

---

EC890

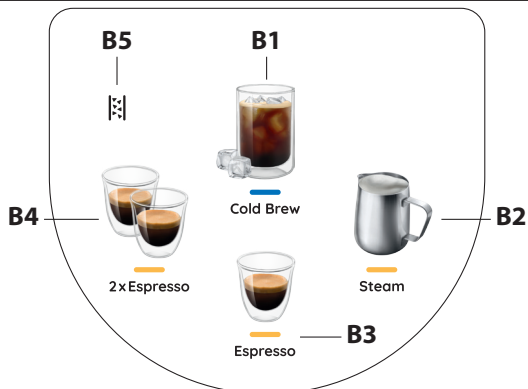
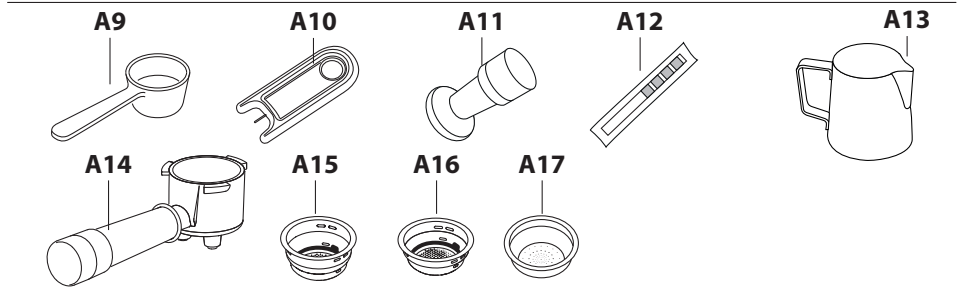
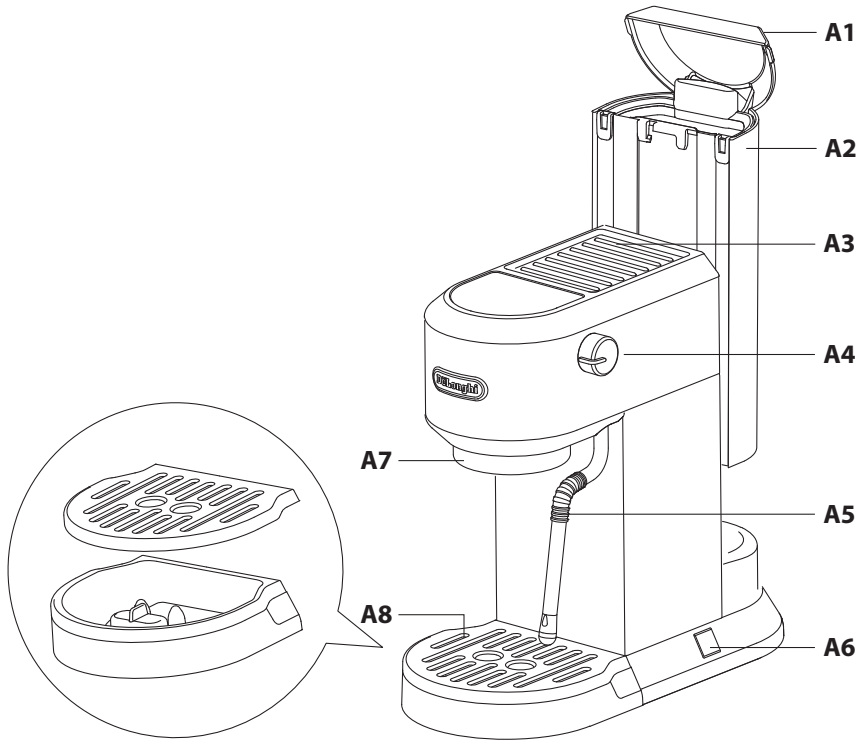
**DEDICA**  
DUO

MÁQUINA DE CAFÉ  
Instruções de utilização



---

**DeLonghi**



Antes de utilizar o aparelho, leia sempre os avisos de segurança.

## 1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A1. Tapa do reservatório da água
- A2. Reservatório da água
- A3. Aquecedor de copos
- A4. Seletor de vapor
- A5. Tubo de água quente/vapor
- A6. Interruptor On/Off
- A7. Unidade de infusão
- A8. Recipiente de recolha de pingos
- A9. Colher
- A10. Agulha de limpeza
- A11. Calcador
- A12. Tira indicadora para teste de dureza da água
- A13. Jarro de leite (somente em alguns modelos)
- A14. Porta-filtro
- A15. Filtro para 2 chávenas
- A16. Filtro para 1 chávena
- A17. Filtro para café em pastilha (não incluso)

### 1.1 Painel de controlo

- B1. Ícone de Bebida Fria com luz indicadora
- B2. Ícone de Vapor com luz indicadora
- B3. Ícone de Espresso com luz indicadora
- B4. Ícone 2 x Espresso com luz indicadora
- B5. Luz indicadora de descalcificação

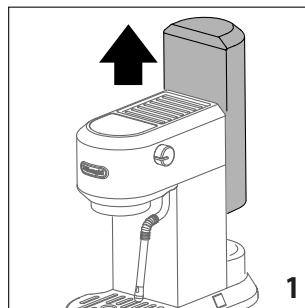
**Convém notar:** os acessórios podem variar em tipo e número, dependendo do modelo.

Acessórios de limpeza opcionais recomendados pelo fabricante: para mais informações, visite [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

## 2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

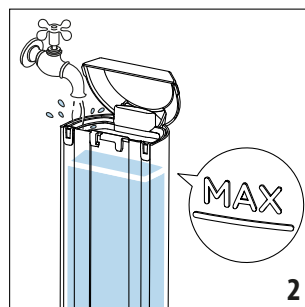
Antes de usar a máquina de café, os circuitos internos do aparelho têm de ser lavados. Proceda conforme se segue:

- Lave com água morna (40-50 °C) e seque o reservatório da água (A1+A2), o porta-filtro (A14), o filtro para 1 chávena (A15), o filtro para 2 chávenas (A16) e a agulha de limpeza (A10);
- Lave por pelo menos 30 minutos com água morna (40-50 °C) e sabão o recipiente de recolha de pingos (A8), a colher (A9) e o jarro de leite (A13);
- Limpe o calcador (A11) com um pano;
- Remova o reservatório da água puxando-o para cima (fig. 1).



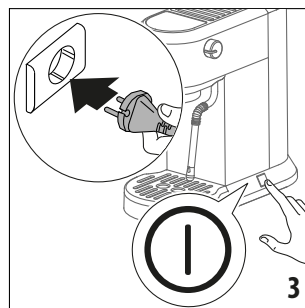
- Abra a tampa do reservatório da água (A1) e encha o reservatório (A2) com água potável fresca, tendo o cuidado de não exceder o nível MÁX (fig. 2).

**Convém notar:** a água potável é obrigatória. Não use água gasificada ou destilada (carbonada).



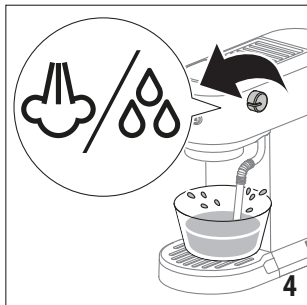
**Convém notar:** nunca opere o aparelho sem água no reservatório da água ou sem o reservatório.

- Coloque novamente o reservatório da água no aparelho, pressionando levemente para abrir as válvulas situadas na parte inferior do reservatório.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica. Ative o aparelho premindo o interruptor On/Off (A6) (fig. 3).

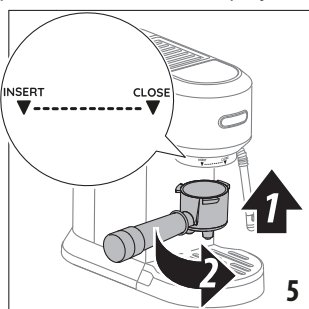


- As luzes indicadoras de Bebida Fria (B1), Vapor (B2), Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam (intermitência sequencial).
- Quando a luz indicadora de Vapor (B2) permanece acesa, o aparelho está pronto para realizar um ciclo de lavagem.

- Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 500 ml sob o tubo de água quente/vapor (A5).
- Gire o seletor de vapor (A4) para a posição ☁/💧 (fig. 4).



- A luz indicadora do vapor (B2) pisca e o aparelho executa um ciclo de lavagem. Após a operação, deite a água fora. Isto é para purgar o circuito de vapor antes de fazer espuma ou vaporizar o leite.
- Espere até que as luzes indicadoras de Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) pisquem e, em seguida, rode o seletor de vapor (A4) para a posição "O".
- Esvazie o recipiente. A luz indicadora de Bebida Fria (B1) permanece acesa fixa, enquanto as luzes indicadoras de Espresso (B3), 2x Espresso (B4) e Vapor (B2) piscam.
- Encaixe o porta-filtro (A14) no aparelho alinhando a pega do porta-filtro com o texto "INSERT" e, em seguida, girando a pega para a direita até se alinhar com a posição "CLOSE" (fig. 5).



- Ponha um recipiente sob o porta-filtro (A14).
- Quando as luzes indicadoras de Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) pararem de piscar e todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto ☁/💧 B5) permanecerem acesas, prima o ícone 2 x Espresso (B4). O aparelho fornece água pelo porta-filtro. Repita esta operação 5 vezes.
- Encha o reservatório da água com água potável fresca. O aparelho está pronto a ser utilizado.

### 3. PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

**Convém notar:** de três em três dias, esvazie o reservatório de água (A2), lave cuidadosamente e volte a encher com água potável.

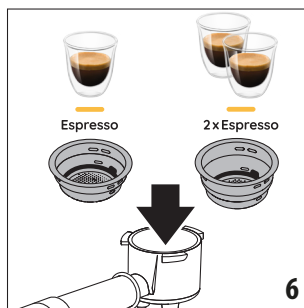
- Ligue o aparelho pressionando o interruptor On/Off (A6).

Se o aparelho estiver no modo de espera, prima qualquer ícone (B1, B2, B3 ou B4) no painel de comando.

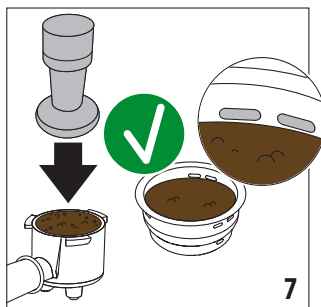
- Quando todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto ☁/💧 B5) permanecerem acesas de forma constante, o aparelho está pronto a ser utilizado.

**Dicas do Barista:** recomendamos aquecer a(s) chávena(s) antes de fazer o espresso encaixando o porta-filtro (A14) no aparelho com o filtro para chávena (A15 ou A16) instalado, mas sem adicionar café moído; usando a(s) mesma(s) chávena(s) que será(ão) usada(s) mais tarde para fazer o espresso, prima o ícone Espresso (B3) e extraia água quente na(s) chávena(s) para aquecê-la(s). Isso também enxaguará os bicos de café e estabilizará a temperatura antes da extração.

- Posicione o filtro para 2 chávenas (A15) ou o filtro para 1 chávena (A16) no porta-filtro (A14) (fig. 6).



- Antes de encher o filtro com café moído, certifique-se de que não há resíduos de café que permaneceram no filtro da última vez que preparou café. Encha o filtro selecionado com café moído usando a colher (A9). Certifique-se de que usa moagem fina, específica para espresso.
- Bata levemente no porta-filtro várias vezes para distribuir o café de modo uniforme no filtro.
- Prima com força para baixo com o calçador (A11). Certifique-se de que o café está no nível de dose recomendado após calçar (fig. 7).



Podem precisar de adicionar algum café. Comprimir corretamente o café moído é essencial para obter um bom café espresso. Se pressionar demasiado, o café é extraído lenta-

mente e sairá forte. Se pressionar demasiado levemente, o café é extraído rapidamente e sairá fraco.

- Remova eventuais excessos de café da borda do porta-filtro e encaixe o porta-filtro no aparelho (fig. 5).
- Posicione uma chávena ou duas chávenas no recipiente de recolha de pingos (A8) sob os bicos do porta-filtro.
- Prima o ícone Espresso (B3) ou 2 x Espresso (B4). O aparelho passa a fazer o café e a extração é interrompida automaticamente. Enquanto o aparelho está a fazer o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento pressionando-se o ícone de café previamente pressionado.
- Para remover o porta-filtro, gire a pega da direita para a esquerda. Para evitar espirros, nunca remova o porta-filtro enquanto estiver o aparelho a fornecer o café. Sempre aguarde alguns segundos após a extração.

**Convém notar:** a temperatura da água é controlada durante o processo de preparação completo para garantir a sua estabilidade durante a fase de extração. O aparelho tem 3 temperaturas de infusão.


A temperatura efetivamente usada depende tipicamente da variedade de grão e torragem: Grãos Robusta requerem uma temperatura menor, e grãos Arabica requerem uma temperatura maior. O mesmo se aplica a grãos de torrefação escura, que exigem temperaturas mais baixas, e para grãos de torrefação clara, que exigem temperaturas de infusão mais altas (ver o menu Definições para alterar a temperatura).

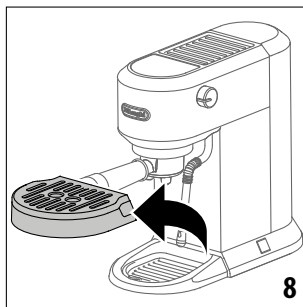
No final da dispensação, a luz indicadora do ícone anteriormente pressionado pisca durante 5 segundos. Para aumentar a quantidade de café na chávena, prima o ícone de café previamente pressionado durante o tempo pretendido no espaço de 5 segundos.

### 3.1 Como fazer café espresso usando as pastilhas ESE

- Posicione o filtro de café para pastilhas (A17) (não incluído, disponível para a compra em [delonghi.com](http://delonghi.com)) no porta-filtro (A14).
- Insira a pastilha no filtro, centralizando-a o máximo possível. Siga sempre as instruções do grupo das pastilhas para posicionar a pastilha no filtro corretamente.
- Encaixe o porta-filtro no aparelho (fig. 5).
- Ponha uma chávena sob os bicos do porta-filtro.
- Prima o ícone Espresso (B3).
- O aparelho passa a fazer o café e a extração é concluída automaticamente.
- Para remover o porta-filtro, gire a pega da direita para a esquerda.



## 4. PREPARAR BEBIDAS COM LEITE OU LEITE VEGETAL

- Ligue o aparelho premindo o interruptor On/Off (A6). Se o aparelho estiver no modo de espera, prima qualquer ícone (B1, B2, B3 ou B4) no painel de comando.
- Quando todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto ) permanecem acesas de forma constante, o aparelho está pronto a ser utilizado.
- Para usar copos normais ou altos, retire o recipiente de recolha de pingos (A8) e coloque os copos no tabuleiro (fig. 8).

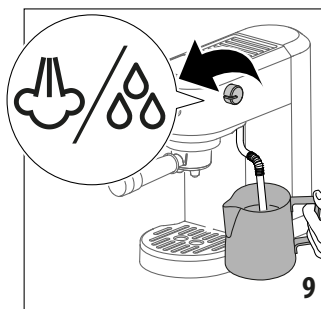


- Prepare o café expresso conforme descrito nas secções anteriores, utilizando copos suficientemente grandes.
- Encha um jarro (A13) com leite fresco frio ou alternativas de leite vegetal. O leite irá triplicar de volume. Para uma espuma mais densa e uniforme, deve usar leite à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).

**Convém notar:** o uso de leite fresco frio do frigorífico (4-6 °C) é obrigatório. Coloque sempre o jarro no frigorífico quando não estiver a ser utilizado.

- Prima o ícone de Vapor (B2). A luz indicadora de Vapor pisca. Quando a luz indicadora passa a fixa, o aparelho está pronto para extrair vapor. Quando o vapor estiver pronto, antes de espumar o leite, coloque um recipiente vazio sob o tubo de água quente/vapor (A5) e rode o seletor de vapor (A4) para a posição  durante alguns segundos, para eliminar o ar que resta no circuito. Gire o seletor de vapor (A4) para a posição "○" e proceda.
- Coloque o jarro debaixo do tubo de água quente/vapor (A5).
- Rode o seletor do vapor (A4) para a posição ; o aparelho passa a fazer espuma (fig. 9).

**Convém notar:** não deve dispensar vapor durante mais de 60 segundos.



**Convém notar:** lembre-se de girar o seletor de vapor por completo.

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   |   |
| Para espumar o leite, coloque o tubo de água quente/vapor na superfície do líquido. Isto mistura o ar com o leite e o vapor. | Mantenha o tubo de água quente/vapor em contacto com a superfície, tendo o cuidado de não deixar entrar demasiado ar e criar bolhas excessivamente grandes. | Mergulhe o tubo de água quente/vapor à superfície do leite, o que cria um vórtice no líquido. |

- Uma vez que o leite seja aquecido até à temperatura desejada (idealmente 60 °C) e a densidade desejada do creme for atingida, rode o seletor de vapor (A4) para a posição "○".
- Aguarde até que o vapor pare completamente antes de remover o jarro de leite.
- Verta o leite espumado nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto.

#### 4.1 Limpar o tubo de água quente/vapor (A5)

- Espere que o tubo de água quente/vapor arrefeça. Após cada utilização, remova com um pano macio e húmido quaisquer resíduos de leite do tubo de água quente/vapor. Para uma limpeza perfeita, recomendamos o Eco Multi-Clean: garante a higiene removendo proteínas e gorduras do leite e pode ser usado para limpar toda a máquina.
- Use um pouco de vapor para uma limpeza mais profunda: rode o seletor de vapor (A4) para a posição durante 5-10 segundos e, em seguida, feche na posição "○".
- Para manter a melhor usabilidade do tubo de vapor, sugerimos usar a agulha de limpeza (A10) para abrir o orifício do bico (fig. 12).

**Dicas do Barista:** recomenda-se o leite gordo. A aparência e a textura da espuma depende da natureza do leite de vaca ou do leite vegetal alternativo utilizado.

Quantidade recomendada para cada cappuccino: 100/150 ml. Depois de espumar o leite, elimine bolhas indesejadas agitando o jarro suavemente.

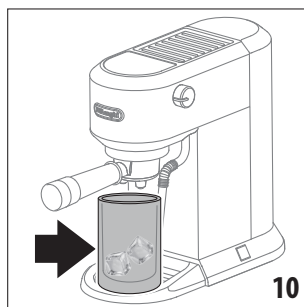
**Convém notar:** para preparar mais de um cappuccino, primeiro faça todos os cafés e depois, no final, prepare o leite espumado para todos os capuccinos.

Para sair da função Vapor, rode o seletor de vapor (A4) para a posição "○" e prima qualquer ícone; neste caso, as luzes indicadoras de Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado novamente (posição "○").

## 5. PREPARAR UMA BEBIDA FRIA

**Atenção:** antes de fazer bebidas frias, esvazie o reservatório de água (A2), enxágüe cuidadosamente e volte a encher com água potável.

- Ligue o aparelho premindo o interruptor On/Off (A6). Se o aparelho estiver no modo de espera, prima qualquer ícone (B1, B2, B3 ou B4) no painel de comando.
- Para usar copos normais ou altos, remova o recipiente de recolha de pingos (A8) e coloque o copo no lugar.
- Adicione um cubo de gelo ao copo.
- Coloque o filtro para 2 chávenas (A15) no porta-filtro (A14) (fig. 8) (pode ser utilizado o filtro de 1 chávena, mudando o comprimento da bebida).
- Encha o filtro para chávena com café moído utilizando a colher (A9) (ver item "Fazer café espresso") e encaixe porta-filtro no aparelho (fig. 5).
- Ponha o copo sob os bicos do porta-filtro (fig. 10).






- Prima Bebida Fria (B1) e aguarde até a extração ser concluída automaticamente (cerca de 5 minutos).
- A Bebida Fria está pronta.

## 6. PROGRAMAÇÃO DE QUANTIDADES DE CAFÉ NA CHÁVENA


O aparelho está definido por defeito para fornecer automaticamente quantidades padrão. Para alterar estas quantidades, proceda conforme se segue:

- Prima os ícones Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) ou Bebida Fria (B1) e mantenha premidos durante, pelo menos, 10 segundos, até que a luz indicadora relativa à bebida selecionada comece a piscar, indicando que o aparelho está em modo de programação; o aparelho emite um sinal acústico (bipe).
- A máquina de café começa a tirar café.
- Quando a quantidade pretendida for atingida, prima novamente os ícones Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) ou Bebida Fria (B1): a quantidade é programada.

|   | Quantidade predefinida | Quantidade programável                   |
|---|------------------------|--|
| <br>Espresso   | 35 ml                  | de $\approx$ 15 ml<br>a $\approx$ 90 ml  |
| <br>2x Espresso | 70 ml                  | de $\approx$ 30 ml<br>a $\approx$ 180 ml |
| <br>Cold Brew   | 150 ml                 | de $\approx$ 80 ml<br>a $\approx$ 180 ml |

Para regressar às quantidades padrão, consulte as instruções na secção Valores padrão.










## 7. PREPARAR ÁGUA QUENTE

- Ligue o aparelho premindo o interruptor On/Off (A6). Se o aparelho estiver no modo de espera, prima qualquer ícone (B1, B2, B3 ou B4) no painel de comando.
- Quando todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto B5) permanecerem acesas de forma constante, o aparelho está pronto a ser utilizado.
- Para usar copos normais ou altos, remova o recipiente de recolha de pingos (A8) e coloque os copos no lugar.
- Coloque o copo debaixo do tubo de água quente/vapor (A5).
- Gire o seletor de vapor (A4) para a posição . A água quente é fornecida pelo tubo de água quente/vapor.
- Para sair da função de água quente, rode o seletor de vapor (A4) para a posição "○" ou pressione qualquer ícone; neste caso, as luzes indicadoras de Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado novamente (posição "○").

**Convém notar:** não deve extrair água quente durante mais de 60 segundos.

## 8. MENU DEFINIÇÕES

- Aceda ao menu: para aceder ao menu de definições, prima os ícones de Vapor (B2) e 2 x Espresso (B4) e mantenha-os premidos durante, pelo menos, 10 segundos, até que as luzes indicadoras Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) fiquem intermitentes e a luz indicadora de Bebida Fria (B1) permaneça acesa de forma constante.
- Selecione a definição a ajustar:

| Definição correspondente | Prima para selecionar a definição  | Prima para alterar a definição   |
|--------------------------|--|--|
| Temperatura de infusão   | <br>Espresso    | <br>2x Espresso para selecionar a temperatura BAIXA |
|                          |  | <br>Espresso para selecionar a temperatura MÉDIA    |
|                          |  | <br>Steam para selecionar a temperatura ALTA        |
| Dureza da água           | <br>2x Espresso | <br>2x Espresso para selecionar dureza BAIXA        |
|                          |  | <br>Espresso para selecionar dureza MÉDIA           |
|                          |  | <br>Steam para selecionar dureza ALTA               |
| Desligamento automático  | <br>Steam      | <br>2x Espresso para selecionar 5 minutos           |
|                          |  | <br>Espresso para selecionar 90 minutos            |
|                          |  | <br>Steam para selecionar 3 horas                 |

- Sair do menu: após 15 segundos de inatividade, a máquina sai automaticamente do menu de definições e está pronta a ser utilizada.

**Convém notar:** a luz indicadora que permanece acesa indica a definição atual, a luz indicadora a piscar indica as definições disponíveis.

### 8.1 Valores padrão

- Para aceder ao menu de definições, prima os ícones Vapor (B2) e 2 x Espresso (B4) e mantenha-os premidos durante, pelo menos, 10 segundos.
- Prima o ícone Bebida Fria (B1).
- Prima ícone 2 x Espresso (B4).






- As luzes indicadoras do Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) começam a piscar em simultâneo para confirmar que as definições originais foram restauradas.
- Quando todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto B5) permanecerem acesas de forma constante, o aparelho está pronto a ser utilizado.

## 8.2 Estatísticas do utilizador

- Para aceder ao menu de definições, prima os ícones Vapor (b2) e 2 x Espresso (b4) e mantenha-os premidos durante, pelo menos, 10 segundos.
- Prima o ícone Bebida Fria (B1).
- Prima o ícone Espresso (B3).
- Todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto B5) ficam intermitentes.
- Aceda os dados estatísticos necessários pressionando um dos quatro ícones, conforme ilustrado na seguinte tabela:

| Ícones   | Dados   |
|--|---|
| <br>Espresso     | Contagem total de Espressos (simples e duplo) |
| <br>2 x Espresso | Contagem total de ciclos de descalcificação   |
| <br>Steam        | Contagem total de água quente/vapor           |
| <br>Cold Brew    | Contagem total de Bebidas Frias               |


- Uma luz indicadora permanece acesa durante 5 segundos para indicar o número de operações de acordo com a seguinte tabela:


| Luz indicadora  | Número de operações |
|---|---------------------|
| <br>Steam        | 100-999             |
| <br>Espresso     | 1000-2999           |
| <br>2 x Espresso | 3000-5999           |
| <br>Cold Brew    | 6000-10999          |
|                  | >11000              |





## 8.3 Ativar/desativar o sinal acústico

- Para aceder ao menu de definições, prima os ícones Vapor (b2) e 2 x Espresso (b4) e mantenha-os premidos durante, pelo menos, 10 segundos.
- Prima o ícone Bebida Fria (B1).
- Prima o ícone Vapor (B2).
- Prima o ícone Espresso (B3) para ativar o sinal acústico e o ícone 2 x Espresso (B4) para o desativar.

## 8.4 Medir a dureza da água

A luz indicadora  (B5) acende-se para exigir uma descalcificação após um período de funcionamento predeterminado que depende da definição de dureza da água. O aparelho também pode ser programado de acordo com a dureza efetiva da rede hídrica local, em cujo caso a descalcificação pode ser feita com menos frequência.

- Remova a tira indicadora para “Teste de dureza água (A12)  da sua embalagem.
- Submerja completamente a tira num copo de água durante um segundo.
- Remova a tira da água e agite-a levemente. Após cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, dependendo da dureza da água:

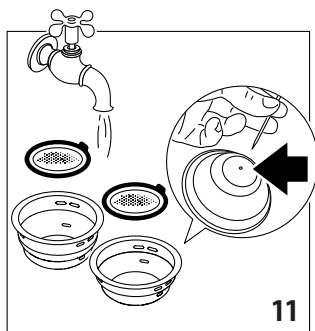
| Resultado do teste de dureza da água   | Nível                        |
|--|------------------------------|
|   | 1<br>água macia              |
|   | 2<br>água média              |
| <br> | 3<br>água dura ou muito dura |

## 9. LIMPEZA

**Importante:** durante a limpeza, nunca imerja a máquina de café em água. É um aparelho elétrico. Antes da manutenção ou limpeza do aparelho, desligue-o, retire-o da tomada de corrente e deixe arrefecer. Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar o aparelho. Nenhum dos componentes ou acessórios pode ir à máquina de lavar louça. Não use objetos metálicos para remover encrustações ou deposições de café, uma vez que tal pode riscar as superfícies metálicas ou de plástico. Se o aparelho não for usado durante mais do que uma semana, antes de o usar novamente, recomendamos que realize um ciclo de lavagem. As seguintes peças do aparelho devem ser limpas e secas regularmente:

- **recipiente de recolha de pingos (A8):** O recipiente de recolha de pingos está equipado com um indicador de nível (a vermelho) que mostra a quantidade de água que contém. Antes de o indicador ficar saliente na grelha de chávenas, o recipiente de recolha de pingos (A8) tem de ser esvaziado e limpo, caso contrário, a água pode transbordar e danificar o aparelho, a superfície onde o mesmo está assente ou a área circundante. Remova o recipiente de recolha de pingos, esvazie a água e limpe o recipiente de recolha de pingos com um pano, seque e remonte o recipiente de recolha de pingos até ouvir um “clique”.
- **filtro para chávenas (A15), (A16):** Depois de usar o aparelho, lave sempre os filtros sob água corrente em abundância. Extraia o filtro perfurado puxando pela aba e lavando os filtros sob água corrente. Certifique-se de que os orifícios não estão bloqueados. Se necessário ou uma vez por mês, limpe com uma agulha (fig. 11). Seque passando um pano.

Reposicione o filtro perfurado na sua sede e empurre totalmente até à sua posição.



11

- **unidade de infusão (A7):** Após cada 200 cafés, lave a unidade de infusão extraíndo cerca de 0,5 l de água da unidade de infusão (prima o ícone 2 x Espresso sem usar café moído).

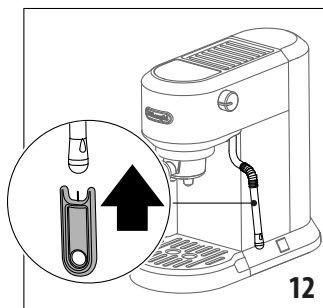
- **limpeza do reservatório de água (A2):** Limpe o reservatório de água (A2) periodicamente (cerca de uma vez por semana), e também sempre que substituir o filtro amaciador de água (se presente).

Esvazie o reservatório da água e limpe-o com água morna (aproximadamente 40/50 °C), limpando-o, se necessário, com um pano limpo e não abrasivo. Lave com água da torneira em abundância.

Encha o reservatório de água com água potável até ao nível MÁX. e coloque-o novamente na máquina.

- **tubo de água quente/vapor (A5):** Após cada utilização, remova com um pano macio e húmido quaisquer resíduos de leite do tubo de água quente/vapor. Gire o seletor de vapor (A4) para a posição . O aparelho fornece água pelo tubo de água quente/vapor.

Espere que o tubo de água quente/vapor arrefeça e abra o orifício do bico com a agulha de limpeza (A10) (fig. 12).



12

### 9.1 Desligar por períodos prolongados (mais de 3-4 dias)

Se a máquina não for utilizada durante algum tempo (por exemplo, férias, períodos de ausência), esvazie e limpe o recipiente de recolha de pingos e o reservatório de água.

**Convém notar:** ao ligar a máquina novamente, limpe o reservatório de água conforme descrito acima (consulte “Limpeza do reservatório de água”).

Encha o reservatório de água e, antes de preparar qualquer tipo de bebida, execute 3 ciclos de lavagem: de cada vez, deixe circular um fluxo curto de água através da unidade de infusão (A7).

## 10. DESCALCIFICAÇÃO

Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta na embalagem do descalcificador.



É importante utilizar apenas descalcificante De'Longhi (disponível para ser adquirido em [delonghi.com](http://delonghi.com)). Usar um descalcificador inadequado e/ou realizar a descalcificação incorretamente pode resultar em falhas não cobertas pela garantia do fabricante.

O descalcificante pode danificar superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque de imediato.

- Descalcifique o aparelho quando a luz indicadora (B5) se acender. Tempo do ciclo de descalcificação: cerca de 30 minutos.
- Remova e esvazie o recipiente de recolha de pingos (A8) e recolque-o no aparelho.
- Esvazie o reservatório da água (A2) (se presente, remova o filtro amaciador da água).
- Verta o descalcificante para o reservatório da água. Adicione água até ao nível MÁX. Reposicione o reservatório de água no aparelho.
- Certifique-se de que o porta-filtro (A14) não está encaixado e coloque um recipiente sob a unidade de infusão a quente (A7) e o tubo de água quente/vapor (A5).
- Prima e mantenha premidos os ícones Vapor (B2) e 2 x Espresso (B4) durante 10 segundos.
- As luzes indicadoras Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) piscam.
- Prima o ícone de Bebida Fria (B1).
- Gire o seletor de vapor (A4) para a posição .
- As luzes indicadoras (B5) e de Vapor (B2) piscam.
- O programa de descalcificação começa e o líquido descalcificante sai pelo tubo de água quente/vapor (A5) e pela unidade de infusão (A7). O programa de descalcificação remove depósitos de calcário dentro do aparelho executando automaticamente uma série de enxaguamentos e pausas até o reservatório de água esvaziar.

**Convém notar:** durante a descalcificação, para limpar a unidade de infusão, feche de vez em quando o seletor de vapor para extrair pequenas quantidades de descalcificante da saída de café.

- A extração para e as luzes indicadoras (B5) e de Vapor (B2) param de piscar; as luzes indicadoras (B5) e de Bebida Fria (B2) permanecem acesas de forma constante.




- Lave e encha o reservatório de água até ao nível MÁX com água limpa e esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e coloque-o novamente vazio.
- Prima o ícone de Bebida Fria (B1) para iniciar o ciclo de lavagem; as luzes indicadoras  (B5) e de Bebida Fria (B2) piscam.
- Quando o processo de lavagem terminar, a descalcificação está completa e as luzes indicadoras Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam para indicar que o seletor de vapor deve estar fechado (posição “○”).
- Gire o seletor de vapor (A4) para a posição “○”
- Quando todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto  B5) permanecerem acesas de forma constante, o aparelho está pronto a ser utilizado.

**Convém notar:** durante o ciclo de enxaguamento, para limpar a unidade de infusão, feche de vez em quando o seletor de vapor para extrair pequenas quantidades de água da saída de café.

## 11. DADOS TÉCNICOS

|  |                     |
|--|---------------------|
| Tensão:                                  | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Potência absorvida:                      | 1450 W              |
| Capacidade máx. do reservatório da água: | 1,1 l               |
| Dimensões CxPxA:                         | 149x330x305 mm      |
| Peso:                                    | 4,2 kg              |

## 12. EXPLICAÇÃO DAS LUZES INDICADORAS

| Luzes indicadoras   | Explicação  |
|---|---|
| As luzes indicadoras Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) piscam.  | O aparelho está a aquecer para fazer o café.  |
| Todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto  B5) permanecem acesas fixas. | O aparelho está pronto para preparar o café.  |
| As luzes indicadoras Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) piscam durante 3 segundos.   | Encha o reservatório de água (A2) até ao nível MÁX.   |
| A luz indicadora de vapor (B2) pisca.   | O aparelho está a aquecer para libertar vapor   |
| A luz indicadora de vapor (B2) permanece acesa fixa.  | Se o ícone de Vapor (B2) tiver sido previamente premido: a máquina está pronta para extrair vapor. Ponha o jarro com leite fresco frio sob o tubo de água quente/vapor (A5) e gire o seletor de vapor (A4) para a posição  /☉; o aparelho faz espuma (ver It. 4 “Preparar bebidas com leite ou leite vegetal”).  |
|   | Se o ícone Vapor (B2) não tiver sido previamente premido: ar no circuito hidráulico. Verifique a posição do reservatório da água, a posição do filtro de água e a presença de água. Verifique se o café pré-moído é próprio para máquinas de espresso, ou reduza a dose no filtro. Coloque um recipiente sob o tubo de vapor. Gire o seletor de vapor (A4) para a posição  /☉ e aguarde até a extração pelo tubo de vapor ser concluída (as luzes indicadoras de Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam), em seguida, feche o seletor de vapor na posição “○”. |
| Interruptor On/Off premido, mas todos os LEDs apagados.   | O aparelho está no modo de espera; prima qualquer ícone.  |
| As luzes indicadoras Espresso (B3) e 2 x Espresso (B4) piscam.  | Gire o seletor de vapor (A4) para a posição “○”.  |

### 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| <b>Problema</b>   | <b>Causa</b>   | <b>Solução</b>   |
|---|--|--|
| Não é extraído café espresso.   | Não há água no reservatório de água (A2).  | Encha o reservatório de água.  |
|   | Entupimento nos filtros para chávenas (A15) ou (A16).  | Lave os filtros para chávenas em água corrente; consulte “Limpeza do filtro de chávenas”.                      |
|   | O reservatório de água (A2) não está bem colocado e as válvulas na parte inferior não estão abertas. | Prima levemente o reservatório para abrir as válvulas na parte inferior.                                       |
|   | Calçário no circuito de água.  | Descalcifique o aparelho.  |
|   | O café pré-moído é demasiado fino.   | Use apenas café pré-moído próprio para máquinas de espresso, ou reduza a dose.                                 |
| O café espresso goteja pelas bordas do porta-filtro (A14), em vez de pelos bicos.   | O porta-filtro foi inserido incorretamente ou está sujo.   | Encaixe o porta-filtro corretamente e gire com firmeza até o fim.  |
|   | A vedação da unidade de infusão perdeu elasticidade ou está sujo.                                    | Limpe a vedação da unidade de infusão. Se o problema persistir, entre em contato com o Atendimento ao Cliente. |
| O porta-filtro (A14) não pode ser encaixado no aparelho.  | Foi colocado demasiado café no filtro.   | Use a colher (A9) fornecida e certifique-se de estar a usar o filtro correto para o tipo de preparação.        |
| O creme do café está demasiado claro (extraído pelos bicos demasiado rápido).   | O café pré-moído não foi comprimido com firmeza suficiente.  | Comprima com mais firmeza o café pré-moído.  |
|   | Não há café pré-moído suficiente.  | Aumente a quantidade de café pré-moído.  |
|   | O café pré-moído está demasiado grosso.  | Use apenas café pré-moído para máquinas de café espresso.  |
|   | Está a ser usado café pré-moído do tipo errado.  | Certifique-se de usar café pré-moído fresco preparado para máquinas de espresso.                               |
| O creme do café está demasiado escuro (extraído pelos bicos demasiado lentamente).  | Há demasiado café pré-moído no filtro.   | Diminua a quantidade de café pré-moído.  |
|   | A unidade de infusão de espresso (A7) está bloqueada.  | Limpe a unidade de infusão.  |
|   | Os filtros para chávenas (A15) ou (A16) estão entupidos.   | Limpe o filtro para chávenas.  |
|   | O café pré-moído é demasiado fino.   | Use apenas café pré-moído para máquinas de café espresso.  |
| Depois de extrair o café, o filtro permanece aderido à unidade de infusão.  |  | Insira o porta-filtro (A14) novamente, extraia o café e, então, remova o porta-filtro.                         |
| O aparelho não preparará nenhuma bebida e as luzes indicadoras de Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) e Vapor (B2) piscam por alguns segundos. | Não há água no reservatório de água (A2).  | Encha o reservatório com água.   |
|   | O reservatório de água (A2) não está bem colocado e as válvulas na parte inferior não estão abertas. | Prima levemente o reservatório para abrir as válvulas na parte inferior.                                       |
| Todas as luzes indicadoras no painel de controlo (exceto B5) piscam.  | Alarme de sobretemperatura.  | Desconecte o aparelho imediatamente e entre em contato com a Assistência autorizada ao Cliente.                |
| Não se forma espuma de leite ao se preparar cappuccino.   | O leite não está frio o suficiente.  | Sempre use leite à temperatura de frigorífico.   |
|   | O procedimento de aplicação vapor pode estar incorreto.  | Reveja o item “Preparar bebidas com leite”.  |
|   | Tube de água quente/vapor sujo.  | Limpe o tubo de água quente/vapor (A5).  |
| A luz indicadora B5 acende-se.  | É necessário descalcificar.  | Faça a descalcificação.  |

**Register Now**

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

