

Antes de utilizar o aparelho ler sempre o documento dos avisos de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Superfície para as châvenas/Placa aquecedora para châvenas
- A2. Encaixe do recipiente do leite/bocal de saída de água
- A3. Interruptor geral ON/OFF
- A4. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A5. Duche da caldeira/Unidade de infusão
- A6. Alojamento do reservatório de água
- A7. Tampa do reservatório de água
- A8. Reservatório de água com alojamento para o filtro de água
- A9. Indicador de esgotamento de água
- A10. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A11. Indicador de nível máx do recipiente de recolha de gotas
- A12. Bandeja de apoio das châvenas
- A13. Compartimento para o copo do latte macchiato/caffelatte deslizável
- A14. Tecla aquecimento châvenas


1.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Botão ON/Stand-by
- B2. Indicador luminoso ON/Stand-by
- B3. Botão de fornecimento 1 châvena
- B4. Indicador luminoso "temperatura OK"/fornecimento 1 châvena
- B5. Botão de fornecimento 2 châvenas
- B6. Indicador luminoso "temperatura OK"/fornecimento 2 châvenas
- B7. Botão de fornecimento de água quente
- B8. Indicador luminoso de fornecimento de água quente
- B9. Botão de fornecimento de cappuccino/leite quente
- B10. Indicador luminoso "temperatura OK"/ fornecimento cappuccino/leite quente
- B11. Botão de fornecimento de latte macchiato/leite quente
- B12. Indicador luminoso "temperatura OK"/ fornecimento de latte macchiato/ leite quente

1.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro de creme 1 café 
- C3. Filtro de creme 2 café 
- C4. Filtro creme pastilhas ESE 
- C5. Cabo de alimentação (removível)

- C6. Medidor dosador/prensa
- C7. Bico de saída de água extraível
- C8. Tira reativa para a detecção da dureza da água (Total hardness test)
- C9. Descalcificador
- C10. Filtro amaciador da água

1.4 Descrição do recipiente do leite

(pág. 2 - D)








- D1. Tampa do emulsionador de leite
- D2. Botão CLEAN
- D3. Tubo de fornecimento do leite
- D4. Tubo de imersão leite
- D5. Recipiente do leite


2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO OU RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Extrair o reservatório de água (A8) e enchê-lo com água fresca e limpa tendo o cuidado para não ultrapassar a es-crita MAX (fig. 1).
2. Então introduzir novamente o reservatório na máquina (fig. 2).

Atenção: *Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.*

3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

1. Inserir o conector do cabo de alimentação no alojamento específico na traseira do aparelho (fig. 3); então introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.
 2. Encaixar o copo ao porta-filtro à máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com o símbolo  OPEN (fig. 4) e rodar o manípulo para a direi-ta, até alinhá-lo com a posição  CLOSE (fig. 5);
 3. Carregar na posição I o interruptor ON/OFF situado na tra-seira da máquina;
 4. Ao terminar o auto-diagnóstico, o "fornecimento de água quente" (B8) pisca enquanto os outros apagam-se: o apa-relho avisa que é necessário inserir o bico de saída de água quente (C7) (fig. 6);
 5. Posicionar sob o bico de saída um recipiente com capacida-de mínima de 100 ml (fig. 7);
 6. Carregar no botão "água quente"  (B7): o fornecimen-to de água começa e interrompe-se automaticamente;
- Nota Importante:** *Se os indicadores luminosos piscarem  (B2) e  (B8) carregar de novo na tecla .*
7. Para enxaguar os circuitos internos da máquina, pôr um recipiente em baixo do bico de saída de café e prima a tecla e carregar na tecla  (B5). Repita esta operação por 5 vezes;

- Então proceder com o enxaguamento do circuito "vapor": pôr um recipiente em baixo do bico de saída de água quente (fig. 7) e carregar na tecla . Repita esta operação por 5 vezes. (Se for necessário, encher o reservatório).

Nota Importante: o enxaguamento dos circuitos internos é recomendado também em caso de inutilização prolongada do aparelho.

4. ATIVAÇÃO DO FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador(C10): se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.



- Retire o filtro da embalagem;
- Rode o disco com as datas (fig. 8) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização;


Nota Importante: O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalada, a duração será de 3 semanas no máximo.

- Para ativar o filtro, deixar escorrer água da torneira pelo furo do filtro (fig. 9) enquanto a água sair pelas aberturas laterais por mais de um minuto;
- Extrair o reservatório de água (A8) (se necessário, enchê-lo com água);
- Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 10);
- Inserir o filtro no próprio alojamento (fig. 11) e pressionar com firmeza, então fechar de novo o reservatório com a tampa e inserir novamente o reservatório na máquina;

Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.


5. CONFIGURAÇÕES DO MENU

Para aceder ao menu, certificar-se de que o aparelho esteja em stand by, então carregar ao mesmo tempo nos botões  (B1) e  (B3) até piscar o indicador luminoso ON/Standby(B2): o aparelho está em modalidade programação.

Proceder com a configuração da máquina como se deseja; para sair do menu de programação, carregar novamente no botão .

5.1 Configuração da temperatura

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

- Aceda ao menu de programação;
- Carregar no botão  (B5) e mantê-lo carregado até que os indicadores luminosos relativos à temperatura desejada acendam-se (ver a "tabela de regulação da temperatura e standby" depois do próximo parágrafo);
- Quando os indicadores luminosos relativos à seleção desejada acenderem-se, soltar o botão;

- Carregar então o botão  para desligar o aparelho (stand-by).

5.2 Regular o Stand-by

Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo (diferente consoante cada modelo), desliga-se automaticamente (o indicador luminoso OK/Stand-by desliga-se).

É possível programar o comando Desligamento automático de forma que o aparelho se desligue após um certo tempo. Proceda como segue:















- Aceda ao menu de programação;
- Carregar na tecla  (B3) e mantê-la carregada até se acenderem os indicadores luminosos relativos ao intervalo de inutilização pretendido (ver a tabela);
- Quando os indicadores luminosos relativos à seleção desejada acenderem-se, soltar o botão.
- Carregar então o botão  (B1) para desligar o aparelho (stand-by).


Tabela de regulação da temperatura e stand by		
Temperatura	Indicadores luminosos correspondentes	Stand-by depois
Baixa	 • 	15 minutos
Média	 •   • 	75 minutos
Alta	 •   •   • 	3 horas

































5.3 Definir a dureza da água


Os indicadores luminosos indicam a necessidade de descalcificar o aparelho, acendem-se após um período de funcionamento pré-determinado que depende que depende do grau da dureza da água.

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

- Retirar da embalagem a tira reativa a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST"(C8);


- Mergulhe completamente a tira em um copo com água por um segundo;
- Extrair a tira da água e sacudi-la levemente. Depois de aproximadamente um minuto formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, consoante a dureza da água (4 quadradinhos = água muito dura);
- Aceda ao menu de programação;
- Após detetar o resultado da tira, carregar e manter carregado o botão “água quente”  (B7) até que os indicadores luminosos acenderem-se, conforme a tabela em seguida;

- Quando os indicadores luminosos relativos à dureza da água detetada acendem-se, soltar o botão;
- Carregar então o botão  para desligar o aparelho (stand-by).



Nota Importante: Se está a utilizar o filtro amaciador, definir a máquina em um nível de dureza inferior em relação ao detetado pela tira reativa.

6. LIGAR E STAND BY

Quando o interruptor geral (A3) estiver na pos. I, ligar e desligar (stand-by) o aparelho por carregar na tecla  (B1).





O aparelho desliga automaticamente (stand by) após um certo tempo (ver o parág. “5.2 REGULAR O STAND-BY”).

7. PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO.

- Inserir o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 12). Utilizar o filtro  se desejar fazer um café ou o filtro  se pretender fazer 2 cafés;
- Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g. (fig. 12). Se ao invés se quer preparar duas chávemas de café, encher o fil-

tro com duas medidas rasas de café moído (cerca 6+6 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame;

Atenção: para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

- Distribuir uniformemente o café moído e premi-lo ligeiramente com a prensa (fig. 13). É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura Se, por outro lado, for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
- Remover o possível excesso de café da borda do porta-filtro e encaixar este à máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do porta-filtro com o símbolo  OPEN (fig. 4), encaixar o porta-filtro e rodar o manípulo para a direita, até alinhá-lo com a posição  CLOSE (fig. 5);
- Posicionar a (s) chávema(s) sob os bicos do porta-filtro (fig. 14). É aconselhável aquecer as chávemas antes de fazer o café; olhando-as com um pouco de água quente.
- Assegure-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de fornecimento de café estejam acesas, então prima a tecla de fornecimento  (B3) ou  (B5): o aparelho procede e interrompe-se automaticamente.


Nota Importante:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla de fornecimento premida antes.
- Assim que terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávema, é suficiente manter carregada (dentro de 3 segundos) a tecla de fornecimento carregada anteriormente.
- Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.

Perigo de Queimaduras Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguardar alguns segundos após o fornecimento.



8. PREPARAR O EXPRESSO UTILIZANDO PASTILHAS

Nota Importante: utilizar 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 expresso de modo simples e limpo.

- Inserir o filtro para café em pastilhas (C4)  no porta-filtro(C1);
- Inserir a pastilha e centrá-la quanto possível dentro do filtro (fig. 15). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicionar corretamente a mesma no filtro;
- Encaixar o porta-filtro à máquina, rodando-o sempre com firmeza (fig. 5);
- Proceder seguindo os pontos 5 e 6 do parágrafo anterior.


9. PROGRAMAR A QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA

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

1. Posicione uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A5).
2. Carregar o botão que se deseja programar  (B3) o  (B5) e mantê-lo carregado. A máquina começa a tirar o café;
3. Assim que a quantidade desejada de café na chávena for atingida, soltar a tecla: a preparação interrompe-se.

Nesta altura a máquina estará reprogramada segundo as novas quantidades.

10. PLACA AQU. CHÁV. (fig. 16)

A placa aquecimento chávenas ativa-se por se carregar na tecla : deixar as chávenas sobre a placa aquecedora até ficarem quentes. Isto é útil para obter o café quente.

11. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Nota importante: Para não obter leite pouco espumado, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do emulsionador de leite (D1) e o encaixe do recipiente do leite/bocal de saída de água (A2) conforme descrito no parágrafo “11.2 LIMPEZA DO DISPOSITIVO EMULSIONADOR DE LEITE COM A TECLA CLEAN”; “13.7 LIMPEZA DO RECIPIENTE PARA O LEITE” e “13.8 LIMPEZA DO ENCAIXE DO RECIPIENTE DO LEITE/BICO DE SAÍDA DE ÁGUA”.

11.1 Encher e encaixar o recipiente do leite

1. Retirar a tampa (D1) (fig. 18)7);
2. Encher o recipiente do leite (D5) com uma quantidade suficiente de leite que não ultrapasse quantidade máxima de 0,5 l (fig. 18). Considerar que cada marca gravada na lateral do recipiente corresponde a 100 ml de leite.

Nota importante: Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5°C).

3. Certificar-se que o tubo de imersão do leite (D4) esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa recipiente do leite (fig. 19);
4. Reposicionar a tampa no recipiente do leite.
5. Extrair o bocal de saída de água quente (fig. 20);
6. Encaixar empurrando a fundo o recipiente do leite no encaixe (A2) (fig. 21);
7. Preparar a máquina para preparar o café (ver o parág. “7. PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO.” até ao ponto 5);
8. Pôr a chávena para o cappuccino ou o copo para Latte Macchiato sob o bico de saída do café (A5) e ajeitar o bico de

saída do leite (D3) (fig. 22). Se utiliza chávenas ou copos altos, baixar o compartimento porta-copos (A13) (fig. 23);

9. Variar o regulador de espuma consoante a quantidade pretendida de espuma e ao tipo de leite utilizado movendo o cursor específico (fig. 24);

Para preparar CAPPUCCINO: carregar no botão  (B9).

Para preparar LATTE MACCHIATO: carregar no botão  (B11).



9. Depois de ter tirado o leite com espuma, a máquina prepara automaticamente o café.

Nota importante:

- Para obter um cappuccino mais quente, recomenda-se carregar na tecla CLEAN para aquecer primeiro as condutas do dispositivo emulsionador de leite (ver o próximo parágrafo).
- Para a preparação do cappuccino ou do latte macchiato, o aparelho executa 2 fornecimentos: primeira o leite e depois o café. Se desejar interromper o fornecimento em curso, carregar a tecla carregada anteriormente.
- Assim que terminar o fornecimento, se quiser aumentar a quantidade de café na chávena, é suficiente manter carregada (dentro de poucos segundos) a tecla relativa à preparação em curso.
- Não deixar por muito tempo o recipiente de leite fora do frigorífico: quanto mais a temperatura do leite aumenta (5°C ideal), mais a qualidade da espuma piora.

11.2 Limpeza do dispositivo emulsionador de leite com a tecla CLEAN

Depois de cada uso das funções para leite, efetuar a limpeza para eliminar os resíduos de leite procedendo dessa maneira:

1. Deixar inserido na máquina o recipiente do leite (D) (não é necessário esvaziar o recipiente adequado);
2. Posicionar uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma; (D3);
3. Carregar na tecla “CLEAN” (D2) (fig. 25) e mantê-la carregada: os indicadores luminosos  (B9) e  (B11) piscam. Quando os indicadores luminosos param de piscar e o aparelho volta a estar pronto para o uso, solte a tecla “CLEAN”: o vapor limpa os circuitos internos do dispositivo emulsionador de leite.

11.3 Programar as quantidades de café e de leite em chávena para o cappuccino ou o leite

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

1. Posicionar uma chávena sob os bicos de saída do café (A5) e sob o tubo de saída do leite (D3);
2. Carregar no botão relativo à preparação com leite que se pretende programar e mantê-la carregada. Depois de alguns segundos, a máquina começa a fornecer o leite;


- Assim que a quantidade desejada de leite na chávina é atingida, solte a tecla: o fornecimento de leite interrompe-se;
- Programar então a quantidade de café na chávina, proceder do mesmo modo como para a quantidade de leite;
- A programação é confirmada pelos indicadores luminosos que piscam por 3 segundos.


Neste ponto a máquina estará programada novamente segundo as novas quantidades de leite e de café.

12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR

Perigo de queimaduras: Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente. O bico de saída esquenta durante o fornecimento e, por isso, é necessário segurar somente no puxador.


12.1 distribuição de água quente

- Verificar se o bico de saída de água quente (C7) está encaixado corretamente (fig. 6);
- Posicionar uma chávina em baixo do bico de saída (o mais perto possível para evitar borrifos);
- Carregar na tecla  (B9): o indicador luminoso relativo pisca e o aparelho inicia o fornecimento de água;
- a máquina interrompe automaticamente o fornecimento.

Nota importante: Para interromper manualmente a distribuição de água quente, premir novamente a tecla .


12.2 Modificação da quantidade de água que sai automaticamente

Se desejar modificar a quantidade configurada na fábrica, proceder conforme indicado a seguir:

- Posicionar sob o bico de saída uma (A5) chávina;
- Manter a tecla carregada  (B7);
- Quando a água quente na chávina atingir o nível desejado, soltar a tecla. A programação é confirmada pelos indicadores luminosos que piscam por três segundos.

Nesta altura a máquina estará reprogramada segundo a nova quantidade.



12.3 Distribuição de vapor

- Verificar se o bico de saída de água quente (C7) está encaixado corretamente (fig. 6);
- Encher um recipiente com o líquido a aquecer com o líquido a aquecer ou ao qual criar espuma e mergulhar o bico de saída de vapor no líquido;
- Carregar duas vezes a tecla  (B7): o indicador luminoso do vapor pisca e o aparelho começa a tirar vapor;
- Atingida a temperatura desejada, interromper o fornecimento do vapor por carregar na mesma tecla. (ACONSELHA-SE DISTRIBUIR VAPOR POR NÃO MAIS DO QUE 3 MINUTOS CONSECUTIVOS);

Atenção: Interromper sempre a distribuição de vapor antes de extrair o recipiente com o líquido, com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos.

12.4 Limpeza do bico de vapor/água quente após o uso

Limpar o bico de saída toda vez depois de o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

- Posicionar um recipiente sob o bico de saída de água/vapor (C7) (fig. 7), carregar na tecla  (B7) para deixar escoar um pouco de água;
- Interromper o fornecimento de água quente por carregar novamente a tecla ;
- Aguardar alguns minutos que o bico de saída de água quente/vapor arrefeça; então extrair o bocal de saída de água quente;
- Rodar em sentido anti-horário e retire o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 26);
- Retirar para baixo o bico (fig. 27);
- Verificar se o orifício do cappuccinador não está entupido. Se necessário, limpar com um alfinete;
- Lavar cuidadosamente os elementos do bico de saída com uma esponja e água morna.
- Reintroduzir o bico e reintroduzir o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe;
- Inserir novamente o bico de saída.

13. LIMPEZA

13.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o recipiente de recolha de pingos (A10);
- os filtros de café (C2), (C3), (C4);
- o duche da caldeira (A5);
- o reservatório de água (A8);
- o recipiente do leite (D);
- o bico de saída de água quente (C7) conforme indicado no parágrafo “12.4 LIMPEZA DO BICO DE VAPOR/ÁGUA QUENTE APÓS O USO”;
- o engate do recipiente do leite/bico de saída de água (A2).

Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

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

13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é vivamente recomendado antes de utilizar a máquina, ligá-la e efetuar o enxaguamento dos circuitos internos conforme indicado nos pontos 4 e 5 do parágrafo “3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO”.

13.3 Limpeza do recipiente de recolha das pingos

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

1. Remover o recipiente(fig. 28);
2. Remover a bandeja de apoio das chávenas (A12), eliminar a água (fig. 29) e limpar com um pano o recipiente: então montar novamente a gaveta de recolha de gotas;
3. Inserir novamente o tabuleiro de recolha de pingos.

13.4 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente a cada semana os filtros de café:

Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extrair o filtro furado por puxar a lingueta específica(fig. 30);
2. Enxaguar os filtros sob a água corrente(fig. 31);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete(fig. 32);
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

Filtro pastilhas

Enxaguar sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete(-fig. 32).

13.5 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 fornecimentos de café, proceda com um enxaguamento do duche da caldeira (A5), tirando a partir da caldeira cerca de 0,5l de água (prima a tecla relativa aos fornecimentos de café sem utilizar o café em pó).

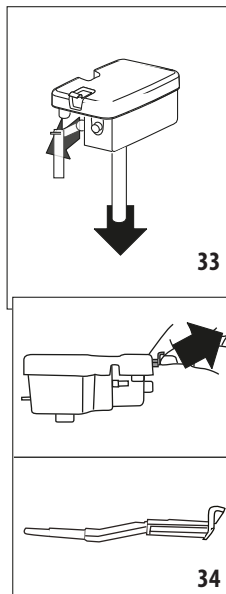
13.6 Limpeza do recipiente de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C10)- se previsto, o reservatório de água (A8) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

13.7 Limpeza do recipiente para o leite

Limpar o reservatório do leite após cada preparação, como descrito a seguir:

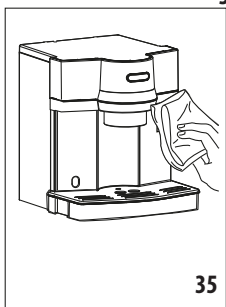
1. Extrair a tampa(D1);
2. Retirar o tubo de fornecimento do leite (D3) e o tubo de extração(D4) (fig. 33);
3. Retirar o cursor por puxá-lo para fora(fig. 34);
4. Lavar cuidadosamente os componentes com água quente e detergente delicado. **É possível lavar na máquina de lavar loiça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar loiça.** Preste atenção especial que dentro dos furos e no pequeno canal situado na ponta fina do cursor não retem resíduos de leite.




5. Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída.
6. Montar novamente o cursor, o tubo de saída e o tubo de extração de leite;
7. Reposicionar a tampa no recipiente do leite.

13.8 Limpeza do encaixe do recipiente do leite/ bico de saída de água

Limpar o encaixe depois de cada preparação de leite, com uma esponja, removendo eventuais resíduos de leite depositados nas vedações(fig. 35).

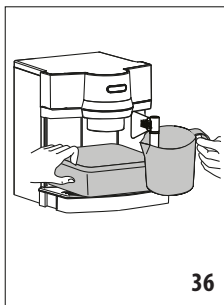








14. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel apareça a piscar o indicador luminoso  (B2).



Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.



1. Esvaziar completamente o reservatório de água (A8) e remover o filtro amaciador (C10) (se houver). Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem;
2. Inserir o bico de saída de água quente (C7) (fig. 6);
3. Pôr um recipiente em baixo do duche da caldeira (A5) e um em baixo do bico de saída de água quente (fig. 36) e certificar-se de que o recipiente de recolha das gotas (A10) esteja vazio e bem inserido;
4. Carregar ao mesmo tempo as teclas  (B9) e  (B11): acende-se o indicador luminoso  (B8) (se o bico de saída de água quente não estiver inserido, o indicador luminoso piscará).
5. Carregar na tecla  (B7). A descalcificação é assinalada pelos leds que alternam-se em sequência. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de fornecimentos pelo duche da caldeira e pelo bico de saída de água quente em intervalos para remover os resíduos de calcário de calcário do interior da máquina de café;
6. Ao terminar a solução descalcificante, acende-se o indicador luminoso  (B10) para indicar que é necessário efetuar dois enxaguamentos;
7. Para eliminar os resíduos da solução, extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca, introduzir novamente o filtro (se foi retirado anteriormente) e inserir na máquina o reservatório de água;
8. Carregar na tecla : começa o enxaguamento e piscam em sequência todos os leds;
9. Quando o reservatório está vazio, é necessário proceder com o segundo enxaguamento: esvaziar os recipientes e

reposicioná-los sob o duche da caldeira e do bico de saída de água quente;

10. Carregar na tecla : começa o enxaguamento e piscam em sequência todos os leds;
11. O enxaguamento termina quando o reservatório está vazio: enxaguar, encher o reservatório e reintroduzi-lo;
12. O indicador luminoso  acende-se: carregar na tecla relativa, então o fornecimento começa e interrompe-se automaticamente.

Agora o aparelho está pronto para a utilização.

Nota Importante:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.

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

15. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1450W
Dimensões LxHxP:	305x275x320 mm
Thermoblock:	Aço inox
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1200 mm
Peso:	7 kg

16. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS
	<p>Ligação através do interruptor geral ON/OFF (A3), situado na traseira do aparelho.</p>	<p>O aparelho efetua um autodiagnóstico, sinalizado pelos indicadores luminosos que piscam em sequência.</p>
	<p>O aparelho está ligado: nenhum aparelho está ligado conectado ao encaixe(A2).</p>	<p>O aparelho está a se aquecer para fazer café: quando os indicadores luminosos de fornecimento 1 ou 2 chávenas de café param de piscar, o aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar café.</p>
	<p>O aparelho está ligado: o fornecimento de água quente(C7) é está conectado ao encaixe A2.</p>	<p>O aparelho está a se aquecer para fazer café ou para tirar água quente: quando os indicadores luminosos de fornecimento 1 ou 2 e o indicador luminoso de fornecimento de água quente param de piscar, o aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar café ou água quente.</p>
	<p>O aparelho está ligado: o recipiente do leite (D); está conectado ao encaixe (A2).</p>	<p>O aparelho está a se aquecer para fazer café, cappuccino ou latte macchiato: quando os indicadores luminosos de fornecimento de 1 ou 2 chávenas de café, o indicador luminoso de cappuccino e latte macchiato param de piscar, o aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar café, cappuccino e ou latte macchiato.</p>
	<p>O aparelho ficou sem ser utilizado por alguns minutos a tecla ON/STAND-BY foi carregada.</p>	<p>O aparelho está em STAND-BY: para ligá-lo novamente, carregar no botão . O intervalo de tempo antes da intervenção do stand by é regulável: ver o parág. "Regular o intervalo Stand-by".</p>
	<p>O reservatório está vazio ou o aparelho não consegue tirar.</p>	<p>Ver o cap. "16. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS"</p>

17. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não liga	O cabo de alimentação (C5) o indicador luminoso de fornecimento de água quente param de piscar, o aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar café ou água quente	Verificar se o conector do cabo de alimentação está bem inserido no alojamento específico (A4) na traseira do aparelho, então verificar se a ficha está conectada corretamente na tomada
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório (A8)	Encher o reservatório de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro (C1) estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "13.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O duche da caldeira (A5) está entupida	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "13. LIMPEZA"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "14. DESCALCIFICAÇÃO"
PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) 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
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "13.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
O café expresso está frio	As chávenas não foram preaquecidas	Ver o cap. "10. PLACA AQU. CHÁV. (FIG. 16)"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "14. DESCALCIFICAÇÃO"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água (A8) está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório (A8) está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Carregar ligeiramente para frente o reservatório de forma a abrir a válvula no seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções do parág. "12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR" até tirar água



O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso (A5) está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "13.5 LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA"
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "13.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "14. DESCALCIFICAÇÃO"
O café tem um sabor ácido	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no cap. "14. DESCALCIFICAÇÃO"
O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de saída do leite (D3) , ou ainda tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
	O regulador de espuma (fig. 23) na tampa do emulsionador de leite (D1) não está regulado bem.	Regular consoante as indicações do cap. "11. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE"
	A tampa do recipiente do leite está (D1) suja	Limpar a tampa conforme descrito no parág. "13.7 LIMPEZA DO RECIPIENTE PARA O LEITE".
	O encaixe do recipiente do leite/bocal de saída de água (A2) está sujo	Limpar o encaixe conforme descrito no parág. "13.8 LIMPEZA DO ENCAIXE DO RECIPIENTE DO LEITE/BICO DE SAÍDA DE ÁGUA"