

## Símbolos utilizados nas presentes instruções

As advertências importantes trazem estes símbolos. É absolutamente necessário observar estas advertências.



**Perigo!**

A não observância pode ser ou é causa de lesões por choque elétrico com perigo para a vida.



**Atenção!**

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou de danos ao aparelho.



**Perigo Queimaduras!**

A não observância pode ser ou é causa de queimaduras ou de queimaduras.



**Note bem:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o usuário.

## Advertências fundamentais para a segurança



**Perigo!**

Dado que o aparelho funciona a corrente elétrica, não se pode excluir que gere choques elétricos. Ater-se, portanto, às seguintes advertências de segurança:

- não tocar o aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Assegure-se de que a tomada elétrica utilizada seja sempre livremente acessível, porque só assim se poderá desconectar a ficha quando necessário.
- Se quiser desconectar a ficha da tomada, agir diretamente sobre a ficha. Não puxar nunca o cabo porque poderia danificar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Em caso de defeitos no aparelho, não tentar repará-los. Desligar o aparelho, desconectar a ficha da tomada e dirigir-se à Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, efetuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De'Longhi, de modo a prevenir qualquer tipo de risco.



**Atenção:**

Conservar o material da embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



**Atenção:**

Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (também

crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, se não estiverem atentamente vigiadas e orientadas por um responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças, assegurando-se de que não brinquem com o aparelho.



**Perigo de queimaduras!**

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode ocorrer a formação de vapor de água.

Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água ou vapor quente.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque na superfície de aquecimento de châvenas, pois estará quente.

## Utilização de acordo com o fim a que se destina

Este aparelho foi projetado para a preparação do café e para aquecer bebidas.

Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Não é previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotel, motel e outras estruturas de recepção
- aluguel de quartos

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável por danos derivados de um uso impróprio do aparelho.

## Instruções para a utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos derivados do desrespeito destas instruções de utilização.



**Note bem:**

Conservar com cuidado estas instruções. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado destas instruções de utilização.

## Controlo do transporte

Depois de ter tirado a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilizar o aparelho em presença de danos evidentes. Dirigir-se à Assistência Técnica Autorizada.

# Instalação do aparelho - Descrição

## Instalação do aparelho



### Atenção!

Quando se instala o aparelho devem-se observar as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor no ambiente que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar se permanece um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte posterior, e um espaço livre de pelo menos 25 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho poderia danificá-lo.  
Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras da água ou de lava-louças.
- O aparelho pode ser danificado se a água no seu interior congelar.  
Não instalar o aparelho em um ambiente no qual a temperatura possa descer abaixo do ponto de congelamento.
- Colocar o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contato com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

## Conexão do aparelho



### Atenção!

Assegure-se de que a tensão da corrente elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados colocada no fundo do aparelho.

Conectar o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica instalada segundo normativa que tenha uma capacidade mínima de 10A e devidamente ligada a terra.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, providenciar a substituição da tomada por outra compatível por um profissional qualificado.

- O fio de alimentação deste aparelho nunca deve ser substituído pelo próprio utente porque a substituição requer o uso de ferramentas especiais. Em caso de danos ao fio ou para a sua substituição, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo construtor de modo que seja prevenido qualquer tipo de risco.

## Enchimento do reservatório de água

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1) e, em seguida, extrai-lo puxando para o alto (fig. 2).
2. Encher o reservatório de água corrente e limpa prestando atenção para não superar a escrita MÁX. (fig. 3). Recolocar

o reservatório pressionando-o levemente de modo que seja aberta a válvula situada no fundo do próprio reservatório.

3. De forma mais fácil, o reservatório pode ser enchido sem a necessidade de extrai-lo, colocando água diretamente com uma caneca.



### Atenção!

nunca ligar o aparelho sem água no reservatório e lembrar-se sempre de enchê-lo quando o nível atingir cerca dois centímetros do fundo deste recipiente.



### Nota:

é normal encontrar água no vão embaixo do reservatório, portanto, este vão deve ser enxugado periodicamente utilizando uma esponja limpa.

## Descrição

- A Manípulo seletor
- B Posição vapor
- C Posição "OFF"
- D Indicador ligação
- E Indicador OK
- F Posição distribuição café/água quente
- G Manípulo vapor
- H Reservatório água
- I Tampa reservatório água
- J Compartimento filtro
- K Cabo alimentação
- L Grampo café
- M Tabuleiro para apoiar as chávenas
- N Ducha caldeira
- O Tubo distribuição vapor ou água quente
- P Cappuccinador
- Q Recipiente porta-filtro
- R Filtro
- S Dosador

## Dados técnicos

Tensão:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Dimensões LxHxP	195x285x240 (330) mm
Caldeira:	Inox
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 L
Comprimento cabo alimentação:	1,2 m
Peso:	3 kg

PT

# Preparação do café expresso e do cappuccino

## Preparação do café expresso

### **Nota: primeira utilização**

Na primeira utilização é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar os tubos internos do aparelho, fazendo-o funcionar como para fazer café, até esvaziar 2 reservatórios de água. Em seguida, proceder com a preparação do café.

## Preaquecimento do grupo café

1. Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição  (o relativo indicador se ilumina) (fig. 4) e encaixar o porta-filtro, equipado com filtro, à máquina (fig. 5) sem enchê-lo de café moído. Assegure-se de que a bossa esteja corretamente inserida na adequada sede como indicado na fig. 6. Utilizar o filtro menor se quiser fazer um café ou o maior se quiser fazer 2 cafés.
2. Posicionar uma chávena sob o porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual se preparará o café de modo a preaquecê-la.
3. Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK (fig. 7) e imediatamente depois de rodar o manípulo seletor em posição  (fig. 8), deixar sair a água até o desligamento da lâmpada indicadora OK; então, interromper rodando o manípulo seletor em posição  (fig. 4) e esvaziar a chávena.

(É normal que durante a operação de desençaixe do porta-filtro, ocorra uma pequena e inócua saída de vapor).

## Preparar o expresso com o café moído

1. Se quiser preparar um só café, encher o filtro com um medidor cheio de café moído, mais ou menos 7g. (fig. 9). Se, porém, desejar, preparar dois cafés, encher o filtro com dois medidores rasos de café moído (mais ou menos 7+7 g.). Encher o filtro a pequenas doses para evitar que o café moído transborde.

### **Atenção:**

Para um correto funcionamento, antes de enchê-lo de café moído, assegure-se sempre de que o filtro não tenha resíduos de pó de café da infusão precedente.

2. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o pressionador (fig. 10).

A pressão do café moído é muito importante para obter um bom café expresso. Se pressionar muito, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se pressionar pouco, ao contrário, o café sairá muito velozmente e se obterá pouco creme de cor clara.

3. Tirar eventual excesso de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo à máquina: rodar o cabo para a direita com

decisão (fig. 5) para evitar perdas de água.

4. Posicionar a chávena ou as chávenas sob os bicos do porta-filtro (fig. 11). Aconselha-se aquecer as chávenas, antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente.
5. Assegure-se de que o indicador OK (fig. 7) esteja ligado (se estiver desligado, esperar que se acenda) e rodar o manípulo seletor em posição  (fig. 8). Obtida a quantidade de café desejada, interromper rodando o manípulo seletor em posição  (fig. 7). Aconselha-se distribuir café por não mais de 45 segundos.
6. Para desençaixar o porta-filtro, rodar o cabo da direita à esquerda.

### **Perigo de queimaduras!**

Para evitar jatos, não desençaixar nunca o porta-filtro enquanto a máquina estiver em distribuição.

7. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando-o com a adequada alavanca incorporada no cabo e fazer sair o café batendo o porta-filtro de cabeça para baixo (fig. 12).
8. Para desligar a máquina de café, rodar o manípulo seletor em posição "0"

## Fazer o cappuccino

1. Preparar os cafés expressos como descrito nos parágrafos precedentes, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Rodar o manípulo seletor na posição  (fig. 13).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com mais ou menos 100 gramas de leite para cada cappuccino que se queira preparar. Na escolha das dimensões do recipiente considerar que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.

### **Nota:**

O leite deve estar frio de geladeira (não quente!).

4. Posicionar o recipiente com o leite sob o cappuccinador.
5. Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK. A ligação da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor: é normal que ao alcançar a temperatura ideal haja alguma saída de água e vapor na cuba para recolher as gotas
6. Extrair o cappuccinador puxando-o para frente e rodando-o para a esquerda (fig. 14): durante a operação, prestar atenção a não tocar a ducha da caldeira que está quente.
7. Posicionar, então, o recipiente com o leite sob o cappuccinador mesmo. Imergir o cappuccinador no leite por al-

# Produção de água quente - Limpeza

guns milímetros (fig. 15). Rodar o manípulo de vapor em sentido anti-horário (fig. 16), por pelo menos meio giro. Do cappuccinador sai o vapor que fará com que o leite assuma um aspecto cremoso e aumentará o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, imergir o cappuccinador no leite e mover o recipiente lentamente de baixo para cima.

- Quando o volume do leite tiver dobrado, imergir o cappuccinador em profundidade e continuar a aquecer o leite (fig. 17). Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme desejado, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo vapor em sentido horário (fig. 18) até o fim de curso e rodar o seletor em posição .

Para desligar a máquina, rodar o manípulo seletor em posição .

- Colocar o leite emulsionado nas chávenas com o café expresso preparado em precedência. O cappuccino está pronto: adoçar a gosto, e se desejar, polvilhar a espuma com um pouco de chocolate em pó.



## Nota:

- Se tiver de preparar vários cappuccinos, é necessário fazer antes todos os cafés e só ao final preparar o leite montado para todos os cappuccinos.
- Se desejar preparar café de novo depois de ter espumado o leite, esperar que a caldeira esteja bem arrefecida, porque caso contrário o café sai queimado. Para arrefecer a caldeira, posicionar um recipiente sob a ducha caldeira; rodar o manípulo seletor em  (fig. 8); fazer sair a água até que se desligue o indicador "OK"; pôr de novo o manípulo seletor em  e preparar o café como descrito nos parágrafos precedentes.
- aconselha-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite por mais de 3 vezes consecutivas.



## Limpeza do cappuccinador

Por motivos de higiene recomenda-se limpar sempre o cappuccinador depois do uso.

- Fazer defluir um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo precedente) rodando o manípulo vapor (fig. 16). Com esta operação, o cappuccinador descarrega o eventual leite que pode ter permanecido no seu interior. Para desligar a máquina, rodar o manípulo seletor em posição .
- Com uma mão, manter parado o tubo cappuccinador e com a outra, desbloquear o cappuccinador mesmo

rodando-o em sentido horário (fig. 19).

- Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o bico vapor com água morna.
- Controlar que os furos indicados pelas setas (fig. 20) não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Remontar o cappuccinador enfiando-o para cima e rodando-o em sentido anti-horário.

## Produção de água quente

- Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição  (o relativo indicador se ilumina) (fig. 4). Esperar que o indicador OK se acenda (fig. 7).
- Posicionar um recipiente sob o cappuccinador.
- Quando a lâmpada indicadora OK se acender, posicionar o manípulo seletor em  (fig. 8) e ao mesmo tempo rodar o manípulo vapor em sentido anti-horário (fig. 16). A água quente sairá do cappuccinador.
- Para interromper a saída de água quente, rodar em sentido horário o manípulo vapor e rodar o manípulo seletor em . Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

## Limpeza



### Perigo!

- Durante a limpeza, não imergir nunca a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, desconectar a ficha da tomada elétrica e deixar arrefecer a máquina.

## Limpeza e manutenção do filtro

A cada 300 cafés mais ou menos ou quando o café sai do porta-filtro a gotas ou não sai completamente, limpar o porta-filtro e os filtros para o café moído do seguinte modo:

- Tirar o filtro do porta-filtro.
- Desparafusar a tampa do filtro (fig. 21) na direção indicada pela seta na própria tampa.
- Desenfiar o dispositivo para montar o creme do recipiente empurrando-o pela parte da tampa.
- Tirar a guarnição.
- Enxaguar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova (fig. 22). Controlar que os furinhos do filtro metálico não estejam obstruídos; caso contrário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (veja fig. 23).

PT

# Descalcificação - Eliminação

- Remontar o filtro e a guarnição no disco de plástico como indicado em figura 24. Prestar atenção a inserir o pino do disco de plástico dentro do furo da guarnição indicado pela seta.
- Reinsérer o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 25), assegurando-se de que o pino esteja inserido no furo do suporte mesmo (ver seta fig. 25).
- Enfim parafusar a tampa.

A garantia não é válida se a limpeza acima descrita não for regularmente realizada.

## Limpeza da ducha caldeira

A cada 300 cafés, mais ou menos, é necessário limpar a ducha da caldeira expresso do seguinte modo:

- Assegure-se de que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja desconectada;
- Com a ajuda de uma chave de fenda, desparafusar o parafuso que fixa a ducha da caldeira expresso (fig. 26);
- Tirar a ducha caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 22);
- Limpar a ducha cuidadosamente com água quente esfregando com uma escova. Controlar que os furinhos não estejam obstruídos; caso contrário, limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 23).
- Enxaguar a ducha sob a torneira esfregando-a sempre.
- Remontar a ducha da caldeira fazendo atenção a posicioná-la corretamente sobre a guarnição.

A garantia não é válida se a limpeza acima descrita não for regularmente realizada.

## Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não usar solventes ou detergentes abrasivos. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Limpar regularmente a taça porta-filtro, os filtros, a cuba para recolher as gotas e o reservatório da água. Para efetuar o esvaziamento da cuba para recolher as gotas, remover a grelha para apoiar as chávenas, eliminar a água e limpar com um pano a cuba: depois, remontar o tabuleiro para recolher as gotas. Limpar o reservatório de água com a ajuda de uma escovinha macia para alcançar melhor o fundo.



Durante a limpeza, não imergir nunca a máquina na água: é um aparelho elétrico.

## Descalcificação

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés mais ou menos. Aconselha-se utilizar o descalcificador De'Longhi que se encontra em comércio. Seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório com a solução descalcificadora, obtida diluindo com água o descalcificador de acordo com as indicações que se encontram na embalagem.
2. Ligar a máquina rodando o manípulo seletor em posição  e esperar a ligação da lâmpada indicadora OK.
3. Assegure-se de que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente sob a ducha da máquina.
4. Rodar o manípulo seletor em  e fazer defluir mais ou menos 1/4 da solução contida no reservatório: de vem em quando, rodar o manípulo vapor e fazer sair um pouco de solução através do tubo cappuccinador; então, interromper rodando o manípulo seletor em  e deixar agir a solução por mais ou menos 5 minutos.
5. Repetir o ponto 4 por outras 3 vezes, até esvaziar completamente o reservatório.
6. Para eliminar os resíduos da solução e de cálcio, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa (sem descalcificador).
7. Rodar o manípulo seletor em  (fig. 16) e fazer distribuir até que o reservatório esteja completamente vazio;
8. Repetir as operações 6 e 7 outra vez.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de cálcio não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for regularmente realizada.

## Eliminação



Advertências para a correta eliminação do produto nos termos da Diretiva Europeia 2002/96/EC.

 Ao final da sua vida útil o produto não deve ser eliminado junto com os normais detritos urbanos. Pode ser entregue nos específicos centros de recolhimento diferenciado predispostos pelas administrações municipais, ou então nas revendedoras que fornecem este serviço. Eliminar separadamente um eletrodoméstico consente evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais de que é composto a fim de obter uma importante economia de energia e de recursos. Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os eletrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado.

## CE O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretivas Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Diretiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## Se algo não funcionar...

Problema	Causas possíveis	Solução
Não sai mais o café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	Os furos de saída café do porta-filtro estão obstruídos	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	A ducha da caldeira expresso está obstruída	Realizar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza da ducha caldeira"
O café expresso goteja pelas bordas do porta-filtro e não pelos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixar o porta-filtro corretamente e rodá-lo até o fundo com força
	A guarnição da caldeira expresso perdeu elasticidade	Substituir a guarnição da caldeira expresso em um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	Limpar os furos dos bicos.
O café expresso está frio	A lâmpada indicadora OK expresso não está ligada no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café	Esperar a ligação da lâmpada indicadora OK
	O preaquecimento não foi realizado	Realizar o pré-aquecimento como indicado no parágrafo
	As châvenas não foram preaquecidas	Preaquecer as châvenas com água quente ou deixando-as apoiadas por pelo menos 20 minutos na superfície para esquentar as châvenas sobre a tampa
Rumor elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório está mal inserido e a válvula no seu fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído está pouco pressionado	Aumentar a pressão do café moído (fig. 18)
	A quantidade de café moído é pouca	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café é grossa	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	Qualidade de café moído não é de tipo correto	Mudar a qualidade de café moído

# Se algo não funciona...

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>Solução</b>
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído é muito prensado.	Prensar menos o café (fig. 6)
	A quantidade de café moído é elevada.	Diminuir a quantidade de café moído
	A ducha da caldeira expresso está obstruída.	Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza da ducha da caldeira expresso".
	O filtro está obstruído.	Efectuar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza do filtro".
	A moagem do café é muito fina.	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
	O café moído é muito fino ou então é húmido.	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser muito húmido
	Qualidade de café moído não está correta.	Trocar a qualidade de pó de café moído
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio.	Usar sempre o leite na temperatura da geladeira.
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os orifícios do cappuccinador.