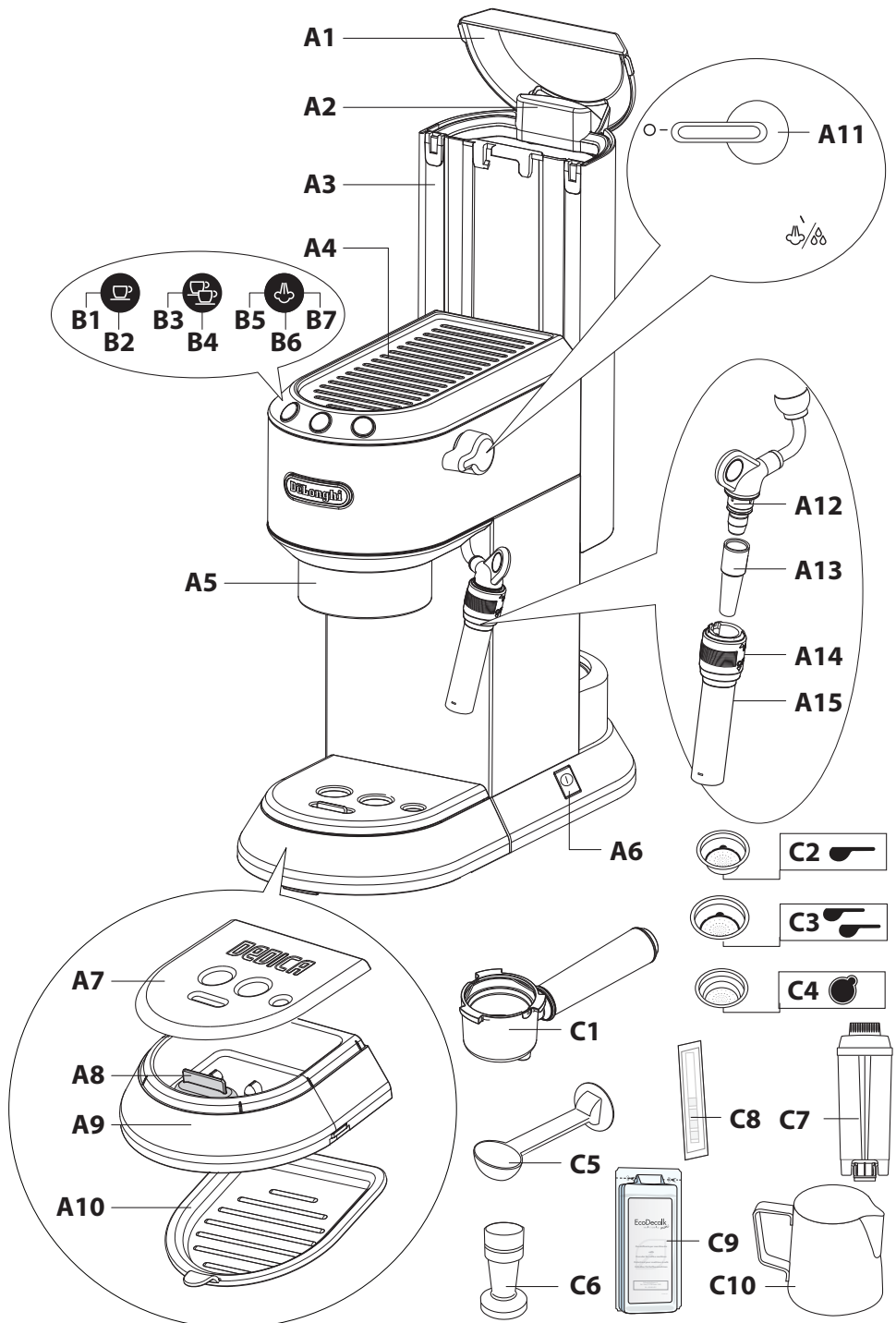
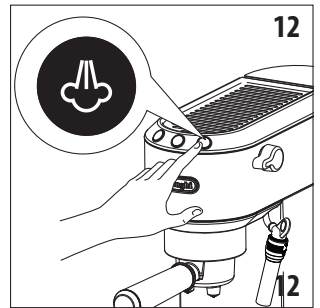
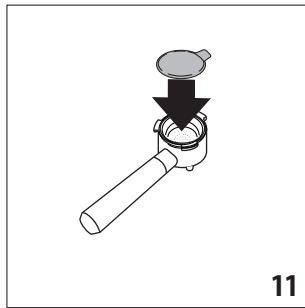
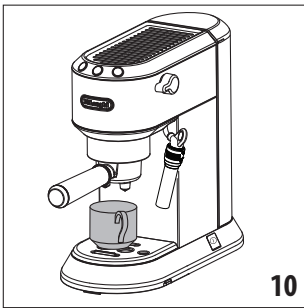
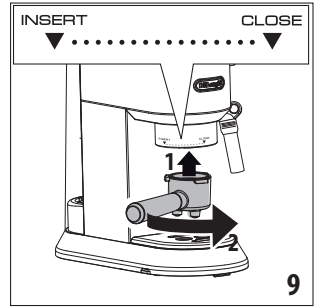
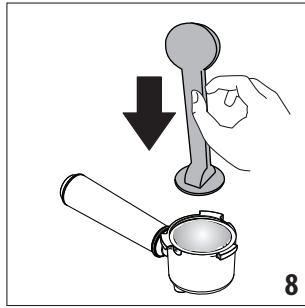
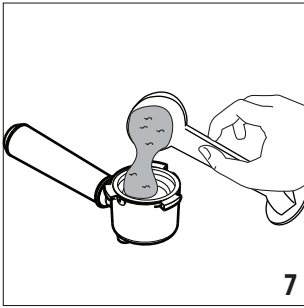
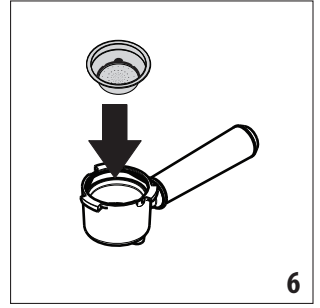
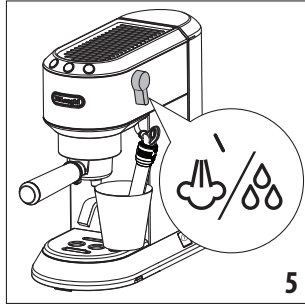
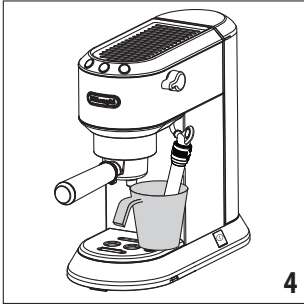
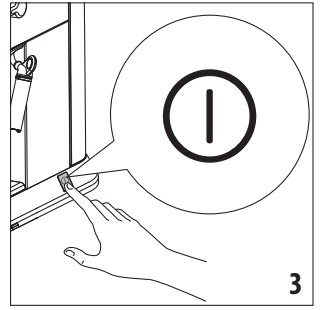
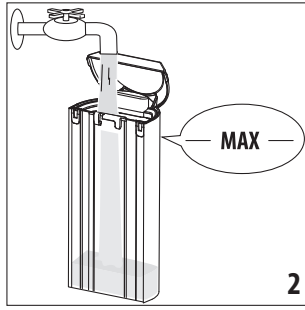
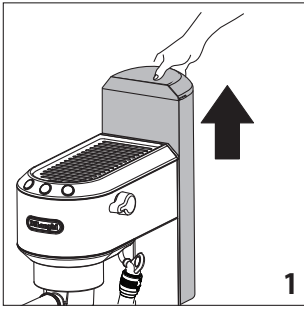

EC685 EC695 EC785

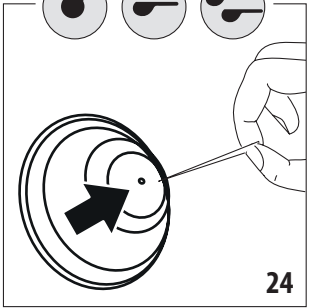
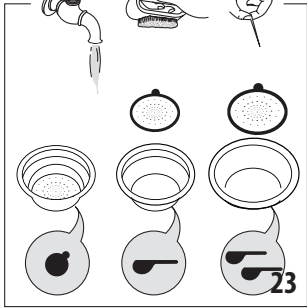
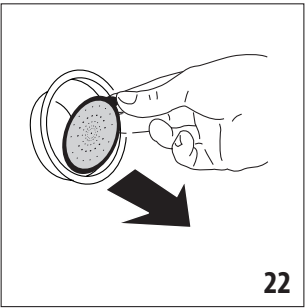
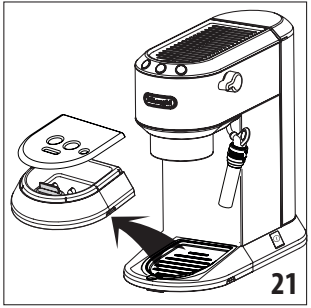
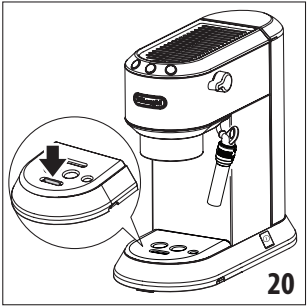
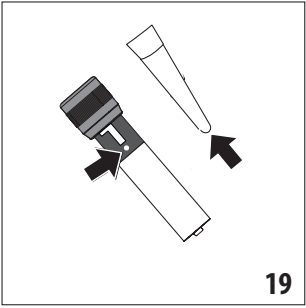
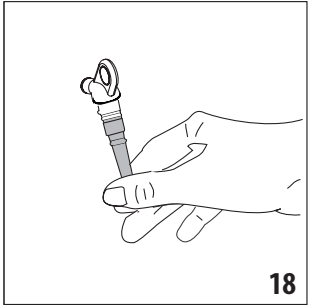
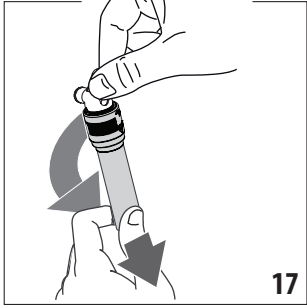
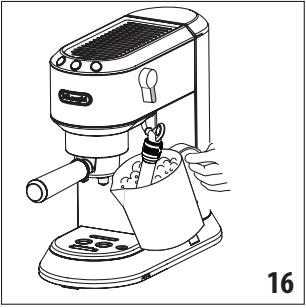
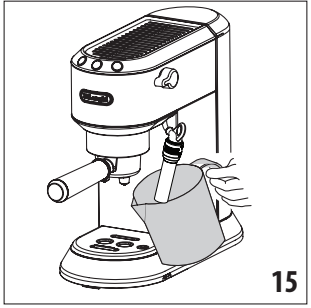
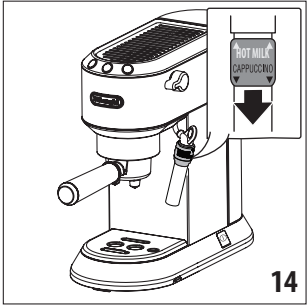
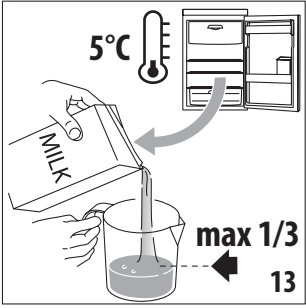
MÁQUINA DE CAFÉ



DeLonghi







Antes de utilizar o aparelho, sempre leia o folheto dos avisos de segurança.

1. DESCRIÇÃO




1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tapa do reservatório de água
- A2. Pega de extração do reservatório de água
- A3. Reservatório de água
- A4. Tabuleiro de aquecimento de chávenas
- A5. Extrator de café
- A6. Interruptor geral (ON/OFF)
- A7. Grelha de apoio das chávenas
- A8. Indicador de nível da água no tabuleiro de recolha de pingos
- A9. Tabuleiro de recolha de pingos
- A10. Tabuleiro para mug ou copo (Somente em alguns modelos)
- A11. Seletor de extração de vapor
- A12. Bico de saída água quente/vapor
- A13. Bocal água quente/vapor
- A14. Anel de seleção do cappuccinador
- A15. Tubo de água quente/vapor

1.2 Descrição do painel de controlo - B

- B1. Tecla de seleção de 1 chávena
- B2. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B3. Tecla de seleção de 2 chávenas
- B4. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B5. Tecla de vapor
- B6. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B7. Indicador luminoso de "descalcificação" (laranja)

1.3 Descrição dos acessórios - C

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro para 1 chávena (símbolo  sob o filtro)
- C3. Filtro para 2 chávenas (símbolo  sob o filtro)
- C4. Filtro para pastilhas (símbolo  sob o filtro) (Somente em alguns modelos)
- C5. Colher medidora/Prensa (apenas nalguns modelos)
- C6. Prensador (Somente em alguns modelos)
- C7. Filtro amaciador da água (não incluído, pode ser adquirido nos centros de assistência autorizados)
- C8. Teste da dureza da água
- C9. Descalcificador (apenas nalguns modelos)
- C10. Jarro de leite (apenas nalguns modelos)

Nota Importante: para identificar seu modelo, veja a placa de características localizada sob o aparelho.

1.4 Acessórios de limpeza não incluídos recomendados pelo fabricante

Para mais informações, visite Delonghi.com.

 **Filtro amaciador**
EAN: 8004399327252

2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

Lave todos os acessórios com água morna e detergente para louça e, em seguida, proceda conforme se segue:











1. Extrair o reservatório de água (A3) (fig. 1) e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 2).
2. Reinsira o reservatório premindo-o levemente de forma a abrir as válvulas situadas no fundo do próprio reservatório.

Atenção: Nunca ligue a máquina sem água no reservatório ou sem este último.

Nota Importante: Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "9. Menu de configurações".

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

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

1. Introduza a ficha na tomada de corrente. Prima o interruptor geral (A6) (fig. 3).
2. O aparelho efetua um autodiagnóstico assinalado pelo piscar em sequência dos três botões   
3. Os indicadores  e  piscam para indicar que o aparelho está a colocar-se à temperatura: quando os indicadores luminosos permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
4. Engate o porta-filtro na máquina: alinhe a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" e rode a empunhadura para a direita, até o alinhar na posição "CLOSE" (fig. 9).
5. Posicione um recipiente de pelo menos 0,5 litros sob a saída de café (A5) e o dispensador de água quente/vapor (fig. 4).
6. Prima a tecla . Repita esta operação 5 vezes.
7. Rode o manípulo de vapor (A11) para a posição  (fig. 5) e dispense água quente: o aparelho interrompe automaticamente a extração e os indicadores luminosos  e  piscam. Gire o seletor para a posição . Isto permite eliminar a água no tubo antes de extrair o vapor.



O aparelho fica assim pronto para o uso.

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

4. PREPARAR O CAFÉ

1. Insira o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 6).
2. Encha o filtro com o café moído (fig. 7). Certifique-se de que o café seja de moagem fina, específica para espresso.
3. Distribua uniformemente o café moído e pressione ligeiramente com o prensador (C5) ou (C6) (fig. 8). Certifique-se

de que o café esteja nivelado após a prensagem. Poderá ser necessário adicionar outro café.

4. Retire o eventual excesso de café da borda do porta-filtro e engate este último na máquina (fig. 9).
5. Posicione a(s) chávena(s) sob os bicos do porta-filtro
6. Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração estão acesas e, em seguida, prima a tecla de extração  (B1) ou  (B3).
7. O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
8. Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

Atenção:

- Para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certifique-se de que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.

4.1 Prensar o café:


É muito importante prensar o café moído para obter um bom café espresso.

- Se for excessivamente prensado, o café será extraído lentamente e o café será forte.
- Se, por outro lado, for pouco prensado, o café sairá muito rapidamente e o café será fraco.

4.2 Conselhos para um café mais quente

- Aqueça as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
- Engate na máquina o porta-filtro (C1) com o filtro (C2) ou (C3) inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla de 1 chávena e extraia água quente na chávena, de modo a aquecê-la.
- Aumente a temperatura do café no menu de programação (ver “9. Menu de configurações”).
- Durante o funcionamento, o aquecedor de chávenas (A4) fica quente: apoie então as chávenas a utilizar.

5. COMO PREPARAR O ESPRESSO COM AS PASTILHAS

1. Insira o filtro para café em pastilhas (C4) no porta-filtro (C1).
2. Insira a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicioná-las corretamente no filtro.
3. Engate o porta-filtro na máquina (fig. 9).
4. Posicione a chávena sob os bicos do porta-filtro.
5. Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração do café estão acesos e, em seguida, prima a tecla de extração  (B1).
6. O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
7. Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

5.1 Escolher a pastilha

Utilize pastilhas que respeitem os padrões ESE, cuja marca é indicada nas embalagens.



O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de pastilhas e permite preparar um café espresso de modo simples e limpo.

Nota Importante:



- **quando são usadas pastilhas, é possível proceder a uma única extração de cada vez.**
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.
- Consulte a secção “4.2 Conselhos para um café mais quente”.

6. PROGRAMAR A QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA





A máquina foi predefinida na fábrica para tirar quantidades padrão. Caso deseje modificar estas quantidades, proceda na seguinte maneira:

1. Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro (C1).
2. Prima o botão que pretende programar ( ou ) e mantenha-o premido.

- A máquina começa a extrair café e o outro botão de extração de café pisca, para indicar que a máquina está em modalidade de programação.
- Assim que a quantidade de café na chávina for atingida, solte a tecla: a extração interrompe-se e o indicador luminoso pisca, para indicar que a quantidade está guardada corretamente.






	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
	35 ml	de ≈ 15 a ≈ 90 ml
	70 ml	de ≈ 30 a ≈ 180 ml

7. COMO FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávins 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 gramas de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é necessário utilizar leite magro ou meio gordo à 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).
- Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A14) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 14);
- 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. 15). Rode o botão para a posição . Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume (fig. 16). Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite e rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60 °C) e a densidade do creme desejados, interrompa a extração do vapor girando o seletor de vapor para a posição .

- Deite o leite emulsificado nas chávins com o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota Importante:

- 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 vapor, prima um botão qualquer. Os indicadores luminosos  e  piscam, para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo ). Se os indicadores luminosos  e  piscarem para indicar que a temperatura é muito alta para dispensar café, consulte o número 7.3 Ciclo de arrefecimento.

Aconselha-se uma extração de vapor de no máximo 60 segundos.

7.1 Preparação do leite quente (hot milk)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A14) esteja posicionado para cima, na posição "HOT MILK".

7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização



Atenção:




Por motivos de higiene, 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. 17).
- Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 18).
- Empurrar para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 19 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
- Introduzir novamente o bico distribuidor, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

7.3 Ciclo de arrefecimento

Se, após utilizar a função vapor, os dois indicadores luminosos  e  piscarem simultaneamente, indicando que a caldeira deve ser arrefecida para se alcançar a temperatura correta para fazer o espresso, proceda conforme se segue:



- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o manípulo do vapor para distribuir vapor e água quente: o indicador  pisca;
- quando os indicadores luminosos ( e ) piscam, a caldeira arrefeceu: feche o manípulo do vapor (quando a caldeira arrefece, a distribuição é interrompida). A máquina está agora pronta para o uso.


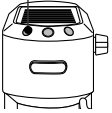




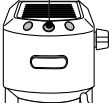




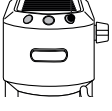



8. PREPARAR ÁGUA QUENTE

1. Posicione um recipiente sob o dispensador de água quente/vapor.
2. Aguarde que os indicadores luminosos de extração do café  e  se acendam.
3. Rode o manípulo de vapor (A11) para a posição /. A água quente sairá do dispensador de água quente/vapor.
4. Para interromper a saída de água quente, rode o manípulo para a posição .

Aconselha-se que a extração seja de no máximo 60 segundos.

9. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Entre no menu:		
Mantenha premida a tecla  durante 10 segundos até as três teclas piscarem em sequência:	 10 seconds	
2. Selecione a configuração a regular		
Configuração correspondente	Prima para seleccionar a configuração	Prima para mudar a configuração
		→

Temperatura da infusão	 	Prima  para seleccionar a temperatura Baixa
		Prima  para seleccionar a temperatura Média
		Prima  para seleccionar a temperatura Alta
<i>Esta temperatura diz respeito à água no thermoblock. É, por isso, diferente da temperatura da bebida na chávena ou da temperatura medida quando a bebida sai pelos extractores do porta-filtro.</i>		
Dureza da água	 	Prima  para seleccionar a dureza Baixa
		Prima  para seleccionar a dureza Média
		Prima  para seleccionar a dureza Alta
Desligamento automático	 	Prima  para seleccionar 9 minutos (* 5 min)
		Prima  para seleccionar 30 minutos (* 90 min)
		Prima  para seleccionar 3 horas
3. Sair do menu		
Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações.		

(*) Apenas para modelos EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4

Nota Importante:

- o indicador luminoso relativo à configuração modificada pisca rapidamente para confirmar a modificação.
- Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações e está pronta a ser utilizada.

10. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com este procedimento, a máquina é redefinida para os valores de fábrica.

Proceda conforme se segue:

1. Posicione o dispensador de água quente/vapor no tabuleiro de recolha de pingos (A9);
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rode o manípulo do vapor (A11) para a posição /8;
4. Prima a tecla . Os três indicadores luminosos piscam em simultâneo para confirmar a reposição das definições originais.
5. Os indicadores luminosos e piscam para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

Após fechar o seletor de vapor, o aparelho está pronto para o uso.

11. LIMPEZA DA MÁQUINA

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o tabuleiro de recolha de pingos (A9)
- os filtros de café (C2), (C3) e (C4);
- o extrator de café (A5);
- o reservatório de água (A3);
- o dispensador de água quente/vapor conforme indicado no capítulo “7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização”;

Atenção!

- Nenhum componente ou acessório da máquina pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de não utilização superiores a uma semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no capítulo “3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho”.

Perigo!

- Durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: é um aparelho elétrico.

- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, tire a ficha da tomada e espere até que a máquina arrefeça.

11.1 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante (na cor vermelha) do nível da água contida. Antes que este indicador comece a sair do tabuleiro de apoio das chávenas (fig. 20), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, do contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

1. Remova o tabuleiro (A9) (fig. 21).
2. Remova a grelha de apoio das chávenas (A7), elimine a água e limpe o tabuleiro com um pano; em seguida, remonte o tabuleiro de recolha de pingos. Extraia a grelha para mugs ou copos (A10), limpe com água, seque e recoloque;
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos.

11.2 Limpeza dos filtros de café

Os filtros de café são produzidos de forma a obter o melhor creme de café possível. Para os manter eficientes, os filtros devem ser sempre limpos e sem nenhum resíduo de café.

- Após cada utilização, enxague o filtro com água corrente em abundância (fig. 23), e, em seguida, prima o filtro perfurado para se certificar de que está corretamente inserido na sua sede.
- Verifique se o furo na parte posterior do filtro (ver fig. 24) está livre de todos os resíduos.

Se o filtro ainda estiver sujo ou pelo menos uma vez por mês, limpe os filtros de café conforme se segue:

1. Extraia o filtro perfurado puxando pela lingueta (fig. 22).
2. Enxague novamente os filtros com água corrente (fig. 23).
3. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 24).
4. Seque com um pano.
5. Reinsira o filtro perfurado na sua sede e pressione até ao fundo.

Filtro para pastilhas

Lave bem com água corrente. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 23-24).

11.3 Limpe o extrator de café

A cada 200 cafés, efetue um enxaguamento extraíndo cerca de 0,5 l de água do extrator (prima a tecla de extração de café sem usar café moído).


11.4 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina, não use solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o porta-filtro.

11.5 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se presente) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (se presente) e lave bem com água corrente;
3. Reinsira o filtro (se presente), encha o reservatório com água fresca e reintroduza o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) Extraia 100 ml de água.

12. DESCALCIFICAÇÃO

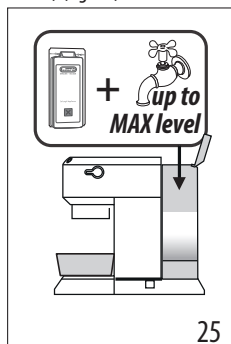
Quando o indicador luminoso laranja relativo à tecla  piscar, faça a descalcificação.




Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e o rótulo do descalcificante (C9), presentes na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o 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.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade 1 l
Tempo	~ 25 min


1. Certifique-se de que o porta-filtro não esteja engatado e posicione um recipiente sob o dispensador de água quente e sob o fluxo da caldeira.
2. Verta a solução descalcificante no reservatório, diluindo o descalcificante fornecido com água (encha o reservatório até ao nível MÁX) (fig. 25)



3. Mantenha premida a tecla  durante 10 segundos, até os 3 indicadores luminosos piscarem em sequência.
4. Rode o seletor do vapor para .
5. Prima a tecla  para iniciar a descalcificação.
6. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelo dispensador de água quente/vapor. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar o reservatório.

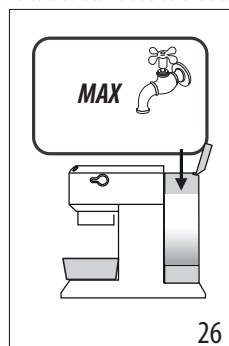
Nota Importante:



durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **feche de vez em quando o seletor de vapor** para extrair pequenas quantidades de descalcificante do extrator de café.




A extração interrompe-se e o indicador luminoso  laranja continua a piscar, para indicar que o ciclo de descalcificação ainda está em curso.

É agora necessário proceder a um enxaguamento.

7. Esvazie o recipiente usado para a recolha do líquido descalcificante e volte a colocá-lo sob os extratores.



8. A máquina está pronta para o enxaguamento com água fresca e limpa. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha até ao nível MÁX com água fresca (fig. 26) e reinsira-o na máquina.
9. Assegure-se que o seletor de vapor esteja na posição  e, em seguida, prima a tecla  para iniciar o enxaguamento. Durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **seleto de vapor** para extrair pequenas quantidades de água do extrator de café.
10. Efetue um segundo enxaguamento do ponto 7 ao 9 inserindo também o filtro (se anteriormente inserido).

11. Quando o reservatório da água estiver vazio, o indicador laranja se apagará e a descalcificação estará concluída. Os indicadores luminosos  e  piscam.
12. Feche o manípulo de vapor rodando-o para a posição .
13. Encha o reservatório com água fresca.

Agora a máquina está pronta para a utilização.

Nota Importante:

- se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falta de energia elétrica), aconselha-se repetir o ciclo.







Apenas para os modelos EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4:

Se a função de descalcificação for ativada acidentalmente, é possível interrompê-la premindo e segurando a tecla

 por pelo menos 10 segundos.

Caso o ciclo de descalcificação não seja completado devido a uma interrupção de corrente, quando a corrente for restaurada, o aparelho ainda estará no modo de descalcificação; assim, aguarde o fim do ciclo de descalcificação e, então, a máquina estará “pronta para ser usada”.

13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado
	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
	Seletor do vapor aberto	Indicadores intermitentes: volte a fechar o seletor do vapor
	É solicitado o ciclo de arrefecimento	Proceda conforme descrito no item “7.3 Ciclo de arrefecimento”.
	O reservatório da água está vazio ou a máquina não extrai café	Os indicadores luminosos piscam rapidamente. Consulte o cap. “3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho”
	É necessária a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para extrair vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para extrair vapor
 <i>laranja intermitente</i>	É necessário efetuar a descalcificação	Efetue a descalcificação: a operação estará completa quando o indicador luminoso  desligar-se.

14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Problema	Causa	Solução
Não sai mais café espresso	Falta de água no reservatório	o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item “11.2 Limpeza dos filtros de café”
	O reservatório está mal inserido e as válvulas 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 item “12. Descalcificação”
O café espresso 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 espresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de espresso 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 obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item “11.2 Limpeza dos filtros de café”
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher medidora fornecida 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	Aumentar a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café está grossa	Utilizar apenas café moído para máquinas de café espresso
	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 de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item “11.3 Limpe o extrator de café”
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item “11.2 Limpeza dos filtros de café”
	A moagem do café é demasiado fina	Utilizar apenas café moído para máquinas de café espresso
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café espresso e não deve ser demasiado húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no item “12. Descalcificação”
		→

Problema	Causa	Solução
Depois da extração de café, o filtro permanece encaixado ao duche da caldeira		Reinsrerir o porta-filtro, extrair o café, e então remover o porta-filtro
A máquina não extrai nenhuma bebida e todos os indicadores luminosos piscam durante alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O reservatório está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o reservatório, de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O duche da caldeira de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.3 Limpe o extrator de café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme no item "12. 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 anel está na posição "HOT MILK" (LEITE QUENTE)	Empurrar o anel para a posição "CAPPUCCINO"
	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico
	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme o descrito no item "7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetue a descalcificação conforme no par. "12. Descalcificação"



Register Now 
www.delonghi.com/register