

SUMÁRIO	
INTRODUÇÃO	35
Símbolos utilizados nestas instruções	35
SEGURANÇA	35
Advertências fundamentais para a segurança	35
UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA	36
INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO	36
DESCRIÇÃO	36
Descrição do aparelho	36
Descrição do painel de controlo	36
Descrição dos acessórios	36
Descrição dos indicadores luminosos	37
OPERAÇÕES PRELIMINARES	37
Controlo do aparelho	37
Instalação do aparelho	37
Conexão do aparelho	37
Primeira ativação do aparelho	38
LIGAÇÃO DO APARELHO	38
DESLIGAMENTO DO APARELHO	38
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO	38
ECONOMIA DE ENERGIA ELÉTRICA	39
FILTRO AMACIADOR	39
Instalação do filtro	39
Remoção e substituição do filtro amaciador	39
PREPARAÇÃO DO CAFÉ	39
Escolha do sabor do café	39
Seleção de quantidade de café na chávena	40
Regulação do moedor de café	40
Programação da temperatura	40
Conselhos para obter um café mais quente	40
Preparação do café mediante utilização de café em grãos	40
Preparação do café mediante utilização de café moído	41
PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	41
Limpeza do cappuccinador depois do uso	42
PREPARAÇÃO DA ÁGUA QUENTE	42
LIMPEZA	42
Limpeza da máquina	42
Limpeza do recipiente dos resíduos de café	42
Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensação	43
Limpeza do interior da máquina	43
Limpeza do filtro para introdução de café pré-moído	43
Limpeza do infusor	43
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	44
Medição da dureza da água	44
Programação da dureza da água	45
DADOS TÉCNICOS	45
SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	45
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	47

INTRODUÇÃO

A De'Longhi gostaria de agradecer-lhe por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

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 máquina.

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.



A inobservância destas advertências poderá causar queimaduras ou escaldaduras.



Este símbolo destaca conselhos 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 reparações

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências indicadas nos parágrafos "Significado dos indicadores luminosos" (pág. 45) e "Resolução de problemas" (pág. 47).

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 Vosso país não constar na lista, telefone para o número indicado na garantia. Para eventuais reparações, entre exclusivamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

SEGURANÇA

Advertências fundamentais para a segurança



Uma vez que a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de causar choques elétricos.

Portanto, observe as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar a máquina com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar o plugue com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada seja facilmente acessada, pois somente assim será possível removê-la em caso de necessidade.
- Caso se deseje desconectar o plugue da tomada, agir diretamente sobre o mesmo. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, remover o plugue da tomada.
- Caso a máquina tenha falhas, não tentar repará-las. Desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e procurar a Assistência Técnica.

No caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, em modo a evitar qualquer tipo de risco. Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

- Antes de quaisquer atividades de limpeza das partes externas da máquina, desligá-la, remover o plugue da tomada e deixá-la esfriar.



Guardar o material da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.

A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade e 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 o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo. Crianças não de-

vem brincar com a máquina. A limpeza e a manutenção a ser efetuada pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.



Perigo de queimaduras!

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

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

Durante o funcionamento da máquina não tocar a superfície de xícaras porque estará quente.



As superfícies marcadas com este símbolo se tornam quentes durante o uso (o símbolo aparece somente em alguns modelos).

Uso conforme a destinação

Esta máquina foi projetada para preparar café e aquecer bebidas. Esta máquina é destinada exclusivamente ao uso doméstico.

Não está previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha pelo pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- hotéis fazenda
- hotéis, mótéis e outros tipos de hospedagem
- quartos para alugar

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos oriundos de um uso indevido da máquina.

Instruções para o uso

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não se responsabiliza por danos oriundos da não observância das instruções para o uso.



Note Bem:

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

DESCRIÇÃO

Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

- A1. Painel de controlo
- A2. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A3. Superfície para as chávenas
- 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 condensa
- A15. Tabuleiro 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 - B)

- B1. Indicadores luminosos
- B2. Tecla : para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla : para preparar 1 chávena de café expresso.
- B4. Tecla : para preparar 2 chávenas de café expresso.
- B5. Tecla : para efetuar um enxágue ou para proceder à descalcificação
- B6. Manipulo 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 chávena de café expresso.
- B9. Tecla : para preparar 2 chávenas de café expresso.

Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

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

Descrição dos indicadores luminosos

 Indicador luminoso a piscar: indica que a máquina está a aquecer.

    Indica que o aparelho está a distribuir 1 ou 2 chávenas de café expresso.

    Indica que o aparelho está a distribuir 1 ou 2 chávenas de café longo.

  Indicador luminoso fixo: indica que é selecionada a função “vapor”;
Indicador luminoso a piscar: indica que é necessário girar o manípulo vapor.

 Indica que no painel de controlo é visualizado um alarme (veja par. “Significado dos indicadores luminosos” na pág. 45).

 Indicador luminoso fixo: indica que o recipiente para as borras de café não está presente: é necessário inseri-lo;
Indicador luminoso a piscar: 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 a piscar: indica que a água no reservatório não é suficiente.

   Indicador luminoso a piscar: 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 Eléctrica” encontra-se ativada.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo 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 contacto com o Centro de Assistência Técnica De’Longhi.

Instalação do aparelho



Cuidado!

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 circunstante. 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 contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas eléctricas).

Conexão do aparelho



Cuidado!

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

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada eléctrica conveniente e corretamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada à terra.

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

Primeira ativação 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 aconselhado personalizar quanto antes a dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação da dureza da água" (pág. 44).

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 (fig. 3).
4. No painel de controlo o indicador luminoso pisca  (fig. 4).
5. Gire o manípulo vapor em posição "I" (fig. 5): o aparelho distribui água do cappuccinador e depois se desliga.
6. Gire o manípulo vapor para a posição "0".

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

Nota:

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

LIGAÇÃO DO APARELHO

Nota:

- 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 enxágue que não pode ser interrompido. O aparelho é pronto para o uso somente depois da execução destes ciclos.

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  (fig. 6): o relativo indicador luminoso  pisca enquanto o aparelho realiza

o aquecimento e o enxágue automático (deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho procede a fazer escorrer a água quente nos condutos 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 enxágue 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  (fig. 6). O aparelho efetua o enxágue e desliga-se.



Nota:

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



Cuidado!

Para evitar danos ao aparelho, aperte o interruptor geral da fig. 3 em pos. 0. Só depois de ter desligado o aparelho com a tecla .

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

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

15 minutos **ECO**

30 minutos **ECO** 

1 hora **ECO**  

2 horas **ECO**   

3 horas **ECO**    

3. Aperte a tecla  (à direita do manípulo) 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, em acordo com as normativas europeias vigentes.

A modalidade de economia de energia elétrica é ativa quando o indicador luminoso verde ECO está 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 manípulo): o indicador luminoso **ECO** pisca.
3. Para reativar a função, aperte novamente a tecla  (à esquerda do manípulo): o indicador luminoso **ECO** acende-se fixamente.
4. Aperte a tecla  (à direita do manípulo) para confirmar a seleção: o indicador luminoso **ECO** desliga-se.

Nota:

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 preaquecer-se.

FILTRO AMACIADOR

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

Cuidado:

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

Para uma correcta 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).

Nota:

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).

4. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente, inclinando-o para permitir às bolhas de ar que saiam (fig. 10).
5. Insira o filtro no seu alojamento 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.
7. Posicione sob o cappuccinador um recipiente de capacidade mínima 100 ml.
8. Gire o botão vapor para a posição I para fornecer água quente.
9. Deixe que a máquina forneça água quente por alguns segundos, até que o fluxo de água resulte estável, então reponha o botão na posição 0.

Nota:

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 activado e a máquina pode ser utilizada.

Remoção e substituição do filtro amaciador

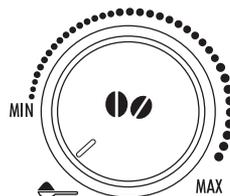
Quando transcorreram os dois meses de duração (veja calendário), ou se não é utilizado o aparelho por 3 semanas, é necessário remover o filtro do reservatório e eventualmente substituí-lo com um filtro novo, repetindo a operação descrita no parágrafo anterior.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

Escolha do sabor do café

Regule o manípulo 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 máquina moerá e, portanto, mais forte será o sabor do café obtido.

Com o manípulo posicionado no **MÍN** obtém-se um café extra-fraco; com o manípulo posicionado no **MÁX** obtém-se um café extra-forte.



Nota:

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

Seleção de quantidade de café na chávena

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

- café expresso, se apertar a tecla ☕ (≈40ml);
- café longo, se apertar a tecla ☕ (≈120ml);
- dois cafés expressos, se apertar a tecla ☕☕;
- dois cafés longos, se apertar a tecla ☕☕.

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

- aperte e mantenha apertada a tecla da qual se quer modificar o comprimento até que pisque o relativo indicador luminoso e a máquina inicia a distribuir o café: solte, então, a tecla;
- quando o café na chávena 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

Regulação do moedor de café

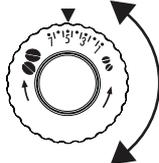
Inicialmente o moedor de café não deve ser regulado, pois foi originalmente programado para efetuar uma correta distribuição de café.

Todavia, se depois de ter feito os primeiros cafés, a distribuição estiver pouco corposa e com pouco creme ou demasiadamente lenta (a gotas), é necessário efetuar uma correção com o manipulô de regulação do grau de moagem (fig. 13).



Nota:

O manipulô de regulação 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 corposa 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 a gotas). Só se percebe o efeito desta correção depois da distribuição de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se depois des-

ta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manipulô para um outro nível.

Programação da temperatura

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

1. Com a máquina desligada, mas com o interruptor general em pos. I (fig. 3), aperte a tecla ☕ e mantenha-a apertada até a ligação dos indicadores luminosos no painel de controlo;
2. Aperte a tecla ☕ até seleccionar a temperatura desejada:



3. Aperte a tecla ☕ para confirmar a seleção; os indicadores luminosos se apagam.

Conselhos para obter um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxágue, antes da distribuição, apertando a tecla ☕ 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 chávenas (utilize a função água quente).
- configurar uma temperatura do café mais alta (veja par. "Configuração da temperatura").

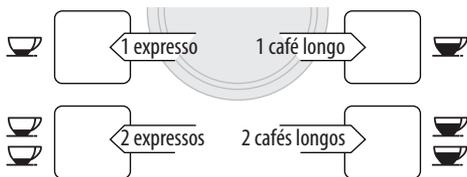
Preparação do café mediante utilização de café em grãos



Cuidado!

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

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



5. A preparação inicia e no painel de controlo permanece aceso o indicador luminoso relativo à tecla seleccionada. Uma vez terminada a preparação, o aparelho é pronto para uma nova utilização.

i Nota:

- Enquanto a máquina está a fazer 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 chávena, é suficiente manter apertada (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição do café.



i Nota:

Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo “**Conselhos para um café mais quente**”.

! Cuidado!

- Se o café sair a gotas ou pouco corposo, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos indicados no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 47).
- Durante o uso, no painel de controlo poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado é indicado no parágrafo “Significado dos indicadores luminosos” (pág. 45).

Preparação do café mediante utilização de café moído

! Cuidado!

- Não introduza nunca café em grãos no filtro do café pré-moído 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 chávena de café de cada vez.

1. Assegure-se de que o aparelho esteja ligado.
2. Gire o manípulo 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).
4. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café.
5. Aperte a tecla distribuição 1 chávena desejada (☰ ou ☱).
6. A preparação inicia.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

! Perigo de Queimaduras!

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

1. Para um cappuccino, prepare o café em uma chávena grande;
2. 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;

i 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. Imirja o cappuccinador no recipiente do leite (fig. 20).
5. Depois de alguns segundos, quando o indicador luminoso ☱ piscar, gire o manípulo vapor em pos. I (fig. 5). Do cappuccinador sai o vapor que faz o leite adquirir um aspecto cremoso e aumenta o seu volume;
6. Para obter uma espuma mais cremosa gire o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (É aconselhado distribuir vapor por não mais de 3 minutos ininterruptos);
7. Quando alcançar a espuma desejada, interrompa a distribuição do vapor girando o manípulo vapor em posição 0.

! Perigo de Queimaduras!

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 precedentemente 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 defluir um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo vapor em posição I (fig. 5). Então, gire o manípulo vapor em posição 0 para interromper a distribuição de água quente.
2. Espere alguns minutos que o cappuccinador se esfrie; então, com uma mão, mantenha parada a pega do tubo do cappuccinador e, com a outra, gire em sentido anti-horário (fig. 21) e puxe o cappuccinador para baixo para extraí-lo.
3. Retire também o bico vapor puxando-o para baixo (fig. 22).
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 tépida.
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



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 pela pega.

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



Nota:

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 condensa (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 em máquina de lavar 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 pisca, é necessário esvaziar e limpar o recipiente dos resíduos de café. Enquanto este recipiente não tiver sido limpo, o led continua a piscar e a máquina não pode 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 condensa de cor vermelha e, se estiver cheia, esvazie-a.



Cuidado!

Quando se extraí 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 condensa



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 do tabuleiro para apoiar as châvenas, 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 máquina



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

1. Controle periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) 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 esponja.
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 húmido e um pouco de detergente delicado.

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.



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

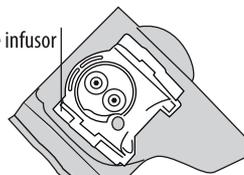
1. Assegure-se de que a máquina tenha realizado corretamente o desligamento (veja "Desligamento do aparelho", pág. 38).
2. Extraia o reservatório de água.
3. Abra a porta infusor (fig. 29) posicionado no lado direito.
4. Aperte para dentro as duas teclas de desengate de cor vermelha e simultaneamente extraia o infusor (fig. 30).



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

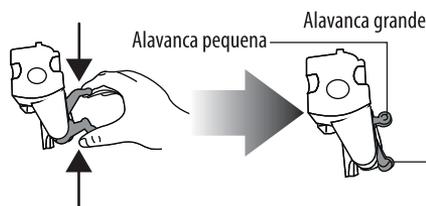
5. Mire por aproximadamente 5 minutos o infusor em água e depois enxágue-o embaixo da torneira.
6. Limpe eventuais resíduos de café no suporte onde se apoia o infusor.
7. Depois da limpeza, insira novamente o infusor enfiando-o no suporte; então, aperte sobre a escrita PUSH (EMPURRE) até ouvir o clique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

Suporte infusor



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.



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



DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel de controlo pisca o indicador luminoso  (fig. 31).

Cuidado!

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.

Nota:

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

1. Ligue a máquina e espere que esteja pronta para o uso.
2. Esvazie o reservatório de água (A12) e remova o filtro amaciador, se presente.
3. Despeje no reservatório de água o descalcificante até o nível **A** (correspondente a uma embalagem de 100ml) impresso no dorso 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.
4. 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.

5. Aperte a tecla  e mantenha-a apertada por pelo menos 5 segundos para confirmar a inserção da solução e acionar a descalcificação. O indicador luminoso no interior da tecla permanece aceso fixo para indicar o acionamento do programa de descalcificação e o indicador luminoso  pisca para indicar a necessidade de girar o manípulo vapor para a posição I.
6. Gire o manípulo 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  e .

; gire o manípulo vapor em sentido horário até o fim de curso em posição O.

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

7. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicione-o vazio embaixo do cappuccinador.
8. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxágue-o com água corrente, encha-o com água limpa e reinsira-o; o indicador luminoso  pisca.
9. Gire o manípulo 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 manípulo para a posição O: desliga-se o indicador luminoso  .

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

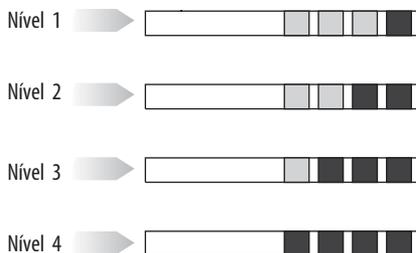
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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.

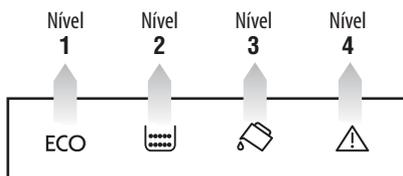
Medição da dureza da água

1. Tire da sua embalagem a faixa reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexa a este manual.
2. Imirja completamente a faixa em um copo de água por aproximadamente um segundo.
3. 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

1. Assegure-se de que a máquina esteja desligada (mas conectada à rede elétrica e com o interruptor geral em posição I);
2. Aperte a tecla    e mantenha-a apertada por pelo menos 6 segundos: os indicadores luminosos ECO    acendem-se simultaneamente;
3. Aperte a tecla  (à esquerda do manípulo) para configurar a dureza real (o nível detectado pela faixa reativa).



4. Aperte a tecla  (à direita do manípulo) para confirmar a seleção.

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

DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450W
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 g



O aparelho está em conformidade com as diretivas

CE:

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Diretivas Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva 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.

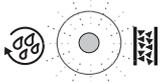
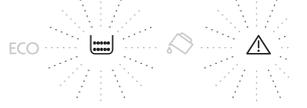
ELIMINAÇÃO



De acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/EC, não eliminar o aparelho junto com lixos domésticos mas entregá-lo num centro de recolha diferenciada oficial.

SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

LED VISUALIZADO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 A PISCAR	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.
 A PISCAR	O reservatório não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o reservatório apertando-o a fundo.
 A PISCAR	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.

	<p>O recipiente para as borras não foi reinserido após a limpeza.</p>	<p>Extraia a cuba que recolhe as gotas e insira o recipiente das borras de café.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>A moagem é demasiado fina: o café sai de forma muito lenta ou não sai.</p>	<p>Repita a distribuição do café e gire o manípulo de regulação 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 manípulo de regulação outra posição (veja regulação do moedor de café pág. 40). Se o problema persistir, gire o manípulo vapor em posição I e faça defluir um pouco a água do cappuccinador.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas não foi introduzido café pré-moído no filtro.</p>	<p>Introduza o café pré-moído no filtro ou anule a seleção da função pré-moído.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>É necessário efetuar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “Descalcificação”.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Foi utilizado demasiado café.</p>	<p>Selecione um sabor mais fraco ou reduza a quantidade de café pré-moído e depois peça novamente a distribuição de café.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>O café em grãos terminou.</p>	<p>Encha o recipiente de grãos de café.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>O filtro para o café pré-moído está entupido.</p>	<p>Esvazie o filtro com a ajuda de uma faca como descrito no par. “Limpeza do filtro para a introdução do café”.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>O infusor não foi reinserido após a limpeza.</p>	<p>Insira o infusor conforme descrito no parágrafo “Limpeza do infusor”.</p>
	<p>O interior da máquina está muito sujo.</p>	<p>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.</p>

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 chávenas não foram previamente aquecidas.	Aqueça as chávenas 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   enxágue.
O café não é muito consistente ou tem pouca espuma.	O café é moído muito grosso.	Gire o manípulo de regulação 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 “regulação do moedor de café”, pág. 40).
	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 manípulo de regulação 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 “regulação do moedor de café”, pág. 40).
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 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.	Proceda à limpeza como indicado ao parágrafo “Limpeza do cappuccinador depois do uso” (pág. 42).
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.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada elétrica.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressione o interruptor geral (deve estar na posição I, fig. 1).