

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>41</b>
Simbologia utilizada nas presentes instruções	41
Problemas e consertos .....	41
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>41</b>
Advertências fundamentais para a segurança ..	41
<b>UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA</b> .....	<b>42</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>42</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>42</b>
Descrição do aparelho .....	42
Descrição do painel de controlo .....	42
Descrição dos acessórios .....	43
Descrição dos indicadores luminosos .....	43
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>43</b>
Controlo do aparelho .....	43
Instalação do aparelho .....	43
Como ligar o aparelho .....	43
Primeira utilização do aparelho .....	44
<b>COMO LIGAR O APARELHO</b> .....	<b>44</b>
<b>COMO DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>44</b>
<b>PROGRAMAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>45</b>
Descalcificação .....	45
Desligamento automático .....	45
Programação da temperatura .....	45
Economia de energia .....	45
Programação da dureza da água .....	45
Instalação do filtro .....	45
Substituição do filtro .....	45
Valores de fábrica (zeramento) .....	45
Função de estatística .....	46
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>46</b>
Seleção do sabor do café .....	46
Seleção da quantidade de café na chávena ....	46
Personalização da quantidade do “meu café” ..	46
Regulação do moedor de café .....	47
Conselhos para um café mais quente .....	47
Preparação do café utilizando café em grãos ...	47
Preparação do café utilizando café moído .....	47
<b>PREPARAÇÃO DO CAPPUCINO</b> .....	<b>48</b>
Limpeza do cappuccinador depois da utilização .....	48
<b>PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>49</b>
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>49</b>
Limpeza da máquina .....	49
Limpeza do recipiente das borras de leite .....	49
Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensa .....	49
Limpeza do interior da máquina .....	50
Limpeza do reservatório de água .....	50
Limpeza dos orifícios do ejector de café .....	50
Limpeza do funil para colocar o café moído .....	50
Limpeza do infusor .....	50
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>51</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>51</b>
Como medir a dureza da água .....	51
Programação da dureza da água .....	52
<b>FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>52</b>
Substituição do filtro .....	52
Remoção do filtro .....	53
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>53</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>53</b>
<b>SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS</b> .....	<b>54</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>56</b>

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

Esperamos que aproveite muito o seu novo aparelho.

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização.

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

### Simbologia utilizada nas presentes instruções

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



*Perigo!*

A inobservância desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choque eléctrico potencialmente mortais.



*Atenção!*

A inobservância pode ser ou será a causa de ferimentos ou danos ao aparelho.



*Perigo de queimaduras!*

O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de queimaduras ou escaldaduras.



*Nota:*

Este símbolo evidencia os conselhos e informações importantes para o utilizador.

### Letras entre parênteses

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

### Problemas e consertos

Em caso de problemas, antes de mais nada, tentar resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos “Significados dos indicadores luminosos” à pág. 54 e “Resolução de problemas” à pág. 56. Caso estas instruções não sejam eficazes ou para ulteriores esclarecimentos, consultar a “assistência a clientes” telefonando ao número indicado na página Assistência clientes” em anexo. Se o Vosso país não constar na lista, telefonar para o número indicado na garantia. Para consertos, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

## SEGURANÇA

### Advertências fundamentais para a segurança



*Perigo!*

Dado que o aparelho funciona com corrente eléctrica, não pode ser excluída a hipótese de choques eléctricos.

Portanto, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se de que o acesso à tomada eléctrica que está sendo utilizada está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegue directamente na ficha. Nunca puxar pelo cabo pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressionar o interruptor geral colocado atrás do aparelho em posicionamento 0 (fig. 6).
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo  
Desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e consultar a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação efectuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi para prevenir qualquer tipo de risco.



*Atenção!*

Conservar os materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças.



*Atenção!*

Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psicológicas, físicas e sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes se não forem atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho



*Perigo: 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 contacto com jactos de água ou vapor quente.

## UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA

Este aparelho foi projectado para a preparação de café e aquecimento de bebidas.

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio. Este aparelho não é adequado para uso comercial.

O fabricante não é responsável por danos derivados de um uso impróprio do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente para 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
- aluguel de quartos

## 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 causados pelo desrespeito destas instruções de utilização.



*Nota:*

Conservar estas instruções com cautela. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve também ser acompanhado das respectivas instruções de utilização.

## DESCRIÇÃO

### Descrição do aparelho

(pág 3 - )

- A1. Painel de controlo
- A2. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A3. Superfície para as chávenas
- A4. Tampa do recipiente para café em grãos
- A5. Tampa do filtro para café pré-moído
- A6. Funil para introdução de café pré-moído
- A7. Recipiente para café em grãos
- A8. Interruptor geral
- A9. Reservatório de água
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor
- A12. Ejector de café (regulável em altura)
- A13. Caixa para borras de café
- A14. Cuba para recolher a condensa
- A15. Superfície para apoiar as chávenas
- A16. Indicador do nível de água da cuba que recolhe as gotas
- A17. Cuba para recolher as gotas
- A18. Cappuccinador
- A19. Manipulo vapor/água quente

### Descrição do painel de controlo

(pág 2 - )

*Algumas teclas do painel possuem dupla função: que é sinalizada entre parênteses, no interior da descrição.*

- B1. Indicadores luminosos
- B2. Tecla : para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla **P** para acessar o menu
- B4. Tecla : para efectuar um enxague.  
*(Quando se acessa o MENU de programação possui a função da tecla "ESC" (SAIR): deve ser pressionado para sair da função seleccionada e retornar ao menu principal)*
- B5. Manipulo de selecção: girar para seleccionar a quantidade de café desejada. *(Quando acessar o MENU de programação: girar para seleccionar a função desejada)*
- B6. Tecla de selecção do aroma   pressionar para seleccionar o sabor do café
- B7. Tecla : para preparar 1 chávena de café com as programações visualizadas.
- B8. Tecla : para preparar 2 chávena de café com as programações visualizadas.
- B9. Tecla  para produzir vapor para a preparação de bebidas a base de leite.

(Quando acessar o MENU: tecla "OK", pressioná-la para confirmar a opção escolhida)

## Descrição dos acessórios

(pág 2 - )

- C1. Doseador
- C2. Pincel para limpeza
- C3. Frasco de descalcificante
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)

## Descrição dos indicadores luminosos

-  Indicador luminoso intermitente: indica que a máquina está se aquecendo ou efectuando um enxague.
-  Indica que o aparelho está distribuindo duas chávenas de café.
- E** Indica que a modalidade "Economia de energia" está activada.
-  Indicador luminoso fixo: indica que está seleccionada a função "vapor";  
Indicador luminoso intermitente: indica que é necessário girar o manipulô do vapor.
-  Indica que no painel de controlo visualiza-se um alarme (ver par. "Significado dos indicadores luminosos").
-  Indicador luminoso intermitente: indica que é necessário substituir o filtro amaciador.
-  Indicador luminoso fixo: indica que o recipiente para as borras de café não está presente: é necessário inseri-lo; Indicador luminoso intermitente: indica que o recipiente para as borras de café está cheio e é necessário esvaziá-lo.
-  Indicador luminoso fixo: Indica que o reservatório de água não está presente; Indicador luminoso intermitente: indica que a água no reservatório não é suficiente.
-  Indicador luminoso intermitente: indica a necessidade de descalcificar o aparelho (ver par. "Descalcificação")
- <ESC** Indica a tecla a pressionar para sair do menu programação ou da função seleccionada.
- OK >** Indica a tecla a ser pressionada para confirmar a função seleccionada dentro do menu programação.

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controlo do aparelho

Depois de ter retirado a embalagem, verificar se o aparelho está danificado e se contém todos os acessórios. Não utilizar o aparelho se forem evidenciados danos. Contactar a Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho

#### *Atenção!*

Quando o aparelho for instalado, devem ser observadas 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 há 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 15 cm, pelo menos, acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho poderia danificá-lo.  
Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras de água ou pias.
- O aparelho poderia danificar-se se a água presente no seu interior congelar.  
Não instalar o aparelho em ambiente no qual a temperatura possa descer abaixo do ponto de congelamento
- Dispor o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas eléctricas).

### Como ligar o aparelho

#### *Atenção!*

Certificar-se de que a tensão da corrente eléctrica corresponde com aquela indicada na placa de dados colocada na parte de baixo do aparelho.

Ligar o aparelho exclusivamente a uma tomada convenientemente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de eficiente ligação à terra.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir a tomada por outra compatível com a ajuda de um profissional qualificado.

## Primeira utilização do aparelho

### Nota!

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garantimos que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes a dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo “Programação da dureza da água” (pág. 52).

Seguir as instruções indicadas:

1. Retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 1A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 1B).
2. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 2).
3. Conectar o aparelho à rede eléctrica e pressionar o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, no posicionamento I (fig. 3).
4. No painel de controlo o indicador luminoso é intermitente  (fig. 4).
5. Girar o manípulo do vapor para o posicionamento “I” (fig. 5) e pressionar a tecla  para confirmar (fig. 6): o aparelho distribui água do cappuccinador e a seguir se desliga.
6. Colocar o manípulo do vapor em posicionamento “0”.

Agora, a máquina para café está pronta para a normal utilização.

### Nota!

- Na primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos para que a máquina possa dar resultados satisfatórios.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador seguindo as indicações no parágrafo “FILTRO AMACIADOR”. Se o vosso modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De’Longhi.

## COMO LIGAR O APARELHO

### Nota!

Antes de acender o aparelho, verificar se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, está no posicionamento I (fig. 3).

Em cada acendimento, o aparelho efectua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxague que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto a ser utilizado somente após a execução deste ciclo.



### *Perigo de queimaduras!*

Durante o enxague, sai um pouco de água quente dos bicos do distribuidor que será recolhida na cuba recolhe gotas posicionada abaixo. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

- Para acender o aparelho pressionar a tecla



(fig. 7): o led  pisca até que o aparelho efectue o aquecimento e o enxague automático: deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho inicia a fazer com que a água circule nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho está em temperatura quando o indicador luminoso  se desliga e se acendem os leds relacionados com a selecção do sabor e da quantidade de café.

## COMO DESLIGAR O APARELHO

Todas as vezes que for desligado, o aparelho efectua um enxague automático que não pode ser interrompido.



### *Perigo de queimaduras!*

Durante o enxague, dos orifícios do ejector de café, sai um pouco de água quente. Prestar atenção para não entrar em contacto com os jactos de água. Para desligar o aparelho pressionar a tecla  (fig. 7). O aparelho efectua o enxague e se desliga a seguir

### Nota!

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressionar o interruptor geral em posicionamento 0 (fig. 3).



### *Atenção!*

Para evitar danos ao aparelho, não pressionar o

interruptor geral, fig. 3, em posic. Ou quando o aparelho estiver aceso.

## PROGRAMAÇÕES DO MENU

O acesso ao menu de programação é feito pressionando a tecla **P** as programações que podem ser seleccionados pelo menu são: Descalcificação, Auto-desconexão, Programação da temperatura, Economia de energia, Dureza da água, Instalação do filtro, Substituição do filtro, Valores de fábrica, Estatística.

### Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se à pág. 51.

### Desligamento automático

**i** *Nota!*

A máquina é programada para efectuar 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. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig. 8) até o acendimento do indicador luminoso ;
3. Pressionar a Tecla  para seleccionar a função;
4. Girar o manípulo de selecção até que se acendam completamente os leds relativos ao número de horas após as quais o aparelho se desligar automaticamente:

15 minutos					
30 minutos					
1 hora					
2 horas					
3 horas					

5. Pressionar a tecla  para confirmar;
6. Pressionar a seguir a tecla  para sair do menu.

O desligamento automático está programado novamente neste modo.

### Programação da temperatura

Caso desejar modificar a temperatura da água (baixa, média, alta) com a qual é distribuído o café, seguir as indicações abaixo:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção até que se acenda o indicador luminoso ;
3. Pressionar a tecla .

4. Girar o manípulo de selecção até que se acendam completamente os leds relativos à temperatura desejada, ou seja:

BAIXA					
MÉDIA					
ALTA					

5. Pressionar a tecla  Pressionar a tecla
6. Pressionar a seguir a tecla  para sair do menu.

### Economia de energia

Com esta função, é possível activar ou desactivar a modalidade de economia de energia. A máquina é programada na fábrica na modalidade de activada para garantir à máquina ligada um consumo menor de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor.

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção até que o indicador luminoso **E** acenda.
3. Pressionar a Tecla : pisca o led **OK**.
4. Pressionar a Tecla  para activar a modalidade de economia de energia ou então  para desactivá-la;
5. Pressionar a seguir a tecla .] para sair do menu.

Quando a função estiver activa, o indicador luminoso **E** permanece aceso.

**i** *Nota!*

Na modalidade de economia de energia a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café porque deve se esquentar.

### Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 51.

### Instalação do filtro

Para as instruções relativas à instalação do filtro, referir-se ao parágrafo “Filtro amaciador”.

### Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro, referir-se ao parágrafo “Filtro amaciador”.

### Valores de fábrica (zeramento)

Com esta função, são restabelecidas todas as programações do menu e todas as memorizações de quantidade retornando, deste modo,



## Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos no início, porque já foi programado na fábrica para efectuar uma correcta distribuição de café. Porém, se depois que foram feitos os primeiros cafés a distribuição for muito consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efectuar uma correcção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig.12).

### **i** Nota!

O manípulo de regulação de café deve ser girado somente enquanto o moedor de café estiver em funcionamento.



Se o café sair muito lentamente ou não sair, girar em sentido horário um nível em direcção ao número 7.

Para obter uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme,

girar em sentido anti-horário um nível em direcção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café depois pode sair em gotas).

O resultado desta correcção pode ser notado somente depois da distribuição de, pelo menos, 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

## Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efectuar um enxague, antes da distribuição, pressionando a tecla : do ejector sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente.
- esquentar com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- seleccionar a temperatura café “alta” no menu.

## Preparação do café utilizando café em grãos

### **!** Atenção!

Não utilizar grãos de café caramelizados ou adoçados, pois podem colar no moinho de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduzir o café em grãos no recipiente adequado (fig. 13).
2. Colocar embaixo dos bicos do ejector de

café:

- 1 chávena, se desejar 1 café (fig.10);
- 2 chávenas, se desejar 2 cafés.

3. Abaixar o ejector para aproximá-lo o mais possível das chávenas: deste modo, obtém-se um creme melhor (fig. 14).
4. Pressionar a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ou 2 chávenas ) (fig. 11 e 15).
5. A preparação inicia e no painel de controlo permanecem visualizados os leds relativos ao sabor e à quantidade do café seleccionados.

Quando terminar a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

### **i** Nota :

- Enquanto a máquina estiver fazendo o café, a distribuição pode ser parada em qualquer momento pressionando uma das duas teclas de distribuição ( ou ).
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter pressionado (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café ( ou ).

### **i** Nota!

Para obter um café mais quente, referir-se ao parágrafo “**Conselhos para um café mais quente**”.

### **!** Atenção!

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 56).
- Durante a utilização, no painel de controlo podem acender leds cujo significado se encontra no parágrafo

## Preparação do café utilizando café moído

### **!** Atenção!

- Nunca introduzir o café moído com a máquina desligada para evitar que o pó se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia danificar-se.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou então entupir o funil.

**i** *Nota!*

Caso seja utilizado café moído, pode ser feito somente uma chávena de café por vez.



1. Pressionar repetidamente a tecla  (fig. 9) até que apareça o símbolo .
2. Inserir no funil um medidor raso de café pré-moído (fig. 16).
3. Posicionar uma chávena embaixo dos bicos distribuidores de café.
4. Pressionar a tecla de distribuição de 1 chávena  (fig. 11).
5. Inicia-se a preparação.

## PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO



*Atenção! Perigo de queimaduras*

O vapor sai durante estas preparações: atenção para não se queimar.

1. Para um cappuccino, preparar o café em uma chávena grande;
2. Encher um recipiente com aproximadamente 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. Na escolha das dimensões do recipiente deve ser considerado que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.



*Nota!*

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite magro ou parcialmente gordo e com temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Para evitar que se obtenha um leite com pouca espuma, ou então que contenha bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador como descrito no parágrafo “Limpeza do cappuccinador depois do uso”.

3. Pressionar a tecla : pisca o led .
4. Após alguns segundos, pisca o led  para indicar que deve ser girado o manípulo do vapor. Mergulhar o cappuccinador no recipiente com leite (fig. 17) prestando atenção para não mergulhar a linha em alto relevo no próprio cappuccinador (indicado pela seta da fig.18).
5. Girar o manípulo do vapor para o posicio-

namento I (fig. 4). Do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que o fará aumentar de volume;

6. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima. (Aconselha-se extrair vapor por não mais de 3 minutos em seguida);
7. Quando for obtida a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.



*Atenção! Perigo de queimaduras*

Desligar o vapor antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos jactos de leite fervente.

8. Adicionar o café já preparado ao leite com espuma. O cappuccino está pronto: colocar açúcar a gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó em cima da espuma.

## Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpar o cappuccinador todas as vezes que for utilizado para evitar que sejam depositados resíduos de leite ou que seja obstruído.



*Atenção! Perigo de queimaduras*

Durante a limpeza sai um pouco de água quente do cappuccinador. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

1. Defluir um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo do vapor em posicionamento I. Colocar o manípulo do vapor em posicionamento 0 para interromper a distribuição de água quente.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador se esfrie: girar para o lado de fora o cappuccinador e retirá-lo para baixo para extraí-lo (fig. 19).
3. Retirar o bico para baixo (fig. 20).
4. Controlar se os orifícios indicados pelas setas na figura 21 estão obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
5. Lavar atentamente os elementos do cappuccinador com uma espuma ou com água morna.
6. Inserir novamente o bico e reinserir cappuccinador no bico (fig. 22) girando-o e empurrando-o para o alto, até que se enganche.

## PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



**Atenção!** Perigo de queimaduras.

Não deixar a máquina inobservada enquanto for distribuída água quente. Interromper a distribuição de água quente, como descrito abaixo, quando a chávina estiver cheia. O tubo de saída de água quente se aquece durante a distribuição e o ejector deve ser segurado somente pelo cabo.

1. Posicionar um recipiente embaixo do capucinator (o mais perto possível para evitar jactos).
2. Girar o manípulo do vapor em posicionamento I: inicia a distribuição.
3. Interromper colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.



**Nota!**

Se a modalidade “Economia de Energia” for activada, a distribuição de água quente poderia requisitar alguns segundos de espera.

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- recipiente de borras de café (A13),
- cuba que recolhe as gotas (A17) e cuba para recolhimento da condensa (A14),
- reservatório de água (A9),
- bicos do ejector de café (A12),
- funil para introdução de café moído (A6);
- o interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A10),
- o infusor (A11),



**Atenção!**

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super-automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina. O descalcificante aconselhado pela De'Longhi é a base de componentes naturais e completamente biodegradável.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louças.

- Não utilizar objectos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque poderiam riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### Limpeza do recipiente das borras de leite

Quando o led  piscar, é necessário esvaziar e limpar os recipientes das borras de café. Até que este recipiente não tiver sido limpo, o led continua piscando e a máquina não pode fazer cafés. Para efectuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair a cuba que recolhe as gotas (fig. 23), esvaziá-la e limpá-la.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente a caixa de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter sido depositados no fundo.
- Controlar a cuba que recolhe a condensa de cor vermelha e se estiver cheia, é necessário esvaziá-la.



**Atenção!**

Quando a cuba recolhe gotas for extraída é **obrigatório** esvaziar sempre o depósito de borras de café mesmo se estiver pouco cheio.

Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o previsto e a máquina pode entupir-se.

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



**Atenção!**

Se a cuba que recolhe as gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar 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 que recolhe as gotas possui um indicador que bóia (de cor vermelha) para indicar o nível de água contida (fig. 24). Antes que este indicador comece a projectar-se na superfície para apoiar chávinas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-lo.

Para remover a cuba que recolhe as gotas:

1. Extrair a cuba que recolhe as gotas e o recipiente das borras de café (fig.23);
2. Esvaziar a cuba que recolhe as gotas e a cai-

xa de borras de café e lavá-las;

3. Controlar a cuba que recolhe a condensa e se estiver cheia, esvaziá-la.
4. Inserir novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com a caixa de borras de café.

### Limpeza do interior da máquina



#### *Perigo de choque eléctrico!*

Antes de efectuar qualquer tipo de limpeza de suas partes internas, a máquina deve ser desligada (ver “Como desligar”) e desconectada da rede eléctrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controlar periodicamente (cerca uma vez por semana) se o interior da máquina (acessível quando for extraída a cuba que recolhe as gotas) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig.25).

### Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se previsto) o reservatório de água (A9) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remover o filtro (se houver) e enxaguá-lo com água corrente.
3. Inserir novamente o filtro (se houver), encher o reservatório com água fresca e reinseri-lo.

### Limpeza dos orifícios do ejector de café

1. Limpar os bicos ejectores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A).
2. Controlar se os bicos de distribuição de café estão obstruídos. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

### Limpeza do funil para colocar o café moído

Controlar periodicamente (cerca uma vez por mês) se o funil para a introdução do café moído está obstruído. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

### Limpeza do infusor

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



#### *Atenção!*

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

1. Verificar se a máquina foi desligada correctamente (ver “Como desligar o aparelho”, pág. 44).
2. Extrair o reservatório de água.
3. Abrir a porta do infusor (fig. 27) posicionado na lateral direita.
4. Pressionar para dentro as duas teclas vermelhas de encaixe e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 28).



#### *Atenção!*

**ENXAGUAR SOMENTE COM ÁGUA  
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**

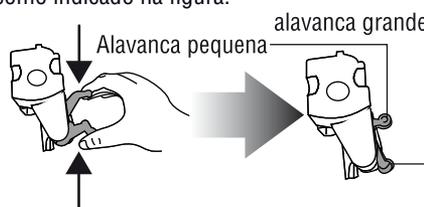
Limpar o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por cerca 5 minutos o infusor na água e enxaguá-lo embaixo da torneira.
6. Utilizando o pincel (C2), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis da respectiva porta.
7. Depois da limpeza, introduzir novamente o infusor, inserindo-o no suporte e em seguida pressionar

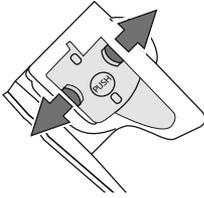


#### *Nota!*

Se o infusor for difícil para ser inserido, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura.



- Quando inserido, certificar-se de que as telas vermelhas saltem para fora.



- Fechar a porta do infusor.
- Inserir novamente o reservatório de água.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando o painel de controlo pisca o led.

### **Atenção!**

O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança indicadas pelo fabricante, presentes no recipiente do descalcificante e as advertências relativas ao que deve ser feito em caso de contacto com a pele e com os olhos.

### **Nota!**

Utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilizar absolutamente descalcificantes a base de sulfatos ou ácidos. Neste caso a garantia não é válida. Além disso, a garantia declina se a descalcificação não for regularmente efectuada.

- Ligar a máquina.
- Entrar no menu pressionando a tecla **P**.
- Girar o manípulo de selecção até visualizar o led .
- Seleccionar pressionando a tecla : pisca o led **OK**; pressionar novamente a tecla para confirmar.
- Esvaziar completamente o reservatório de água (A9) e retirar o filtro amaciador (se houver).
- Colocar no reservatório de água o descalcificante até o nível **A** (que corresponde a uma confecção de 100 ml) presente atrás do reservatório (fig. 29A) e adicionar água (1l) até obter o nível **B** (fig. 29B).
- Posicionar embaixo do cappuccinador (A19) um recipiente vazio com capacidade mínima igual a 1.5 l (fig. 3).

### **Atenção! Perigo de queimaduras**

Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

- Pressionar a tecla para confirmar a inserção da solução: o led pisca para indicar que o manípulo de vapor deve ser girado.
- Girar o manípulo do vapor em posicionamento I. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do cappuccinador. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxagues em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café. Após cerca 30 minutos, o reservatório de água está vazio: se acendem os leds **OK** e pisca o indicador luminoso .
- Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo embaixo do cappuccinador.
- Extrair o reservatório com água, esvaziá-lo e enxaguá-lo com água corrente, encher com água limpa e inseri-lo: o led se desliga .
- A água quente sai do cappuccinador.
- Quando o reservatório de água estiver completamente vazio, se acendem os led **OK**.
- Colocar o manípulo em posicionamento 0, inserir o filtro (se houver), encher novamente o reservatório de água e a máquina está pronta para a utilização.

## PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O led é visualizado após um período de funcionamento pré-determinado que depende da dureza da água programada.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar, é possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando assim menos frequente a operação da descalcificação.

### Como medir a dureza da água

- Retirar da embalagem a tira reactiva fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada a este manual.
- Retirar da embalagem a tira reactiva fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada a este

manual.

3. Extrair a faixa da água e agitá-la levemente. Após um minuto aproximadamente, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, que correspondem respectivamente a um nível de dureza da água.



### Programação da dureza da água

1. Pressionar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção até visualizar o led
3. Confermare la selezione premendo il Tecla
4. Girar o manípulo de selecção e programar o nível indicado pela tira reactiva (ver fig. do parágrafo anterior).



5. Pressionar a tecla para confirmar a programação.
6. Pressionar a Tecla para sair do menu. Deste modo a máquina está reprogramada de acordo com os novos valores de dureza da água.

### FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos possuem o filtro amaciador fornecido junto com máquina: se o vosso modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para uma correcta utilização do filtro, seguir as instruções abaixo.

#### Instalação do filtro

1. Retirar o filtro da confecção.
2. Girar o disco com as datas (ver fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.



Nota

O filtro tem uma duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente. Caso a máquina permaneça inutilizada com o filtro instalado, tem uma duração de, no máximo, 3 semanas.

3. Extrair o reservatório da máquina e enchê-lo com água.
4. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 31).
5. Inserir o filtro no específico local (fig. 32A) e pressioná-lo até o fim.
6. Fechar novamente o reservatório com a tampa (fig. 32B), e reinserir o tanque na máquina.

Quando o filtro for instalado, é necessário sinalizar a presença ao aparelho.

7. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
8. Girar o manípulo de selecção até que se acendam os leds
9. Pressionar a tecla : pisca o led **OK**.
10. Pressionar a tecla para confirmar a selecção.
11. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100ml).
12. Girar o manípulo do vapor e pressionar a tecla .
13. Quando for completada a distribuição, pisca o led ; fechando o manípulo, o aparelho torna automaticamente em "Pronto para café".

O filtro é activado e a máquina pode ser utilizada.

#### Substituição do filtro

Quando o led pisca ou após dois meses de duração (ver as datas) ou então se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efectuar a substituição do filtro:

1. Extrair o reservatório e o filtro utilizado;
2. Retirar o novo filtro da confecção.
3. Girar o disco com as datas (ver fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização (o filtro tem uma duração de dois meses);
4. Encher o reservatório;
5. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 31).

6. Inserir o filtro no próprio local (fig. 32A) e pressioná-lo até o fim, fechar o reservatório com a tampa (fig. 32B) e inserir novamente o reservatório na máquina;
7. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100ml).
8. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
9. Girar o manípulo de selecção até que se acendam os leds  e .
10. Pressionar a tecla : pisca o led **OK**.
11. Pressionar a tecla  para confirmar a selecção.
12. Girar o manípulo do vapor e pressionar a tecla .
13. Quando for completada a distribuição, pisca o led ; fechando o manípulo, o aparelho torna automaticamente em “Pronto para café”.

O novo filtro é activado e a máquina pode ser utilizada.

### Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro, é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Seguir as instruções abaixo:

1. Extrair o reservatório e o filtro utilizado;
2. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
3. Girar o manípulo de selecção (fig. 8) até que se acendam os leds  e .
4. Pressionar a tecla : pisca o led **OK**;
5. Pressionar a tecla  para confirmar a utilização do aparelho sem o filtro;
6. Pressionar a Tecla  para sair do menu.

## DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	15 bar
Capacidade máx. do reservatório de água:	1.8 litros
Dimensões LxHxP:	238x345x430 mm
Comprimento do fio	1.15 m
Peso:	9,1 kg
Capacidade máx. do recipiente de grãos de café	250 g

**CE** O aparelho está em conformidade com as directivas CE:

- Directiva Stand-by 1275/2008
- Directiva Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Directiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## ELIMINAÇÃO



Advertências para a correcta eliminação do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC e do Decreto Legislativo n. 151 de 25 Julho 2005.

**■** No 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 electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais com os quais é produzido para obter uma importante economia de energia e fontes.

Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os electrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado. A eliminação abusiva do produto por parte do utente comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

## SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

LED VISUALIZADO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	A água no reservatório não é suficiente.	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo correctamente, fazendo pressão até o fundo até sentir o encaixe.
	O reservatório não foi inserido correctamente.	Inserir correctamente o reservatório pressionando-o até o fim.
	O recipiente das borras (A13) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas e efectuar a limpeza e depois inseri-los novamente. Importante: quando for extraída a cuba que recolhe as gotas é obrigatório esvaziar sempre o reservatório para as borras de café mesmo se estiver pouco cheio. Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o previsto e a máquina pode entupir-se.
	A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.	Girar o manípulo de selecção e programar o nível indicado pela tira reactiva (ver fig. do parágrafo anterior).
	A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.	Repetir a distribuição de café e girar o manípulo de regulação da moagem (fig. 10) em um nível em direcção 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 for ainda muito lenta, repetir la correcção actuando no manípulo de regulação para mais um nível (ver regulação do moedor de café, pág. 47). Se o problema persistir, girar o manípulo do vapor em posicionamento I e defluir um pouco de água do cappuccinator.
	Foi seleccionada a função "café moído", mas não foi colocado o café pré-moído no funil.	Introduzir o café moído no funil ou liberar a função pré-moído.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em seguida, encontram-se presentes na lista alguns problemas de mal funcionamento.

Se o problema não pode ser resolvido como foi indicado, contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Aquecer as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota: pode ser utilizada a função água quente).
	O infusor arrefeceu porque já passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.	Antes de fazer o café, aquecer o infusor pressionando a tecla  .
	A temperatura programada do café é baixa.	Programar através do menu a temperatura alta do café.
O café não é muito consistente ou tem pouca espuma.	O café está com uma moagem muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1 em sentido anti-horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.10). Efectuar um nível por vez até obter uma extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág 47).
	O café não está quente.	Utilizar café para máquinas de café expresso.
O café sai lentamente ou então em gotas.	O café está com uma moagem muito fina.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 7 em sentido horário enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.10). Efectuar um nível por vez até obter uma extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág 47).
O café não sai de um bico do distribuidor ou de ambos.	Os bicos estão obstruídos	Limpar os orifícios com um palito de dentes.
O leite com espuma tem grandes bolhas	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente gordo.	Utilizar, preferivelmente, leite totalmente magro, ou então parcialmente magro à temperatura do frigorífico (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.	Efectuar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois da utilização" (pág. 48).
Interrompe-se a distribuição do vapor	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor após 3 minutos.	Aguardar e reactivar a função do vapor.
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressionar o interruptor geral para o posicionamento I (fig. 1).