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
- 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.*

Conserve 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.

Instruções de utilização

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

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.

Nota:

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

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. Indicador luminoso de alimentação
A2. Posição vapor
A3. Posição "STAND BY"
A4 Posição de distribuição de café/água quente
A5. Indicador luminoso OK
A6. Manípulo do vapor
A7. Reservatório de água
A8 Tampa do recipiente de água
A9. Cabo de alimentação
A10. Prensa de café
A11. Interruptor ON/OFF
A12. Bandeja de apoio das chávenas
A13. Duche da caldeira
A14. Cappuccinador
A15. Tubo de distribuição de vapor ou água quente
A16. Manípulo do seletor

Descrição dos acessórios

(pág. 3 - B)

B1. Medidor de café
B2. Compartimento porta-filtro
B3. Filtro 1 chávena de café moído ou com sachês (* em alguns modelos)
B4. Filtro 2 chávenas de café moído

INSTALAÇÃO DO APARELHO

Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
  Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.
  Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

- 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 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.

Conexão do aparelho

Perigo!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.
Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A. 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.

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Abrir a tampa do reservatório de água (fig. 1) então extrair a tampa puxando-o para o alto (fig. 2).
2. Encher o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 3). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.
3. De forma mais simples, é possível encher o recipiente sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma garrafa.

Atenção:

Jamais ligar a máquina sem água no recipiente ou sem este último.

Nota:

É normal encontrar água no compartimento abaixo do recipiente, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

1. Ligar o aparelho pressionando o interruptor ON/OFF (fig. 4): acende-se o indicador luminoso de alimentação **I**.
2. Inserir no compartimento porta-filtro o filtro de café que deseja utilizar (1 ou 2 chávenas) (fig. 5).
3. Encaixar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 5).
4. Posicionar um recipiente de 0,5 litros embaixo do duche da caldeira e um outro recipiente de 0,5 litros embaixo do cappuccinador (fig. 7).
5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso OK (fig. 8) e logo depois girar o seletor para a posição (fig. 9) e deixar sair do duche da caldeira aproximadamente metade do reservatório.
6. Girar então o manípulo do vapor sem sentido anti-horário (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório.
7. Fechar o manípulo de vapor para a posição- e colocar novamente o seletor na posição (STAND-BY).
8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los embaixo do duche da caldeira e embaixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

O aparelho assim está pronta ao uso.

Desligar autom.

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

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso na temperatura certa, recomendamos que a máquina seja pré-aquecida da seguinte maneira:

1. Ligar a máquina pressionando a tecla ON/OFF (o relativo indicador luminoso) (fig.4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 5).
2. Colocar uma chávena embaixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a pré-aquecê-la.
3. Aguar o acendimento do indicador luminoso OK (fig. 8) e logo depois girar o manípulo do seletor para a posição (fig. 9), deixar sair a água até que desligue o indicador luminoso OK, então interromper girando o seletor para a pos.. .
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a lâmpada do indicador luminoso "OK" acenda-se novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

(É normal que durante a operação de desencaixe do porta-filtro, ocorra uma pequena e inofensiva baforada de vapor).

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de ter efetuado o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, inserir o filtro para café moído no porta-filtro. Utilizar o filtro mais pequeno se desejar fazer um café ou o maior se pretender fazer 2 cafés.
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). (fig. 10). Se ao invés se quer preparar duas chávenas de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 6+6 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.

Atenção: *para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.*

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 11). É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura Se, por outro lado for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
4. Tirar a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixá-lo na máquina: girar a pega para a direita com força (fig. 6) para evitar vazamentos de água.
5. Posicionar a(s) chávena(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
6. Certificar-se de que o indicador luminoso OK (fig. 8) esteja aceso (se estiver desligado, aguarda que se acenda) e girar o seletor para a posição (fig. 13). Ao obter a quantidade desejada de café, para interromper, girar o seletor para a pos. .
7. Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.

Perigo de queimaduras! *Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento.*

8. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado pressionando com o botão específico incorporado na pega e deixar o café sair batendo o porta-filtro virado de cabeça par abaixo (fig. 14)
9. Para desligar o aparelho, pressionar o botão ON/OFF.

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM OS SACHÊS

1. Efetuar o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "Conselhos para um café mais quente", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente.

Nota: *utilizar sachês que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens.*
O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de sachês e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro pequeno no porta-filtro.
3. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.
4. Encaixar o porta-filtro à máquina, girando-o sempre até o fundo (fig. 6).
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Girar o seletor para a posição (fig. 16) e aguardar que o indicador luminoso OK se acenda.
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar gelado (não quente!). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 17).

Nota: *É aconselhável utilizar leite parcialmente desnatado e à temperatura do frigorífico.*

4. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
5. Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Abrir o vapor girando o manípulo de vapor para + por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor.
7. Mergulhar o cappuccinador no leito por aproximadamente 5mm (fig. 18) e girar o manípulo de vapor em sentido anti-horário, (girando em mais ou menos o manípulo é possível variar a quantidade de vapor que sairá do cappuccinador. Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso.
8. Quando o volume o leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a escaldar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o manípulo de vapor em sentido horário e girar o seletor para a pos. (fig. 19).
9. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota:

- *Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;*
- *Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Para arrefecê-la posicionar um recipiente embaixo do duche da caldeira, girar o seletor para a pos. e deixar sair água até que o indicador luminoso se desligue. Colocar novamente o seletor na pos. e proceder então com a preparação do café.*

Recomenda-se uma distribuição de vapor máxima de 60 segundos e não montar o leite mais de 3 vezes consecutivas.

Atenção! Por motivos higiênicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.
Proceder na seguinte maneira:

1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ON/OFF.
2. Aguardar alguns minutos que o tubo de distribuição se arrefeça. Desencaixar o cappuccinador girando-o em sentido horário (fig.r 20) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
3. Verificar que os três furos do cappuccinador, indicados na fig. 21, não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
4. Limpar o tubo de distribuição de vapor, tomando cuidado para não se queimar.
5. Encaixar novamente o cappuccinador.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 4). Aguardar que o indicador luminoso OK esteja aceso.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Quando a luz piloto OK acende-se, girar o seletor para a pos. e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário: a água quente sairá do cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, girar o manípulo de vapor em sentido horário e girar o seletor para a pos. .

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

LIMPEZA

Perigo! Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

Limpeza e manutenção dos filtros

Limpar regularmente os filtros de café, lavando-os com água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 22).

Limpeza da 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 chávena, desparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 23);
- Tirar o duche da caldeira;
- 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 (fig. 25).
- Enxaguar o duche embaixo da torneira esfregando-a sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira prestando atenção a colocá-la corretamente na vedação.

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

Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpar regularmente o compartimento do porta-filtro, os filtros, a gaveta de recolha de pingos e o reservatório de água.
   Para efetuar o esvaziamento da gaveta de recolha de pingos, remover a grelha de apoio das chávenas, eliminar a água e limpar com um pano o reservatório: então montar novamente a bandeja da gaveta de recolha de pintos.
   Limpar o reservatório de água com um escovilhão macio para alcançar melhor o fundo.

Perigo! Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

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. Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
4. Aguardar que o indicador luminoso OK se acenda.
5. Girar o seletor na pos. e distribuir cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes abrir o manípulo do vapor para deixar sair vapor. Depois interromper a distribuição girando o seletor para a pos. e deixar a solução agir por 5 minutos.

6. Repetir o ponto 5 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
7. Para eliminar os vestígios de solução anti-calcário, enxaguar bem o reservatório e enchê-lo com água fresca (sem descalcificante).
8. Girar o seletor na pos. e distribuir a água até esvaziar o reservatório de água.
9. Repetir os pontos 7 e 8.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V~50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
Dimensões LxHxP:	195x285x240 (330) mm
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1,2 m
Peso:	3,8 kg

CE 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 coleta diferenciada oficial.

SE ALGO NÃO FUNCIONAR…

Problema	Possíveis causas	Solução
Não sai mais café expresso	Falta de água no recipiente	Encher o recipiente de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro

O café expresso está frio	A lâmpada do indicador luminoso OK não está acesa no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café.	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O pré-aquecimento não foi efetuado	Efetuar o pré-aquecimento conforme indicado no parágrafo "Conselhos para um café mais quente"
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o recipiente
	O recipiente está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o recipiente de modo a abir a válvula em seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções no parágrafo "Produção de água quente" até distribuir água
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Cleaning" (Limpeza)
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade de pó do café moído
O café tem um sabor ácido	O enxague depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no parag. "Descaling and Rinse" (Descalcificação e Enxague)
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Pressionar o interruptor ON/OFF para ligar novamente o aparelho
O aparelho se desliga depois de alguns segundos depois do acendimento	O seletor de funções não está em pos. ⏦ (standby)	Girar o seletor de funções na pos. ⏦ (standby), então pressione então a tecla ON/OFF.