

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 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 anómala. Não elude a finalidade de segurança da ficha polarizada.

ADVERTÊNCIAS

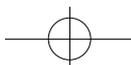
Este aparelho deve ser utilizado para o uso doméstico. Qualquer tipo de assistência, que não seja a limpeza ou manutenção ordinaria feita pelo utente, deve ser efectuada por uma pessoa encarregada pela assistência autorizada.

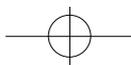
Não imergir a máquina na água.

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 duarante o funcionamento.
- Para a limpeza nunca usar detergentes em pó ou utensílios duros.





DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Plano de apoio para esquentar chávenas
2. Alavanca de desengate
3. Arrumação para doseado
4. Reservatório de leite
5. Bloqueador
6. Alavanca de regulação espuma
7. Tampa de fecho câmara de emulsão
8. Tampa reservatório leite
9. Reservatório de água
10. Fio eléctrico
11. Grelha de apoio de chávenas
12. Recipiente de apoio de chávenas
13. Ducha
14. Calcador (se incluído)
15. Adaptador 2 taças
16. Adaptador de cappuccino (se incluído)
17. Doseador/Calcador
18. Alavanca de bloqueio do filtro
19. Suporte para o filtro
20. Filtro de 1 chávena
21. Filtro de 2 chávenas
22. Filtro para monodoses do tipo "Serving illycaffè"* ou pastilhas de café
23. Calcador automático
24. Interruptor ON/OFF
25. Interruptor de vazão de café
26. Interruptor de vapor
27. Indicador luminoso interruptor ON/OFF
28. Indicador luminoso de café pronto
29. Indicador luminoso de vapor pronto
30. Escovinha para limpeza

* "Serving illycaffè": dose (7 gramas) de café arábica 100%, pressurizado para conservar o aroma, moido, 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

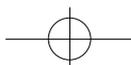
- Introduzir a tomada tendo presente os avisos de segurança.
- Pressione o interruptor ON/OFF (24). A luz piloto ON/OFF acende (27) (fig. 4).
- Pressione o interruptor erogação (25) a bomba começará a carregar água (fig. 5).
- Aguarde até que a água saia do duche da caldeira (fig. 6), depois pressione novamente o interruptor erogação.
- Depois de cerca 2 minutos, a luz piloto "OK" acende (28) (fig. 7).
- Carregue novamente no interruptor erogação (25) 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 (25).
- 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. Agora a máquina está pronta para ser utilizada.

Pré-lavagem "Vapor"

Depois de ter lavado o circuito do café, deixando a máquina acesa, lavar o circuito do vapor da seguinte maneira:

- Levantar a tampa do reservatório de leite (8) e enchê-lo de água até o nível máx. (ver fig. 8).
- Posicionar o regulador da espuma à direita (ver fig. 9) .
- Posicionar sob o tubo de saída um recipiente.
- Carregar no interruptor de vapor (26), a bomba começa a carregar água.
- Começará a sair a água com vapor através do tubo de saída de leite.



Uma vez terminada a água que foi colocada no reservatório de leite, carregar novamente no interruptor de vapor. Esperar alguns instantes para que o indicador luminoso "vapor pronto" (29) se acenda, em seguida encher novamente o reservatório de leite com água e repetir as operações descritas anteriormente.

Para uma correcta pré-lavagem, repetir a operação pelo menos 5 -6 vezes.

Agora, a máquina está pronta para ser usada normalmente.

Características

Para posicionar o porta-filtros na máquina, coloque-o debaixo da saída de café (fig. 10). 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. 11).

Atenção: a parte esquerda da máquina, quando está funcionando, fica quente porque nesta zona encontra-se a caldeira.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Boas sugestões que ajudam a fazer um bom café

- Usar sempre água fresca e manter o reservatório limpo.
- Antes de distribuir o café, esperar sempre que o indicador luminoso de OK se acenda; isso indica que a água na caldeira alcançou a temperatura ideal para o café.
- Para obter um café de primeira qualidade, deve evitar o uso de chávenas de plástico ou de papel.
- As chávenas, o porta-filtros e os filtros devem ser aquecidos antes de fazer café.

Para este efeito poderá utilizar água quente da torneira ou então procederá da seguinte forma:

- Ligue a máquina apertando o interruptor ON/OFF (24) (fig. 4).
- Inserir o filtro de 1 ou 2 chávenas ou para monodoses do tipo "serving Illycaffé" (de acordo com a necessidade) no porta-filtro e, sem colocar café, encaixar o suporte na máquina como indicado anteriormente. Posicionar a chávena sob o suporte.
- Aguarde até que a luz piloto "OK" acenda (fig. 7).
- Aperte o interruptor erogação (25) para que a água quente saia esquentando, desta maneira, a taça porta-filtros, o filtro e as chávenas.
- Aperte novamente o interruptor erogação; remover

e deixar secar o filtro, a taça porta-filtros e chávenas. Café Arábico é o recomendado dado que contém uma percentagem muito pequena de cafeína e ao mesmo tempo é doce e ligeiramente ácido e digestivo.

A dose de café ideal é de 1 medida para 1 chávena e de 2 medidas aproximadamente para 2 chávenas.

O tempo de erogação ideal é de aproximadamente 20 segundos. A sua máquina é dotada de um adaptador "anti-resfriamento" (15) que permite colocar o café em 2 chávenas. Para poder encaixá-lo ao porta-filtro, basta alinhar a guia de encaixe do adaptador com o orifício existente no suporte, empurrar para cima o adaptador e, em seguida, girá-lo (ver fig. 12). Preparar café expresso

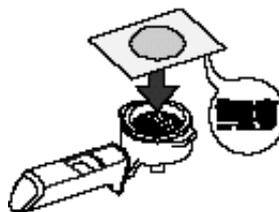
- Pressione o interruptor ON/OFF (fig. 4) para ligar a máquina, e espere até que a luz piloto "OK" (fig. 7) acende. Esta luz piloto indica que a máquina está pronta para executar a função escolhida, ou seja o café.

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 necessidade, o filtro para 1 ou 2 chávenas ou para monodoses do tipo "Illycaffé" (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 com o calcador (14) (se for previsto) ou com o doseador/calcador (17). 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. Se necessário, acrescentar mais pó de café, até o bordo do filtro.

- Uma vez cheio o filtro e prensado o café, posicionar o calcador automático (23) 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 Illycaffé", servir-se do filtro apropriado; colocar a pastilha de café prestando atenção que a escrita illycaffé 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 a chávena previamente aquecida na grelha, por baixo dos orifícios do porta-filtro. Quando a luz piloto "OK" acende, pressione o interruptor de e rogação e mantenha-o assim até ter obtido a quantidade desejada de café (em geral cerca de 20 segundos).
- Aguarde alguns segundos, antes de desaper- tar o punho do filtro, movendo-o da direita para a esquerda.
- Para retirar o café usado, manter o filtro blo- queado com a respectiva alavanca incorpora- da no punho, levantar o calcador para café utilizando as respectivas caneladuras (prestar atenção para não se queimar) (fig. 16) e reti- rar o café batendo o porta-filtro girado para baixo (fig. 17). Para remover a pastilha, é suficiente levantá-la pegando-a por um ângu- lo. Se a pastilha permanecer colada na parte superior da máquina, premer por alguns segundos a tecla de e rogação, 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.

PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO

Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (24) (fig. 4). O indicador luminoso ON/OFF se acenderá e, após alguns minutos, também o indica- dor luminoso de café pronto e de vapor pronto.

Preparar um café em uma chávena grande (pelo menos de 120 cc).

Contemporaneamente, levantar a tampa do reservatório de leite (8) e deitar no interior o leite que quiseres (atenção: para obter um cappuccino perfeito, as doses correctas na chávena deveria ser de 1/3 de café, 1/3 de leite não batido, 1/3 de leite batido. Nunca superar o nível máximo indicado no reservató- rio (fig. 8) senão pode acontecer que a

máquina, uma vez terminada a saída de leite batido, continue a gotejar leite pelo tubo. É necessário que o leite seja fresco e não ferve- do, preferivelmente frio.

Deslocar a chávena com o café para baixo do tubo de saída de leite.

Carregar no interruptor de vapor (26).

Depois de um breve instante, começará a sair o leite esquentado e batido juntamente com vapor.

Caso se deseje o  leite quente (não batido) colocar a alavanca de regulação de espuma para a direita  : se vice- a, deseja-se leite batido, colocar a alavanca de regulação de espuma para a esquerda  (fig. 9).

Uma vez obtida a quantidade de leite desejada, carregar  novamente no interruptor (26) e colocar a alavanca de regulação de espuma para esquer- da  .O leite pára de sair imediatamente. Entre um cappuccino e o sucessivo, esperar que o indicador luminoso OK "vapor pronto" (29) se acenda.

Adaptador para cappuccino simultâneo (se incluído)

Esta máquina há a possibilidade de deitar o café directamente nas chávenas do cappucci- no contemporaneamente à vazão do leite para obter uma mistura melhor. Para ter este sistema, é necessário colocar no suporte o adaptador para cappuccino.

Para poder enganchá-lo ao suporte, é sufi- ciente alinhar a guia de engate do adaptador com o pino do suporte, empurrar para cima o adaptador e, em seguida, girá-lo (ver fig. 18). Preparar o café como descrito no parágrafo "preparação do café expresso" e preparar também o leite no interior do seu reservatório. Colocar a chávena sob o tubo de saída de leite. Quando estiveres pronto, carregar contempo- raneamente no botão de saída de café (25) e no botão de vapor (26) (fig.19).

Uma vez obtida a quantidade desejada de café e leite, carregar novamente nos interrup- tores de café (25) e vapor (26).

AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

Este aparelho lhe dá a possibilidade de poder aquecer não só leite, mas também outros líquidos, com óptimos resultados.

Ligar a máquina carregando no interruptor ON/OFF (24) (fig.4). Acende-se o indicador luminoso ON/OFF e, depois de alguns minu-

tos, também o indicador luminoso de café pronto e de vapor pronto.

Deitar no reservatório do leite o líquido a esquerda (ponche, água, etc).

Posicionar o regulador de espuma para a direita e uma chávena sob o tubo de saída. Quando o indicador luminoso "OK" vapor pronto estiver aceso, carregar no interruptor de vapor (26). O líquido começa a sair.

Obtida a quantidade desejada de líquido, carregar novamente no interruptor de vapor (26).

Atenção: verificar de vez em quando o nível da água no seu reservatório e, se necessário, enchê-lo. O funcionamento da bomba sem água compromete a confiabilidade da própria bomba.

Se, durante o enchimento com água, perceber-se que a água passa com dificuldade, desligar a máquina e provar novamente quando a máquina estiver completamente fria.

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!

LIMPEZA DO RECIPIENTE DE LEITE

Atenção: a limpeza do reservatório de leite deve ser feita logo após o uso. De tal maneira, o leite não tem tempo de se espessar.

Aconselhamos seguir as instruções aqui descritas:

Preparar a máquina como para fazer um cappuccino.

Encher metade do reservatório do leite com água.

Colocar sob o tubo de saída do leite um recipiente.

Carregar no interruptor de vapor (26).

Este procedimento tem como finalidade enxaguar o reservatório e todas as partes internas.

Aconselhamos efectuar uma limpeza cuidadosa semanalmente, procedendo da seguinte maneira:

Desligar a máquina, retirar a ficha da tomada de corrente e deixar que esfrie.

Levantar a tampa do reservatório de leite (8) (fig.20).

Com uma mão, empurrar a alavanca de

desengate para a esquerda e contemporaneamente levantar o reservatório (ver fig. 21).

Tendo retirado o reservatório de leite para poder ter acesso às partes internas, é necessário colocar na parte interna o bloqueador (5) (ver fig. 22).

Em seguida, levantar a tampa de fecho da câmara de emulsão (7) (ver fig. 22).

Retirar o emulsionador de borracha, prestando atenção no sentido de montagem (fig.23).

Enxaguar o emulsionador de borracha, a tampa de fecho câmara de emulsão e o reservatório com água quente. Atenção para não perder as guarnições.

Para facilitar a limpeza do tubo de saída de leite, é possível utilizar a escovinha entregue com o aparelho (ver fig. 24).

Uma vez limpas, todas as partes devem ser montadas novamente com o cuidado de não quebrá-las ou montá-las de forma incorrecta.

Especialmente, certificar-se que o emulsionador esteja colocado bem a fundo e a tampa de fecho da câmara de emulsão esteja bem posicionada, em seguida, posicionar o bloqueador de modo a parar a tampa em tal posição. Colocar o reservatório de leite na sua base, empurrando até ouvir um "clic" (verificar a correcta colocação puxando o reservatório para cima).

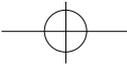
Atenção: não é possível retirar a tampa de fecho da câmara de emulsão sem ter removido o reservatório da máquina.

A montagem incorrecta pode comprometer o bom funcionamento do dispositivo.

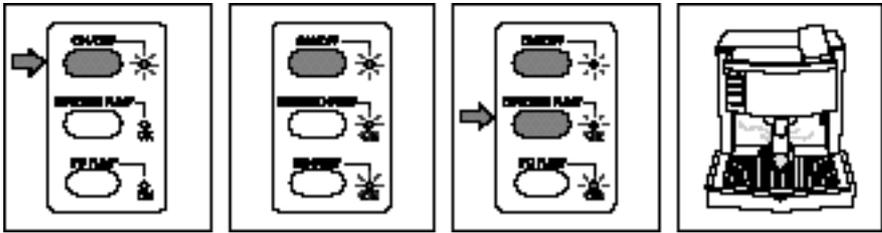
DECALCIFICAÇÃO

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:

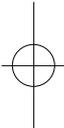
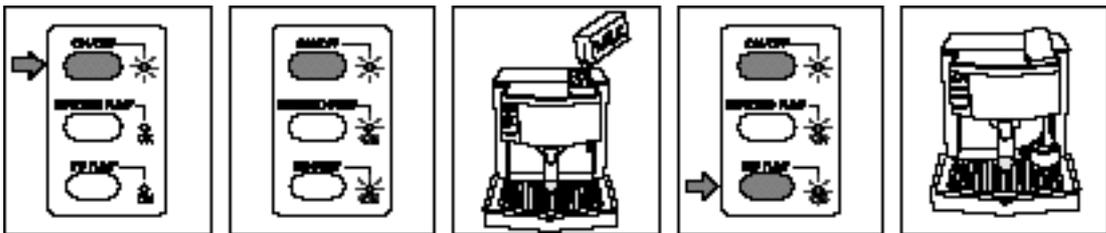
- Encher o reservatório (9) de água na qual se deve diluir o líquido descalcificante de acordo com as doses aconselhadas pelo produtor.
- Fazer funcionar a máquina como se fizesse um café até esvaziar o reservatório e depois enxaguá-lo.
- Seguir este mesmo procedimento com a função café, enchendo novamente o reservatório (9) de líquido descalcificante. Em seguida, fazer como se estivesse preparando um café até esvaziar o reservatório.
- Repetir a operação só com água para 2 ou 3 reservatórios.



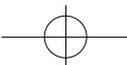
PARA FAZER CAFÉ



PARA OBTER LEITE BATIDO



AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS





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 atenciosamente 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, 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 efetuar 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 (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 no exercício dos seus direitos.

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



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

