PORTUGUÊS

Favor ler este manual de instruções com atenção antes de instalar o aparelho, conservá-lo para que possa ser consultado quando necessário. Deste modo pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança durante a sua utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes.

A. Caldeira para água
B. Tampa da caldeira
C. Botão de abertura do vapor
D. Tubo de saída do vapor
E. Bandeja recolhe-gotas
F. Bandeja para resíduos removível
G. Jarra de vidro com tampa
H. Dispositivo para cappuccinos
I. Adaptador para xícaras
J. Porta-filtro para café
K. Filtro de café
L. Colher medidora
M. Interruptor ON/OFF
N. Ducha da caldeira
O. Regulador do fluxo

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer cafés e aquecer líquidos. Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite queimaduras.
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contate um técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) tem de ser mantidos fora do alcance das crianças visto que as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização, é considerado impróprio ou incorreto.
- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorreto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou pés molhados ou úmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Em caso de avaria ou mal funcionamento do aparelho não tente reparar. Deslique-o retirando do plug da corrente elétrica. As reparações devem ser efetuadas em qualquer Posto Autorizado De´Longhi, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças.
- Verificar se a tensão da corrente elétrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra de instalação.
- Este produto está de acordo com todas as normas INMETRO e assim sendo, para melhor performance do aparelho, bem como, para sua segurança, recomendamos utilizar o produto em tomadas compatíveis com o plug original do aparelho.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0ºC (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se.)
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que a distância necessária para alcançar a tomada de corrente, pode-se introduzir a parte supérflua no interior da máquina empurrando o cabo pelo furo de saída do mesmo.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

1. Soltar a tampa do reservatório de água girando-a no sentido anti-horário.
2. Utilizando a jarra de vidro coloque a água na caldeira segundo as informações no final do texto. Nunca superar as quantidades indicadas, pois isto poderia causar o funcionamento irregular do aparelho. O enchimento da caldeira deve ser feita com o interruptor ON / OFF na posição OFF.
3. Fechar com atenção a tampa da caldeira girando-a no sentido horário.
4. Colocar o filtro no porta-filtro
5. Colocar a dose correta de café no filtro, respeitando as quantidades indicadas na tabela a seguir (fig.4). Utilizar somente café em pó próprio para expresso (se for utilizado café moído muito fino, o filtro pode obstruir-se).
6. Retirar o excesso de café da borda do filtro (fig.5)
7. Para encaixar o porta-filtro na máquina siga da extremidade esquerda e gire o mesmo até aproximadamente o centro da cafeteira. Não há nenhum problema se o porta-filtro não ficar centralizado na seta indicadora. É importante que o suporte fique bem encaixado na sua sede.
8. A Jarra com tampa deve ser colocada abaixo do porta-filtro de modo que o bico do mesmo fique dentro da abertura existente na tampa da jarra (fig.7). Atenção para que o botão de abertura de saída do vapor esteja na posição OFF.
9. Posicionar o seletor do café segundo o tipo de café desejado: "LIGHT" para um café fraco, "MEDIUM" para um café normal, "STRONG" para um café forte (fig.8).
10. Ligar o plug na corrente elétrica. Acenderá a luz piloto (fig. 9)
11. São necessários aproximadamente 3 minutos para que comece a sair café. Desligue o interruptor depois que saiu o café.
12 **Antes de soltar a tampa da caldeira ou de retirar o porta-filtro, é necessário eliminar a pressão residual girando lentamente o botão de vapor (fig.10) de tal modo que o vapor residual possa sair.**

    NOTA: por motivos de segurança, quando a caldeira estiver quente, não é possível abrir sua tampa, pois esta é a prova de abertura. Se, por motivo qualquer, for necessário retirá-la, é sempre necessário retirar o vapor, usando o botão de vapor segundo o quanto descrito no ponto anterior.
13 Para retirar o pó de café usado do porta-filtro, girá-lo no sentido contrário e batê-lo repetidamente para que o pó de café saia (fig.11). Pode-se também enxaguar o porta-filtro com água corrente e deixar escorrer.

NOTA: Para eliminar o cheiro de novo, faça alguns cafés, sem os beber, da primeira vez que utilizar a máquina.

MONTAGEM DO ADAPTADOR

É possível prepara tanto 2 como 4 xícaras de café utilizando a jarra de vidro. Se desejar somente duas xícaras de café, coloque o adaptador na parte inferior do porta-filtro (fig.12) e coloque as xícaras por baixo dos bicos. Os cafés cairam diretamente nas xícaras.

PREPARAR O CAPPUCCINO

Um cappuccino é um café com leite com espuma por cima feita com leite aquecido.

1. Utilizar a tabela a seguir como guia para colocar a quantidade de leite na jarra.
2. Colocar o leite num recipiente. O recipiente deve ser bem largo para permitir que o leite triplique de volume.
3 . Então, seguir os passos de 1 a 9 do parágrafo " Preparação do café". Prestar atenção, pois a água necessária para fazer 2 xícaras de cappuccino e maior que aquela para fazer 2 xicaras de café normal, pois também e necessário fazer vapor para emulsionar o leite. E aconselhável colocar o regulador do fluxo na posição " MEDIUM".
4 Deixe pingar o café a jarra até que ele atinga o número 2 marcado na parte lateral do mesmo. De seguida, selecione " CAPPUCCINO".

    Posicionar o dispositivo para cappuccino no leite (fig.13) certificando-se de que a abertura do bico esteja apenas abaixo do nível do leite, conforme ilustrado na (fig.14) e abrir a válvula do vapor girando o botão do vapor no sentindo anti-horário.
5 Agitar o recipiente para cima e para baixo sob o dispositivo para cappuccino do vapor, conforme ilustra a fig.15 (isto permite fazer o máximo de espuma). Ao obter espuma de leite suficiente, girar o botão de vapor no sentido anti-horário para fechar a válvula de vapor.

    Lembrar-se de que: antes de soltar a tampa da caldeira ou de remover o porta-filtro, deve ser esvaziado o restante da pressão

girando o botão de vapor lentamente de modo a permitir que o vapor residual saia.

6 Colocar o cappuccino lentamente nas xícaras e de preferência colocar a espuma com uma colher pequena, então distribuir um pouco de chocolate em pó para obter um cappuccino perfeito.

7 Limpar o tubo de saída do vapor (com o dispositivo para cappuccino) do leite imediatamente após o uso, pois e difícil remover o leite incrustado.

Atenção: fazer isso girando o botão de vapor no sentido anti-horário.

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo

- Desparafusar o dispositivo para cappuccino girando-o no sentido horário (fig.16) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
- Controlar que os três furos do dispositivo para cappuccino, indicados na fi.17, não estejam entupidos. Se for necessário, limpá-los com auxílio de um alfinete.
- Limpar o tubo de emissão de vapor, tomando cuidado para evitar queimaduras.
- Aparafusar novamente o dispositivo para cappuccino.

SUGESTÕES

Não é difícil fazer um bom café ou cappuccino, todavia, é preciso um pouco de prática.

As sugestões a seguir ajudarão a obter os melhores resultados da sua máquina:

- Aquecer as xícaras antes de passar o café
- Utilizar café em pó próprio para expresso para obter um melhor resultado. Hoje há uma grande variedade nos supermercados.
- O café que acabou de ser moído dá o melhor aroma. Para manter o aroma, o café fresco conserva-se melhor num recipiente vedado num lugar fresco, até mesmo na geladeira.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano úmido e macio.
2. Limpar o reservatório da água retirar a bandeja de resíduos.
3. Retirar a bandeja para resíduos , esvaziá-las e lavá-la periodicamente

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro da seguinte forma:

- Retire o filtro
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Enxague todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 18). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig.19)

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efetuada de forma regular.

LIMPEZA DA SAÍDA DE ÁGUA DA CALDEIRA

Pelo menos duas vezes por ano, é necessário limpar a saída de água da caldeira expresso da seguinte forma:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e o plug esteja fora da corrente elétrica.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o saída de água da caldeira (fig.29)
- Limpe a caldeira com um pano úmido (fig.20)
- Lave cuidadosamente a saída de água da caldeira com água quente esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (fig.21).
- A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efetuada de forma regular.

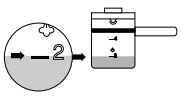
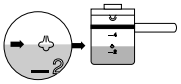
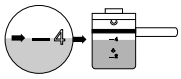
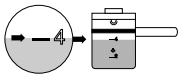
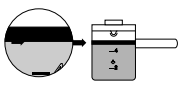
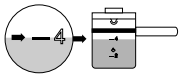
DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 300 cafés aproximadamente. Recomendamos a utilização de produtos específicos comercialmente disponíveis para a descalcificação de máquinas de café. Se não conseguir obter estes produtos, é possível adaptar o seguinte procedimento:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligue-a retire o plug da tomada de alimentação.
2. Encha a jarra de vidro até a borda
3. Dissolva 1 colher (cerca de 10/15g) de ácido cítrico (disponível numa farmácia ou drogaria)
4. Coloque a solução obtida na caldeira
5. Encaixe novamente a tampa da caldeira e deixe atuar a solução durante cerca de 30 minutos.
6. Coloque o seletor na posição "LIGHT"
7. Insira o plug na corrente elétrica.
8. Ligue a máquina. Após alguns minutos, a

solução quente começará a fluir através do porta-filtro.

9. Coloque o tubo de vapor num copo ou numa xícara. Abra o botão de vapor durante alguns segundos enquanto a solução descalcificante flui através do porta-filtro. Esta operação permitirá eliminar quaisquer resíduos de leite do interior do tubo.
10. Feche o botão de vapor (a solução descalcificante continuará a fluir para a jarra de vidro).
11. Quando nada mais fluir para a jarra, desligue e deixe esfriar a máquina. Retire o porta-filtro, o filtro e a jarra e enxague-os com água quente.
12. Para eliminar os vestígios de descalcificante, deverá fazer pelo menos 2 ciclos de café sem utilizar o respectivo pó.

Para hacer	Cantidad de agua en la garrafa	Cantidad de café en el filtro	Cantidad de leche en la garrafa
2 EXPRESO			
2 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con el símbolo del vapor en la garrafa. 		Usar max 1 garraffa llenada antes a línea 4. 
4 EXPRESO			
4 CAPUCHINO	El nivel de agua debe coincidir con la parte inferior de la banda de metal. 		Usar max 2 garraffas llenadas antes a línea 4. 

Garantia

A De'Longhi solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atenciosamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, da peças ou dos conjuntos que apresentam defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor a sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob a pena de perda de sua garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizados quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto o uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CFP do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com garantia no exercício dos seus direitos.

R. Alcides Lourenço da Rocha, 167 6.o Andar
SAD 0800151516
sad@delonghi.com.br