

## 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 manumitilo. 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 predispósito 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 anómala. Não elude a finalidade de segurança da ficha polarizada.

## ADVERTÊNCIAS

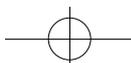
Este aparelho deve ser utilizado para o uso doméstico. Qualquer tipo de assistência, que não seja a limpeza ou manutenção ordinaria feita pelo utente, deve ser efectuada por uma pessoa encarregada pela assistência autorizada.

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 po 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.



## DESCRIÇÃO DO APARELHO

- 1 Plano de apoio para esquentar chávenas
- 2 Vão para os acessórios
- 3 Manipulo para abrir o vapor
- 4 Indicador de nível
- 5 Fio eléctrico
- 6 Reservatório de água
- 7 Acessório para fazer cappuccino (se previsto)
- 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 Calgador automático
- 18 Filtro para "serving illycaffè"\* ou monodoses de café
- 19 Filtro 2 chávenas
- 20 Filtro 1 chávena
- 21 Ducha da caldeira
- 22 Pequena alavanca para bloquear o filtro
- 23 Suporte para o filtro
- 24 Adaptador para 2 chávenas
- 25 Doseador/calgador
- 26 Bacia recolhedora
- 27 Grelhas para apoiar as chávenas

\* "Serving illycaffè": dose (7 gramas) de café arábica 100%, pressurizado para conservar o aroma, moído, pré-doseado, prensado e fechado entre dois extractos de papel especial filtrante.

Para fazer com que seja mais fácil e mais veloz a preparação do café, é possível utilizar café em pastilhas do tipo "serving illycaffè". Desta maneira, além de ter sempre um dosagem correcta, simplifica-se a limpeza da máquina. Caso seja utilizado um outro tipo de monodose, o resultado pode não ser o esperado.

## COMO COLOCAR EM FUNCIONAMENTO A MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Depois de haver retirado o aparelho da embalagem, retirar o saquinho que contem os acessórios. Quando o aparelho é novo, é necessário lavar com água morna e detergente, enxaguando depois abundantemente também os acessórios, o copo porta-filtro, o medidor e os dois filtros. Efetuar uma pré-lavagem do circuito interno da máquina, efetuando a seguinte operação:

### Enchimento do reservatório

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 (fig. 3). 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.

### Pré-lavagem

- Introduzir a tomada tendo presente os avisos de segurança.
- Pressione o interruptor ON/OFF (11). A luz piloto ON/OFF acende (14) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (12) a bomba começará a carregar água (fig. 5).
- Aguarde até que a água saia do duche da caldeira (fig. 6), depois pressione novamente o interruptor erogação.
- Depois de cerca 2 minutos, a luz piloto "OK" acende (15) (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (12) deixando que a água saia do duche da caldeira (fig. 6).
- Depois de 15/20 segundos, parar a erogação de água carregando novamente no interruptor erogação (12).
- Aguarde até que a água na caldeira aqueça novamente e, quando a luz piloto "OK" acende, volte a repetir a operação anterior.

Para uma pré-lavagem adequada, repita o processo acima mencionado pelo menos cinco ou seis vezes.

### Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 8). De seguida empurre-o para cima e, ao mesmo tempo, rode-o para a direita. Monte sempre até ao fundo.

Na parte posterior da tampa há um prático vão porta-acessórios para guardar os dois filtros e o doseador (fig. 9).

Quando o aparelho estiver aceso, no plano superior podem ser apoiadas as chávenas para esquentar (fig. 10).

Utilização do manómetro (quando previsto)  
quando fazer um café expresso o bom resultado depende, geralmente, da pressão com que a água sai através do café.

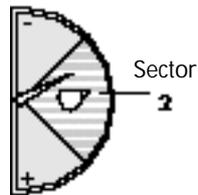
Para controlar visualmente se a pressão, enquanto o café estiver a sair, estiver correcta, a sua máquina possui um manómetro dividido em 3 sectores (fig. 12):

- Sector 1: Pressão insuficiente
- Sector 2: Pressão correcta
- Sector 3: Pressão excessiva

Além disto, o controlo da pressão poderá se tornar útil para obter um café a seu gosto.

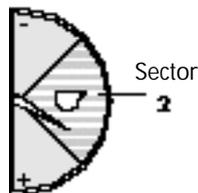
Durante a saída do café, verifique a posição do ponteiro: se está na parte superior do sector 2, isto significa que:

- obterá um café muito aguado



Se o ponteiro está na parte inferior do sector 2, isto significa que:

- obterá um café forte



Dependendo do tempo de erogação e sua variação, poderá obter um café mais ou menos aguado ou mais ou menos forte conforme a posição do ponteiro.

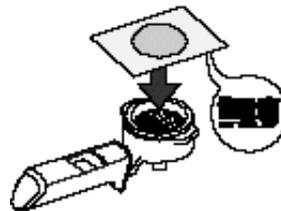
### PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

- Pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina, e espere até que a luz piloto "OK" (fig. 7) acende. Esta luz piloto indica que a máquina está pronta para executar a função escolhida, ou seja o café.  
Algumas gotas de água poderão sair pelo tubo, o que é normal, e não sinal de avaria.
- Inserir no porta-filtro, de acordo com a neces-

sidade, o filtro para 1 ou 2 chávenas ou para monodoses do tipo "illycaffè" (fig. 13)

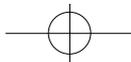
- Aquecer o grupo porta-filtro e o filtro encaixando-os vazios na máquina e pressionar por alguns segundos o interruptor de erogação, escorrer, em seguida, encher o filtro de café moído, distribuindo-o regularmente (fig. 14) e prensando-o. Se o café estiver húmido ou moído fino, será suficiente um leve pressão. Se, pelo contrário, o café estiver menos húmido, ou moído grosso, deverá ser pressionado um pouco mais.
- Uma vez cheio o filtro e prensado o café, posicionar o calcador automático (17) como mostra a fig. 15. Encaixar o porta-filtro (com sobre o pó o calcador automático para café) como explicado anteriormente. Retirar o eventual excesso de café do bordo do filtro.

Se, para o café-expresso, são usadas monodoses do tipo "serving illycaffè", servir-se do filtro apropriado; colocar a pastilha de café prestando atenção que a escrita illycaffè esteja posicionada para baixo e o lado comprido da pastilha esteja paralelo ao punho (ver figura).



**Importante:** os pacotes de café em doses individuais, devem ser guardados e manuseados com cuidado, e as pastilhas devem ser colocadas no filtro de forma a evitar deformação das mesmas.

- Coloque o porta-filtros conforme foi descrito (fig. 8). Monte sempre até ao fundo.
- Coloque a chávena previamente aquecida na grelha, por baixo dos orifícios do porta-filtro. Quando a luz piloto "OK" acende, pressione o interruptor erogação e mantenha-o assim até ter obtido a quantidade desejada de café (em geral cerca de 20 segundos).
- Aguarde alguns segundos, antes de desaperar o punho do filtro, movendo-o da direita



- para a esquerda.
- Para retirar o café usado, manter o filtro bloqueado com a respectiva alavanca incorporada no punho, levantar o calcador para café utilizando as respectivas caneladuras (prestar atenção para não se queimar) (fig. 16) e retirar o café batendo o porta-filtro girado para baixo (fig. 17). Para remover a pastilha, é suficiente levantá-la pegando-a por um ângulo. Se a pastilha permanecer colada na parte superior da máquina, premer por alguns segundos a tecla de erogação, isto para que a pastilha se destaque mais facilmente.
  - Se tiver que deixar a máquina inutilizada por um longo prazo, desligar a máquina e esvaziar o reservatório de água. Na próxima vez que for ligada, efetuar uma pré-lavagem como já visto anteriormente.

### PARA PRODUZIR VAPOR

O vapor utiliza-se para preparar o “Cappuccino” e para aquecer líquidos.

Instruções de funcionamento

- Para ligar a máquina ligue o interruptor ON/OFF e o interruptor vapor (fig. 18). Acender-se-ão a luz piloto ON/OFF e a luz piloto vapor.
- Depois de unos minutos, a luz piloto “OK” acende (fig. 19), o que significa que a máquina já alcançou a temperatura ideal para produzir vapor.
- Coloque o tubo de erogação no líquido a ser aquecido (fig. 20) e rode o manípulo da água quente e vapor para baixo. Ao mover o manípulo é possível regular a quantidade de vapor que sai do tubo.
- Quando do líquido estiver quente, feche por completo o manípulo do vapor que sai do tubo.
- Atenção: neste tipo de operação podem cair algumas gotas de água pela saída do café: o que é completamente normal; de qualquer forma é necessário ter cuidado para não se queimar.
- depois de aquecer leite, limpe o tubo de vapor imediato, evitando que se acumule depósito de leite (fig. 21).

N.B.: De início o vapor sairá do tubo misturado com um pouco de água, logo, e para se poder obter um vapor mais seco, deve aguardar unos segundos até o manípulo do vapor abra.

Depois do vapor ter saído, é necessário carregar novamente a caldeira apertando o interruptor erogação (12) e deixando que a água saia durante unos segundos. Isto permite à máquina atingir a temperatura ideal para fazer um café perfeito.

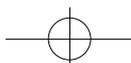
### COMO PREPARA UM BOM CAPPUCCINO

- Utilizar um recipiente metálico possivelmente pequeno de diâmetro e alto. Enchê-lo de leite por 1/3, em modo de evitar que o leite vaze quando ferver. O leite deve ser fresco, não deve ter sido previamente fervido e, se possível, frio.
  - Deite o tubo de vapor no leite para aquecer.
  - De seguida baixe o recipiente, para que o tubo permaneça à superfície do leite (fig. 22), e mergulhe-o lentamente de vez em quando durante alguns segundos.
  - Na versão equipada com bico para café com leite (cappuccino), mergulhar o tubo no leite até o sinal marcado no sino do bico para café com leite (fig. 22).
- N.B.: Logo depois do uso, desapertar e enxaguar o bico para café com leite para evitar incrustações do leite (fig. 23).
- De vez em quando, com a ajuda de um alfinete, limpe os furos do acessório para fazer o “cappuccino” (fig. 24).

### PRODUÇÃO DE AGUA QUENTE

(para preparar chá, caldos, etc)

- Acender a máquina apertando o interruptor ON/OFF (fig. 4).
- Esperar o acendimento do indicador luminoso “OK”. (fig. 7).
- Colocar um copo ou uma xícara em baixo do tubo de distribuição do vapor.
- Apertar o interruptor de distribuição e simultaneamente abrir a alavanca de abertura do vapor.



- Pelo tubo de vapor sairá água quente. Logo que obtenha a quantidade de água quente desejada, feche o manipulador e desligue o botão interruptor de energia.
- Se tirar mais de um litro de água, é preciso esperar pelo menos 5 minutos antes de tirar outra.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efectuar qualquer limpeza, desligue sempre o aparelho, retirando a tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.
- Não utilize solventes, detergentes ou abrasivos de limpeza para limpar a máquina. Utilize apenas um pano húmido e macio.
- Limpe os filtros, a saída de café, o tabuleiro e o reservatório de água com regularidade.
- Não imergir a máquina, pois trata-se de aparelho eléctrico!

### DECALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder à uma decalcificação da máquina a cada 4 ou 8 meses dependendo da dureza da água e da frequência do uso. Aconselha-se descalcificar com água e líquido descalcificante da seguinte maneira:

- Encher o reservatório de água na qual se deve diluir o líquido descalcificante de acordo com as doses aconselhadas pelo produtor.
- Fazer funcionar a máquina como se fizesse um café até esvaziar o reservatório e depois enxaguar-lo.
- Repetir a operação só com água para 2 ou 3 reservatórios, enxaguar até não sentir mais o cheiro de líquido descalcificante.

N.B.: Efectuar esta operação com outras substâncias pode ser perigoso.

## Garantia

A De' Longhi do Brasil solicita 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 eléctricos 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, das 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.

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.

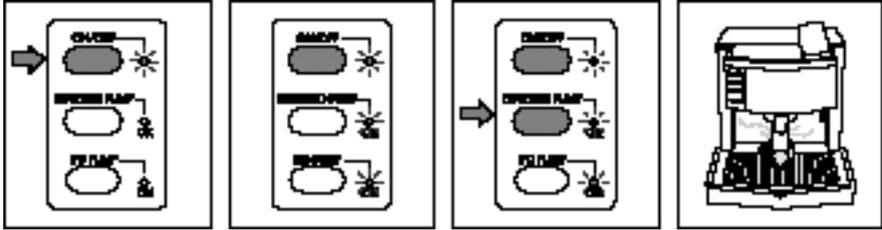
Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De' Longhi a efectuar reparo em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda com ou quanto ao uso de qualquer produto.

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

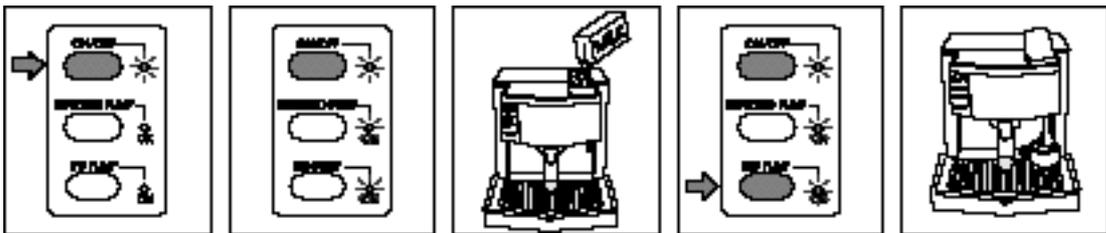
ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

De' Longhi do Brasil  
Rua Dr. Olavo Egídio, 287 - 10º andar / Santana  
Cep. 02037-000 / SP - Capital

# PARA FAZER CAFÉ



# PARA OBTER LEITE BATIDO



# AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

