

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>35</b>
Simbologia utilizada nestas instruções .....	35
Letras entre parêntesis.....	35
Problemas e reparações .....	35
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>35</b>
Avisos fundamentais para a segurança .....	35
<b>USO CONFORME A DESTINAÇÃO</b> .....	<b>35</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA O USO</b> .....	<b>36</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>36</b>
Descrição do aparelho .....	36
Descrição do painel de controlo.....	36
Descrição dos acessórios .....	36
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>36</b>
Controlo do aparelho.....	36
Instalação do aparelho.....	36
Conexão do aparelho.....	37
Primeira colocação em função do aparelho .....	37
<b>LIGAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>37</b>
<b>DESCONEÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>37</b>
<b>PROGRAMAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>38</b>
Descalcificação.....	38
Acertar a hora .....	38
Desligar autom. ....	38
Ligação automática.....	38
Programação da temperatura .....	38
Poupança Energia .....	38
Programação da dureza da água .....	39
Definição da língua .....	39
Instalar filtro .....	39
Substituição do filtro.....	39
Valores de fábrica (reset).....	39
Função de estatística .....	39
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>39</b>
Seleção do sabor do café.....	39
Seleção da qualidade de café na chávena .....	39
Regulação do moedor de café .....	39
Conselhos para um café mais quente .....	40
Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	40
Preparação do café mediante utilização de café pré-moído ...	40
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG</b> .....	<b>40</b>
<b>PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)</b> .....	<b>41</b>
Preparação do leite quente (sem espuma).....	41
Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	41
<b>PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>41</b>
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>41</b>
Limpeza da máquina .....	41
Limpeza do depósito de borras de café .....	42
Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação .....	42
Limpeza do interior da máquina .....	42
Limpeza do reservatório de água .....	42
Limpeza dos bicos do distribuidor de café .....	42
Limpeza do funil para a introdução do café moído.....	42
Limpeza do infusor .....	43
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>43</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>44</b>
Medição da dureza da água .....	44
Programação dureza da água.....	44
<b>FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>44</b>
Instalação do filtro .....	44
Substituição do filtro.....	45
Remoção do filtro.....	45
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>45</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>45</b>
<b>MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ</b> .....	<b>46</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>47</b>

## INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino “ECAM 22.320”.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

### Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos. É absolutamente necessário observar estes avisos.



*Perigo!*

A não observância pode ser ou é causa de lesões por choque elétrico com perigo para a vida.



*Atenção!*

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



*Perigo de Queimaduras!*

A não observância pode ser ou é causa de queimaduras.



*Observe:*

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

### Letras entre parêntesis

As letras entre parênteses correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 3).

### Problemas e reparações

Em caso de problemas, antes de mais nada, tentar resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos “Mensagens visualizadas no ecrã” à pág. 46 e “Resolução de problemas” na pág. 47.

Se estes resultarem ineficazes, ou para receber maiores esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência clientes telefonando ao número indicado na folha “Assistência clientes” anexo.

Se o Vosso País não está entre aqueles referidos na folha, telefonar ao número indicado na garantia. Para consertos, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

## SEGURANÇA

### Avisos fundamentais para a segurança



*Perigo!*

Dado que o aparelho funciona com corrente elétrica, não pode ser excluída a hipótese de choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Nunca puxe o cabo pois ele pode sofrer danos.
- Para desconectar completamente o aparelho, desativar o interruptor geral situado atrás do aparelho (fig. 2).
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo. Desconectar o aparelho, desligar a ficha da tomada e dirigir-se à Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação, substituí-los exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi para evitar qualquer tipo de risco.



*Atenção!*

- Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliuretano expandido) longe do alcance das crianças.
- Não permitir o uso do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades psicossensoriais, ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que não sejam atentamente vigiadas e instruídas por um responsável da sua incolumidade. Vigiar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho.



*Perigo: Risco de queimaduras!*

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode formar vapor aquecido.

Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água ou vapor quente.

### USO CONFORME A DESTINAÇÃO

Este aparelho foi fabricado para o preparo do café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro uso é de se considerar impróprio.

Este aparelho não é idóneo para uso comercial.

O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Não é previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- agroturismos
- hotel, motel e outras estruturas de recepção
- aluguel de quartos

## INSTRUÇÕES PARA O USO

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos derivantes da não observância destas instruções para o uso.

 **Observe:**

Conservar cuidadosamente estas instruções. Caso o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregue também estas instruções para o uso.

## DESCRIÇÃO

### Descrição do aparelho



(pág. 3 - A )


- A1. Painel de controlo
- A2. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A3. Superfície para as chávenas
- A4. Tampa do recipiente para café em grão
- A5. Tampa do filtro do café pré-moído
- A6. Funil para a introdução do café moído
- A7. Recipiente para café em grão
- A8. Interruptor geral
- A9. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A10. Reservatório de água
- A11. Porta do infusor
- A12. Infusor
- A13. Ejetor de café (regulável em altura)
- A14. Caixa para borras de café
- A15. Cuba para recolher a condensa
- A16. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A17. Indicador do nível de água da cuba que recolhe as gotas
- A18. Cuba para recolher as gotas
- A19. Cappuccinador
- A20. Virola de seleção do cappuccinador
- A21. Manipulo vapor/água quente


### Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B )

*Algumas teclas do painel possuem dupla função: São sinalizadas entre parênteses, no interior da descrição.*

- B1. Ecrã: Orienta o utente na utilização do aparelho
- B2. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla **MENU** para aceder ao menu (*Ao aceder o MENU de programação, possui a função da tecla "SAIR": deve ser pressionado para sair da função selecionada e retornar ao menu principal*)
- B4. Tecla  para produzir vapor para a preparação de bebidas à base de leite  
(Quando se acessa o MENU de programação tem a função da tecla <: prima para rolar para trás)

- B5. Tecla  : para enxaguar  
(Quando se acessa o MENU de programação tem a função da tecla >: prima para rolar para frente)


- B6. Tecla  : para preparar o café utilizando café pré-moído.  
(Quando acessar o MENU: tecla "OK", pressioná-la para confirmar a opção escolhida)


- B7. Tecla seleção de aroma  : pressionar para seleccionar o sabor do café

- B8. Tecla  : para preparar 1 chávena de café "curto"

- B9. Tecla  : para preparar 2 chávenas de café "curto"

- B10. Tecla **LONG**: para preparar 1 chávena de café "LONG"

- B11. Tecla  : para preparar 1 chávena de café "longo"

- B12. Tecla  : para preparar 2 chávenas de café "longo"

### Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C )

- C1. Medidor
- C2. Descalcificador
- C3. Filtro suavizador (para alguns modelos)
- C4. Tira reativa "Total Hardness Test"
- C5. Cabo de alimentação

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controlo do aparelho

Após ter removido a embalagem, certificar-se da integridade do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilizar o aparelho na presença de danos evidentes. Dirigir-se à Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho



**Atenção!**

Ao instalar o aparelho devem ser observados os seguintes avisos de segurança:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verifique se permanece um espaço de aproximadamente 3 cm entre as superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte posterior e um espaço livre de, pelo menos, 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.  
Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras de água ou pias
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.  
Não instalar o aparelho em um ambiente onde a temperatura pode descer abaixo do ponto de congelamento.
- Colocar o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

## Conexão do aparelho



**Atenção!**

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa identificativa situada no fundo do aparelho.

Conectar o aparelho somente a uma tomada de corrente instalada à perfeição que tenha uma capacidade mínima de 10A e equipada com uma eficiente ligação à terra.

No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mandar substituir a tomada com outra de tipo adequada, por pessoal qualificado.

## Primeira colocação em função do aparelho




**Observe:**


- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo “Programação do grau de dureza da água” (pág. 44).

1. Insira o conector do cabo de alimentação na sua sede na parte de trás do aparelho e o conecte à rede elétrica (fig. 1); certifique-se de que o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, esteja premido (fig. 2).

É necessário selecionar a língua desejada (as línguas alternam-se a cada 3 segundos aproximadamente):

2. quando aparece o italiano, pressione por alguns segundos a tecla  (fig. 3) até que no ecrã apareça a mensagem: “PORTUGUÊS instalado”.

Continue seguindo as instruções indicadas no ecrã do próprio aparelho:

3. “ENCHER RESERVATÓRIO!”: retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 4A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 4B).
4. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).
5. “GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR”: girar o manípulo para o posicionamento “1” (fig. 5). No ecrã aparece a mensagem: “Água quente... Confirmar?”.
6. Prima a tecla  para confirmar; o aparelho distribui água do cappuccinador e, a seguir, desliga-se automaticamente.
7. Colocar o manípulo do vapor em posicionamento “0”.

Agora a máquina para café está pronta para o uso normal.



**Observe:**

- Na primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos para que a máquina possa dar resultados satisfatórios.

## LIGAÇÃO DO APARELHO



**Observe:**


Antes de acender o aparelho, verifique se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, está premido (fig. 2).

Em cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxague que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso após a execução deste ciclo.



**Perigo de Queimaduras!**

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café, esta água será recolhida na subjacente gaveta de recolha de gotas. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla  (fig. 6): no ecrã, aparece a mensagem “Em aquecimento. Por favor, aguarde”.

Uma vez completado o aquecimento o aparelho mostra outra mensagem: “Enxague”; deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho inicia a circular a água nas condutas internas para que possam também ser aquecidas.

O aparelho atinge a temperatura correta quando, no ecrã, aparecer a mensagem que indica o sabor e a quantidade de café.

## DESCONEXÃO DO APARELHO


Após cada desligamento, o aparelho efetua um enxague automático que não pode ser interrompido.



**Perigo de Queimaduras!**

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café.


Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Para desligar o aparelho, pressione a tecla  (fig. 6). O aparelho executa o enxague e depois desliga (stand-by).



**Observe:**

Se o aparelho não for utilizado por longos períodos de tempo, desconectar o aparelho da rede elétrica:

- Desligue antes o aparelho, pressionando a tecla  (fig. 6);
- Prima o interruptor geral (fig.2).



**Atenção!**

Nunca premir o interruptor geral quando o aparelho estiver aceso.

## PROGRAMAÇÕES DO MENU

O acesso ao menu de programação é feito através da tecla **MENU**; as opções que podem ser selecionadas pelo menu são: Descalcificação, Regulação do horário, Desligamento automático, Ligação automática, Programação de temperatura, Economia de Energia, Dureza da água, Programação do idioma, Instalação do filtro, Remoção do filtro, Valores de fábrica, Estatística.

### Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se à pág. 43.

### Acertar a hora

Para ajustar a hora no display proceder assim:

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Acertar a hora";
3. Pressione a tecla ;
4. Pressione a tecla ou para modificar as horas;
5. Prima a tecla para confirmar;
6. Pressione a tecla ou para modificar os minutos;
7. Prima a tecla para confirmar.

A hora deve ser definida da seguinte maneira: pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

### Desligar autom.

É possível configurar o comando Desligar automático a fim de que o aparelho desligue-se após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, ou 3 horas.

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Desligar autom.";
3. Pressione a tecla ;
4. Pressione a tecla ou até que apareça o número de horas de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas);
5. Prima a tecla para confirmar.

O desligamento automático é programado da seguinte maneira: pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

### Ligação automática

É possível programar a hora de acendimento automático de modo que o aparelho esteja pronto para o uso na hora desejada (por exemplo de manhã) e poder fazer logo o café.

**Observe:**

Para que esta função seja ativada, é necessário que a hora tenha sido já programada corretamente.

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Ligação automática";

3. Pressione a tecla : no ecrã aparece a mensagem "Ativar?";
4. Prima a tecla para confirmar;
5. Pressione a tecla ou para modificar as horas;
6. Prima a tecla para confirmar;
7. Pressione a tecla ou para modificar os minutos;
8. Prima a tecla para confirmar;
9. Pressione a tecla **MENU** para sair do menu.

Quando for confirmado o horário, a ativação do acendimento automático é sinalizada no ecrã pelo símbolo que é visualizado ao lado da hora e embaixo da opção do menu de Ligação automática.

Para desativar a função:

1. Selecione no menu a opção ligação automática;
2. Pressione a tecla : no ecrã aparece a mensagem "Desativar?";
3. Prima a tecla para confirmar.

O ecrã não exibe mais o símbolo .

### Programação da temperatura

Caso queira alterar a temperatura da água (baixa, média, alta) através da qual o café é produzido, siga as indicações descritas abaixo:

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Programar Temperatura";
3. Pressione a tecla ;
4. Prima a tecla ou até que a temperatura desejada (baixa, média ou alta) seja exibida no ecrã;
5. Prima a tecla para confirmar.

A temperatura é reprogramada da seguinte maneira: pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

### Poupança Energia

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

A ativação da modalidade de economia de energia é sinalizada por um asterisco embaixo da opção "Econ. de Energia" no interior do menu.

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Econ. de energia";
3. Pressione a tecla : no ecrã aparece a mensagem "Ativar?" ou "Desativar?";
4. Prima o botão para ativar ou desativar a modalidade de economia de energia;

Pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

Quando a função for ativada, no ecrã aparece, depois de cerca 1 minuto de inatividade, a mensagem "Econ. de energia".



*Observe:*

Na modalidade de economia de energia a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café porque deve se esquentar.

### Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 44.

### Definição da língua

Caso desejar modificar o idioma presente no visor, seguir as indicações abaixo:

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Programar o idioma";
3. Pressione a tecla ;
4. Prima o botão ou até que o idioma desejado seja exibido no display;
5. Prima a tecla para confirmar;

O idioma é selecionado da seguinte maneira: pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

### Instalar filtro

Para as instruções relativas à instalação do filtro, consulte o parágrafo "Instalação do filtro" (pág. 44).

### Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro, consulte o parágrafo "Substituição do filtro" (pág. 45).

### Valores de fábrica (reset)

Com esta função, são restabelecidas todas as programações do menu e todas as programações das quantidades, retornando aos valores de fábrica (com exceção do idioma, que permanece aquele já programado).

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Valores de fábrica";
3. Pressione a tecla ;
4. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
5. Pressione a tecla para confirmar e sair.

### Função de estatística

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para exibí-los, proceder da seguinte forma:

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
2. Pressione a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem: "Estatística";
3. Pressione a tecla ;
4. Pressionando a tecla ou , é possível verificar:
  - quantos cafés foram preparados;

- quantas descalcificações foram efetuadas;
  - quantos litros de água foram completamente fornecidos;
  - quantas vezes foi substituído o filtro de água.
5. Pressione 2 vezes a tecla para sair do menu.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Seleção do sabor do café

A máquina foi programada na fábrica para tirar café com sabor normal.

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-leve

Sabor leve

Sabor normal

Sabor forte

Sabor extra-forte

Para trocar o sabor, pressionar várias vezes a tecla (fig. 7) até que no ecrã apareça o sabor desejado.

### Seleção da qualidade de café na chávina

A máquina é programada na fábrica para realizar automaticamente as seguintes quantidades de café:

- café curto, se for pressionada a tecla (≈40 ml);
- café longo, se for pressionada a tecla (≈120 ml);
- dois cafés curtos, se for pressionada a tecla ;
- dois cafés longos, se for pressionada a tecla .

Para modificar a quantidade de café (que a máquina distribui automaticamente na chávina), seguir as instruções abaixo:

- Pressionar e manter pressionada a tecla se desejar modificar a quantidade até que apareça a mensagem: "PROGRAMAR QUANTIDADE": a seguir, libere a tecla;
- Assim que o café atingir o nível desejado na taça, pressione novamente a mesma tecla para memorizar a quantidade.

Em seguida, pressionando esta tecla, a máquina memorizou as novas configurações.

### Regulação do moedor de café

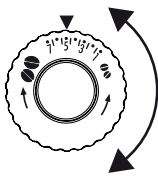
O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

Porém, se depois que foram feitos os primeiros cafés a distribuição for muito consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 8).



*Observe:*

O manípulo de regulação deve ser rodado somente enquanto o moedor de café estiver a funcionar.



Se o café sair muito lentamente ou não sair, gire um nível em sentido horário.

Para obter uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, girar um nível em sentido anti-horário (não mais de um

nível por vez, caso contrário o café poderá sair em gotas).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manipulador para um outro nível.

### Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se de:

- efetuar um enxague, antes da distribuição, pressionando a tecla : do ejetor sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente;
- esquentar com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- aumente a temperatura do café no menu programação (pág. 38).

### Preparação do café mediante utilização de café em grão



Não utilizar café em grãos caramelizado ou cãndi, pois podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (fig. 9).
2. Posicionar embaixo dos bicos de saída do café:
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig. 10);
  - 2 chávena se desejar 2 cafés (fig. 11);
3. Abaixar o ejetor para aproximá-lo o mais possível das chávenas: deste modo, obtém-se um creme melhor (fig. 12).
4. Pressionar a tecla referente à distribuição desejada:



5. A preparação inicia e o visor mostra a mensagem referente ao café selecionado.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.



**Nota Importante:**

- Enquanto a máquina estiver preparando o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento, basta premir uma das teclas de distribuição.

- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café.



**Nota Importante:**

Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo “**Conselhos para um café mais quente**”.



**Atenção!**

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 47).
- Durante o uso, podem ser exibidas algumas mensagens de alarme no ecrã cujo significado é relatado no parágrafo “Mensagens exibidas no ecrã” (pág. 46).

### Preparação do café mediante utilização de café pré-moído



**Atenção!**

- Nunca introduzir café em grãos no funil do café moído pois a máquina pode danificar-se.
- Nunca introduzir o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.



**Observe:**

Ao utilizar café moído, é possível somente preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Certificar-se de que o aparelho esteja ligado.
2. Pressione a tecla .
3. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 13).
4. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café.
5. Pressionar a tecla desejada de distribuição de 1 chávena ( ou ).
6. A preparação inicia.

### PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG

O café “LONG” pode ser preparado utilizando café em grãos ou moído.

Siga as indicações dos parágrafos anteriores para preparar a máquina e pressionar a tecla **LONG**.

## PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)



### *Perigo de Queimaduras!*

Durante estas fases de preparação sai vapor: preste muita atenção para não se queimar.

1. Para um cappuccino, preparar o café em chávena grande;
2. Encher um recipiente com aproximadamente 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. Na escolha das dimensões do recipiente deve-se pensar que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes.



### *Nota Importante:*

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5°C). Para evitar de obter um leite com pouca espuma, ou então que contenha bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinador conforme descrito no parágrafo “Limpeza do cappuccinador após o uso”;

3. Certificar-se de que a virola do cappuccinador seja posicionada para baixo na função “CAPPUCCINO” (Fig. 14)
4. Pressione a tecla : o ecrã visualiza “Aquecimento - Por favor aguarde” e, após alguns segundos, “GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR”;
5. Girar para o lado de fora o cappuccinador, mergulhá-lo no recipiente do leite (fig. 15) prestando atenção para não mergulhar a virola de cor preta;
6. Gire o manípulo do vapor para o posicionamento I (fig. 5): Do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que o fará aumentar de volume;
7. Para de obter uma espuma mais cremosa mova cuidadosamente o depósito, com lentos movimentos de baixo para cima. (Aconselha-se deixar sair o vapor por não mais que 3 minutos seguidos);
8. Quando for obtida a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.



### *Perigo de Queimaduras!*

Desligue e interrompa o fornecimento de vapor antes de extrair o recipiente com o leite quente com espuma para evitar queimaduras causadas por respingos de leite fervente.

9. Adicione à chávena de café previamente preparada o leite com espuma. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe chocolate em pó sobre a espuma.

### **Preparação do leite quente (sem espuma)**

Para preparar o leite quente sem espuma, efetuar como descrito no parágrafo anterior, certificando-se de que a virola do cappuccinador esteja posicionada para o alto na função “LEITE QUENTE”.

### **Limpeza do cappuccinador depois da utilização**

Limpe o cappuccinador todas as vezes que este for utilizado, para evitar acúmulos de resíduos de leite ou obstruções.



### *Perigo de Queimaduras!*

Durante a limpeza, do cappuccinador sai um pouco de água quente. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

1. Defluir um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo do vapor em posicionamento I. Colocar o manípulo do vapor em posicionamento 0 para interromper a distribuição de água quente.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador se esfrie: girar para o lado de fora o cappuccinador e retirá-lo para baixo para extraí-lo (fig. 16).
3. Deslocar a virola para o alto (fig. 17).
4. Retirar o bico para baixo (fig. 18).
5. Certifique-se de que os orifícios indicados pelas setas na figura 19 não estejam obstruídos. Se necessário limpá-los com a ajuda de um alfinete.
6. Inserir novamente o bico, deslocar a virola para baixo e reinserir cappuccinador no bico (fig. 20) girando-o e empurrando-o para o alto, até que se enganche.

## PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



### *Perigo de Queimaduras!*

Não deixe a máquina inobservada enquanto for distribuída água quente. Interromper a distribuição de água quente, como descrito abaixo, quando a chávena estiver cheia. O cappuccinador se esquentava durante a distribuição e deve ser mantido somente mediante a virola preta.

1. Coloque um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar respingos) (fig. 15).
2. Girar o manípulo do vapor em posicionamento I (fig. 5): o ecrã visualiza “Água quente” e inicia a distribuição.
3. Interromper colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.



### *Nota Importante:*

Se a modalidade “Economia de Energia” for ativada, a distribuição de água quente poderia requisitar alguns segundos de espera.

## LIMPEZA

### **Limpeza da máquina**

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- depósito das borras de café (A14),



- cuba que recolhe as gotas (A18) e cuba para recolhimento da condensa (A15),
- reservatório para a água (A10),
- Bicos distribuidor de café (A13),
- funil para introdução de café moído (A6);
- o interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A11),
- infusor (A12).

### *Atenção!*

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar loiças.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### **Limpeza do depósito de borras de café**

Quando é exibida a escrita "ESVAZIAR RECIPIENTE DE BORRAS E RESÍDUOS!" no ecrã é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não for limpo o depósito para as borras, a mensagem anterior permanecerá exibida e a máquina não poderá fazer o café.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia a gaveta de recolha de pingos (fig. 21), para esvaziá-la e limpá-la.
- Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Controle a gaveta de coleta da condensação (de cor vermelha) e se estiver cheia, é necessário esvaziá-la.

### *Atenção!*

Ao extrair a gaveta de recolha de gotas é **obrigatório** esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

### **Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação**

#### *Atenção!*

Se a gaveta de recolha de gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar e penetrar dentro ou ao lado da máquina. Isso pode provocar danos à máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

A gaveta de recolha de gotas é dotada de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida (fig. 22). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-lo.

Para remover a gaveta de recolha de gotas:

1. Extrair a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras de café (fig. 21);
2. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras e lava-los;
3. Controle a cuba que recolhe a condensação de cor vermelha e se estiver cheia, esvazie-a;
4. Insira novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

### **Limpeza do interior da máquina**

#### *Perigo!*

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver "A desligar") e desconecta-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraída a cuba que recolhe as gotas) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de café com um pincel e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 23).

### **Limpeza do reservatório de água**

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se previsto) o reservatório de água (A9) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxague-o com água corrente.
3. Insira novamente o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório.

### **Limpeza dos bicos do distribuidor de café**

1. Limpar os bicos distribuidores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 24A).
2. Controlar que os furos do distribuidor de café não estejam obturados. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 24B).

### **Limpeza do funil para a introdução do café moído**

Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A6) moído está obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com uma faca.

## Limpeza do infusor

O infusor (A12) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.



**Atenção!**

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Verifique se a máquina foi desligada corretamente (veja “Como desligar o aparelho”, pág. 37).
2. Extraia o reservatório de água.
3. Abra a porta do infusor (fig. 25) posicionada na lateral direita.
4. Pressione para dentro as duas teclas vermelhas de desengate e ao mesmo tempo extraia o infusor para o lado de fora (fig. 26).



**Atenção!**

**ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA**

**NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**

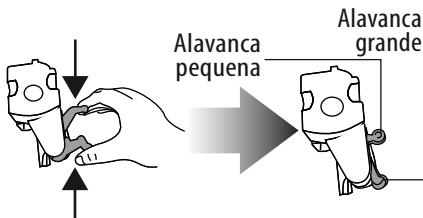
Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.
6. Utilizando o pincel, limpe os resíduos de café no infusor, visíveis da respectiva porta.
7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.



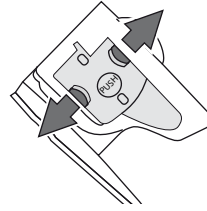
**Nota Importante:**

Se o infusor for difícil para ser inserido, será necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura.



7. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora.

8. Fechar a porta do infusor.



9. Insira novamente o reservatório de água.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando a seguinte mensagem for exibida intermitentemente: “DESCALCIFICAR!”.



**Atenção!**

O descalcificador contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar os avisos de segurança do produtor referidos no conteúdo do descalcificador, e os avisos sobre como se comportar no caso de contacto do produto com a pele ou com os olhos.



**Observe:**

Utilizar exclusivamente o descalcificador aconselhado pela De'Longhi. E mais, a garantia não é válida se a descalcificação não for efetuada regularmente.

1. Ligar a máquina.
2. Entre no menu pressionando a tecla **MENU'**.
3. Prima a tecla ou até que apareça no ecrã a mensagem “Descalcificação”.
4. Selecione pressionando o botão . No ecrã aparece “Descalcificação Confirmar?": prima novamente para ativar a função .
5. No ecrã aparecerá a mensagem: “Inserir Descalcific. Confirmar?”.
6. Esvaziar o reservatório de água (A9) e retirar o filtro amaciador (se houver).
7. Coloque no reservatório de água o descalcificante até o nível **A** (que corresponde a uma confeitão de 100 ml) impresso atrás do reservatório (fig. 27) e adicione água (1l) até obter o nível **B** (fig. 27).
8. Posicionar embaixo do cappuccinador (A19) um recipiente vazio com capacidade mínima igual a 1.5 l (fig. 5).



**Perigo de Queimaduras!**

Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

9. Pressione a tecla para confirmar a inserção da solução. o ecrã visualiza “Girar o manípulo do vapor”.
10. Girar o manípulo do vapor ao posicionamento **I** (fig. 5); o programa de descalcificação inicia e o líquido descalti-

ficante sai do cappuccinador. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxagues em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café.

Depois de cerca de 30 minutos, aparece no ecrã a mensagem "ENCHER DEPÓSITO!". O aparelho está agora pronto para um processo de enxague com água fresca.

11. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicione-o embaixo do cappuccinador.
12. Extraia, esvazie e lave sob água corrente o reservatório de água, encha sucessivamente com água limpa e insira novamente: o ecrã visualiza "Enxaguamento".
13. A água quente sai do cappuccinador.
14. Quando o reservatório de água estiver completamente esvaziado, no ecrã aparece a mensagem "Girar o manípulo do vapor".
15. Coloque o manípulo no posicionamento 0, introduza o filtro (se houver), encha novamente o reservatório de água e a máquina está pronta para a utilização.

## PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem DESCALCIFICAR é visualizada depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Querendo é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

### Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (teste de dureza total) anexada a este manual.
2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.







Nível 1 

Nível 2 

Nível 3 

Nível 4 

## Programação dureza da água

1. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
  2. Prima a tecla  ou  até que apareça do ecrã a mensagem "Dureza da água";
  3. Confirme a seleção pressionando a tecla ;
  4. Pressione várias vezes a tecla  ou  e programe o nível identificado pela tira reativa (veja a fig. no parágrafo anterior);
  5. Pressione a tecla  para confirmar a programação.
- Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água. pressionar a tecla **MENU** para sair do menu.

## FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos possuem o filtro amaciador fornecido junto com máquina: se o vosso modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para um uso correto do filtro seguir as instruções referidas a seguir.

### Instalação do filtro





1. Retirar o filtro da embalagem.
2. Gire o disco com as datas (veja fig. 28) 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 instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

3. Para ativar o filtro, deixe escorrer água da torneira no orifício do filtro, como indicado na figura, até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 29).
4. Extrair o reservatório da máquina e enche-lo com água.
5. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez minutos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 30).
6. Insira o filtro no local específico (fig. 31A) e pressione-o até o fim.
7. Feche novamente o reservatório com a tampa (fig. 31B), e então insira de novo o reservatório na máquina.






Na altura em que se instala o filtro, é necessário assinalar a sua presença ao aparelho.

8. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
9. Prima várias vezes a tecla  ou  até que apareça do ecrã a mensagem "Instalar o filtro".
10. Pressione a tecla .
11. No ecrã visualiza-se a escrita "Ativar?".
12. Pressione a tecla  para confirmar a seleção: o ecrã visualiza "GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR".

13. Posicione embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100 ml).
  14. Gire o manípulo do vapor (fig. 5): No ecrã aparece a mensagem "Água quente Confirmar".
  15. Pressione a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã visualiza a mensagem "Por favor, aguarde...".
  16. Depois que a distribuição terminar, o ecrã mostra "RODAR O MANÍPULO DO VAPOR".
  17. Coloque o manípulo do vapor (fig. 5) na posição "0" e o aparelho retorna automaticamente em "Pronto para café".
- O filtro, então, está ativado e sinalizado no ecrã por um asterisco na opção "Instalar filtro" no menu e a máquina pode ser utilizada.

### Substituição do filtro

Quando o ecrã visualizar "SUBSTITUIR FILTRO!", ou após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efetuar a substituição do filtro:



1. Extrair o reservatório e o filtro esgotado;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e proceder como ilustrado nos pontos 3-5-6 do parágrafo anterior.
3. Posicione embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100 ml).
4. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu.
5. Prima várias vezes a tecla  ou  até que apareça do ecrã a mensagem "Substituir o filtro".
6. Pressione a tecla .
7. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?".
8. Pressione a tecla  para confirmar a seleção: o ecrã visualiza "GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR".
9. Abrir o manípulo do vapor: No ecrã é visualizada a mensagem "Água quente... Confirmar".
10. Pressione a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã visualiza a mensagem "Por favor, aguarde...".
11. Quando terminar a distribuição, no ecrã é visualizada a mensagem "girar o manípulo do vapor"; girar o manípulo do vapor em posicionamento **0**: o aparelho torna automaticamente em "Pronto para café".

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

### Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro, é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceder como indicado a seguir:

1. Extrair o reservatório e o filtro esgotado;
2. Pressionar a tecla **MENU** para entrar no menu;
3. Prima várias vezes a tecla  ou  até que apareça do ecrã a mensagem "Instalar o filtro \*";

4. Pressione a tecla .
5. No ecrã é visualizada a escrita "Desativar?";
6. Pressione a tecla  para confirmar e a tecla **MENU** para sair do menu.

### DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	15 bar
Capacidade máx. do depósito de água:	1,8 litros
Dimensões LxHxP:	238x345x430 mm
Comprimento do fio:	1,15 m
Peso:	9,1 Kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 g

O aparelho é conforme às seguintes diretivas CE:

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

### ELIMINAÇÃO



Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de coleta diferenciada oficial.


## MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO!	A água no reservatório não é suficiente.	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe (fig. 4).
ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS!	O recipiente das borras (A13) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas e efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig. 23). Importante: ao retirar a gaveta de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.
MÓIDO MUITO FINO; REGULAR MOEDOR! <b>alternada com...</b> GIRAR MANÍPULO DO VAPOR	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de vez.	Repita o fornecimento de café e gire o manípulo de regulação da moagem (fig. 8) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção usando o manípulo de regulação para mais um nível (ver regulação do moedor de café, pág. 39). Se o problema persistir, girar o manípulo do vapor em posicionamento I e defluir um pouco de água do cappuccinador.
INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS!	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras.	Extrair a cuba que recolhe as gotas e inserir o recipiente das borras de café.
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO	Foi selecionada a função “café moído”, mas o café moído não foi colocado no funil.	Introduzir o café moído no funil ou cancelar a seleção função café moído.
DESCALCIFICAR!	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no parágrafo “Descalcificação” (pág. 43).
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais leve ou reduzir a quantidade de café moído.
ENCHER DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito de café em grãos.
	O funil para o café moído está obstruído.	Esvazie o funil com a ajuda de um pincel como descrito no parágrafo “Limpeza do funil para colocar o café”.
INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES	Após a limpeza não foi inserido o infusor.	Inserir o infusor como descrito no parágrafo “Limpeza do infusor” (pág. 43).
INSERIR RESERVATÓRIO	O reservatório não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o depósito pressionando-o até o fim (pág. 36).
ALARME GENÉRICO!	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no par. “limpeza” (pág. 41). Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
SUBSTITUIR O FILTRO	O filtro suavizador está esgotado.	Substituir o filtro ou remove-lo seguindo as instruções do parágrafo “Filtro Suavizador” (pág. 44).
CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO <i>alternado a</i> ÁGUA QUENTE PREMIR OK	O circuito hidráulico está vazio	Premir OK e fazer defluir a água do distribuidor até sair regularmente.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidos alguns possíveis maus funcionamentos.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota: pode ser utilizada a função água quente).
	O infusor esfriou porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aquecer o infusor pressionando a tecla  .
	A temperatura café definida é baixa.	Programar através do menu a temperatura alta do café.
O café não é muito consistente ou tem pouco creme.	Á moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 1 no sentido anti-horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 8). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág 67).
	O café não está quente.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 10). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág 67).
O café não sai de um ou de ambos os bicos injetores do distribuidor.	Os bocais estão obstruídos.	Limpar os orifícios com um palito de dentes.
O leite com espuma tem grandes bolhas	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar de preferência leite totalmente desnatado, 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 leite não está emulsionado	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois da utilização" (pág. 41).
	A virola do cappuccinador NÃO está em posicionamento para cappuccino.	Regular a virola para o posicionamento CAPPUCCINO.
Interrompe-se a distribuição do vapor	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor após 3 minutos.	Aguardar e reativar a função do vapor.
O aparelho não acende	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressionar o interruptor geral para o posicionamento I (fig. 1).

PT