
EM450

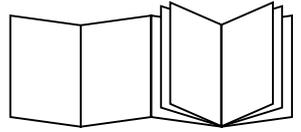
MÁQUINA DE CAFÉ

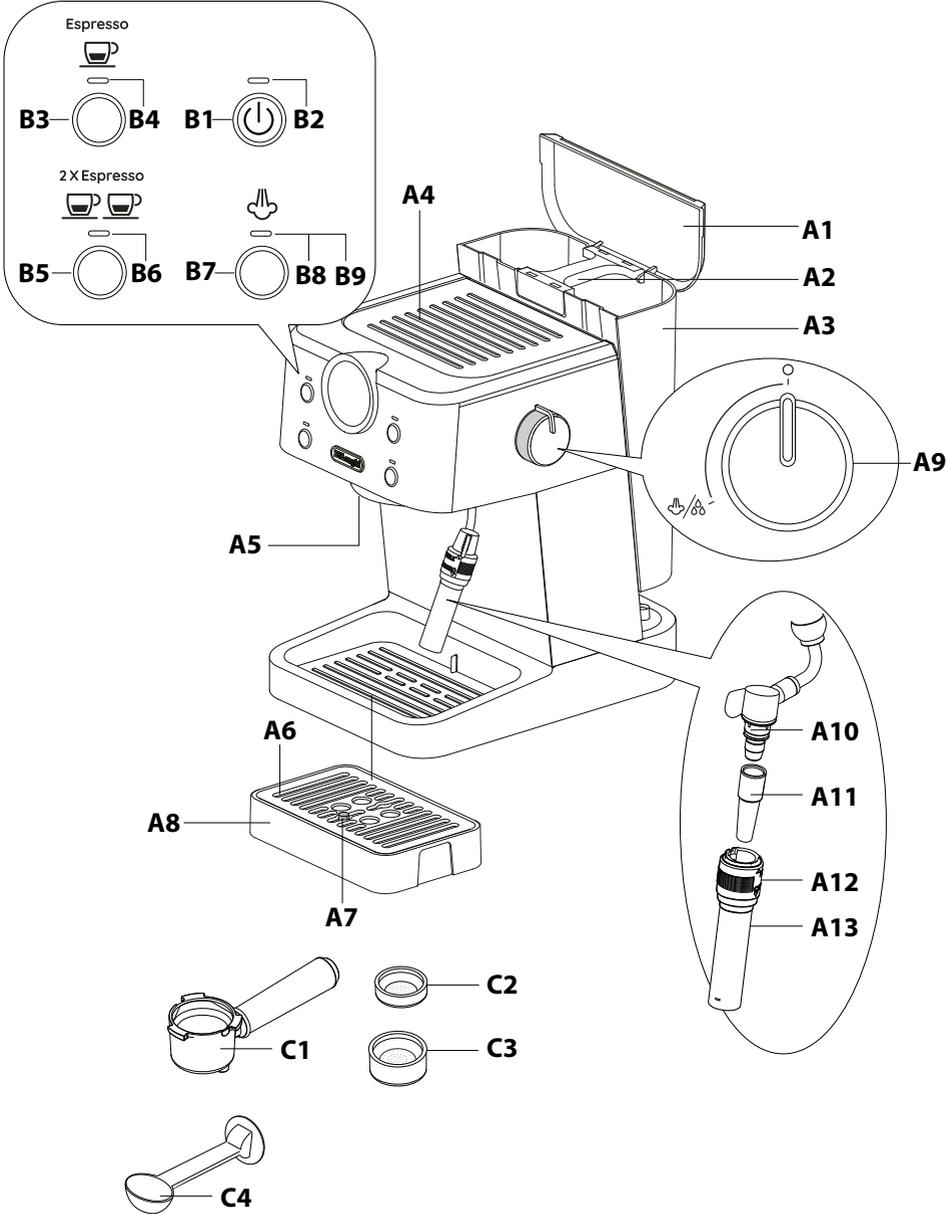


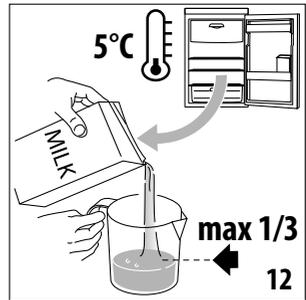
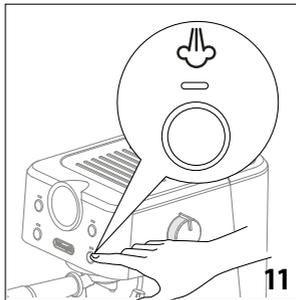
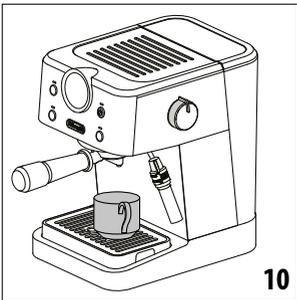
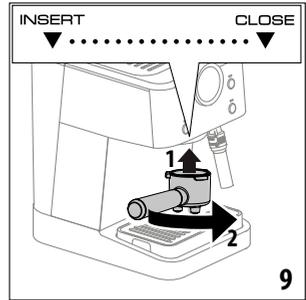
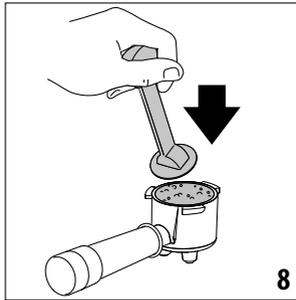
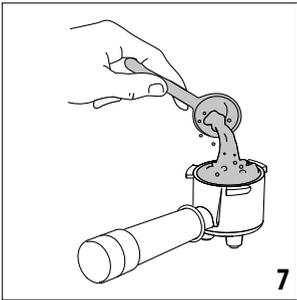
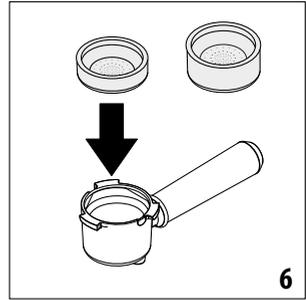
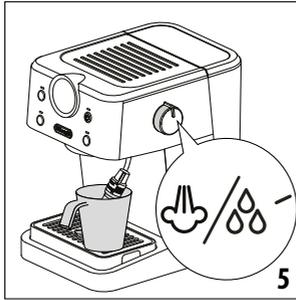
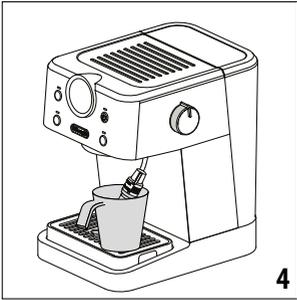
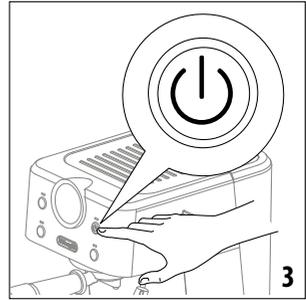
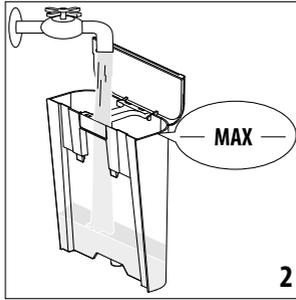
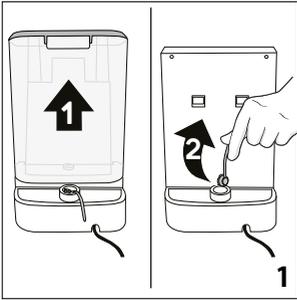
DeLonghi

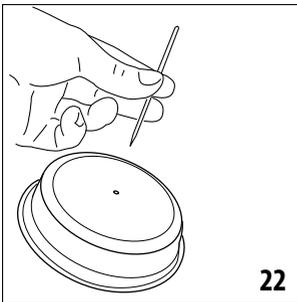
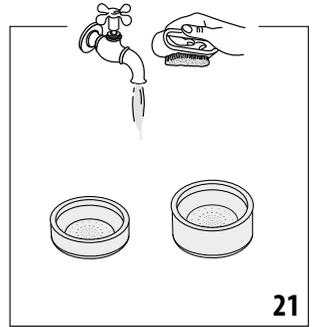
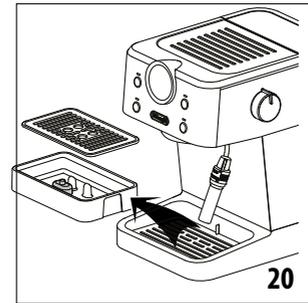
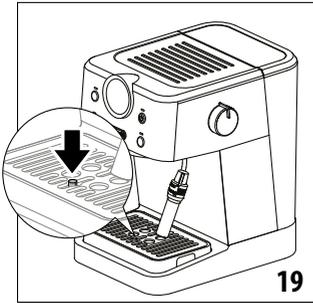
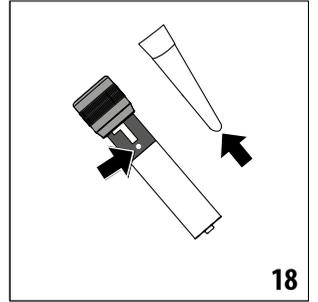
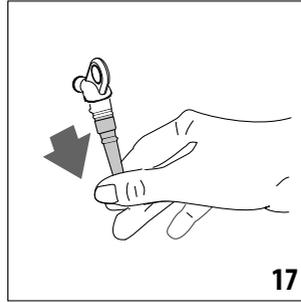
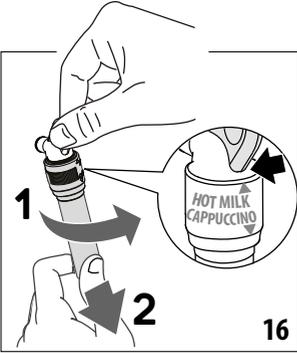
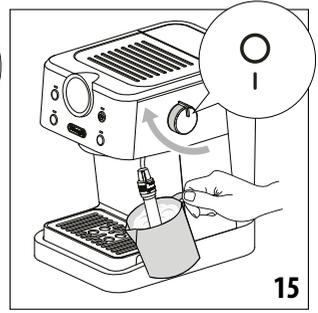
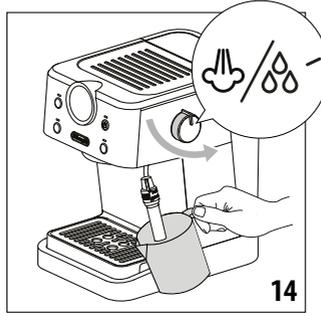
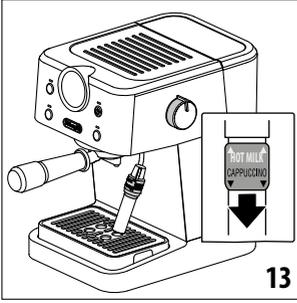
PT

pág. 6









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

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tapa do reservatório de água
- A2. Pega do reservatório de água
- A3. Reservatório de água
- A4. Tabuleiro para chávenas
- A5. Bicos de café
- A6. Grade do tabuleiro de recolha de pingos
- A7. Indicador de nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A8. Tabuleiro de recolha de pingos
- A9. Seletor de água quente/vapor
- A10. Extrator de água quente/vapor
- A11. Bico de água quente/vapor
- A12. Seletor do espumador
- A13. Lança de água quente/vapor

1.2 Descrição do painel de controlo - B

- B1. Interruptor principal (ON/STAND-BY)
- B2. Luz "ON" (branca)
- B3. Botão para 1 chávena
- B4. Luz de "1 chávena" (branca)
- B5. Botão para 2 chávenas
- B6. Luz de "2 chávenas" (branca)
- B7. Botão de vapor
- B8. Luz de "Vapor" (branca)
- B9. Luz de "Descalcificação" (laranja)

1.3 Descrição dos acessórios - C

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro de 1 chávena
- C3. Filtro de 2 chávenas
- C4. Colher medidora/Prensador

Convém notar: para identificar seu modelo, veja a placa de identificação localizada na parte inferior do aparelho.

2. PREPARAR O APARELHO

Lave todos os acessórios em água morna e proceda da seguinte maneira:

1. Extraia o reservatório de água (A3), remova a **tampa vermelha** da base do reservatório (fig. 1) e encha-o com água doce potável, tomando o cuidado de não superar o nível MAX (fig. 2).
2. Reinsira o reservatório, pressionando levemente para abrir as válvulas localizadas na parte inferior do reservatório em si e prestando atenção se ele está corretamente posicionado (o reservatório de água a encostar bem no aparelho).

Importante: nunca opere o aparelho sem água no reservatório ou sem o reservatório.

3. CONFIGURAR O APARELHO

Quando utilizado pela primeira vez, os circuitos internos do aparelho devem ser enxaguados da seguinte forma:

1. Ligue o aparelho na tomada elétrica. O aparelho realiza um ciclo de autodiagnóstico, indicado pelo acendimento intermitente sequencial de todas as luzes  ,  ,  ,  .
2. Prima o interruptor principal  (B1) (fig. 3).
3. As luzes  e  piscam, indicando que o aparelho está aquecendo: quando as luzes estiverem acesas fixas, o aparelho está pronto.
4. Encaixe o porta-filtro no aparelho com o filtro inserido; alinhe a pega do porta-filtro com a marcação "INSERT" e, em seguida, gire para a direita até a pega estar alinhada com a marcação "CLOSE" (fig. 9).
5. Posicione um recipiente com uma capacidade de pelo menos 0,5 litro sob o bico de café (A5).
6. Prima o botão  . Repita este procedimento 3 vezes.
7. Esvazie o recipiente e posicione-o sob o extrator de água quente/vapor (fig. 4).
8. Gire o seletor de vapor (A9) para a posição  /  (fig. 5) e extraia água quente: o aparelho interrompe automaticamente a extração e as luzes  ,  e  piscam. Gire o seletor de volta para a posição "○".

O aparelho está pronto a ser utilizado.

Convém notar: é normal que haja água no espaço sob o reservatório. Assim, ele deve ser enxaguado regularmente com uma esponja limpa.

4. FAZER CAFÉ

1. Ponha o filtro de café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 6).
2. Encha o filtro com o café moído (fig. 7). Lembre-se de usar café moído fino especificamente para espresso (1 colher para 1 chávena, 2 colheres para 2 chávenas).
3. Distribua o café moído uniformemente e pressione com cuidado com o prensador (C4) (fig. 8).
4. Remova eventuais excessos de café da borda do porta-filtro e encaixe-o no aparelho (fig. 9).
5. Ponha a(s) chávena(s) sob os bicos do porta-filtro (C1).
6. Assegure-se de que as luzes correspondentes aos botões de café estejam acesas; em seguida, prima o botão de café  (B3) ou  (B5).
7. O aparelho procede à preparação do café, e a extração é concluída automaticamente.
8. Para remover o porta-filtro, gire a pega da direita para a esquerda.

Convém notar:

- Para a operação correta, antes de encher com o café moído, verifique se o filtro não apresenta resíduos de pó de café da infusão anterior.

- Enquanto o aparelho está a preparar o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se o botão de café previamente premido.
- Ao fim da extração (dentro de 3 segundos), para aumentar a quantidade de café na chávena, prima e segure o botão de café previamente premido. A extração é concluída quando o botão é solto (máximo 10 segundos).
- Para evitar espirros, nunca remova o porta-filtro enquanto o aparelho estiver a extrair o café. Sempre aguarde alguns segundos após a extração.

4.1 Pensar o café:

A prensagem correta do café moído é essencial para se obter um bom espresso.

- Se o café for prensado com demasiada força, o café será extraído lentamente e o sabor será mais intenso.
- Se o café for prensado com demasiada leveza, o café será extraído rapidamente e o sabor será muito leve.

4.2 Dicas para um café mais quente

- Antes de fazer o café, aqueça as chávenas ao enxaguá-las com um pouco de água quente.
- Encaixe o porta-filtro (C1) com o filtro (C2) ou (C3) no aparelho, **mas sem adicionar café**. Usando a mesma chávena que será usada mais tarde para preparar o café, prima o botão de 1 chávena ou de 2 chávenas e extraia água quente na chávena, para aquecê-la.
- Posicione as chávenas que utilizará no tabuleiro para chávenas (A4), que se aquece durante o funcionamento.

Convém notar:

É completamente normal que a agulha do manómetro se mova dentro da zona ideal durante a fase de enxaguamento da unidade de infusão.

4.3 Programar as quantidades de café na chávena

O aparelho está definido de fábrica para extrair automaticamente quantidades padrão. Para alterar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

1. Coloque uma ou duas chávenas sob os bicos do porta-filtro (C1).
2. Prima e segure o botão que deseja programar ( ou ).
3. A máquina de café começa a preparar o café. Após 5 segundos, o modo de programação tem início e o botão de café se acende de modo intermitente.
4. Uma vez que a quantidade desejada de café tenha sido extraída na chávena, solte o botão; a luz pisca três vezes. A extração é interrompida e a luz pisca, para indicar que a quantidade foi guardada corretamente.

	Quantidade programável
	máximo 90 ml
	máximo 160 ml

Convém notar: a quantidade programada pode variar com diferentes tipos de café.

5. COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO

1. Prepare o café espresso conforme descrito na seção 4. FAZER CAFÉ, usando chávenas suficientemente grandes.
2. Prima o botão  (fig. 11): a luz pisca;
3. Enquanto isso, encha um recipiente com cerca de 100 ml de leite para um cappuccino (fig.12). Para mais de um cappuccino, repita as operações a seguir. Para uma espuma densa e consistente, deve-se usar leite magro ou meio-gordo do frigorífico (cerca de 5 °C). Ao escolher as dimensões do recipiente, leve em conta que o leite aproximadamente duplicará de volume.
4. Verifique se o seletor do espumador (A12) está configurado em "CAPPUCCINO" (fig. 13);
5. Aguarde que o botão  se acenda com luz fixa, para indicar que o elemento de aquecimento alcançou a temperatura ideal para produzir vapor.
6. Posicione um recipiente vazio sob o espumador e abra o seletor por alguns segundos para expurgar a água eventualmente presente no circuito. Feche o seletor novamente.
7. Posicione o recipiente com o leite sob o espumador.
8. Mergulhe o espumador no recipiente de leite, tomando o cuidado de nunca mergulhar o anel preto (fig. 14). Gire o seletor para a posição . O espumador emite vapor e ar, que texturizam o leite em espuma e aumentam seu volume. Para aumentar a texturização, mergulhe o espumador no leite e movimente o recipiente lentamente em movimentos circulares, de baixo para cima.
9. Quando a temperatura (idealmente 60 °C) e a textura desejada tiverem sido alcançadas, interrompa a emissão de vapor girando o seletor de vapor para a posição "○" (fig. 15).
10. Deite o leite espumado nas chávenas que contêm o café espresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: adicione açúcar, experimente e, se desejar, polvilhe cacau em pó sobre a espuma.
11. Para sair da função de vapor, pressione qualquer um dos botões.

Convém notar:

- para preparar mais de um cappuccino, primeiro faça todos os cafés e, depois, ao fim, prepare o leite espumado para todos os capuccinos;

Não se deve extrair vapor durante mais de 60 segundos.

5.1 Preparar leite quente

Para preparar leite quente sem espuma, siga as instruções listadas em 5. COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO, assegurando-se de que o seletor de espumador (A12) esteja posicionado para cima, em "HOT MILK".

5.2 Limpar o espumador após cada utilização

Importante:

Por razões de higiene, o espumador deve ser limpo após cada uso.

Proceda da seguinte maneira:

1. Libere todo o vapor acumulado por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 acima), girando o seletor de vapor. Este procedimento drenará o leite eventualmente acumulado dentro do espumador. Desligue o aparelho premindo o botão ON/OFF (B1).
2. Aguarde alguns minutos para que o espumador esfrie: com uma mão, segure o espumador, com a outra, solte o espumador em si girando-o no sentido anti-horário, e então puxe-o para baixo (fig. 16).
3. Remova o bico de vapor em borracha da lança, puxando-o para baixo (fig. 17).
4. Empurre o anel para cima e verifique se os orifícios indicados pela seta na fig. 18 não estão entupidos. Se necessário, limpe com a ajuda de uma agulha;
5. Reencaixe o bico, movendo o anel para baixo, e então reinsira o espumador no bico, girando e empurrando-o para cima até encaixar com um "clique".

5.3 Ciclo de arrefecimento

Se, após usar a função de vapor, desejar voltar para o café, prima qualquer um dos botões: as três luzes ☕ / ☕☕ e ☝ piscam simultaneamente, para indicar que o elemento de aquecimento precisa arrefecer para alcançar a temperatura correta do espresso; proceda da seguinte maneira:

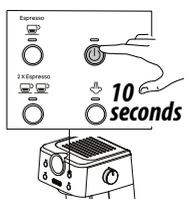
- Assegure-se de que há água no reservatório de água e posicione um recipiente sob o extrator de água quente/vapor (A10);
- abra o seletor de vapor para extrair vapor e água quente; quando o elemento de aquecimento tiver arrefecido, a extração é interrompida e as luzes ☕ / ☕☕ e ☝ piscam rapidamente; nesse momento, feche o seletor de vapor. O aparelho está pronto para ser utilizado.

6. ÁGUA QUENTE

1. Coloque um recipiente sob o extrator de água quente/vapor (A10).
2. Aguarde que as luzes de café ☕ e ☕☕ acendam.
3. Gire o seletor de vapor (A9) para ☝/☕. A água quente sairá do extrator de água quente/vapor.
4. As luzes ☕ e ☕☕ piscam durante a extração de água quente.
5. Para interromper o fluxo de água quente, gire o seletor para "○".

Não se deve extrair água quente durante mais de 60 segundos.

7. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Para aceder ao menu:			
Prima e segure o botão  por pelo menos 10 segundos até que a luz  pisque.			
2. Desligamento automático			
Definição correspondente	Prima para selecionar a definição	Prima para alterar a definição	Referência dos LEDs
Desligamento automático	Prima e segure o botão  por pelo menos 1 segundo	Prima ☕ por pelo menos 1 seg para selecionar 9 minutos	
		Prima ☕☕ por pelo menos 1 seg para selecionar 30 minutos	
	A máquina mostra os valores predefinidos	Prima ☝ por pelo menos 1 seg para selecionar 3 horas	
Feita a seleção, a luz  pisca 5 vezes, para indicar que as seleções foram feitas e a máquina está pronta para o uso.			

Convém notar:

- A luz correspondente à definição alterada pisca rapidamente para confirmar a alteração.
- Após 1 minuto de inatividade, a máquina sai automaticamente do menu de definições e está pronta a ser utilizada.

8. QUANTIDADE PADRÃO DE CAFÉ (RESTAURO)

Restaura a máquina para os valores padrão.

Proceda da seguinte maneira:

- Para restaurar a quantidade de um café, prima os botões  e  por 5 segundos; as luzes piscarão três vezes.
- Para restaurar a quantidade do café duplo, prima os botões  e  por 5 segundos; as luzes piscarão três vezes. O aparelho está pronto para ser utilizado.

9. LIMPAR A MÁQUINA

As partes da máquina a seguir devem ser limpas regularmente:

- tabuleiro de recolha de pingos (A8)
- filtros de café (C2), (C3);
- bico de café (A5);
- reservatório de água (A3);
- o extrator de água quente/vapor, conforme indicado no capítulo “5.2 Limpar o espumador após cada utilização”;

Importante!

- Nenhum dos componentes ou acessórios pode ir à máquina de lavar louça.
- Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar a máquina de café.
- Não use objetos metálicos para remover encrustações ou acúmulos de café, uma vez que isso pode riscar as superfícies metálicas ou de plástico.
- Se o aparelho não for usado por mais de uma semana, antes de utilizá-lo novamente, recomenda-se realizar um ciclo de lavagem conforme descrito no capítulo “3. Configurar o aparelho”.

Perigo!

- Nunca mergulhe a máquina de café na água ao fazer a limpeza: ela é um aparelho elétrico.
- Antes de iniciar qualquer operação de limpeza no exterior da máquina, desligue-a, desconecte-a da tomada elétrica e espere que arrefeça.

9.1 Limpar o tabuleiro de recolha de pingos

Importante!

O tabuleiro de recolha de pingos está equipado com um indicador de nível (vermelho) que mostra o nível de água que contém. Antes de o indicador começar a saltar do suporte para as chaves (fig. 19), o tabuleiro deve ser esvaziado e limpo, caso contrário, a água pode transbordar e danificar o aparelho, a superfície onde ele está posicionado ou a área circundante.

1. Remova o tabuleiro (A8) (fig. 20).
2. Remova a grade do tabuleiro de recolha de pingos (A6), elimine a água e limpe o tabuleiro com um pano; em seguida, remonte o tabuleiro de recolha de pingos. Ponha o tabuleiro de recolha de pingos de volta na posição correta.

9.2 Limpar os filtros de café

Os filtros de café foram projetados para realizar a melhor espuma de café possível. Para mantê-los eficientes, eles devem sempre ser mantidos limpos e sem resíduos de café.

- Após cada uso, enxague o filtro em água corrente em abundância (fig. 21).
- Verifique se o orifício na parte traseira do filtro (ver fig. 22) está livre de resíduos.

Se o filtro ainda estiver sujo ou, em qualquer caso, pelo menos uma vez por mês, limpe os filtros de café da seguinte maneira:

1. Enxague os filtros em água corrente (fig. 21).
2. Certifique-se de que os orifícios não estão bloqueados. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 22).
3. Seque passando um pano.

9.3 Limpar os bicos de café

A cada 200 cafés, lave extraindo cerca de 0,5 litro de água dos bicos (prima o botão de café sem usar café moído).

9.4 Outras operações de limpeza

1. Não utilize solventes ou detergentes abrasivos para limpar a máquina de café. Use apenas um pano macio humedecido.
2. Limpe a tampa porta-filtro.

9.5 Limpar o reservatório de água

Limpe o reservatório de água (A3) periodicamente (cerca de uma vez por mês).

4. Retire o reservatório de água e lave-o com água potável;
5. Esvazie o reservatório da água e limpe-o com água morna (aproximadamente 40 °C), limpando-o, se necessário, com um pano limpo e não abrasivo. Lave com água corrente em abundância;
6. Encha o reservatório de água com água potável fresca até ao nível MÁX e coloque-o novamente na máquina.

Convém notar:

- Se a máquina não tiver sido usada por mais de 3 dias, limpe o reservatório de água conforme descrito acima

10. DESCALCIFICAR

Quando a luz laranja  se acender, execute um ciclo de descalcificação.

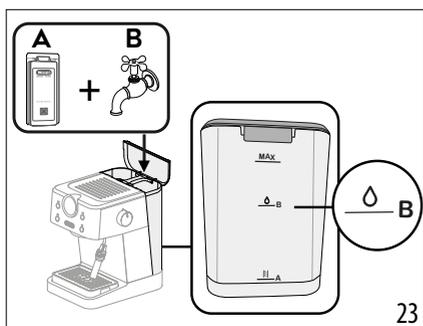
Importante!

- Antes de usar o descalcificador, leia as instruções e o rótulo da embalagem.

- É importante usar apenas o descalcificador De'Longhi. O uso de um descalcificador inadequado e/ou a execução da descalcificação de modo incorreto pode resultar em falhas não cobertas pela garantia do fabricante.
- O descalcificador pode causar danos a superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque de imediato.

Para descalcificar	
Descalcificante	ECODECALK www.delonghi.com
Recipiente	Capacidade 1 l
Tempo	~ 25 min

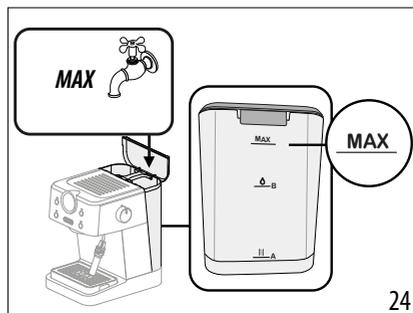
1. Verifique se o porta-filtro não está encaixado e ponha um recipiente de 1 litro sob o extrator de água quente e os bicos de café.
2. Deite a solução descalcificante no reservatório (nível A), diluindo o descalcificante fornecido com água (nível B) (fig. 23).



3. Prima o botão ☕☕; a solução descalcificante será extraída pelos bicos de café. Quando a extração pelos bicos de café parar, abra o seletor de vapor e mantenha-o aberto até a extração parar.
4. Aguarde dois minutos antes de repetir o ponto 3 até a água no reservatório terminar.

Agora, é necessário enxaguar o aparelho.

5. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicione-o sob os bicos.
6. A máquina está pronta para o enxaguamento com água potável fresca. Extraia o reservatório de água, esvazie e enxague-o em água corrente, encha com água fresca (fig. 24) e ponha-o de volta no aparelho.
7. Repita o ponto 3 até a água no reservatório terminar.



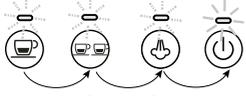
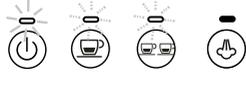
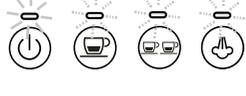
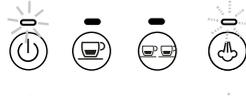
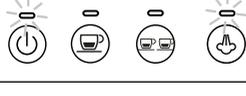
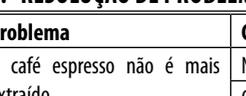
Para restaurar a luz de descalcificação (luz laranja ☹️), prima o botão ☹️ por 10 segundos; primeiro, a luz laranja e, depois, a luz branca piscarão para indicar que o alarme de descalcificação foi reiniciado.

Antes de preparar o café, limpe minuciosamente a máquina, o tabuleiro de recolha de pingos e o extrator de água quente/vapor.

11. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência absorvida:	1325 W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,7 l
Dimensões LxPxA	226x283x310 mm
Peso	4,1 kg

12. EXPLICAÇÃO DAS LUZES INDICADORAS

Luzes	Significado	Solução
	O aparelho está ligado na tomada elétrica	O aparelho executa um ciclo de auto-diagnóstico, indicado pelo acendimento intermitente sequencial das luzes
	O botão ligar/desligar (B1) se acende	Luzes intermitentes: o aparelho está aquecendo Luzes acesas fixas: o aparelho está pronto
	Seletor de vapor aberto	Feche o seletor de vapor
	É necessário um ciclo de arrefecimento	Ver “5.3 Ciclo de arrefecimento”
	É necessária a função de vapor	Luz intermitente: o aparelho está aquecendo para extrair vapor Luz acesa fixa: o aparelho está pronto para extrair vapor
	Luz laranja de vapor acesa, é necessário o processo de descalcificação	Descalcifique o aparelho (ver item 10).

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O café espresso não é mais extraído	Não há água no reservatório	Encha o reservatório
	Os orifícios do porta-filtro estão entupidos	Limpe os orifícios do bico do porta-filtro
	O filtro está entupido	Limpe conforme descrito na seção “9.2 Limpar os filtros de café”
	O reservatório foi inserido incorretamente e as válvulas na parte inferior não estão abertas	Prima o reservatório levemente para baixo para abrir as válvulas na parte inferior
	Calcário no circuito da água	Descalcifique conforme descrito na seção “10. Descalcificar”
O café espresso goteja pelas bordas do porta-filtro, 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; se estiver sujo, siga os itens 9.2 e 9.3
	A vedação do bico de café perdeu flexibilidade ou está suja	Mande para a Assistência ao Cliente para substituir a vedação do bico de café
	Os orifícios dos bicos do porta-filtro estão entupidos	Limpe os orifícios do bico do porta-filtro
	O filtro está entupido	Limpe conforme descrito na seção “9.2 Limpar os filtros de café”
O porta-filtro não pode ser encaixado no aparelho	Foi colocado demasiado café no filtro	Use a colher medidora fornecida e certifique-se de estar a usar o filtro correto para o tipo de preparação
		→

Problema	Causa	Solução
O creme do espresso está demasiado claro	O café pré-moído não foi prensado 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 de tipo incorreto	Mude de tipo de café pré-moído
O creme do espresso está demasiado escuro	O café pré-moído está demasiado prensado	Preense o café com menos força
	A quantidade de café moído é demasiado alta	Diminua a quantidade de café moído
	Os bicos de café estão entupidos	Limpe conforme descrito na seção “9.3 Limpar os bicos de café”
	O filtro está entupido	Limpe conforme descrito na seção “9.2 Limpar os filtros de café”
	O café pré-moído está demasiado fino	Use apenas café pré-moído para máquinas de café espresso
	O café moído está demasiado fino	Use apenas café pré-moído para máquinas de café espresso
	Calcário no circuito da água	Descalcifique conforme descrito na seção “10. Descalcificar”
Depois de preparar o café, o filtro permanece agarrado aos bicos de café		Insira o porta-filtro novamente, extraia o café e, então, remova o porta-filtro
Não se forma espuma de leite quando prepara cappuccino	O seletor está em “HOT MILK”	Gire o seletor para “CAPPUCCINO”
	O leite não está frio o suficiente	Use sempre leite à temperatura do frigorífico
	Lança de vapor suja	Limpe o preparador de cappuccino conforme descrito na seção “5.2 Limpar o espumador após cada utilização”
	Calcário no circuito da água	Descalcifique conforme descrito na seção “10. Descalcificar”
A máquina não funciona e todas as luzes piscam		Desligue imediatamente a máquina da tomada e contacte a Assistência ao Cliente autorizada
A agulha do manómetro está posicionada na área pontilhada cinza	É completamente normal que a agulha do manómetro esteja posicionada na área pontilhada cinza durante as fases de aquecimento, extração de água/vapor, lavagem da unidade de infusão e pré-infusão de café	
A agulha do manómetro está posicionada na área pontilhada vermelha	Há demasiada pressão na máquina	Desconecte o aparelho da rede e gire o seletor de vapor (A9) para  para descarregar a pressão; em seguida, remova lentamente o porta-filtro e deixe-o arrefecer com água fresca antes de limpar os orifícios do bico do porta-filtro.

Register Now

www.delonghi.com/register

