



Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver figura na pág. 3)

A seguinte terminologia será continuamente utilizada nas páginas seguintes.

- 1 Porta-filtro para café moído
- 2 Filtro grande para café em pó, 2 doses
- 3 Filtro pequeno para café em pó, 1 dose, ou pastilhas de café (se previsto)
- 4 Manípulo de vapor
- 5 Calçador
- 6 Superfície de apoio para xícaras
- 7 Cabo de alimentação
- 8 Luz piloto de temperatura OK (café/água quente ou vapor)
- 9 Luz piloto  (máquina ligada)
- 10 Seletor de funções
- 11 Posição  ejeção de café/água quente
- 12 Posição de máquina desligada
- 13 Posição de vapor
- 14 Doseador de café
- 15 Duche da caldeira
- 16 Tubo de ejeção de vapor/água quente
- 17 Emulsionador de cappuccinos
- 18 Reservatório de água
- 19 Tampa do reservatório de água

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com jatos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada da máquina.
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contate um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem

vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.

- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. Para eventuais reparações, contate única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobressalentes originais.
- A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais.

Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contate única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície afastada de torneiras e de lava-loças.
- Certifique-se de que a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação de terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
- Nunca instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- Se o cabo de alimentação for mais comprido do que o necessário para alcançar a tomada, pode inserir a parte supérflua dentro da máquina empurrando o cabo para dentro do orifício de saída do mesmo.
- É possível orientar o cabo de alimentação, para a direita ou para a esquerda, consoante a localização da tomada mais próxima do aparelho, inserindo-o nas respectivas guias presentes na base do mesmo (fig. 1). Uma vez orientado o cabo de alimentação, certifique-se de que ele está devidamente fixo através dos ganchos presentes na base do aparelho (fig. 1).

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire a tampa do reservatório de água (fig. 2) e, de seguida, extraia o reservatório puxando-o para cima (fig. 3). Encha o reservatório com água fresca e limpa, certificando-se de que não ultrapassa a marca MAX (fig. 4).

Insira novamente o reservatório premindo-o ligeiramente de modo a abrir a válvula situada no fundo do mesmo.

Também pode encher o reservatório sem o extrair, deitando a água diretamente com um jarro.

ATENÇÃO: É normal que encontre água no compartimento situado sob o reservatório; seque, de vez em quando, este compartimento com uma esponja limpa.

NOTA: Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem água no reservatório e lembre-se sempre de o encher quando o nível chegar a um par de centímetros do fundo.

AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ

Para obter um café expresso à temperatura adequada, é aconselhável aquecer previamente a máquina: rode o seletor para a posição  (fig. 5) pelo menos 15 minutos antes de fazer o café e certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina (certifique-se sempre de que o manípulo de vapor está fechado). Para encaixar o porta-filtro, coloque-o sob o duche da caldeira com o cabo virado para o lado esquerdo, pressione-o para cima e, simultaneamente, rode o cabo para o lado direito (ver fig. 6); rode-o com força. Decorrida essa meia hora, faça o café seguindo as instruções fornecidas no capítulo seguinte.

Alternativamente, para efetuar o aquecimento prévio mais rapidamente, proceda da seguinte forma:

1. Ligue a máquina rodando o seletor para a posição  (fig. 5) e encaixe o porta-filtro na máquina sem o **encher de café moído**.
2. Coloque uma xicara debaixo do porta-filtro. Utilize a mesma xicara em que preparará o café, de modo a aquecê-la previamente.
3. Aguarde que a luz piloto OK se acenda (fig. 7) e, logo depois, rode o seletor para a posição  (fig. 7) e deixe sair a água até que a luz piloto OK se apague. Interrompa a ejeção rodando o seletor para a posição  (fig. 5)..
4. Esvazie a xicara, aguarde que a luz piloto "OK" se acenda novamente e repita mais uma vez a mesma operação.

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

1. Depois de efetuado o aquecimento prévio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior, insira o filtro para café moído no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 9. No caso das máquinas fornecidas com 2 filtros, utilize o filtro mais pequeno para fazer um café e o maior se desejar preparar 2 cafés.

2. **Se desejar preparar um único café**, encha o filtro com um dosador raso de café moído, cerca de 7 g (fig. 10). Se, no entanto, desejar preparar dois cafés, encha o filtro com dois dosadores que contenham pouco café moído (cerca de 6+6 g). Encha o filtro gradualmente para evitar que o café moído transborde.

IIIMPORTANTE: Para um funcionamento adequado, antes de deitar o café moído no porta-filtro, certifique-se sempre de que o filtro não contém restos de café moído da infusão anterior.

3. Distribua uniformemente o café moído e pressione-o ligeiramente com o calcador (fig. 11). **NOTA:** *Pressar o café moído é extremamente importante para se obter um bom café expresso. Se o pressar em demasia, o café sairá lentamente e o creme será de cor escura. Se o pressar pouco, o café sairá demasiado rapidamente e obterá pouco creme, de cor clara.*

4. Retire os eventuais excessos de café do rebordo do porta-filtro e encaixe-o na máquina: **rode o cabo com força para o lado direito (fig. 6) para evitar perdas de água.**

5. Coloque a xicara ou as xicaras sob os bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer previamente as xicaras com um pouco de água quente antes de fazer o café.

6. Certifique-se de que a luz piloto OK (fig. 7) está acesa (se estiver apagada, aguarde que se acenda) e, de seguida, rode o seletor para a posição  (fig. 8) até obter a quantidade de café desejada. Para interromper, coloque novamente o seletor na posição  (fig. 5).

7. Para ~~des~~encaixar o porta-filtro, rode o cabo da direita para a esquerda.

ATENÇÃO: Para evitar salpicos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto o café estiver a sair da máquina.

8. Para eliminar o café usado, mantenha o filtro bloqueado com a respetiva alavanca incorporada no cabo e faça sair o café batendo o porta-filtro virado ao contrário (fig. 13).

9. Para desligar a máquina, rode o seletor para a posição "O" (fig. 14).

ATENÇÃO: Aquando da primeira utilização da máquina, lave todos os acessórios e os circuitos internos, fazendo pelo menos cinco cafés sem utilizar café moído.

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO UTILIZANDO PASTILHAS DE CAFÉ (APENAS PARA AS MÁQUINAS FORNECIDAS COM 2 FILTROS)

1. Aqueça previamente a máquina conforme descrito no parágrafo "AQUECIMENTO PRÉVIO DO GRUPO DE CAFÉ", certificando-se de que deixa o porta-filtro encaixado na máquina. Obterá, assim, um café mais quente.

NOTA: Utilize pastilhas de café que estejam em conformidade com a norma ESE. Esta é incluída nas embalagens que apresentam a seguinte marca:



A norma ESE é um sistema aceite pelos maiores fabricantes de pastilhas de café e permite preparar um café expresso de forma simples e limpa.

2. Insira o filtro pequeno de 1 dose ou pastilhas de café no porta-filtro, certificando-se de que a protuberância fica devidamente inserida, conforme indicado na fig. 9.
3. Insira a pastilha de café centrando-a o mais possível no filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções fornecidas na embalagem das pastilhas de café de modo a posicioná-las corretamente no filtro.
4. Encaixe o porta-filtro na máquina, rodando-o sempre até ao limite máximo (fig. 6).
5. Proceda conforme nos pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

COMO PREPARAR CAPPUCCINOS

1. Prepare o café expresso conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando xicaras suficientemente grandes.
2. Rode o seletor para a posição de vapor  (fig. 16) e aguarde que a luz piloto "OK" se acenda (fig. 7). Quando a luz piloto se acender, é sinal de que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
3. Entretanto, encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que desejar preparar. O leite deve estar frio, à temperatura do frigorífico (não quente!).

Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em conta que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

NOTA: É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

4. Coloque o recipiente com o leite sob o emulsionador de cappuccinos (fig 17).
5. Introduza cerca de 5 mm o emulsionador de cappuccinos no leite e rode o manípulo de vapor para a esquerda, fig. 18 (rodando mais ou menos o manípulo, é possível variar a quantidade de vapor que sai através do emulsionador de cappuccinos). O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.
6. Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o emulsionador de cappuccinos em profundidade e continue a aquecer o leite (fig. 19). Uma vez atingida a temperatura desejada (o valor ideal é de 60°C), interrompa a ejeção de vapor, rodando o manípulo de vapor para a direita, e coloque o seletor no "O" (fig. 14).
7. Deite o leite emulsionado nas xicaras que contêm o café expresso previamente preparado.

O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

Nota: Se desejar tirar um novo café depois de montar o leite, deixe arrefecer a caldeira primeiro, senão, o café sairá queimado. Para a arrefecer, coloque um recipiente sob o ducha, rode o seletor para a posição de "ejeção de café" e faça sair a água até que a luz piloto OK se apague. Coloque novamente o seletor na posição  e prepare o café conforme descrito nos parágrafos anteriores.

IMPORTANTE: Limpe sempre o emulsionador de cappuccinos após a sua utilização. Proceda da seguinte forma:

1. Deixe sair um pouco de vapor durante alguns segundos, rodando o manípulo de vapor (fig. 18).
2. Aguarde alguns minutos para que o tubo de ejeção de vapor arrefeça. Desenrosque o emulsionador de cappuccinos rodando-o para a direita (fig. 20) e lave-o cuidadosamente com água tépida.
3. Certifique-se de que os três orifícios do emulsionador de cappuccinos, indicados na fig. 21, não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
4. Limpe o tubo de ejeção de vapor, tendo cuidado para não se queimar.
5. Enrosque novamente o emulsionador de cappuccinos.

PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina rodando o seletor para a posição  (fig. 5).
2. Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos;
3. Quando a luz piloto OK se acender, coloque o seletor na posição  (fig. 8) e, simultaneamente, rode o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 18): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos;
4. Para interromper a saída da água quente, rode o manípulo de vapor para a direita e posicione o seletor no "O" (fig. 14).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FILTRO

A cada 300 cafés, aproximadamente, e sempre que o café sair do porta-filtro às gotas ou não sair de todo, limpe o porta-filtro para o café moído da seguinte forma:

- Retire o filtro do porta-filtro.
- Desenrosque a tampa do filtro (fig. 22) na direção indicada pela seta presente na tampa.
- Retire o dispositivo emulsionador de creme do recipiente, premindo a respectiva tampa.
- Retire a junta de vedação (fig. 25).
- Enxágüe 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 necessário, limpe-os com um alfinete (ver fig. 24).
- Monte novamente o filtro e a junta de vedação no disco de plástico conforme indicado na figura 25. Preste atenção ao inserir o pino do disco de plástico dentro do orifício da junta de vedação indicado pela seta na fig. 25.
- Insira novamente o conjunto obtido no recipiente de aço do filtro (fig. 26), certificando-se de que o pino é inserido no orifício do próprio suporte (consulte a seta da fig. 26).
- Finalmente, enrosque a tampa (fig. 27).

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for regularmente efetuada.

LIMPEZA DA DUCHA DA CALDEIRA

A cada 300 cafés, aproximadamente, limpe o ducha da caldeira expresso da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina de café não está quente e de que a ficha não está inserida na tomada;
- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso que fixa o filtro do ducha da caldeira expresso (fig. 28);

- Lave cuidadosamente o filtro com água quente, esfregando-o com uma escova. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for regularmente efetuada.

OUTRAS LIMPEZAS

1. Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Será suficiente um pano húmido e macio.
2. Retire a pingadeira, esvazie-a e lave-a frequentemente.
3. Limpe periodicamente o reservatório de água.

ATENÇÃO: Durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água; trata-se de um aparelho elétrico.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina a cada 200 cafés aproximadamente.

É aconselhável utilizar os produtos específicos para a descalcificação das máquinas de café expresso disponíveis no mercado.

Se não conseguir encontrar estes produtos, poderá proceder da seguinte forma:

1. Encha o reservatório de água com 1 litro de água;
2. Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria);
3. Rode o seletor para a posição  (fig. 16) e aguarde que a luz piloto OK se acenda.
4. Certifique-se de que o porta-filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob o duche da máquina;
5. Rode o seletor para a posição  (fig. 8) e ejecte metade da solução contida no reservatório.
De seguida, interrompa a ejeção rodando o seletor para a posição "O" (fig. 14).
6. Deixe actuar a solução durante cerca de 15 minutos e, de seguida, retome a ejeção até esvaziar totalmente o reservatório.
7. Para eliminar os resíduos de solução e de calcário, enxágüe bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira-o no local próprio.
8. Rode o seletor para a posição  (fig. 8) e proceda à ejeção até o reservatório ficar totalmente vazio;
9. Rode o seletor para a posição  (fig. 5) e repita mais uma vez as operações 7 e 8.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação acima descrita não for regularmente efetuada.

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	<ul style="list-style-type: none"> - O pó está húmido e/ou demasiado comprimido. - Falta de água no reservatório. - Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos. - O duche da caldeira expresso está obstruído. - O filtro está obstruído. - O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tire um novo café comprimindo menos e/ou mudando de café em pó. - Encha o reservatório de água. - Limpe os orifícios dos bicos. - Efetue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do duche da caldeira". - Efetue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro". - Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.
O café expresso goteja através dos rebordos do porta-filtro em vez de sair através dos orifícios	<ul style="list-style-type: none"> - O porta-filtro está mal inserido. - A junta de vedação da caldeira expresso perdeu elasticidade. - Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão obstruídos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Encaixe o porta-filtro corretamente e rode-o com força até ao limite máximo. - Substitua a junta de vedação da caldeira expresso num Centro de Assistência. - Limpe os orifícios dos bicos.
O café expresso está frio	<ul style="list-style-type: none"> - A luz piloto expresso OK não está acesa no momento em que se carrega no interruptor de ejeção de café. - O aquecimento prévio não foi efetuado. - As xicaras não foram previamente aquecidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aguarde que a luz piloto OK se acenda. - Efetue o aquecimento prévio conforme indicado no parágrafo "Aquecimento prévio da máquina". - Aqueça previamente as xicaras.
Ruído elevado da bomba	<ul style="list-style-type: none"> - O reservatório de água está vazio. - O reservatório está mal inserido e a válvula do fundo não está aberta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Encha o reservatório. - Prima ligeiramente o reservatório de modo a abrir a válvula do fundo.
O creme do café é claro (o café sai rapidamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> - O café moído foi pouco prensado. - A quantidade de café moído é reduzida - A moagem do café é grossa. - Qualidade do café moído inadequada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pressione mais o café moído (fig. 6). - Aumente a quantidade de café moído. - Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso. - Mude a qualidade do café moído.
O creme do café é escuro (o café sai lentamente através do bico)	<ul style="list-style-type: none"> - O café moído foi demasiado prensado. - A quantidade de café moído é elevada. - O duche da caldeira expresso está obstruído. - O filtro está obstruído. - A moagem do café é demasiado fina. - Moagem do café demasiado fina ou pó úmido. - Qualidade do café moído inadequada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pressione menos o café (fig. 6). - Diminua a quantidade de café moído. - Efetue a limpeza conforme indicado no capítulo "Limpeza do duche da caldeira expresso". - Efetue a limpeza conforme indicado no par. "Limpeza do filtro". - Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso. - Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso que não esteja úmido. - Mude a qualidade do café moído.
Não se forma a espuma do leite quando se fazem cappuccinos	<ul style="list-style-type: none"> - O leite não está suficientemente frio. - O emulsionador de cappuccinos está sujo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilize sempre leite à temperatura do frigorífico. - Limpe cuidadosamente os orifícios do emulsionador de cappuccinos, em particular os indicados na figura 24.



GARANTIA

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

Nôs 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 INDUSTRIA LTDA

Av Nações Unidas, 20882 - Santo Amaro

Sao Paulo - SP - Brasil

CEP 04795-000

tel 0055 11 55227788

fax 0055 11 55227488

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

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