

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	52
Simbologia utilizada nestas instruções	52
Letras entre parêntesis	52
Problemas e reparações	52
SEGURANÇA	52
Avisos fundamentais para a segurança	52
USO CONFORME A DESTINAÇÃO	52
INSTRUÇÕES PARA O USO	53
DESCRIÇÃO	53
Descrição do aparelho	53
Descrição do painel de comando (touch screen).....	53
Descrição do reservatório do leite	53
Descrição do jarro para o chocolate quente	53
Descrição do distribuidor de água quente/vapor.....	53
Descrição dos acessórios	54
OPERAÇÕES PRELIMINARES	54
Controlo do aparelho.....	54
Instalação do aparelho.....	54
Conexão do aparelho.....	54
Primeira colocação em função do aparelho	54
LIGAÇÃO DO APARELHO	54
DESCONEÇÃO DO APARELHO	55
PROGRAMAÇÕES DO MENU	55
Enxague	55
Selecionar fundo	55
Descalcificação	55
Instalar filtro (quando previsto)	55
Ajustar relógio	55
Ligação automática.....	56
Desligar automaticamente (Stand by)	56
Poupança Energia	56
Temperatura café	56
Programação da dureza da água	56
Aviso acústico.....	56
Valores de fábrica (reset).....	56
Estatística.....	56
Definição da língua.....	57
PREPARAÇÃO DO CAFÉ	57
Seleção do sabor do café.....	57
Seleção da qualidade de café na chávina	57
Personalização da qualidade de “meu café”.....	57
Regulação do moedor de café.....	57
Conselhos para um café mais quente	58
Preparação do café expresso com café em grãos	58
Preparação do café expresso com uso de café moído	58
PREPARAÇÃO DO CHOCOLATE QUENTE	58
Preparar e engatar o jarro chocolate quente (D)	58
PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM BASE DE LEITE	59
Encher e engatar o reservatório do leite	59
Regular a quantidade de espuma	60
Preparação do caffelatte/ cappuccino/ latte macchiato / milk (leite).....	60
Programar as quantidades de café e de leite na chávina	60
Limpeza do reservatório do leite após cada uso	60
PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG	60
Preparação do café LONG utilizando café moído.....	61
Personalização da quantidade de “meu café LONG”.....	61
SAÍDA ÁGUA QUENTE E VAPOR	61
Distribuição água quente.....	61
Modificação da quantidade de água distribuída automaticamente	61
Saída vapor	61
Conselhos para o uso do vapor para espumar o leite	62
Limpeza do distribuidor vapor/água quente após o uso.....	62
MEMORIZAR O PRÓPRIO PERFIL	62
LIMPEZA	62
Limpeza da máquina	62
Limpeza da gaveta de recolha de gotas.....	63
Limpeza do interior da máquina	63
Limpeza dos bicos do distribuidor de café	63
Limpeza do funil para a introdução do café moído.....	63
Limpeza do infusor	63
Limpeza do jarro para o chocolate quente (D).....	64
Limpeza do reservatório do leite (C).....	64
DESCALCIFICAÇÃO	65
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	65
Medição da dureza da água	65
FILTRO SUAVIZADOR (QUANDO PREVISTO)	66
Instalação do filtro	66
Substituição do filtro.....	66
Remoção do filtro.....	67
DADOS TÉCNICOS	67
ELIMINAÇÃO	67
MENSAGENS VISUALIZADAS NO DISPLAY	67
RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS	70

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café, cappuccino e chocolate „ESAM6900“. Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

Simbologia utilizada nestas instruções

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



Perigo!

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



Atenção!

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



Perigo Queimaduras!

A não observância pode ser ou é causa de queimaduras.



Nota Importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

Letras entre parêntesis

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

Problemas e reparações

No caso de problemas, tentar antes de mais nada resolve-los seguindo os avisos referidos nos parágrafos “Mensagens visualizadas no display” pág. 67 e “Resolução dos problemas” pág. 70. Se estes resultarem ineficazes, ou para receber maiores esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência clientes telefonando ao número indicado na folha “Assistência clientes” anexo. Se o Vosso País não está entre aqueles referidos na folha, telefonar ao número indicado na garantia. Para eventuais reparações dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços são referidos no certificado de garantia anexado à máquina.

SEGURANÇA

Avisos fundamentais para a segurança



Perigo!

Por ser um aparelho elétrico, a não observância das instruções pode ser causa de choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos obre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou com os pés molhados.

- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada de corrente utilizada tenha sempre acesso livre, pois somente assim será possível desligar a ficha se necessário.
- Quando se deseja desligar a ficha da tomada, atuar diretamente na ficha. Nunca puxar o cabo pois ele poderia sofrer danos
- Para desconectar completamente o aparelho, premir o interruptor geral situado na parte traseira do aparelho, na pos. 0 (fig. 6).
- No caso de avarias ao aparelho, não se deve tentar repará-las. Desconectar o aparelho, desligar a ficha da tomada e dirigir-se à Assistência Técnica.
- No caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, não usar o aparelho e mandar substituir as peças pela Assistência Técnica De’Longhi, de modo a prevenir qualquer risco.
- O misturador para chocolate possui ímanes na parte interna. Evitar que seja colocado perto de equipamentos ou objetos que possam ser danificados pelo magnetismo, tais como cartões de crédito, pen drives ou outros suportes de dados, videocassetes, televisores e monitores com tubo catódico, relógios mecânicos, aparelhos acústicos e alto-falantes. Pacientes com estimuladores cardíacos ou desfibriladores: não manter o misturador diretamente sobre o estimulador cardíaco ou desfibrilador.



Atenção!

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



Atenção!

Não permitir o uso do aparelho a pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades psicossensoriais, ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que não sejam atentemente vigiadas e instruídas por um responsável da sua incolumidade. Vigiar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho.



Perigo: Risco de queimaduras!

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

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

USO CONFORME A DESTINAÇÃO

Este aparelho foi fabricado para o preparo do café e para aquecer bebidas. Qualquer outro uso é de se considerar impróprio. Este aparelho não é idóneo para uso comercial.

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

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em:

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

INSTRUÇÕES PARA O USO

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- A não observância destas instruções pode originar lesões e danos ao aparelho.

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

Nota Importante:

Conservar cuidadosamente estas instruções. No caso em que o aparelho seja cedido a outras pessoas, entregar-lhes também estas instruções para o uso.

DESCRIÇÃO

Descrição do aparelho






(pág. 3 - A)

- A1. Tampa do funil e do lugar do doseador
- A2. Lugar do doseador
- A3. Funil para a introdução do café moído
- A4. Superfície para apoiar as chávenas (superfície para aquecer as chávenas, quando a modalidade poupança energia está desativada)
- A5. Painel de comando (B)
- A6. Bocal água quente e vapor
- A7. Distribuidor de café (ajustável na altura)
- A8. Bandeja para apoiar chávenas
- A9. Gaveta de recolha de gotas
- A10. Indicador flutuador do nível água na gaveta de recolha de gotas
- A11. Portinhola de Serviço
- A12. Infusor
- A13. Reservatório de água
- A14. Gaveta de recolha de borras de café
- A15. Direcionador de café
- A16. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A17. Tampa do depósito de café em grãos
- A18. Depósito café em grãos
- A19. Interruptor geral (na parte traseira da máquina)
- A20. Tecla ON/STAND-BY

Descrição do painel de comando (touch screen)

(pág. 3 - B)

Quando está a se utilizar uma função no painel de controlo iluminam-se apenas os ícones relativos aos comandos habilitados.

- B1. Ícone  : muda a função segundo o texto guia visualizado no display, ao lado do próprio ícone.
- B2. Display: guia o utilizador no uso do aparelho.
- B3. Ícone  : muda a função segundo o texto guia visualizado no display, ao lado do próprio ícone.
- B4. Ícone  : para tirar uma chávena de café expresso.
- B5. Ícone  : para tirar duas chávenas de café expresso.
- B6. Ícone  : muda a função segundo o texto guia visualizado no display, ao lado do próprio ícone.
- B7. Ícone **LONG**: para tirar uma chávena de café LONG.
- B8. Ícone **MILK**: para tirar uma chávena de leite.
- B9. Ícone **LATTE MACCHIATO**: para tirar uma chávena de leite com café.
- B10. Ícone **CAPPUCCINO**: para tirar um cappuccino.
- B11. Ícone **CAFFELATTE**: para tirar um café com leite.
- B12. Ícone **CHOCOLATE**: para preparar o chocolate quente.
- B13. Ícone  : muda a função segundo o texto guia visualizado no display, ao lado do próprio ícone
- B14. Ícone  : para selecionar o sabor do café.
- B15. Ícone  : para selecionar o tamanho do café.

Nota Importante:

Para ativar os ícones, basta um toque leve.

Descrição do reservatório de leite

(pág. 2 - C)

- C1. Tampa com dispositivo para emulsionar o leite
- C2. Manipulo de regulação da espuma e função CLEAN
- C3. Tubo de saída do leite espumado ajustável
- C4. Botões de desengate da tampa
- C5. Tubo de imersão leite
- C6. Reservatório do leite
- C7. Revestimento térmico

Descrição do jarro para o chocolate quente

(pág. 2 - D)

- D1. Tampa para o jarro chocolate
- D2. Funil
- D3. Tubo saída vapor
- D4. Misturador
- D5. Jarro chocolate quente
- D6. Botão de desengate para o funil

Descrição do distribuidor de água quente/vapor

(pág. 2 - E)

- E1. Botão de desengate
- E2. Distribuidor
- E3. Bocal vapor
- E4. Cappucinador

Descrição dos acessórios

(pág. 2 - F)

- F1. Doseador do café moído e pó para o chocolate
- F2. Pincel para limpeza
- F3. Tira reativa "Total Hardness Test"
- F4. Descalcificador
- F5. Filtro suavizador (quando previsto)

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo do aparelho

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

Instalação do aparelho



Atenção!

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

- O aparelho emite calor no ambiente circunstante. Após ter posicionado o aparelho sobre o plano de trabalho, verificar que reste um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm em cima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho, poderia causar danos ao mesmo e choque elétrico. Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras de água ou pias
- O aparelho poderia sofrer danos se a água contida nele gelar. Não instalar o aparelho em um ambiente onde a temperatura pode descer abaixo do ponto de congelamento.
- Arranjar o cabo de alimentação de modo tal que não seja estragado por arestas cortantes ou contato com superfícies quentes (por ex. chapas elétricas).

Conexão do aparelho



Atenção!

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

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

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

Primeira colocação em função do aparelho


i *Nota Importante:*


- A máquina foi controlada na fábrica utilizando café, é portanto absolutamente normal encontrar alguns resíduos de café no moinho. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
 - Aconselha-se personalizar o quanto antes a dureza da água, segundo o procedimento descrito no parágrafo "Programação da dureza da água" (pág. 65).
1. Conectar o aparelho na rede elétrica e premir na pos. I (fig. 1) o interruptor geral posto na parte traseira do aparelho.


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

2. quando aparece o português, manter premido por alguns segundos o ícone relativo à escrita **OK** (fig. 2) até que no display apareça a mensagem: "português programado".

Proceder então segundo as instruções indicadas no próprio aparelho:

3.  "ENCHER O RESERVATÓRIO ÁGUA": extrair o reservatório da água, enche-lo até à linha MAX com água fresca, reinserir então o reservatório (fig. 3).

4.  "INSERIR O DISTRIBUIDOR DE ÁGUA": Controlar que o distribuidor de água quente esteja inserido no bocal e posicionar embaixo um recipiente (fig. 4) com capacidade mínima de 100mL.

5.  "Saída água PREMIR OK": premir o ícone correspondente à escrita OK no display.
6. O aparelho inicia a distribuição de água pelo distribuidor de água quente.
7. A máquina termina o procedimento de primeiro arranque e desliga automaticamente.

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

i *Nota Importante:*

- Ao utilizar a primeira vez, é necessário tirar 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos antes que a máquina comece a dar um resultado satisfatório.

LIGAÇÃO DO APARELHO

i *Nota Importante:*

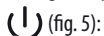
Antes de acender o aparelho certificar-se que o interruptor geral, situado na parte traseira do aparelho, esteja na pos. I (fig. 1).

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

Perigo Queimaduras!

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

- Para ligar o aparelho premir por alguns instantes a tecla



no display aparece a mensagem “Aquecimento”, “Por favor aguarde”.



Uma vez completado o aquecimento o aparelho mostra outra mensagem: “Enxague”.




O aparelho está pronto para o uso quando no display aparece a chávina do café expresso.

DESCONEXÃO DO APARELHO

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


Perigo Queimaduras!

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café. Prestar atenção para não entrar em contato com borrifos de água.

Para desligar o aparelho premir a tecla  (fig. 5). O aparelho executa o enxague e depois desliga (stand-by).

Nota Importante:



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

- desligar antes o aparelho premindo a tecla  (fig. 5);
- premir o interruptor geral na posição 0 (fig. 6).

Atenção!

Nunca premir o interruptor geral na posição 0 quando o aparelho está aceso.

PROGRAMAÇÕES DO MENU

Acessa-se ao menu programação premindo o ícone relativo ao item **MENU**: correr os itens do menu premindo um dos ícones relativos aos símbolos  e .

Para sair do menu ou para anular a programação, premir o ícone relativo ao item **ESC**. Podem ser selecionados a partir do menu: Enxague, Selecionar fundo, Descalcificação, Instalar filtro da

água, Ajustar relógio, Ligação automática, Desligar automaticamente, Poupança energia, Definir temperatura, Dureza da água, Aviso acústico, Valores de fábrica, Estatística, Programar língua.

Enxague

Com esta função é possível fazer sair a água quente do distribuidor, que aquecendo o circuito interno da máquina faz com que o café tirado seja mais quente.



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função; premir de novo **OK** para confirmar e iniciar o enxague.

Uma vez efetuado o enxague, o aparelho volta automaticamente pronto para o uso.



Nota Importante!

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

Selecionar fundo

Com esta função muda-se a cor de fundo do display.



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: premir um dos ícones relativos aos símbolos  e  até selecionar o fundo desejado: premir **OK** para confirmar a escolha.

Nota Importante!

Este item do menu pode ser personalizado em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

Descalcificação



Para as instruções relativas à descálificação, consultar a pág. 65.

Instalar filtro (quando previsto)





Para as instruções relativas ao filtro água, consultar a pág. 66.



Ajustar relógio

Para ajustar a hora no display proceder assim:



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: programar a hora premindo o ícone relativo ao símbolo  para aumentar ou  para diminuir; premir então novamente **OK** para confirmar e proceder da mesma forma para regular os minutos. No fim premir **OK** para memorizar a hora programada.

Nota Importante!

Mantendo premido um dos ícones relativos aos símbolos  ou , o número das horas e dos minutos corre rapidamente.

Ligação automática

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


Nota Importante!

- Para que o aparelho acenda na hora desejada, **é necessário que a hora seja programada corretamente.**
- Para que a hora de acendimento automático seja programável é necessário que a hora já tenha sido regulada.



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: confirmar então com **OK**. Regular a hora como indicado no parágrafo anterior e confirmar com **OK**; o símbolo cinza indica que a função não é ativa.



Nota Importante!

- A ativação da função é assinalada no display pelo símbolo  ao lado da hora corrente.
- Para desativar a função entrar no menu e selecionar a função como ilustrado precedentemente: aparece a escrita “Desativar?”; premir **OK** para confirmar. O símbolo ao lado da hora no display desaparece.
- Quando a máquina é desligada com o interruptor geral perde-se a regulação da ligação automática, caso tenha sido anteriormente ativada.

Desligar automaticamente (Stand by)

É possível modificar este intervalo de tempo para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas.



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: premir um dos ícones relativos aos símbolos  e  até selecionar o intervalo desejado; premir então **OK** para confirmar a escolha.


Poupança Energia

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



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função, premir de novo **OK** para ativar ou desativar a função.



Nota Importante!

- A ativação da função é assinalada pelo símbolo  ao lado da hora corrente.
- Da modalidade “Poupança Energia” até à saída da bebida solicitada, poderia ser necessário aguardar alguns segundos.
- Quando a modalidade “Poupança Energia” está desativada o aparelho ativa automaticamente o aquecedor de chávenas.

Temperatura café

Para modificar a temperatura da água com a qual é tirado o café proceder assim:



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: premir um dos ícones relativos aos símbolos  e  até selecionar a temperatura desejada; premir então **OK** para confirmar.

Nota Importante!

- Este item do menu pode ser personalizado em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

Programação da dureza da água



Para as instruções relativas à programação da dureza da água, consultar a pág. 65.

Aviso acústico

Com esta função ativa-se ou desativa-se o aviso acústico que a máquina emite a cada pressão dos ícones e a cada introdução/remoção dos acessórios: a máquina foi programada com o aviso acústico ativo



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: para ativar ou desativar o aviso acústico premir **OK**; o símbolo cinza indica que a função não está ativa.

Valores de fábrica (reset)



Com esta função são reprimadas todas as funções do menu e todas as programações da quantidade voltando aos valores de fábrica (menos a língua que permanece aquela programada).



Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: premir de novo **OK** para confirmar e voltar aos parâmetros originais.

Estatística



Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função: premir um dos ícones relativos aos símbolos  e  para visualizar os dados previstos, ou seja:

- o número de cafés tirados
- o número de bebidas com leite tiradas (cappuccino, latte macchiato, caffelatte, milk);
- o número de descalcificações efetuadas;
- o número de litros de água totais distribuídos;
- o número de filtros água utilizados;
- o número de chocolates quentes tirados

Definição da língua

Para modificar a língua do display, proceder assim:

- Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para
- selecionar a função: premir um dos ícones
- relativos aos símbolos **Λ** e **V** até selecionar a língua desejada: premir **OK** para confirmar a escolha.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

Seleção do sabor do café

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

É possível escolher um destes sabores visualizados no display, embaixo do copo:

- Sabor extra-leve
- Sabor leve
- Sabor normal
- Sabor forte
- Sabor extra-forte

Para mudar o sabor premir repetidamente o ícone : (fig. 7) até aparecer no display o sabor desejado.

Seleção da qualidade de café na chávêna

A máquina foi programada na fábrica para tirar café normal.

Para selecionar a quantidade de café premir repetidamente o ícone (fig. 8), até o display visualizar a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

Café Correspondente	EXPRESSO (ml)
Meu café	≈30 (program. de ≈20 a ≈180)
Curto	≈40
Normal	≈60
Cheio	≈90
Extra cheio	≈120

Personalização da qualidade de “meu café



A máquina foi programada na fábrica para tirar cerca de 30 ml de “Meu café”. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Posicionar uma chávêna sob os bicos de saída do café (fig. 9).
2. Premir repetidamente o ícone (fig. 8) até aparecer no display “Meu café”;
3. Premir o ícone relativo à saída de 1 chávêna (fig. 10): a máquina inicia a preparar o café;
4. Premir o ícone relativo à escrita **PROG**: a máquina entra em programação;
5. Quando o café na chávêna atinge o nível desejado, premir de novo o ícone relativo à escrita **STOP** ou o ícone .

Nesta altura a quantidade é programada segundo a nova definição.

Nota Importante:

- É possível programar somente uma chávêna de café.
- A programação do “Meu café” pode ser anulada premindo o ícone relativo à escrita **EXIT PROG**.

Nota Importante!

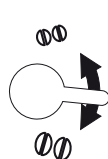
- O “Meu café” pode ser personalizado em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré programado na fábrica para obter uma saída correta de café. Contudo, se após ter tirado os primeiros cafés a saída resultar muito rápida ou muito lenta (às gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 11).

Nota Importante!

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



Para obter um café mais denso e melhorar o aspeto do creme, girar de um passo no sentido anti-horário rumo ao número 1 (=café moído mais fino).

Para obter uma saída do café não às gotas, girar no sentido horário não mais que um passo de cada vez na direção do número 7 (= café moído mais grosso).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se a saída resultar ainda muito rápida, ou muito lenta, é necessário repetir a correção girando o manípulo de mais um passo.

Conselhos para um café mais quente

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

- efetuar um enxague antes de tirar o café, utilizando a função “Enxague” do menu”;
- se a modalidade “Poupança Energia” está desativada, re-colocar as chávemas na superfície para aquecer as chávemas até que estejam quentes;
- aquecer com água quente as chávemas (utilizar a função água quente);
- programar, a partir do menu, uma temperatura mais alta.

Preparação do café expresso com café em grãos



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

1. Introduzir o café em grãos no depósito específico (fig. 12).
2. Posicionar embaixo dos bicos de saída do café:
 - 1 chávema se desejar 1 café (fig. 9);
 - 2 chávemas se desejar 2 cafés (fig. 13);
3. Descer o distribuidor de modo a aproxima-lo o mais possível à chávema: desta forma se obtém um creme melhor (fig. 14).
4. Premir o ícone relativo à distribuição desejada (1 chávema ou 2 chávemas) (fig. 10 ou 15).
5. A preparação inicia e no display aparece a imagem relativa à preparação desejada e uma barra que vai enchendo à medida que a preparação avança.

Uma vez terminada a preparação o aparelho prepara-se para um novo uso.



Nota Importante:

- Enquanto a máquina está a fazer o café pode ser interrompida a qualquer momento premindo o ícone relativo a **STOP** ou então um dos ícones distribuição (ou).
- Uma vez terminada a saída, desejando-se aumentar a quantidade de café na chávema, é suficiente manter premido (em até 3 segundos) um dos ícones saída café (ou).



Se o café sai às gotas ou muito rápido, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 70).

Durante o uso poderão aparecer no display algumas mensagens de alarme cujo significado é referido no parágrafo “Mensagens visualizados no display” (pág. 67).

Preparação do café expresso com uso de café moído



- Nunca introduzir café moído na máquina desligada, para evitar que se espalhe dentro da máquina sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca inserir mais que 1 doseador raso, do contrário a máquina poderia sujar internamente ou o funil obstruir-se.



Nota Importante!

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

1. Premir repetidamente o ícone (fig. 7) até seleccionar o símbolo do café moído .
2. Inserir no funil (A3) um doseador raso de café moído (fig. 16).
3. Posicionar uma chávema sob os bicos de saída do café (fig. 9).
4. Premir o ícone tirar 1 chávema .
5. A preparação inicia e no display aparece a imagem relativa à preparação desejada e uma barra que vai enchendo à medida que a preparação avança.



Nota Importante:

- Enquanto a máquina está a fazer o café é possível interromper a saída a qualquer momento premindo o ícone relativo a **STOP**, ou um dos ícones distribuição (ou).
- Para aumentar a quantidade de café na chávema é suficiente manter premido (em até 3 segundos) o ícone saída café .

Uma vez terminada a preparação o aparelho prepara-se para um novo uso.

PREPARAÇÃO DO CHOCOLATE QUENTE



Nota Importante!

Na modalidade de poupança energia à saída da bebida desejada, a máquina poderia necessitar de alguns segundos antes de tirar a bebida.



Preparar e engatar o jarro chocolate quente (D)



Nota Importante!

É possível preparar uma ou duas chávemas de chocolate quente.

1. Levantar a tampa do jarro (fig. 17).
2. Certificar-se que o tubo de saída do vapor seja inserido no funil para o chocolate e que o misturador seja inserido nos dois furos do funil (fig. 18).

3. Engatar o funil no jarro (fig. 19).
4. Para preparar uma chávena de chocolate deitar no funil o leite em temperatura de frigorífico (ou água fresca) até o nível  e 2 doseadores (25gr) de produto para chocolate quente ou cacau. Caso deseje 2 chávenas ou uma "mug" de chocolate, deitar o leite (ou a água) até o nível  e 4 doseadores de produto (50 gr) (fig. 20).






Atenção!

- Certificar-se que o furo do funil indicado na fig. 21 esteja limpo.



Nota Importante!

- O leite deve ser deitado quando o funil com tubo de saída do vapor e misturador já estão inseridos, e o leite não deve superar o nível MAX indicado no jarro; aumentar ou diminuir a quantidade de produto para chocolate quente segundo o gosto pessoal.
 - No caso em que se utilize água no lugar do leite, seguir as mesmas indicações referidas para o leite.
 - Para uma correta preparação do chocolate quente deitar no funil primeiramente o leite e sucessivamente o produto ou o cacau, como indicado na tampa do jarro do chocolate.
5. Fechar a tampa (fig. 22).
 6. Engatar, empurrando a fundo, o jarro no bocal (fig. 23): a máquina emite um sinal acústico (se a função aviso acústico está ativa).
 7. Premir o ícone **CHOCOLATE** (B12).
 8. Selecionar uma ou duas chávenas ( -  ) premindo o ícone correspondente.
 9. Premir o ícone relativo a + ou - até selecionar a densidade desejada:



Se o preparado em pó para chocolate quente usado não tiver espessante, ao ser regulada a densidade não será percebida nenhuma diferença

10. Premir o ícone **CHOCOLATE** para iniciar a preparação (fig. 24). O aparelho inicia a mistura a preparação e sucessivamente fornece vapor para aquecer. Uma vez terminada a preparação o aparelho prepara-se para

um novo uso. O chocolate está pronto para ser deitado na chávena.



Perigo Queimaduras!

Durante a preparação do chocolate, o jarro e a sua tampa ficam muito quentes: utilizar exclusivamente a pega do jarro para extrair e deitar o chocolate.

O chocolate está pronto para ser deitado na chávena.



Nota Importante!

- Desejando-se interromper a preparação do chocolate, premir de novo o ícone **CHOCOLATE** ou o ícone relativo a **STOP**.



Perigo Queimaduras!

- Durante as preparações do chocolate, é normal que o vapor saia pelos furos da tampa do jarro do chocolate.
- É normal que, devido ao aquecimento do leite, haja borrifos dentro do jarro.
- A quantidade do chocolate na chávena varia de acordo com a densidade selecionada: ao selecionar densidade alta, a quantidade será menor em relação à preparação com densidade baixa.

PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM BASE DE LEITE



Nota Importante!

Na modalidade de poupança energia à saída da bebida desejada, a máquina poderia necessitar de alguns segundos antes de tirar a bebida.

Encher e engatar o reservatório do leite

1. Premir os botões de desengate e levantar a tampa do reservatório do leite (fig. 25).
2. Encher o reservatório de leite com uma quantidade suficiente de leite, sem superar o nível MAX (fig. 26).



Nota Importante!

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Para evitar de ter leite pouco espumado, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do leite e o bocal da água quente, como descrito no parágrafo "limpeza do reservatório do leite" pág. 60 e 64.




3. Certificar-se que o tubo de imersão do leite esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa do reservatório do leite (fig. 27).
4. Engatar de novo a tampa do reservatório do leite.
5. Engatar, empurrando a fundo, o reservatório ao bocal (fig. 28).
6. Posicionar uma chávena suficientemente grande sob os bicos de saída do café e sob o tubo de saída do leite

espumado (fig. 29). Para utilizar chávenas/copos particularmente altos, levantar o distribuidor de café e o tubo de saída leite (fig. 30).

7. Observar as indicações referidas a seguir para cada função específica.

Regular a quantidade de espuma

Girando o manípulo de regulação da espuma situado na tampa do reservatório do leite, seleciona-se a quantidade de espuma do leite que sairá durante a preparação das bebidas (fig. 31). Seguir os conselhos referidos na tabela abaixo:

Posição manípulo	Descrição	Aconselhado para ...
	Não espuma	CAFFELATTE / MILK (leite quente)
	Pouca espuma	LATTE MACCHIATO
	Max. espuma	CAPPUCCINO / MILK (leite espumado)

Preparação do caffelatte/ cappuccino/ latte macchiato / milk (leite)

1. Premir o ícone correspondente à bebida desejada.
2. Após alguns segundos, o leite sai do tubo de saída leite e enche a chávena subjacente. A saída do leite interrompe-se automaticamente e (caso seja previsto para aquela bebida) começa logo a defluir o café: no display aparece um exemplo da preparação (fig. 32) e uma barra progressiva que vai enchendo aos poucos.



Nota Importante!

Durante a entrega, você pode parar de tanto leite que café pressionando o ícone em STOP para parar toda a preparação, pressione o ícone na CES escrito.

Programar as quantidades de café e de leite na chávena

A máquina foi programada na fábrica para tirar café quantidades padrão. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Posicionar uma chávena sob os bicos de saída do café e sob o tubo de saída do leite.
2. Premi o ícone relativo à função a ser programada (café com leite, cappuccino, leite com café, leite quente): a máquina inicia a distribuir o leite.
3. Premir então o ícone relativo à escrita **PROG.**
4. Ao atingir a quantidade de leite desejada na chávena, premir o ícone relativo à escrita **STOP.**
5. Se for o caso da bebida solicitada, após alguns segundos a máquina começa a distribuir café: uma vez atingida a

quantidade de café na chávena deseja, premir o ícone relativo à escrita **STOP.** A saída do café interrompe-se.

Nesta altura a máquina é programada segundo a nova quantidade.



Nota Importante!

- A programação das bebidas pode ser anulada premindo o ícone relativo à escrita **EXIT PROG.**



As bebidas com base de leite podem ser personalizadas em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

Limpeza do reservatório do leite após cada uso



Atenção! Perigo de queimaduras

Durante a limpeza das condutas internas do reservatório do leite, sai um pouco de água quente e vapor pelo tubo de saída do leite com espuma. Prestar atenção para não entrar em contato com borrifos de água.



Após cada operação de uma bebida com leite é necessário efetuar a limpeza para eliminar os resíduos de leite. Proceder como indicado a seguir:

1. Deixar inserido na máquina o reservatório do leite (não é necessário esvaziar o reservatório do leite);
2. Posicionar uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma.
3. Girar o manípulo de regulação da espuma em **CLEAN** (fig. 33): a operação é visualizada no display (fig. 34) e interrompe-se automaticamente.
4. Recolocar o manípulo de regulação em uma das seleções da espuma.
5. Remover o reservatório do leite e limpar sempre o bocal do vapore com uma esponja (fig. 35).



Nota Importante!

- Na preparação de diversas chávenas de bebida com base de leite, a limpeza do reservatório do leite será efetuada após a última preparação.
- O reservatório com leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG

1. Selecionar o comprimento e o sabor desejados, com as mesmas modalidades de seleção utilizadas para o café expresso.

Café Correspondente	LONG (ml)
Meu café	≈ 100 (program. de 20 a 250)
Curto	≈ 125
Normal	≈ 175
Cheio	≈ 210
Extra cheio	≈ 250

2. Premir a tecla **LONG** (fig. 36).
3. A preparação inicia: no display aparece a imagem relativa à preparação e uma barra progressiva que vai enchendo aos poucos.

i *Nota Importante!*

A saída pode ser interrompida premindo a tecla **LONG** ou o ícone relativa a **STOP**.

Preparação do café LONG utilizando café moído

1. Selecionar o símbolo do café moído e o sabor desejado, com as mesmas modalidades de seleção utilizadas para o café expresso.
2. Premir a tecla **LONG** (fig. 36).
3. A preparação inicia: no display aparece a imagem relativa à preparação e uma barra progressiva que vai enchendo aos poucos.

Personalização da quantidade de “meu café LONG”



A máquina foi programada na fábrica para tirar cerca de 100ml de “Meu café”. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Posicionar uma chávena ou um copo suficientemente grande sob os bicos de saída do café (fig. 9).
2. Premir repetidamente o ícone (fig. 8) até aparecer no display “Meu café”;
3. Premir o ícone **LONG**: a máquina inicia a tirar o café ;
4. Premir o ícone relativo à escrita **PROG**: a máquina entra em programação;
5. Quando o café na chávena atinge o nível desejado, premir de novo o ícone relativo à escrita **STOP**.

Nesta altura a quantidade é programada segundo a nova definição.

i *Nota Importante!*

- A programação do “Meu café” LONG pode ser anulada premindo o ícone relativo à escrita **EXIT PROG**.



O “Meu café” LONG pode ser personalizado em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

SAÍDA ÁGUA QUENTE E VAPOR



Atenção! Perigo de queimaduras

Não deixar a máquina sem vigilância durante a saída de água quente ou vapor. O distribuidor fica quente, deve-se portanto segura-lo somente pela pega.



Nota Importante!

Com a modalidade “Poupança Energia” ativa, a saída de água quente e vapor poderia requerer alguns segundos de espera.

Distribuição água quente

1. Controlar que o distribuidor de água quente esteja corretamente engatado.
2. Posicionar um recipiente sob o distribuidor (o mais próximo possível para evitar borrifos) (fig. 4).
3. Premir o ícone relativo ao símbolo (fig. 37).
4. A máquina distribui água quente e depois interrompe automaticamente a distribuição: uma barra de progressão enche-se à medida que a preparação avança. Para interromper manualmente a saída de água quente premir o ícone **STOP**.



Nota Importante!

A quantidade de água quente pode ser personalizada em cada perfil (ver “Memorizar o próprio perfil” pág. 62).

Modificação da quantidade de água distribuída automaticamente

A máquina é programada na fábrica para distribuir cerca de 250ml de água quente. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Controlar que o distribuidor de água quente esteja corretamente engatado.
2. Posicionar sob o distribuidor um recipiente.
3. Premir o ícone e sucessivamente o ícone **PROG**.
4. Quando a água quente na chávena atingiu o nível desejado, premir o ícone **STOP**.

Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova quantidade.




Nota Importante!

- Quando se deseja anular a programação, premir o ícone relativo à escrita **EXIT PROG**.

Saída vapor

1. Controlar que o distribuidor de água quente esteja corretamente engatado.
2. Encher um recipiente com líquido para aquecer ou espumar e mergulhar o distribuidor de vapor no líquido.

3. Premir o ícone relativo ao símbolo  (fig. 37): após alguns segundos, sairá do cappucinador o vapor que aquece o líquido;
4. Atingida a temperatura desejada, interromper a saída do vapor premindo o ícone **STOP**. (Aconselha-se deixar sair o vapor por não mais que 3 minutos seguidos).




Interromper sempre a saída de vapor antes de extrair o recipiente com líquido, para evitar queimaduras causadas pelos borrifos.

Conselhos para o uso do vapor para espumar o leite

- Na escolha das dimensões do recipiente, levar em conta que o volume do líquido aumentará 2 ou 3 vezes.
- Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5°C).
- Para obter uma espuma mais cremosa, girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para o alto.
- Para evitar de obter um leite pouco espumado, ou com bolhas grandes, limpar sempre o distribuidor como descrito no parágrafo sucessivo.

Limpeza do distribuidor vapor/água quente após o uso

Limpar o distribuidor após cada uso, para evitar que possam depositar-se resíduos de leite ou a sua obstrução.

1. Posicionar um recipiente sob o cappucinador, premir o ícone relativo ao símbolo  para fazer defluir um pouco de água (fig. 37). Interromper então a saída de água quente premindo o ícone **STOP**.
2. Aguardar alguns minutos até o cappucinador esfriar; extrair então o distribuidor de água quente (fig. 38) premindo o botão de desengate. Segurar firme o distribuidor com uma mão, e com a outra girar e extrair soltar o cappucinador para baixo (fig. 39).
3. Soltar também o bocal do vapor puxando-o para baixo (fig. 40).
4. Controlar que o furo do bocal indicado pela seta na fig. 41 não esteja obstruído. Se necessário, limpa-lo com a ajuda de um palito.
5. Lavar cuidadosamente os elementos do distribuidor com uma esponja e água morna.
6. Inserir o bocal e o cappucinador no bocal empurrando-o para cima e girando no sentido horário, até engatar.

MEMORIZAR PRÓPRIO PERFIL




Com este aparelho é possível memorizar 6 perfis diferentes, cada um dos quais está associado a uma cor distinta.

Em cada perfil é possível personalizar:

- as qualidades de “Meu café” expresso e long;
- as quantidades de todas as bebidas com leite;
- a quantidade de água quente;
- o fundo preferido (do menu);
- a temperatura café (do menu);


Para utilizar esta função, proceder da seguinte forma:

1. Entrar na seção “Perfis” premindo o ícone correspondente ao símbolo ;
2. Selecionar a própria cor premindo o ícone **CHANGE** depois premir o ícone **OK** para confirmar: no display, em baixo à esquerda, aparece a cor selecionada, para indicar que está a se operar dentro daquele perfil;
3. Proceder com a programação das bebidas memorizáveis, como indicado precedentemente: cada vez que se acessa ao próprio perfil, a máquina utiliza as definições programadas.



Nota Importante!

Para mudar o perfil premir o ícone em baixo à esquerda, correspondente à cor que está a ser utilizada: acessa-se à seleção dos perfis:

- Premir o ícone **CHANGE** para entrar em outro perfil e **OK** para confirmar;
- Premir o ícone  para sair de cada perfil.
- Ao operar dentro do menu, a cor do perfil é visualizada à direita (só para seleção fundo e temperatura).

LIMPEZA

Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- depósito das borras de café (A14),
- gaveta de recolha de gotas (A9),
- interior da máquina, acessível após ter aberto a portinhola de serviço (A11)
- reservatório da água (A13),
- bicos da saída do café (A7) e do bocal da água quente (A6),
- funil para a introdução do café moído (A3)
- infusor (A12),
- painel de comando (B)
- reservatório do leite (C)
- jarro do chocolate quente (D)
- distribuidor água quente/vapor (E)



Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De’Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.

- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louça, com exceção do jarro para o chocolate quente (D) e dos componentes de contato com o leite.

O revestimento térmico C7 não deve ser lavado na máquina de lavar louça, nem mergulhado na água.

- Não utilizar objetos metálicos para remover incrustações ou depósitos de café, pois poderiam arranhar as superfícies de metal ou de plástico.

Limpeza do depósito de borras de café



O display assinala que o depósito de borras de café está cheio. Enquanto não se limpar o depósito das borras a máquina não pode fazer o café. O aparelho assinala a necessidade de

esvaziar o depósito, mesmo se não está cheio, após 72 horas desde a primeira preparação realizada (para que a contagem das 72 horas seja executada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral na pos. (0)).

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abrir a portinhola de serviço situada na parte anterior (fig. 42), extrair então a gaveta de recolha de gotas (fig. 43), esvaziar e limpá-la.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente o depósito das borras, tendo o cuidado de remover todos os possíveis resíduos acumulados no fundo: o pincel fornecido é dotado de uma espátula apropriada para esta operação.



Atenção!

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

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

Limpeza da gaveta de recolha de gotas



Atenção!

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

A gaveta de recolha de gotas é dotada de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida (fig. 44). Quando o indicador torna-se visível, é necessário esvaziar a gaveta e limpá-la.

Para remover a gaveta de recolha de gotas:

1. Abrir a portinhola de serviço (fig. 42);
2. Extrair a gaveta de recolha de gotas e o depósito das bor-

ras de café (fig. 43);

3. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras e lava-los;
4. Reinsrer a gaveta de recolha de gotas completa de depósito das borras de café;
5. Fechar a portinhola de serviço.

Limpeza do interior da máquina



Perigo de choques elétricos.

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

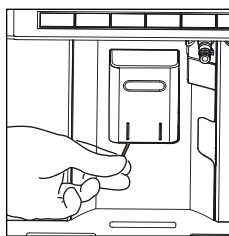
1. Controlar periodicamente (cada 100 cafés mais ou menos) que o interior da máquina (acessível uma vez extraída a gaveta de recolha de gotas) não esteja sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 45).

Limpeza do reservatório de água

Limpar o reservatório de água cerca uma vez por mês, e sempre que for substituído o filtro suavizador (quando previsto) como indicado a seguir:

1. Remover o filtro.
2. Limpar o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado. Enxaguar com água corrente.
3. Enxaguar e reinsrer o filtro (quando previsto) no reservatório. Encher o reservatório com água fresca e reinsrer-lo.

Limpeza dos bicos do distribuidor de café



1. Limpar os bicos do distribuidor de café utilizando uma esponja ou um pano.
2. Controlar que os furos do distribuidor de café não estejam obturados. Se necessário remover os resíduos de café com um palito.

Limpeza do funil para a introdução do café moído

Controlar periodicamente (uma vez por mês mais ou menos) que o funil para a introdução do café moído não esteja obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel fornecido.

Limpeza do infusor

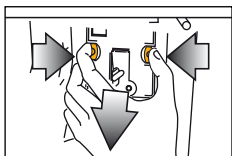
O infusor (A12) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.



Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente a desconexão (ver "A desligar").
2. Abrir a portinhola de serviço (fig. 42).
3. Extrair a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras (fig. 43);
4. Premir para o interno as duas teclas de desengate de cor vermelha e contemporaneamente extrair o infusor para o externo.



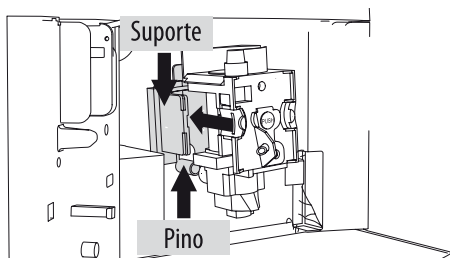
Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

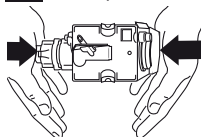
NÃO DETERGENTES - NÃO MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Limpar o infusor sem usar detergentes que poderiam causar danos.

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.
6. Após a limpeza reinsserir o infusor inserindo-o no suporte e no pino em baixo; premir então na escrita PUSH até ouvir o clique do engate.



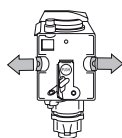
Nota Importante!



Se o infusor é difícil de inserir, é necessário (antes da introdução) ajustá-lo até o tamanho certo pressionando-o com força, simultaneamente, no lado inferior

e no superior como indicado na figura.

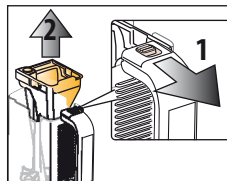
7. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora.
8. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas com o depósito das borras.
9. Fechar a portinhola de serviço.



Limpeza do jarro para o chocolate quente (D)

Limpar o jarro depois de cada preparação, como descrito a seguir:

1. Remover a tampa (D1) levantando-a.
2. Remover o funil (D2) premeindo o botão de desengate (D6) e levantando-o;
3. Extrair o tubo de saída do vapor (D3) e o misturador (D4);
4. Lavar cuidadosamente os



componentes com água quente e detergente delicado.

É possível lavar na máquina de lavar louça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar louças.

5. Remontar então todos os componentes.



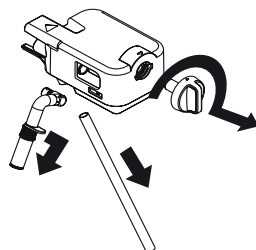
Nota Importante!

É normal encontrar resíduos no misturador durante a limpeza: são restos do ferro contido no cacau, atraído pelos magnetos do misturador.

Limpeza do reservatório do leite (C)

Limpar o reservatório do leite após cada preparação, como descrito a seguir:

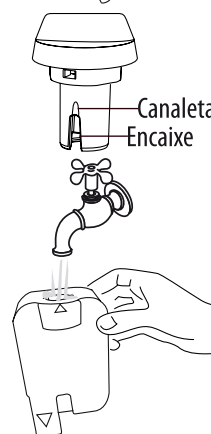
1. Remover a tampa (C1) levantando-a.
2. Extrair o reservatório do leite (C5) do revestimento térmico (C6) usando as duas pegas laterais.



Atenção!

O revestimento térmico não deve ser mergulhado na água: para a limpeza passar um pano húmido.

3. Extrair o tubo de saída do leite (C3) e o tubo de imersão (C5).
4. Girar no sentido horário o manípulo de regulação da espuma até à posição "INSERT" (ver figura) e extrair-lo.
5. Lavar cuidadosamente os componentes do emulsionador de




leite com água quente e detergente delicado. É possível lavar na máquina de lavar louça todos os componentes e o reservatório, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar louças.

Prestar particular atenção que no encaixe e na canaleta situada sob o manípulo (ver figura ao lado) não permaneçam resíduos de leite, se necessário raspar com um palito.

6. Enxaguar o interior da base de encaixe do manípulo de regulação de espuma com água corrente (ver a figura) e o furo de encaixe do emulsionador de leite na máquina.
7. Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída.
8. Remontar o manípulo fazendo coincidir a seta com a escrita "INSERT"; o tubo de saída e o tubo de imersão leite.
9. Inserir o reservatório do leite no revestimento térmico.
10. Reposicionar a tampa no reservatório leite.

DESCALCIFICAÇÃO

 Quando aparece o relativo símbolo, é necessário proceder com a descalcificação do aparelho.

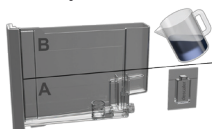
Atenção!

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

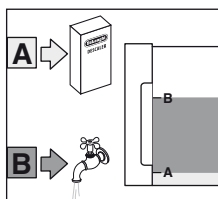
Nota Importante!

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

1. Ligar a máquina.
2. Entrar no menu programação premindo o ícone relativo ao item **MENU**: correr os itens do menu premindo os ícones relativos à **▲** e **▼** até selecionar o item "Descalcificação".
3. Premir o ícone ao lado da escrita **OK** para selecionar a função. Premir de novo **OK** para confirmar.
4. O display visualiza "INSERIR DESCALCIFICANTE ENCHER RESERVATÓRIO ÁGUA".



5. Esvaziar completamente o reservatório água e remover o filtro suavizador (se presente);



Deitar no reservatório da água o descalcificante até o nível **A** correspondente a uma embalagem de 100ml) impresso na parte lateral do reservatório; acrescentar então água (um litro) até atingir o nível **B**; inserir o reservatório água.

Posicionar sob o distribuidor de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima igual a 1,5L.

Atenção! Perigo de queimaduras.

Do distribuidor de água quente sai água quente contendo ácidos. Prestar atenção para não entrar em contato com borrifos de água.

6. Iniciar a descalcificação premindo o ícone **OK**.
7. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do distribuidor de água. O programa de descalcificação realiza automaticamente toda uma série de enxagues com intervalos regulares, para remover os resíduos de calcário do interior da máquina do café. O ciclo dura cerca de 30 minutos e é marcado por uma barra que se enche e se esvazia.
8. "Enxague ENCHER RESERVATÓRIO". O aparelho está agora pronto para um processo de enxague com água fresca. Extrair o reservatório da água, esvazia-lo, enxagua-lo com água corrente, voltar a enche-lo com água limpa e inseri-lo de novo.
9. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicioná-lo sob o distribuidor de água quente.
10. Premir o ícone **OK** para iniciar o enxague. A água quente sai pelo distribuidor.
11. Quando o display visualiza "Descalcificação concluída, premir OK", premir o ícone **OK**: o aparelho desliga.
12. Reposicionar o filtro suavizador (se utilizado), encher o reservatório.

Para desligar o aparelho, premir a tecla .

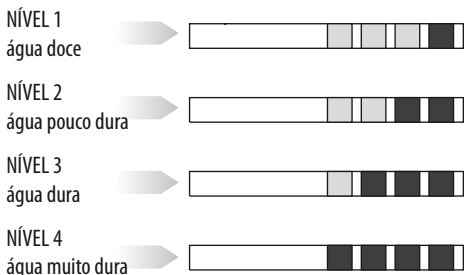
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A descalcificação é solicitada após um período de funcionamento predeterminado que depende da dureza da água. A máquina foi programada na fábrica a um nível 4 de dureza (água muito dura). Querendo é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.


Medição da dureza da água

1. Retirar da sua embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST".

2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la levemente. 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.



Programação dureza da água

1.  Entrar no menu programação premindo o ícone relativo ao item **MENU**: correr os itens do menu premindo os ícones relativos aos itens **▲** e **▼** até seleccionar o item "Dureza da água".
 2. Confirmar a seleção premindo o ícone **OK**.
 3. Premir **▲** e **▼** para definir o nível de dureza detectado pela tira reativa (ver fig. parágrafo anterior).
 4. Premir o ícone **OK** para confirmar.
 5. Premir o ícone **ESC** para sair do menu.
- Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

FILTRO SUAVIZADOR (QUANDO PREVISTO)

Alguns modelos são equipados com filtro adoçador: se o vosso modelo é desprovido de filtro, aconselhamos compra-lo junto aos centros de assistência autorizados De'Longhi. Para um uso correto do filtro seguir as instruções referidas a seguir.

Instalação do filtro

1. Retirar o filtro da embalagem.



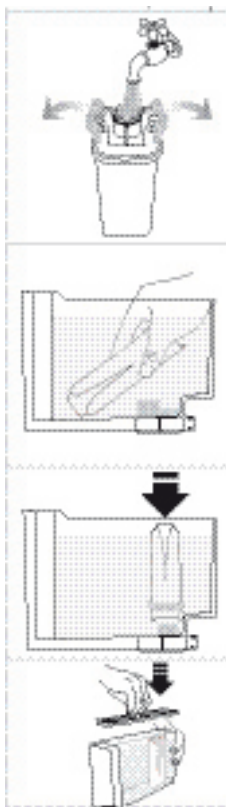
2. Girar o disco com a data para que sejam visualizados os próximos 2 meses de uso.



Nota Importante

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado,

a duração será de 3 semanas no máximo.



3. Para ativar o filtro, deixar escorrer água da torneira no furo do filtro, como indicado na figura, para que a água saia pelas aberturas laterais durante pouco mais de um minuto
 4. Extrair o reservatório da máquina e enche-lo com água.
 5. Inserir o filtro no reservatório de água mergulhando-o completamente por uns trinta segundos, deixar sair todas as bolhas de ar.
 6. Inserir o filtro na sede própria e premir a fundo.
 7. Fechar de novo o reservatório com a tampa e reinserir o mesmo na máquina.
- Na altura em que se instala o filtro, é necessário assinalar a sua presença ao aparelho.
8. Premir o ícone relativo ao item **MENU** para entrar no menu;
 9. Correr os itens do menu

premind um dos ícones relativos aos símbolos **▲** e **▼** até aparecer no display a escrita "Instalar o filtro da água".

10. Premir o ícone relativo ao item **OK**.
11. O display visualiza a escrita "Instalar filtro da água Confirmar?".
12. Premir o ícone relativo ao item **OK** para confirmar a seleção: o display visualiza "Distribuidor água PREMIR OK".
13. Posicionar sob o distribuidor de água quente um recipiente (capacidade: min. 100ml).
14. Premir o ícone relativo ao item **OK** para confirmar: a água começa a sair do aparelho e o display visualiza a escrita "Por favor aguarde".
15. Uma vez concluída a saída, o aparelho volta automaticamente em "Pronto café".

Agora o filtro foi ativado, é possível proceder com o uso da máquina.

Substituição do filtro



Quando o display visualiza o alarme filtro, ou passados os dois meses de duração (ver datário), ou ainda se o

aparelho não é utilizado por 3 semanas, é necessário proceder com a substituição do filtro:

1. Extrair o reservatório e o filtro esgotado;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e proceder como ilustrado nos pontos 3- 4-5-6 do parágrafo anterior.
3. Posicionar sob o distribuidor de água quente um recipiente (capacidade: min. 100ml).
4. Premir o ícone relativo ao item **MENU** para entrar no menu;
5. Correr os itens do menu premindo um dos ícones relativos aos símbolos **Λ** e **V** até aparecer no display a escrita "Substituir o filtro da água".
6. Premir o ícone relativo ao item **OK**.
7. O display visualiza a escrita "Confirmar?".
8. Premir o ícone relativo ao item **OK** para confirmar a seleção;
9. O display visualiza a escrita "Saída água premir ok".
10. Premir o ícone relativo ao item **OK** para confirmar: a água começa a sair do aparelho e o display visualiza a escrita "Por favor aguarde".
11. Uma vez concluída a saída, o aparelho volta automaticamente em "Pronto café".

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

Remoção do filtro

Quando se deseja utilizar o aparelho sem o filtro, é necessário removê-lo e assinalar a remoção. Proceder como indicado a seguir:

1. Extrair o reservatório e o filtro esgotado;
2. Reinsere o reservatório.
3. Premir o ícone relativo ao item **MENU** para entrar no menu;
4. Correr os itens do menu premindo um dos ícones relativo aos símbolos **Λ** e **V** até aparecer no display a escrita "Remover filtro da água".
5. Premir o ícone relativo ao item **OK**.

6. O display visualiza a escrita "Confirmar?".
7. Premir o ícone relativo ao item **OK** para confirmar e o ícone relativo ao item **ESC** para sair do menu.

DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida:	1350W
Pressão:	15 bar
Capacidade reservatório água:	1,4 litros.
Dimensões LxHxP:	281x400x425 mm
Capacidade max. depósito café em grãos	250 g
Peso máquina (com gaveta de recolha de gotas)	13,8 Kg
Peso acessórios:	
Distribuidor água/vapor:	57g
Jarro leite:	720g
Jarro chocolate:	378g
Comprimento cabo de alimentação:	1,45m

CE O aparelho é conforme às seguintes diretivas CE:



- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Diretivas Baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas modificações;
- Diretivas EM 2004/108/CE e sucessivas modificações;
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares são conformes às prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.










ELIMINAÇÃO










Nos termos da directiva Europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

MENSAGENS VISUALIZADAS NO DISPLAY

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	REMÉDIO
 <p>ENCHER O RESERVATÓRIO COM ÁGUA</p>	A água no reservatório não é suficiente ou então o reservatório não foi inserido.	Encher o reservatório da água e/ou inseri-lo corretamente, premindo-o a fundo até ouvir o engate.
 <p>MOAGEM MUITO FINA REGULAR MOINHO</p>	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de vez.	Repetir a distribuição do café e girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7, no sentido horário, enquanto o moedor de café está em função. Se após ter tirado 2 cafés a saída continua ainda muito lenta, repetir a correção atuando no manípulo de regulação de mais um passo. Se o problema persiste, premir o ícone OK e fazer defluir a água do distribuidor até sair regularmente.


MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	REMÉDIO
 <p>INSERIR O DISTRIBUIDOR ÁGUA</p>	O distribuidor água não está inserido ou está mal inserido.	Inserir o distribuidor água a fundo.
 <p>ESVAZIAR O DEPÓSITO DE BORRAS DE CAFÉ</p>	O depósito das borras de café está cheio ou passaram mais de 3 dias desde a primeira distribuição (tal função garante uma correta higiene da máquina).	Esvaziar o depósito das borras e efetuar a limpeza, depois reinseri-lo. Importante: ao extrair a gaveta de recolha de gotas é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.
 <p>INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS DE CAFÉ</p>	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras.	Abriu a portinhola de serviço, extrair a gaveta de recolha de gotas e inserir o depósito de borras de café.
 <p>INSERIR CAFÉ MOÍDO</p>	Foi selecionada a função "café moído", mas o café moído não foi colocado no funil.	Introduzir o café moído no funil ou cancelar a seleção função café moído.
	O funil (A8) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel para a limpeza como descrito no parágrafo "Limpeza do funil para a introdução do café".
 <p>Descalcificação</p>	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário executar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no capítulo "Descalcificação".
 <p>Substituição do filtro</p>	O filtro suavizador está esgotado.	Substituir o filtro ou remove-lo seguindo as instruções do parágrafo "Filtro Suavizador".
 <p>REDUZIR DOSE CAFÉ</p>	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais leve ou reduzir a quantidade de café moído.
 <p>"ENCHER DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS"</p>	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito de café em grãos.
	O funil para o café moído está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel como descrito no parágrafo "Limpeza do funil para a introdução do café moído".
 <p>INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES</p>	Após a limpeza não foi inserido o infusor.	Inserir o infusor como descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".


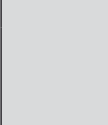

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	REMÉDIO
 <p>INSERIR RESERVATÓRIO LEITE</p>	O depósito do leite não foi inserido corretamente.	Inserir o recipiente do leite até o fim.
 <p>RODAR O MANÍPULO PARA CLEAN</p>	Depois de todas as operações à base de leite, efetuar a limpeza da tampa do emulsionador de leite com a função CLEAN.	Rodar o manípulo de regulação da espuma na posição CLEAN.
 <p>RODAR MANÍPULO REGULAÇÃO ESPUMA</p>	O manípulo de regulação da espuma não está na posição correta.	Rodar o manípulo de regulação da espuma numa das posições de regulação da quantidade de espuma.
 <p>INSERIR JARRO CHOCOLATE</p>	O jarro para o chocolate não foi inserido corretamente.	Inserir o jarro para o chocolate a fundo.
 <p>FECHAR A PORTA</p>	A portinhola de serviço está aberta.	Fechar a portinhola de serviço.
 <p>ALARME GENÉRICO</p>	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no par. "Limpeza e manutenção Se após a limpeza a máquina ainda visualiza a mensagem, dirigir-se a um centro de assistência.
 <p>CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO <i>alternado a</i> Distribuição água PREMIR OK</p>	O circuito hidráulico está vazio.	Premir OK e fazer defluir a água do distribuidor até sair regularmente.

RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidos alguns possíveis maus funcionamentos.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	REMÉDIO
O café não está quente.	As chávemas não foram pré aquecidas.	<ul style="list-style-type: none"> Se a poupança energia não está ativa, deixar as chávemas na superfícies de aquecer as chávemas pelo menos 20 minutos para que aqueçam. Aquecer as chávemas enxaguando-as com água quente (utilizando a função água quente).
	O infusor esfriou porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café aquecer o infusor com um enxague (ver par. "Conselhos para um café mais quente").
	A temperatura café definida é baixa.	Programar no menu uma temperatura café mais alta.
O café tem pouco creme.	Á moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 1 no sentido anti-horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 11). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O efeito só é visível após tirar 2 cafés.
	A mistura do café não é adequada.	Utilizar uma mistura de café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 11). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O efeito só é visível após tirar 2 cafés.
O café não sai pelos bicos injetores do distribuidor, mas ao longo da portinhola de serviço	Os furos dos bicos estão obstruídos pelo pó de café seco.	Limpar os bicos injetores com um palito, uma esponja ou uma escovinha de cozinha com cerdas duras.
	O direcionador de café dentro da portinhola de serviço está bloqueado.	Limpar cuidadosamente o direcionador de café, principalmente nas proximidades da dobradiça.
O café sai muito rapidamente.	Á moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 1 no sentido anti-horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 11). Atenção para não girar muito o manípulo de regulação de moagem, caso contrário ao tirar dois cafés é possível que eles saiam às gotas.
O café não sai de um ou de ambos os bicos injetores do distribuidor.	Os Bicos injetores estão obstruídos.	Limpar os bicos injetores com um palito.
Do distribuidor não sai café mas água.	O Café moído ficou preso no funil (A8)	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel fornecido como descrito no parágrafo "Limpeza do funil para a introdução do café moído".
O aparelho não acende	A ficha está desconectada da tomada.	Conectar a ficha na tomada.
	O interruptor geral não está ligado.	Premir o interruptor geral na posição I (fig. 1).
	O botão  não foi premido suficientemente.	Manter premido o botão por alguns segundos.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	REMÉDIO
 O leite não sai do tubo de saída	A tampa do reservatório do leite está suja	Limpar a tampa do leite como descrito no par. "Limpeza do reservatório leite"
 O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de saída do leite, ou ainda tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar 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 manipulador de regulação da espuma foi mal regulado.	Regular segundo as indicações do par. "preparação de bebidas com leite".
	A tampa ou o manipulador de regulação da espuma do reservatório do leite estão sujos.	Limpar a tampa e o manipulador do reservatório do leite como descrito no par. "Limpeza do reservatório leite".
	O bocal da água quente/vapor está sujo.	Limpar o bocal como descrito no parágrafo "Limpeza do bocal da água quente/vapor".
 O leite tem bolhas grandes ou pouca espuma	O distribuidor está sujo.	Proceder com a limpeza como indicado no parágrafo "Limpar o distribuidor após o uso".
	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar de preferência leite totalmente desnatado, ou parcialmente desnatado, em temperatura de frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
	Após a limpeza não foi inserido o bocal do vapor.	Remontar corretamente todos os componentes do distribuidor.
O café LONG tem muito creme	A moagem do café é muito fina.	Girar o manipulador de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 11). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O efeito só é visível após tirar 2 cafés.
A modalidade "Poupança de Energia" está ativa, mas a superfície de aquecer chávenas está quente	Foram preparadas diversas bebidas em sucessão rápida.	
O chocolate não é suficientemente denso	O produto em pó para chocolate utilizado não contém adensante.	Trocar o tipo de produto.
	Não foi selecionada a densidade mais alta.	Selecionar a densidade máxima premindo o ícone relativo a +.
	As quantidades de leite e produto para chocolate quente não são corretas.	Respeitar as instruções referidas no capítulo "Preparação do chocolate quente".
O chocolate está frio ou formaram-se grumos	O misturador e o tubo de saída do vapor não foram inseridos corretamente no funil.	Inserir no funil o misturador e o tubo de saída do vapor.
	Não foram observadas as instruções.	Deitar no funil primeiramente o leite/água e sucessivamente o produto em pó.
Durante a limpeza há resíduos pretos no misturador	Os magnetos do misturador atraem os resíduos de ferro que existem naturalmente no cacau.	Limpar como indicado no parágrafo "limpeza do jarro para chocolate quente".