
DEDICA MAESTRO PLUS EC950

MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização



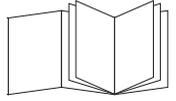
Para mais detalhes consulte os
Vídeos De'Longhi Como fazer

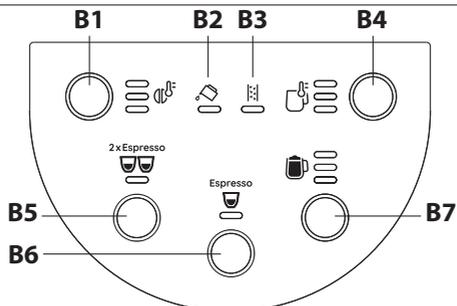
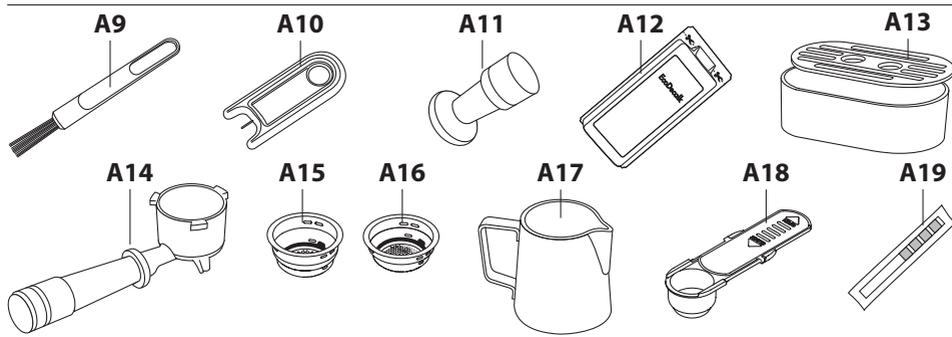
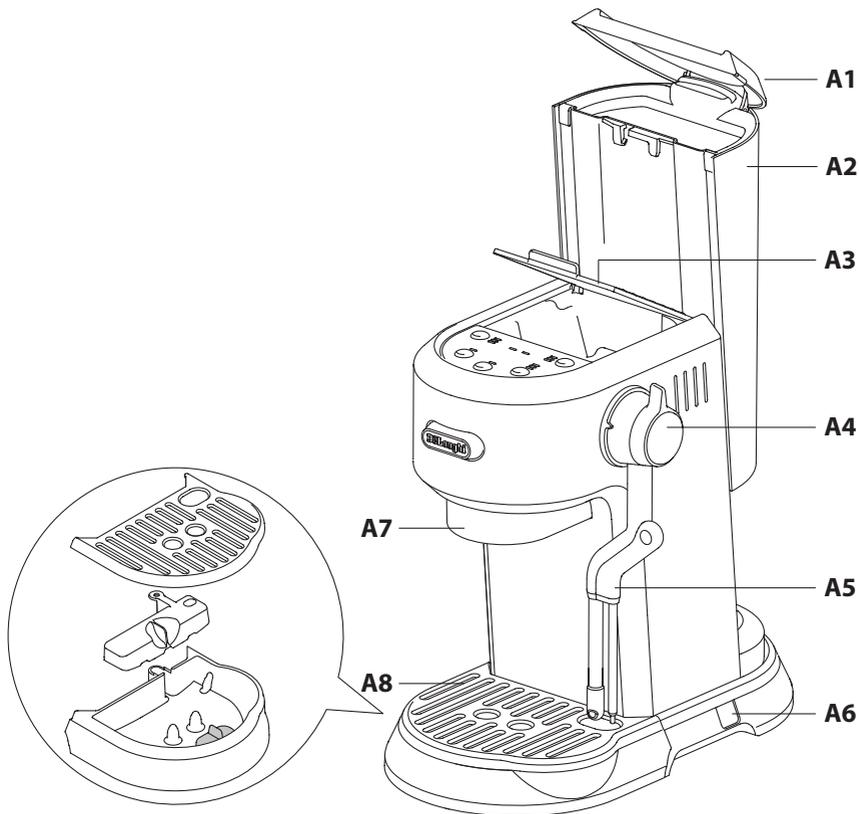


Mais idiomas disponíveis aqui



DeLonghi





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

1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

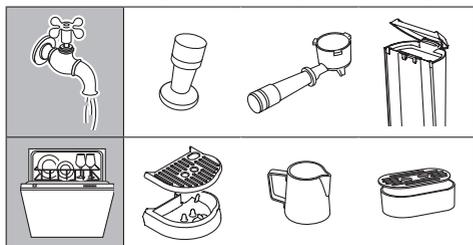
- A1. Tapa do reservatório da água
- A2. Reservatório da água
- A3. Porta do acessório
- A4. Alavanca de vapor
- A5. Varinha de vapor
- A6. Botão de energia
- A7. Bocal de café
- A8. Gaveta de recolha de pingos
- A9. Escova
- A10. Agulha de limpeza
- A11. Calçador
- A12. Descalcificante (apenas nalguns modelos)
- A13. Bandeja de chávena pequena
- A14. Suporte do filtro
- A15. Filtro de 2 copo
- A16. Filtro de 1 copo
- A17. Jarro do leite
- A18. Colher medidora
- A19. Papel indicador teste de dureza da água

1.1 Painel de controlo

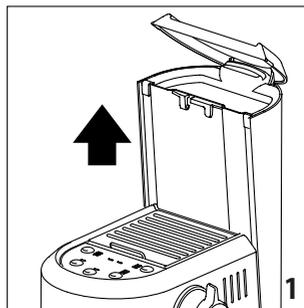
- B1. Botão da temperatura de infusão
- B2. Luz indicadora do reservatório da água
- B3. Luz indicadora de descalcificação
- B4. Botão da temperatura do leite
- B5. Botão 2 x Espresso
- B6. Botão Espresso
- B7. Botão nível de espuma

2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave e seque todos os acessórios, incluindo o reservatório da água (A2) com água morna e sabão. A bandeja de recolha de pingos, o jarro do leite e a bandeja de chávenas pequena, são seguros para ir à máquina de lavar louça.



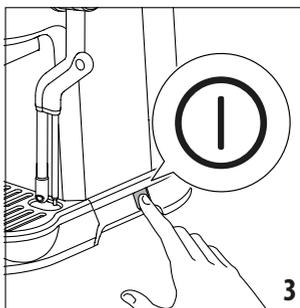
- Extraia o reservatório da água puxando-o para cima (fig 1).



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



- Coloque novamente o reservatório da água na máquina, pressionando levemente para abrir as válvulas situadas na parte inferior do reservatório.
- Ligue o aparelho a uma corrente elétrica. Ligue a máquina premindo o interruptor On/Off (A6) (fig. 3).

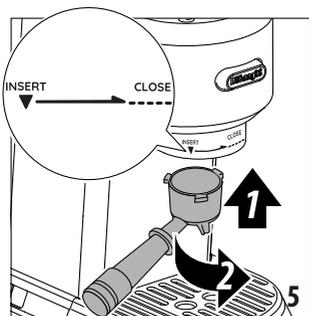


- A luz-piloto (B2) do reservatório da água pisca e  o botão (B6) está ligado.
- Prima o  botão (B6) (fig. 4). A dispensação tem início e para automaticamente. Esvazie a bandeja de recolha de pingos.

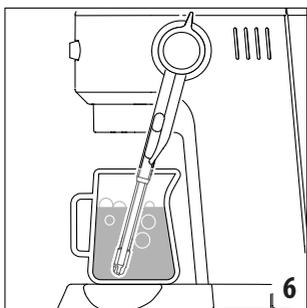


Antes de usar a máquina de café, os circuitos internos da máquina têm de ser lavados. Proceda conforme se segue:

- Coloque o filtro para chávénas (A15) ou (A16) no porta-filtro (A14).
- Ligue o suporte do filtro à máquina alinhando a pega do suporte do filtro com "INSERT" e, em seguida, rodando a pega para a direita até ficar alinhada com a posição "CLOSE" (fig. 5).



- Coloque um recipiente sob o suporte do filtro.
- Prima o botão ^{Espresso} (B6). O aparelho fornece água a partir do suporte do filtro. Repita esta operação 5 vezes.
- Coloque um jarro com água fria debaixo do tubo de vapor (A5) e faça uma "autovaporização" (fig. 6) (consulte o parágrafo Autovaporização).

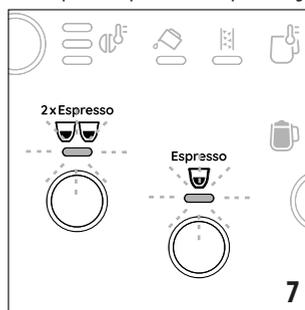


Convém notar: Nunca opere a máquina sem água no reservatório da água ou sem o reservatório.

O aparelho possui um sensor do nível da água. Se durante a preparação da bebida selecionada, a luz-piloto (B2) piscar, está a acabar a água no reservatório de água. É possível terminar a extração da bebida selecionada. O indicador (B2) acende-se quando o reservatório de água está vazio. Encha o reservatório da água com água fresca. É normal permanecer água no espaço sob o reservatório. Por conseguinte, deverá ser secado regularmente com uma esponja limpa.

3. PREPARAR CAFÉ EXPRESSO ^{Espresso}

- Ligue a máquina premindo o interruptor On/Off (A6) (fig. 3). Se a máquina estiver no modo de espera, prima qualquer botão no painel de controlo.
- Os indicadores luminosos ^{Espresso} e ^{2x Espresso} acendem-se para indicar que a máquina está a aquecer (fig. 7).



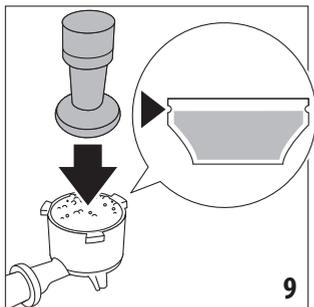
Quando as luzes deixam de piscar e no painel de controlo todas as luzes-piloto ficam fixas, a máquina está pronta para utilização.

- Coloque o filtro de chávénas (A15) ou (A16) no porta-filtro (A14) (fig. 8).



- Encha o filtro de chávénas com café moído utilizando a colher medidora (A18). Certifique-se de que usa moagem fina, específica para expresso. Antes de encher o filtro do café com café moído, certifique-se de que não permanecem resíduos de café no filtro desde a última vez que preparou café.

- Toque várias vezes no suporte do filtro para distribuir uniformemente o café no filtro do copo.
- Prima com força para baixo com o calçador (A11). Certifique-se de que o café está no nível de dose recomendado após calçar (fig. 9).



Pode precisar de adicionar algum café. Comprimir corretamente o café moído é essencial para obter um bom café expresso. Se pressionar demasiado, o café é extraído lentamente e sairá forte. Se pressionar demasiado levemente, o café é extraído rapidamente e sairá fraco.

Dicas do Barista: Antes de colocar o suporte do filtro na máquina, deixe circular um pouco de água através do bocal de café (A7). Isto estabilizará a temperatura antes da extração.

- Remova o café em excesso do aro do suporte do filtro e encaixe o suporte do filtro na máquina (fig. 5).
- Coloque uma ou duas chávenas na bandeja de gotejamento (A8) sob os bocais do suporte do filtro. Use uma bandeja de chávena pequena (A13) para chávenas pequenas.

3.1 Temperatura de preparação do café

A temperatura da água é controlada durante o processo de preparação completo para garantir a sua estabilidade durante o passo de extração. A máquina tem 3 temperatura de infusão. A temperatura efetivamente usada irá depender 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 muito tostados ou grãos levemente tostados, respetivamente.

- Prima o botão (B1) para definir o nível desejado da temperatura de infusão:

Nível de temperatura	Luz indicadora correspondente	Nível de moagem
Mín (~ 92°C)		Escuro
Méd. (~ 94°C) (padrão)		Média-Escura
Máx (~ 96°C)		Leve - média

- Prima o botão (B6) ou (B5). A máquina prepara o café e a extração é automaticamente interrompida. Enquanto a máquina se encontra a preparar o café, a dispensação pode ser interrompida a qualquer momento premindo o botão anteriormente premido.
- Para remover o suporte do filtro, rode a pega da direita para a esquerda. Para evitar salpicos, nunca remova o suporte do filtro enquanto a máquina estiver a extrair o café. Aguarde alguns segundos após a extração.

Convém notar: É recomendável aquecer as chávenas antes de preparar café:

Passe-as um pouco por água quente ou coloque o porta-filtro (A14) na máquina com o filtro de chávena (A15 ou A16) colocado mas sem adicionar café, utilizando a mesma chávena que mais tarde será utilizada para tirar o café, prima o botão (B6) e deite água quente na chávena para aquecê-la.

3.2 Programar as quantidades de café no copo

A máquina está definida por defeito para extrair automaticamente quantidades padrão. Para alterar estas quantidades, proceda conforme se segue:

- Mantenha premido o botão ou por pelo menos 3 segundos, até que a luz-piloto relativa à bebida selecionada comece a piscar, a indicar que a máquina está no modo de programação.
- A máquina de café começa a tirar café.
- Quando a quantidade desejada for alcançada, prima o botão ou novamente: é programada a quantidade.

	Quantidade predefinida	Quantidade programável
Espresso	35 ml	de ≈ 20 a ≈ 90 ml
2 x Espresso	70 ml	de ≈ 40 a ≈ 180 ml

Para repor as quantidades predefinidas, consulte as instruções na secção 5.4.

4. PREPARAR BEBIDAS À BASE DE CAFÉ

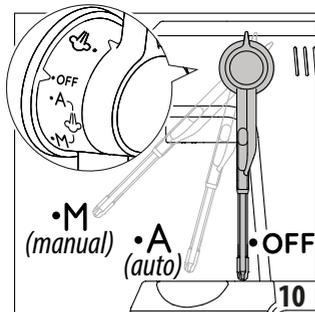
4.1 Vapor automático

- Encha um jarro do leite (A17) com leite frio fresco (entre a posição MÍN. e MÁX.). O leite irá triplicar de volume. Para uma espuma mais densa e uniforme, deve usar leite à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C).
- Prima o botão (B4) para definir a temperatura do leite desejada:

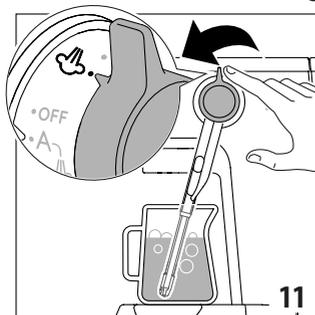
Temperatura mín (60°C)

Temperatura méd. (65°C) (padrão)

-  Temperatura alta (70°C)
- Prima o botão  (B7) para definir o tipo desejado da textura do leite:
 -  LatteArt - textura de microespuma
 -  Textura fina
 -  Textura densa (padrão)
- Levante o tubo de vapor (A5) para a posição "M" (fig. 10) para facilitar o posicionamento do jarro de leite (A17) por baixo do tubo de vapor.



- Posicione o tubo de vapor na posição "A" (autovaporização). Rode a alavanca de vapor (A4) para a posição  (fig. 11).



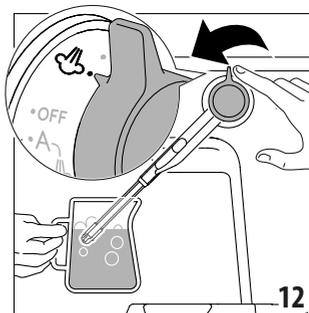
- A luz indicadora  pisca. A máquina prepara a espuma e a extração é automaticamente interrompida. Remova com um pano macio e suave os resíduos de leite da varinha de vapor. Coloque o tubo de vapor na posição "OFF" após cada utilização para iniciar o enxaguamento automático.

4.2 Vapor manual:

Convém notar: A espuma de leite e a definição de temperatura não são selecionáveis para esta funcionalidade.

- Encha um jarro do leite (A17) com leite frio fresco (entre a posição mín e máx). O leite irá triplicar de volume. Para uma espuma mais densa e uniforme, deve usar leite à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C).

- Para fazer a espuma manualmente, coloque o tubo de vapor na posição "M" (vapor manual), coloque o jarro do leite sob o tubo de vapor e rode a alavanca de vapor para a posição  (fig. 12).



- Para espumar o leite, encoste a varinha de vapor na superfície do líquido. Isto mistura o ar com o leite e o vapor. Mantenha a varinha de vapor em contacto com a superfície, tendo o cuidado de não deixar entrar muito ar e criar bolhas excessivamente grandes.

Imerja a varinha de vapor no leite, isto produz um vórtex no líquido.

Durante a vaporização manual, a luz-piloto da temperatura do leite irá informar acerca da temperatura do leite alcançada (60-65-70°C)

- Quando o leite tiver aquecido até à temperatura ambiente, rode de volta o mostrador de vapor para a posição .
- Aguarde até que o vapor pare completamente antes de remover o jarro de leite.

Coloque o tubo de vapor na posição "OFF" após cada utilização para iniciar o enxaguamento automático.

Dicas do Barista: Recomenda-se o leite fresco. Use sempre leite fresco diretamente do frigorífico.

Para melhores resultados, coloque sempre o jarro do leite no frigorífico quando não estiver em utilização.

Recomenda-se o leite gordo. O aspeto e a textura da espuma diferem consoante a natureza do leite de vaca ou bebidas vegetais usadas.

Depois de espumar o leite, elimine bolhas indesejadas agitando o jarro suavemente.

Convém notar: Durante o funcionamento normal da máquina, é descarregada alguma água da tableteiro de recolha de pingos para garantir um desempenho ótimo.

Após cada utilização, remova com um pano macio e suave os resíduos de leite da varinha de vapor e coloque-a na posição "OFF" (limpeza automática). O aparelho fornece água a partir da varinha de vapor.

É realizada automaticamente uma lavagem quando o aparelho

se desliga, se a varinha de vapor permanecer na posição "A" (vapor automático).

Se após uma vaporização o tubo permanecer na posição "M", a luz-piloto  e  piscará, para avisar acerca da necessidade de colocar o tubo na posição OFF para realizar o enxaguamento automático.

5. MENU SETTINGS

Prima e mantenha premidos os botões  (B1) e  (B4) durante 3 segundos para entrar no menu de definições. Após alguns segundos de inatividade, a máquina sai automaticamente do menu.

As luzes indicadoras  (B2) e  (B3) piscam.

As definições seguintes serão guardadas após alguns segundos, quando o aparelho sai automaticamente do menu definições.

5.1 Tempo de atraso entre a pré-infusão e a infusão

Aumentar o atraso altera o tempo em que a água entra em contacto com o café, alterando o perfil do sabor.

Para definir o tempo de atraso, prima o botão  (B1):

 Nenhum atraso na pré-infusão

 1 segundo (padrão)

 2 segundos

5.2 Descalcificar

Para definir a função descalcificar, prima o botão  (B6); o indicador luminoso  (B3) pisca e o indicador luminoso  acende-se. Prima e mantenha premido o botão  (B6) durante 3 segundos para começar a descalcificação (ver instruções na secção Descalcificação).

Se ativar acidentalmente a descalcificação, pode pará-la premindo e mantendo premido o botão  (B6) durante pelo menos 10 segundos.

5.3 Desligamento automático

Para definir o tempo de desligamento automático, prima o botão  (B7):

 5 minutos (padrão)

 1,5 hora

 3 hora

Se a máquina estiver no modo de desligamento automático, prima qualquer botão no painel de controlo para ligar o aparelho.

5.4 Valores predefinidos

Para repor os valores predefinidos, prima o botão  (B5); o indicador luminoso pisca. Prima e mantenha premido o botão  (B5) durante 3 segundos para redefinir todas as defi-

nições do menu.

Todas as definições serão restauradas para fábrica.

5.5 Dureza da água

Para definir um de 3 níveis de dureza da água, prima o botão  (B4):

Resultado do teste de dureza da água	Luz indicadora correspondente	Nível
■		1 água macia
■ ■		2 água média
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ (padrão)		3 água dura ou muito dura

5.6 Medir a dureza da água

O indicador luminoso  (B3) acende-se após um período pré-determinado de funcionamento que depende da definição da dureza da água. A máquina também pode ser programada de acordo com a dureza efetiva da rede hídrica local, em cujo caso a descalcificação pode ser feita com menos frequência.

- Remova o papel indicador do "Teste de dureza água (A19)  da sua embalagem.
- Submerja completamente o papel num copo de água durante um segundo.
- Remova o papel da água e agite-o levemente. Após cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, dependendo da dureza da água.

6. LIMPEZA

Importante: Antes da manutenção ou limpeza do aparelho, desligue-o, retire-o da tomada de corrente e deixe arrefecer.

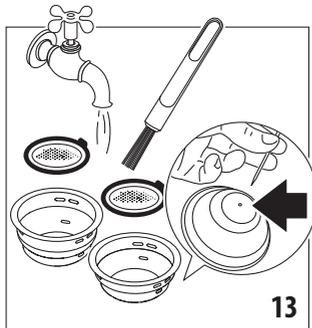
Não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool para limpar a máquina de café. Não use objetos metálicos para remover encrustações ou deposições de café, uma vez que tal pode riscar as superfícies metálicas ou de plástico. A bandeja de recolha de pingos, o jarro do leite e a bandeja de chávenas pequena, são seguros para ir à máquina de lavar louça. Se a máquina não for usada durante mais do que uma semana, antes de a usar novamente, recomendamos que realize um ciclo de lavagem.

As seguintes peças da máquina devem ser limpas e secas regularmente:

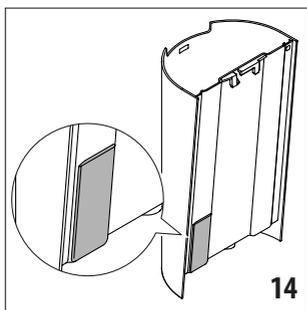
- **bandeja de recolha de pingos (A8):** a bandeja de recolha de pingos deve ser esvaziada e limpa após cada utilização ou quando o indicador de nível (vermelho) subir pela grelha metálica.
Remove a bandeja de recolha de pingos, esvazie a água e limpe a bandeja de recolha de pingos com um pano, seque e remonte a bandeja de recolha de pingos até ouvir um "cli-

que”.

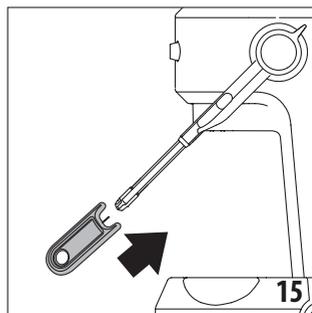
- **filtro de chávenas (A15), (A16):** Depois de usar o aparelho, lave sempre os filtro sob água corrente em abundância. Use a escova (A9) para limpar. Extraia o filtro perfurado puxando pela aba e lavando os filtros sob água corrente. Certifique-se de que os orifícios não estão bloqueados. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 13). Seque passando um pano. Reposicione o filtro perfurado na sua sede e empurre totalmente até à sua posição.



- **bocal do café (A7):** A cada 200 cafés, lave o bocal do café extraindo cerca de 0,5 l de água do bocal de café (prima o botão Espresso (B6) sem usar café moído).
- **reservatório de água (A2):** Limpe o reservatório de água regularmente (cerca de uma vez por semana) e sempre que substituir o filtro descalcificador de água (se existir) com um pano húmido e um pouco de líquido da louça suave, especialmente na zona interna na área do sensor (fig. 14); enxague com água corrente.



- **tubo de vapor (A5):** Após cada utilização, remova com um pano macio e suave os resíduos de leite da varinha de vapor. Levante a varinha de vapor e coloque-a na posição de “OFF” (limpeza automática) (fig. 10). O aparelho fornece água a partir da varinha de vapor. Aguarde que a varinha de vapor arrefeça e abra o orifício no bocal com a agulha de limpeza (A10) (fig. 15).



7. DESCALCIFICAÇÃO

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

É importante usar exclusivamente um descalcificante De'Longhi. 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 a máquina quando o indicador luminoso (B3) se iluminar.
- Remova e esvazie a gaveta de recolha de pingos (A8) e recolha-a na máquina.
- Esvazie o reservatório da água (A2) (se presente, remova o filtro amaciador da água).
- Verta o descalcificante no reservatório da água até ao nível assinalado com “A” no interior do reservatório (correspondendo aos conteúdos de uma embalagem de 100 ml).
- Adicione água (1 litro) até ao nível “B”. Em seguida, recolha o reservatório da água na máquina.
- Certifique-se que o porta-filtro (A14) não esteja encaixado e coloque um recipiente em baixo do bocal de café quente (A7) e varinha de vapor (A5).
- Prima e mantenha premidos os botões Espresso (B1) e Espresso (B4) durante 3 segundos.
- Prima o botão Espresso (B6); a luz indicadora (B3) pisca e a luz indicadora Espresso passa a laranja.
- Prima e mantenha premido o botão Espresso (B6) durante 3 segundos para começar a descalcificação. A luz indicadora (B6) pisca.
- O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante flui para fora da varinha de vapor e bocal de café. 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.
- A extração para e o indicador luminoso Espresso (B2) ilumina-se, o indicador luminoso Espresso passa a branco.

- Esvazie e enxague o tanque de água.
- Encha o reservatório da água até ao nível MÁX com água fresca e esvazie o recipiente usando para recolher a solução descalcificante e substituir quando vazia.
- Prima o botão  (B6) para iniciar o ciclo de enxaguamento.
- Quando o processo de enxaguamento acabar, a luz piloto (B3) apaga-se e a descalcificação está concluída e o aparelho está pronto para utilização.

Convém notar: Se ativar acidentalmente a descalcificação, pode pará-la premindo e mantendo premido o botão  (B6) durante pelo menos 10 segundos.

8. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potência absorvida:	1450 W
Capacidade máx. do reservatório da água:	1,6 l
Tamanho CxPxA:	207x346x328 mm
Peso:	5 kg

9. ESTATÍSTICAS

Este modo permite-lhe obter todos os dados estatísticos.

- Certifique-se de que a máquina esteja desligada.
- Prima e mantenha premido o botão  (B5) por 3 segundos e prima simultaneamente o interruptor On/Off (A6) para entrar nas definições de Estatísticas.

- Prima os seguintes botões para selecionar os dados do aparelho:

Botões	Dados
	tempo total de espumar automático (minutos)
	quantidade de água tirada (litros)
	números totais de bebidas de café
	números totais de descalcificações
	números totais de vapor tirado

9.1 Luz indicadora:

-  número de intermitências para indicar unidades (de 1 a 9)
-  número de intermitências para indicar dezenas (10 a 90)
-  número de intermitências para indicar centenas (100 a 900)
-  número de intermitências para indicar milhares (1000 a 9000)
-  número de intermitências para indicar dezenas de milhares (10000 a 90000)

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Existe água na bandeja de recolha de pingos (A8)	Esta água é proveniente dos circuitos internos da máquina e é uma consequência normal do seu funcionamento	Esvazie e limpe a gaveta de recolha de pingos com regularidade
Não é extraído café expresso	Não há água no reservatório da água (A2)	Encha o reservatório da água
	Café moído demasiado fino	Ajuste a quantidade e o nível de moagem
	Bloqueio no filtro de chávenas (A15) ou (A16)	Enxague os filtros sob água corrente
	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
O café expresso goteja pelas extremidades do suporte do filtro (A14) em vez de pelos orifícios	Calcário no circuito da água	Descalcifique o aparelho
	O suporte do filtro foi incorretamente inserido ou está sujo	Encaixe o suporte do filtro corretamente e rode firmemente até não conseguir mais
	Bloqueio no filtro de chávena (A15) ou (A16)	Enxague os filtros sob água corrente
	A junta do bocal de café perdeu elasticidade ou está suja	Limpe o casquilho do bocal de café. Mande substituir a junta do bocal de café pelo Serviço de Apoio ao Cliente



Problema	Causa	Solução
O suporte do filtro (A14) não pode ser encaixado na máquina	Foi colocado demasiado café no filtro	Utilize a colher medidora (A18) fornecida e certifique-se de que usa o filtro correto para o tipo de preparação
O creme do café está muito leve (extraído pelo bocal demasiado rápido)	O café pré-moído não está pressionado 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 funil de introdução de café moído é muito grosseiro	Use apenas café pré-moído para máquinas de café expresso
	Está a ser usado café pré-moído do tipo errado	Altere o tipo de café pré-moído
A espuma do café está muito escura (extraída pelo bocal demasiado lenta)	O café pré-moído está pressionado com demasiada firmeza	Prima o café com menos firmeza
	Não há café pré-moído suficiente	Diminua a quantidade de café pré-moído
	O bocal de café expresso (A7) está bloqueado	Limpe o bocal de café
	O filtro de copo (A15) (A16) está bloqueado	Limpe o filtro de copo
	O café pré-moído está muito fino	Use apenas café pré-moído para máquinas de café expresso
	O café pré-moído está muito fino ou húmido	Use café pré-moído apenas para máquinas de café expresso e certifique-se de que não está húmido
Depois de tirar café, o filtro permanece agarrado ao bico de café		Insira de novo o porta-filtro (A14), extraia o café, e remova o porta-filtro
O indicador do reservatório da água (B2) pisca e o led de Expresso está aceso (B6)	Ar no circuito hidráulico	Verifique a posição do reservatório da água e a presença de água. Prima o botão Expresso (B6) e aguarde até o fornecimento na bandeja de recolha de pingos pare
A máquina não tira qualquer bebida e a luz do reservatório de água está acesa	Sem água no reservatório de água (A2) ou sem o reservatório de água na máquina	Encha o reservatório com água ou insira o reservatório de água
A máquina não funciona e todas as luzes piscam		Desligue imediatamente a máquina e contacte a Assistência ao cliente autorizada.
Não se forma espuma de leite quando prepara cappuccino	O leite não é frio o suficiente	Use sempre leite à temperatura do frigorífico
	Se estiver em “vaporização manual”, o procedimento de vaporização pode estar errado	Reveja o parágrafo “vaporização manual”
	O bico está sujo	Limpe o tubo de vapor (A5)
	Calcário no circuito da água	Descalcifique conforme descrito na secção “Descalcificação”
Nenhum vapor é produzido	O bico está bloqueado/sujo	Limpe as mangueiras do bico com a ferramenta
O sensor de água no reservatório de água não está a funcionar corretamente	O reservatório de água está sujo	Limpe o reservatório de água internamente e seque o painel traseiro
O LED de descalcificação está aceso	É necessário descalcificar	Faça a descalcificação



Register Now

www.delonghi.com/register

