



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando o aparelho está ligado à rede eléctrica, devem-se ter presentes também as seguintes normas:

- Leia atentamente as seguintes instruções.
- Não toque nas peças que estão quentes.
- Não estique o cabo de alimentação. Evite torcer e/ou entreteçar o cabo.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Retire a tomada da corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado durante muito tempo. Não deixe o aparelho ligado desnecessariamente. Desligue o interruptor ON/OFF do aparelho caso não esteja a ser utilizado.
- Em caso de desarranjo e/ou mau funcionamento, desligar o aparelho sem manutido. Para eventuais reparações, dirigir-se exclusivamente a centros de assistência técnica qualificados, exigindo sempre a montagem de peças e acessórios originais.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos e não utilizá-lo em lugar aberto.
- Evitar deixar o cabo do aparelho mal colocado porque pode causar acidentes a crianças e ao utilizador
- Não cloque em um forno aquecido.
- Colocar sempre antes a ficha no aparelho, em seguida, ligar o cabo a tomada da parede. Para desinserir, posicionar em "off" qualquer comando e retirar a ficha da tomada.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica.

CONSERVAR O PRESENTE MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES PARA O CABO CURTO

- É fornecido um cabo de alimentação curto para diminuir os riscos decorrentes de quando fica-se preso ou quando se tropeça em um cabo longo.
- São disponíveis cabos de alimentação destacáveis mais longos ou extensões e podem ser usado a condição que se preste atenção.
- Caso se use um cabo de extensão, os valores eléctricos assinalados devem ser pelo menos iguais aos do aparelho. Se o aparelho for fornecido com cabo de 3 fios, do tipo com ligação terra, a extensão deve ser um CABO DE 3 FIOS DO TIPO COM LIGAÇÃO TERRA. O cabo mais longo deve ser predisposto de modo a não cair sobre o plano do banco ou da mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou poderia fazer com que se tropece.
- O seu aparelho é dotado de uma ficha polarizada para a linha de corrente alternada (uma ficha que tem um pino mais largo do que o outro). Esta ficha se adaptará na tomada somente de um modo. Esta é uma característica de segurança. Case não se consiga inserir completamente a ficha na tomada, tentar invertê-la. Se a ficha ainda não entra, contactar o seu electricista para que substitua a sua tomada anômala. Não elude a finalidade de segurança da ficha polarizada.

ADVERTÊNCIAS

Este aparelho deve ser utilizado para o uso doméstico. Qualquer tipo de assistência, que não seja a limpeza ou manutenção ordinaria feita pelo utente, deve ser efectuada por uma pessoa encarregada pela assistência autorizada. Não imergir a máquina na água.

Para reduzir o risco de incêndio ou de choques eléctricos, não desmontar a base. No interior não existem partes sujeitas à manutenção por parte do utente.

Os consertos devem ser efectuados exclusivamente por pessoa de assistência autorizada.

- Verificar que a tensão indicada na placa corresponda a da rede.
- Nunca usar água quente ou fervendo para encher o recipiente de água.
- Usar somente água mãos e o cabo longe das partes quentes do aparelho durante o funcionamento.
- Manter as mãos e o cabo longe das partes quentes do aparelho durante o funcionamento.
- Para a limpeza nunca usar detergentes em pó ou utensílios duros.

Ler com atenção este livrete de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A seguinte terminologia será continuamente usada nas páginas seguintes

- 1 Plano de apoio para esquentar chávenas
- 2 Vão para os acessórios
- 3 Manípulo para abrir o vapor
- 4 Indicador de nível
- 5 Fio eléctrico
- 6 Reservatório de água
- 7 Acessório para fazer cappuccino
- 8 Protecção para não se queimar
- 9 Tubo de vapor
- 10 Manómetro (se previsto)
- 11 Interruptor ON/OFF
- 12 Interruptor de erogação de café
- 13 Interruptor de vapor
- 14 Luz piloto do interruptor ON/OFF
- 15 Luz piloto Ok "pronto"
- 16 Luz função vapor
- 17 Filtro para café com dispositivo de produção de creme
- 18 Porta-filtro para café
- 19 Calçador
- 20 Ducha da caldeira
- 21 Filtro para discos de café (se previsto)
- 22 Porta-filtro para discos de café (se previsto)
- 23 Doseador
- 24 Bacia recolhedora
- 25 Grelhas para apoiar as chávenas

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi produzida para fazer café e aquecer líquidos. **Tenha cuidado quando utilizar a água ou o vapor: evite as queimaduras.**
- Não toque nas peças que estão quentes
- Depois de desembalar, verifique se a máquina não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize a máquina e contacte um Técnico qualificado.
- Material de embalagem (sacos de plástico, material em polistireno, etc.) têm de ser mantidos fora do alcance das crianças visto as mesmas serem uma potencial fonte de risco.
- Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorrecto.

- O fabricante não se responsabiliza por danos provenientes do uso impróprio ou incorrecto desta máquina.
- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés, molhados ou húmidos.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não force qualquer botão. As reparações devem ser efectuadas por um Centro de Serviços devidamente autorizado, utilizando peças de origem. Caso não sejam seguidos os pontos anteriores, a segurança da máquina poderá ficar comprometida.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.

INSTALAÇÃO

- Colocar o aparelho numa superfície de trabalho longe de torneiras de água e de lava-louças
- Verificar se a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na chapa de identificação do aparelho. Ligar somente o aparelho a uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 10 A e dotada com ligação à terra eficiente. O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes provocados por falta de ligação à terra da instalação.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo adequado, por pessoal qualificado.
- Nunca instalar a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho pode danificar-se)

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA

Retire o reservatório puxando-o para o lado e, ao mesmo tempo, levantando o tubo (fig. 1).

Seque-o e encha-o com água fria até a marca superior (fig. 2). O controlo do nível da água é feito por meio de uma pequena bola boiante. Ponha novamente o reservatório no seu alojamento certificando-se de que o tubo fique mergulhado na água.

Uma forma mais simples de encher o reservatório é somente puxá-lo ligeiramente para fora, de forma a poder lá verter água de uma caneca.

Não se esqueça de o limpar periodicamente.

AQUECIMENTO PRÉVIO DA MÁQUINA

Para obter um café expresso à temperatura ideal, é necessário aquecer previamente a máquina: é aconselhável pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 4) pelo menos meia hora antes de fazer o café, certificando-se de ter deixado o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo do vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o por baixo do duche da caldeira com o punho virado para a esquerda (fig. 4), empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, gire o punho para a direita; para evitar perdas de água, gire-o com força. Decorrida a meia hora, fazer o café de acordo com as modalidades descritas no capítulo seguinte.

Em alternativa, para se efectuar um aquecimento prévio mais rápido, pode-se proceder também do seguinte modo:

1. Pressionar o interruptor ON/OFF (fig. 3) e encaixar o porta-filtro na máquina sem enchê-lo de café moído.
2. Colocar uma chávena por baixo do porta-filtro. Utilizar a mesma chávena com que se preparará o café de modo a aquecê-la.
3. Aguardar que se acenda a luz piloto OK (fig. 5) e pressionar o interruptor erogação (fig. 6), deixar sair a água até que se apague a luz piloto OK, depois pressione novamente o interruptor erogação (fig. 6).
4. Esvaziar a chávena, aguardar que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repetir mais uma vez a mesma operação.

(É normal que, durante a operação de desencaixe do porta-filtro, se registre um pequeno e inofensivo sopro de vapor).

COMO PREPARAR O EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA O CAFÉ MOÍDO

1. Depois de efectuado o aquecimento prévio da máquina, conforme descrito no parágrafo anterior, introduza o filtro para café moído com dispositivo de produção de creme no porta-filtro, certificando-se de que a alheta fica devidamente inserida na respectiva sede, conforme indicado na fig. 7.
2. Se desejar preparar um só café, encha o filtro com um medidor raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 8). Se, porém, desejar preparar dois cafés, utilize o filtro e encha-o com dois medidores mal cheios de café moído (cerca de 6 + 6 g). Encha o filtro com doses pequenas para evitar que o café moído transborde.

IMPORTANTE: para um correcto funcionamento, antes de introduzir o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não está sujo de café moído da infusão anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e calcá-lo ligeiramente com o calcador (fig. 9). *NOTA: é muito importante calcar o café moído para se obter um bom café expresso. Calcando muito, o café sairá lentamente e o creme será escuro. Calcando pouco, o café sairá muito rapidamente e obtém-se pouco creme e de cor clara.*
3. Elimine quaisquer excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe este último na máquina: **rodea com força (fig. 4) para evitar perdas de água.**
4. Colocar a chávena ou as chávenas, preferivelmente depois de previamente aquecidas, enxaguando-as com um pouco de água quente por baixo dos bicos do porta-filtro (fig. 10). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente ou colocando-as no plano superior (fig. 29).
5. Assegurar-se que a luz piloto OK (Fig. 5) esteja acesa (se estiver apagada, aguardar que se acenda), pressionar o interruptor erogação (Fig. 6) até se obter a quantidade desejada. Para interromper, pressione novamente o interruptor erogação (fig. 4).
6. Para desencaixar o porta-filtro, rodar o punho da direita para a esquerda.
ATENÇÃO: para evitar salpicos, nunca desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está a deitar café.
7. Para eliminar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva patilha incorporada no punho e bater o porta-filtro do café virado para baixo numa superfície rígida para soltar o café (fig. 11).
8. Para desligar a máquina do café, pressione o interruptor ON/OFF.

ATENÇÃO: a primeira vez que se usa a máquina, é necessário lavar todos os acessórios e os circuitos internos fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar o café moído.

COMO PREPARAR O CAFÉ EXPRESSO COM O PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE PREVISTO)

1. Executar o aquecimento prévio da máquina como descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", assegurando-se de deixar o porta-filtro encaixado na máquina. Fazendo assim obtém-se um café mais quente e, para além disso, o pré-aquecimento garante uma vedação mais eficaz das anilhas de vedação do porta-filtro.
2. Premir o botão do porta-filtro e introduzir o disco no filtro (fig. 12). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem dos discos de café para posicionar correctamente o disco de café no filtro.

NOTA: Utilizar discos que respeitem o standard ESE: este está indicado nas embalagens com a seguinte marca:



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

3. Encaixar o porta-filtro neste último na máquina, rodando-o sempre até ao fundo (fig. 4).

Nota: para obter um fecho mais eficaz, capaz de evitar perdas de água pelos rebordos do porta-filtro, recomendamos que unte, de vez em quando, a parte inferior das alhetas laterais com um pouco de manteiga ou óleo (conforme indicado na figura 13).

- Utilizando o porta-filtro para discos de café, depois de se ter utilizado o do café moído é necessário limpar os resíduos de borras de café (ver a fig. 14) que ficaram agarrados ao duche da caldeira. Se não for executada esta limpeza podem-se verificar saídas de água pelos bordos do porta-filtro para discos enquanto se prepara o café.
4. Proceda tal como indicado nos pontos 4, 5 e 6 do parágrafo anterior (como preparar o expresso com o porta-filtro para o café moído).
 5. Para retirar o disco, premir o botão do porta-filtro e retirá-lo.
 6. Para apagar a máquina, pressione o botão ON/OFF (fig. 3).

USO DO MANÓMETRO (quando previsto)

Para se obter um bom café expresso, é necessário que este seja efectuado com uma pressão ideal da caldeira. Esta pressão obtém-se quando o indicador do manómetro se encontra no sector cinzento (Fig. 15).

COMO PREPARAR O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso utilizando chávenas suficientemente grandes.
2. Pressionar o interruptor vapor (fig. 16) e aguardar que se acenda a luz piloto "OK". O acendimento da luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
3. Entretanto, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar frio, saído do frigorífico (não quente!). Para a escolha das dimensões do recipiente, considerar que o volume do leite aumentará de 2 a 3 vezes.

Utilizar leite meio gordo e à temperatura do frigorífico.

4. Colocar o recipiente com o leite por baixo do dispositivo para cappuccino.
5. Mergulhar o dispositivo para cappuccino cerca de 5 mm (fig. 17) no leite e girar o manípulo do vapor para a esquerda, fig. 18 (girando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sairá pelo dispositivo para cappuccino). Assim, o leite começa a aumentar de volume a apresentar-se cremoso.
6. Quando o volume do leite terá dobrado, mergulhar o dispositivo para cappuccino em profundidade e continuar aquecendo o leite (fig. 19). Atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interromper a emissão do vapor girando o manípulo do vapor para a direita e, ao mesmo tempo, colocar o botão vapor (fig. 16).
7. Deitar o leite emulsionado nas chávenas que já têm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: açúcarar ao gosto e, se desejar, salpicar a espuma com chocolate em pó.

Nota: se tiver de preparar mais "cappuccinos", deverá fazer primeiro todos os cafés e só no fim preparar o leite montado para todos os "cappuccinos".

IMPORTANTE: limpar sempre o dispositivo para cappuccino depois do uso. Proceder do seguinte modo

1. Deixar sair algum vapor durante uns segundos girando o manípulo do vapor (fig. 18).
2. Desparafusar o dispositivo para cappuccino

- girando-o no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 20) e lavá-lo cuidadosamente com água morna.
3. Controlar que os três furos do dispositivo para cappuccino, indicados na fig. 21, não estejam entupidos. Se for necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete.
 4. Limpar o tubo de emissão do vapor, tomando cuidado para evitar as queimaduras.
 5. Aparafusar novamente o dispositivo para cappuccino.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Pressionar o interruptor ON/OFF e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
2. Colocar um recipiente por baixo do dispositivo para cappuccino;
3. Quando a luz piloto OK se acende, pressionar o interruptor erogação (fig. 7) e ao mesmo tempo girar o manípulo do vapor para a esquerda (fig. 19): a água quente sairá pelo dispositivo para cappuccino;
4. Para interromper a saída de água quente, girar para a direita o manípulo do vapor e pressionar o interruptor erogação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA CAFÉ MOÍDO

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro com o dispositivo de produção de creme;
- Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Desenrosque a tampa do dispositivo de produção de creme (fig. 22) na direcção indicada pela seta presente na própria tampa.
- Retire o dispositivo de produção de creme do recipiente pressionando-o na parte da tampa.
- Retire a junta.
- Enxagúe todos os componentes e lave cuidadosamente o filtro metálico com água quente, esfregando-o com uma escova (fig. 23). Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 24).
- Monte novamente o filtro e a junta no disco de plástico conforme indicado na figura 25. Certifique-se de que introduz o pino do disco de plástico no orifício da junta, conforme indicado pela seta na fig. 25.

- Introduza novamente o conjunto obtido no recipiente de aço para o filtro (fig. 26), certificando-se de que o pino está inserido no orifício do próprio suporte (ver seta na fig. 26).

- Finalmente, aperte a tampa.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO PORTA-FILTRO PARA DISCOS DE CAFÉ (SE EM DOTAÇÃO)

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o porta-filtro para discos de café da seguinte forma:

- Prima o botão do porta-filtro, retire o filtro (fig. 27). Limpe o interior do porta-filtro. Nunca o lave na máquina de lavar louça.
- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios do filtro metálico não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (ver fig. 23).
- Reintroduza o filtro.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA EXPRESSO

Pelo menos duas vezes por ano, é necessário limpar o duche da caldeira expresso da seguinte forma:

- Assegurar-se que a máquina de café não esteja quente e a ficha esteja tirada da tomada.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafusos que fixa o duche da caldeira expresso (fig. 28);
- Limpe a caldeira com um pano húmido (fig. 14);
- Lave cuidadosamente o duche com água quente esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se estiverem, limpe-os com o auxílio de um alfinete (fig. 24).
- Enxaguar o duche por baixo da torneira, esfregando-o sempre.
- Monte novamente o duche da caldeira expresso tendo o cuidado de colocar correctamente a junta.

A garantia perde a validade se a limpeza previamente descrita não for efectuada de forma regular.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Nunca usar solventes ou detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Extrair a gaveta de recolha das gotas, esvaziá-la e lavá-la periodicamente. Limpar o reservatório da água para o expresso.

ATENÇÃO: durante a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água: é um aparelho eléctrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável efectuar uma descalcificação da máquina aproximadamente cada 300 cafés. Aconselha-se a utilização de produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso que se podem encontrar à venda no comércio. Se não for possível encontrar estes produtos, é possível seguir o seguinte procedimento:

1. Encher o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolver 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (à venda em farmácias ou drogarias);
3. Pressionar o interruptor ON/OFF e aguardar que se acenda a luz piloto OK.
4. Assegurar-se que o porta-filtro não está encaixado e colocar um recipiente por baixo do duche da máquina;
5. Pressionar o interruptor de erogação de café e deixar sair metade da solução contida no reservatório. Depois interromper pressionando so interruptor de erogação.
6. Deixar actuar a solução durante cerca de 15 minutos e depois continuar a saída da água até esvaziar completamente o reservatório
7. Para eliminar os resíduos da solução e do calcário, enxaguar bem o reservatório, enchê-lo com água limpa e introduzi-lo no seu lugar. Pressionar o interruptor de erogação de café e deixar sair a solução até que o reservatório esteja completamente vazio;
9. Pressionar o interruptor de erogação de café e repetir a operação 7 uma de cada vez.

As reparações da máquina de café derivadas de problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se não tiver sido executada regularmente a descalcificação acima descrita.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	SOLUÇÕES
Não sai o café expresso	- Falta de água no reservatório - Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos - O duche da caldeira expresso está obstruído. - O reservatório está mal introduzido e a válvula no fundo não está aberta	- Encher o reservatório de água - Limpar os furos dos bicos - Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" - Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo
O café expresso pinga pelos bordos do porta-filtro em vez de pelos furos.	- O porta-filtro está mal introduzido - A junta da caldeira expresso perdeu elasticidade - Os orifícios de saída do café do porta-filtro estão obstruídos	- Encaixar devidamente o porta-filtro e rodá-lo até ao fim com força - Substituir a junta da caldeira expresso num Centro de Assistência. - Limpar os orifícios de saída do café
O café expresso está frio.	- A luz piloto OK expresso não está acesa no instante em que se preme o interruptor do café - O aquecimento prévio não foi efectuado - As chávenas não foram aquecidas previamente	- Aguardar o acendimento da luz piloto OK expresso. - Efectuar o aquecimento prévio como indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina" - Aquecer previamente as chávenas enxaguando-as com água quente.
Ruído elevado da bomba	- O reservatório da água está vazio - O reservatório está mal introduzido e a válvula no seu fundo não está aberta.	- Encher o reservatório - Premir ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula no seu fundo.
O creme do café é claro (o café desce rapidamente pelo bico)	- O café moído está pouco calcado - A quantidade de café moído é pouca - A moagem do café está grossa.	- Calcar melhor o café moído - Aumentar a quantidade de café. - Utilizar somente café moído para máquina de café expresso
O creme do café está escuro (o café desce lentamente pelo bico)	- O café moído foi muito calcado - A quantidade de café moído é muita - O duche da caldeira expresso está obstruído - A moagem do café é muito fina.	- Calcar menos o café - Diminuir a quantidade de café moído. - Efectuar a limpeza como indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso" - Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso.
O café tem um sabor amargo	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Enxaguar o aparelho como descrito no capítulo "DESCALCIFICAÇÃO"
Não se forma a espuma do leite enquanto se faz o cappuccino.	- O leite não está bastante frio - O emulsionador está sujo	- Usar sempre leite à temperatura do frigorífico - Limpar bem os furos do emulsionador

GARANTIA

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, da peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

A Garantia não cobre acessórios de vidro como jarras. No caso de quebra de sua jarra aconselhamos que guarde as partes plásticas e metálicas para que seja necessária a reposição da jarra apenas, e entre em contato com o SAC.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (Um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia ou os dados abaixo preenchidos e carimbado pelo revendedor no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

Serviço de Atendimento ao Cliente De'Longhi: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br - appliances@mcassab.com.br

[illegible]

[illegible]



De'Longhi America, Inc.

Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.

6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Hortensias #129 - Col. Florida
Del. Alvaro Obregon
01030 Mexico DF
Tel. 0052-56625368 o 69
Fax 0052-56625619

www.delonghi.com