

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>41</b>
Simbologia utilizada nas presentes instruções .....	41
Letras entre parênteses .....	41
Problemas e consertos .....	41
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>41</b>
Advertências fundamentais para a segurança .....	41
<b>UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA</b> .....	<b>42</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>42</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>42</b>
Descrição do aparelho .....	42
Descrição do painel de controlo .....	42
Descrição dos acessórios .....	43
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>43</b>
Controlo do aparelho .....	43
Instalação do aparelho .....	43
Ligação do aparelho .....	43
Primeira utilização do aparelho .....	43
<b>COMO LIGAR O APARELHO</b> .....	<b>44</b>
<b>COMO DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>44</b>
<b>PROGRAMAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>44</b>
Descalcificação .....	44
Regulação do horário .....	44
Desligamento automático .....	44
Auto-acendimento .....	45
Programação da temperatura .....	45
Economia de energia .....	45
Programação da dureza da água .....	45
Programação do idioma .....	45
Instalação do filtro .....	46
Substituição do filtro .....	46
Activação/Desactivação do alarme sonoro .....	46
Valores de fábrica (zeramento) .....	46
Função de estatística .....	46
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>46</b>
Seleção do sabor do café .....	46
Seleção da quantidade de café na chávena .....	46
Café Correspondente .....	47
Quantidade na chávena (ml) .....	47
Personalização da quantidade do “meu café” .....	47
Regulação do moedor de café .....	47
Conselhos para um café mais quente .....	47
Preparação do café utilizando café em grãos .....	47
Preparação do café utilizando café moído .....	48

<b>PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)</b> .....	<b>48</b>
Preparação do leite quente (sem espuma) .....	49
Limpeza do cappuccinador depois da utilização .....	49
<b>PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>49</b>
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>49</b>
Limpeza da máquina .....	49
Limpeza do recipiente das borras de leite .....	50
Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensa .....	50
Limpeza do interior da máquina .....	50
Limpeza do reservatório de água .....	50
Limpeza dos orifícios do ejector de café .....	50
Limpeza do funil para colocar o café moído .....	50
Limpeza do infusor .....	51
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>51</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>52</b>
Como medir a dureza da água .....	52
Programação da dureza da água .....	52
<b>FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>52</b>
Instalação do filtro .....	53
Substituição do filtro .....	53
Remoção do filtro .....	53
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>54</b>
<b>DESMANTELAMENTO</b> .....	<b>54</b>
<b>MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ</b> .....	<b>55</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>56</b>

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino „ECAM 23.420“.

Desejamos que vocês aproveitem muito o seu novo aparelho!

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização.

Deste modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

### Simbologia utilizada nas presentes instruções

As advertências importantes contêm este símbolo. É absolutamente necessário observar estas advertências.



A inobservância desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choque eléctrico potencialmente mortais.



A inobservância pode ser ou será a causa de ferimentos ou de danos no aparelho.



O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de queimaduras ou escaldaduras.



Este símbolo realça conselhos e informações importantes para o utilizador.

### Letras entre parênteses

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

### Problemas e consertos

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. 55 e “Resolução de problemas” à pág. 56.

Caso estas instruções não sejam eficazes ou para ulteriores esclarecimentos, consultar a assistência aos clientes telefonando para o número indicado na página “Assistência clientes” em anexo.

Se o Vosso país não constar na lista, telefonar para o 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

### Advertências fundamentais para a segurança



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

Portanto, devem ser cumpridas as seguintes advertências de 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 eléctrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar directamente a ficha. Nunca puxar o cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressionar o interruptor geral colocado atrás do aparelho em posicionamento 0 (fig. 6).
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo.  
Desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e consultar a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação, efectuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi, para prevenir qualquer tipo de risco.



Manter os materiais de embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes se não estiverem atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho.



### **Perigo! Perigo de queimaduras!**

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode ocorrer a formação de vapor de água.

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

## **UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA**

Este aparelho foi projectado para a preparação de café e aquecimento de bebidas.

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.

Este aparelho não é adequado para uso comercial. O fabricante não é responsável por danos derivados de um uso impróprio do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente para 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 A UTILIZAÇÃO**

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos no aparelho.

O fabricante não é responsável por danos que derivem do desrespeito destas instruções de utilização.




### **Nota:**

Conservar estas instruções com cuidado. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado das respectivas instruções de utilização.


## **DESCRIÇÃO**

### **Descrição do aparelho**







(pág. 3 - )

- A1. Painel de controlo
- A2. Manípulo 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 introdução de café pré-moído
- A7. Recipiente para café em grão
- A8. Interruptor geral
- A9. Reservatório de água
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor
- A12. Ejector de café (regulável em altura)
- A13. Recipiente para borras de café
- A14. Cuba para recolher a condensa
- A15. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A16. Indicador do nível de água da cuba que recolhe as gotas
- A17. Cuba para recolher as gotas
- A18. Virola de selecção do cappuccinador
- A19. Cappuccinador
- A20. Manípulo vapor/água quente

### **Descrição do painel de controlo**


(pág. 2 - )

*Algumas teclas do painel possuem dupla função: que é sinalizada 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 P para acessar o menu
- B4. Tecla  : para enxaguar.  
(Quando se acessa o MENU de programação possui a função de tecla “ESC” (SAIR): é pressionado para sair da função seleccionada e retornar ao menu principal)
- B5. Manípulo de selecção: girar para seleccionar a quantidade de café desejada. *(Quando se acede ao MENU de programação: girar para seleccionar a função desejada).*
- B6. Tecla selecção do aroma  : pressionar para seleccionar o sabor do café
- B7. Tecla  : para preparar 1 chávena de café com as programações visualizadas
- B8. Tecla  : para preparar 2 chávenas de café com as programações visualizadas
- B9. Tecla  para produzir vapor para a prepa-

ração de bebidas a base de leite  
(Quando aceder o MENU tecla "OK", pressioná-la para confirmar a opção escolhida)

### Descrição dos acessórios

(pág. 2 - )

- C1. Medidor
- C2. Pincel para limpeza
- C3. Frasco descalcificante
- C4. Filtro amaciador (em alguns modelos)

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controlo do aparelho

Depois de ter retirado a embalagem, certificar-se de que o aparelho não está danificado e que contém todos os acessórios. Não utilizar o aparelho se forem evidenciados danos. Contactar a Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho



#### Atenção!

Quando o aparelho for instalado, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar 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 na proximidade de torneiras de água ou lava-loiças.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.  
Não instalar o aparelho em ambiente no qual a temperatura possa 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 eléctricas).

### Ligação do aparelho



#### Atenção!

Certificar-se de que a tensão da corrente eléctrica corresponda àquela indicada na placa de dados colocada na parte de baixo do aparelho.

Ligar o aparelho exclusivamente a uma tomada

convenientemente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada à terra. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir a tomada por outra compatível por um profissional qualificado.

### Primeira utilização do aparelho




#### Nota!

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garantimos 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. 52).

1. Ligar o aparelho à rede eléctrica e pressionar em pos. I (fig. 1) o interruptor geral, colocado atrás do aparelho.

É necessário seleccionar o idioma desejado (os idiomas se alternam a cada 3 segundos aproximadamente):

2. quando aparecer o português, pressionar por alguns segundos a tecla  (fig. 2) até que no ecrã apareça a mensagem: "port - "não instalado".

Continuar seguindo as instruções indicadas no ecrã do próprio aparelho:

3. "Encher reservatório!": retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MÁX com água fresca (fig. 3A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 3B).

4. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 4).

5. "GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR": girar o manípulo em posicionamento "I" (Fig.4). No ecrã aparece a mensagem "Água quente... Confirmar";

6. Pressionar a tecla  para confirmar; o aparelho distribui água do cappuccinador e a seguir se desliga automaticamente.

7. Colocar o manípulo do vapor em posicionamento "O".

Agora, a máquina para café está pronta para a normal utilização.

### Nota!

- Na primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos para que a máquina possa dar resultados satisfatórios.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador seguindo as indicações no parágrafo “FILTRO AMACIADOR”. Se o vosso modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De’Longhi.

## COMO LIGAR O APARELHO


### Nota!

Antes de acender o aparelho, verificar se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, está no posicionamento I (fig. 1).

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

### Perigo de queimaduras!

Durante o enxague, dos orifícios dos bicos do ejector de café, sai um pouco de água quente que será recolhida na cuba recolhe gotas situada abaixo. Prestar atenção para não entrar em contacto com os jactos de água.

- Para acender o aparelho, pressionar a tecla  (fig. 5): no ecrã, aparece a mensagem “Em aquecimento... Por favor, aguarde”.

Quando terminar o aquecimento, o aparelho mostra uma outra mensagem: deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho inicia a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

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

## COMO DESLIGAR O APARELHO


Todas as vezes que for desligado, o aparelho efectua um enxague automático que não pode ser interrompido.

### Perigo de queimaduras!

Durante o enxague, dos orifícios do ejector de

café, sai um pouco de água quente.

Prestar atenção para não entrar em contacto com os jactos de água.

Para desligar o aparelho, pressionar a tecla  (fig. 5). O aparelho efectua o enxague e no ecrã aparece a mensagem “Desconexão em andamento Por favor, aguarde ...” e se desliga, a seguir.

### Nota!

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressionar também o interruptor geral em posicionamento 0 (fig. 6).

### Atenção!

Para evitar danos ao aparelho, não pressionar o interruptor geral, fig. 6, em posic. Ou quando o aparelho estiver aceso.

## PROGRAMAÇÕES DO MENU




Accede-se ao menu de programação pressionando a tecla **P**; as opções que podem ser seleccionadas pelo menu são: Descalcificação, Regulação do horário, Auto-desconexão, Auto-acendimento, Programação de temperatura, Economia de Energia, Dureza da água, Programação do Idioma Instalação do filtro, Substituição do filtro, Aviso sonoro, Valores de fábrica, Estatística.

### Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se à pág. 51.

### Regulação do horário

Caso desejar modificar a hora presente no ecrã, seguir as indicações abaixo:




1. Pressionar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Ajustar a hora”;
3. Pressionar a tecla  (fig. 2);
4. Girar o manípulo de selecção (fig.8) para modificar as horas;
5. Pressionar a tecla  para confirmar;
6. Girar o manípulo de selecção (fig.8) para modificar os minutos;
7. Pressionar a tecla  para confirmar.

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

### Desligamento automático

A máquina é programada para efectuar o desligamento automático depois de 2 (duas) horas de utilização. É possível modificar este período para

que o aparelho possa ser desligado após 15 ou 30 minutos ou então depois de 1, 2 ou 3 horas.






1. Pressionar a tecla **P** para entrar no menu;
  2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Desligar autom.”;
  3. Pressionar a tecla ;
  4. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça o número de horas de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas);
  5. Pressionar a tecla  para confirmar;
  6. Pressionar a tecla  para sair do menu.
- O desligamento automático é programado novamente neste modo.


### Auto-acendimento




É possível determinar o horário de acendimento automático para ter o aparelho pronto para o uso em um determinado horário (por exemplo, de manhã) para poder fazer o café imediatamente.

#### Nota!

Para que esta função seja activada, é necessário que a hora tenha sido já programada correctamente.




1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Acendimento automático”;
3. Pressionar a tecla : no ecrã aparece a mensagem “Activar?”;
4. Pressionar a tecla  para confirmar;
5. Girar o manípulo de selecção para modificar as horas;
6. Pressionar a tecla  para confirmar;
7. Girar o manípulo de selecção (fig.8) para modificar os minutos;
8. Pressionar a tecla  para confirmar;
9. Pressionar a tecla  para sair do menu.

Quando for confirmado o horário, a activação do acendimento automático é sinalizada no ecrã pelo símbolo  que é visualizado ao lado da hora e embaixo da opção do menu de Auto-acendimento. Para desactivar a função:

1. seleccionar no menu a opção auto-acendimento;
  2. pressionar a tecla : no ecrã aparece a mensagem “Desactivar?”;
  3. Pressionar a tecla  para confirmar.
- O ecrã não visualiza mais o símbolo .




### Programação da temperatura

Caso desejar modificar a temperatura da água (baixa, média, alta) com a qual é distribuído o café, seguir as indicações abaixo:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Programar Temperatura”;
3. Pressionar a tecla ;
4. Girar o manípulo de selecção até que a temperatura desejada (baixa, média e alta) seja visualizada no ecrã;
5. Pressionar a tecla  para confirmar;
6. Pressionar a tecla  para sair do menu.

### Economia de energia

Com esta função, é possível activar ou desactivar a modalidade de economia de energia. A máquina é programada na fábrica na modalidade activada para garantir um consumo menor de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor. A activação da modalidade de economia de energia é sinalizada por um asterisco embaixo da opção “Econ. de Energia” no interior do menu.

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
  2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Econ de energia”;
  3. Pressionar a tecla : no ecrã aparece a mensagem “Desactivar?”;
  4. Pressionar a tecla  para desactivar a modalidade de economia de energia;
  5. Pressionar a tecla  para sair do menu.
- Quando a função for activada, no ecrã aparece, depois de cerca 1 minuto de inactividade, a mensagem “Econ. de energia”.

#### Nota!

Na modalidade de economia de energia a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera antes de efectuar o primeiro café porque deve ser pré-aquecida.




### Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 52.

### Programação do idioma

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

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;

2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Programar Idioma”;
3. Pressionar a tecla ;
4. Girar o manípulo de selecção até que o idioma desejado seja visualizado no ecrã;
5. Pressionar a tecla  para confirmar;
6. Pressionar a tecla  para sair do menu.

### Instalação do filtro





Para as instruções relativas à instalação do filtro, referir-se ao parágrafo “Instalação do filtro” (pág. 53).

### Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro, referir-se ao parágrafo “Substituição filtro” (pág. 53).


### Activação/Desactivação do alarme sonoro


Com esta função, pode ser activado ou desactivado o aviso sonoro que a máquina emite em cada pressão da tecla e a cada inserção/retirada dos acessórios: a máquina é programada com o aviso sonoro activo.

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Aviso sonoro”;
3. Pressionar a tecla : o ecrã visualiza “Desactiva?” ou “Activa?”;
4. Pressionar a tecla  para activar ou desactivar a aviso sonoro (ou então  para sair);
5. A activação do aviso sonoro é sinalizada com um asterisco depois da opção “Aviso sonoro” no interior do menu. Pressionar a tecla  para sair do menu.

### Valores de fábrica (zeramento)



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

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Valores de fábrica”;
3. Pressionar a tecla ;

4. No ecrã visualiza-se a mensagem “Confirmar?”
5. Pressionar a tecla  para confirmar e sair.

### Função de estatística

Com esta função visualizam-se os dados estatísticos da máquina. Para visualizá-los, seguir as instruções abaixo:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Estatística”;
3. Pressionar a tecla ;
4. Girando o manípulo de selecção (fig.8), é possível verificar:
  - quantos cafés foram efectuados;
  - quantas descalcificações foram efectuadas;
  - quantos litros de água foram completamente distribuídos;
  - quantas vezes foi substituído o filtro de água.
5. Pressionar 2 vezes a tecla  para sair do menu.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Seleção do sabor do café

A máquina é programada na fábrica para efectuar café com sabor normal.

É possível escolher um destes sabores:


Sabor Extra-Suave;

Sabor Suave;

Sabor Normal;

Sabor Forte;

Sabor Extra-Forte

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

### Seleção da quantidade de café na chávina



A máquina está programada pela fábrica para distribuir café normal. Para seleccionar a quantidade de café, girar o manípulo de selecção (fig. 8) até que seja visualizado no ecrã a mensagem relativa à quantidade de café desejada:



Café Correspondente	Quantidade na chávena (ml)
MEU CAFÉ	Programável: de ≈20 a ≈180
EXPRESSO	≈40
NORMAL	≈60
LONGO	≈90
EXTRA LONGO	≈120

### Personalização da quantidade do “meu café”

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 30ml de “meu café”. Se desejar modificar esta escolha, seguir as instruções abaixo:

1. Colocar uma chávena debaixo dos orifícios do ejector de café (fig. 9).
2. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até visualizar a mensagem “MEU CAFÉ”.
3. Manter pressionada a tecla  (fig. 12) até que o ecrã visualize a mensagem “1 MEU CAFÉ Program. Quantidade” no visor e a máquina inicia a preparar o café e, a seguir, soltar a tecla;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente a tecla 1 chávena  (fig. 12).

A partir disso, a quantidade de café na chávena está programada de acordo com a nova quantidade.

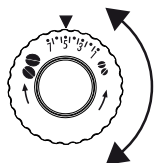
### Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos no início, porque já foi programado na fábrica para efectuar uma correcta distribuição de café.

Porém, se depois que foram feitos os primeiros cafés a distribuição demonstrar-se muito consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efectuar uma correcção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 10).

#### Nota!

O manípulo de regulação de café deve ser girado somente enquanto o moedor de café estiver em funcionamento.




Para obter uma distribuição de café não em gotas, girar em sentido horário um nível em direcção ao número 7.  
Para obter uma distribuição

de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, girar em sentido anti-horário um nível em direcção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café depois pode sair em gotas).

O resultado desta correcção pode ser notado somente depois da distribuição de, pelo menos, 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

### Conselhos para um café mais quente



Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efectuar um enxague, antes da distribuição, pressionando a tecla : do ejector 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);
- seleccionar a temperatura café “alta” no menu.



### Preparação do café utilizando café em grãos

#### Atenção!



Não utilizar grãos de café caramelizados ou adoçados, pois podem colar no moinho de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduzir o café em grãos no recipiente adequado (fig. 11).
2. Colocar embaixo dos bicos do ejector de café:
  - 1 chávena, se desejar 1 café (fig. 9);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixar o ejector para aproximá-lo o mais possível das chávenas: deste modo, obtém-se um creme melhor (fig. 13).
4. Pressionar a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena  ou 2 chávenas , fig. 12 e 14).
5. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade seleccionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

#### Nota:

- Enquanto a máquina estiver fazendo o café, a distribuição pode ser parada em qualquer momento pressionando uma das duas teclas de distribuição ( ou ).



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

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

**i** *Nota!*

Para obter um café mais quente, referir-se ao parágrafo “**Conselhos para um café mais quente**” (pág. 47).

**!** *Atenção!*

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 56).
- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (encher reservatório, esvaziar recipiente de borras de café, etc) de alarme cujo significado encontra-se no parágrafo “Mensagens visualizadas no ecrã” (pág. 55).

### Preparação do café utilizando café moído


**!** *Atenção!*


- 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 danificar-se.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou então entupir o funil.



**i** *Nota!*

Caso seja utilizado café pré-moído, pode ser feito somente uma chávina de café por vez.

1. Pressionar repetidamente a tecla  (fig. 7) até que o ecrã visualize “Moído”.
2. Certificar-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 15).
3. Posicionar uma chávina embaixo dos bicos distribuidores de café.

4. Pressionar a tecla de distribuição de 1 chávina  (fig. 12).
5. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade seleccionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

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


**!** *Atenção! Perigo de queimaduras*

O vapor sai durante estas preparações: atenção para não se queimar.

1. Para um cappuccino, preparar o café em uma chávina 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 considerar que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes;

**i** *Nota!*

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite magro ou parcialmente gordo e com temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Para evitar que se obtenha um leite com pouca espuma, ou então que contenha bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador como descrito no parágrafo “Limpeza do cappuccinador depois do uso” (pág. 49).

3. Certificar-se de que a virola do cappuccinador seja posicionada para baixo na função “CAPPUCCINO” (Fig. 16);
4. Pressionar 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. 17) prestando atenção para nunca mergulhar a virola de cor preta;
6. Girar o manípulo do vapor: I (fig.4). Do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e que o fará aumentar de volume;
7. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima. (Aconselha-se extrair vapor

- por não mais de 3 minutos em seguida);
- Quando for obtida a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.

 **Atenção! Perigo de queimaduras**

Desligar o vapor antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos jactos de leite fervente.

- Adicionar à chávena de café anteriormente preparada o leite com espuma. O cappuccino está pronto: colocar açúcar a gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó em cima da espuma.

### Preparação do leite quente (sem espuma)

Para preparar o leite quente sem espuma, efectuar 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

Limpar o cappuccinador todas as vezes que for utilizado para evitar que sejam depositados resíduos de leite ou que seja obstruído.

 **Atenção! Perigo de queimaduras**

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

- 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.
- 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. 18).
- Deslocar a virola para o alto (fig. 19).
- Retirar o bico para baixo (fig. 20).
- Controlar se os orifícios indicados pelas setas na figura 21 estão obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Inserir novamente o bico, deslocar a virola para baixo e reinserir cappuccinador no bico (fig. 22) girando-o e empurrando-o para o alto, até que se enganche.

## PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

 **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixar 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 esquentará durante a distribuição e deve ser mantido somente mediante a virola preta.

- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar jactos) (fig. 17).
- Girar o manípulo do vapor em posicionamento I (fig. 4): o ecrã visualiza “Água quente...” e inicia a distribuição.
- Interromper colocando o manípulo do vapor em posicionamento 0.

 **Nota!**

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

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- recipiente de borras de café (A13),
- cuba que recolhe as gotas (A17) e cuba para recolhimento da condensa (A14),
- reservatório de água (A9),
- bicos do ejector de café (A12),
- funil para introdução de café pré-moído (A6),
- o interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A10),
- o infusor (A11).

 **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 louças.
- Não utilizar objectos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque

poderiam riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### **Limpeza do recipiente das borras de leite**

Quando aparecer a mensagem “ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS!” é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não for limpo o depósito das borras, a mensagem anterior permanece visualizada e a máquina não pode fazer o café.

Para efectuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair a cuba que recolhe as gotas (fig. 23), esvaziá-la e limpá-la.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente o depósito de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter sido depositados no fundo. o pincel (C2) fornecido é dotado de escova ideal para esta operação.
- Controlar a cuba que recolhe a condensa (de cor vermelha) e se estiver cheia, é necessário esvaziá-la.



#### **Atenção!**

Quando a cuba que recolhe as gotas for extraída é **obrigatório** esvaziar sempre o depósito de borras de café mesmo se estiver pouco cheio.

Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o necessário e a máquina pode entupir-se.

### **Limpeza da cuba que recolhe as gotas e da cuba de recolhimento da condensa**



#### **Atenção!**

Se a cuba que recolhe as gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar e penetrar no interior ou ao lado da máquina. Isto pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área ao redor.

A cuba que recolhe as gotas possui um indicador que bóia (de cor vermelha) para indicar o nível de água contida (fig. 24). Antes que este indicador comece a projectar-se da superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.

Para remover a cuba que recolhe as gotas:

1. Extrair a cuba que recolhe as gotas e o recipiente das borras de café (fig. 23);

2. Esvaziar a cuba que recolhe as gotas e a caixa de borras de café e lavá-las;
3. Controlar a cuba que recolhe a condensa de cor vermelha e se estiver cheia, é necessário esvaziá-la.
4. Inserir novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com a caixa de borras de café.

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



#### **Perigo de choque eléctrico!**

Antes de efectuar qualquer tipo de limpeza de suas partes internas, a máquina deve ser desligada (ver “Como desligar o aparelho”, pág.44). e desconectada da rede eléctrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controlar periodicamente (cerca 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 o pincel fornecido e uma esponja
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 25).

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

1. Limpar 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. Remover o filtro (se houver) e enxaguá-lo com água corrente.
3. Inserir novamente o filtro (se houver), encher o reservatório com água fresca e reinserí-lo.

### **Limpeza dos orifícios do ejector de café**

1. Limpar os bicos ejetores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A).
2. Controlar se os bicos de distribuição de café estão obstruídos. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

### **Limpeza do funil para colocar o café moído**

Controlar periodicamente (cerca uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A6) moído está obstruído. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel (C2) fornecido.

## Limpeza do infusor

O infusor (A11) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

### ⚠ Atenção!

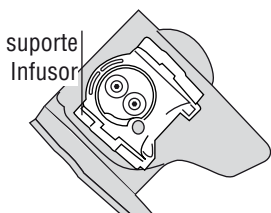
O infusor não pode ser removido quando a máquina estiver ligada.

1. Verificar se a máquina foi desligada correctamente (ver “Como desligar a máquina”, pág. 44).
2. Extrair o reservatório de água.
3. Abrir a porta do infusor (fig. 27) posicionado na lateral direita.
4. Pressionar para dentro as duas teclas de encaixe vermelhas e extrair o infusor para o lado de fora (fig. 28).

### ⚠ Atenção!

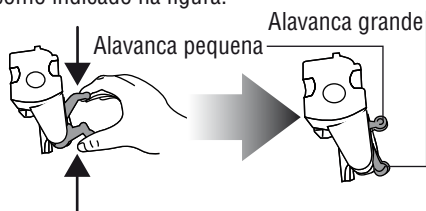
**ENXAGUAR SOMENTE COM ÁGUA  
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**  
Limpar o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por cerca 5 minutos o infusor na água e enxaguá-lo embaixo da torneira.
6. Utilizando o pincel (C2), limpar os resíduos de café no infusor, visível mediante sua porta.
7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte e em seguida pressionar na mensagem PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.

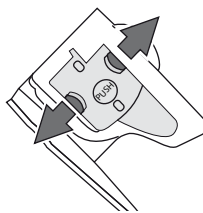


### i Nota!

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



8. Quando inserido, certificar-se de que as teclas vermelhas saltem para fora.



9. Fechar a porta do infusor.
10. Inserir novamente o reservatório de água.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no ecrã aparecer (intermitente) a mensagem “DESCALCIFICAR!”.

### ⚠ Atenção!

O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança indicadas pelo fabricante, presentes no recipiente do descalcificante e as advertências relativas ao que deve ser feito em caso de contacto com a pele e com os olhos.

### i Nota!

Utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilizar absolutamente descalcificantes a base de sulfatos ou ácidos. Neste caso a garantia não é válida. Além disso, a garantia declina se a descalcificação não for regularmente efectuada.


1. Ligar a máquina.
2. Entrar no menu pressionando a tecla **P**.
3. Girar o manípulo de selecção até visualizar a opção “Descalcificação”.
4. Seleccionar pressionando a tecla . No ecrã aparece “Descalcificação Confirmar?": pressionar novamente para activar a função.
5. No ecrã aparece a mensagem: “Inserir Descalcific. Confirmar?”
6. Esvaziar completamente o reservatório de água (A9) e retirar o filtro amaciador (se houver).
7. Colocar no reservatório de água o descalcificante até o nível **A** (que corresponde a uma confecção de 100 ml) presente atrás do reservatório (fig. 29A) e adicionar água até obter o nível **B** (fig. 29B).

8. Posicionar embaixo do cappuccinador (A19) um recipiente vazio com capacidade mínima igual a 1,5 l (fig. 4).



**Atenção!** Perigo de queimaduras

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

9. Pressionar 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. 4); o programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante 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 visor a mensagem “ENCHER RESERVATÓRIO!”. O aparelho agora está pronto para um processo de enxague com água fresca.

11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo embaixo do cappuccinador.
12. Extrair o reservatório com água, esvaziá-lo e enxaguá-lo com água corrente, encher com água limpa e inseri-lo: 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. Colocar o manípulo em posicionamento 0, inserir o filtro no reservatório (se havia), encher 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 da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar, é possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando assim menos

frequente a operação da descalcificação.


### Como medir a dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reactiva fornecida “TOTAL HARDNESS TEST” anexada a este manual.
2. Mergulhar completamente a faixa em um copo de água por 1 segundo aproximadamente.
3. Extrair a faixa da água e agitá-la levemente. Após um minuto aproximadamente, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, que correspondem respectivamente a um nível de dureza da água.




Nível 1 

Nível 2 

Nível 3 

Nível 4 

### Programação da dureza da água

1. Pressionar a tecla **P** para entrar no menu.
2. Girar o manípulo de selecção até visualizar a opção “Dureza da Água”.
3. Confirmar a selecção pressionando a tecla .
4. Girar o manípulo de selecção e programar o nível indicado pela tira reactiva (ver fig. do parágrafo anterior).
5. Pressionar a tecla  para confirmar a programação.
6. Pressionar a tecla  para sair do menu. Deste modo a máquina está reprogramada de acordo com os novos valores de dureza da água.

## 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 uma correcta utilização do filtro, seguir as instruções abaixo.

## Instalação do filtro




1. Retirar o filtro da confecção.
2. Girar o disco com as datas (ver fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.

### Nota

O filtro tem uma duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente. Caso a máquina permaneça inutilizada com o filtro instalado, tem uma duração de, no máximo, 3 semanas.

3. Extrair o reservatório da máquina e enchê-lo com água.
4. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente por uns dez minutos, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 31).
5. Inserir o filtro no específico local (fig. 32A) e pressioná-lo até o fim.
6. Fechar novamente o reservatório com a tampa (fig. 32B), e reinserir o tanque na máquina.




Quando o filtro for instalado, é necessário sinalizar a presença ao aparelho.

7. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
8. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Instalar filtro”.
9. Pressionar a tecla .
10. No ecrã visualiza-se a mensagem “Activar?”.
11. Pressionar a tecla  para confirmar a selecção: o ecrã visualiza “GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR”.
12. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100ml).
13. Girar o manípulo do vapor (fig.4). No ecrã aparece a mensagem “Água quente...Confirmar”;
14. Pressionar a tecla  para confirmar a selecção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã visualiza a mensagem “Por favor, aguarde...”.
15. Quando for completada a distribuição, o ecrã visualiza “GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR”; fechando o manípulo, o aparelho torna automaticamente em “Pronto para café”.
16. Girar o manípulo do vapor (fig. 4) em posicionamento **0** o aparelho torna automaticamente em “Pronto para café”.

O filtro, então, está desactivado e sinalizado no ecrã por um asterisco na opção “Instalar filtro” e a máquina pode ser utilizada.

## Substituição do filtro




Quando o ecrã visualizar “SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO!”, ou após dois meses de duração) ver as datas ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efectuar a substituição do filtro:

1. Extrair o reservatório e o filtro utilizado;
2. Retirar o novo filtro da confecção.
3. Girar o disco com as datas (ver fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização (o filtro tem uma duração de dois meses);
4. Encher reservatório;
5. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 31);
6. Inserir o filtro no próprio local (fig. 32A) e pressioná-lo até o fim, fechar o reservatório com a tampa (fig. 32B) e inserir novamente o reservatório na máquina;
7. Posicionar embaixo do cappuccinador um recipiente (capacidade: mín. 100ml).
8. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
9. Girar o manípulo de selecção até que apareça no ecrã a mensagem “Substituir o filtro”.
10. Pressionar a tecla .
11. No ecrã visualiza-se a mensagem “Confirmar?”
12. Pressionar a tecla  para confirmar a selecção: o ecrã visualiza “GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR”;
13. Abrir o manípulo do vapor: No ecrã é visualizada a mensagem “Água quente...Confirmar”;
14. Pressionar a tecla  para confirmar a selecção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã visualiza a mensagem “Por favor, aguarde...”.
15. 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”.

O novo filtro é activado e a máquina pode ser utilizada.

## Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro, é necessário removê-lo e sinalizar a remoção. Seguir as instruções abaixo:

1. Extrair o reservatório e o filtro utilizado;
2. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
3. Girar o manípulo de selecção (fig.8) até que apareça no ecrã a mensagem “Instalar filtro\*”;
4. Pressionar a tecla  ;
5. No ecrã é visualizada a mensagem “Desactivar?”;
6. Pressionar a tecla  para confirmar e a tecla  para sair do menu.

## DADOS TÉCNICOS

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

**CE** O aparelho está em conformidade com as directivas CE:

- Directiva Stand-by 1275/2008;
- Directiva Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Directiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## DESMANTELAMENTO

Advertências para a correcta eliminação do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC e do Decreto Legislativo n. 151 de 25 Julho 2005.



No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado junto com os normais detritos urbanos.

Pode ser entregue nos específicos centros de recolhecimento diferenciado predispostos pelas administrações municipais ou então nas revendedoras que fornecem este serviço.

Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais com os quais é produzido para obter uma importante economia de energia e fontes.

Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os electrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado. A eliminação abusiva do produto por parte do utente comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.




## MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A água no reservatório não é suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo correctamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe (fig. 3).</li> </ul>
ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O recipiente das borras (A13) de café está cheio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas e efectuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig. 23). Importante: quando for extraída a cuba que recolhe as gotas é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café mesmo se estiver pouco cheio. Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o necessário e a máquina pode entupir-se.</li> </ul>
MOÍDO MUITO FINO; REGULAR MOEDOR! <i>alternados com...</i> GIRAR MANÍPULO DO VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>A moagem é muito fina, fazendo com que o café saia de forma muito lenta ou então que não saia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repetir a distribuição de café e girar o manípulo de regulação da moagem em um nível em direcção ao número 7 em sentido horário enquanto o moedor de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés, a distribuição for ainda muito lenta, repetir a correcção actuando no manípulo de regulação para mais um nível (ver regulação do moedor de café pág. 47). Se o problema persistir, girar o manípulo do vapor para o posicionamento I e defluir um pouco de água do cappuccinador.</li> </ul>
INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extrair a cuba que recolhe as gotas e inserir o recipiente das borras de café.</li> </ul>
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MÓIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi seleccionada a função “café moído”, mas não foi colocado o café pré-moído no funil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzir o café moído no funil ou liberar a função pré-moído.</li> </ul>
DESCALCIFICAR!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. “Descalcificação”.</li> </ul>
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi utilizado demasiado café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar um sabor mais leve ou então reduzir a quantidade de café moído.</li> </ul>
ENCHER O RECIPIENTE PARA CAFÉ EM GRÃOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café em grão acabou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encher o recipiente de grãos de café.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O funil para o café moído está entupido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvaziar o funil com a ajuda de um pincel como descrito no parágrafo: “Limpeza do funil para colocar o café”.</li> </ul>
INSERIR GRUPO INFUSOR!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor não foi inserido após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o infusor como descrito no parágrafo “Limpeza do infusor”.</li> </ul>
INSERIR RESERVATÓRIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>O reservatório não foi inserido correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir correctamente o reservatório pressionando-o até o fim.</li> </ul>
ALARME GENÉRICO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interior da máquina está muito sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no par. “limpeza e manutenção”. Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar a mensagem, contacte um centro de assistência.</li> </ul>

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em seguida, encontram-se presentes na lista alguns problemas de mal funcionamento. Se o problema não pode ser resolvido como foi indicado, contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>As chávenas não foram pré-aquecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aquecer as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota: pode ser utilizada a função água quente).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor arrefeceu porque já passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antes de fazer o café, aquecer o infusor pressionando a tecla  (ver par. "enxague manual").</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A temperatura programada do café é baixa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programar através do menu a temperatura alta do café.</li> </ul>
O café não é muito consistente ou tem pouca espuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito grossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1 em sentido anti-horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.10). Efectuar um nível por vez até obter uma extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café"), pág 47.)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café não está quente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar o café para máquinas de café expresso.</li> </ul>
O café sai lentamente ou então em gotas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig.10). Efectuar um nível por vez até obter uma extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café"), pág 47.).</li> </ul>
O café não sai de um bico do distribuidor ou de ambos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os bicos estão obstruídos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar os orifícios com um palito de dentes.</li> </ul>
O leite com espuma tem grandes bolhas	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente gordo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar, preferivelmente, leite totalmente magro, ou então parcialmente magro à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C). Se o resultado não for ainda como o desejado, provar a mudar de marca de leite.</li> </ul>
O leite não está emulsionado	<ul style="list-style-type: none"> <li>O cappuccinador está sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Efectuar a limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois da utilização" (pág. 49).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A virola do cappuccinador NÃO está em posicionamento para cappuccino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regular a virola para o posicionamento CAPPUCCINO.</li> </ul>
Interrompe-se a distribuição do vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor após 3 minutos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aguardar e reactivar a função do vapor.</li> </ul>
O aparelho não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A ficha não está ligada à tomada de corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ligar a ficha à tomada de corrente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interruptor geral (A8) não está ligado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressionar o interruptor geral para o posicionamento I (fig. 1).</li> </ul>