

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

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

## 1. DESCRIÇÃO

### 1.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A )

- A1. Tampa depósito de café em grãos
- A2. Depósito café em grãos
- A3. Superfície de apoio das chávenas
- A4. Botão do vapor
- A5. Dispensador de água quente
- A6. Tubo dispensador do vapor
- A7. Anel de seleção do cappuccinador
- A8. Cappuccinador
- A9. Bico do cappuccinador
- A10. Grelha de apoio das chávenas para expresso
- A11. Grelha de apoio das chávenas para copos ou malgas
- A12. Grelha do tabuleiro
- A13. Bandeja recolhe-gotas
- A14. Indicador de nível da água no recipiente de recolha de pingos
- A15. Tampa do reservatório de água
- A16. Asa extração depósito da água
- A17. Reservatório de água
- A18. Sede do filtro amaciador
- A19. Sede do conector do cabo de alimentação
- A20. Interruptor geral (ON/OFF)
- A21. Duche da caldeira
- A22. Saída do moedor de café (Tamping station)
- A23. Alavanca de pressão

### 1.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B )

- B1. Tecla ON/Standby
- B2. Manipulo de regulação quantidade café moído
- B3. Tecla "X2": para utilizar o Easy Clean filter 2 café
- B4. Tecla de enguamento
- B5. Tecla "OK": para dispensar a bebida/para confirmar
- B6. Tecla de dispensação água quente
- B7. Tecla "My": para personalizar o comprimento das bebidas
- B8. Botão de seleção de funções:
  - Expresso
  - Americano
  - Coffee
  - Descalcificação
- B9. Indicador luminoso de descalcificação

- B10. Indicador luminoso pronto vapor
- B11. Indicador luminoso temperatura excessiva
- B12. Indicador luminoso poupança energética
- B13. Indicador luminoso alarme genérico
- B14. Indicador luminoso depósito de café em grãos vazio/depósito de café em grãos em falta
- B15. Indicador luminoso falta água
- B16. Indicador luminoso prensagem
- B17. Manómetro


### 1.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C )

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Easy Clean filter 1 café
- C3. Easy Clean filter 2 café
- C4. Tira reativa "Total Hardness Test"
- C5. Descalcificador
- C6. filtro amaciador água (\*se previsto)
- C7. Cabo alimentação
- C8. Escova
- C9. Jarro do leite

## 2. PREPARAÇÃO DO APARELHO



Lavar com água morna e detergente da louça todos os acessórios e, em seguida, proceder conforme se segue:


1. Inserir o depósito de café em grão (A2) no moedor de café (fig. 1): o depósito está inserido corretamente quando a seta fica alinhada com o símbolo  e se sente um "clique";
2. Inserir o recipiente de recolha de pingos (A13) completo com grelha de apoio das chávenas (A11) e grelha do tabuleiro (A12)(fig. 2);
3. Extrair o reservatório de água (A17) (fig. 3) e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 4).
4. Em seguida, reinserir o depósito.

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


**Atenção:** *Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "12.2 Dureza da água".*

## 3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C7) no alojamento específico (A19) na traseira do aparelho (fig. 5); em seguida, introduzir a ficha do aparelho na tomada elétrica. Certificar-se de que o interruptor geral (A20), situado na parte traseira do aparelho, está premido na posição I (fig. 6);
2. O indicador luminoso  correspondente à tecla (B6) acende-se e o indicador luminoso  (B15) pisca, a indicar que é necessário proceder à dispensação de água para encher o circuito (fig. 7);

- Colocar por baixo do bico dispensador de água quente (A5) e do cappuccinador (A8) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 8);
- Premir a tecla (B6) correspondente ao indicador luminoso  (fig. 9): a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente. Esvaziar o depósito.

Antes de começar a utilizar a máquina, é necessário enxaguar os circuitos internos da mesma. Proceder conforme se segue:

- Encaixar o compartimento porta-filtro (C1) completo com filtro na máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" (fig. 10) e rodar o manípulo para a direita, até o alinhar com a posição "CLOSE";
- Colocar um recipiente sob o compartimento porta-filtro e sob o cappuccinador (A8) (fig. 11);
- Premir a tecla (B4) correspondente ao indicador luminoso : a dispensação é iniciada (fig. 12);
- Uma vez terminada a dispensação, rodar o botão do vapor (A4) (fig. 13) e dispensar vapor durante 10 segundos, de forma a enxaguar o circuito de vapor;
- Repetir os pontos 7 e 8 até dispensar pelo menos 1 litro de água (cerca da metade do depósito);
- Extrair o reservatório de água (A17) (fig. 3) enxaguá-lo e enchê-lo com água fresca e limpa tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 4).

O aparelho fica assim pronto para o uso.


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

Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cafés antes de a máquina começar a dar um resultado satisfatório: dedicar particular atenção à dose de café moído no filtro ((C2) ou (C3)) (ver instruções na secção "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

Proceder conforme o indicado no capítulo "4. Preparar a dose correta".

## 4. PREPARAR A DOSE CORRETA

### 4.1 Preparar o moedor de café

- Assegurar-se de que o depósito café em grão esteja corretamente inserido e alinhado na posição "3" (fig. 14) (configurações de fábrica);
- Extrair a tampa depósito de café em grãos (A1);
- Deitar a quantidade desejada de café em grãos para o depósito (fig. 15);
- Voltar a fechar a tampa, exercendo uma firme pressão na mesma.
- Na primeira utilização, certificar-se de que o botão (B2) está na posição  (configurações de fábrica).

### 4.2 Selecionar o grau de moagem

A moagem incide na velocidade do fluxo de dispensação e, por isso, na qualidade do extraído.


Na primeira utilização, é aconselhável manter a configurações de fábrica (moagem média) (fig. 14) e, em seguida, se o resultado não for satisfatório, alterar a regulação com base no gosto pessoal e no tipo de café, deslocando-se para uma moagem mais fina ou mais grossa, consultando os conselhos no capítulo "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro".


#### Atenção:

- A regulação do moedor do café é sempre efetuada com o mesmo em funcionamento.
- Regular o grau de moagem um grau de cada vez e preparar pelo menos 5 cafés antes de passar de uma regulação à seguinte.
- Não remover o depósito de café em grãos caso exista café em grãos no seu interior.

### 4.3 Os filtros de café

A máquina possui dois filtros de café.

O filtro (C2) possui impresso no fundo o símbolo , a indicar que é adequado para a preparação de 1 dose.




O filtro (C3) possui impresso no fundo o símbolo , a indicar que é adequado para a preparação de 2 doses.

Ambos os filtros possuem no interior o nível ideal de café prensado (fig. 16) para a dose correta de café. Se a quantidade for inferior ou superior ao nível indicado, o resultado poderá não ser satisfatório. Por conseguinte, nas moagens seguintes, proceder à regulação da moagem com o manípulo (B2) (ver sec. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

### 4.4 Moer o café diretamente no filtro



- Inserir o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 17);
- Premir a tecla "X2" caso esteja a utilizar o filtro 2 de café;
- Engatar o porta-filtro à saída do moedor de café (A22) alinhando-o com a inscrição INSERT: em seguida, rodar para a direita o compartimento (fig. 18). A moagem tem início quando o compartimento atinge a posição CLOSE e é automaticamente interrompida;

**Atenção:** quando o aparelho está a moer o café, é possível efetuar em simultâneo um enxaguamento ou produzir água quente ou vapor.


- Uma vez terminada a moagem, o indicador luminoso pisca  (B16): puxar a alavanca de prensagem (A23) até ao batente: a serigrafia na alavanca indica a força exercida na dose (  ) (fig. 19). O indicador luminoso  permanece continuamente aceso.
- Remover o compartimento porta-filtro, rodando-o para a esquerda.

**Atenção:** para regular a dose correta automaticamente moída no compartimento, ver a secç. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro".


Caso seja removido o compartimento porta-filtro à saída do moedor do café sem se ter efetuada a prensagem, o indicador

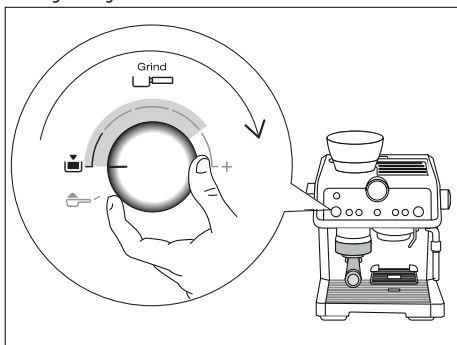
luminoso  (B16) pisca. Para prensar, rodar o manípulo (B2) para a posição  para desativar o moedor do café, re-engatar o porta-filtro e puxar a alavanca (A23).

#### 4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro

**Atenção:** Na primeira utilização do moedor do café, deixar o manípulo na pos.  (min). É normal ter de se fazer algumas moagens para encontrar a regulação correta para a dose de café certa.



Após a primeira moagem, rode gradualmente o manípulo (B2) começando pela posição  "min" (ver figura seguinte), até ao atingimento da dose correta, em função do tipo de café: a posição ideal será identificada dentro do setor evidenciado a cinzento na figura seguinte.



Regulando este manípulo, é possível adaptar a moagem a todo o tipo de café e, com o tempo, ao desgaste progressivo dos moedores.

## 5. DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

### 5.1 Seleção da bebida

1. Rodar o botão de seleção de funções (B8) até selecionar o café desejado (ver secção "5.4 As bebidas à base de café").
2. Caso utilizar o filtro de 2 chávenas (C3), premir a tecla "2X" (B3).

### 5.2 Dispensar o café

1. Encaixar o compartimento porta-filtro (C1) na máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" (fig. 10) e rodar o manípulo para a direita, até o alinhar com a posição "CLOSE";
2. Posicionar a chávena ou chávenas sob os bicos do porta-filtro;
3. Caso sejam usadas chávenas pequenas, baixar a grelha do apoio das chávenas (A10) para aproximar a chávena dos bicos do porta-filtro e desta forma obter um creme do café melhor (fig. 20);
4. Selecionar a bebida desejada através do correspondente manípulo (B8).
5. Premir a tecla "OK": o aparelho procede à dispensação e interrompe-se automaticamente.


**Atenção:** Enquanto a máquina estiver a fazer o café, a dispensação pode ser parada a qualquer momento, premindo-se a tecla "OK". 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 estiver em funcionamento e aguardar alguns segundos após o dispensação.
- Em caso de falta de dispensação, aguardar cerca de 1 minuto antes de desengatar o porta-filtro: poderá libertar-se um jato de vapor causado pela pressão residual dentro da máquina.

### 5.3 Manómetro






O manómetro permite monitorizar se a pressão é a correta durante a dispensação do café (fig. 21). Durante a dispensação do café EXPRESSO, o indicador estará inicialmente no setor "pre-infusion" (fase de pré-infusão) para depois rodar para o setor "optimal zone" durante a dispensação. Para mais informações, consultar o capítulo "16. Como preparar um café perfeito".

**Atenção:** o manómetro apenas funciona durante a preparação de bebidas à base de café: se preparar água quente  "ou se utilizar a função vapor, o indicador do manómetro não se move.

### 5.4 As bebidas à base de café

#### EXPRESSO




Bebida de origem italiana, é um café curto de aroma intenso.

Café	Pré-infusão	Quantidade	Filtro	×2
Espresso 	✓	1 chávena 35 ml		 X
		2 chávenas 70 ml		 ✓

Certificar-se sempre de que a quantidade de café no filtro esteja correta (ver número "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

• **COFFEE**




Bebida de origem europeia, é um café longo de aroma delicado.

Café	Pré-infusão	Quantidade	Filtro	x2
Coffee 	X	1 chávena 70 ml	C2 	X
		2 chávenas 140 ml	C3 	✓

Certificar-se sempre de que a quantidade de café no filtro esteja correta (ver número "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

• **AMERICANO**

Bebida de origem americana, é um café longo. Prevê a dispensação de expresso e, em seguida, de água quente diretamente para a chávena. É possível preparar 1 chávena de cada vez.

Café	Pré-infusão	Quantidade	Filtro	x2
Americano 	✓	1 chávena 120 ml	C2 	X
		<b>ACONSELHADO:</b>		
		1 chávena 240 ml	C3 	✓

Certificar-se sempre de que a quantidade de café no filtro esteja correta (ver número "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

**6. PERSONALIZAR O COMPRIMENTO DAS BEBIDAS À BASE DE CAFÉ COM A TECLA (my) (B7)**

1. Preparar a máquina para dispensar 1 ou 2 chávenas da bebida à base de café que deseja dispensar, até engatar o porta-filtro (C1) completo com filtro (C2) ou (C3) e café moído.
2. Selecionar o café a programar, rodando o manípulo (B8).
3. Premir a tecla (my): o indicador luminoso relativo à tecla "OK" (B5) acende-se continuamente e o indicador luminoso relativo à tecla (my) pisca.

4. Premir a tecla "OK" para iniciar a dispensação: os indicadores luminosos relativos às teclas "OK" e (my) piscam.
5. Uma vez atingido o comprimento desejado da bebida, voltar a premir a tecla "OK".
6. Premir a tecla (my) para guardar a nova configuração: o aparelho regressa de imediato ao uso e a tecla (my) permanece acesa.

Se não desejar guardar a nova configuração, premir qualquer outra tecla.

Programar o café Americano: seguir o procedimento anteriormente descrito tanto para o comprimento do café como para a quantidade de água quente dispensada.

**Nota Importante:**



- É possível programar as bebidas à base de café: não são programáveis o vapor e a água quente.
- A programação é relativa ao comprimento das bebidas e não à quantidade de café moída.
- É possível programar separadamente as bebidas "X2".

**6.1 Reposição das bebidas (my)**



Para repor as quantidades de fábrica das bebidas, manter premido até ao desligamento da tecla (my) (B7).

É reposta a quantidade configurada de fábrica para a bebida selecionada.

**7. UTILIZAR CAFÉ MOÍDO**



1. Inserir o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 17);
2. Verter a dose de café moído para o filtro;
3. Rodar o manípulo (B2) para a posição  para desativar o moedor do café;
4. Engatar o porta-filtro à saída do moedor de café (A22) alinhando-o com a inscrição INSERT: em seguida, rodar para a direita o compartimento (fig. 10).
5. Puxar a alavanca de prensagem (A23) até ao batente: a serigrafia na alavanca indica a força exercida na prensagem () (fig. 19).
6. Remover o compartimento porta-filtro, rodando-o para a esquerda.



**8. DISPENSAÇÃO DE ÁGUA QUENTE**

1. Escolher a chávena e colocá-la de novo na grelha de apoio das chávenas adequada ((A10) ou (A11)).
2. Premir a tecla  (B6): o aparelho dispensa água quente a partir do dispensador dedicado (A5) e interrompe-se automaticamente.
3. Para interromper a dispensação premir novamente a tecla .

## 9. COMO PROCEDER PARA FAZER BEBIDAS À BASE DE LEITE

1. Verter na jarra do leite (C9) a quantidade de leite que se pretende aquecer/espumar, tendo em conta que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é aconselhável utilizar leite de vaca, magro ou meio gordo à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
2. Escolher a posição do anel (A7) (fig. 22) com base na bebida a preparar (ver a tabela seguinte):

Posição aconselhada	Bebida à base de leite a preparar
FLAT 	Leite quente (sem espuma)/ Caffelatte/Latte macchiato/ Flat White
FOAM 	Cappuccino, Espresso macchiato, Leite quente (com espuma)


3. Colocar a jarra (C9) com o leite sob o cappuccinador (A8) (fig. 23).
4. Mergulhar o cappuccinador na jarra do leite tomando cuidado para nunca mergulhar o anel de cor preta (fig. 24).
5. Rodar o manípulo para a posição  (fig. 25). A partir do cappuccinador sai o vapor que aquece o leite: se o anel estiver na posição FOAM, o vapor dá um aspeto cremoso ao leite e que aumenta seu volume (fig. 26). Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite e rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
6. Atingida a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme pretendidas, interromper o fornecimento do vapor girando o botão de vapor para a posição .
7. Para as bebidas com café, preparar o café (ver cap. "4. Preparar a dose correta"): escolher chávenas suficientemente grandes e colocá-las na grelha de apoio das chávenas para expresso (A10). Para utilizar copos altos, fechar a grelha de apoio das chávenas para expresso (A10) e apoiar o copo na grelha de apoio das chávenas para copos ou malgas (A11).
8. Verter o leite emulsionado nas chávenas: adoçar a gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

**Atenção:** Preparar o cappuccino: prever cerca de 100 g de leite por cada chávena.

## 10. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

Por motivos de higiene, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:

1. Deixar sair um pouco de vapor durante alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 da secção anterior) girando o botão do vapor para a posição . Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior.
2. Desligar o aparelho pressionando a tecla ON/Standby (B1).
3. Aguardar 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 puxando em seguida para baixo (fig. 27).
4. Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 28).
5. Empurrador para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 29 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
6. 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.

Para uma limpeza mais a fundo, utilizar o detergente da De'Longhi.

## 11. ATIVAÇÃO DO FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vêm com o filtro amaciador (C6): se no seu modelo não houver, aconselhamos a adquiri-lo nos centros de assistência autorizados da De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, seguir as instruções descritas abaixo.

1. Retire o filtro da embalagem;
2. Rodar o disco com as datas (veja fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização;

**Atenção:** o filtro tem a duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanecer inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

3. Para ativar o filtro, fazer correr a água da torneira no furo do filtro (fig. 31) até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto;
4. Extrair o reservatório de água (A17) (se necessário, enchê-lo com água);
5. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente por uns dez segundos, inclinando-o e premindo ligeiramente para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 32);
6. Inserir o filtro no respetivo alojamento (A18) e pressioná-lo a fundo; em seguida, voltar a fechar o depósito e inseri-lo na máquina;

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

## 12. PROGRAMAÇÕES DO MENU

**Atenção:** Uma vez dentro do menu, é possível regular todas as funções do mesmo, conforme o descrito nos números seguintes.

## 12.1 Temperatura do café

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

1. Manter premidas em simultâneo as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu: alternam os indicadores luminosos  $\text{☞}$  (B15) e  $\text{⏻}$  (B16);
2. Rodar o manipulador de função (B8) para a posição  $\text{☞}$  EXPRESSO: o indicador luminoso  $\text{☞}$  (B11) permanece continuamente aceso;
3. Premir a tecla correspondente à seleção desejada, conforme na tabela seguinte:

Tecla	Temperatura
$\times 2$	Normal
$\text{☞}$	Alta

4. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{⏻}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso).

## 12.2 Dureza da água

O indicador luminoso  $\text{☞}$  (B9) de descalcificação acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau de dureza da água. É possível programar a máquina com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando, assim, menos frequente a operação de descalcificação.

Proceder conforme se segue:

1. Retirar da embalagem a tira reativa a fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
2. Mergulhar completamente a tira num copo com água durante cerca de um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrinhos de cor vermelha, consoante a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a 1 nível.
4. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu: alternam os indicadores luminosos  $\text{☞}$  (B15) e  $\text{⏻}$  (B16);
5. Rodar o botão de seleção de funções (B8) para a posição  $\text{☞}$  AMERICANO: o indicador luminoso  $\text{☞}$  (B9) permanece continuamente aceso;
6. Premir a tecla correspondente à seleção desejada, conforme na tabela seguinte:

Resultado Test	Total Hardness	Tecla	Nível
		$\times 2$	1 água doce

	$\text{☞}$	2 água média
	OK	3 água dura ou muito dura

7. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{⏻}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso).

## 12.3 Desligamento automático

É possível programar o comando Desligar automaticamente para que o aparelho se desligue após 9 minutos, após 1 hora e meia ou 3 horas de inutilização. Proceder conforme se segue:

1. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu; alternam os indicadores luminosos  $\text{☞}$  (B15) e  $\text{⏻}$  (B16);
2. Rodar o botão de função (B8) para a posição  $\text{☞}$  COFFEE: o indicador luminoso  $\text{☞}$  (B13) permanece continuamente aceso;
3. Premir a tecla correspondente à seleção desejada, conforme na tabela seguinte:

Tecla	Tempo
$\times 2$	9 minutos
$\text{☞}$	1,5 horas
OK	3 horas

4. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{⏻}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso).

## 12.4 Valores fábrica

É possível repor os valores de fábrica no aparelho. Proceder conforme se segue:

1. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu;
2. Manter premida a tecla  $\text{my}$  durante alguns segundos, até que o indicador luminoso correspondente comece a piscar;
3. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{⏻}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso).

## 12.5 Poupança energia

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de economia energia. Quando ativa, a função garante um menor consumo energético, de acordo com as normativas europeias em vigor.

Proceder conforme se segue:

1. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu;
2. Premir a tecla  $\text{OP}$  (B6) : o indicador luminoso (B12) acende-se;
3. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{L}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso).

#### Nota Importante:

- Quando a poupança de energia estiver ativa, a distribuição pode exigir alguns segundos de espera.
- Quando a poupança energética é desativada, a dispensação do vapor é imediata.

## 12.6 Regulação extra da moagem

Com o tempo, os moedores desgastam-se e a quantidade de café moído reduz-se. Quando a regulação dos moedores ilustrada na secção "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro" deixar de ser suficiente, é possível seleccionar um novo intervalo de moagem. Proceder conforme se segue:

1. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\text{my}$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu: alternam os indicadores luminosos  $\text{B}$  (B15) e  $\text{L}$  (B16);
2. Rodar o manípulo de função (B8) para a posição  $\text{B}$ : o indicador luminoso  $\text{B}$  (B14) permanece continuamente aceso;
3. Seleccionar um novo intervalo de moagem premindo a tecla  $\text{OP}$  (B4);
4. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{L}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso);
5. Rodar o manípulo de regulação quantidade café moído (B2) para a posição  $\text{min}$ , em seguida, proceder à regulação como na primeira utilização ("4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

## 13. LIMPEZA

### 13.1 Limpeza da máquina

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- a bandeja recolhe-gotas (A13) completa com grelha de apoio das chávenas (A11) e tabuleiro da grelha (A12);
- a grelha de apoio das chávenas para chávenas expresso (A10);
- os filtros de café (C2) e (C3);
- o depósito de café em grãos (A2);
- os moedores do moedor de café;
- a saída do moedor de café (A22) (smart tamping station);
- o duce da caldeira (A21);
- o reservatório de água (A17);

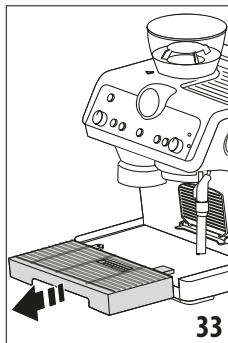
- o cappuccinador (A8) conforme indicado na secção "10. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização".

#### Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na lava-loiças, com exceção da bandeja recolhe-gotas (A13) e das grelhas de apoio das chávenas (A10) e (A11).
- Para períodos de inutilização superiores a uma semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho".

#### Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



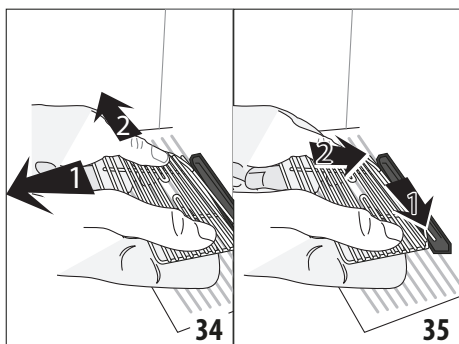
### 13.2 Limpeza da bandeja recolhe-gotas

A bandeja recolhe-gotas é dotada de um indicador flutuante (A14) 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. 33).
2. Remover a grelha de apoio das chávenas (A11), a grelha do tabuleiro (A12) e o indicador de nível (A14), em seguida, eliminar a água e limpar com um pano todos os componentes: depois remontar o compartimento de recolha de pingos.
3. Inserir novamente a bandeja recolhe-gotas.

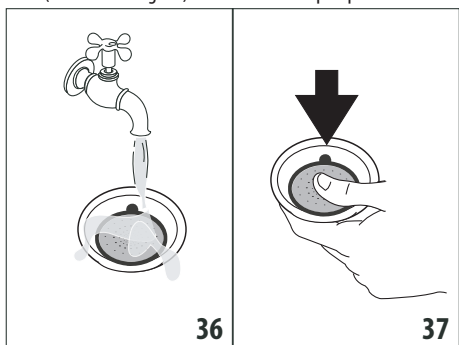
### 13.3 Limpeza da grelha pequena de apoio das chávenas

1. Extrair a grelha (A10) puxando-a pelo lado esquerdo e, em seguida, removendo-a do suporte (fig. 34).
2. Limpar com um pano o suporte e lavar a grelha (lavável na máquina de lavar louça).
3. Inserir novamente a grelha no suporte enfiando-a pelo lado direito e, depois, empurrando até a engatar totalmente (fig. 35).



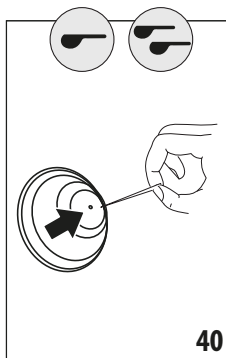
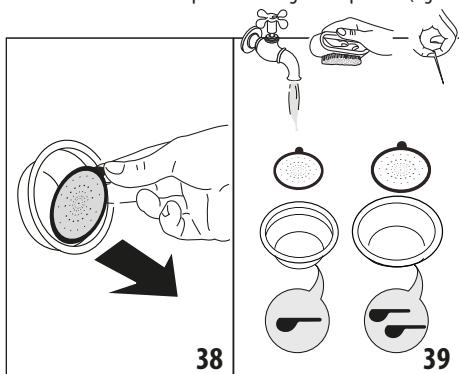
### 13.4 Limpeza e manutenção dos filtros de café

Os filtros de café foram pensados para se obter um creme de café ótimo. Para obter os melhores resultados, é necessário que os filtros estejam sempre limpos e sem resíduos de café. Proceder por isso, após cada utilização, a enxaguar com água corrente em abundância os filtros (fig. 36), empurrar o filtro perfurado de forma a que fique sempre bem na sede (fig. 37) e verificar se o furo subjacente (ilustrado na fig. 40) se encontra sem qualquer resíduo.




Se reparar em sujidade residual e, em todo o caso, uma vez por mês, proceder a uma limpeza a fundo dos filtros do café:

1. Extrair o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 38).



2. Enxaguar os filtros sob água corrente (fig. 39).
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 39-40).
4. Seque todos os componentes com um pano.
5. Reinsérer o filtro perfurado empurrando-o bem até ao fundo (fig. 37).

### 13.5 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 dispensações de café, proceder a um enxaguamento do duche da caldeira: prima a tecla de enxaguamento (B4)  até dispensar cerca de 200 ml de água.

### 13.6 Limpeza do reservatório de água

1. Remover o filtro (\*se presente) e enxaguar-lo com água corrente.
2. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C6) (\*se presente) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado e enxague abundantemente.
3. Inserir novamente o filtro (\*se presente), encher o reservatório de água com água fresca e reinsérer o reservatório.
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

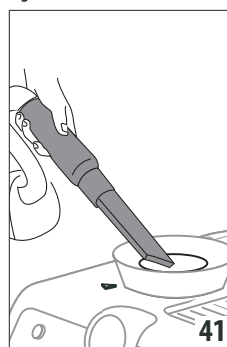
#### **Perigo!**

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

### 13.7 Limpeza do depósito do café em grão

Limpe regularmente, com um pano, o depósito café em grãos, sem o extrair.

Para uma limpeza mais aprofundada, proceda conforme se segue:



1. Certifique-se de que o depósito café em grãos (A2) esteja vazio: eventualmente, proceda às moagens em vazio para o esvaziar:
2. Desengate o depósito rodando-o em sentido anti-horário e extraia-o da máquina.

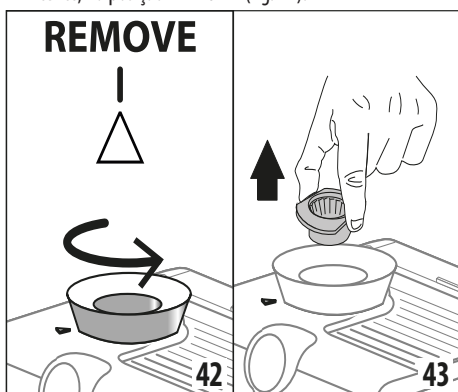


3. Lavar o depósito e a tampa (A1) com água morna: não lavar os componentes na máquina de lavar louça ou utilizando detergentes! Enxaguar bem os acessórios antes de os reutilizar.
4. Aspirar os resíduos de café (fig. 41);
5. Limpar com um pano macio a sede do depósito do café em grão e secar;
6. Voltar a inserir o depósito, conforme o indicado no capítulo "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho".

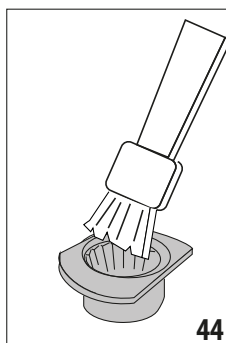
### 13.8 Limpeza dos moedores

Na altura da limpeza do depósito do café em grão, limpar a sede do depósito e a parte superior do moedor com um pano húmido. O moedor é amovível e, em caso de desgaste, pode ser substituído: para esta operação, dirigir-se a um centro de assistência autorizado. A remoção dos moedores pode ser necessária também caso algum corpo estranho bloqueie o moedor. Neste, proceder à limpeza conforme se segue:

1. Esvaziar o depósito de café em grãos (eventualmente aspirando o café em grãos residual).
2. Engatar o compartimento porta-filtro e efetuar uma moagem "vazia" para libertar o tubo de passagem do café: engatar em seguida o porta-filtro à saída do moedor do café (A22) alinhando-o com a inscrição INSERT e rodar para a direita o compartimento (fig. 18). A moagem tem início quando o compartimento atinge a posição CLOSE e é automaticamente interrompida;
3. Desligar o aparelho;
4. Remover o depósito de café em grãos conforme o indicado na secção anterior "13.7 Limpeza do depósito do café em grão".
5. Rodar para a esquerda o regulador de moagem até ao baste, na posição "REMOVE" (fig. 42).

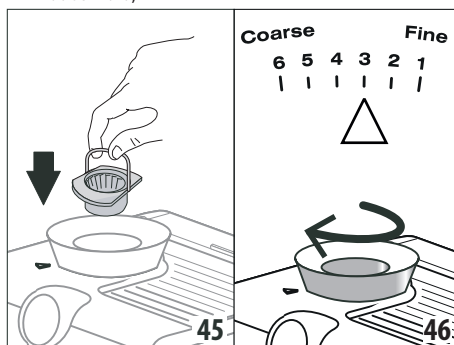


6. Extrair a parte superior do moedor, pegando no mesmo pela correspondente asa (fig. 43).



7. Limpar o moedor com um pincel (fig. 44) e aspirar os resíduos de café com um aspirador do pó (fig. 41).
8. Voltar a inserir a parte superior do moedor:
  - inserir o moedor no seu alojamento (fig. 45);
  - rodar o regulador selecionando o grau de moagem desejado (fig. 46);

- verificar se o moedor se encontra bem inserido, puxando-o pela asa: o moedor encontra-se corretamente inserido caso não se mova;



9. Com uma escovinha, remover eventuais resíduos de pó do café na saída do moedor de café (A22).

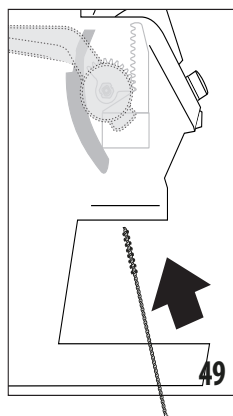
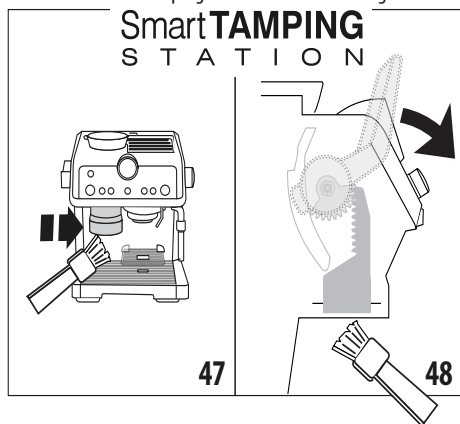
### 13.9 Substituição dos moedores

Quando a quantidade de café moído se reduzir ainda mais, convém dirigir-se a um centro de assistência para substituir os moedores: proceder conforme se segue para atualizar a regulação da moagem:

1. Manter premidas as teclas  $\times 2$  (B3) e  $\odot$  (B7) durante pelo menos 3 segundos: acede-se ao menu: alternam os indicadores luminosos  $\square$  (B15) e  $\perp$  (B16);
2. Rodar o manípulo de função (B8) para a posição  $\text{|||}$ : o indicador luminoso  $\text{☪}$  (B14) permanece continuamente aceso;
3. Selecionar um intervalo original de moagem premindo a tecla  $\times 2$ ;
4. Para sair do menu, premir a tecla  $\text{⏻}$  (B1). (Após cerca de 1 minuto de inutilização, o aparelho sai automaticamente do menu de configurações e regressa de imediato ao uso);
5. Rodar o manípulo de regulação quantidade café moído (B2) para a posição  $\text{■}$  "min", em seguida, proceder à regulação como na primeira utilização ("4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro").

### 13.10 Limpeza da "Smart tamping station"

Para que a moagem seja sempre de boa qualidade, limpe regularmente a "Smart tamping station" conforme se segue:



1. Limpar a zona de engate com um pincel (fig. 7).
2. Puxar a alavanca (A23) até ao batente e limpar com um pincel o tampão (fig. 48); em seguida, soltar a alavanca.
3. Utilizando a escova (C8), limpar a tremonha de café (fig. 49).

### 13.11 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o copo porta-filtro.
3. Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante da De'Longhi.

## 14. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando o indicador luminoso (B9) se acender.

- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificante indicadas na embalagem do produto.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode com-

portar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

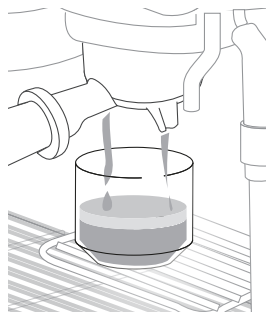
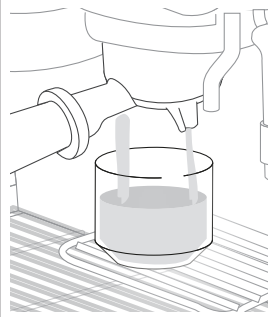
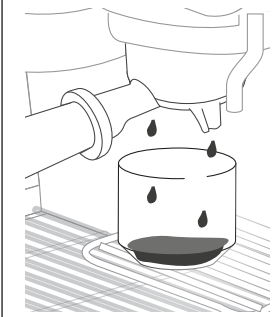

Seguir o seguinte procedimento:

1. (SE HOUVER, RETIRE O FILTRO AMACIADOR). Verter no reservatório de água o descalcificador até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do depósito e então adicionar água até atingir o nível B.
2. Se o aparelho estiver desligado, premir a tecla ON/Standby (B1).
3. Certificar-se de que o porta-filtro não esteja encaixado e colocar um recipiente em baixo dos dispensadores (A5), (A6) e em baixo do duche da caldeira (A21) (fig. 8).
4. Rodar o botão de seleção de funções (B8) para a posição : o indicador luminoso pisca e o indicador luminoso de OK acende-se.
5. Premir OK (B5) para iniciar a descalcificação.
6. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelos dispensadores e pelo duche da caldeira. 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.
7. A dispensação é interrompida e acendem-se os indicadores luminoso s(B15) e correspondentes à tecla enxaguamento (B4).
8. Esvaziar o depósito usado para a recolha do líquido descalcificante e voltar a colocá-lo sob os dispensadores.
9. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo de eventuais resíduos de solução descalcificador, enxaguá-lo com água corrente e enchê-lo com água fresca até ao nível MAX. Reinsersir depois o depósito no seu alojamento.
10. Premir a tecla : o aparelho procede ao enxaguamento dos circuitos internos e dispensa pelos três dispensadores.
11. Uma vez terminado o enxaguamento, o aparelho interrompe a dispensação. Todos os LED piscam brevemente e o aparelho fica pronto para a utilização.
12. Esvaziar o depósito de recolha da água de enxaguamento.
13. Extrair e esvaziar o compartimento de recolha de pingos e, em seguida, voltar a inseri-lo.
14. Extrair e encher o reservatório de água com água fresca e, em seguida, voltar a inseri-lo.
15. Colocar novamente o botão de seleção de funções numa posição de café.












## 15. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50-60Hz
Potência absorvida:	1450W
Dimensões CxPxA:	375x368x445 mm
Pressão MÁX:	19 bar
Capacidade do reservatório de água:	2 L
Comprimento do cabo alimentação:	1200 mm
Peso:	12 kg











## 16. COMO PREPARAR UM CAFÉ PERFEITO





EXPRESSO PERFEITO	EXPRESSO SUB-EXTRAÍDO	EXPRESSO DEMASIADO EXTRAÍDO
		
CREME: cor de avelã com reflexos escuros e estrias claras, espesso 3-4 mm	CREME: claro e fino, com bolhas grandes	CREME: escuro e fino, apenas nos bordos
CORPO: consistente, rico e suave	CORPO: leve, aquoso	CORPO: excessivo
SABOR: equilibrado e de longa duração	SABOR: fraco e de curta duração	SABOR: forte, adstringente, de longa duração e amargo ao palato
AROMA: intenso	AROMA: pouco pronunciado	AROMA: escasso, com travo a café queimado
MOAGEM: correta	MOAGEM: demasiado grossa. Regular o moedor do café para uma posição inferior, seguindo as indicações constantes do capítulo "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro"	MOAGEM: demasiado fina. Regular o moedor do café para uma posição superior, seguindo as indicações constantes do capítulo "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro"
DOSE CAFÉ: Correta 	QUANTIDADE Café no filtro: Insuficiente. Aumentar a quantidade rodando o manípulo "B2. Manípulo de regulação quantidade café moído", conforme o descrito na secção "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro"	QUANTIDADE Café no filtro: Demasiado: diminuir a quantidade rodando o manípulo "B2. Manípulo de regulação quantidade café moído", conforme o descrito na secção "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro"

## 17. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS




INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
Todos os indicadores luminosos piscam curtamente	Ligação do aparelho	Auto-diagnóstico
 fixa	A água no depósito não é suficiente ou o reservatório de água não se encontra bem inserido	Encher o depósito ou extrair e voltar a inserir corretamente o depósito
	A função de poupança energética encontra-se ativa	Consultar a sec. "12.5 Poupança energia" se desejar desativar a função
 fixa	O aparelho está ligado e pronto para o uso	O aparelho está na temperatura para dispensar vapor: se desejar dispensar vapor, rodar o botão do vapor (A4)
 intermitente	O aparelho está ligado e a função de poupança energética encontra-se ativa: o botão do vapor (A4) está na posição de dispensação de vapor	O indicador luminoso pisca a indicar que o aparelho se está a preparar para dispensar vapor: o dispensador inicia mal o aparelho esteja à temperatura
	O aparelho está a aquecer para ficar pronto para o uso	O aparelho está à temperatura quando o indicador luminoso permanece fixo
	A dispensação do vapor terminou e o botão do vapor (A4) está na posição para dispensar vapor	Coloque o manípulo novamente na posição  .
 intermitente	O porta-filtro foi desengatado do moedor do café sem prensar	Desengatar o porta-filtro e proceder prensando o café conforme o descrito na sec. "7. Utilizar café moído"
	O aparelho requer a prensagem	Acabou de ser realizada a moagem e o porta-filtro foi engatado no moedor de café
 fixa	A prensagem foi efetuada corretamente	
 fixa	O depósito de café em grãos está vazio	Encher o depósito de café em grãos
 intermitente	O depósito de café em grão não está inserido ou não está corretamente enroscado na própria sede ou o seletor, na base do próprio depósito, não está na posição entre 1 e 6.	Reinsere corretamente o depósito de café em grão
 intermitente	A temperatura do aparelho é demasiado alta para preparar café	Aguardar que a temperatura desça
 intermitente	O aparelho encontra-se a realizar a descalcificação	Proceda realizando a operação conforme o descrito no cap. "14. Descalcificação"
	A descalcificação terminou e o manípulo (B8) está na posição "descalcificação"	Rodar o manípulo de função para uma das posições de "café"

## 18. ALARMES

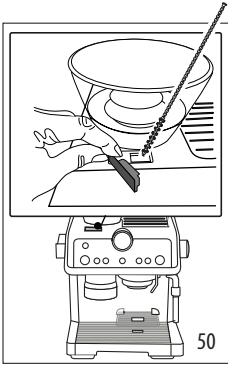
INDICADORES LUMINOSOS	ALARME	SOLUÇÃO
 fixa	Alarme genérico	Dirija-se a um centro de assistência
 +  intermitentes	A bandeja recolhe-gotas (A13) não se encontra inserida ou não foi corretamente inserida	Extraír e voltar a inserir corretamente a bandeja recolhe-gotas
 fixa	É necessário proceder à descalcificação	Efetuar a descalcificação conforme o ilustrado na sec. "14. Descalcificação"
 pisca rapidamente	O manípulo (B8) está na posição descalcificação	Rodar o manípulo para uma posição de bebida
 +  intermitentes	O porta-filtro foi desengatado sem concluir a moagem ou a prensagem foi feita demasiado cedo	Repetir a moagem
	A tremonha do café do moedor de café está entupida	Proceder à limpeza conforme indicado na sec. "13.10 Limpeza da "Smart tamping station"" e no cap. "19. Se algo não funcionar" em correspondência à fig. 50.
	Os moedores estão bloqueados devido à presença de um corpo estranho	Proceder à remoção do corpo estranho e limpar os moedores conforme indicado na secç. "13.8 Limpeza dos moedores".
 +  intermitente	É a primeira ativação da máquina e é necessário proceder ao enchimento do circuito da água.	Proceda conforme o indicado no cap. "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho"
	Se o filtro amaciador (C6) estiver instalado, pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a dispensação	Premir a tecla (B6) correspondente ao indicador luminoso  (fig. 9): a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente.
	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo	Extraír o compartimento, repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro" e da tabela "16. Como preparar um café perfeito".
		...→

INDICADORES LUMINOSOS	ALARME	SOLUÇÃO
 intermitentes	Se o filtro amaciador (C6) estiver instalado, pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a dispensação	Premir a tecla (B6) correspondente ao indicador luminoso  (fig. 9): a dispensação inicia e interrompe-se automaticamente.
	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo	Extrair o compartimento, repetir as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações da sec. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro" e da tabela "16. Como preparar um café perfeito".
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme o indicado na sec. "13.4 Limpeza e manutenção dos filtros de café" e certificar-se de reinserir corretamente o filtro perfurado
	O depósito 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	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "14. Descalcificação"
 piscam brevemente a intervalos regulares	O manípulo (B2) foi rodado até atingir a regulação máxima 	Quando a quantidade moída não for suficiente para a dose correta, seleccione o novo intervalo de moagem seguindo as instruções da secç. "12.6 Regulação extra da moagem".

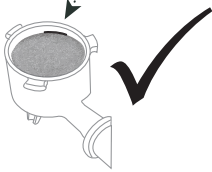
## 19. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório (A17)	Encher o reservatório
	O indicador  está aceso e o indicador luminoso  pisca a indicar que o circuito do café ou o circuito do vapor está vazio.	Prima o botão correspondente ao indicador luminoso  para encher o circuito.
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado na sec. "13.4 Limpeza e manutenção dos filtros de café" e certificar-se de reinserir corretamente o filtro perfurado
	O depósito 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	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "14. Descalcificação"
		...→

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	O café moído não foi prensado e foi demasiado prensado	Proceder prensando o café conforme o indicado na sec. "4.4 Moer o café diretamente no filtro"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	O filtro está obstruído, falta o filtro perfurado ou o mesmo está sujo	Efetuar a limpeza conforme o indicado na sec. "13.4 Limpeza e manutenção dos filtros de café"
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Veja o cap. "16. Como preparar um café perfeito"
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Veja o cap. "16. Como preparar um café perfeito"
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O anel (A7) está na posição "FLAT" (SEM ESPUMA)	Empurrar o anel para a posição "FOAM"
	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico
	O cappuccinador (A8) está sujo	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme descrito no cap. "10. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "14. Descalcificação"
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento	Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX	Repita o enxaguamento a partir do (8) da sec. "14. Descalcificação"
O aparelho não moi o café	Dentro do moedor de café está presente um corpo estranho que não pode ser moído	Proceder à limpeza dos moedores conforme indicado na sec. "13.8 Limpeza dos moedores"; certificando-se de remover todo o café em grãos do depósito do café em grãos (A2) antes de o extrair. Antes de reinserir o moedor, aspirar bem todos os resíduos do seu alojamento (fig. 44).
...→		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Se se desejar alterar a qualidade do café	É necessário eliminar todo o café em grãos presente na máquina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esvazie o depósito café em grãos (fazendo moagens em vazio ou eventualmente aspirando o café em grãos residual).</li> <li>• Engatar o compartimento porta-filtro e efetuar moagens “vazias” para libertar o tubo de passagem do café: engatar em seguida o porta-filtro à saída do moedor do café (A22) alinhando-o com a inscrição INSERT e rodar para a direita o compartimento (fig. 22). A moagem tem início quando o compartimento atinge a posição CLOSE e é automaticamente interrompida. Repetir até que o filtro permaneça vazio.</li> <li>• Inserir no depósito de café em grãos o novo café.</li> <li>• Se com a moagem não se atingir a “dose perfeita”, proceda conforme na secç. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro".</li> </ul>
<p>Após a moagem, o filtro de café está vazio</p> <p>Após a moagem, o pó do café no filtro é demasiado abundante</p>	A tremonha do café do moedor de café está entupida	<p>Proceder à limpeza conforme indicado na sec. "13.10 Limpeza da "Smart tamping station"". Se o problema persistir, aceder à tremonha abrindo a respetiva portinhola e libertando-a utilizando a escova (fig. 50).</p> 
...→		



PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
<p data-bbox="124 161 414 216">Após a moagem, o pó do café no filtro não atinge a "dose de café perfeita"</p> 	<p data-bbox="433 161 726 216">A "Smart Tamping Station" precisa de ser limpa</p>	<p data-bbox="745 161 1079 244">Proceder à limpeza conforme indicado na sec. "13.11 Limpeza da "Tamping station", em seguida, repita a moagem.</p>
	<p data-bbox="433 257 726 312">É necessário regular a quantidade de café moído</p>	<p data-bbox="745 257 1079 422">Regular a quantidade com o manípulo correspondente, (B2) seguindo as indicações na secç. "4.5 Regular a quantidade de café moído no filtro". Se o manípulo já estiver na posição máx., proceder conforme o indicado na secç. "12.6 Regulação extra da moagem".</p>
	<p data-bbox="433 439 726 493">Com o tempo os moedores desgastam-se</p>	<p data-bbox="745 439 1079 522">Proceder à substituição dos moedores conforme indicado na secç. "13.9 Substituição dos moedores".</p>