indicateur lumineux du café ON/OFF commencera à clignoter :

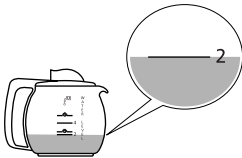
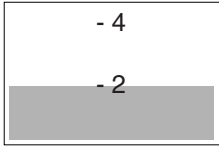
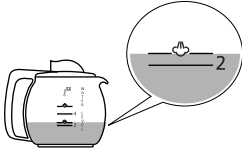
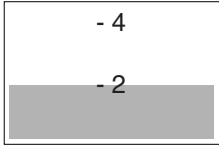
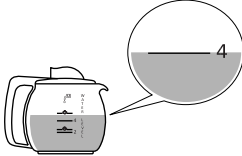

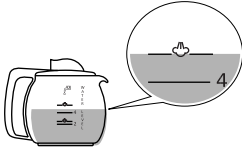
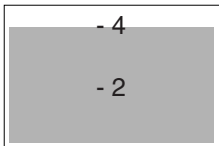
Ceci signifie qu'il est temps de procéder au détartrage.

Procédez au détartrage de la façon suivante :

1. Remplissez la carafe avec de l'eau fraîche et claire jusqu'à l'indication du niveau égale à 4 tasses ;
2. Veuillez dissoudre 2 cuillères à table (environ 30 grammes) d'acide citrique (vendue en pharmacie);
3. Versez la solution dans le réservoir et insérez-le dans la machine ;
4. Sortez le filtre du porte-filtre (pour ne pas le polluer) ;
5. Reposez la carafe avec le couvercle sur la plaque chauffante.
6. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le café filtre et faites couler une tasse de solution dans la carafe et puis éteignez la machine;
7. Laissez la solution agir pendant une heure ;
8. Rallumez la machine et faites couler le reste de la solution ;
9. Pour rincer, faites fonctionner au moins trois fois (3 réservoirs d'eau pleins) la machine avec de l'eau seulement (sans café moulu).

Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie si le détartrage ci-haut décrit n'est pas exécuté régulièrement.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le café ne coule plus le café expresso	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est moulu trop fin. • Les trous des gicleurs du porte-filtre sont obstrués. • le filtre est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez du café moulu (mouture moyenne) ou de type moka. • Nettoyez les trous des gicleurs. • Nettoyez soigneusement le filtre et ses trous avec une épingle (voir fig. 32).
Le lait ne mousse pas pendant la préparation du cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • La lait n'est pas assez froid. • La sortie cappuccino est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez du lait partiellement écrémé (meilleur si écrémé) et à peine sorti du réfrigérateur. • Nettoyez soigneusement les trous de la sortie cappuccino.
Les temps de percolation du café filtre se sont allongés.	<ul style="list-style-type: none"> • La cafetière filtre doit être détartrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procédez au détartrage comme décrit au paragraphe « Détartrage ».
Le café a une saveur acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage n'a pas été fait de façon adéquate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincez l'appareil comme décrit au chapitre "Détartrage".

Pour faire	Quantité d'eau dans la petite carafe à verser dans la chaudière vapeur (côté WATER LEVEL)	Quantité de café à verser dans le filtre
2 cafés		
2 cappuccinos		
4 cafés		
4 cappuccinos		



Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter l'endos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Leggere attentamente le istruzioni
- Assicurarvi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul fondo della macchina.
- Non toccare le superfici calde, usare le apposite impugnature.
- Per proteggersi da eventuali rischi elettrici, non immergere il cavo, la base contenente la spina o il bollitore in acqua o in altro liquido.
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini, né lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
- Rimuovere la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in uso e prima di effettuare la pulizia.
- Non mettere in funzione l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati, dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio o quando l'apparecchio sia stato danneggiato in qualche modo. Rivolgersi al centro assistenza più vicino per problemi e riparazioni.
- L'uso di accessori non indicati dal produttore potrebbe essere causa di incendio, scosse elettriche o ferite.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal tavolo o dalla superficie di lavoro per evitare di impigliarvisi o di inciamparvi accidentalmente.
- Non avvicinare l'apparecchio e le parti elettriche a fornelli elettrici, piani di cottura o fornelli a gas.
- Attaccare la spina alla presa. Per toglierla, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli indicati. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per uso domestico. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni derivanti da uso improprio, non corretto o irresponsabile.
- Apparecchi con caraffa in vetro:
 - A. La caraffa è un accessorio da utilizzare esclusivamente con quest'apparecchio. Non utilizzarla mai su un piano di cottura.
 - B. Non appoggiare il contenitore caldo su una superficie umida o fredda.
 - C. Non utilizzare la caraffa se dovesse avere delle crepature o con la maniglia indebolita.
 - D. Non pulire con detersivi o spugne abrasive.

ATTENZIONE: per evitare il pericolo di incendi o scosse, non rimuovere la parte superiore dell'apparecchio. All'interno non vi è alcun elemento utilizzabile dall'utente. Eventuali riparazioni devono essere effettuate da Centri Assistenza Autorizzati.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO SOLO ALL'USO DOMESTICO

CAVO DI ALIMENTAZIONE CORTO

(solo per Stati Uniti)

- L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre le possibilità di attorcigliamento del cavo ed evitare di inciampare su cavi troppo lunghi.
- È possibile utilizzare cavi removibili o cavi di prolunga più lunghi prestando però molta attenzione durante il loro utilizzo.
- Nel caso si utilizzi un cavo più lungo, le specifiche elettriche devono corrispondere a quelle indicate sulle specifiche elettriche dell'apparecchio. Se l'apparecchio ha la messa a terra, il cavo dovrà essere a tre fili con terra. La parte del cavo che eccede il fabbisogno, deve essere sistemata in modo da non uscire dal tavolo o dal piano di lavoro dove potrebbe essere tirata da bambini o sulla quale si potrebbe inciampare.
- Il vostro apparecchio è provvisto di una spina polarizzata a corrente alternata (ovvero una spina avente una lamina più larga delle altre). Questa spina si inserisce solo in un verso alla presa: si tratta di un dispositivo di sicurezza.

Se non riuscite ad infilare la spina nella presa, provate a girarla. Se ancora non riuscite ad infilarla, contattate il vostro elettricista di fiducia per sostituire la presa.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (vedi figura a pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

1. Cavo d'alimentazione
2. Tubo erogazione vapore
3. Cappuccinatore
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Doccetta della caldaia per il caffè espresso
6. Piastra riscaldante
7. Interruttore acceso/spento per il caffè espresso e il cappuccino
8. Lampada spia acceso per il caffè espresso e il cappuccino
9. Indicatore luminoso 1-5 tazze
10. Tasto selezione funzionamento 1-5 tazze
11. Interruttore acceso/spento per il caffè filtro
12. Lampada spia acceso per il caffè filtro
13. Indicatore luminoso AUTO
14. Tasto AUTO (accensione automatica)
15. Tasto per cambiare le ore
16. Tasto per cambiare i minuti
17. Manopola vapore
18. Selettore "Vario system" aroma per il caffè espresso
19. Tappo della caldaia
20. Caldaia per il caffè espresso
21. Selettore "flavour system" aroma per il caffè filtro
22. Serbatoio dell'acqua per il caffè filtro (estraibile)
23. Coperchio serbatoio dell'acqua
24. Filtro per caffè filtro
25. Portafiltro per il caffè filtro
26. Flavor savor
27. Filtro per il caffè espresso
28. Portafiltro per il caffè espresso
29. Adattatore due tazze per il caffè espresso
30. Misurino
31. Caraffa piccola per il caffè espresso
32. Caraffa grande per il caffè filtro

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è costruito per “fare il caffè” e per “riscaldare le bevande”: Fare attenzione a non scottarsi con getti d’acqua o di vapore o con un uso improprio dell’apparecchio.
- Quest’apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l’uso non toccare le superfici calde dell’apparecchio. Utilizzare le manopole o i manici.
- Non toccare l’apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Senza opportuna sorveglianza, l’uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare che i bambini giochino con l’apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell’apparecchio, spegnerlo staccando la spina del cavo di alimentazione. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro d’Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l’utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell’apparecchio.

INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l’imballaggio, assicurarsi dell’integrità dell’apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l’apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell’imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Posizionare l’apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell’acqua, lavelli e fonti di calore.
- Dopo aver posizionato l’apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell’apparecchio e le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.
- Non installare mai l’apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l’acqua si ghiaccia, l’apparecchio può danneggiarsi).
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell’apparecchio. Collegare l’apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10A e dotata d’efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell’impianto.

- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell’apparecchio, fare sostituire la presa con un’altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d’alimentazione di questo apparecchio non deve essere mai sostituito dall’utente in quanto la sostituzione richiede l’impiego d’utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d’Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO

COME REGOLARE L’OROLOGIO

Subito dopo aver collegato la macchina alla rete elettrica domestica, sul display compariranno le cifre 00:00 lampeggianti.

Per impostare l’ora del giorno, procedere come descritto di seguito:

1. Premere il tasto HOUR (fig. 1) per circa 2 secondi finché sul display si incrementa il numero delle ore;
2. Prima che il display finisca di lampeggiare (circa 5 secondi), impostare l’ora desiderata premendo ripetutamente il tasto HOUR.
3. Impostare i minuti premendo ripetutamente il tasto MIN (fig. 2). (L’operazione può essere velocizzata tenendolo premuto).
4. Completata la regolazione dell’ora, attendere 5 secondi e quando il display smetterà di lampeggiare, l’ora programmata è memorizzata.
Se necessario reimpostare l’ora, premere il tasto HOUR per circa due secondi, poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto dal punto 2.
L’ora impostata non sarà mantenuta in memoria in caso di mancanza temporanea di energia elettrica

PROGRAMMARE L’ACCENSIONE AUTOMATICA (TASTO AUTO)

È possibile impostare una programmazione per preparare automaticamente il caffè filtro.

Assicurarsi che l’ora del giorno sia impostata correttamente. Per programmare la partenza ritardata (l’ora alla quale si desidera fare il caffè), procedere come descritto di seguito:

1. Premere il tasto AUTO (fig. 3) per circa 2 secondi finché il display visualizza 00:00 lampeggiante;
2. Prima che il display finisca di lampeggiare (circa 5 secondi), impostare l’ora desiderata premendo ripetutamente il tasto HOUR.
3. Impostare i minuti premendo ripetutamente il tasto MIN.
4. Dopo 5 secondi, il display finirà di lampeggiare e l’ora programmata sarà memorizzata.


5. Dopo aver programmato la macchina in questo modo, per avere il caffè all'ora impostata, è sufficiente ogni volta premere il tasto AUTO (si accende la spia sul tasto).

Se volete cambiare l'ora della partenza ritardata, una volta impostata, premere il tasto AUTO per circa due secondi e poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto dal punto 2.

Tenere presente che, all'ora impostata, la macchina inizia a fare solo il caffè filtro ma non accende la macchina da caffè espresso

DURATA DI MANTENIMENTO AL CALDO (AUTO SHUT OFF TIME)

La macchina è programmata dal costruttore per mantenere il caffè caldo per 2 ore dopo l'accensione. Tuttavia è possibile cambiare questo tempo operando nel seguente modo:

1. Premere il tasto  DRIP COFFEE (fig. 4) per circa 2 secondi finché il display visualizza 2:00 lampeggiante;
2. Modificare il tempo desiderato premendo ripetutamente il tasto HOUR (e se si desidera anche tasto MIN);
3. Dopo aver impostato il tempo attendere 5 secondi, quando il display finirà di lampeggiare il tempo selezionato sarà memorizzato;

NOTA: Se si imposta 0:00 la macchina mantiene il caffè caldo per un tempo illimitato.


IMPOSTAZIONE 1-5 TAZZE

Per migliorare l'estrazione e l'aroma quando si fanno meno di 6 tazze, premere il tasto 1-5 tazze caffè (fig. 5). Il led 1-5 tazze caffè sul tasto si illuminerà.


PREPARAZIONE DEL CAFFÈ FILTRO

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 6).
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vuole preparare (fig. 7). Volendo si può lasciare il serbatoio inserito nell'apparecchio e riempirlo con la caraffa del caffè filtro che riporta le indicazioni di livello (fig. 8).
- Reinserire il serbatoio nell'apparecchio premendolo leggermente.
- Aprire il portafiltro ruotandolo verso destra (fig. 9) tirandolo per l'apposita maniglia.
- Posizionare il filtro nel portafiltro (fig. 10).
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 11). Come regola generale, utilizzare un misurino raso di caffè macinato (circa 7 grammi)

per ogni tazza (esempio 10 misurini per fare 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè macinato da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Utilizzare caffè macinato di buona qualità, di macinatura media e confezionato per macchine da caffè filtro.

- Chiudere il portafiltro e posizionare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO".
- Premere il tasto  DRIP COFFEE (fig. 12), l'indicatore luminoso sul tasto stesso si illuminerà e la macchina inizierà a fare il caffè. (Per fare il caffè all'ora programmata premere il tasto AUTO (fig. 3) e l'indicatore luminoso AUTO sul tasto stesso si illuminerà).
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi. È del tutto normale che, durante la percolazione del caffè, l'apparecchio emetta un po' di vapore.

Per mantenere il caffè caldo dopo la percolazione, appoggiare la caraffa sulla piastra riscaldante e lasciare accesa la macchina (spia caffè filtro accesa): il caffè contenuto nella caraffa è mantenuto alla giusta temperatura.

- Per spegnere la macchina, premere il tasto  DRIP COFFEE.

COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO

La macchina da caffè possiede il dispositivo flavour saver all'interno del portafiltro per il caffè drip, che aumenta il tempo di infusione del caffè migliorandone l'estrazione. Il caffè così ottenuto ha un sapore pieno ed intenso.

È possibile predisporre l'apparecchio per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT) ruotando la manopola del Flavour System (fig. 13). Il dispositivo Flavour System cambia solo il retrogusto del caffè, più o meno forte, mentre il gusto vero e proprio rimane inalterato.

COME PREPARARE IL CAFFÈ ESPRESSO

1. Svitare il tappo della caldaia ruotandolo in senso antiorario.
2. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con la quantità di acqua (fig. 14) in base al numero di tazze che si vuole preparare e utilizzando le indicazioni di livello stampigliate sul lato WATER LEVEL della caraffa stessa (vedere la tabella alla fine del testo).

3. Versare l'acqua nella caldaia (fig. 15).
4. Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.
5. Inserire il filtro per caffè espresso nel portafiltro (fig. 16).
6. Riempire il filtro con il caffè macinato rispettando le dosi indicate nella tabella alla fine del testo e distribuirlo uniformemente senza premerlo (fig. 17). È importante utilizzare del caffè di ottima qualità e di macinatura media allo scopo di evitare l'ostruzione del filtro durante l'erogazione.
7. Togliere l'eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig. 18).
8. Per agganciare il portafiltro, posizionarlo sotto la doccia della caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 19), spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra. **Ruotare sempre fino in fondo.**
9. Posizionare la caraffa piccola per il caffè espresso sotto il portafiltro (fig. 20). Assicurarsi che i beccucci del portafiltro si trovino all'interno dell'apertura del coperchio della caraffa.
10. Ruotare il selettore Vario System in base al tipo di caffè che si desidera ottenere: "LIGHT" per un caffè leggero oppure "STRONG" per un caffè forte (fig. 21).
11. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa ruotandola in senso orario.
12. Premere l'interruttore ①ESPRESSO/CAPPUCCINO per il caffè espresso. La lampada spia accesa indica che l'apparecchio per il caffè espresso è in funzione (fig. 17).
13. Dopo due minuti circa, il caffè espresso inizierà a fuoriuscire dai beccucci del portafiltro (fig. 18).
ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina sta erogando il caffè.
14. Quando il caffè non esce più dal portafiltro, premere l'interruttore ①ESPRESSO/CAPPUCCINO o per il caffè espresso per spegnere l'apparecchio (fig. 7).
15. Versare il caffè nelle tazze.
16. Per eliminare il caffè usato, sganciare il portafiltro. Tenere il filtro bloccato con l'apposita leva incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 24).
ATTENZIONE: Prima di rimuovere il porta filtro, per evitare sbuffi di vapore, bisogna sempre eliminare il vapore residuo all'interno della caldaia facendola sfiatare completamente ruotando la manopola vapore in senso antiorario (fig. 25).

NOTA: Per motivi di sicurezza, quando la caldaia è calda non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto. Se per un qualsiasi motivo occorre toglierlo, è necessario far sfiatare tutto il vapore contenuto nella caldaia agendo sulla manopola vapore come descritto nel punto precedente.


COME UTILIZZARE L'ADATTATORE PER DUE TAZZE

L'adattatore deve essere utilizzato ogni qualvolta si vuole preparare il caffè direttamente nelle tazze al posto della caraffa piccola. Per il suo montaggio è sufficiente agganciarlo alla parte inferiore del portafiltro (fig. 26).

ATTENZIONE: Al primo utilizzo della macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni della macchina come segue:

- **PER LA CAFFETTIERA FILTRO:** fare almeno due caraffe di caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO**);
- **PER LA CAFFETTIERA ESPRESSO:** fare almeno quattro cappuccini senza utilizzare il caffè macinato e utilizzando acqua al posto del latte (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME PREPARARE I CAPPUCCINI**);

COME PREPARARE I CAPPUCCINI

- Per fare due cappuccini, preparare il caffè espresso come descritto nel paragrafo "Come preparare il caffè espresso" dal punto 1 al 11: utilizzando però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come indicato nella tabella alla fine del testo. Notare che la quantità di acqua per fare i cappuccini è maggiore di quella necessaria per il caffè: l'acqua in più è utilizzata per la produzione del vapore per emulsionare il latte.
- Premere l'interruttore ①ESPRESSO/CAPPUCCINO per il caffè espresso. La lampada spia  accesa indica che l'apparecchio per il caffè espresso è in funzione.
- Far erogare il caffè nella caraffa piccola. Quando il caffè di colore più scuro (che sta sotto alla crema di colore più chiaro) raggiunge il livello 2 sul lato "COFFEE LEVEL" della caraffa piccola (fig. 27), posizionare il selettore Vario System in "cappuccino" (fig. 13). Quest'operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti, se il caffè dovesse superare il livello 2, alla fine non rimarrà più vapore sufficiente per emulsionare il latte.

- Versare il caffè in 2 tazze sufficientemente grandi
- Versare in un recipiente circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole fare. **E' necessario usare latte fresco, non bollito e soprattutto non caldo.** Nella scelta delle dimensioni del recipiente, tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.
- Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm (fig. 28) e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 25 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità per continuare a riscaldare il latte (fig. 29). Chiudere la manopola solo dopo il completo esaurimento del vapore della caldaia: in questo modo si evita che il latte rimanga all'interno del tubo erogazione vapore.
- Premere l'interruttore ① ESPRESSO/CAPPUCCINO per spegnere la macchina.
- Versare lentamente il latte emulsionato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, e poi spolverizzare un po' di cacao in polvere per un avere un perfetto cappuccino.
- Per fare 4 cappuccini, occorre ripetere le precedenti operazioni, facendo attenzione alla quantità di acqua e di caffè macinato indicate nella tabella alla fine del testo. Inoltre prima di posizionare il selettore Vario System nella posizione Cappuccino, far erogare il caffè nella caraffa fino a raggiungere il livello 4 sul lato "COFFEE LEVEL" come indicato nella figura 30.

IMPORTANTE: il cappuccinatore deve essere sempre pulito dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

- Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 31) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida;
- Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 32, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Pulire il tubo erogazione vapore, facendo attenzione a non scottarsi;
- Riavvitare il cappuccinatore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 33). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 34).
- Controllare periodicamente il Flavor savor, estrarlo dal cono portafiltro sfilandolo verso l'alto (fig. 35). Dopo averlo accuratamente pulito, re-inserirlo .

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ ESPRESSO/CAPPUCCINO

A causa del riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare.

Si consiglia quindi di decalcificare la caffettiera per il caffè espresso ogni 2-6 mesi circa (in base alla durezza dell'acqua e alla frequenza d'uso). Procedere come segue:

1. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con acqua fino al livello 4 del lato WATER LEVEL;
2. Sciogliervi 1 cucchiaino (circa 15-20 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia).
3. Versare la soluzione nella caldaia e riavvitare il tappo;
4. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa e agganciare il portafiltro;
5. Posizionare la caraffa piccola sotto il portafiltro per il caffè espresso;
6. Posizionare il selettore Vario System in "LIGHT" e accendere la macchina;
7. Dopo qualche minuto, la soluzione inizierà a defluire nella caraffa. Di tanto in tanto ruotare la manopola vapore e far defluire un po' di soluzione dal tubo del serbatoio del latte.
8. Quando tutta la soluzione è fuoriuscita, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
9. Per eliminare i residui di soluzione, ripetere almeno due volte le operazioni descritte dal punto 1 al punto 8 utilizzando solo acqua (senza sciogliervi l'acido citrico).

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ FILTRO

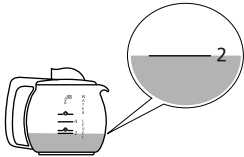

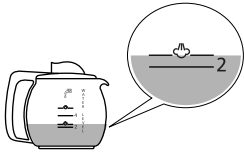
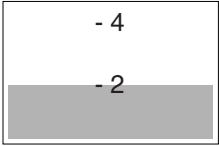
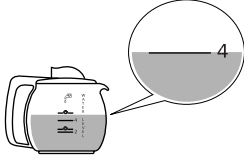
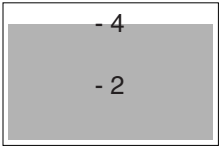
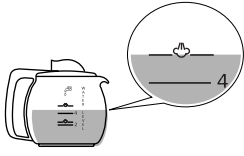

Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. La macchina da caffè dispone di un sistema di controllo della quantità di calcare. Quando il calcare raggiunge un livello elevato, **l'indicatore luminoso ON/OFF caffè inizierà a lampeggiare**: questo vuol dire che è ora di eseguire la decalcificazione. Procedere alla decalcificazione seguendo questa procedura:

1. Riempire la caraffa con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa a 4 tazze;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia);
3. Versare la soluzione nel serbatoio ed inserirlo nella macchina;
4. Togliere il filtro dal porta filtro (per non inquinarlo);
5. Disporre la caraffa con il coperchio sulla piastra riscaldante.

6. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro e far defluire una tazza di soluzione nella caraffa e poi spegnere la macchina;
7. Lasciare agire la soluzione per un'ora;
8. Riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
9. Per risciacquare, fare funzionare la macchina con solo acqua (senza caffè macinato) per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè è macinato troppo fine.• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.• Il filtro è ostruito.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare caffè di macinatura media o del tipo per moka• Pulire i fori dei beccucci.• Pulire accuratamente il filtro ed i suoi forellini con uno spillo (vedi fig. 34).
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none">• Il latte non è abbastanza freddo.• Il cappuccinatore è sporco.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare latte parzialmente scremato (meglio se totalmente scremato) e a temperatura di frigorifero.• Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore.
I tempi di percolazione del caffè filtro si sono allungati.	<ul style="list-style-type: none">• La caffettiera filtro deve essere decalcificata.	<ul style="list-style-type: none">• Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalcificazione".
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none">• Il risciacquo non è stato sufficiente.	<ul style="list-style-type: none">• Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalcificazione".

Per fare	Quantità di acqua nella caraffa piccola da versare nella caldaia vapore (lato WATER LEVEL)	Quantità di caffè da mettere nel filtro
2 caffè		
2 cappuccini		
4 caffè		
4 cappuccini		



Questa garanzia e' applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Garanzia limitata

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA:

Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero **1-800-322-3848** oppure collegarsi all'indirizzo internet **www.delonghi.com**. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero **1-800-865-6330**.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero **1-888-335-6644** oppure collegarsi all'indirizzo internet **www.delonghi.com**.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet **www.delonghi.com**.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.