

### Simbologia usada nestas instruções

As advertências importantes apresentam estes símbolos. É absolutamente necessário respeitar essas advertências.



**Perigo!**

O não respeito pode causar lesões por choque eléctrico com perigo de vida.



**Cuidado!**

O não respeito pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



**Perigo Queimaduras!**

O não respeito pode ser ou é causa de queimaduras ou ustões.



**Note Bem:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o usuário.

### Advertências fundamentais para a segurança



**Perigo!**

Trata-se de um aparelho que funciona com corrente eléctrica, não se pode excluir que gere coques eléctricos. Portanto, respeitar as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar o aparelho com mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Verificar que a tomada eléctrica usada seja sempre acessível com facilidade pois somente desta forma será possível tirar a ficha se necessário.
- Quando se deseja tirar a ficha da tomada, pegar directamente a ficha. Nunca puxar o cabo pois poderia estragar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, tirar a ficha da tomada eléctrica.
- Em caso de falhas ao aparelho, não tentar consertá-las. Desligar o aparelho, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Em caso de falha na ficha ou no cabo de alimentação, a substituição deve ser feita exclusivamente pela Assistência Técnica De'Longhi, para prevenir qualquer risco.



**Cuidado:**

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



**Cuidado:**

Não permitir o uso do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com reduzida capacidade psico-física-sensorial, ou com experiência e conhecimento insuficiente, a não ser que sejam atentamente vigiadas e instruídas por pessoa responsável da

incolumidade destas pessoas. Vigiar as crianças e verificar que não brinquem com o aparelho.



**Perigo Queimaduras!**

Este aparelho produz água quente e quando está em função é possível a formação de vapor de água.

Tomar cuidado para não entrar em contacto com jactos de água ou vapor quente.

### Uso conforme o previsto

Este aparelho foi fabricado para a preparação de café e para aquecer bebidas. Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o seu uso em:

- ambientes usados como cozinha para o pessoal de lojas, escritórios ou outras áreas de trabalho
- agriturismo
- hotel, motel e outras estruturas de hospedagem
- quartos em aluguer

Qualquer outro uso deve-se considerar impróprio e portanto perigoso. O fabricante não responde por danos causados por um uso impróprio do aparelho.

### Instruções para o uso

Ler atentamente estas instruções antes de usar o aparelho.

O não respeito destas instruções pode provocar lesões e danos ao aparelho. O fabricante não responde por danos derivantes do não respeito destas instruções para o uso.



**Note Bem:**

Conservar cuidadosamente estas instruções. Caso o aparelho seja dado a outras pessoas, entregar junto com estas instruções para o uso.

### Controlo do transporte

Após ter tirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e a presença de todos os acessórios. Não usar o aparelho em presença de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica Autorizada.

### Instalação do aparelho



**Cuidado!**

Ao se instalar o aparelho é necessário observar as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor no ambiente circundante. Após ter colocado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar que haja um espaço de pelo menos 3 cm entre as superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte traseira, e um espaço de pelo menos 25 cm sobre a máquina de café.
- Uma eventual penetração de água dentro do aparelho poderia danificá-lo. Não colocar o aparelho perto de torneiras de água ou pias.

- O aparelho pode ser danificado se a água no seu interior congela.  
Não instalar o aparelho num ambiente onde a temperatura pode descer abaixo do ponto de congelamento.
- Arrumar o cabo de alimentação de modo que não possa ser estragado por bordas afiadas ou pelo contato com superfícies quentes (por ex. Chapas eléctricas).

### Ligar o aparelho



*Cuidado!*

Verificar que a tensão da rede eléctrica corresponda àquela indicada na etiqueta dados no fundo do aparelho. Ligar o aparelho somente à uma tomada eléctrica instalada em conformidade com as normas e com uma capacidade mínima de 10A e dotada de eficiente colocação em terra.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, procurar pessoal qualificado para substituir a tomada com outra de tipo idóneo.

### Descrição (pág. 3)

- A Seletor expresso/vapor
- B Tampa caldeira expresso
- C Apoiaador chávenas
- D Tampa filtro anticloro
- E Suporte filtro anticloro
- F Filtro anticloro
- G Porta filtro para café filtro
- H Maçaneta abertura
- I Depósito preenchimento água
- J Indicador nível água no tanque
- K Chapa de aquecimento para café com filtro
- L Bandeja para apoiar chávenas para café expresso
- M Vasilha apanha gotas
- N Ducha caldeira
- O Cappuccinatore
- P Tubo fornecimento vapor
- Q Painel de controlo
- R Filtro café expresso 2/4 chávenas
- S Porta filtro café expresso
- T Medidor dosagem café
- U Adaptador 2 chávenas café expresso
- V Tampa para bule pequeno café expresso
- W Bule pequeno café expresso
- X Bule grande para café filtro
- Y Filtro permanente (\*somente em alguns modelos)

### Descrição Painel de Controlo

- Z Botão liga/desliga (on/off) secção café expresso
- Z1 Botão liga/desliga (on/off) secção café filtro

### Dados Técnicos

|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Tensão:                              | 220-240V_50/60Hz           |
| Potência:                            | 1700W                      |
| Dimensões (l x h x p):               | 370 x 370 x 295 (o 350) mm |
| Capacidade reservatório café filtro: | 1,4 L                      |
| Comprimento cabo de alimentação:     | 1,2 m                      |
| Peso:                                | 4,850 kg                   |

### Usar o aparelho pela primeira vez



*Cuidado:* Antes de usar o aparelho pela primeira vez é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar os condutos internos do aparelho da seguinte maneira:

- SECÇÃO CAFÉ FILTRO: colocar pelo menos dois bules sem usar o café;
- SECÇÃO CAFÉ EXPRESSO: fazer pelo menos 4 cappuccino sem usar café e usando água no lugar do leite.

### Filtro anticloro

O filtro elimina o sabor de cloro da água. Para a instalação agir da seguinte maneira:

- Retirar o suporte filtro de sua sede puxando-o para o alto (fig. 1).
- Tirar o filtro anticloro do saquinho de plástico e enxaguar-lo sob a água da torneira (fig. 2).
- Abrir o estojo e colocar com cuidado o filtro no alojamento como indicado na fig. 2.
- Fechar o estojo (fig. 2) e recoloca-lo na sua sede pressionando para baixo.
- Após 80 ciclos, e de toda forma após seis meses de funcionamento, o filtro anticloro deve ser substituído.

### Preparação do café filtro

- Abrir a portinhola porta filtro girando-a para a direita (fig. 3).
- Encher o bule até a indicação do nível relativo ao número de chávenas de café que se deseja preparar com cuidado para não superar a escrita MAX (fig. 4).
- Despejar a água no vão preenchimento água (fig. 5).
- Colocar o filtro permanente (se previsto) (ou o filtro de papel) no porta filtro (fig. 6).
- Colocar o café moído no filtro usando o medidor fornecido e nivelar de modo uniforme (fig. 7).  
Como regra geral colocar um medidor não muito cheio de café (cerca de 7 gramas) para cada chávena (exemplo 10 medidores para obter 10 chávenas).
- Fechar a portinhola porta filtro e colocar o jarro com a tampa inserida sobre a placa de aquecimento.
- Pressionar o botão ON/OFF . O indicador sobre o interruptor mostra que a cafeteira filtro está em função.

• O café começará a sair depois de alguns segundos. É normal que durante a percolação do café o aparelho emita vapor. Para manter o café quente depois da percolação, deixar o bule sobre a placa de aquecimento com a máquina ligada (indicador café filtro aceso): o café contido no bule é mantido na temperatura certa.

• Para desligar a máquina, pressionar o botão ON/OFF



### Preparação do café expresso

1. Desenroscar a tampa da caldeira girando-a em sentido horário (fig. 8).
2. Deitar, no bule pequeno para café expresso, a quantidade de água correspondente ao número de chávénas que se deseja preparar (ver tabela “Níveis água para expresso e cappuccino”).
3. Despejar a água na caldeira (fig. 9).
4. Fechar a tampa girando em sentido horário, com força.
5. Girar o selector em posição ☐ (fig. 10).
6. Inserir o filtro na copa porta filtro (fig. 11).

7. Colocar no filtro o café, respeitando as quantidades indicadas na tabela “Níveis de água para expresso e cappuccino”, distribuí-lo de modo uniforme sem pressionar (fig. 12): **não superar as quantidades indicadas.**

Usar café com moagem média (tipo moka) para evitar que a máquina possa bloquear-se quando sai o café.

8. Tirar eventuais excessos de café da borda do filtro (fig. 13).
9. Para enganchar a copa na máquina, colocar a copa sob a ducha caldeira alienando-a com a seta (fig. 14), sucessivamente empurrar a copa para o alto e ao mesmo tempo gira-la para a direita até quando se encontra em correspondência com a segunda seta.
10. Colocar o bule pequeno sob a copa (fig. 15). Verificar que os dispensadores da copa estejam dentro da abertura da tampa do jarro. Não usar o jarro sem a tampa, para evitar respingos.
11. Pressionar o botão ON/OFF ☐: o indicador no próprio botão acende-se.
12. São necessários cerca de 2 minutos para que inicie a sair o café.

**CUIDADO:** Para evitar pingos, não remover o porta filtro enquanto estiver saindo o café.

13. Quando o café pára de sair do porta filtro, pressionar o botão ON/OFF ☐ para desligar o aparelho.
14. Deitar o café nas chávénas (fig. 16).
15. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando-o com a específica alavanca que se encon-

tra no manipulo e eliminar o café batendo o porta filtro de cabeça para baixo (fig. 17).

**CUIDADO:** Antes de remover a copa porta filtro, para evitar jactos de vapor, é necessário sempre eliminar o vapor residuo dentro da caldeira girando o selector expresso/vapor em posição ☐ (fig. 18).

**CUIDADO:** Por motivos de segurança, quando a caldeira está quente não é possível abrir a sua tampa. Se por qualquer motivo for necessário remove-la, é preciso eliminar o vapor usando o manipulo como descrito no item anterior.

### Uso do adaptador duas chávénas

O adaptador deve ser usado toda vez que se deseja fazer o café directamente na chávéná. Para sua montagem é suficiente inseri-lo na parte inferior da copa porta filtro.

### Preparação do cappuccino

- Para preparar dois cappuccinos, preparar o café expresso como descrito no parágrafo “Preparação do café expresso” do item 1 ao item 11, é necessário porém acrescentar a quantidade de água para preparar dois cappuccinos (ver tabela). (Nota: a quantidade de água para fazer dois cappuccinos é superior àquela necessária para fazer dois cafés. A água a mais serve para o vapor necessário para a espuma do leite).
- Pressionar o botão ON/OFF ☐.
- Deixar o café pingar no bule. Quando o café preto (que está sob o creme claro de café) alcança o nível 2 do bule, girar o selector sobre CLOSE (fig. 19). Esta operação deve ser feita com muito cuidado: se o nível de café supera o nível 2, não sobrará água para produzir vapor suficiente.
- Despejar numa vasilha cerca de 100gr de leite para cada cappuccino que se deseja preparar. Usar leite fresco, não fervido e, principalmente, não quente. Ao escolher as dimensões da vasilha, considerar que o volume do leite irá dobrar ou triplicar.
- Imergir o cappuccinatore no leite por cerca 5 mm e girar o selector expresso/vapor em posição ☐ (fig. 20). Nesta altura, o leite começa a aumentar de volume e a tomar um aspecto cremoso. Colocar o selector expresso/vapor em posição CLOSE somente quando não sai mais vapor.
- Pressionar o botão ON/OFF ☐ para desligar o aparelho e girar o selector em posição ☐.
- Despejar o café em duas chávénas suficientemente grandes.
- Com uma colher despejar o leite emulsionado nas chávénas com o café expresso preparado precedentemente. Espalhar a espuma com um pouco de chocolate em pó encima.

- Para preparar 4 cappuccinos, repetir as operações anteriores, e tomar cuidado para que as quantidades de água, leite e café moído correspondam àquelas indicadas na tabela.

**IMPORTANTE:** limpar sempre o cappuccinatore após o uso. Continuar da seguinte forma:

- Desenroscar o cappuccinatore girando-o em sentido horário (fig. 21) e lava-lo cuidadosamente com água morna (fig. 22).
- Verificar que os três furos indicados pelas setas em fig. 23 não estejam obturados. Se necessário limpa-los com a ajuda de um alfinete.
- Limpar o tubo vapor, e tomar cuidado para não se queimar.
- Enroscar novamente o cappuccinatore.

### Limpeza

- Durante a limpeza, nunca colocar a máquina dentro da água: é um aparelho eléctrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada eléctrica e deixar esfriar a máquina.
- Para a limpeza da máquina não usar solventes ou detergentes abrasivos. Será suficiente um pano úmido e macio.
- Limpar com regularidade a copa porta filtro, os filtros, a vasilha aparta gotas e o tanque da água. Nunca lavar o porta filtro e outros acessórios na máquina de lavar louça.
- Enxaguar todas as componentes e limpar os filtros para o café expresso com água morna e uma escovinha.
- Periodicamente, controlar que os furos dos filtros não estejam obstruídos. Se necessário, limpar usando uma agulha.

### Descalcificação da secção café filtro

O calcário contido na água com o tempo poderá provocar obstruções capazes de comprometer o bom funcionamento do aparelho. É aconselhável efetuar uma descalcificação da máquina a cada 40 utilizações. Efetuar a descalcificação com os específicos descalcificantes para máquinas de café filtro que se encontram no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, seguir o seguinte procedimento:

1. Deitar 4 chávenas de água dentro do bule;
2. Dissolver na água 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico;
3. Deitar a solução descalcificante no reservatório;
4. Colocar o bule vazio sobre a placa de aquecimento;
5. Pressionar o botão ON/OFF , deixar percolar o

equivalente de uma chávena de desligar o aparelho;

6. Deixar agir a solução por 15 minutos. Repetir a operação 4 e 5 mais uma vez.
7. Ligar a máquina e deixar sair o líquido até quando o reservatório não estiver completamente vazio.
8. Enxaguar e fazer funcionar o aparelho somente com água pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

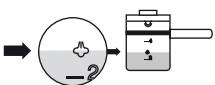
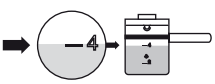
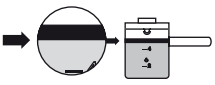
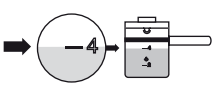
### Descalcificação da secção café expresso

É aconselhável descalcificar a máquina a cada 2-6 meses (conforme a dureza da água na sua área) ou de toda forma a cada 150 cafés preparados. Proceder da seguinte maneira:

1. Encher com água o bule pequeno até o nível 4 imprimido sobre o lado WATER LEVEL.
2. Dissolver uma colher (cerca de 15-20 gramas) de ácido cítrico na água.
3. Deitar a solução descalcificante no reservatório enroscar a tampa.
4. Verificar que o selector expresso/vapor esteja em posição CLOSE e que o porta filtro esteja preso à máquina
5. Colocar o bule pequeno sob o porta filtro.
6. Após alguns minutos a solução começa a pingar no bule. De tanto em tanto, girar o selector expresso/vapor em posição  para que um pouco da solução passe pelo cappuccinatore.
8. Quando toda a solução descalcificante terminou, desligar o aparelho e aguardar que esfrie.
9. Para eliminar os resíduos de descalcificante, repetir do item 1 ao item 8 pelo menos duas vezes, usando somente água (sem descalcificante).

| Problema                     | Possíveis causas                                                          | Solução                                                                                    |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CAPPUCCINO / ESPRESSO</b> | Não sai mais o café expresso                                              | Falta de água na caldeira                                                                  |
|                              | Os furos de saída café do porta filtro estão obturados                    | Limpar os furos dos bicos do porta filtro                                                  |
|                              | O filtro está obstruído                                                   | Limpar os filtros com uma agulha                                                           |
|                              | O café expresso pinga pelas bordas do porta filtro em vez que pelos furos | O café foi moído muito fino, ou há muito café no filtro, ou o café foi prensado .          |
|                              | Não se formam a espuma do leite quando se prepara o cappuccino            | O leite não está suficientemente frio.                                                     |
| <b>DRIP COFFEE</b>           |                                                                           | Usar leite desnatado em temperatura de geladeira.                                          |
|                              |                                                                           | O cappuccinatore está sujo.                                                                |
|                              |                                                                           | Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinatore.                                          |
|                              | O tempo de percolação do café ficou mais longo                            | A secção café filtro precisa ser descalcificada.                                           |
|                              | O café filtro ou expresso tem um gosto ácido                              | Descalcificar seguindo as instruções do parágrafo “Descalcificação da secção café filtro”. |
|                              |                                                                           | Enxaguar seguindo as instruções do parágrafo “Descalcificação da secção café filtro”.      |
|                              | Vazamentos no plano de apoio                                              | Foi colocada muita água                                                                    |
|                              |                                                                           | Tomar cuidado para não despejar muita água.                                                |

## Nível de água para a preparação do café expresso e do Cappuccino

| Para fazer    | Nível de água                                                                       | Quantidade de café moído a ser colocado no filtro                                   | Quantidade de café a ser colocada antes de fazer o vapor                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 expresso    |  |  |                                                                                      |
| 2 cappuccinos |  |  |  |
| 4 expresso    |  |  |                                                                                      |
| 4 cappuccinos |  |  |  |