

Antes de utilizar o aparelho leia sempre o fascículo das advertências de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Botão de vapor/água quente
- A2. Tampa do reservatório de água
- A3. Superfície de apoio das chávenas
- A4. Reservatório de água extraível
- A5. Cappuccinador
- A6. Ejetor
- A7. Bico do cappuccinador
- A8. Cabo de alimentação
- A9. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A10. Bandeja de apoio das chávenas
- A11. Duche da caldeira
- A12. Prensa

1.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Tecla ON/OFF 
- B2. Tecla de distribuição de café/água quente 
- B3. Tecla da função vapor 
- B4. Indicador luminoso de alimentação I
- B5. Indicador luminoso de temperatura OK para tirar café/água quente
- B6. Indicador luminoso de temperatura OK para tirar vapor

1.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro de creme 1 café 
- C3. Filtro de creme 2 café 
- C4. Filtro creme pastilhas ESE 
- C5. Medidor dosador
- C6. Descalcificante (*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO OU RECIPIENTE DE ÁGUA

- 1. Abrir a tampa da máquina (fig. 1), então extrair o reservatório puxando-a para cima (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 as válvulas situadas no fundo do mesmo.

- 3. De forma mais simples, é possível encher o reservatório sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma jarra.

Atenção: Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.

3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

- 1. Ligar o aparelho pressionando a tecla  (B1) (fig. 4): acende-se o indicador luminoso de alimentação I (B4);
- 2. Inserir no compartimento porta-filtro (C1) o filtro de café que se deseja utilizar (fig. 5);
- 3. Encaixar o porta-filtro à máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 6);
- 4. Posicionar um recipiente de 0,5 litros em baixo do duche da caldeira e um outro recipiente de 0,5 litros em baixo do cappuccinador (fig. 7);
- 5. Aguardar o acendimento do indicador luminoso OK (B5) (fig. 8) e logo depois girar o seletor para a posição  (fig. 9): deixar sair do porta-filtro aproximadamente metade do reservatório;
- 6. Girar então o botão do vapor sem sentido anti-horário (fig. 10) e deixar sair do cappuccinador toda a água remanescente do reservatório;
- 7. Fechar novamente o botão de vapor e premir novamente a tecla ;
- 8. Esvaziar os dois recipientes e colocá-los em baixo do duche da caldeira e em baixo do cappuccinador e repetir os pontos 5-6-7.

O aparelho assim está pronta ao uso.

3.1 Desligar autom.

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

3.2 Conselhos para um café mais quente

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

- 1. Ligar a máquina pressionando o interruptor  (o indicador luminoso de alimentação I (B4) acende-se) (fig. 4) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo com café moído (fig. 6);
- 2. Colocar uma chávena em baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a preaquecê-la;
- 3. Aguar o acendimento do indicador luminoso OK (fig. 8) e logo depois pressionar a tecla  (fig. 9), deixar sair a água até ao desligamento do indicador luminoso OK, então pressionar novamente a mesma tecla;
- 4. Esvaziar a chávena, aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK (B5) 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 borrada de vapor).

4. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO

1. Inserir o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1). Utilizar o filtro  se desejar fazer um café ou o filtro  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. 11). 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. Tirar uniformemente o café moído e pressioná-lo ligeiramente com o calçador (fig. 12). É muito importante calçar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calçado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, por outro lado, for pouco calçado, 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) em baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 13). 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, aguardar que se acenda) e pressionar a tecla . Ao obter a quantidade desejada de café, para interromper, pressionar novamente a mesma tecla;
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, bater o porta-filtro virado de cabeça para baixo (fig. 14).
9. Para desligar o aparelho, pressionar o botão .

5. COMO PREPARAR O EXPRESSO COM AS PASTILHAS

1. Efetuar o preaquecimento da máquina conforme descrito no parágrafo "3.2 CONSELHOS PARA UM CAFÉ MAIS QUENTE", certificando-se que o filtro permaneça encaixado na máquina. Assim, obter-se-á um café mais quente;

Nota Importante: utilizar pastilhas 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 pastilhas e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.

2. Inserir o filtro para café em pastilhas (C4) () no porta-filtro;
3. Inserir a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicionar corretamente a mesma 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.

6. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes;
2. Pressionar a tecla  (fig. 16) e aguardar que o indicador luminoso **OK** (B6) (fig. 17);
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. 19);

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

4. Posicionar o recipiente com leite em baixo do cappuccinador;
5. Aguardar que se acenda a lâmpada do indicador luminoso **OK** (B6). O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor;
6. Abrir o vapor girando o botão de vapor em sentido anti-horário por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor;
7. Mergulhar o cappuccinador no leite por cerca de 5 mm (fig. 13) e girar o botão de vapor em sentido anti-horário (fig. 10). 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 esquentar o leite. Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a distribuição do vapor girando o botão de vapor em sentido horário e pressionar novamente a tecla ;
9. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota Importante: 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 debaixo do duche da caldeira, premir o botão  e deixar sair água até que se desligue o indicador luminoso **OK**. Premir novamente a mesma tecla 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.

7. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

Atenção! Por motivos higiénicos, 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, 6 e 7 do cap. “6. COMO PREPARAR O CAPPUCCINO”) rodando o botão de vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando a tecla ① (B1).
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça. Rodar e puxar o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 21);
3. Retirar para baixo o bico cappuccinador (fig. 22);
4. Verificar que os furos do cappuccinador, indicados na (fig. 23), não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
5. Introduzir novamente o bico e introduzir novamente o cappuccinador no bico e rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

8. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina premindo a tecla ① (fig. 4). Aguardar que o indicador luminoso **OK** esteja aceso (fig. 8);
2. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador;
3. Quando a lâmpada do indicador luminoso **OK** acende-se, premir a tecla  (fig. 9) e ao mesmo tempo girar o botão de vapor em sentido anti-horário (fig. 10): a água quente sairá do cappuccinador;
4. Para interromper a saída de água quente, fechar o botão de vapor e premir novamente a tecla .

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

9. LIMPEZA

9.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o tabuleiro de recolha de pingos (A9)
- os filtros de café (C2), (C3) e (C4);
- o duche da caldeira (A11);
- o reservatório para a água (A4);
- o cappuccinador (A5) como indicado no parágrafo “7. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO”;

Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

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

Nota Importante: Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo “3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO”

9.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

1. Remover o recipiente;
2. Remover a grelha de apoio das chávenas, eliminar a água e limpar com um pano a gaveta: então montar novamente a gaveta de recolha de pingos.
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas:

9.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente a cada semana os filtros de café:

Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 23);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 24);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25);
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

Filtro pastilhas

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 25).

9.4 Limpeza do duche da caldeira

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

- Certificar-se que a máquina de café não esteja quente e que a ficha não esteja ligada;
- Com uma chávena, desparafusar o parafuso que fixa o duche da caldeira do expresso (fig. 26);
- Tirar o duche da caldeira;
- Limpar com um pano húmido a caldeira (fig. 26);
- Limpar cuidadosamente o duche com água quente esfregando com uma escova. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Enxaguar o duche em baixo 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.

10. DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder com uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés, aproximadamente. Aconselha-se que se utilize o descalcificante De'Longhi (C6)* 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. Premir a tecla  ;
3. Certificar-se que o porta-filtro não esteja encaixado e posicionar um recipiente em baixo do duche da caldeira e do cappuccinador;
4. Aguardar que o indicador luminoso **OK** acenda-se (fig. 8);
5. Premir a tecla  (fig. 9) e tirar cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes rodar o botão do vapor para deixar sair água do cappuccinador. A seguir interromper o fornecimento premindo novamente o botão  e deixar a solução agir por cerca de 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 a tecla  e tirar água até a esvaziar o reservatório de água: às vezes girar o botão do vapor para deixar sair água do cappuccinador (fig. 10);
9. Repetir os pontos 7 e 8.

11. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1100W
dimensões LxPxH:	185x244(329)x305 mm
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1.1 l
Comprimento do fio de alimentação:	1300 mm
Peso:	3,8 kg

12. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
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 filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.3 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9. LIMPEZA"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "10. 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
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.3 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	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 tira o café	Aguardar que a lâmpada do indicador luminoso OK se acenda.
	O preaquecimento não foi efetuado	Efetuar o preaquecimento conforme indicado no parág. “3.2 CONSELHOS PARA UM CAFÉ MAIS QUENTE”
	As chávenas não foram preaquecidas	Preaquecer as chávenas com água quente
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo “10. DESCALCIFICAÇÃO”
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
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções do parág. “8. “PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE” até tirar 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 “9.4 LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA”
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo “9.3 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ”
	O café moído é muito fino ou húmido	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 enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no parág. “10. DESCALCIFICAÇÃO”
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.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme descrito no parág. “7. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO”
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo “10. DESCALCIFICAÇÃO”
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Prima a tecla ① para ligar novamente o aparelho.