

## **ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA**

---

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Nunca mergulhar a máquina na água para limpá-la.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

### **SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.



As superfícies que indicam este símbolo se tornam quentes durante a utilização (o símbolo aparece somente em alguns modelos).

## AVISOS DE SEGURANÇA



**Perigo!** A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



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

Conservar o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



**Perigo de Queimaduras!** A não observância causa ou pode causar queimaduras.

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

### Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.



**Nota:**

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.



**Nota: primeira utilização**

A primeira vez que utilizar a máquina, efetuar alguns ciclos de café sem bebê-lo.

### Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

## DESCRIÇÃO

### Descrição da máquina

(pág. 3 - A )

- A1. Regulador de fluxo
- A2. Tampa da caldeira
- A3. Tampa do reservatório do leite
- A4. Emulsionador
- A5. Reservatório do leite
- A6. Manípulo de abertura do vapor
- A7. Tubo de fornecimento do leite
- A8. Cabo de alimentação
- A9. Recipiente de recolha das gotas
- A10. Interruptor ON/OFF
- A11. Indicador luminoso de alimentação
- A12. Indicador luminoso "OK pronto vapor"
- A13. Duche da caldeira

### Descrição dos acessórios

(pág- 3 - B )

- B1. Medidor
- B2. Compartimento porta-filtro
- B3. Filtro
- B4. Jarra de vidro com tampa
- B5. Adaptador de duas chávénas (somente em alguns modelos)
- B6. Acessório anti-borrifo

## INSTALAÇÃO

- Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade do aparelho e a presença de todos os acessórios. Caso tenha dúvidas, procurar a Assistência Técnica De'Longhi.
- Conservar o material de embalagem (sacos plásticos) longe do alcance das crianças.
- Colocar o aparelho em cima de um plano de trabalho longe das torneiras da água, pias e fontes de calor.
- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 5 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 20 cm acima da máquina de café.

- Não instalar a máquina em um ambiente que pode atingir uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode ser danificado).
- Verificar que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados do aparelho. Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento e que tenha uma capacidade mínima de 10 A. O fabricante não é responsável por eventuais danos causados por acidentes causados pela falta de instalação de aterramento do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador porque a substituição requer o uso de ferramentas especiais. Em caso de danificação do cabo, ou para a sua substituição, contactar exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante a fim de prevenir qualquer risco.

## ENCHIMENTO DA CALDEIRA

1. Abrir a tampa da caldeira girando-a em sentido anti-horário.
2. Utilizando a jarra fornecida (fig.1) deitar a água na caldeira (fig.2) consoante as indicações da tabela da pág. **Não exceder para além das quantidades indicadas porque isto poderia causar um mau funcionamento.** Enquanto encher a caldeira, prestar atenção que a máquina esteja desligada (indicador luminoso de alimentação desligado).
3. Fechar com atenção a tampa da caldeira girando-a em sentido horário.

## COMO PREPARAR O CAFÉ

1. Inserir o filtro no porta-filtro (fig.3).
2. Deitar o café na dose certa no filtro consoante as indicações reportadas na tabela no fim do texto (fig.4). É importante usar um café de moagem média. (Se utilizar café demasiado fino, o filtro poderia ficar obstruído. Aconselha-se o café moído para MOKA)
3. Tirar o excesso de café da borda do filtro (fig.5).
4. Para encaixar o porta-filtro à máquina o porta-filtro embaixo do duche da caldeira (fig.6). Nesta altura empurrar o filtro para cima e ao mesmo tempo girá-lo para a direita até o fundo. Não tem nenhuma importância se o puxador do porta-filtro não está centrado em relação à máquina. É importante que o porta-filtro esteja inserido de modo firme no seu alojamento.
5. A jarra com a tampa deve estar colocada embaixo do porta-filtro de modo que os dois furos sob o porta-filtro

se achem na parte interna da abertura feita na tampa da jarra (fig.7). Verificar que o manípulo de vapor esteja bem fechado.

6. Colocar o regulador de fluxo (se previsto) consoante o tipo de café requerido: "LIGHT" para um café leve, "MEDIUM" para um café normal, "STRONG" para um café forte (fig.8).
7. Premir o interruptor ON/OFF (fig. 9). O indicador luminoso se acende.
8. São necessários cerca de três minutos para que o café comece a sair. Aguardar até quanto toda a água da caldeira tenha saído. Desligar o interruptor depois da saída do café.
9. **Antes de abrir a tampa da caldeira ou de remover o porta-filtro, é necessário eliminar a pressão residual girando o manípulo de vapor lentamente (fig.10) de modo que o vapor residuo na caldeira possa sair.**

**Nota:** Não é possível abrir a tampa da caldeira quando a caldeira está quente porque a tampa é de segurança, portanto possui bloqueio anti-abertura. Se por alguma razão tiver de ser removida, é sempre necessário deixar o vapor sair utilizando o manípulo de vapor conforme descrito imediatamente acima.

10. Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.  
Para eliminar as borras de café do porta-filtro, virá-lo e batê-lo repetidamente até que as borras saiam (fig11), ou enxaguar o porta-filtro sob água corrente e deixá-lo escorrer.

**NOTA: A primeira vez que utilizar a máquina, efetuar alguns ciclos de café sem bebê-lo.**

## Utilização do adaptador de 2 chávemas

O adaptador deve ser utilizado toda vez que desejar fazer o café diretamente na chávema. Para a montagem é suficiente inseri-lo na parte inferior do compartimento (fig 12).

## PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

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

- Deitar no reservatório de leite (A5) a quantidade de leite necessária para fazer o cappuccino (cerca de 100ml para cada cappuccino) (fig. 13). Nunca superar o nível MAX (que corresponde a cerca de 250 cc) impresso no reservatório (fig. 14) caso contrário pode suceder que a máquina conti-

- nue a gotejar leite pelo tubo do reservatório mesmo depois de ter terminado a operação de montagem. Ao preparar 4 cappuccinos, é necessário abastecer o leite no reservatório. Os melhores resultados poderão ser obtidos utilizando leite fresco, não desnatado, que deverá estar à temperatura do frigorífico (cerca 5°C).
3. Seguir os pontos 1-7 do parágrafo "Preparação do café expresso".  
Prestar atenção que a água necessária para fazer 2 chávenas de cappuccino é maior do que a quantidade para fazer duas chávenas de café normal porque também é necessário produzir o vapor para montar o leite. É recomendável posicionar o regulador de fluxo em "MEDIUM".
  4. Deixar o café gotejar na jarra até atingir o número 2 marcado no lado da jarra, então selecionar "CAPPUCCINO".
  5. Deitar o café nas chávenas.
  6. Colocar uma por vez as chávenas que contêm o café embaixo do tubo do reservatório do leite (fig. 16) e aguardar que se acenda o indicador luminoso "OK vapor" (A12) Caso sejam utilizadas duas chávenas de pequena dimensão e para evitar borrifos de leite, é necessário introduzir o acessório anti-borrifo (B6) no tubo do reservatório do leite (fig. 15).
- Girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário, o leite montado iniciará a sair pelo tubo (fig. 15). Para obter uma boa montagem e para evitar borrifos de leite é necessário rodar o manípulo pelo menos em um giro. Continuar a operação até esvaziar metade do reservatório do leite depois fechar o vapor girando o manípulo em sentido horário.
  - Repetindo a operação por um número de chávenas desejadas, até esvaziar todo o reservatório do leite.. **ATENÇÃO:** aguardar sempre que o indicador luminoso "OK pronto vapor" (A12) se acenda.
  - Logo depois de ter preparado os cappuccinos, deitar no reservatório do leite um pouco de água e colocar a jarra debaixo do tubo do reservatório do leite. Girar o manípulo do vapor e deixar expurgar ou evacuar completamente (cerca de um minuto).
- ATENÇÃO:** Esta última operação deve ser absolutamente efetuada toda semana para esvaziar completamente a caldeira de eventuais resíduos de água ou vapor que, caso não sejam removidos, poderiam criar maus funcionamentos durante a próxima utilização. Para além disso, por motivos de higiene, esta operação serve para limpar todos os furos do emulsionador e para esvaziar os circuitos internos de eventuais resíduos de leite.

### Limpeza do dispositivo emulsionador de leite

A limpeza do emulsionador deve ser efetuada depois de cada utilização da máquina. Proceda conforme explicado a seguir:

- Tirar o acessório anti-borrifo e lavá-lo com água quente.
- Remover o reservatório do leite pressionando a alavanca "PRESS" e ao mesmo tempo puxando para cima e lavá-lo com água quente (fig. 17).
- Remover o emulsionador de cor vermelha exercendo pressão no dispositivo de paragem (A) (fig.18) e simultaneamente puxando para cima. Remover o misturador de borracha, puxando-o. Lavar e limpar com água quente o misturador de cor vermelha (fig. 19) especialmente os quatro furos indicados na figura 20 (limpá-los com uma agulha). Certificar-se de que o furo marcado com a seta B não esteja obstruído.
- Uma vez que estiverem limpos, todos os itens devem ser montados novamente de modo correto. Em particular certificar-se que o misturador de borracha esteja inserido bem até ao fundo e que o emulsionador de cor vermelha esteja pressionado até ouvir o clique.  
Se esta limpeza não é efetuada depois de cada utilização pode acontecer que a montagem do leite não tenha um bom resultado, ou que o próprio leite não seja aspirado ou que goteje do tubo do reservatório de leite.

### Outras limpezas

- Limpar também a jarra, a tampa e o filtro.
- Para a limpeza dos componentes de plástico da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano macio.
- NUNCA mergulhar a máquina na água.
- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.

### DESLIGAR AUTOM.

Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o indicador luminoso se desliga).

### CONSELHOS

Não é difícil fazer um bom expresso ou um cappuccino, todavia requer um pouco de prática. Os conselhos a seguir o ajudarão a obter os melhores resultados da sua máquina:

- Aquecer as chávenas antes de deitar o café.
- Utilizar um café moka para obter o melhor resultado.
- O café que acabou de ser moído dá o melhor aroma. Para manter o aroma, o café fresco conserva-se melhor num recipiente bem fechado contra o ar num lugar fresco ao abrigo da luz, também no frigorífico.

## LIMPEZA DO PORTA-FILTRO

A cada 300 cafés, aproximadamente, é necessário limpar o porta-filtro de café moído da seguinte maneira:

- Tirar o filtro;
- Limpar o interior do porta-filtro. Nunca lavá-lo na lava-loiça.
- Limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando (se serve) com uma escova. (fig. 21). Verificar que os furos do filtro metálico não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (ver a fig. 22).

A garantia não é válida se a limpeza não for efetuada regularmente.

## LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA

A cada 300 cafés, aproximadamente, é necessário limpar o duche da caldeira do expresso da seguinte maneira:

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com uma chave de fendas, desparafusar os dois parafusos que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 23);
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 24);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Enxaguar o duche embaixo da torneira.
- Montar novamente o duche com os 2 parafusos.

A garantia não é válida se a limpeza não for efetuada regularmente.

## DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés, aproximadamente. Aconselha-se que se utilize o descalcificante De'Longhi que se encontra no comércio.

Seguir o seguinte procedimento:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligar e remover a ficha da tomada de corrente.
2. Deitar na jarra a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem..
3. Deitar a solução obtida assim na caldeira.
4. Fechar de novo a tampa da caldeira e deixar a solução agir por 30 minutos.
5. Colocar o seletor na posição "LIGHT".
6. Ajeitar o filtro e o porta-filtro (sem café).
7. Colocar a jarra na gaveta de recolha de pingos.
8. Inserir a ficha na tomada elétrica.

9. Ligar a máquina. Depois de alguns minutos, a solução da caldeira começará a escoar através do porta-filtro na jarra.
10. Colocar o tubo de vapor num copo ou numa chávena. Abrir o manípulo de vapor por alguns segundos enquanto a solução descalcificante escoa através do porta-filtro. Tal operação limpará qualquer resíduo de leite no interior do cubo emulsionador do leite.
11. Fechar o manípulo de vapor (a solução descalcificante continuará a escoar na jarra).
12. Quando parar de escoar na jarra, desligar e deixar arrefecer a máquina. Remover o porta-filtro, o filtro e a jarra e enxaguar com água quente.
13. Para tirar os resíduos de descalcificante, é necessário fazer pelo menos 2 ciclos de café sem utilizar o pó, enxaguar também o cubo ou gaveta emulsionador do leite.

## Dados técnicos

Tensão de rede:	ver a placa com as características
Potência absorvida:	ver a placa com as características
Dimensões LxHxP:	246x280x265 (353) mm
Comprimento do fio de alimentação:	1150 mm
Peso:	2,45 kg



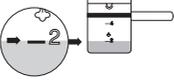
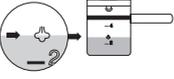
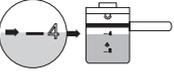
O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008 e posteriores emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## ELIMINAÇÃO



Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de recolha seletiva oficial.

Para preparar	Quantidade de água na jarra	Quantidade de café no filtro
2 cafés		
2 cappuccinos	<p>o nível da água deve coincidir com a linha do símbolo do vapor impresso na jarra</p> 	
4 cafés		
4 cappuccinos	<p>o nível da água deve coincidir com o limite inferior da faixa metálica</p> 