

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.
- 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).

ADVERTÊNCIAS 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.

Controlo do aparelho

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.

Instalação do aparelho



Atenção!

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

- 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 25 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
Não posicionar o aparelho próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.
Não instalar o aparelho num 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, placas elétricas).



Nenhum componente ou acessório da máquina pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Conexão do aparelho



Atenção!

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.

DESCRIÇÃO (pág. 3)

- A1. Selector "Flavor Selector" café filtro
- A2. Reservatório de água café expresso
- A3. Reservatório de água café filtro
- A4. Tampa do reservatório de água
- A5. Porta-filtro para café filtro
- A6. Flavor Savor
- A7. Placa de aquecimento para café filtro
- A8. Calçador
- A9. Bandeja de resíduos
- A10. Bandeja de apoio das chávenas para café expresso
- A11. Tubo de distribuição de vapor
- A12. Cappuccinador
- A13. Injector
- A14. Duche da caldeira expresso
- A15. Interruptor ligar/desligar café expresso (parte traseira do aparelho)
- A16. Manipulo de vapor para cappuccino/água quente

Descrição do painel de controlo

- B1. Manipulo do selector para café expresso ou vapor
- B2. Posição vapor
- B3. Posição standby
- B4. Sinalizador de ignição café expresso
- B5. Posição café expresso/água quente
- B6. Sinalizador OK temperatura
- B7. Botão ligar/desligar café filtro
- B8. Luz piloto ligar/desligar café filtro
- B9. Display
- B10. Botão de selecção de ignição retardada (AUTO)
- B11. Botão para alterar os minutos (min)
- B12. Botão para alterar as horas (h)
- B13. Botão de selecção de funcionamento 1-5 chávenas

Descrição dos acessórios

- C1. Porta-filtro café expresso
- C2. Filtro 1 chávena ou 1 pastilha de café expresso
- C3. Filtro 2 chávenas de café expresso
- C4. Medidor doseador de café
- C5. Filtro permanente (*apenas em alguns modelos)
- C6. Jarro para café filtro

PREPARAÇÃO DO CAFÉ FILTRO

Nota:

Na primeira utilização é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar os condutores internos do aparelho, fazendo-o funcionar procedendo como para fazer café, até 2 reservatórios de água vazios. De seguida, proceder com a preparação do café.

Como regular o relógio

Depois de ligar a máquina à corrente eléctrica, no display mostra os dígitos 0:00 a piscar.

Estabelecer a hora do dia, proceder como segue:

1. Pressione a tecla "h" (B12) durante 2 segundos aproximadamente até que o número da hora no display aumente (fig. 1);
2. Depois de definir o número de horas, defina os minutos, pressionando repetidamente o botão "min" (B11) (fig. 2) (mantendo o botão pressionado, os minutos vão aumentar rapidamente);
3. Uma vez exibida a hora correcta, aguarde alguns segundos: quando o display parar de piscar, a hora está programada.

Nota:

Para voltar a definir a hora, repita os procedimentos anteriores.

Preparação do café filtro

- Abrir a tampa e retirar o reservatório de água localizado à direita (fig. 3);
- Encher o reservatório com água fria e limpa até à indicação de nível correspondente às chávenas de café que se deseja preparar, tomando cuidado para não exceder a marca MAX 10 (fig. 4);
- Recolocar o reservatório na máquina, pressionando-o levemente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo. Caso se deseje, pode deixar o reservatório no lugar para o encher, utilizado o jarro de café que inclui os indicadores de nível (fig. 5);
- Abrir a porta do porta-filtro rodando-a para a direita (fig. 6);
- Colocar o filtro permanente (se previsto) (ou papel de filtro) no porta-filtro (fig. 7);
- Colocar o café moído no filtro utilizando o doseador fornecida e nivelá-lo uniformemente (fig. 8).

Como regra geral, utilizar um medidor raso de café (cerca de 7 gramas) para cada chávena que se deseja obter (exemplo, 10 medidas para obter 10 chávenas);

- Fechar a porta do porta-filtro e colocar o jarro com a tampa, sobre a placa de aquecimento;
- Escolha o aroma desejado, conforme indicado no parágrafo "COMO SILECCIONAR O AROMA do café filtro";
- Pressionar o botão  (B7) (fig. 9). O sinalizador (B8) no próprio interruptor indica que a máquina está a funcionar.
- Quando se preparam menos de 6 chávenas, pressionar "1-5" (B13) (fig. 10) para melhorar a extracção e o aroma;
- O café começará a vazar depois de alguns segundos; É normal que durante o processo do café, o aparelho emita vapor.
- Para desligar a máquina, pressionar o botão  (B7).

Selecionar o aroma do café filtro

Com o selector Flavor é possível selecionar o aroma do café filtro de acordo com o seu gosto. Rodando o manípulo de regulação de aroma do café filtro (fig. 11), pode configurar a máquina para obter um café com forte sabor (posição STRONG) ou suave (posição LIGHT).

O dispositivo selector Flavor altera o sabor do café, mais ou menos forte, enquanto que o próprio sabor permanece inalterado.

Duração de manter quente (desligar automático)

Para manter o café quente após o processo, colocar o jarro sobre a placa de aquecimento e deixar a máquina (luz piloto de café filtro acesa) o café no jarro é mantido à temperatura certa. Após um certo período de tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o sinalizador de alimentação desliga-se).

É possível programar o tempo de desligar automático conforme segue:

1. Pressionar o botão  (B7) por alguns segundos, até que visualize no display "0:30" a piscar;
2. Modificar o tempo desejado pressionando repetidamente o botão "h" (e também, se desejar, o botão "min");
3. Depois de definir a hora, aguarde 5 segundos: quando o display parar de piscar, a hora selecionada será programada.

Nota:

Caso se defina 0:00, a máquina mantém o café quente por um tempo ilimitado.

Programação de ignição automática

É possível definir o tempo para preparar automaticamente o filtro café.

Certifique-se que a hora do dia esteja correctamente definida. Para programar a hora em que deseja fazer o café, proceda da seguinte forma:

1. Pressionar o botão "AUTO" (B10) por alguns segundos, até que visualize no display "00:00" a piscar;
2. Antes que o display pare de piscar (cerca de 5 segundos), defina a hora desejada pressionando repetidamente "h" (B12);
3. Defina os minutos, pressionando repetidamente o botão "min" (B11);
4. Após 5 segundos, o display parará de piscar e a hora estabelecida será memorizada;
5. Uma vez programada, para definir a ignição automática, pressione o botão AUTO.

Nota:

- Para voltar a definir a ignição automática, repita os procedimentos anteriores.

- É possível definir a ignição automática para a secção "DRIP COFFEE" e não para a secção "ESPRESSO".

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Nota:

Na primeira utilização é necessário lavar todos os acessórios e enxaguar os condutores internos do aparelho, fazendo-o funcionar procedendo como para fazer café, até 2 reservatórios de água vazios. De seguida, proceder com a preparação do café.

Desligar automático

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

Pré-aquecimento do grupo de café

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

1. Ligar a máquina pressionando o interruptor ligar/desligar (fig. 12). O sinalizador de ignição de café expresso acende (B4).
2. Inserir o filtro no porta-filtro (fig. 13). Certificar-se de que o punho está inserido correctamente no seu alojamento. Encaixar o porta-filtro, completo do filtro, à máquina (fig. 14) sem enchê-lo de café moído. Utilizar o filtro mais pequeno se desejar fazer um café ou o maior se pretender fazer 2 cafés.
3. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a pré-aquecê-la.
4. Aguardar que o sinalizador acenda **OK** e depois rodar o manípulo do selector para a posição  (fig. 15), deixar sair a água até que o sinalizador OK desligue, então interromper rodando o selector para a posição  e esvaziar a chávena.

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

Como preparar o expresso com café moído

1. Depois de realizar o pré-aquecimento da máquina e o porta-filtro conforme descrito no parágrafo anterior, 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 de 7g (fig. 16). Se ao invés, se desejar 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 correcto, 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. 17).
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: rodar o manípulo para a direita com força (fig. 14) para evitar vazamentos de água.
5. Posicionar a(s) chávena(s) por baixo dos bicos do porta-filtro. É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
6. Certificar-se de que o sinalizador **OK** esteja aceso (se estiver desligado, aguardar que se acenda) e rodar o manípulo selector para a posição ☐/☉ (fig. 15). Ao obter a quantidade desejada de café, interromper rodando o manípulo selector para a posição ☐-.
7. Para desencaixar o porta-filtro, rodar 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 a alavanca específica incorporada na pega e deixar o café sair batendo o porta-filtro virado de cabeça para abaixo (fig. 18).
9. Para desligar o aparelho, pressionar o botão  para o lado esquerdo da máquina.

Como preparar o expresso utilizando as pastilhas

1. Efectuar o pré-aquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "PRÉ-AQUECIMENTO DO GRUPO CAFÉ", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente.

Nota:

Utilizar pastilhas que respeitem os padrões ESE [Easy Serving Espresso]: cuja marca é indicada nas embalagens com a seguinte marca.



O padrão ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de pastilhas e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro pequeno no porta-filtro, assegurando que o punho está inserido correctamente no seu alojamento conforme indicado na fig. 13.
3. Inserir a pastilha centrando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 19). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicionar a pastilha correctamente no filtro.
4. Encaixar o porta-filtro à máquina, rodando-o sempre até o fundo (fig. 14).
5. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Rodar o manípulo selector na posição  (fig. 20).
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes.

Nota:

Sé aconselhável utilizar leite magro ou meio-gordo e à temperatura frigorífica (cerca de 5° C).

4. Posicionar o recipiente com leite por baixo do cappuccinador.
5. Aguardar que o sinalizador **OK** acenda. O acendimento do sinalizador indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. Remova o capuccinador rodando-o para a esquerda (fig. 21): durante a operação, ter cuidado para não tocar no chuveiro da caldeira que está quente. Em seguida, colocar o recipiente com o leite por baixo do cappuccinador.
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por alguns milímetros. Rodar o manípulo de vapor no sentido horário (fig. 22): do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e aumentará o volume. Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhar o cappuccinador no leite e mover o recipiente lentamente de baixo para cima.
8. Quando o volume do leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a aquecer o leite. Attingida a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo de vapor no sentido horário e rodar o selector para a posição ☐-.
9. Deitar o leite emulsionado nas chávenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar a gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota:

- Caso se deseje preparar mais cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite espumado para todos os cappuccinos.
- Caso se deseje preparar café novamente depois de ter espumado o leite, aguardar que a caldeira esteja bem arrefecida, porque caso contrário, o café sai queimado. Para arrefecer a caldeira, colocar um recipiente por baixo do duche da caldeira; rodar o manípulo selector na posição  (fig. 15); deixar sair a água até que não se apague o sinalizador "OK"; colocar novamente o manípulo selector em  e preparar o café conforme descrito no parágrafo precedente.

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

Atenção:

Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder do seguinte modo:

1. Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2 e 5 do parágrafo anterior) rodando o manípulo de vapor (fig. 22). Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ligar/desligar.
2. Com uma mão, segurar o tubo do cappuccinador com firmeza e com a outra, desbloquear o próprio cappuccinador rodando-o no sentido anti-horário e em seguida puxá-lo para baixo (fig. 23).
3. Remover o injector de vapor do tubo de distribuição tirando-o para baixo.
4. Lavar cuidadosamente o cappuccinador e o injector de vapor com água tépida.
5. Verificar que os dois orifícios indicados nas setas da fig. 24, não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
6. Montar novamente o injector de vapor inserindo-o com alguma força para cima do tubo de vapor (fig. 25).
7. Montar novamente o cappuccinador deslizando-o para cima e rodando no sentido horário (fig. 26).

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o interruptor ligar/desligar (fig. 12). O sinalizador de ignição de café expresso acende (B4).
2. Aguardar que o sinalizador **OK**.
3. Posicionar um recipiente por baixo do cappuccinador.

4. Quando o sinalizador **OK** acender, coloque o manípulo selector para  (fig. 15) e simultaneamente rodar o manípulo de vapor no sentido anti-horário de pelo menos meia volta (fig. 22); a água quente sairá do cappuccinador.
5. Para interromper a saída de água quente, rodar o manípulo de vapor no sentido horário rodar o manípulo selector para .

É aconselhável uma distribuição máxima de 60 segundos.

LIMPEZA

Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina arrefeça.

Limpar o aroma flavor

Para limpar o aroma Flavor mais facilmente, é possível removê-lo do porta-filtro (A6) puxando-o para cima (fig. 27). Para colocá-lo de volta no alijamento, basta deslizar nas guias do aroma Flavor.

Limpeza e manutenção dos filtros de café expresso

A cada 300 cafés aproximadamente e também quando o café sai do porta-filtro em gotas ou não desce de todo, limpar o porta-filtro e os filtros para o café moído da seguinte forma:

- Retirar o filtro do porta-filtro.
- Desapertar a tampa do filtro (fig. 28) na direcção indicada pela seta que consta na própria tampa.
- Remover o utensílio do leite em natas do recipiente, empurrando-o da parte da tampa.
- Tirar a guarnição;
- Lavar todos os componentes e limpar cuidadosamente o filtro metálico com água quente esfregando com uma escova (fig. 29). Verificar que os furos do filtro metálico não estejam obstruídos, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (ver fig. 30).
- Montar novamente o filtro e a guarnição no disco em plástico conforme indicado na fig. 31. Ter atenção ao inserir o pino do disco em plástico dentro do furo da guarnição indicada pela seta na Fig. 31.
- Voltar a inserir o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 32), certificando-se que o pino seja inserido no orifício do próprio suporte (ver seta da fig. 32).



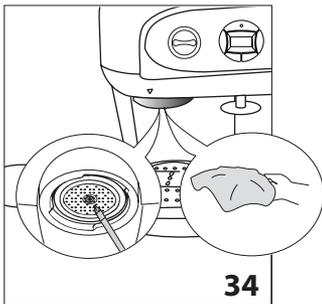
- Por fim enroscar a tampa (fig. 33).

A garantia não é válida se a limpeza descrita acima não for efectuada e seguida regularmente.

Limpeza do duche da caldeira

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

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com a ajuda de uma chave de fendas, desaparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 34);



- Tirar o duche da caldeira;
- Limpar a caldeira com um pano húmido (fig. 34);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não estejam obstruídos, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 30).
- Enxaguar o duche por baixo da torneira esfregando-o sempre.
- Montar novamente o duche da caldeira prestando atenção ao colocá-lo correctamente na sua guarnição.

A garantia não é válida se a limpeza acima descrita não for efectuada e seguida 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 bandeja de resíduos e o reservatório de água.

Para efectuar o esvaziamento da bandeja de resíduos, remover a grelha de apoio das chávenas, eliminar a água e limpar a bandeja com um pano: então montar novamente a bandeja de resíduos.

Limpar o reservatório de água com um escovilhão macio para alcançar melhor o fundo.



Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificação da secção de café expresso

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

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. Ligar a máquina pressionando o interruptor ligar/desligar (fig. 12). Acende-se o sinalizador de alimentação (B4).
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente por baixo do duche da máquina e aguardar que o sinalizador **OK** acenda.
4. Rodar o manípulo selector para ☐/☉ e fazer fluir cerca de 1/4 da solução contida no reservatório: de vez em quando, rodar o manípulo de vapor e fazer soltar um pouco de solução através do tubo do cappuccinador; em seguida, interromper rodando o manípulo selector para ☐/☉ e deixar a solução agir durante cerca de 5 minutos.
5. Repetir o ponto 4 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
6. Para eliminar os resíduos da solução e de calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa (sem descalcificante).
7. Rodar o manípulo selector para ☐/☉ (fig. 15) e executar até que o reservatório esteja completamente vazio;
8. Repetir a operação 6 e 7 mais uma vez.

As reparações da máquina de café referentes aos problemas de calcário, não são cobertos pela garantia se a descalcificação não for realizada e seguida regularmente, conforme descrita acima.

Descalcificação da secção de café filtro

O calcário contido na água com o passar do tempo provocará uma obstrução de tal forma comprometendo o bom funcionamento do aparelho. Descalcificar o aparelho quando o sinalizador ligar/desligar do café filtro (B8) pisca.

Aconselha-se que se utilize o descalcificante De'Longhi que se encontra no mercado.

1. Diluir no jarro o produto seguindo as indicações indicadas na embalagem do próprio descalcificante;
2. Despejar a solução de descalcificação no reservatório;
3. Colocar o jarro sobre a placa de aquecimento;
4. Pressionar o interruptor ① (B7) fazer passar o equivalente a uma chávena e em seguida, desligar o aparelho;
5. Deixar a solução agir por 15 minutos. Repetir a operação 4 e 5 mais uma vez.
6. Ligar a máquina e fazer a distribuição até que o reservatório se esvazie completamente.
7. Enxaguar fazendo o aparelho funcionar apenas com água, pelo menos 3 vezes (3 reservatórios de água completos).

DADOS TÉCNICOS

Tensão:	230 V~ 50/60 Hz
Potência:	1750W
Dimensões (l x p x a):	380 x 255 (350) x 335
Pressão da bomba expresso:	15 bar
Capacidade do reservatório expresso:	1,2 L
Capacidade do reservatório café filtro:	1,4 L
Comprimento do cabo de alimentação:	1330 mm
Peso:	5,4 Kg



O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008 e posteriores emendas;
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

ELIMINAÇÃO



Não eliminar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; depositá-lo num centro de recolha seletiva oficial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Abaixo estão algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido como descrito, deverá entrar em contacto com a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	RESOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório 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	Efectuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo dedicado da secção Café Expresso
	O reservatório está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixar o porta-filtro correctamente e rodá-lo até ao fundo com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão obstruídos	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar levemente o reservatório de modo a abrir a válvula em seu fundo
O café expresso está frio	A lâmpada piloto OK não está acesa no instante em que se pressiona o interruptor de distribuição do café.	Aguardar que o sinalizador OK acenda.
	O pré-aquecimento não foi efectuado	Efectuar o pré-aquecimento conforme indicado no parágrafo
	As chávenas não foram pré-aquecidas	Pré-aquecer as chávenas com água quente
	Há calcário no interior do circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo dedicado da secção Café Expresso
A nata do café é escura (o café desce lentamente do bico)	O café moído é pouco pressionado	Aumentar a pressão do café moído (fig. 17)
	A quantidade de café moído é escassa	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café é grossa	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade de pó do café moído

A nata do café é escura (o café desce lentamente do bico)	O café moído é pressionado excessivamente	Calcar menos o café (fig. 13)
	A quantidade de café moído é elevada	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efectuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira expresso".
	O filtro está entupido	Efectuar a limpeza conforme indicado no parág. «Limpeza do filtro»
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser muito húmido
	A qualidade do café moído não é do tipo correcto	Mudar a qualidade de pó do café moído
O porta-filtro não se encaixa no aparelho	O filtro tem demasiado café	Utilizar o medidor fornecido, e certificar-se de usar o filtro correcto para o tipo de preparação.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite à temperaturado frigorífico
	O cappuccinador está sujo	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador, em especial os indicados na fig. 24
O café tem um sabor ácido	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho conforme descrito no capítulo «Descalcificação da secção do filtro" ou "Descalcificação da secção expresso"
Os tempos de processo do café filtro são alongados	O circuito do café filtro deve ser descalcificada	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "Descalcificação da secção de café filtro"