

## 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

---

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa.
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- Uso em conformidade com o objetivo: Esta máquina foi concebida para a preparação de bebidas à base de café, leite, água quente. Utilizar apenas água potável no reservatório. Não utilizar os acessórios para produzir bebidas diferentes das descritas nas instruções. Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.
- A superfície do elemento aquecedor está sujeita ao calor residual após a utilização e as partes externas do aparelho podem permanecer quentes por alguns minutos, consoante a utilização.
- Proceder com uma limpeza cuidadosa de todos os componentes, prestando atenção especial às partes em contacto com o leite.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- ATENÇÃO: para a limpeza do aparelho não utilizar detergentes alcalinos que poderiam danificá-lo: utilize um pano macio e, quando previsto, detergente neutro.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.
- Máquinas com cabo removível: evite borrifos de água no conector do cabo de alimentação ou no respetivo alojamento na traseira do aparelho.
- ATENÇÃO: Para os modelos com superfícies de vidro, não utilizar o aparelho se esta superfície está rachada.
- Durante a utilização, a máquina de café não deve ser colocada dentro de um móvel.

### APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo

seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante a utilização (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-la em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e contactar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.

### **Atenção!**

Conservar o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.

**RISCO DE ASFIXIA:** o aparelho poderia conter peças pequenas. Durante as operações de limpeza e manutenção, algumas destas partes poderiam ser desmontadas. Manusear com cuidado e manter longe das crianças as pequenas peças.

### **Perigo de Queimaduras!**

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

**Durante o funcionamento (enxaguamento, fornecimento de bebidas quentes, vapor, operações de limpeza), prestar atenção a não entrar em contacto com borrifos de água quente ou de vapor.**

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas poderia esquentar.

## **2. INFORMAÇÕES GERAIS**

### **2.1 Instruções de utilização**

Leia atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.

#### **Nota Importante:**

**Estas advertências de segurança são válidas para todas as máquinas de café De'Longhi.**

**Conservar cuidadosamente este manual junto com as instruções fornecidas com o aparelho.**

Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

## **3. OPERAÇÕES PRELIMINARES**

### **3.1 Inspeção da máquina**

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

### 3.2 Instalação do aparelho

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

### 3.3 Conexão do aparelho

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

### 3.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento

Ao utilizar pela primeira o circuito de água está vazio, por isto a máquina poderia emitir muito ruído: o ruído diminuirá à medida que o circuito encher-se.

### 3.5 Limpeza e manutenção dos materiais em contacto com alimentos

- Ao utilizar pela primeira, ou depois de 3 ou 4 vezes de inutilização, enxaguar com água quente todos os acessórios removíveis que são destinados ao contacto com água ou leite.
- Depois de 3 ou 4 dias de inutilização recomenda-se que se proceda com o enxaguamento do circuito antes de preparar a primeira bebida, como descrito nas instruções.
- Recomenda-se que se efetue rigorosamente as solicitações de limpeza automática e de manutenção guiada quando propostas pelo aparelho por meio do ecrã ou os indicadores luminosos descritos no manual.

### 3.6 Preparação de bebidas com leite

- A máquina foi testada para funcionar com leite de vaca e os seguintes produtos de origem vegetal: soja, arroz e amêndoas. Qualquer outro tipo de leite ou produtos de origem vegetal não podem ser utilizados.

- A máquina foi testada para funcionar com leite de vaca e os seguintes produtos de origem vegetal: soja, arroz e amêndoas. Qualquer outro tipo de leite ou produtos de origem vegetal não podem ser utilizados.
- Os sistemas de limpeza permitidos pelo fabricante e indicados no manual de instrução não garantem a completa remoção dos alérgenos.
- Em caso de alergias ou suspeitas de alergias, não é permitido o uso de produtos de diferentes origens na mesma máquina.

## 4. REFERÊNCIAS NORMATIVAS



Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 relativo aos materiais e os objetos destinados ao contacto com os produtos alimentares.

## 5. ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

## 6. DESCRIÇÃO (pág. 3)

A terminologia em seguida será constantemente utilizada nas próximas páginas.




### 6.1 Descrição da máquina

- A1. Tampa do reservatório de água
- A2. Puxador para a extração do reservatório
- A3. Depósito de água
- A4. Superfície aquecedora de chávenas
- A5. Duche da caldeira
- A6. Interruptor ON/OFF
- A7. Bandeja de apoio das chávenas
- A8. Indicador do recipiente de recolha de gotas cheia
- A9. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A10. Botão do vapor
- A11. Bico de saída água quente/vapor
- A12. Bocal água quente/vapor
- A13. Junção do tubo de água quente/vapor

### 6.2 Descrição do painel de controlo

- B1. Tecla de distribuição uma chávena
- B2. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B3. Tecla de distribuição duas chávenas
- B4. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B5. Tecla da função vapor
- B6. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B7. Indicador luminoso de descalcificação (laranja)

### 6.3 Descrição dos acessórios

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávena (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C3. Filtro 2 chávenas (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C4. Filtro sachês (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C5. Medidor/calçador
- C6. Filtro amaciador da água (\*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

## 7. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

### Nota:

**Antes da colocação em funcionamento do aparelho,** lavar cuidadosamente todos os acessórios e o recipiente de água com água quente.

- 1. Extrair o recipiente puxando-o para cima (fig. 1).

- 2. Abra a tampa e encha o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 2). 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.

### Nota:


É normal encontrar água no compartimento abaixo do reservatório, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

## 8. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

Na primeira utilização é necessário enxaguar os circuitos internos do aparelho como segue:

- 1. Ligue o aparelho premindo o interruptor ON/OFF (fig. 3): o aparelho efetua um autodiagnóstico sinalizado pelas três teclas que piscam em sequência.
- 2. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o aparelho está a se ajustar à temperatura: quando os indicadores luminosos param de piscar e permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
- 3. Encaixe o copo ao porta-filtro à máquina (fig. 9).
- 4. Colocar um recipiente de pelo menos 0,5 litros em baixo do duche da caldeira (A5) e premir a tecla . Repita esta operação por 5 vezes.
- 5. Esvazie o recipiente e coloque-o, então, em baixo do bico de saída de água quente/vapor (A11) (fig. 4).
- 6. Rodar o botão de saída de água quente/vapor em posição  (fig. 5) e fornecer água quente até esvaziar o recipiente de água (A3); então fechar de novo o manípulo, rodando-o para a posição **0**.

## 9. DEFINIÇÕES DO MENU PROGRAMAÇÃO

Para aceder ao menu, assegure-se que o aparelho esteja pronto para o uso, então mantenha premida a tecla  por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência:

O aparelho está em modalidade programação.

Proceda configurando a máquina como se deseja; para sair do menu de programação, aguarde 15 segundos.




### Nota importante:

Se não for efetuada alguma seleção dentro de 15 segundos, o aparelho retorna automaticamente em modo pronto para o uso.

## 9.1 Definição temperatura café

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da temperatura de café; acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual;


   baixa

   média

   alta

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à temperatura desejada:

    
baixa                  média                  alta


5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 9.2 Defina a dureza da água

O indicador luminoso (B7) que sinaliza a necessidade de descalcificar o aparelho, acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim mais ou menos frequente a operação de descalcificação. Proceda como segue:




1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da dureza da água: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:


   leve

   média

   dura

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à dureza da água da sua região:


 água leve	 água média	 água dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l CaCO <sub>3</sub>	180-360mg/l CaCO <sub>3</sub>	>360mg/l CaCO <sub>3</sub>

- A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 9.3 Regule o desligamento automático (stand-by)

Por razões de poupança de energia, o aparelho é dotado de uma função de auto-desligamento em caso de não utilização prolongada. Para ligar o aparelho, prima qualquer tecla no painel de controle.

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção de tempo desligamento automático: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:

   9 min

   30 min

   3 horas

3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa ao tempo desejado:

    
9 min                  30 min                  3 horas





5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 9.4 Valores de fábrica (reset)

Com esta função todas as configurações do menu e todas as programações das quantidades são restauradas, retornando aos valores de fábrica.

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Coloque o bico de saída do vapor no tabuleiro de recolha de pingos;
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rodar o botão de vapor para a pos. ;
4. Prima a tecla  : os três indicadores luminosos piscam simultaneamente para confirmar o restabelecimento das programações originais.
5. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o botão de vapor deve ser fechado (símbolo ○). Após fechar o botão de vapor, o aparelho está pronto para o uso.



## 10. PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAFÉ EXPRESSO

### 10.1 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso mais quente, aconselha-se:



- Aquecer as chávenas antes de fazer o café, polhando-as com um pouco de água quente;
- Encaixe à máquina o porta-filtro o filtro inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla 1 chávena e tire água quente na chávena, de modo a aquecer a chávena.
- Aumente a temperatura do café no menu programação.
- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento chávenas (A4) torna-se quente: coloque as chávenas a utilizar.

### 10.2 Como preparar o expresso com o café moído

1. Inserir o filtro para café moído (C2 ou C3) no porta-filtro (fig.6). Utilizar o filtro com o símbolo  impresso embaixo se desejar fazer um café ou o filtro com o símbolo  impresso embaixo, se desejar 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). Se ao invés se quer preparar duas xícaras de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 7+7 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. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 8).  
É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café deramará lentamente e o café será forte. Se, por outro lado for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e o café fiará ligeiro.
4. Remova a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixe este último na máquina: para um encaixe correto, alinhe o puxador do porta-filtro ao símbolo INSERT (fig. 9), encaixe o porta-filtro e rode a pega para a direita, até alinhá-la à posição CLOSE.
5. Posicionar a(s) chávena(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 10).
6. Assegure-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de fornecimento de café estejam acesas, então prima a tecla de fornecimento  ou : o aparelho procede e interrompe automaticamente o fornecimento.
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 e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.


### 10.3 Como preparar o expresso com os sachês

#### Nota:

utilizar sachês 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 sachês e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.



1. Inserir o filtro para café em sachês (com o símbolo  impresso embaixo) no porta-filtro.
2. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.

Proceda seguindo os pontos de 4 a 6 do parágrafo anterior.

#### Nota:



- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla de fornecimento premida antes.
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) a tecla de fornecimento premida anteriormente: o fornecimento interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- 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 e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.




### 10.4 Programar a quantidade de café na chávena

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:



1. Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro.
2. Prima a tecla que se deseja programar ( ou ) e mantenha-a premida. A máquina começa a fornecer café e o outro botão de fornecimento de café pisca para indicar que a máquina está em modalidade de programação.

- Assim que a quantidade de café na chávina é atingida, solte a tecla: o fornecimento interrompe-se e o indicador luminoso pisca para indicar que a quantidade está guardada corretamente.
- Quando os dois indicadores luminosos de café permanecem fixos, a máquina está pronta para o uso.

## 11. PROCEDIMENTO PARA FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávina suficientemente grandes. Para utilizar os copos altos, retire o tabuleiro de recolha de pingos e coloque o copo sobre a bandeja específica (A10);
- Prima a tecla  (fig. 12): o indicador luminoso pisca;
- Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 13).
- Aguarde que o indicador luminoso relativa à tecla  permaneça fixo para indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
- Coloque um recipiente vazio em baixo do cappuccinador e abra o botão por alguns segundos para purgar a eventual presença de água no próprio circuito. Feche novamente o botão.
- Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
- Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta (fig. 14). Rode o botão para a posição . Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume (fig. 15). Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite e rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Atingida a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme pretendida, interromper o fornecimento do vapor girando o botão de vapor em sentido horário.
- Deitar o leite emulsificado nas chávina com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

### Nota:

- Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- para sair da função de vapor, prima qualquer tecla: os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que a

temperatura está demasiado alta para fornecer café (veja o parágrafo “Arrefecimento caldeira”).

É aconselhável um fornecimento por um máximo de 60 segundos.

## 12. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

### Atenção:

Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:

- Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ON/OFF.
- Aguarde alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça: com uma mão, manter firme o tubo do cappuccinador e com a outra desbloquear o mesmo, girando-o no sentido horário e então puxá-lo para baixo (fig. 16).
- Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 17).
- Empurrador para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 18 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
- Introduzir novamente o bico distribuidor e introduzir novamente o cappuccinador no bico rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.


## 13. ARREFECIMENTO DA CALDEIRA

Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Proceda como segue:

- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o botão do vapor para tirar água quente e deixar arrefecer a caldeira;
- o fornecimento de água quente interrompe-se automaticamente quando a caldeira está arrefecida: quando a bomba para de funcionar e não sai mais água, feche, então, o botão do vapor..

Então a máquina está pronta para o uso.

## 14. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 3). Aguarde que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos.
- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
- Girar o botão para a posição : a água quente sairá pelo cappuccinador.

4. Para interromper a saída de água quente, fechar o botão e pressionar qualquer botão.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

## 15. LIMPEZA

### 15.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- a gaveta de recolha de gotas (A9)
- os filtros café (C2, C3 e C4);
- o duche da caldeira (A5);
- o reservatório para a água (A3);
- o cappuccinador (A14) como indicado no parágrafo "8 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.
- Para períodos de inutilização superiores à semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. Antes de colocar a máquina em funcionamento

#### Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina arrefeça.

### 15.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

#### Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água contida (fig. 19). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

1. Remover a gaveta (fig. 20);
2. Remover a bandeja de apoio das chávenas (A7), eliminar a água e limpar com um pano o recipiente: então montar novamente a gaveta de recolha de gotas. Limpar com água, secar e recolocar;
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas:

### 15.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente os filtros de café:

#### Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 21);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 22);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 22 e 23).
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

#### Filtro sachês

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 22 e 23).

### 15.4 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 fornecimentos de café, proceda com um enxaguamento do duche da caldeira, tirando a partir da caldeira cerca de 0,5l de água (prima a tecla relativa aos fornecimentos de café sem utilizar o café em pó).

### 15.5 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o copo porta-filtro.


### 15.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C6 \* se previsto) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (\* se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (\*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) distribuir 100 ml de água.

#### Perigo!

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

### 15.7 Descalcificação

Descalcificar a máquina quando acende-se o indicador luminoso relativo à tecla .

#### Atenção!

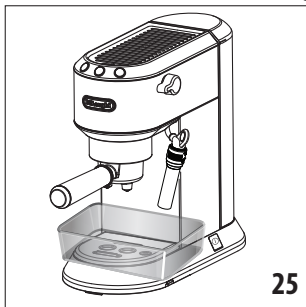
- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.



- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

Seguir o seguinte procedimento:

1. (SE HOVER, RETIRE O FILTRO AMACIADOR). Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição com água (pelo menos 500ml) o descalcificante fornecido.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certifique-se que o porta-filtro não esteja encaixado e coloque um recipiente em baixo do bico de saída de água quente e em baixo do duto da caldeira (A5) (fig. 24).



4. Aguarde que os indicadores luminosos ou permaneçam fixas para indicar que a máquina está pronta para o uso.
5. Mantenha premida a tecla por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência..
6. Rodar o botão de vapor para a pos. .
7. Premir a tecla para iniciar a descalcificação.
8. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do bico de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar completamente o reservatório.

**Nota:**

Durante a descalcificação, para limpar o duche da caldeira, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de descalcificante do duche da caldeira.

9. A máquina interrompe o funcionamento: o indicador luminoso laranja continua a piscar para indicar que a máquina ainda está a prosseguir com a função de descalcificação.
10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extrair o depósito de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível

MAX com água fria e inserir o depósito de água na máquina: (Se utilizado, insira o filtro amaciador da água).

11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, em baixo da saída de água quente.
12. Assegure-se que o botão de vapor esteja na posição , então prima a tecla para iniciar o enxaguamento.

**Nota:**

Durante o enxaguamento, para limpar o duche da caldeira, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de água do duche da caldeira.

13. Quando o reservatório de água está vazio, desliga-se o indicador luminoso laranja e a descalcificação terminou.
14. Certifique-se de que o botão do vapor esteja na posição fechada (símbolo ).

O aparelho está assim pronto para o uso.

**Nota!**

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- O aparelho exige outro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até o nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

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







**16. DADOS TÉCNICOS**

Tensão de rede: .....	veja a placa característica
Potência absorvida: .....	" "
Pressão:.....	15 bar
Capacidade do reservatório de água:.....	1 l
Dimensões LxHxP .....	149x305x330 (414)mm
Peso.....	4,04 Kg






Nenhum componente ou acessório do aparelho pode ser lavado na lava-loiça.

## 17. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado Indicadores Luminosos
	Acendimento do interruptor ON/OFF	O aparelho efetua um autodiagnóstico, sinalizado pelos indicadores luminosos que piscam em sequência
	O aparelho está ligado	Indicadores luminosos a piscar: o aparelho está a se aquecer para fazer café Indicadores luminosos fixos: o aparelho está pronto para fazer café Os indicadores luminosos piscam rapidamente: o tanque está vazio ou o aparelho não consegue tirar café. Veja o cap. "7 Enchimento do reservatório de água"
	Exige-se a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para fornecer vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para fornecer vapor
 <i>cor laranja a piscar</i> <i>(intermitente)</i>	É necessário efetuar a descalcificação	Efetua a descalcificação: a operação está completa quando o indicador luminoso  desliga-se.
	Botão do vapor aberto	Indicadores luminosos a piscar: feche o botão do vapor
	Temperatura da caldeira elevada	Indicadores luminosos a piscar: Efetua o arrefecimento conforme indicado no cap. "13. Arrefecimento da caldeira"

## 18. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "15.3 Limpeza dos filtros de café"
	O depósito está mal inserido e ad válvula no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "15.7 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
	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 filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "15.3 Limpeza dos filtros de café"
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher doseadora fornecida juntamente e certifique-se de utilizar o filtro correto para o tipo de preparação
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído foi calcado pouco	Aumente a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumente a quantidade de café moído
	A moagem do café está grossa	Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade do café moído
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 "15.4 Limpeza do duche da caldeira"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "15.3 Limpeza dos filtros de café"
	A moagem do café é demasiado fina	Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser demasiado húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "15.7 Descalcificação"

Depois do fornecimento de café, o filtro permanece encaixado ao duche da caldeira		Reinsira o porta-filtro, tire café, então remova o porta-filtro
A máquina não tira bebida alguma e os indicadores luminosos  ,  e  piscam por alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O depósito está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "15.4 Limpeza do duche da caldeira"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "15.3 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "15.7 Descalcificação"
A máquina não funciona e piscam todos os indicadores luminosos		Desligar o aparelho imediatamente e contactar um Centro de Assistência autorizado.
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. "8. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "15.7 Descalcificação"
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento.	Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Repita o enxaguamento a partir do ponto 10 do parág. "15.7 Descalcificação"