SUMÁRIO	
INTRODUÇÃOSímbolos utilizados nestas instruções	
SEGURANÇA	7
Advertencias fundamentais para a segurança	7
DESCRIÇÃO	8
Descrição dos indicadores luminosos	9
•	IRANÇA
ELITPO AMACIADOD	11
DDEDADAÇÃO DO CAEÉ	11
PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	13
PREPARAÇÃO DA ÁGUA QUENTE	14
LIMPEZA	14
Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhi da condensação	
Limpeza do interior da máquina	
Limpeza do filtro para introdução de café pré-moído	
Limpaza do infusor	15

PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	10
Medição da dureza da água	
Programação da dureza da água	1
DADOS TÉCNICOS	17
ELIMINAÇÃO	1
SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	18
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19

# **INTRODUCÃO**

A De'Longhi gostaria de agradecer a você por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino "ECAM 22.110". Esperamos que aproveite ao máximo seu novo aparelho.

Dedique alguns minutos para ler as seguintes instruções para a utilização.

Deste modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máguina.

# Símbolos utilizados nestas instruções

As advertências importantes contêm este símbolo. É absolutamente necessário observar estas advertências.



A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos, provocados por choques elétricos, potencialmente mortais.



A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos ou provocar danos ao aparelho.



/sss\ Perigo de Queimaduras!

A inobservância destas advertências poderá causar queimaduras ou escaldaduras.



Este símbolo destaca recomendações e informações importantes e úteis para o usuário.

#### Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda indicada na Descrição do aparelho (pág. 2-3).

# Problemas e reparos

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los sequindo as advertências indicadas nos parágrafos "Significado dos indicadores luminosos" (pág. 18) e "Resolução de problemas" (pág. 19).

Se estas instruções se revelarem ineficazes ou caso haja necessidade de informações adicionais, consulte o serviço de assistência ao cliente telefonando para o número indicado na página "Assistência a clientes" anexa.

Se o seu país não constar da lista, telefone para o número indicado na garantia. Para eventuais reparos, entre exclusivamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi. Os enderecos encontram-se no certificado de garantia em anexo à máguina.

# **SEGURANCA**

# Advertências fundamentais para a segurança



A hipótese de choques elétricos não pode ser excluída porque o aparelho funciona com corrente elétrica.

As seguintes advertências de segurança devem, portanto, ser atentamente observadas:

- Não toque o aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- Não toque o pluque com as mãos molhadas.
- Assegure-se de que a tomada de corrente utilizada seja sempre livremente acessível, porque só assim se poderá retirar o pluque quando necessário.
- Se desejar retirar o pluque da tomada, peque diretamente o plugue. Nunca puxe o cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho, aperte o interruptor geral, posto na parte de trás do aparelho, em posição O (fig. 3).
- Em caso de defeitos no aparelho, não tente repará-los. Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e consulte o Centro de Assistência Técnica.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

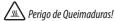


Cuidado!

Mantenha os materiais utilizados para a embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças.



Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento. a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Supervisione as crianças, assegurando-se de que não brinquem com o aparelho.



Este aparelho produz água quente e durante o funcionamento pode ocorrer a formação de vapor de água.

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

# UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE

Este aparelho foi concebido e fabricado para a preparação de café e o aquecimento de bebidas.

Quaisquer outros usos devem ser considerados indevidos.

Este aparelho não é apto para ser usado em âmbito comercial.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes de usos impróprios e/ou indevidos do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em:

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

# **INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO**

Leia atenta e cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode ser fonte de lesões e de danos ao aparelho.
  - O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância das instruções de uso.



Conserve estas instruções com cuidado. Caso o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregue a eles também estas instruções para o uso.

# **DESCRIÇÃO**

# Descrição do aparelho

(pág. 3 - A

- A1. Painel de controle
- A2. Controle de regulagem do grau de moagem
- A3. Superfície para as xícaras
- A4. Tampa do recipiente para café em grão
- A5. Tampa do filtro do café pré-moído
- A6. Filtro para a introdução do café pré-moído
- A7. Recipiente para café em grão
- A8. Interruptor geral
- A9. Reservatório da água
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor
- A12. Ejetor de café (regulável em altura)
- A13. Caixa para borras de café
- A14. Cuba para recolher a condensação
- A15. Bandeja para apoiar as xícaras
- A16. Indicador do nível de água da cuba que recolhe as gotas
- A17. Cuba para recolher as gotas
- A18. Cappuccinador
- A19. Controle vapor/água quente

# Descrição do painel de controle

(pág. 2 - B )

- B1. Indicadores luminosos
- B2. Tecla (1): para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla 🚅 : para preparar 1 xícara de café expresso.
- B4. Tecla ; para preparar 2 xícaras de café expresso.
- B5. Tecla para efetuar um enxágue ou para proceder à descalcificação
- B6. Controle de seleção: gire para selecionar a quantidade de café desejada ou para selecionar a preparação com café pré-moído
- B7. Tecla para distribuir vapor para a preparação de bebidas à base de leite
- B8. Tecla : para preparar 1 xícara de café expresso.
- B9. Tecla :: para preparar 2 xícaras de café expresso.

#### Descrição dos acessórios

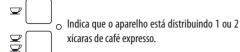
(pág. 2 - C)

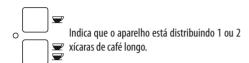
- C1. Medidor
- C2. Frasco descalcificante
- C3. Filtro amaciador

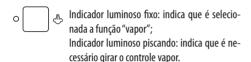
8

#### Descrição dos indicadores luminosos

Indicador luminoso piscando: indica que a máquina está se aquecendo.







Indica que no painel de controle é visualizado



Indica que no painel de controle e visualizado um alarme (veja par. "Significado dos indicadores luminosos" na pág. 18).



Indicador luminoso piscando: indica que o recipiente para as borras de café está cheio e é necessário esvaziá-lo.



Indicador luminoso fixo: indica que falta o reservatório de água;

Indicador luminoso piscando: indica que a água no reservatório não é suficiente.



Indicador luminoso piscando: indica a necessidade de descalcificar o aparelho (veja par. "Descalcificação").

Indicador luminoso fixo: indica que o aparelho está realizando a descalcificação.

ECO Indica que a opção de "Economia de Energia Elétrica" encontra-se ativada.

# **OPERAÇÕES PRELIMINARES**

# Controle do aparelho

Depois de ter tirado a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilize o aparelho caso esteja danificado. Entre imediatamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi.

## Instalação do aparelho



Durante a instalação do aparelho devem ser observadas e respeitadas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho poderia danificar-se se a água no seu interior se congelar.
  - Não instale o aparelho em ambientes nos quais a temperatura pode atingir um valor inferior ao ponto de congelamento.
- O aparelho emite calor no ambiente adjacente. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verifique que permaneça 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 15 cm sobre a máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho poderia danificá-lo.
  - Não coloque o aparelho em proximidade de torneiras de fornecimento de água ou pias.
- 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

(Luidado!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica seja correspondente àquela indicada na placa de identificação instalada na base do aparelho.

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica conveniente e corretamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente aterrada.

Em casos de incompatibilidade entre a tomada elétrica e o plugue do aparelho, substitua, com o auxílio de pessoal técnico qualificado, a tomada por outra de tipo adequado e compatível.

# Primeira ativação do aparelho



- A máguina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presenca de resíduos no interior do moedor. Garantimos que esta máguina é nova.
- É recomendado personalizar quanto antes a dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação da dureza da água" (pág. 16).

Siga as instruções indicadas:

- 1. Extraia o reservatório da água, encha-o até a linha MÁX com água fresca (fig. 1A), então insira novamente o reservatório mesmo (fig. 1B).
- 2. Posicione embaixo do cappuccinador um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 2).
- 3. Conecte o aparelho à rede elétrica e aperte o interruptor geral, posto na parte de trás do aparelho, em posição I
- 4. No painel de controle o indicador luminoso pisca (fig. 4).
- 5. Gire o controle vapor em posição "I" (fig. 5): o aparelho distribui água do cappuccinador e depois se desliga.
- Gire o controle vapor para a posição "0".

A máquina de café encontra-se pronta agora para uma normal utilização.



Na primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos para que a máquina possa dar resultados satisfatórios.

# LIGAÇÃO DO APARELHO



- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o interruptor geral, posto na parte de trás do aparelho, esteja em pos. I (fig. 3).
- A cada ligação, o aparelho realiza automaticamente um ciclo de preaquecimento e de enxáque que não pode ser interrompido. O aparelho estará pronto para o uso somente depois da execução destes ciclos.



# /sss Perigo de Queimaduras!

Durante o enxágue, dos bicos do ejetor do café sai um pouco de água quente que será recolhida na cuba recolhe-gotas que está embaixo. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

Para ligar o aparelho, aperte a tecla (1) (fig. 6): o respectivo indicador luminoso & pisca enquanto o aparelho realiza o aquecimento e o enxáque automático (deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho procede a fazer escorrer a água quente nos dutos internos para que esses também se aqueçam).

O aparelho está em temperatura quando o indicador luminoso & desliga-se e acendem-se os indicadores luminosos relativos às teclas distribuição café.

# **DESLIGAMENTO DO APARELHO**

Após cada desligamento, o aparelho efetua um enxáque automático que não pode ser interrompido.



Perigo de Queimaduras!

Durante o enxágue, dos bicos do ejetor do café sai um pouco de água quente.

Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

Para desligar o aparelho, aperte a tecla (1) (fig. 6). O aparelho efetua o enxáque e desliga-se.



Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, aperte também o interruptor geral em posição 0 (fig. 3).



Para evitar danos ao aparelho, aperte o interruptor geral da fig. 3 em pos. O só depois de ter desligado o aparelho com a tecla (I).

# DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

A máquina é programada para efetuar o desligamento automático depois de 2 (duas) horas de utilização. É possível modificar este período para que o aparelho possa ser desligado após 15 ou 30 minutos ou então depois de 1, 2 ou 3 horas.

- 1. Aperte a tecla e mantenha-a apertada até a ligação dos indicadores luminosos.
- 2. Aperte a tecla  $\checkmark$  (à esquerda do controle) até que se acendam completamente os leds relativos ao número de horas após as quais o aparelho se desligar automaticamente:

15 minutos EC<sub>0</sub> 30 minutos ECO |::::: ECO S 1 hora 2 horas ECO ( ) O ( 3 horas

3. Aperte a tecla (à direita controle) para confirmar a seleção: os indicadores luminosos desligam-se.

# **ECONOMIA DE ENERGIA ELÉTRICA**

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de economia de energia elétrica. Quando a função estiver ativa, garante um menor consumo de energia, de acordo com as normas europeias vigentes.

A modalidade de economia de energia elétrica estará ativa guando o indicador luminoso verde ECO estiver aceso (fig. 7).

- 1. Com a máquina desligada, mas com interruptor geral em pos. I (fig. 3), aperte a tecla e mantenha-a apertada até a ligação do indicador luminoso **ECO** (fig. 7).
- 2. Para desativar a função, aperte a tecla 🖵 (à esquerda do controle): o indicador luminoso ECO pisca.
- 3. Para reativar a função, aperte novamente a tecla 🖵 (à esquerda do controle): o indicador luminoso ECO acendese fixamente.
- 4. Aperte a tecla (à direita do controle) para confirmar a seleção: o indicador luminoso **ECO** desliga-se.



Em modalidade de economia de energia elétrica a máquina poderia requerer alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café, porque emprega mais tempo para preaquecerse.

# FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos possuem o filtro amaciador fornecido junto com máguina: se o seu modelo não tiver, recomendamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.



- Conserve em local fresco e seco e não exponha ao sol.
- Uma vez aberta a embalagem utilize o filtro imediata-
- Remova o filtro antes de descalcificar a máquina.

Para uma correta utilização do filtro, siga as instruções abaixo.

### Instalação do filtro

- 1. Retire o filtro da embalagem e enxágue-o com cerca de 0,5 L de água corrente (fig. 8)
- 2. Gire o disco do calendário para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização (fig. 9).

(i) <sub>Nota:</sub>

o filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado regularmente, se em vez a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, tem a duração de 3 semanas ao máximo.

3. Extraia o reservatório da máquina e encha-o de água (fig.

1A).

- Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar que saiam (fig. 10).
- Insira o filtro no seu aloiamento e aperte-o a fundo (fig. 11).
- 6. Feche novamente o reservatório com a tampa (fig. 12), então insira de novo o reservatório na máquina.
- Posicione sob o cappuccinador um recipiente de capacidade mínima 100 ml.
- Gire o botão vapor para a posição I para fornecer água auente.
- Deixe que a máquina forneca água quente por alguns segundos, até que o fluxo de água figue estável, então reponha o botão na posição 0.

(i) <sub>Nota:</sub>

Pode ocorrer que somente um fornecimento de água quente não seja suficiente para instalar o filtro e durante a instalação os indicadores luminosos se acendam:

Neste caso, repita a instalação do ponto 8. O filtro é ativado e a máquina pode ser utilizada.

# Remoção e substituição do filtro amaciador

Ouando transcorreram os dois meses de duração (veia calendário), ou se não é utilizado o aparelho por 3 semanas, é necessário remover o filtro do reservatório e eventualmente substituí-lo com um filtro novo, repetindo a operação descrita no parágrafo anterior.

# PREPARAÇÃO DO CAFÉ

#### Escolha do sabor do café

Regule o controle de seleção do sabor do café (B6) para configurar o sabor desejado: quanto mais se gira em sentido horário, maior será a quantidade de café em grãos que a máguina moerá e, portanto, mais forte será o sabor do café obtido.

Com o contole posicionado no MÍN obtém-se um café extrafraco; com o controle posicionado no MÁX obtém-se um café extra-forte.





- Na primeira utilização será necessário proceder a tentativas e fazer mais de um café para identificar a correta posição do controle.
- Preste atenção para não girar demais em direção ao MÁX, caso contrário, haverá o risco de se obter uma distribuição muito lenta (em gotas), sobretudo quando se pedem duas xícaras de café simultaneamente.

### Seleção de quantidade de café na xícara

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir automaticamente as seguintes quantidades de café:

- café longo, se apertar a tecla **모** (≈120ml);
- dois cafés expressos, se apertar a tecla \( \exists \);
- dois cafés longos, se apertar a tecla 🛒 .

Se desejar modificar a quantidade de café (que a máquina distribui automaticamente na xícara), proceda como seque:

- aperte e mantenha apertada a tecla da qual se quer modificar o comprimento até que pisque o respectivo indicador luminoso e a máquina começa a distribuir o café: solte, então, a tecla;
- quando o café na xícara alcançar o nível desejado, aperte outra vez a mesma tecla para memorizar a nova quantidade.

A este ponto, ao apertar aquela tecla, a máquina memorizou as novas configurações

#### Regulagem do moedor de café

Inicialmente o moedor de café não deve ser regulado, pois foi originalmente programado para efetuar uma correta distribuicão de café.

Todavia, se depois de ter feito os primeiros cafés, a distribuição estiver pouco encorpada e com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o controle de regulagem do grau de moagem (fig. 13).



O controle de regulagem de café deve ser girado somente se o moedor de café estiver em funcionamento.



Se o café sair muito lentamente ou não sair de jeito nenhum, gire em sentido horário uma posição.

Para obter, ao contrário, uma distribuição do café mais encorpada e melhorar o aspecto do creme, gire em sentido anti-horário uma posição

(não mais que uma posição de cada vez, caso contrário, o café

depois pode sair em gotas). Só se percebe o efeito desta correção depois da distribuição de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulagem não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o controle para um outro nível.

## Programação da temperatura

Se desejar modificar a temperatura da água com a qual é distribuído o café, proceda como segue:

- Com a máquina desligada, mas com o interruptor geral em pos. I (fig. 3), aperte a tecla e mantenha-a apertada até a ligação dos indicadores luminosos no painel de controle:
- 2. Aperte a tecla 🗷 até selecionar a temperatura desejada:



# Recomendações para obter um café mais quente

Para obter um café mais quente, recomenda-se:

- efetuar um enxágue, antes da distribuição, apertando a tecla o o do ejetor sai água quente que aquece o circuito interior da máquina e faz com que depois o café distribuído seja mais quente;
- aquecer com água quente as xícaras (utilize a função água quente)
- configurar uma temperatura do café mais alta (veja par. "Configuração da temperatura").

### Preparação do café mediante utilização de café em grãos



Não utilize grãos de café caramelizados ou confeitados porque podem colar-se no moedor de café e danificá-lo.

- Introduza o café em grãos no recipiente apropriado (fig. 9).
- 2. Posicione embaixo dos bicos do ejetor de café:
  - 1 xícara, se desejar 1 café (fig.10);
  - 2 xícaras, se desejar 2 cafés (fig. 11).
- 3. Abaixe o ejetor a fim de aproximá-lo o máximo possível das xícaras: obtém-se, assim, um creme melhor (fig. 12).
- 4. Aperte a tecla relativa à distribuição desejada:



 A preparação inicia e no painel de controlo permanece aceso o indicador luminoso relativo à tecla selecionada.

Una vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

# Nota:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser parada em qualquer momento apertando uma das teclas de distribuição.
- Quando terminar a distribuição, se quiser aumentar a quantidade de café na xícara, basta manter apertada (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição do café.

# **1** Nota:

Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo "Recomendações para um café mais quente".

# (Cuidado!

- Se o café sair em gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia as recomendações indicadas no capítulo "Resolução dos problemas" (páq. 19).
- Durante o uso, no painel de controle poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado é indicado no parágrafo "Significado dos indicadores luminosos" (pág. 18).

# Preparação do café mediante utilização de café moído



- Não introduza nunca café em grãos no filtro do café prémoído caso contrário, a máquina poderia danificar-se.
- Não introduza nunca o café pré-moído com o aparelho desligado, para evitar que se perca no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia danificar-se.
- Não insira nunca mais de 1 medida rasa, caso contrário, o interior da máquina poderia sujar-se ou o filtro poderia obstruir-se.

# (i) Nota

Quando se utiliza o café pré-moído, pode-se preparar só uma xícara de café de cada vez.

- 1. Assegure-se de que o aparelho esteja ligado.
- Gire o controle de seleção do sabor do café em sentido anti-horário até o fim de curso, em posição (fig. 18).
- 3. Assegure-se de que o filtro não esteja obstruído, então, insira uma medida rasa de café pré-moído (fig. 19).
- l. Posicione uma xícara embaixo dos bicos do ejetor de café.
- 5. Aperte a tecla distribuição 1 xícara desejada (🖵 ou 🖃).
- 6. A preparação inicia.

# PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Perigo de Queimaduras!

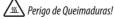
Durante estas preparações sai vapor: preste atenção a não queimar-se.

- Para um cappuccino, prepare o café em uma xícara grande:
- Encha um recipiente, preferivelmente munido de pega para não queimar-se, com aproximadamente 100 gramas de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Na escolha das dimensões do recipiente, considere que o volume aumentará 2 ou 3 vezes;

# Nota:

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilize leite totalmente magro ou parcialmente magro e à temperatura de frigorífico (aproximadamente 5° C). Para evitar obter um leite pouco espumado, ou com bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinador como descrito no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois do uso".

- 3. Aperte a tecla 🔥: pisca o indicador luminoso 🖇 .
- 4. Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite (fig. 20).
- Depois de alguns segundos, quando o indicador luminoso piscar, gire o controle vapor em pos. I (fig. 5). Do capuccinador sai o vapor que faz o leite adquirir um aspecto cremoso e aumenta o seu volume;
- Para obter uma espuma mais cremosa gire o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (É recomendável distribuir vapor por não mais de 3 minutos ininterruptos):
- Quando alcançar a espuma desejada, interrompa a distribuição do vapor girando o controle vapor em posição 0.



Desligue e interrompa o fornecimento de vapor antes de extrair o recipiente com o leite quente com espuma para evitar queimaduras causadas por respingos de leite fervente.

8. Adicione o creme de leite ao café anteriormente preparado. O cappuccino está pronto: adoce a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

# Limpeza do cappuccinador depois do uso

Limpe o cappuccinador depois de cada utilização, para evitar que se possam depositar resíduos de leite ou que se obstrua.

- 1. Posicione um recipiente embaixo do cappuccinador e faça escorrer um pouco de água por alguns segundos girando o controle vapor em posição I (fig. 5). Então, gire o controle vapor em posição 0 para interromper a distribuição de água guente.
- 2. Espere alguns minutos que o cappuccinador se esfrie; então, com uma mão, mantenha parado o pegador do tubo do cappuccinador e, com a outra, gire em sentido antihorário (fig. 21) e puxe o cappuccinador para baixo para extraí-lo.
- 3. Retire também o bico vapor puxando-o para baixo (fig.
- 4. Controle que os furos indicados pela seta na fig. 23 não estejam obstruídos. Se necessário, limpe-os com a ajuda de um alfinete.
- 5. Lave cuidadosamente os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
- 6. Insira novamente o bico e insira novamente o cappuccinador no bico empurrando-o e girando-o para cima, até o engate.

# PREPARAÇÃO DA ÁGUA QUENTE



/sss Perigo de Queimaduras!

Não deixe a máquina sem vigilância quando for distribuída a água quente. O tubo do ejetor da água quente se aquece durante a distribuição e, portanto, deve-se segurar o ejetor só pelo pegador.

- 1. Posicione um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais próximo possível para evitar respingos).
- 2. Gire o controle vapor em posição l: inicia a distribuição.
- 3. Interrompa girando o controle vapor em posição **0**.



Se a modalidade "Economia de Energia Elétrica" estiver ativada, a distribuição de água quente poderia requerer alguns segundos de espera.

# LIMPEZA

#### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser periodicamente limpas:

- recipiente dos resíduos de café (A13).
- cuba que recolhe as gotas (A17) e cuba de recolhimento da condensação (A14),
- reservatório da água (A9),
- bicos do ejetor de café (A12),
- filtro para introdução do café pré-moído (A6),
- o interior da máquina (acessível depois de ter aberto a porta do infusor (A10))
- o infusor (A11).



# **\** Cuidado!

- Para a limpeza da máquina não use solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super-automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina. O descalcificante recomendado pela De'Longhi é à base de componentes naturais e completamente biodegradável.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na lava-louças.
- Não utilize objetos metálicos para tirar as incrustações ou as borras de café, porque poderiam riscar as superfícies em metal ou em plástico.

# Limpeza do recipiente dos resíduos de café

Quando o indicador luminoso piscar, será necessário esvaziar e limpar o recipiente dos resíduos de café. Enquanto este recipiente não tiver sido limpo, o led continuará piscando e a máguina não poderá fazer cafés.

Para efetuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia a cuba recolhe-gotas (fig. 24), esvazie-a e limpe-a.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente dos resíduos de café tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem estar depositados no fundo.
- Controle também a cuba de recolhimento da condensação de cor vermelha e, se estiver cheia, esvazie-a.



Quando se extrai a cuba recolhe-gotas é obrigatório esvaziar sempre o recipiente dos resíduos de café mesmo que não esteja completamente cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados os sucessivos cafés, o recipiente das borras se encha mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.

# Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensação



\ Cuidado!

Se a cuba que recolhe as gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar das suas bordas e penetrar no interior ou ao lado da máquina. Isto pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área ao redor.

A cuba recolhe-gotas possui um indicador flutuante (vermelho) do nível da água contida (fig. 20). Antes que este indicador comece a sobressair-se da bandeia para apoiar as xícaras, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.

Para remover a cuba recolhe-gotas:

- 1. Extraia a cuba que recolhe as gotas e o recipiente dos resíduos de café (fig. 24);
- 2. Esvazie a cuba que recolhe as gotas e o recipiente dos resíduos de café e lave-os:
- 3. Controle a cuba recolhe-condensa e, se estiver cheia, esvazie-a.
- 4. Insira novamente a cuba que recolhe as gotas e o recipiente dos resíduos de café.

### Limpeza do interior da máguina



Perigo de choques elétricos!

Antes de realizar as operações de limpeza das partes internas, a máquina deve ser desligada (veia "Desligamento") e desconectada da rede elétrica. Não mergulhe nunca a máquina na água.

- 1. Controle periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) para que o interior da máquina (acessível uma vez extraída a cuba recolhe-gotas) não esteja sujo. Se necessário, remova os depósitos de café com uma esponia.
- 2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 26).

#### Limpeza do reservatório de água

Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A9) com um pano úmido e um pouco de detergente suave.

# Limpeza dos bicos aspersores

- 1. Limpe os bicos do ejetor de café servindo-se de uma esponja ou de um pano (fig. 27).
- 2. Controle que os furos do ejetor de café não estejam obstruídos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes (fig. 28).

#### Limpeza do filtro para introdução de café pré-moído

Controle periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) que o filtro para a introdução do café pré-moído não esteja obstruído. Se necessário, remova os depósitos de café.

# Limpeza do infusor

O infusor (A11) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.



Cuidadol

O infusor não pode ser removido se a máquina estiver ligada.

- Assegure-se de que a máquina tenha realizado corretamente o desligamento (veja "Desligamento do aparelho", pág. 10).
- 2. Extraia o reservatório de água.
- 3. Abra a porta infusor (fig. 29) posicionado no lado direito.
- Aperte para dentro as duas teclas de desengate de cor vermelha e simultaneamente extraia o infusor (fig. 30).



Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

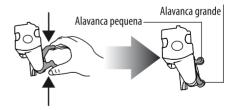
- Mergulhe por aproximadamente 5 minutos o infusor em água e depois enxágue-o embaixo da torneira.
- 6. Limpe eventuais resíduos de café no suporte onde se apoia o infusor.
- 7. Depois da limpeza, insira novamente o infusor enfiando-o no suporte: então, aperte sobre a palavra PUSH (EMPUR-RE) até ouvir o clique de encaixe.





Nota:

Se o infusor estiver difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) levá-lo à correta dimensão apertando as duas alavancas como indicado na figura.



- Uma vez inserido, assegure-se de que as duas teclas vermelhas sejam scattati para fora.
- Fechar a porta do infusor.
- 10. Insira novamente o reservatório de água.



# **DESCALCIFICAÇÃO**

Descalcificar a máquina quando no painel de controle pisca o indicador luminoso (○) [a] (fig. 31).



O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança do fabricante, indicadas no recipiente do descalcificante, e as advertências relativas à conduta a adotar em caso de contato com a pele e os olhos.

# (i) Nota

Utilize exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilize de forma alguma descalcificantes à base de sulfatos ou ácidos; caso contrário, a garantia perderá sua validade. Além disso, a garantia não é valida se a descalcificação não for regularmente realizada.

- 1. Ligue a máquina e espere que esteja pronta para o uso.
- Esvazie o reservatório de água (A12) e remova o filtro amaciador, se presente.
- Despeje no reservatório de água o descalcificante até o nível A (correspondente a uma embalagem de 100ml) impresso no verso do reservatório (fig. 32A); então, adicione água (1l) até alcançar o nível B (fig. 32B).
   Posicione embaixo do cappuccinador um recipiente vazio que tenha capacidade mínima de 1,5L.
- Espere que os indicadores luminosos de distribuição do café sejam acesos em modo fixo.

# Cuidado! Perigo de queimaduras

Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

- 6. Gire o controle vapor em sentido anti-horário para a posição I: a solução descalcificante sai do cappuccinador e começa a encher o recipiente que está embaixo. O programa de descalcificação realiza automaticamente toda uma série de enxágues a intervalos, para remover o calcário. É normal que entre um enxágue e o seguinte transcorram muitos minutos nos quais a máquina permanece inativa.

Depois de aproximadamente 30 minutos o reservatório da água estará vazio e piscam os indicadores luminosos 600 e

; gire o controle vapor em sentido horário até o fim de curso em posição 0.

O aparelho agora está pronto para um processo de enxágue com áqua fresca.

- Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicione-o vazio embaixo do cappuccinador.
- Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxágue-o com água corrente, encha-o com água limpa e reinsira-o; o indicador luminoso pisca.
   Gire o controle vapor em sentido anti-horário em posição
- Gire o controle vapor em sentido anti-horário em posição I (fig. 5). A água quente sai do ejetor.
- 10. Quando o reservatório de água estiver completamente vazio, pisca o indicador luminoso 🛵 .
- 11. Leve o controle para a posição 0: desliga-se o indicador luminoso

Encha novamente o reservatório de água e a máquina estará pronta para o uso.

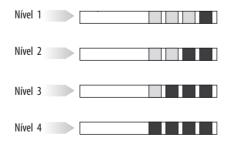
# PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A operação de descalcificação é necessária depois um período de funcionamento predeterminado que depende da dureza da água configurada.

A máquina é pré-configurada em fábrica no nível 4 de dureza. Se quiser, é possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água em uso nas várias regiões, tornando-se, assim, menos frequente a operação de descalcificação.

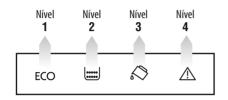
# Medição da dureza da água

- Tire da sua embalagem a faixa reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexa a este manual.
- Mergulhe completamente a faixa em um copo de água por aproximadamente um segundo.
- Extraia a faixa da água e agite-a levemente. Depois de aproximadamente um minuto formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, de acordo com a dureza da água cada quadrado corresponde a um nível.



#### Programação da dureza da água

- Assegure-se de que a máquina esteja desligada (mas conectada à rede elétrica e com o interruptor geral em posição I);
- 3. Aperte a tecla (à esquerda do controle) para configurar a dureza real (o nível detectado pela faixa reativa).



4. Aperte a tecla (à direita do controle) para confirmar a selecão.

Deste modo, a máquina está reprogramada em função dos novos valores de dureza da água.

#### DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240 V~ 50/60 Hz ou 127V~ 60 Hz

(ver placa de identificação) máx. 10A

Potência absorvida: (ver placa de identificação)
Pressão: 15 bar
Capacidade máx. reservatório água: 1,8 litros
Dimensões LxHxP: 238x340x430 mm
Comprimento cabo: 1,15 m
Peso: 9,1 Kg
Capacidade máx. recipiente grãos: 250 q



O aparelho está em conformidade com as direitrizes

CE:

- Diretriz Stand-by 1275/2008
- Diretrizes Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretriz EMC 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

# **ELIMINAÇÃO**



Advertências para a correta eliminação do produto em conformidade com a Diretriz Europeia 2002/96/ EC e o Decreto Legislativo nº 151 de 25 de Julho de 2005.

Ao término de sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos e urbanos. O aparelho pode ser depositado em centros específicos de recolhimento diferenciado criados pelas administrações municipais ou então em revendedoras que fornecem este tipo de serviço. Eliminar corretamente um eletrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde decorrentes de uma eliminação inadequada e permite ademais que os materiais utilizados para sua fabricação sejam recuperados, proporcionando uma importante economia de energia elétrica e recursos naturais.

Para enfatizar a obrigação de eliminar correta e separadamente os eletrodomésticos, o produto traz a marca de um recipiente de resíduos móvel barrado. A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela norma vigente.

# SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

LED VISUALIZADO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO	
ECO DISCANDO	A água contida no reservatório não é suficiente.	Encha o reservatório da água e insira-o corretamente, apertando-o a fundo até ouvir o encaixe.	
PISCANDO			
::: 🗎 😂 🛆	O reservatório não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o reservatório apertando-o a fundo.	
PISCANDO	O recipiente das borras (A13) de café está cheio.	Esvazie o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas, efetue a limpeza e depois insira-os novamente. Importante: quando a cuba recolhe-gotas for extraída é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de depósito de borras de café, mesmo que não esteja muito cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados os sucessivos cafés, o recipiente das borras se encha mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.	
ECO 🖶 🗞 🛆	O recipiente para as borras não foi reinserido após a limpeza.	Extraia a cuba que recolhe as gotas e insira o recipiente das borras de café.	
PISCANDO	A moagem é muito fina: o café sai de forma muito lenta ou não sai.	Repita a distribuição do café e gire o controle de regulagem da moagem (fig. 10) uma posição em direção ao número 7 em sentido horário, enquanto o moedor de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés, a distribuição ainda estiver muito lenta, repita a correção girando o controle de regulagem em outra posição (veja regulagem do moedor de café pág. 12). Se o problema persistir, gire o controle vapor em posição l e faça escorrer um pouco a água do cappuccinador.	
ECO 🗏 🔊 🛕	Foi selecionada a função "café pré-moido", mas não foi introduzido café pré-moido no filtro.	Introduza o café pré-moído no filtro ou anule a seleção da função pré-moído.	
PISCANDO			
<b>30 11</b>	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário efetuar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "Descalcificação".	
PISCANDO			
ECO B A PISCANDO	Foi utilizado café demais.	Selecione um sabor mais fraco ou reduza a quantidade de café pré-moido e depois peça novamente a distribuição de café.	
	O café em grãos terminou.	Encha o recipiente de grãos de café.	
ECO 🗎 🔊 🛕	O filtro para o café pré-moído está entupido.	Esvazie o filtro com a ajuda de uma faca como descrito no par. "Limpeza do filtro para a introdução do café".	
PISCANDO			
18			

LED VIS	UALIZADO			POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ECO	80000 80000	€ PI	△ ISCANDO	O infusor não foi reinserido após a limpeza.	Insira o infusor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".
ECO	00000 00000	$\Diamond$	$\triangle$	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no par. "limpeza e manutenção". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, entre em contato com um centro de assistência.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas possíveis anomalias estão elencadas abaixo.

Se o problema não puder ser resolvido conforme indicado no esquema, entre em contato com a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As xícaras não foram previamente aquecidas.	Aqueça as xícaras enxaguando-as com da água quente (N.B: pode-se utilizar a função água quente) ou enxágue.
	O infusor esfriou-se porque decorreram 2/3 minutos desde a última preparação de café.	Antes de fazer o café aqueça o infusor apertando a tecla
O café não é muito consistente ou tem pouca espuma.	O café é moído muito grosso.	Gire o controle de regulagem da moagem uma posição em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 8). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O efeito é visível só depois da distribuição de 2 cafés (veja parágrafo "regulagem do moedor de café", pág. 12).
	O café não está quente.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai lentamente ou então em gotas.	O café está com uma moagem muito fina.	Gire o controle de regulagem da moagem uma posição em sentido horário, enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 8). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O efeito é visível só depois da distribuição de 2 cafés (veja parágrafo "regulagem do moedor de café", pág. 12).
O café não sai de um ou de ambos os bicos do ejetor.	Os bicos estão obstruídos	Limpe os orifícios com um palito de dentes.
O leite com espuma tem grandes bolhas.	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente magro.	Utilize, preferivelmente, leite totalmente magro, ou então parcialmente magro à temperatura do frigorifico (cerca 5°C). Se o resultado não for ainda como o desejado, provar a mudar de marca de leite.
O leite não está emulsionado.	O cappuccinador está sujo.	Proceda à limpeza como indicado ao parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois do uso" (pág. 14).
A distribuição de vapor interrompe-se durante o uso.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Espere alguns minutos e, então, reative a função vapor.
O aparelho não liga.	O plugue não está ligada à tomada de corrente.	Ligue o plugue à tomada elétrica.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressione o interruptor geral (deve estar na posição l, fig. 1).