

<b>SUMÁRIO</b> .....	
<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>7</b>
Símbolos utilizados nestas instruções .....	7
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>7</b>
Advertências fundamentais para a segurança .....	7
<b>UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA</b> .....	<b>8</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>8</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>8</b>
Descrição do aparelho .....	8
Descrição do painel de controle .....	8
Descrição dos acessórios .....	8
Descrição dos indicadores luminosos .....	9
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>9</b>
controle do aparelho .....	9
Instalação do aparelho .....	9
Conexão do aparelho .....	9
Primeira ativação do aparelho .....	10
<b>LIGAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>10</b>
<b>DESLIGAMENTO DO APARELHO</b> .....	<b>10</b>
<b>DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO</b> .....	<b>10</b>
<b>ECONOMIA DE ENERGIA ELÉTRICA</b> .....	<b>11</b>
<b>FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>11</b>
Instalação do filtro .....	11
Remoção e substituição do filtro amaciador .....	11
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>11</b>
Escolha do sabor do café .....	11
Seleção de quantidade de café na xícara .....	12
Regulagem do moedor de café .....	12
Programação da temperatura .....	12
Recomendações para obter um café mais quente .....	12
Preparação do café mediante utilização de café em grãos .....	12
Preparação do café mediante utilização de café moído .....	13
<b>PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO</b> .....	<b>13</b>
Limpeza do cappuccinador depois do uso .....	14
<b>PREPARAÇÃO DA ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>14</b>
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>14</b>
Limpeza da máquina .....	14
Limpeza do recipiente dos resíduos de café .....	14
Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensação .....	15
Limpeza do interior da máquina .....	15
Limpeza do filtro para introdução de café pré-moído .....	15
Limpeza do infusor .....	15
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>16</b>
Medição da dureza da água .....	16
Programação da dureza da água .....	17
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>17</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>17</b>
<b>SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS</b> .....	<b>18</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>19</b>

## INTRODUÇÃO

A De'Longhi gostaria de agradecer a você por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino "ECAM 22.110".

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.



*Perigo!*

A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos, provocados por choques elétricos, potencialmente mortais.



*Cuidado!*

A inobservância destas advertências poderá causar ferimentos ou provocar danos ao aparelho.



*Perigo de Queimaduras!*

A inobservância destas advertências poderá causar queimaduras ou escaldaduras.



*Nota:*

Este símbolo destaca recomendações 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 reparos

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências indicadas nos parágrafos "Significado dos indicadores luminosos" (pág. 18) e "Resolução de problemas" (pág. 19).

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 seu país não constar da lista, telefone para o número indicado na garantia. Para eventuais reparos, 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



*Perigo!*

A hipótese de choques elétricos não pode ser excluída porque o aparelho funciona com corrente elétrica.

As seguintes advertências de segurança devem, portanto, ser atentamente observadas:

- Não toque o aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- Não toque o plugue com as mãos molhadas.
- Assegure-se de que a tomada de corrente utilizada seja sempre livremente acessível, porque só assim se poderá retirar o plugue quando necessário.
- Se desejar retirar o plugue da tomada, pegue diretamente o plugue. Nunca puxe o cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho, aperte o interruptor geral, posto na parte de trás do aparelho, em posição 0 (fig. 3).
- Em caso de defeitos no aparelho, não tente repará-los. Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e consulte o Centro de Assistência Técnica.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.



*Cuidado!*

Mantenha os materiais utilizados para a embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças.



*Cuidado!*

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Supervisione as crianças, assegurando-se de que não brinquem com o aparelho.

### Perigo de Queimaduras!

Este aparelho produz água quente e durante o funcionamento pode ocorrer a formação de vapor de água.

Preste atenção para não entrar em contato com jatos de água ou vapor quente.

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

Este aparelho foi concebido e fabricado para a preparação de café e o aquecimento de bebidas.

Quaisquer outros usos devem ser considerados indevidos.

Este aparelho não é apto para ser usado em âmbito comercial.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes de usos impróprios e/ou indevidos do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico.

Não é previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotel, motel e outras estruturas de recepção
- aluguel de quartos

## INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Leia atenta e cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode ser fonte de lesões e de danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância das instruções de uso.

### Nota:

Conserva estas instruções com cuidado. Caso o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregue a eles também estas instruções para o uso.

## DESCRIÇÃO

### Descrição do aparelho

(pág. 3 - )

- A1. Painel de controle
- A2. Controle de regulagem do grau de moagem
- A3. Superfície para as xícaras
- 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 condensação
- A15. Bandeja para apoiar as xícaras
- A16. Indicador do nível de água da cuba que recolhe as gotas
- A17. Cuba para recolher as gotas
- A18. Cappuccinador
- A19. Controle vapor/água quente

### Descrição do painel de controle

(pág. 2 - )

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

### Descrição dos acessórios

(pág. 2 - )

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

## Descrição dos indicadores luminosos

 Indicador luminoso piscando: indica que a máquina está se aquecendo.

   Indica que o aparelho está distribuindo 1 ou 2 xícaras de café expresso.

    Indica que o aparelho está distribuindo 1 ou 2 xícaras de café longo.

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

 Indica que no painel de controle é visualizado um alarme (veja par. “Significado dos indicadores luminosos” na pág. 18).

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

   Indicador luminoso piscando: 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 Elétrica” encontra-se ativada.

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controle 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 contato com o Centro de Assistência Técnica De’Longhi.

### Instalação do aparelho



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 adjacente. 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 contato com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

### Conexão do aparelho



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

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica conveniente e corretamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente aterrada.

Em casos de incompatibilidade entre a tomada elétrica e o plugue 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 recomendado personalizar quanto antes a dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo “Programação da dureza da água” (pág. 16).

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 controle o indicador luminoso pisca  (fig. 4).
5. Gire o controle vapor em posição “I” (fig. 5): o aparelho distribui água do cappuccinador e depois se desliga.
6. Gire o controle 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 estará 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 respectivo indicador luminoso  pisca enquanto o apa-

relho realiza o aquecimento e o enxágue automático (deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho procede a fazer escorrer a água quente nos dutos 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 efetuar 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 controle) 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 controle) 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, de acordo com as normas europeias vigentes.

A modalidade de economia de energia elétrica estará ativa quando o indicador luminoso verde ECO estiver 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 controle): o indicador luminoso **ECO** pisca.
3. Para reativar a função, aperte novamente a tecla  (à esquerda do controle): o indicador luminoso **ECO** acende-se fixamente.
4. Aperte a tecla  (à direita do controle) 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, recomendamos 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 correta 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 que as 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 fique 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 ativado e a máquina pode ser utilizada.

## Remoção e substituição do filtro amaciador

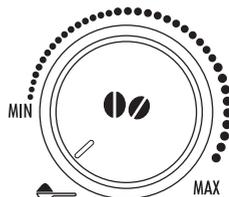
Quando transcorrerem os dois meses de duração (veja calendário), ou se não é utilizado o aparelho por 3 semanas, é necessário remover o filtro do reservatório e eventualmente substituí-lo com um filtro novo, repetindo a operação descrita no parágrafo anterior.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Escolha do sabor do café

Regule o controle 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 contole posicionado no MÍN obtém-se um café extra-fraco; com o controle posicionado no MÁX obtém-se um café extra-forte.



**i** Nota:

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

### Seleção de quantidade de café na xícara

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 xícara), proceda como segue:

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

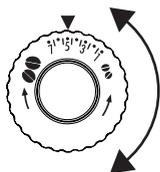
### Regulagem do moedor de café

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 encorpada e com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o controle de regulagem do grau de moagem (fig. 13).

**i** Nota:

O controle de regulagem 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 encorpada e melhorar o aspecto do creme, gire em sentido anti-horário uma posição

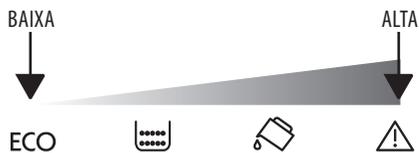
(não mais que uma posição de cada vez, caso contrário, o café

depois pode sair em gotas). Só se percebe o efeito desta correção depois da distribuição de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulagem não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o controle 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 geral em pos. I (fig. 3), aperte a tecla ☕  e mantenha-a apertada até a ligação dos indicadores luminosos no painel de controle;
2. Aperte a tecla ☕  até selecionar a temperatura desejada:



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

### Recomendações para obter um café mais quente

Para obter um café mais quente, recomenda-se:

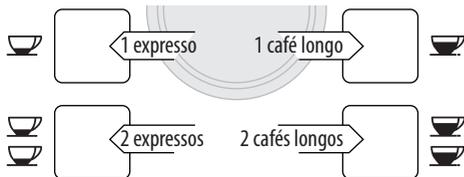
- efetuar um enxágue, antes da distribuição, apertando a tecla ☕☕ do ejetor sai água quente que aquece o circuito interior da máquina e faz com que depois o café distribuído seja mais quente;
- aquecer com água quente as xícaras (utilize a função água quente).
- configurar uma temperatura do café mais 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 xícara, se desejar 1 café (fig. 10);
  - 2 xícaras, se desejar 2 cafés (fig. 11).
3. Abaixar o ejetor a fim de aproximá-lo o máximo possível das xícaras: 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 selecionada. Uma vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.



**Nota:**

- Enquanto a máquina está fazendo 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 xícara, basta manter apertada (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição do café.



**Nota:**

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



**Cuidado!**

- Se o café sair em gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia as recomendações indicadas no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 19).
- Durante o uso, no painel de controlo poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado é indicado no parágrafo “Significado dos indicadores luminosos” (pág. 18).

### 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.



**Nota:**

Quando se utiliza o café pré-moído, pode-se preparar só uma xícara de café de cada vez.

1. Assegure-se de que o aparelho esteja ligado.
2. Gire o controle 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 xícara embaixo dos bicos do ejetor de café.
5. Aperte a tecla distribuição 1 xícara 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 xícara 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;



**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. Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite (fig. 20).
5. Depois de alguns segundos, quando o indicador luminoso ☞ piscar, gire o controle 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 recomendável distribuir vapor por não mais de 3 minutos ininterruptos);
7. Quando alcançar a espuma desejada, interrompa a distribuição do vapor girando o controle 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 quente.

- Adicione o creme de leite ao café anteriormente 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.

- Posicione um recipiente embaixo do cappuccinador e faça escorrer um pouco de água por alguns segundos girando o controle vapor em posição I (fig. 5). Então, gire o controle vapor em posição 0 para interromper a distribuição de água quente.
- Espere alguns minutos que o cappuccinador se esfrie; então, com uma mão, mantenha parado o pegador do tubo do cappuccinador e, com a outra, gire em sentido anti-horário (fig. 21) e puxe o cappuccinador para baixo para extrair-lo.
- Retire também o bico vapor puxando-o para baixo (fig. 22).
- Controle que os furos indicados pela seta na fig. 23 não estejam obstruídos. Se necessário, limpe-os com a ajuda de um alfinete.
- Lave cuidadosamente os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
- 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 pelo pegador.

- Posicione um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais próximo possível para evitar respingos).
- Gire o controle vapor em posição I: inicia a distribuição.
- Interrompa girando o controle 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 condensação (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 na lava-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  piscar, será necessário esvaziar e limpar o recipiente dos resíduos de café. Enquanto este recipiente não tiver sido limpo, o led continuará piscando e a máquina não poderá 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 condensação de cor vermelha e, se estiver cheia, esvazie-a.



### Cuidado!

Quando se extrai 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 condensação



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 da bandeja para apoiar as xícaras, 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 mergulhe nunca a máquina na água.

1. Controle periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) para 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 úmido e um pouco de detergente suave.

## 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.

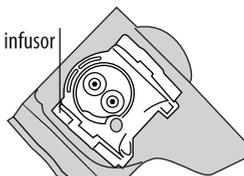
1. Assegure-se de que a máquina tenha realizado corretamente o desligamento (veja “Desligamento do aparelho”, pág. 10).
2. Extraia o reservatório de água.
3. Abra a porta infusor (fig. 29) posicionado no lado direito.
4. Aperte para dentro as duas teclas de desengate de cor vermelha e simultaneamente extraia o infusor (fig. 30).



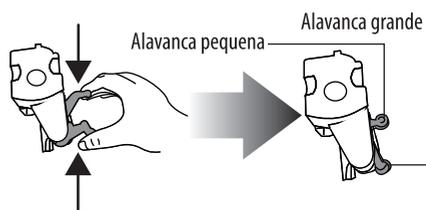
Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhe 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 palavra PUSH (EMPURRE) até ouvir o clique de encaixe.

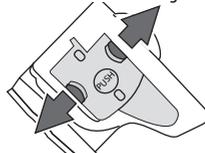
Suporte infusor



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.



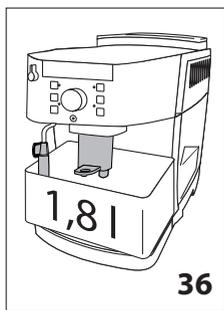
## 1. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel aparecer a piscar o indicador luminoso  (B5) (fig. 31).

### **Atenção!**

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

1. Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a utilização.
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A17), o depósito das borras (A13) e reinserir tudo na máquina.
3. Esvaziar completamente o reservatório de água (A9), removendo, se estiver na máquina, o filtro amaciador (C4).
4. Deitar no reservatório de água o descalcificante (C3) até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do depósito e então adicionar um litro de água até atingir o nível **B** (fig. 32); recolocar no lugar o reservatório de água.



5. Colocar em baixo do cappuccinador (A18) e do bico de saída do café (A12) um recipiente com capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 36).
6. Aguardar que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos de modo fixo.

7. Pressiona a tecla



 (B5) e mantê-la pressionada por pelo menos 5 segundos para confirmar a inserção da solução e iniciar a descalcificação: o indicador luminoso no interior da tecla permanece fixo para indicar a inicialização do programa de descalcificação.

8. O indicador luminoso do vapor  pisca para indicar que é necessário girar o manípulo de água quente/vapor (A19) para a posição **I**.



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

Do cappuccinador e do bico de saída do café sai água quente que contém ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

9. Ao rodar o manípulo para a pos. **I**, o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo cappuccinador como pelo bico de saída do café efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina.

Depois de cerca de 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação e no painel a piscam os indicadores luminosos  e : rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição **0**.

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível **MAX** com água fresca e inseri-lo na máquina: o indicador luminoso  piscará;
11. Reposicionar o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e do bico de saída do café, o recipiente usado para recolher a solução descalcificante (fig. 36).
12. Rodar o manípulo de água quente/vapor para a pos. **I** para iniciar o enxaguamento: a água quente sai primeiro pelo cappuccinador e depois para concluir pelo bico de saída do café.
13. Quando o reservatório de água está esvaziado no painel piscarão os indicadores luminosos  e : então rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição **0**.
14. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extrair o reservatório de água, reintroduzir, se foi anteriormente removido, o filtro amaciador, encher o reservatório até ao nível **MAX** com água fresca e inseri-lo na máquina: o indicador luminoso do vapor  piscará.
15. Reposicionar vazio debaixo do cappuccinador o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
16. Rodar o manípulo de água quente/vapor para a pos. **I**: o aparelho recomeça o enxaguamento apenas pelo cappuccinador.
17. No término no painel de controlo piscará o indicador luminoso do vapor : girar o manípulo de água quente/vapor para a posição **0**.
18. Encher o reservatório de água com água fresca até ao nível **MAX** e inseri-lo novamente na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

### **Nota!**

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- É normal que, depois de ter efetuado este de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A13).

## 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. Mergulhe 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.

Nível 1

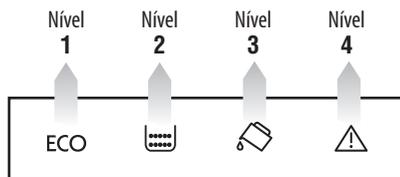
Nível 2

Nível 3

Nível 4

### 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 acendem-se simultaneamente;
3. Aperte a tecla (à esquerda do controle) para configurar a dureza real (o nível detectado pela faixa reativa).



4. Aperte a tecla (à direita do controle) para confir-

mar 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 ou 127V~ 60 Hz (ver placa de identificação) máx. 10A
Potência absorvida:	(ver placa de identificação)
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



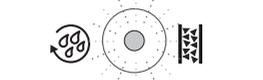
Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

### ELIMINAÇÃO



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

## SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

LED VISUALIZADO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 <p><b>PISCANDO</b></p>	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.
	O reservatório não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o reservatório apertando-o a fundo.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	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.
	O recipiente para as borras não foi reinserido após a limpeza.	Extraia a cuba que recolhe as gotas e insira o recipiente das borras de café.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	A moagem é muito fina: o café sai de forma muito lenta ou não sai.	Repita a distribuição do café e gire o controle de regulagem 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 controle de regulagem em outra posição (veja regulagem do moedor de café pág. 12). Se o problema persistir, gire o controle vapor em posição I e faça escorrer um pouco a água do cappuccinador.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	Foi selecionada a função "café pré-moido", mas não foi introduzido café pré-moido no filtro.	Introduza o café pré-moido no filtro ou anule a seleção da função pré-moido.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário efetuar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "Descalcificação".
 <p><b>PISCANDO</b></p>	Foi utilizado café demais.	Selecione um sabor mais fraco ou reduza a quantidade de café pré-moido e depois peça novamente a distribuição de café.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	O café em grãos terminou.	Encha o recipiente de grãos de café.
 <p><b>PISCANDO</b></p>	O filtro para o café pré-moido está entupido.	Esvazie o filtro com a ajuda de uma faca como descrito no par. "Limpeza do filtro para a introdução do café".

LED VISUALIZADO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 <p><b>PISCANDO</b></p>	O infusor não foi reinserido após a limpeza.	Insira o infusor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".
	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no parágrafo "Limpeza e manutenção". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, entre em contato com um centro de assistência.

## 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 xícaras não foram previamente aquecidas.	Aqueça as xícaras 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 controle de regulagem 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 "regulagem do moedor de café", pág. 12).
	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 controle de regulagem 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 "regulagem do moedor de café", pág. 12).
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. 14).
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.	O plugue não está ligada à tomada de corrente.	Ligue o plugue à tomada elétrica.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressione o interruptor geral (deve estar na posição I, fig. 1).