

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	37
1.1 Letras entre parêntesis	37
1.2 Problemas e reparações	37
2. DESCRIÇÃO.....	37
2.1 Descrição do aparelho	37
2.2 Descrição do painel de controlo.....	37
2.3 Descrição dos acessórios.....	37
2.4 Descrição dos indicadores luminosos.....	37
3. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....	38
3.1 Inspeção da máquina	38
3.2 Instalação do aparelho.....	38
3.3 Conexão do aparelho.....	38
3.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	38
4. ACENDIMENTO DA MÁQUINA.....	38
5. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA	39
6. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....	39
7. DESLIGAR AUTOM.	39
8. POUPANÇA ENERGIA	39
9. CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA	39
10. FILTRO AMACIADOR	40
10.1 Instalação do filtro	40
10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador	40
11. ENXAGUAMENTO.....	40
12. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO	40
12.1 Seleção do sabor do café	40
12.2 Regulação do moedor de café	41
12.3 Conselhos para um café mais quente	41
12.4 Distribuição do café.....	41
13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO	41
13.1 Seleção da quantidade na chávena	42
14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO.....	42
14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	43
15. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE.....	43
16. LIMPEZA.....	43
16.1 Limpeza da máquina.....	43
16.2 Limpeza do circuito interno da máquina	43
16.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	43
16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	44
16.5 Limpeza das partes internas da máquina	44
16.6 Limpeza do depósito de água.....	44
16.7 Limpeza dos bicos de saída de café	44
16.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído.....	44
16.9 Limpeza do infusor.....	44
17. DESCALCIFICAÇÃO.....	45
18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....	46
18.1 Medição da dureza da água.....	46
18.2 Programação dureza da água	46
19. DADOS TÉCNICOS	46
20. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS ...	47
21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	49

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

1. INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

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.

1.1 Letras entre parêntesis

As letras entre parêntesis correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 2-3).

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos "20. Significado Indicadores Luminosos" e "21. Resolução de problemas".

Se elas forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência ao cliente, telefonando para o número indicado na folha "Assistência ao cliente" em anexo.

Se o seu país não estiver entre os referidos na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para reparações, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

- A1. Tampa do depósito para café em grão
- A2. Tampa do funil de café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para a introdução do café pré-moído
- A5. Botão de regulação do grau de moagem
- A6. Interruptor geral
- A7. Reservatório de água
- A8. Porta do infusor
- A9. Infusor
- A10. Cabo alimentação
- A11. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A12. Tabuleiro de recolha de condensado
- A13. Depósito para a borra de café
- A14. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A15. Grelha do tabuleiro (*apenas em alguns modelos)
- A16. Indicador de nível de água do tabuleiro de recolha dos pingos
- A17. Tabuleiro de apoio de chávenas
- A18. Cappuccinador (removível)
- A19. Bocal de água quente e vapor (removível)









A20. Anel de seleção do cappuccinador (*somente em alguns modelos)

A21. Botão de distribuição de vapor/água quente

A22. Base de apoio para chávenas

2.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

- B1. Indicadores luminosos
- B2. : botão de distribuição "Expresso" (1 chávena) com indicador luminoso
- B3. : botão de distribuição "2xEspresso" (2 chávenas) com indicador luminoso
- B4. : botão função de vapor com indicador luminoso
- B5. : botão de enxaguamento
- B6. Manipulo de seleção de aroma/função pré-moído
- B7. : botão On/Standby
- B8. : botão de distribuição "Coffee" com indicador luminoso
- B9. * Diferente consoante os modelos:
 - : botão de distribuição "Long" com indicador luminoso
 - : botão de distribuição "Duplo+" com indicador luminoso

2.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa
- C2. Colher medidora de café pré-moído
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)

2.4 Descrição dos indicadores luminosos



Indica que no painel de comando é apresentado um alarme (ver capítulo "21. Resolução de problemas").



Indicador luminoso fixo: indica que o depósito das borras de café está ausente: é necessário inseri-lo;
Indicador luminoso intermitente: indica que o depósito das borras de café está cheio e é necessário esvaziá-lo.



Indicador luminoso fixo: indica que o depósito de água está em falta;
Indicador luminoso a piscar: indica que a água no depósito não é suficiente.



Indicador luminoso intermitente: indica a necessidade de descalcificar o aparelho (ver capítulo "17. Descalcificação").
Indicador luminoso fixo: indica que o aparelho está a efetuar a descalcificação.

Para a explicação de todos os indicadores luminosos, consulte o capítulo "20. Significado Indicadores Luminosos".

3. OPERAÇÕES PRELIMINARES

3.1 Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios (C). Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

3.2 Instalação do aparelho



Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verifique se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias. A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação (A10) de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

3.3 Conexão do aparelho



Atenção!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição da tomada por outro tipo adequado.



3.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento




Nota:

- 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.
- Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "18. Programação da dureza da água".

Proceda seguindo as instruções indicadas:

1. Ligue o aparelho à rede elétrica e certifique-se de que o interruptor geral (A6), situado na parte traseira do aparelho, esteja premido na pos. I (fig. 1).
2. No painel de comando (B) pisca o indicador luminoso  : retire o reservatório de água (A7) (fig. 2), encha-o até à linha MAX com água fresca (fig. 3A) e insira novamente o próprio reservatório (fig. 3B).
3. No painel de controlo piscará a tecla  (B4) (fig. 4).
4. Posicione em baixo do cappuccinador (A18) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).
5. Rode o botão de vapor/água quente (A21) para a posição "I" (fig. 6): as teclas de bebida piscam e o aparelho distribui água a partir do cappuccinador.
6. Quando a distribuição é interrompida automaticamente, volte a colocar o botão do vapor na posição "0".

A máquina desliga-se.

Para utilizá-la, premir o botão  (B7) (fig. 7).



Nota:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4-5 cafés até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no parágrafo capítulo "10. Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

4. ACENDIMENTO DA MÁQUINA




Nota:

- Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A6), situado na parte traseira do aparelho, está na pos. I (fig. 1).
- Certifique-se de que o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) está na posição "0".
- Em cada ligação, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso após a execução deste ciclo.



Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café, (A11) esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A14) . Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima o botão  (B7)(fig. 7): no painel de comando (B), os botões "café" (B2), (B3), (B8), (B9) piscarão, a indicar que a máquina está a aquecer.

Durante o aquecimento, a máquina efetua um enxaguamento; deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho começa a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho está à temperatura quando no painel de comando os botões do café permanecem acesos.

5. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA

A cada desligamento, o aparelho efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.



Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento um pouco de água quente sai pelos bicos de saída do café (A11). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla (B7) (fig. 7);
- se previsto, o aparelho executa o enxaguamento e, em seguida, desliga-se (stand-by).



Observação!

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconnecte o aparelho da rede elétrica:

- primeiro, desligue o aparelho pressionando o botão ;
- prima o interruptor geral (A6) para a posição "0".



Atenção!

Nunca prima o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

6. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Para as instruções relativas à configuração da dureza da água, consulte o capítulo "18. Programação da dureza da água"

7. DESLIGAR AUTOM.

É possível modificar o intervalo de tempo para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas em que não está a ser utilizado.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda conforme segue:

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A6) na posição I (fig. 1), prima o botão / (B9) e mantenha-o premido até ao acendimento dos indicadores luminosos (B1) no painel de comandos;
2. Seleccione o intervalo de tempo desejado premindo o botão (B2) :

	15 min.
	30 min.
	1 hora

	2 horas
	3 horas

3. Volte a premir o botão / (B9) para confirmar. Os indicadores luminosos se apagam.

Assim, o intervalo de desligamento automático está reprogramado.

8. POUPANÇA ENERGIA

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

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A6) premido (fig. 1), prima o botão (B4) e mantenha-o premido até ao acendimento do indicador luminoso no painel de comandos;
2. Para desativar a função, prima o botão (B2): o indicador luminoso pisca;
3. Para reativar a função, prima o botão (B2): o indicador luminoso acende-se de forma fixa;
4. Prima o botão / (B9) para confirmar. O indicador luminoso apaga-se.

Assim, a poupança de energia está reprogramada.



Observação!

- Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café porque deve aquecer.

9. CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA

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

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A6) na posição I (fig. 1), prima o botão (B2) e mantenha-o premido até ao acendimento dos indicadores luminosos no painel de comandos;
2. Prima o botão até seleccionar a temperatura desejada:



3. Prima o botão / (B9) para confirmar a seleção; os indicadores luminosos apagam-se.

10. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vêm com o filtro amaciador (C4); se o seu modelo não o possuir, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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

10.1 Instalação do filtro

1. Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a usar;
2. Retire o filtro (C4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro (fig. 8);
3. Rode o disco do indicador de datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.

Observação

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.

4. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura 9 até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto;
5. Extraia o reservatório (A7) da máquina e encha-o com água;
6. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 10).
7. Insira o filtro no próprio alojamento e prima com firmeza (fig. 11);
8. Feche de novo o reservatório com a tampa (fig. 12), e reinsira o mesmo na máquina;
9. Coloque em baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente (A18) um recipiente (capacidade: min. 500ml).
10. Distribua água quente rodando o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) para a posição **I**.
11. Tire pelo menos 500 ml de água, depois rode o botão de distribuição de vapor/água quente para a posição **O**.

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

Observação:

Pode acontecer que uma só distribuição de água quente não seja suficiente para instalar o filtro e durante a instalação se acendam os indicadores luminosos:



Neste caso, repita a instalação a partir do ponto 8.

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

10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador

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. Extraia o depósito (A7) e o filtro esgotado (C4);

2. Se pretender substituir o filtro, retire o novo filtro da embalagem e proceda conforme ilustrado no parágrafo anterior. Agora é ativado o novo filtro.



11. ENXAGUAMENTO

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de saída de café (A11), de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar em baixo do bico de saída de café e água quente um recipiente com capacidade mínima de 100ml.

Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a distribuir água quente.

- 1) Para ativar esta função, prima o botão  (B5);
- 2) Depois de alguns segundos sai do bico de saída de café água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
- 3) Para interromper manualmente a função prima o botão .

Observação!

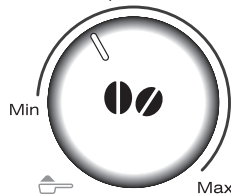
- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado efetuar 2/3 enxaguamentos uma vez reativada a máquina e antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de efetuar esta função, haja água no depósito de borras de café (A13).

12. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO

12.1 Seleção do sabor do café

Regule o botão de seleção do sabor do café (B6) para configurar o sabor desejado: quanto mais rodar em sentido horário, maior será a quantidade de café em grão que a máquina moerá e, por conseguinte, mais forte será o sabor do café obtido.

Com o botão colocado em MIN, obtém-se um café extra-leve; com o botão colocado no MAX, obtém-se um café extra-forte.



Nota:

- Na primeira utilização é necessário proceder a tentativas e fazer mais do que um café para identificar a posição correta do botão.

- Preste atenção para não rodar demasiado para o MAX, caso contrário existe o risco de obter uma distribuição demasiado lenta (de gotejamento), sobretudo quando são necessárias duas chávenas de café em simultâneo.

12.2 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 distribuição correta de café.

No entanto, se, após a preparação dos primeiros cafés, a bebida se mostrar pouco encorpada, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o botão de regulação do grau de moagem (A5) (fig. 13).

i Observação:

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



Se o café sair muito lentamente ou não sair, rode um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Ao contrário, para obter uma preparação do café mais encorpada e melhorar o aspeto do creme, rode um nível no sentido

anti-horário em direção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair às gotas).

O efeito desta correção só será observado após a preparação de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se, após esta regulação, não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a correção, girando o botão em mais um nível.

12.3 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetue um enxaguamento premindo o botão (B5);
- escale com água quente as chávenas utilizando a função água quente (veja o capítulo "15. Distribuição de água quente");
- aumente a temperatura do café (veja capítulo "9. Configuração da temperatura").

12.4 Distribuição do café

! Atenção!

Não utilize café em grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois eles podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza os grãos de café no depósito correspondente (A4) (fig. 14);
2. Posicione em baixo dos bicos de saída do café (A11):
 - 1 chávena, se desejar 1 café (fig. 15);
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.

3. Abaixar o bico de saída avvicinando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 16);
4. Selecione o café desejado:

Receita	Quantidade	Quantidade programável
Espresso 	≈ 40 ml	de ≈20 a ≈ 120ml
2 x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	de ≈40 a ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	de ≈100 a ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	de ≈115 a ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	de ≈ 80 a ≈ 180 ml

(* Diferente consoante os modelos)

5. A preparação inicia e no painel de controlo (B) permanece aceso o indicador luminoso relativo ao botão selecionado.

i Observação:

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento carregando num dos dois botões de distribuição do café.
- Quando terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de fornecimento de café.

Uma vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

i Observação:

- Durante a utilização, no painel de controlo (B) poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "20. Significado Indicadores Luminosos".
- Para obter um café mais quente, consulte a seção "12.3 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo "21. Resolução de problemas".

13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO

! Atenção!

- Nunca introduza os cafés em grão no funil do café pré-moído, caso contrário a máquina poderá danificar-se.

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina pode se sujar ou o funil (A4) se entupir. Vista a quantidade de café a utilizar, não é aconselhável preparar “2x expresso” (B3), “Coffee” (B8) ou, nos modelos onde existente, “Duplo+” (B9).



i Observação:

Quando se utiliza café moído só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Certifique-se de que o aparelho está ligado;
2. Rode o botão de seleção do sabor do café (B6) em sentido anti-horário até ao fim de curso, na posição ☞.



3. Certifique-se de que o funil (A4) não esteja entupido, e então insira uma colher medidora (C2) rasa de café pré-moído (fig. 17).
4. Posicione uma chávena em baixo dos bicos de saída do café (A11).
5. Prima o botão de dispensação de 1 chávena desejado.
6. Inicia-se a preparação.

! Atenção! Prima o café “Long” (B9) (nos modelos onde previsto):

A meio da preparação, a distribuição é interrompida, o indicador luminoso acende-se e o indicador luminoso pisca. Introduza uma colher medidora rasa de café moído e prima de novo o botão “Long” .

i Nota:

Se a modalidade “Poupança Energia” for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

13.1 Seleção da quantidade na chávena

Caso queira modificar a quantidade de café que a máquina fornece automaticamente na chávena, proceder conforme explicado em seguida:

1. Coloque uma chávena ou um copo suficientemente grande debaixo dos bicos de saída do café (A11);

2. Prima e mantenha premido o botão cujo comprimento pretende modificar até piscar o respetivo indicador luminoso e a máquina começar a distribuir o café: solte em seguida o botão;
3. Mal o café na chávena atingir o nível desejado, prima outra vez o mesmo botão para memorizar a nova quantidade. (Consulte a tabela na secção “12.4 Distribuição do café”).

Neste momento, premindo esse botão, a máquina memorizou as novas configurações.

14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

! Perigo de Queimaduras!

Durante estas preparações sai vapor: tome cuidado para não se queimar.

1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávena grande;
2. Encha um recipiente, preferivelmente com puxador para não se queimar, com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se deseja preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes;

i Nota:

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinador conforme descrito na secção sucessiva “16. Limpeza”.

3. **Apenas modelos com cappuccinador regulável:** Assegure-se que o anel de seleção do cappuccinador (A20) esteja posicionado para baixo na função “CAPPUCCINO” (fig. 18);
4. O cappuccinador (A18) pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todas as dimensões;
5. Submerja o cappuccinador no recipiente do leite;
6. Prima o botão (B4); o botão de vapor permanece aceso e piscam os botões de bebidas de café;
7. Após alguns segundos, quando só o indicador luminoso integrado no botão piscar, rode o botão do vapor (A21) para a posição **I** (fig. 6). Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspeto cremoso ao leite e que aumenta seu volume;
8. Para obter uma espuma mais cremosa, faça rodar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se tirar vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);
9. Ao obter a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o botão para a posição **0**.

Perigo de Queimaduras!

Interromper Desligar o vapor, antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

10. Junte ao café preparado anteriormente o creme de leite. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Observação!

Se a modalidade “Poupança Energia” estiver ativa, a distribuição de vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpe o cappuccinador (A18) toda a vez que o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

Perigo de Queimaduras!

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

1. Deixe sair um pouco de água rodando o botão do vapor / água quente (A21) para a posição **I**. Em seguida, interrompa a distribuição voltando a colocar o botão na posição **0**.
2. Aguarde alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rode em sentido anti-horário e retire o cappuccinador para baixo para o extrair (fig. 19).
3. **Apenas modelos com cappuccinador regulável:** Desloque o anel (A20) para cima, até destapar o orifício indicado na fig. 20.
4. Retire para baixo o bico (A19) (fig. 21).
5. Certifique-se de que os furos indicados pela seta da fig. 22 não estão tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Reintroduza o bico e reintroduza o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

15. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente. O tubo do cappuccinador (A18) aquece durante a distribuição.

1. Coloque um recipiente em baixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rode o botão de regulação do vapor/água quente (A21) para a posição **I** (fig. 6).
3. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, rode o botão de vapor/água quente para a posição **0**.

Observação!

Se a modalidade “Poupança Energia” estiver ativa, a distribuição de água quente e vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

16. LIMPEZA

16.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:


- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A13);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A14), a grelha do tabuleiro* (A15) e o tabuleiro de recolha da condensado (A12);
- o reservatório de água (A7);
- os bicos do distribuidor de café (A11);
- o cappuccinador (A18) (“16. Limpeza”);
- o funil de introdução de café pré-moído (A4);
- o infusor (A9), acessível após a abertura da porta de serviço (A8);
- o painel de controlo (B).

Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De’Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado no lava-loiça, com exceção da grelha do tabuleiro* (A15).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

16.2 Limpeza do circuito interno da máquina


Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente recomendado, antes de a utilizar, ligá-la e efetuar:

- 2/3 enxaguamentos premindo  (B5);
- fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo “6. Reintroduza o bico e reintroduza o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.”).

Observação:

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café (A13).

16.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o indicador luminoso  pisca, é necessário esvaziar o depósito de borras (A13) e limpá-lo. Até limpar o recipiente de borras, a máquina não pode fazer café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o depósito mesmo que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira prepa-

ração efetuada (para que a contem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral) (A6).



Atenção! Perigo de queimaduras

Se forem preparados vários cappuccinos em sequência, o tabuleiro de apoio das chávenas (A17) metálico fica quente. Espere que arrefeça antes de tocar no mesmo e segure-o apenas pela parte frontal.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) (fig. 23), esvazie-o e limpe-o.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A13) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Verifique o tabuleiro de recolha de condensado (A12) (de cor vermelha) (fig. 23) e, se estiver cheio, esvazie-o.

16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação



Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A14) é dotado de um indicador flutuante (A16) (na cor vermelha) do nível da água recolhida (fig. 24). Antes que este indicador comece a projetar-se no tabuleiro de apoio das chávenas (A17), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A13) (fig. 23);
2. Retire o tabuleiro de apoio das chávenas (A17), a grelha do tabuleiro* (A15), depois esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e depósito das borras e lave todos os componentes;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha (A12) e, se estiver cheio, esvazie-o;
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha* do tabuleiro e o depósito das borras de café.



Atenção!

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos 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.

16.5 Limpeza das partes internas da máquina



Perigo de choques elétricos!

Antes de executar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver capítulo "5. Desligamento da

máquina") e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina em água.

1. Inspeccione periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos (A14)) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com um pincel fornecido e uma esponja;
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 25).

16.6 Limpeza do depósito de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4) (se presente) o reservatório de água (A7) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (C4) (se presente) e enxague-o com água corrente;
3. Recoloque o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100ml de água.

16.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpe periodicamente os bicos de saída de café (A11) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A);
2. Verifique se os furos do bico de saída de café não estão entupidos. Se necessário, remova os acúmulos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

16.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café pré-moído (A4) não está entupido. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

16.9 Limpeza do infusor

O infusor (A9) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.



Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver capítulo "5. Desligamento da máquina");
2. Extraia o depósito de água (A7);
3. Abra a porta do infusor (A8) (fig. 27) posicionada na lateral direita;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 28);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o com água corrente;



Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

Limpe o infusor sem usar detergentes, pois isso pode danificá-lo.

- Utilizando o pincel, limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
- Depois da limpeza, recolha o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida, prima na escrita PUSH até ouvir o clique de encaixe;




Observação:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 29).

- Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
- Feche a porta do infusor;
- Recolha o reservatório de água.



17. DESCALCIFICAÇÃO


Descalcifique a máquina quando no painel aparecer a piscar o indicador luminoso .



Atenção!

- O descalcificador contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança do fabricante, indicadas no recipiente de descalcificador, e as advertências relativas à conduta a adotar em caso de contacto com a pele e os olhos.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

- Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a usar.
- Esvazie o reservatório de água (A7) e remova o filtro amaciador (C4), se presente.
- Verta no depósito de água o descalcificador até ao nível (C3) **A** (que corresponde a uma embalagem de 100ml) impresso na parte inferior do depósito (fig. 30); em seguida, adicione água (1l) até atingir o nível **B** (fig. 30).
- Coloque por baixo do cappuccinador (A18) e do bico de saída de café (A11) um depósito vazio com uma quantidade mínima equivalente a 1,8L (fig. 31).
- Prima o botão  (B5) e mantenha-o premido durante pelo menos 5 segundos, para confirmar a inserção da solução e iniciar a descalcificação. O indicador luminoso  permanece aceso fixamente para indicar o início do

programa de descalcificação e o indicador luminoso  pisca para indicar de rodar o botão do vapor para a posição **I**.










Atenção! Perigo de queimaduras

Pelo cappuccinador e pelo bico de saída do café sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Rode o botão do vapor (A21) no sentido anti-horário para a posição **I**: a solução descalcificadora sai tanto do cappuccinador como do bico de saída do café e começa a encher o recipiente subjacente.

O programa de descalcificação efetua automaticamente toda uma série de enxaguamentos intervalados, para remover o cálcio. É normal que entre um enxaguamento e o seguinte decorram bastantes minutos, durante os quais a máquina permanece inativa.

Após cerca de 25 minutos o reservatório de água fica vazio e piscam os indicadores luminosos  e ; rode o botão de vapor no sentido horário até ao fim de curso na posição **O**.

- O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificadora e extraia o depósito de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até o nível MÁX com água fresca e insira-o na máquina: o indicador luminoso  pisca.
- Reposicione o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e do bico de saída do café, o recipiente usado para recolher a solução descalcificadora (fig. 31).
- Rode o botão de água quente/vapor para a pos. **I** para iniciar o enxaguamento: a água quente sai primeiro pelo cappuccinador para depois continuar e concluir pelo bico de saída do café.
- Quando o reservatório de água está esvaziado, no painel piscam os indicadores luminosos  e : rode em seguida o botão de água quente/vapor para a pos. **O**.
- Esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extraia o reservatório da água, reinsira, se anteriormente retirado, o filtro amaciador, encha o reservatório até o nível MÁX com água fresca e insira-o na máquina: o indicador luminoso  pisca.
- Reposicione vazio por debaixo do cappuccinador o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
- Rode o botão de água quente/vapor para a pos. **I**: o aparelho retoma o enxaguamento apenas pelo cappuccinador.
- No final, no painel de comando pisca o indicador luminoso de vapor : rode o botão de água quente/vapor para a pos. **O**.

- Encha o reservatório de água com água fresca até o nível MAX e insira-o novamente na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

i Observação!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A13);
- O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até o nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A operação de descalcificação é necessária após um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água configurado.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar 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.

18.1 Medição da dureza da água

- Retire da embalagem a tira reativa (C1) fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada às instruções em inglês;
- Mergulhe completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo;
- Extraia a tira da água e sacuda-a 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 1 nível;

Tira reativa	Dureza da água	Programação correspondente
	baixa	
	média	
	alta	
	máxima	

18.2 Programação dureza da água







- Certifique-se de que a máquina está desligada (mas ligada à rede elétrica e com o interruptor geral (A6) na posição I);

- Prima o botão (B5) e mantenha-o premido durante pelo menos 5 segundos: os indicadores luminosos acendem-se em simultâneo;
- Prima o botão (B2) para configurar a dureza real (o nível detetado pela tira reativa - veja a tabela na secção anterior).
- Prima o botão (B9) para confirmar a seleção. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.





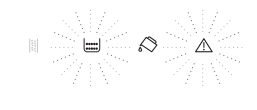


19. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	1,5MPa (15 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	1,8 l
Dimensões LxPxA:	240x440x360 mm
Comprimento do fio:	1150 mm
Peso:	9,2 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 g

20. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS EXIBIDOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 A PISCAR	É necessário rodar o botão de água quente/vapor (A21)	Rode o botão de água quente/vapor
 A PISCAR	A água no reservatório (A7) não é suficiente	Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, fazendo pressão até ao fundo para sentir o encaixe.
 FIXO	O reservatório (A7) não foi inserido ou não está inserido corretamente	Insira o reservatório corretamente, empurrando-o até o fundo até ouvir o encaixe.
 A PISCAR	O depósito das borras (A13) de café está cheio	Esvazie o depósito das borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos (A14), faça a limpeza e depois insira-os novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito das borras de café, ainda que esta esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito das borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.
 FIXO	Após a limpeza, o depósito das borras não foi inserido (A13)	Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e insira o depósito das borras de café.
 A PISCAR	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo	Repita a preparação do café e rode o botão de regulação da moagem (A5) (fig. 13) num nível no sentido horário em direção ao número 7 enquanto o moedor de café estiver em funcionamento. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção atuando no botão de regulação, e aumente um nível (veja sec. "12.2 Regulação do moedor de café"). Se o problema persistir, rode o botão de vapor/água quente (A21) para a posição I e deixe sair um pouco de água do cappuccinador (A18).
	Se o filtro amaciador (C4) estiver instalado, pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a dispensação	Distribua uma pouco de água do cappuccinador (A18) rodando o botão de água quente/vapor (A21) para a pos. I até que o fluxo seja regular (fig. 5).





INDICADORES LUMINOSOS EXIBIDOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 <p>A PISCAR</p>	Acabou o café em grãos	Encha o depósito do café em grão (A3 - fig. 14).
 <p>A PISCAR FIXO</p>	<p>Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4)</p> <p>O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído</p>	<p>Introduza o café pré-moído no funil (fig. 17) ou cancelar a seleção da função pré-moído.</p> <p>Esvaziar o funil com a ajuda do pincel conforme mo descrito no parág. “16.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído”.</p>
 <p>A PISCAR</p>	Recorda que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “17. Descalcificação”.
 <p>A PISCAREM</p>	Foi utilizado demasiado café	Selecione um sabor mais leve rodando o botão (B6) em sentido anti-horário.
	O circuito hidráulico está vazio	Rode o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) para a posição I até a distribuição parar, depois disso rode o botão novamente para a posição 0 . Se aparecer o alarme durante a distribuição de água quente ou de vapor, coloque o botão novamente na posição 0 . Rode o botão de distribuição de vapor/água quente para a posição I até que o fluxo de distribuição seja regular, depois disso rode o botão novamente para a posição 0 . Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A7) está inserido até ao fundo.
 <p>FIXO</p>	O interior da máquina está muito sujo	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. “16. Limpeza”. Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir esta mensagem, contacte um centro de assistência.
 <p>A PISCAR</p>	Após a limpeza, o infusor (A9) não foi reinserido	Insira o infusor como descrito na sec. “16.9 Limpeza do infusor”.

21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, pressionando o botão  (B5).
	A temperatura definida para o café é baixa.	Programa através do menu uma temperatura mais alta (veja o cap. "9. Configuração da temperatura").
O café está pouco encorpado ou tem pouco creme.	A moagem do café está muito grossa.	Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível no sentido anti-horário, em direção ao número 1, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 13). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado só poderá ser notado depois de 2 cafés (ver sec. "12.2 Regulação do moedor de café").
	O café não é adequado.	Utilizar café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível, no sentido horário, na direção do número 7, enquanto o moedor de café está em funcionamento (fig. 13). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado só poderá ser notado depois de 2 cafés (ver sec. "12.2 Regulação do moedor de café").
O infusor (A9) não pode ser extraído	O desligamento não foi efetuado corretamente	Efetue o desligamento premindo o botão  (B5) (consulte o cap. "5. Desligamento da máquina").
No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Proceda conforme solicitado pelo aparelho, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A14), para evitar que a água transborde.
		→

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado	Utilizar de preferência leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
O leite não está emulsificado	O capuccinador (A18) e o bico de vapor/água quente (A19) estão sujos	Efetuar a limpeza conforme indicado na sec. "16. Limpeza".
A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente	Ligue a ficha (A10) à tomada de alimentação (fig. 1).
	O interruptor geral (A6) não está premido	Prima o interruptor geral (fig. 1).
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída	Os bicos de saída do café (A11) estão entupidos	Efetue a descalcificação conforme indicado na sec. "16.7 Limpeza dos bicos de saída de café".