

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA | 43 |
| 2. AVISOS DE SEGURANÇA | 44 |
| 2.1 Simbologia utilizada nestas instruções..... | 44 |
| 2.2 Finalidade de utilização..... | 44 |
| 2.3 Instruções de utilização..... | 44 |
| 3. INTRODUÇÃO..... | 44 |
| 3.1 Letras entre parênteses | 44 |
| 3.2 Problemas e reparações | 44 |
| 4. DESCRIÇÃO | 45 |
| 4.1 Descrição da máquina | 45 |
| 4.2 Descrição do painel de controlo..... | 45 |
| 5. OPERAÇÕES PRELIMINARES..... | 45 |
| 5.1 Inspeção da máquina | 45 |
| 5.2 Instalação do aparelho..... | 45 |
| 5.3 Conexão do aparelho..... | 46 |
| 5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento..... | 46 |
| 6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA..... | 46 |
| 7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA | 46 |
| 8. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA..... | 47 |
| 9. PROGRAMAR A TEMPERATURA..... | 47 |
| 10. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO | 47 |
| 11. POUPANÇA ENERGIA | 47 |
| 12. AVISO SONORO | 48 |
| 13. VALORES DE FÁBRICA (RESET)..... | 48 |
| 14. ENXAGUAMENTO..... | 48 |
| 15. PREPARAÇÃO DO CAFÉ..... | 48 |
| 15.1 Regulagem do moedor..... | 48 |
| 15.2 Conselhos para um café mais quente | 48 |
| 15.3 Preparação do café mediante utilização de café em grão | 49 |
| 15.4 Variação temporária do sabor do café | 49 |
| 15.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído..... | 50 |
| 15.6 Personalização de sabor e quantidade | 50 |
| 16. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO..... | 50 |
| 16.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização..... | 51 |
| 17. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE..... | 51 |
| 18. LIMPEZA..... | 51 |
| 18.1 Limpeza da máquina..... | 51 |
| 18.2 Limpeza do circuito interno da máquina | 51 |
| 18.3 Limpeza do depósito de borras de café..... | 52 |
| 18.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação..... | 52 |
| 18.5 Limpeza das partes internas da máquina | 52 |
| 18.6 Limpeza do reservatório de água | 52 |
| 18.7 Limpeza dos bicos de saída de café | 52 |
| 18.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído..... | 52 |
| 18.9 Limpeza do infusor..... | 53 |
| 19. DESCALCIFICAÇÃO | 53 |
| 20. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA..... | 54 |
| 20.1 Medição da dureza da água..... | 54 |
| 20.2 Programação dureza da água | 54 |
| 21. FILTRO AMACIADOR | 55 |
| 21.1 Instalação do filtro | 55 |
| 21.2 Substituição do filtro..... | 55 |
| 22. DADOS TÉCNICOS | 55 |
| 23. ELIMINAÇÃO | 55 |
| 24. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS ... | 55 |
| 25. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 58 |

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante a utilização (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

2. AVISOS DE SEGURANÇA

2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

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



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

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



Perigo de Queimaduras!

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



Perigo!

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-lo em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



Atenção:

Conservar o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Perigo de Queimaduras!

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

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

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas poderia esquentar.

2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

2.3 Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



Nota:

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

3. 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.

3.1 Letras entre parênteses

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

3.2 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos "24. Significado dos indicadores luminosos" e "25. Resolução de problemas".


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

Se o seu país não está 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.

4. DESCRIÇÃO

4.1 Descrição da máquina









(pág. 3 - A)








- A1. Tampa do depósito para café em grão
- A2. Tampa do filtro do café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para a introdução do café moído
- A5. Botão de regulação do grau de moagem
- A6. Interruptor geral
- A7. Porta do infusor
- A8. Infusor
- A9. Cabo de alimentação
- A10. Tabuleiro de recolha da condensação
- A11. Depósito para borras de café
- A12. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A13. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A14. Grelha do tabuleiro
- A15. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A16. Tampa do reservatório de água
- A17. Reservatório de água
- A18. Alojamento para filtro amaciador da água
- A19. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A20. Cappuccinador (removível)
- A21. Bocal de água quente e vapor (removível)
- A22. Botão de distribuição de vapor/água quente
- A23. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (standby)
- A24. Superfície para as chávenas

4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

Alguns ícones do painel de controlo têm uma função dupla: esta é indicada entre parêntesis, dentro da descrição.

- B1. Indicador luminoso  a piscar: a máquina está a aquecer-se
- B2. Indicador luminoso :
 - fixo: introduza o depósito das borras (A11)
 - a piscar: é necessário esvaziar o depósito para borras
- B3. Indicador luminoso :
 - fixo: insira o depósito de água (A17)
 - a piscar: a água no depósito não é suficiente.
- B4. Indicador luminoso : assinala um alarme genérico (veja o capítulo "24. Significado dos indicadores luminosos")
- B5. Indicador luminoso :
 - fixo: a descalcificação está em curso
 - A piscar: é necessário proceder com a descalcificação
- B6. : função pré-moído
- B7. : sabor café
- B8. : seleção de aroma

- B9. : para fornecer 2 chávenas de "espresso" ou "espresso lungo"
- B10. : fornecimento "Espresso"
- B11. : fornecimento "Espresso Lungo"
- B12. : fornecimento "Coffee"
- B13. : fornecimento "Long"
- B14.  **ESC**:
 - fixo: para ativar a função vapor (Nas operações de programação: prima para sair da programação em curso)
 - a piscar: é necessário rodar o botão vapor/água quente (A22)
- B15.  **OK**: para enxaguar.
(Nas operações de programação: prima para confirmar a programação).

Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa
- C2. Colher medidora de café pré-moído
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)
- C5. Pincel para limpeza

5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

5.1 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.

5.2 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, verificar 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.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- 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 (A9) de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

5.3 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 (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

5.4 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.

É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "20 Programação da dureza da água".

Proceda seguindo as instruções indicadas:

1. Ligue o aparelho à rede elétrica e pressionar o interruptor geral (A6) situado na parte traseira do aparelho (fig. 1).
2. No painel de controlo (B) piscará o indicador luminoso  (B3): retire o reservatório de água (A17- fig. 2), encha-o até a linha MAX com água fresca (fig. 3A), reinsira então o reservatório (fig. 3B).
3. No painel de controlo piscará o ícone  (B14- fig. 5).
4. Posicionar em baixo do cappuccinador (A20) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml l (fig. 4).
5. Rode o botão de vapor/água quente para a posição "I" (fig. 6) e prima o ícone  OK (B15) : o aparelho distribui água a partir do cappuccinador.
6. Quando o fornecimento interrompe-se automaticamente, no painel de controlo piscará o ícone  para assinalar a necessidade de ajustar novamente o botão para a posição "0".

A máquina desliga-se.

Para utilizá-la, premir a tecla  (A23 - 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 "21 . Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA



Nota:



Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A6), situado na parte traseira do aparelho, esteja premido (fig 1).

- Em cada acendimento, 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 (A19); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A15). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (A23) (fig. 7): no painel de controlo piscará o indicador luminoso  (B1) para indicar que o aparelho está a aquecer-se.

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 na temperatura correta quando no painel de controlo, o indicador luminoso  desliga-se e os ícones de fornecimento se ativam.



7. 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 pelos bicos de saída do café (A19). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla  (A23- fig. 7);
- no painel de controlo pisca o indicador luminoso  (B1): se previsto, o aparelho efetua uma enxaguamento e depois desliga-se (stand-by).

Nota:

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

- desligue antes o aparelho premindo a tecla  (fig. 7);
- soltar o interruptor geral (A6) (fig. 1).

Atenção!



Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.





8. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA



Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se ao capítulo "20. Programação da dureza da água".

9. PROGRAMAR A TEMPERATURA

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

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 1);
2. Mantenha premido o ícone **2x** (B9) até se acenderem os indicadores luminosos no painel de controlo (B).
3. Prima o ícone  (B10);
4. Selecione a temperatura desejada por premir novamente o ícone :

| | |
|--|--------|
|  | baixa |
|  | média |
|  | alta |
|  | máxima |



5. Prima ícone  **OK** (B15) para confirmar (ou  **ESC** (B14) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos se apagam.






A máquina volta a "stand by" e a temperatura está assim reprogramada.



10. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

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 pressionado (fig. 1);
2. Mantenha premido o ícone **2x** (B9) até os ícones acenderem-se no painel de controlo (B);
3. Prima o ícone  (B11);
4. Selecione o intervalo de tempo desejado premindo novamente o ícone :







| | |
|---|---------|
|  | 15 min. |
|  | 30 min. |
|  | 1 hora |
|  | 2 horas |
|  | 3 horas |


5. Prima ícone  **OK** (B15) para confirmar (ou  **ESC** (B14) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos se apagam.

Assim, o intervalo de desligamento automático está reprogramado.

11. POUPANÇA ENERGIA

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de poupança de energia. A máquina foi pré-configurada na fábrica com esta modalidade ativa, garantindo à máquina ligada um consumo energético menor, de acordo com as normas europeias em vigor. Caso deseje modificar a definição, proceda conforme explicado em seguida:

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 1);
2. Mantenha premido o ícone **2x** (B9) até os ícones acenderem-se no painel de controlo (B).
3. Prima o ícone  (B13);
4. Ativar/desativar a função premindo novamente o ícone :
 -  função ativada
 -  função desativada
5. Prima ícone  **OK** (B15) para confirmar (ou  **ESC** (B14) para sair sem realizar a modificação).

6. Prima  ESC para sair do menu. Os indicadores luminosos se apagam.





Assim, a poupança de energia está reprogramada.

i **Nota:**

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

12. AVISO SONORO




Com esta função é possível ativar ou desativar a o aviso sonoro. Proceda conforme explicado em seguida:

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 1):
2. Mantenha premido o ícone **2x** ((B9) té se acenderem os indicadores luminosos no painel de controlo (B).
3. Prima o ícone **2x** para ativar/desativar a função:
 -  função ativada
 -  função desativada
4. Prima ícone  OK (B15) para confirmar (ou  ESC (B14) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos se apagam.

O aviso sonoro está assim reprogramado.

13. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com esta função todas as configurações são restauradas (temperatura, desligamento automático, dureza da água, poupança energética e todas as programações das quantidades retornando aos valores de fábrica).

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 1):
2. Mantenha premido o ícone **2x** (B9) até se acenderem os indicadores luminosos no painel de controlo (B).
3. Prima o ícone  (B12): os grãos (B7) no painel de controlo piscam;
4. Prima o ícone  OK (B15) para retornar aos valores de fábrica (ou  ESC (B14) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos se apagam.

Assim, as programações e a quantidade das bebidas retornam aos valores de fábrica.



14. ENXAGUAMENTO

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de saída de café (A19) 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 100 ml.

 **Atenção! Perigo de queimaduras.**

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

- 1) Para ativar esta função prima  OK (B15);
- 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 novamente  OK.

i **Nota!**

- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado, depois de ligar a máquina, efetuar 2/3 enxaguamentos antes de utilizá-la.
- É normal que, depois de ter efetuado esta função, haja água no depósito das borras de café (A11).

15. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

15.1 Regulagem do moedor

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

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o botão de regulação do grau de moagem (A5 - fig.8).

i **Nota:**

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, rodar em um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspeto do creme, rodar no sentido anti-horário um nível 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 saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, rodando o botão para um outro nível.

15.2 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento por premir  OK (B15);
- esquentar com água quente as chávenas por utilizar a função água quente (veja o capítulo "17 Distribuição de água quente").
- aumentar a temperatura do café (veja o capítulo "8. Programação da dureza da água").

15.3 Preparação do café mediante utilização de café em grão



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

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A3) (fig. 9);
2. Coloque em baixo dos bicos de saída do café (A19):
 - 1 chávina se desejar 1 café (fig. 10);
 - 2 chávinas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixar o bico de saída de modo a aproximá-lo o mais perto possível das chávinas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 11).
4. Selecione então o café desejado:

| Receita | Quantidade | Quantidade programável | Sabor predefinido |
|---------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|
| Espresso (B10) | ≈ 40 ml | de ≈30 a ≈ 80ml | ● ● ● ● ● |
| Espresso Lungo (B11) | ≈ 120 ml | de ≈80 a ≈180c | ● ● ● ● ● |
| Coffee (B12) | ≈ 180 ml | de ≈100 a ≈240cc | ● ● ● ● ● |
| Long (B13) | ≈ 160 ml | de ≈115 a ≈250cc | ● ● ● ● ● |
| 2x (B9) + Espresso (B10) | ≈ 40 ml x 2 chávinas | -- | ● ● ● ● ● |
| 2x (B9) + Espresso Lungo (B11) | ≈ 120 ml x 2 chávinas | -- | ● ● ● ● ● |

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



: Para preparar 2 chávinas de "espresso" ou "espresso lungo" ao mesmo tempo:

- Prima o ícone "2X" (B9): acendem-se os ícones relativos à bebida selecionáveis e o ícone "2X" piscará. Prima ou : a preparação começa.

Como alternativa, proceder da seguinte forma:

- Prima ou : a preparação começa e o ícone "2X" piscará por alguns segundos. Prima o ícone "2X" enquanto está a piscar.
- Enquanto a máquina está a fazer o café, o fornecimento pode ser interrompido a qualquer momento ao premir o ícone de fornecimento.
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávina, basta manter premido (dentro de 3 segundos) um dos ícones de distribuição de café (B10 -B13).

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

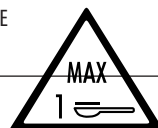



- Durante a utilização, no painel de controlo (B) poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "24. Significado dos indicadores luminosos".
- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "15.2 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo "25. Resolução de problemas".
- Para personalizar de acordo com os próprios gostos as bebidas, consulte o parágrafo "15.6 Personalização de sabor e quantidade".

15.4 Variação temporária do sabor do café

Para personalizar temporariamente o sabor do café, prima (B8):

| | |
|--|---------|
| | X-SUAVE |
| | SUAVE |
| | MÉDIO |
| | FORTE |
| | X-FORTE |



| | |
|--|--|
|  | (veja "15.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído") |
|--|--|

i **Nota:**

- A variação de sabor não é guardada e no próximo fornecimento automático o aparelho seleciona o valor predefinido.
- Se o fornecimento não ocorre após alguns segundos da personalização temporária do sabor, ele volta ao valor predefinido.



15.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído





! **Atenção!**

- 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 poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil (A4) ficar entupido.

i **Nota:**


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

1. Prima repetidamente a tecla  (B8) até se acender o indicador luminoso  (B6).
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 12)
3. Coloque uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A19) (fig. 10).
4. Selecione então o café desejado:

| Receita | Quantidade |
|--|------------|
|  Espresso (B10) | ≈ 40 ml |
|  Espresso Lungo (B11) | ≈ 120 ml |
|  Coffee (B12) | ≈ 180 ml |
|  Long (B13) | ≈ 160 ml |

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

! **Atenção! Preparar o café LONG** 

À metade da preparação, o indicador luminoso  pisca: insira uma nova colher doseadora de café pré-moído e prima

 **OK** (B15).


i **Nota:**

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

15.6 Personalização de sabor e quantidade

A máquina está programada pela fábrica para distribuir o café com sabor e quantidade padrões (veja a tabela do parágrafo "15.3 Preparação do café mediante utilização de café em grãos").

Para personalizar o café, proceda conforme segue:

1. Colocar uma chávena ou um copo suficientemente grande debaixo dos bicos de saída do café (A19).
2. Prima  (B8) até selecionar o sabor desejado "15.4 Variação temporária do sabor do café";
3. Prima e mantenha premido o ícone relativo ao café a personalizar: o ícone piscará e também todos os indicadores luminosos de alarme piscam 4 vezes;
4. Soltar o ícone: o ícone pisca e a máquina inicia a distribuir o café.
5. Quando o café na chávena tiver atingido o nível desejado na chávena, prima novamente o ícone do café.

Nesta altura o sabor e a quantidade de café na chávena estarão programados de acordo com a nova programação.

16. 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, limpar sempre o cappuccinador conforme descrito no parágrafo seguinte "16.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. O cappuccinador (A20) pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todos os tamanhos.
4. Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta.

Atenção!

Não forçar a rotação do cappuccinador (fig. 13): poderia quebrar!

5. Prima o ícone  (B14); o indicador luminoso  (B1) pisca para indicar que o aparelho se está a aquecer.
6. Quando o aparelho está na temperatura certa, desliga-se o indicador luminoso  e o ícone  pisca.
7. Então, rode o botão de água quente/vapor  (A22) para a posição I. Depois de alguns segundos do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
8. 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.

9. 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.

Nota:


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

16.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpe o cappuccinador (A20) toda 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 do cappuccinador, Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

1. Deixar escorrer um pouco de água rodando o botão de vapor / água quente  (A22) para a posição I. Depois interromper a distribuição colocando novamente o botão à posição 0 0.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rodar em sentido anti-horário e reitre o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig.17).
3. Retirar para baixo o bico (A21 - fig. 15).
4. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 16 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
5. Reintroduzir o bico e reintroduzir o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

17. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente. O tudo do cappuccinador (A20) se aquece durante o fornecimento.

1. Coloque um recipiente em baixo do cappuccinador (A20) (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rode o botão de água quente/vapor  (A22) para a posição I.
3. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, rodar o botão de água quente /vapor  para a posição 0.

Nota:

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

18. LIMPEZA

18.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A11);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o tabuleiro de recolha da condensação (A10);
- o reservatório para a água (A17);
- os bicos de saída de café (A19);
- o cappuccinador (A20 - “16.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização”);
- o funil para introduzir café pré-moído (A4);
- o infusor (A8), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A7),
- 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 na lava-loiças, com exceção da grelha tabuleiro (A14).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

18.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é recomendada antes de utilizá-la, ligá-la e efetuar;

- 2/3 enxaguamentos premindo  (B15);


- fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo "17 Distribuição de água quente").



Nota importante:

É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A11).

18.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando no ecrã piscar o indicador luminoso  (B2), é necessário esvaziar o depósito de borras (A11) 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 preparação 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 são preparados vários cappuccinos em sequência, a superfície para apoiar chávenas (A12) de metal fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A15) (fig. 17), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A11) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A10) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-lo.

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



Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A15) é dotado de um indicador flutuante (A13) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 18). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas (A12), 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 (A11) (fig. 17);
2. Retire a bandeja de apoio das chávenas (A12), a grelha do tabuleiro (A14), então esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e depósito das borras e lave todos os componentes;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensação (de cor vermelha) (A10) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.

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.

18.5 Limpeza das partes internas da máquina



Perigo de choques elétricos!

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver o capítulo "7. Desligamento da máquina") e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Inspeccionar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos) (A15) 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. 19).

18.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4 - se previsto) o reservatório de água (A17) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (C4) (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

18.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A19) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 20A);
2. Verificar que os furos do bico de saída de café não estejam obturados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 20B).

18.8 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 esteja obstru-

ido. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

18.9 Limpeza do infusor

O infusor (A8) 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 (veja o capítulo "7 Desligamento da máquina");
2. Extra o depósito de água (A17);
3. Abrir a porta do infusor (A7) (fig. 21) posicionada na lateral direita;
4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de desengate e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 22).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-lo com água corrente.

Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

Não utilizar detergentes - Não colocar na máquina de lavar louças

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




6. Utilizando o pincel, limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
7. Depois da limpeza, introduzir novamente o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe;


Nota:



Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 23).

8. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
9. Fechar a porta do infusor;
10. Inserir novamente o reservatório de água.

19. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel de controlo (B) pisca o indicador luminoso  (B5) e apenas os ícones  **OK** (B15) e  **ESC** (B14) permanecem acesos.






Se desejar proceder imediatamente com a descalcificação, prima  **OK** e siga as operações a partir do ponto 4.

Para adiar a descalcificação para outro momento, premir  **ESC**: no ecrã o indicador luminoso  pisca e recorda que o aparelho precisa de ser descalcificado.

Atenção!






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

Se desejar descalcificar a máquina, proceda assim:










1. Desligue o aparelho (standby) premindo a tecla  (A23- fig. 7) (veja o capítulo "7. Desligamento da máquina");
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A15), o depósito das borras (A11) e reinserir tudo na máquina.
3. Mantenha premido o ícone  (B8) até acender o indicador luminoso  (B5) e os ícones  **ESC** e 
- OK**;
4. Esvaziar completamente o reservatório de água (A17), removendo, se estiver na máquina, o filtro amaciador (C4).
5. Deite no reservatório de água o descalcificante (C3) até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado interno do depósito e então adicione um litro de água até atingir o nível B (fig. 24); recolque no lugar o reservatório de água;
6. Colocar em baixo do cappuccinador (A20) e do bico de saída do café (A19) um recipiente com capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 25);

Atenção! Perigo de queimaduras

Pelo cappuccinador e pelo bico de saída do café sai água quente que contém ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

7. Prima o ícone  **OK** para confirmar a inserção da solução descalcificante: e o programa de descalcificação inicia.
 8. Depois de alguns minutos, o ícone  **ESC** (B14) pisca para indicar que se deve rodar o botão de vapor/água quente  (A22) para a posição I;
 9. A o  rodar o botão para a posição I, o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai pelo cappuccinador efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de cálcio do interior da máquina;
- Depois de cerca de 35 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação: e o indicador luminoso  (B3) pisca.
10. o aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado

para recolher a solução descalcificante e extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina:

11. Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante debaixo do bico de saída do café e do cappuccinador (fig. 25);
12. Prima o ícone  **OK**:  **ESC** pisca para indicar que é necessário rodar o botão de água quente/vapor  para a posição **0**;
13. Rode o botão água quente/vapor  para a posição **0** para iniciar o enxaguamento: a água quente sai do bico de saída de café;
14. Depois de um tempo predeterminado, piscará  **ESC**. Rode o botão para a posição **I**: a água quente sairá pelo cappuccinador. Quando a água do reservatório terminar, acende-se o indicador luminoso  (B3);
15. o aparelho está agora pronto para um segundo processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento e extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca, reintroduza, se anteriormente foi retirado, o filtro amaciador, e inseri-lo na máquina;
16. Reposicione vazio debaixo do cappuccinador o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento em baixo do cappuccinador;
17. Prima o ícone  **OK**: o aparelho recomeça o enxaguamento apenas pelo cappuccinador;
18. Quando a água do reservatório terminar, acende-se o indicador luminoso  (B3);
19. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extraia e encha o reservatório de água com água fresca até ao nível MAX e reintroduzi-lo na máquina: o ícone  **ESC** pisca;
20. Rode o botão para a posição **0**.
21. Esvaziar e recolocar o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o depósito das borras (A11).


A operação de descalcificação está concluída.

Nota!

- 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 este ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A11);
- 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.









20. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso  (B5) acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.





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

20.1 Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a tira reativa (C1) fornecida "TOTAL HARDNESS TEST", anexada às instruções em inglês.
2. Mergulhe completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.

| Tira reativa | Dureza água | Programação correspondente |
|--|-------------|---|
|  | baixa |  |
|  | média |  |
|  | alta |  |
|  | máxima |  |

20.2 Programação dureza da água

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral pressionado (fig. 1):
2. Mantenha premido o ícone **2x** (B9) até os ícones acenderem-se no painel de controlo (B);
3. Prima o ícone  (B8) ;
4. Selecione o nível de dureza da água premindo novamente o ícone :
5. Prima ícone  **OK** (B15) para confirmar (ou  **ESC** (B14) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos se apagam.

Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

21. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador (C4): se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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



21.1 Instalação do filtro

1. Retire o filtro (C4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro fornecido (fig. 26);
2. Rode o disco com as datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.















Nota:

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

3. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na fig. 27 até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto ;
4. Extraia o reservatório (A17) da máquina e encha-o com água.
5. 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. 28).
6. Insira o filtro no próprio alojamento (A18) e pressione com firmeza (fig. 29);
7. Feche de novo o reservatório com a tampa (A16 - fig. 30), e reinsira o mesmo na máquina;
8. Colocar em baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente (A20) um recipiente (capacidade: min. 500ml).
9. Tirar água quente rodando o botão de vapor/água quente  (A22) para a posição **I**.
10. Tirar pelo menos 500ml de água, então rodar o botão de água quente/vapor  para a posição **O**.

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

24. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS

| INDICADORES EXIBIDOS | LUMINOSOS | POSSÍVEL CAUSA | SOLUÇÃO |
|--|---|--|---|
|      |  | A água no depósito (A17) não é suficiente. | Encher o depósito de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe |
|      |  | O reservatório (A17) não foi inserido ou não está inserido corretamente. | Insira o reservatório corretamente, fazendo pressão até o fundo para ouvir o encaixe. |

21.2 Substituição do filtro

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 reservatório (A17) e o filtro esgotado (C4);
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado do item 2 ao 10 do parágrafo anterior.

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

22. DADOS TÉCNICOS

| | |
|---|------------------------------|
| Tensão | 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A |
| Potência absorvida: | 1450W |
| Pressão: | 1,5MPa (15 bar) |
| Capacidade máx. do depósito de água: | 1,8l |
| dimensões LxPxH: | 240x440x360 mm |
| Comprimento do fio: | 1150 mm |
| Peso: | 9,2 kg |
| Capacidade máx. do depósito de grãos de café: | 300 g |






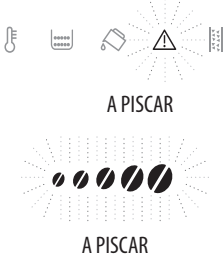













Este aparelho está em conformidade com o Regulamento europeu n.º 1935/2004 sobre os materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos.





23. ELIMINAÇÃO



Não eliminar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; depositá-lo num centro de recolha seletiva oficial.

| | | |
|--|---|---|
|  <p>A PISCAR</p> | <p>O depósito borras (A11) de café está cheio.</p> | <p>Esvazie o depósito das borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos (A15), e efetue a limpeza e depois insira-os novamente (fig. 16). Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de 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 de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.</p> |
|  <p>FIXO</p> | <p>Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A11).</p> | <p>Extrair a tabuleiro de recolha de pingos (A15) e inserir o depósito das borras de café.</p> |
|  <p>FIXO</p> <p>A PISCAR</p> | <p>Acabou o café em grãos. O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.</p> | <p>Encha o depósito do café em grão (A3 - fig. 9). Esvaziar o funil com a ajuda do pincel conforme mo descrito no parág. "18.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".</p> |
|  <p>FIXO</p> <p>A PISCAR</p> | <p>Foi selecionada a função "café pré-moído", mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4). O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.</p> | <p>Introduza o café pré-moído no funil (fig. 12) ou cancelar a seleção da função pré-moído. Esvaziar o funil com a ajuda do pincel conforme mo descrito no parág. "18.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".</p> |
|  <p>A PISCAR</p> | <p>Recorda que é necessário descalcificar a máquina</p> | <p>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "19 Descalcificação".</p> |
|  <p>A PISCAR</p> <p>A PISCAR</p> | <p>A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p> | <p>Repita o fornecimento de café e gire o botão de regulação da moagem (A5 - fig. 8) em um nível em direção 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, repita a correção atuando no botão de regulação, e aumente um nível (veja o parág. "15.1 Regulação do moedor de café"). Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório de água (A17) esteja inserido com firmeza, rodar o botão de distribuição de água quente/vapor (A22) para a posição. I e tirar um pouco de água quente até que o fluxo seja regular.</p> |
| | <p>Se houver o filtro amaciador (C4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.</p> | <p>Tirar um pouco de rodando botão de vapor (A22) para a pos. I até que o fluxo seja regular.</p> |


| | | |
|---|---|--|
|  <p>A PISCAR</p>  <p>A PISCAR</p> | <p>O café pré-moído utilizado é muito fino e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p> <p>Se houver o filtro amaciador (C4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.</p> | <p>Repetir o fornecimento de café utilizando menos café pré-moído ou de tipo diferente. Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório de água (A17) esteja inserido com firmeza, rode o botão de distribuição de água quente/vapor (A22) para a posição. I e tirar um pouco de água quente até que o fluxo seja regular.</p> <p>Tirar um pouco de rodando o botão de vapor (A22) para a pos. I até que o fluxo seja regular.</p> |
|  <p>A PISCAR</p>  <p>FIXOS</p> | <p>Foi solicitado um café LONG com café pré-moído</p> | <p>Insira no funil (A4) uma colher doseadora rasa de café pré-moído e prima  OK (B15) Para continuar e completar a operação.</p> |
|  <p>FIXO</p>  <p>A PISCAR</p> | <p>Foi utilizado demasiado café.</p> | <p>Selecione um sabor mais suave premindo  (B8) ou reduza a quantidade de café pré-moído</p> |
|  <p>A PISCAR + A</p> <p>PISCAR</p>  <p>A PISCAR</p> | <p>O circuito hidráulico está vazio</p> | <p>Rode o botão de distribuição de água quente/vapor (A22) 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, colocar o botão novamente à posição 0. Rode o botão de distribuição de água quente/vapor para a posição I até a distribuição parar, depois disso rode o botão novamente para a posição 0. Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A17) esteja inserido até ao fundo.</p> |
|  <p>FIXO</p> | <p>O interior da máquina está muito sujo.</p> | <p>Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "18 Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.</p> |



| | | |
|--|--|--|
|  <p>A PISCAR</p> | <p>Após a limpeza não foi inserido o infusor (A8).</p> | <p>Inserir o infusor como descrito no parág. "18.9 Limpeza do infusor".</p> |
|  <p>A PISCAR</p> | <p>Indica que é necessário rodar o botão de água quente/vapor (A22).</p> | <p>Rode o botão de água quente/vapor.</p> |
|  <p>A PISCAR</p>  | <p>Indica que é necessário descalcificar a máquina</p> | <p>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação (veja o cap. "19. Descalcificação").</p> |

25. 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 |
|--|---|---|
| <p>O café não está quente.</p> | <p>As chávenas não foram pré-aquecidas.</p> | <p>Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);</p> |
| | <p>Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.</p> | <p>Antes de fazer o café, aquecer os circuitos internos com um enxaguamento, pressionando o ícone  (B15).</p> |
| | <p>A temperatura do café definida é baixa.</p> | <p>Programa a partir do menu uma temperatura mais alta (veja o cap. "9 programar a temperatura").</p> |
| <p>O café não é muito consistente ou tem pouco creme</p> | <p>A moagem do café é muito grossa.</p> | <p>Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 8). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "15.1 Regulação do moedor de café").</p> |
| | <p>O café não é adequado.</p> | <p>Utilize café para máquinas de café expresso.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| O café sai muito lentamente ou às gotas. | A moagem do café é muito fina. | Rode o botão de regulação da moagem (A5) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 8). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "15.1 Regulação do moedor de café"). |
| O aparelho não fornece café | O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior: o indicador luminoso  (B1) piscará | Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado. |
| O infusor (A8) não pode ser extraído | Não foi efetuado corretamente o desligamento | Efetuar o desligamento premindo a tecla  (A23) (refer. cap. "7. Desligamento da máquina"). |
| No término da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento. | Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX. | Proceder conforme exigido pelo aparelho, esvaziar primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A15), para evitar que a água transborde. |
| 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 cappuccinador (A22) e o bocal vapor/água quente (A21) estão sujos | Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "16.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização"; |
| 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. | Ligar a ficha à tomada de corrente (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 injetores do bico de saída. | Os bicos de saída do café (A19) estão obturados. | Efetuar a limpeza dos bicos de saída conforme indicado no parágrafo "18,7 Limpeza dos bicos de saída de café". |