

# ÍNDICE

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	97
Simbologia utilizada nestas instruções .....	97
Letras entre parênteses .....	97
Problemas e reparações .....	97
<b>SEGURANÇA</b> .....	97
Advertências fundamentais para a segurança .....	97
Utilização adequada ao fim a que se destina .....	98
Instruções de utilização .....	98
<b>DESCRIÇÃO DO APARELHO</b> .....	98
Descrição do aparelho .....	98
Descrição do recipiente de leite .....	98
Descrição do painel de controlo .....	98
Descrição dos indicadores luminosos .....	99
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	99
Controlo do transporte .....	99
Instalação do aparelho .....	99
Ligação do aparelho .....	99
Primeira utilização do aparelho .....	100
<b>LIGAR O APARELHO</b> .....	100
<b>DESLIGAR O APARELHO</b> .....	100
<b>MODIFICAR AS DEFINIÇÕES DO MENU</b> .....	101
Definição do idioma .....	101
Definição do relógio .....	101
Definição da hora de acendimento automático .....	101
Definição da temperatura .....	101
Definição do desligamento automático ..	101
Reposição das definições de fábrica (reset) .....	102
Função de estatística .....	102
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	102
Seleccção do sabor do café .....	102
Seleccção da quantidade de café na chávena .....	102
Regulação do moinho de café .....	102
Preparação do café utilizando café em grão .....	103
Preparação do café utilizando café pré- moído .....	103
Programação da quantidade de “café pessoal” .....	103
<b>PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE</b> .....	104
Encher e encaixar o recipiente de leite ..	104
Preparação de cappuccino .....	104
Preparação de leite com espuma .....	104
Preparação de galão .....	104
Preparação de leite quente .....	105
Limpeza do reservatório de leite depois da utilização .....	105
Programar a quantidade de café e de leite na chávena .....	105
<b>PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	105
Preparação .....	105
Modificar a quantidade .....	106
<b>LIMPEZA</b> .....	106
Limpeza da máquina .....	106
Limpeza da caixa de borras de café .....	106
Limpeza da pingadeira .....	106
Limpeza do reservatório de água .....	107
Limpeza dos orifícios do ejetor de café ..	107
Limpeza dos orifícios do ejetor de água quente .....	107
Limpeza do funil de introdução do café pré-moído .....	107
Limpeza do interior da máquina .....	107
Limpeza do infusor .....	107
Limpeza do recipiente de leite .....	108
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	108
<b>PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA</b> .....	109
Medição do grau de dureza da água .....	109
Programação do grau de dureza da água .....	109
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	109
<b>DESMANTELAMENTO</b> .....	109
<b>MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR</b> .....	110
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	112

# INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática de café e cappuccino “ESAM 5500”.

Esperamos que se divirta com o seu novo aparelho.

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização.

Deste modo, evitará perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

## Simbologia utilizada nestas instruções

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



### **Perigo!**

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



### **Atenção!**

O incumprimento desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos ou de danos no aparelho.



### **Perigo de queimaduras!**

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



### **Nota:**

Este símbolo realça conselhos e informações importantes para o utilizador.

## Letras entre parênteses

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

## Problemas e reparações

Se se verificarem problemas, procurar, antes de mais, resolvê-los, seguindo as advertências apresentadas nos parágrafos “Mensagens visualizadas no visor”, na pág. 110 e “Resolução de problemas”, na pág. 112.

Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente, telefonando para o número indicado no anexo “Serviço de Assistência a Clientes”.

Se o seu país não estiver indicado no anexo, telefone para o número indicado na garantia.

Para eventuais reparações, contacte exclusivamente a Assistência Técnica De’Longhi.

Os endereços são indicados no certificado de garantia fornecido com a máquina.

# SEGURANÇA

## Advertências fundamentais para a segurança



**Perigo!** Uma vez que o aparelho funciona com corrente eléctrica, não pode ser excluída a hipótese de choques eléctricos.

Portanto, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- Não toque no aparelho com as mãos molhadas.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que o acesso à tomada eléctrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegue directamente na ficha. Nunca puxe pelo cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desligar completamente o aparelho, apertar o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, em pos. 0 (fig. 1).
- Em caso de avaria no aparelho, não tente repará-lo.
- Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e consulte a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação, efectuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi, de forma a prevenir qualquer risco.



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



**Perigo!** Não permita a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, quando não estejam a ser atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigie as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho.



**Atenção: Risco de escaldadura!** Este aparelho produz água quente, podendo formar-se vapor de água durante o funcionamento.

Tenha o cuidado de não entrar em contacto com jactos de água ou vapor quente.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, não toque na superfície de aquecimento de chávenas (A6), pois estará quente.

## Utilização adequada ao fim a que se destina

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

Este aparelho deve ser utilizado somente para uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em:

- Espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho
- Turismo rural
- Hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento
- Quartos para alugar

Qualquer outro tipo de utilização deve ser considerado impróprio e, conseqüentemente, perigoso. O fabricante não é responsável por danos que derivem da utilização imprópria do aparelho.

## Instruções de utilização

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode dar origem a ferimentos e danos no aparelho. O fabricante não é responsável por danos que derivem do desrespeito destas instruções de utilização.



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

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

## Descrição do aparelho

(pág 3 - **A**)

- A1. Manípulo de regulação do grau de moagem
- A2. Tampa do recipiente de café em grão
- A3. Recipiente de café em grão
- A4. Funil para introdução de café pré-moído
- A5. Compartimento para a colher doseadora
- A6. Superfície de aquecimento de chávenas
- A7. Reservatório de água
- A8. Infusor
- A9. Caixa para borras de café
- A10. Tabuleiro das chávenas
- A11. Pingadeira
- A12. Porta de serviço
- A13. Direccionador de café
- A14. Ejector de café (regulável em altura)
- A15. Bico de saída de água quente e vapor
- A16. Painel de controlo
- A17. Interruptor geral
- A18. Cabo de alimentação
- A19. Ejector de água quente
- A20. Colher doseadora
- A21. Pincel de limpeza (somente alguns modelos)

## Descrição do recipiente de leite

(pág 3 - **B**)

- B1. Cursor do emulsionador de leite
- B2. Pega do recipiente de leite
- B3. Tecla CLEAN
- B4. Tubo de extracção de leite
- B5. Tubo de ejeção de leite com espuma
- B6. Tampa com dispositivo emulsionador de leite

## Descrição do painel de controlo

(pág 3 - **C**)



**Nota:** Algumas teclas do painel têm uma dupla função: esta é assinalada entre parênteses, no interior da descrição.

- C1. Visor: orienta o utilizador durante o uso do aparelho.
- C2. Tecla ☒ : para preparar 1 chávena de café com as definições visualizadas.
- C3. Tecla ☒☒ : para preparar 2 chávenas de café com as definições visualizadas.
- C4. Tecla ☒<sup>AB</sup> : para fornecer água quente.

(Quando se acessa o MENU de programação há a função de tecla "OK": aperta-se para confirmar a opção seleccionada).

- C5. Indicadores luminosos: assinalam as definições em utilização, mensagens de alarme ou algum procedimento de manutenção necessário.
- C6. Tecla CAPPUCCINO para preparar um cappuccino ou um leite com espuma.
- C7. Manípulo de selecção: rodar para seleccionar a quantidade de café desejada.  
(Quando se acede ao MENU de programação: rodar para seleccionar a função desejada).
- C8. Tecla de selecção de aroma  : apertar para seleccionar o sabor do café
- C9. Tecla  : para efetuar um enxaguamento.  
(Quando se acessa o MENU de programação tem-se a função da tecla "ESC": aperta-se para sair da função seleccionada e regressar ao menu principal).
- C10. Tecla **P**: para aceder ao menu de programação.
- C11. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina.

## Descrição dos indicadores luminosos

-  Assinala a necessidade de descalcificar o aparelho.
-  Indica que a caixa de borras está cheia: é necessário esvaziá-la.
-  Indica que o reservatório de água está vazio: é necessário encher com água fresca.
- AUTO**  Indica que a função de acendimento automático está activada.
-  Indica que no visor visualiza-se um alarme.
- OK**  Indica a tecla a apertar para confirmar a selecção dentro do menu.
- <ESC**  Indica a tecla a premir para sair do menu ou da função seleccionada.

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controlo do transporte

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se de que o aparelho não está danificado e que contém todos os acessórios.

Não utilize o aparelho se forem evidenciados danos. Contacte a Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho



#### Atenção!

Quando se instala o aparelho, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no local de operação, certifique-se de que permanece um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies laterais e a parte posterior do aparelho e de pelo menos 15 cm sobre o aparelho.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não colocar o aparelho próximo de torneiras de água ou lava-loiças.
- O aparelho pode danificar-se se a água que no seu interior congelar. Não instalar o aparelho num ambiente onde a temperatura pode descer abaixo do ponto de congelação.
- Colocar o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, placas eléctricas).

PT

### Ligação do aparelho



**Atenção!** Certifique-se de que a tensão da corrente eléctrica corresponde à indicada na placa de dados colocada na parte de baixo do aparelho.

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

## Primeira utilização do aparelho



### Nota!

- A máquina foi controlada na fábrica utilizando café, pelo que é absolutamente normal encontrar alguns vestígios de café no moinho. Garantimos, no entanto, que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação do grau de dureza da água" (pág. 109).

1. Ligar o aparelho à rede eléctrica e apertar em pos. I o interruptor geral, colocado atrás do aparelho.

É necessário seleccionar o idioma desejado (os idiomas alternam-se a cada 2 dois segundos):

2. quando surgir português, apertar a tecla OK  durante 3 segundos (fig. 2). Uma vez memorizado o idioma, no visor aparece a mensagem: "Português instalado".

Em seguida, prosseguir de acordo com as instruções indicadas no próprio aparelho:

3. "ENCHER RECIPIENTE!": retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MAX com água fresca e voltar a introduzir o próprio reservatório (fig. 3).
4. "INSERIR EJECTOR ÁGUA E APERTAR OK": Verificar se o ejector de água quente está colocado no bico e colocar um recipiente sob este (fig. 4).

Apertar na tecla OK  (fig. 2). No visor, surge a mensagem: "Por favor, aguarde...", enquanto o aparelho inicia a ejeção de água quente.

A máquina termina os procedimentos relativos à primeira utilização, então surge a mensagem "A desligar. Por favor, aguarde..." e o aparelho será desligado.

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



**Nota!** Aquando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés e 4-5 cappuccini para que a máquina comece a dar um resultado satisfatório.

## LIGAR O APARELHO



**Nota!** Antes de ligar o aparelho, certificar-se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, esteja em pos. I (fig. 5).

Cada vez que o aparelho é ligado, é efectuado automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto a ser utilizado somente após a execução deste ciclo.



**Perigo de queimaduras!** Durante o enxaguamento, os orifícios do ejector de café libertam um pouco de água quente. Tenha cuidado para não entrar em contacto com jactos de água.

- Para acender o aparelho, aperte a tecla  (fig. 6): no visor, surge a mensagem "Em aquecimento... Por favor, aguarde".

Uma vez concluído o aquecimento, o aparelho apresenta outra mensagem: "ENXAGUAMENTO"; deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho começa a fazer circular água nas condutas internas para que também estas aqueçam.

O aparelho atinge a temperatura correcta quando, no visor, surge a mensagem: "PRONTA Sabor Normal".

## DESLIGAR O APARELHO

Sempre que desligar o aparelho, é executado um enxaguamento automático, que não pode ser interrompido.



**Perigo de queimaduras!** Durante o enxaguamento, dos orifícios do ejector de café sai um pouco de água quente. Tenha o cuidado de não entrar em contacto com jactos de água.

Para desligar o aparelho, aperte a tecla  (fig. 6). O aparelho executa o enxaguamento e, depois, desliga.



**Nota!** Se o aparelho não é utilizado por períodos prolongados, apertar também o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, em pos. 0 (fig. 1).

## MODIFICAR AS DEFINIÇÕES DO MENU

### Definição do idioma

Se se deseja modificar o idioma no visor, fazer o seguinte:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Definir o idioma”;
3. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar ( $\text{ESC}$  para sair);
4. Rodar o manípulo de selecção até que o idioma desejado seja visualizado no visor;
5. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação)
6. Apertar então a tecla  $\text{ESC}$  para sair do menu.

### Definição do relógio

Se se deseja modificar a hora no visor, fazer o seguinte:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Definir a hora”;
3. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  : as horas piscam no visor;
4. Rodar o manípulo de selecção para modificar as horas;
5. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação): os minutos piscam no visor;
6. Rodar o manípulo de selecção para modificar os minutos;
7. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação);
8. Apertar então a tecla  $\text{ESC}$  para sair do menu.

### Definição da hora de acendimento automático

É possível definir a hora de acendimento automático de modo que o aparelho esteja pronto para o uso a uma determinada hora (por exemplo, de manhã) e poder fazer o café imediatamente.

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Acendimento automático”;

3. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  : as horas piscam no visor;
4. Rodar o manípulo de selecção para modificar as horas;
5. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação); os minutos piscam no visor;
6. Rodar o manípulo de selecção para modificar os minutos;
7. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação);
8. Apertar então a tecla  $\text{ESC}$  para sair do menu.



**Nota!** Para que esta função esteja activada, é necessário que a hora tenha sido definida anteriormente.

Uma vez confirmada a hora, o indicador luminoso vermelho AUTO no visor acende-se para indicar que a função está activada.

Para desactivar a função:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Acendimento automático”;
3. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  : as horas piscam no visor;
4. Apertar  $\text{ESC}$  para desativar a função.

### Definição da temperatura

Se se deseja modificar a temperatura da água (baixa, média, alta) na qual é fornecido o café, fazer o seguinte::

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Definir temperatura”;
3. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar ( $\text{ESC}$  para sair);
4. Rodar o manípulo de selecção até que a temperatura desejada (baixa, média e alta) seja visualizada no visor;
5. Apertar a tecla **OK** >  $\text{F}^{\text{OR}}$  para confirmar (ou a tecla  $\text{ESC}$  para anular a operação);
6. Apertar então a tecla  $\text{ESC}$  para sair do menu.

### Definição do desligamento automático

O aparelho é predefinido para ir automaticamente para Stand-by depois de 1 hora de inutilização.

É possível modificar este intervalo de tempo

para fazer o aparelho desligar depois de 2 ou 3 horas.

1. Apertar a tecla P para entrar no menu programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Auto-desactivação”;
3. Apertar a tecla **OK** >  para confirmar;
4. Rodar o manípulo de selecção até que apareça o número de horas de funcionamento desejado (1, 2 ou 3 horas);
5. Apertar a tecla **OK** >  para confirmar (ou a tecla  < **ESC** para anular a operação);
6. Apertar então a tecla  < **ESC** para sair do menu.

## Reposição das definições de fábrica (reset)

Com esta função, repõem-se todas as definições do menu e todas as programações das quantidades retornam aos de fábrica.

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Valores fábrica”;
3. Apertar a tecla **OK** >  para confirmar ;
4. O visor apresentará a mensagem “Confirma?”
5. Apertar a tecla **OK** >  para confirmar e sair (ou a tecla  < **ESC** para anular a operação).

## Função de estatística

Com esta função visualizam-se os dados estatísticos da máquina. Para visualizá-los, fazer o seguinte:

1. Apertar a tecla **P** para entrar no menu de programação;
2. Rodar o manípulo de selecção até que surja no visor a mensagem “Dados Estatísticos”;
3. Apertar a tecla **OK** >  para confirmar ( < **ESC** para sair);
4. Rodando o manípulo de selecção, é possível verificar:
  - quantos cafés foram tirados;
  - quantos cappuccini foram tirados;
  - quantas descalcificações foram efectuadas;
  - quantos litros de água foram completamente distribuídos.
5. Em seguida, apertar 2 vezes a tecla  < **ESC** para sair do menu de programação.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Seleccção do sabor do café

A máquina está predefinida de fábrica para extrair café com sabor normal.

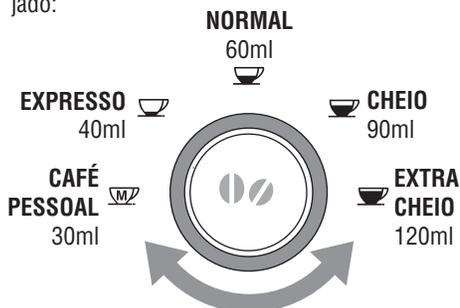
É possível escolher um destes sabores:

-  Sabor Extra-suave
-  Sabor Suave
-  Sabor Normal
-  Sabor Forte
-  Sabor Extra-forte

Para alterar o sabor, aperte repetidamente a tecla  (fig. 7) até que o sabor desejado surja no visor.

### Seleccção da quantidade de café na chávena

Para seleccionar a quantidade de café, rodar o manípulo de selecção até que se acenda o indicador luminoso relativo à quantidade de café desejado:



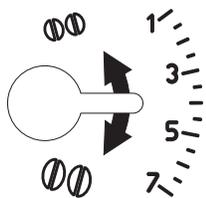
### Regulação do moinho de café

O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já está predefinido de fábrica para permitir uma extracção de café correcta.

Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 8).

O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida.

 **Nota!** O manípulo de regulação só deve ser rodado com o moinho de café em funcionamento.



Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode o manípulo um nível em direcção ao número 1 (=moagem mais fina).

Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode o manípulo um nível em direcção ao número 7 (= moagem mais grossa).

## Preparação do café utilizando café em grão



**Atenção!** Não utilizar grãos de café caramelizados ou adoçados, pois podem colar no moinho de café e avariá-lo.

1. Introduzir o café em grão no recipiente adequado (A3) (fig. 9).
2. Colocar os bicos do ejector de café por baixo:
  - 1 chávena, se desejar 1 café (fig. 10);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Baixar o ejector de modo a aproximá-lo o mais possível das chávenas: obtém-se assim um creme melhor (fig. 11).
4. Apertar a tecla de extracção desejada (1 chávena ☒ ou 2 chávenas ☒☒) (fig. 12 e 13).
5. A preparação começa e, no visor, surge a barra de estado, que vai sendo preenchida com o decorrer da preparação (fig. 14).

Uma vez concluída a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.



- Nota!**
- Para obter um café mais quente, aconselha-se efetuar um enxaguamento, antes da extracção, apertando a tecla ☒ (do ejector sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e permite que o café tirado seja mais quente).
  - Para obter um café mais quente aconselha-se aquecer as chávenas enxaguando-as com água quente.
  - Enquanto a máquina está preparando o café, a extracção pode ser paralizada a qualquer momento apertando uma das teclas de extracção de café (☒ ou ☒☒).
  - Assim que terminar a extracção, se se quiser

aumentar a quantidade de café na chávena, será suficiente manter apertada uma das teclas de extracção de café (☒ ou ☒☒) até obter a quantidade desejada (esta operação deve ser realizada no espaço de 3 segundos após o final da extracção).

- Se o café sai a gotas ou rápido demais, com pouco creme ou frio demais, leia os conselhos apresentados no capítulo “Resolução de problemas” (pág. 112).

## Preparação do café utilizando café pré-moído



**Atenção!**

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina, sujando-a. Se isso acontecesse, a máquina poderia ser danificada.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo



funil ficar entupido.

**Nota!** Se se utilizar café pré-moído, será possível preparar apenas uma chávena de café de cada vez.

1. Apertar repetidamente a tecla ☒ (fig. 7) até visualizar piscando no visor “PRONTA Pré-moído”.
  2. Introduzir no funil uma colher doseadora rasa de café pré-moído (fig. 15).
  3. Colocar uma chávena debaixo dos orifícios do ejector de café.
  4. Aperte a tecla de extracção de uma chávena ☒ (fig. 12).
  5. A preparação começa e aparece no visor a barra de estado que vai sendo preenchida com o decorrer da preparação (fig. 14).
- Se o café sai a gotas ou rápido demais, com pouco creme ou frio demais, leia os conselhos apresentados no capítulo “Resolução de problemas” (pág. 112).

## Programação da quantidade de “café pessoal”

A máquina está predefinida de origem para distribuir ≈ 30 ml de café. Se se desejar modificar esta escolha, faça o seguinte:

1. Coloque uma chávena debaixo dos orifícios do ejector de café (fig. 10).

- Rode o manípulo de selecção (C7) até que o indicador luminoso acenda ☒ .
- Aperte a tecla para tirar 1 chávena ☒ (fig. 6) até que apareça a mensagem “1 CAFÉ PES-SOAL Program. Quantidade” no visor e a máquina começará a preparar o café; soltar então a tecla;
- Quando o café tiver atingido o nível desejado, volte a apertar a tecla 1 chávena ☒ .

Neste momento, a quantidade está programada de acordo com a nova definição.

## PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

### Encher e encaixar o recipiente de leite

- Rodar a tampa do recipiente de leite em sentido horário até ultrapassar uma resistência claramente perceptível e, retirar a tampa (fig. 16).
- Encher o recipiente de leite com uma quantidade de leite suficiente, não ultrapassando o nível MAX gravado na pega (fig. 17).



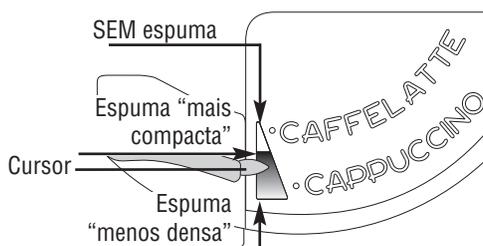
**Nota!** Utilize leite magro ou meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C). Par evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre a tampa do latte e o orifício de água quente como descrito no parágrafo “Limpeza do reservatório do leite”.

- Certifique-se de que o tubo de extracção de leite (B4) está bem inserido no lugar previsto na parte inferior da tampa do recipiente do leite (fig. 18).
- Coloque novamente a tampa do recipiente do leite e rode-a totalmente em sentido anti-horário.
- Retire o ejector de água quente do bico (fig. 19).
- Encaixe, pressionando completamente o recipiente na direcção do bico (fig. 20).
- Coloque uma chávena suficientemente grande sob os orifícios do ejector de café (A14) e sob o tubo de ejeção de leite com espuma (B5). Se necessário, desloque levemente o tubo de ejeção de leite para fora (fig.21).

### Preparação de cappuccino

- Depois de ter encaixado o recipiente de leite (par. “Encher e encaixar o recipiente de leite”),

colocar o cursor de emulsão de leite entre as palavras CAPPUCCINO e CAFFELATTE (GALÃO) gravadas na tampa do recipiente de leite.



É possível regular a qualidade da espuma: deslocando levemente o regulador para a palavra CAFFELATTE obtém-se uma espuma mais compacta. Ao contrário, deslocando para a palavra CAPPUCCINO obtém-se uma espuma menos densa.

- Aperte a tecla cappuccino (fig. 22). No visor, surge a mensagem: “Cappuccino”. Depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo ejector de leite e enche a chávena colocada por baixo. A saída de leite é automaticamente interrompida, começando depois a sair café.



**Nota!** Se desejar interromper a preparação, apertar a tecla CAPPUCCINO duas vezes: a primeira interrompe a distribuição de leite com espuma e a segunda, a distribuição de café.

### Preparação de leite com espuma

- Depois de ter encaixado o recipiente de leite, posicione o cursor de emulsão de leite conforme a quantidade de espuma que se deseja (vide indicações no parágrafo anterior).
- Aperte duas vezes a tecla “CAPPUCCINO” (fig. 22): no visor, surge a mensagem: “Leite com espuma” e depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo de distribuição de leite e enche a chávena que está embaixo.



**Nota!** Se desejar interromper a preparação do leite com espuma apertar a tecla CAPPUCCINO uma vez.

### Preparação de galão

- Depois de ter encaixado o recipiente de leite (vide parágrafo “Encher e encaixar o recipiente de leite”), posicionar o cursor de emulsão-

nador de leite (B1) sobre CAFFELATTE (GALÃO).

2. Aperte a tecla “CAPPUCCINO” (fig.22). No visor, surge a mensagem: “Cappuccino”. Depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo ejetor de leite e enche a chávena colocada por baixo. A saída de leite é automaticamente interrompida, começando depois a sair café.



**Nota!** Se desejar interromper a preparação do galão, apertar a tecla CAPPUCCINO duas vezes: a primeira interrompe a distribuição de leite com espuma e a segunda, a distribuição de café.

## Preparação de leite quente

1. Depois de ter encaixado o recipiente de leite (vide parágrafo “Encher e encaixar o recipiente de leite”), posicionar o cursor de emulsificador de leite (B1) sobre CAFFELATTE (GALÃO).
2. Aperte duas vezes a tecla “CAPPUCCINO” (fig.22). No visor, surge a mensagem: “Leite com espuma” e depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo ejetor de leite e enche a chávena colocada por baixo.



**Nota!** Se desejar interromper a preparação do leite quente apertar a tecla CAPPUCCINO uma vez.

## Limpeza do reservatório de leite depois da utilização



**Atenção! Perigo de queimaduras.** Durante a limpeza das condutas internas do reservatório de leite, do tubo de distribuição de leite com espuma (B5) sai um pouco de água quente. Tome cuidado para não entrar em contato com jactos de água.

Quando aparece piscando no visor a escrita “Premir tecla CLEAN” (depois de cada utilização das funções leite):

1. Deixe encaixada a jarra na máquina (não é necessário esvaziar a jarra);
2. Coloque uma chávena ou um outro recipiente sob o tubo de ejeção de leite com espuma.
3. Aperte a tecla “CLEAN” (fig. 23) e mantenha-a premida até o completamento da barra de estado que aparece no visor com a mensagem: “Limpeza em curso”.
4. Retire o recipiente de leite e limpe o bico com uma esponja (fig. 21).



### Nota!

- Quando o visor visualiza piscando a mensagem “Premir tecla CLEAN” também é possível ativar qualquer tipo de preparação de café ou leite; se se devem preparar várias chávenas de bebida a base de leite, faça a limpeza do recipiente de leite depois da última preparação.
- O leite restante na jarra pode ser conservado no frigorífico.

## Programar a quantidade de café e de leite na chávena

A máquina está predefinida de origem para extrair quantidades padrão. Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

1. Coloque uma chávena sob os orifícios do ejetor de café e sob o tubo de ejeção de leite (fig. 21).
2. Aperte a tecla CAPPUCCINO (fig. 22) até que apareça no visor a mensagem: “Leite para Cappuccino Programa Quantidade”.
3. Solte a tecla. A máquina começará a distribuir o leite.
4. Quando tiver chegado à quantidade desejada de leite na chávena, aperte novamente a tecla CAPPUCCINO.
5. Ao fim de alguns segundos, a máquina começa a deitar o café na a chávena e apresenta a mensagem: “Café para Cappuccino Program. Quantidade”.
6. Quando o café na chávena atingir a quantidade desejada, aperte a tecla CAPPUCCINO outra vez. A ejeção de café é interrompida e, no visor, surge a mensagem “PRONTA”.

Neste momento, a máquina está reprogramada segundo as novas quantidades.

## PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

### Preparação



**Atenção! Perigo de queimaduras.** Não deixe a máquina sem vigilância quando distribuir água quente. O tubo de ejeção de água quente aquece-se durante a ejeção e, por isso, deve-se pegar no ejetor somente pela pega.

1. Certifique-se de que o ejetor de água quente (B7) está encaixado correctamente (fig. 4).
2. Coloque um recipiente sob o ejetor (o mais próximo possível de forma a evitar pingas).

3. Aperte a tecla  (fig. 2) . No visor aparece a mensagem “Água Quente...”.
4. A água sai água pelo ejetor: a distribuição interrompe-se automaticamente depois de aproximadamente 250 ml.
5. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, aperte novamente a tecla .



**Atenção:** Não ejetar água quente por mais de 2 minutos contínuos.

## Modificar a quantidade

A máquina está predefinida de fábrica para distribuir 250 ml. Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

1. Coloque um recipiente debaixo do ejetor.
  2. Aperte a tecla  até que no visor apareça a mensagem “Água quente Program. Quantidade”.
- Quando a água quente na chávena atingir o nível desejado na chávena, aperte novamente a tecla .

Neste momento, a máquina está reprogramada segundo a nova quantidade.

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As peças indicadas em seguida devem ser limpas periodicamente:

- caixa de borras de café (A3),
- pingadeira (A11),
- reservatório de água (A7),
- orifícios (A14) e de água quente e vapor (A15),
- bicos do ejetor de café (A14),
- funil para introdução de café pré-moído (A4);
- interior da máquina, acessível depois de aberta a porta de serviço (A12),
- infusor (A8),
- recipiente de leite (B)



**Atenção!**

- Para a limpeza da máquina não use solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina. O descalcificante recomendado da De'Longhi é à base de componentes naturais e completamente biodegradável.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar loiça, exceto o recipiente de leite (B).

- Não utilize objectos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### Limpeza da caixa de borras de café

Quando aparece a escrita “ESVAZIAR CAIXA BORRAS!”, é necessário esvaziá-la e limpá-la. Enquanto não se limpar o recipiente das borras, a mensagem anterior permanece visualizado e a máquina não pode fazer o café.

Para fazer a limpeza (com a máquina ligada):

- abra a abertura de serviço sa parte anterior (fig. 25), extraia então a caixa coletora (fig. 26), esvazie-a e limpe-a.
- Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Recoloque a pingadeira com a caixa de borras de café (A9);
- Feche a porta de serviço.



**Atenção!** quando se retira a pingadeira é sempre **obrigatório** esvaziar a caixa de borras de café mesmo que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando se fazem os cafés seguintes, a caixa de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

### Limpeza da pingadeira



**Atenção!** Se a pingadeira (A11) não for esvaziada periodicamente, a água pode extravasar o bordo e entrar para a máquina ou para as suas partes laterais. Isso pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante.

A pingadeira dispõe de um indicador de nível da água composto (de cor vermelha) para o nivelamento da água contida (fig. 27). Antes que este indicador comece a transbordar do pires, é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo.

Para retirar a pingadeira:

1. Abra a porta de serviço (fig. 25);
2. Retire a pingadeira e a caixa de borras de café (fig. 26);
3. Esvazie a pingadeira e a caixa de borras de café (A9) e lavarli;
4. Reintroduza a pingadeira juntamente com a caixa de borras de café (A9);
5. Feche a porta de serviço.

## Limpeza do reservatório de água

1. Limpe o reservatório de água (A7) periodicamente (cerca de uma vez por mês) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Enxague cuidadosamente o reservatório de água depois de limpar para remover todos os resíduos de detergente.

## Limpeza dos orifícios do ejector de café

1. Limpe o orifício periodicamente com uma esponja ou um pano (fig. 24).
2. Controle que os furos do ejector de café não estejam obstruídos. Se necessário, retire os depósitos de café com um palito de dentes (fig. 28).

## Limpeza dos orifícios do ejector de água quente

1. Limpe o orifício com água quente periodicamente, utilizando uma esponja ou um pano (fig. 24).
2. Para remover eventuais resíduos do orifício, utilize a escovinha fornecida (somente alguns modelos) (fig.29).

## Limpeza do funil de introdução do café pré-moído

- Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) que o funil para a introdução do café pré-moído não está obstruído. Se necessário, retire os depósitos de café utilizando uma faca.

 **Perigo de choque eléctrico!** Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, a máquina deve ser desligada e desconectada da corrente eléctrica. Nunca mergulhe a máquina na água.

## Limpeza do interior da máquina

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por semana) se o interior da máquina está sujo. Se necessário, retire os depósitos de café com uma faca e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador (fig. 30).

## Limpeza do infusor

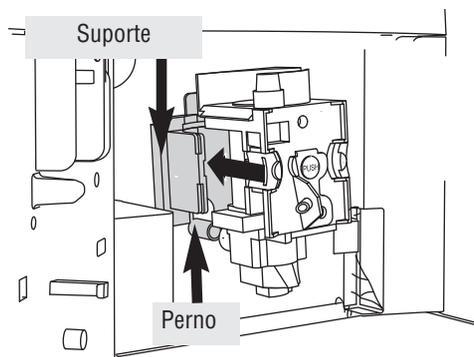
O infusor deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

 **Atenção!** O infusor (A8) só pode ser removido quando a máquina está ligada. Não tentar retirar o infusor à força porque a máquina pode danificar-se.

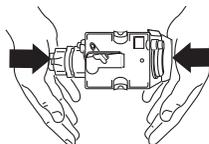
1. Assegure-se que a máquina tenha executado corretamente o desligamento (vide “Desligar”).
2. Abra a porta de serviço (fig. 25).
3. Retire a pingadeira e a caixa de borras de café (fig. 26).
4. Aperte as duas teclas de encaixe vermelhas em direcção ao interior e, ao mesmo tempo, retire o infusor (fig. 31).

 **Atenção!** Limpe o infusor sem utilizar detergentes porque o interior do pistão é tratado com um lubrificante que pode ser retirado pelo detergente, fazendo com que o infusor cole e fique inutilizado.

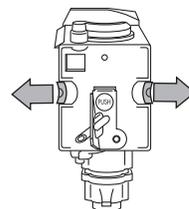
5. Mergulhe o infusor em água durante cerca de 5 minutos e depois enxague na torneira.
6. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte e no perno inferior; em seguida, aperte na palavra PUSH até ouvir o estalido de encaixe.



 **Nota!** Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta (antes da inserção), premindo-o com força na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura.



7. Uma vez inserido, certifique-se de que as teclas vermelhas saltaram para fora.
8. Volte a introduzir a pingadeira e a caixa de



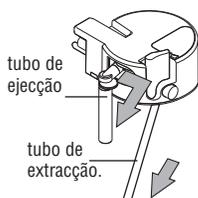
borras.

9. Feche a porta de serviço.

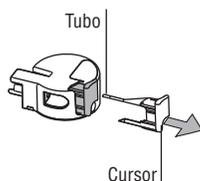
## Limpeza do recipiente de leite

Limpe o recipiente de leite depois de cada preparação do leite, como descrito a seguir:

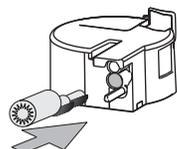
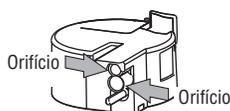
1. Retire a tampa do recipiente do leite, rodando-a em sentido horário e extraíndo-a.
2. Retire o tubo de ejeção e de extração.
3. Retire o cursor, puxando para o exterior.



4. Lave cuidadosamente todos os componentes com água quente e detergente delicado. É possível lavar todos os componentes em máquina de lavar louça, **mas posicione-os no cesto superior da máquina de lavar louça**. Tenha especial cuidado para que no interior dos orifícios e no tubo situado na ponta do cursor não fiquem resíduos de leite.



5. Utilizando a escovinha fornecida (somente em alguns modelos) ou uma outra escovinha (não metálica), remova eventuais resíduos do furo do leite (vide figura).
6. Verifique também se o tubo de extração e de ejeção não estão obstruídos por resíduos de leite.
7. Volte a montar o cursor, o tubo de ejeção e o tubo de extração de leite.
8. Volte a colocar a tampa do recipiente de leite, rodando em sentido anti-horário para encaixá-lo.



## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcifique a máquina quando o visor acender o indicador luminoso vermelho piscando e aparecer (piscando) a mensagem “DESCALCIFICAR!”.

**Atenção!** O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário cumprir as advertências de segurança do produtor, indicadas no recipiente do descalcificante, bem como as advertências relativas à condução a adoptar em caso de contacto com a pele e os olhos.

**Nota!** Utilize exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilize de modo algum descalcificantes a base sulfâmica ou acética, em tal caso a garantia não é válida. Além disso, a garantia não é válida se a descalcificação não for regularmente realizada.

1. Ligue a máquina.
2. Entre no menu de programação, apertando a tecla **P**.
3. Rode o manípulo de selecção até visualizar a opção “Descalcificação”.
4. Selecciona apertando a tecla **OK** No visor, surge a mensagem: “Descalcificação Confirma?": aperte **OK** para ativar a função.
5. No visor, surge a mensagem: “Inserir Descalcific. Confirma?”
6. Antes de confirmar, esvazie o reservatório de água (A7). Deite o descalcificante diluído em água no reservatório de água (respeitando as proporções indicadas no frasco de descalcificante): utilize sempre o descalcificante aconselhado pela De'Longhi (consultar centros de assistência autorizados). Coloque sob o ejetor de água quente (B7) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 1,5 l (fig.4).

**Atenção! Perigo de queimaduras** Do ejetor de água quente é expelida água que contém ácidos. Tenha o cuidado de não entrar em contacto com gotículas de água.

7. Confirme apertando a tecla **OK** .
8. No visor, surge a mensagem: “Máquina em Descalcificação”. O programa de descalcificação começa e o líquido descalcificante sai do ejetor de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares, para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café.

Depois de cerca de 30 minutos, surge no visor a mensagem “Enxaguamento ENCHER RESERVATÓRIO!”.

9. O aparelho agora está pronto para um processo de enxaguamento com água fresca.

- Retire o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o novamente com água limpa e encaixe-o de novo: o visor visualiza "Enxaguamento ...Premir OK".
- Esvazie o recipiente utilizado para colher a solução descalcificante e reposicione-o sob o ejetor de água quente.
  - Aperte a tecla **OK** >  para iniciar o enxaguamento. A água quente sai do ejetor e no visor aparece a mensagem "Enxaguamento ...".
  - Quando o reservatório de água estiver completamente esvaziado, no visor aparecerá a mensagem " Enxaguamento Completo... Confirma?".
  - Aperte a tecla **OK** >  Encher o reservatório de água e a máquina de café está pronta.

## PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA

A mensagem DESCALCIFICAR é visualizada depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau de dureza da água. A máquina vem predefinida de fábrica para o nível de 4 de dureza (muito dura).

Caso se deseje, é possível programar a máquina de acordo com a dureza da água utilizada nas várias regiões, modificando assim a frequência de visualização da mensagem.

### Medição do grau de dureza da água

- Retirar da embalagem a tira reactiva "TOTAL HARDNESS TEST" fornecida.
- Mergulhar completamente a tira num copo de água durante um segundo.
- Retirar a tira da água e abaná-la suavemente. Ao fim de cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados de cor vermelha, que correspondem respectivamente a um nível de

Nível 1  

Nível 2  

Nível 3  

Nível 4  

dureza da água cada.

### Programação do grau de dureza da água

- Aperte a tecla **P** para entrar no menu de programação.

- Rode o manípulo de selecção até seleccionar a opção "Grau de dureza da água".
- Confirme a selecção, apertando a tecla **OK** >  (ou a tecla  < **ESC** para sair).
- Rode o manípulo de selecção e defina para o nível indicado pela tira reactiva (vide fig. do parágrafo anterior).
- Aperte a tecla **OK** >  para confirmar a definição.
- Aperte a tecla  < **ESC** para sair do menu. Neste momento, a máquina está reprogramada de acordo com a nova definição de dureza da água.

## DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A

Potência absorvida: 1350W

Pressão: 15 bar

Capacidade do reservatório de água: 1,7 litros

Dimensões: LxHxP: 272x374x441 mm

Peso: 11,4 Kg

 O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas da UE:

- "Directiva para baixa tensão" 2006/95/CE e sucessivas modificações.
- Directiva EMC 2004/108/CE e sucessivas modificações.

Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## DESMANTELAMENTO

Aparelhos eléctricos não devem ser desmantelados com o lixo domésticos.

 Aparelhos que apresentam este símbolo estão sujeitos à Directiva europeia 2002/96/CE.

Todos os aparelhos eléctricos e electrónicos ao fim de sua vida útil devem ser desmantelados separadamente do lixo

domésticos, depositando nos específicos centros previstos pelo Estado.

Eliminando separadamente um electrodoméstico evitam-se danos para o meio ambiente e para a saúde das pessoas.

Para mais informações sobre o desmantelamento do aparelho no fim da vida útil, dirija-se à Administração municipal, ao Departamento de desmantelamento ou à loja em que foi adquirido o aparelho.

## MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR

MENSAGEM VISUALIZADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O reservatório de água está vazio ou está mal inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo correctamente, fazendo pressão até o fundo até sentir o encaixe.</li> </ul>
MOAGEM DEMASIADO FINA, REGULAR O MOINHO! Inserir ejector água e premir ok	<ul style="list-style-type: none"> <li>A moagem é demasiado fina fazendo com que o café saia demasiado lentamente.</li> <li>A máquina não consegue fazer o café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o manípulo de regulação da moagem um nível em direcção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café está em função. O efeito fica visível somente depois de 2 cafés tirados.</li> <li>Introduza o ejector de água quente, prima a tecla  e deixe fluir a água através do ejector durante alguns segundos.</li> </ul>
INSERIR EJECTOR ÁGUA!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O ejector de água não está inserido ou está mal inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira o ejector de água a fundo.</li> </ul>
ESVAZIAR CAIXA DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras de café (A9) está cheia ou passaram-se mais de 3 dias da última preparação (tal função garante uma higiene correta da máquina).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvazie a caixa de borras, limpe-a e volte a introduzi-la. Importante: sempre que retirar a pingadeira, é OBRIGATÓRIO esvaziar a caixa de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efectuada pode acontecer que, quando tirar os cafés seguintes, a caixa de borras se encha mais do que o previsto e que a máquina fique obstruída.</li> </ul>
INSERIR CAIXA DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a porta de serviço e introduza a caixa de borras.</li> </ul>
INSERIR RECIPIENTE DE LEITE!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O recipiente de leite não está inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o recipiente de leite a fundo.</li> </ul>
DESCALCIFICAR!	<ul style="list-style-type: none"> <li>É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "Descalcificação".</li> </ul>

MENSAGEM VISUALIZADA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
INTRODUZIR CAFÉ MOÍDO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi seleccionada a função "café pré-moído", mas não foi colocado café pré-moído no funil.</li> <li>O funil está obstruído.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzir o café pré-moído no funil.</li> <li>Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no par. "Limpeza do funil de introdução do café pré-moído".</li> </ul>
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O funil para o café pré-moído está entupido.</li> <li>Foi utilizado demasiado café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no par. "Limpeza do funil de introdução do café".</li> <li>Seleccione um sabor mais suave ou reduza a quantidade de café pré-moído e, depois, tire um outro café.</li> </ul>
ENCHER RECIPIENTE DE CAFÉ EM GRÃO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café em grão acabou.</li> <li>Funil obstruído.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encha o recipiente de grãos de café.</li> <li>Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no par. "Limpeza do funil de introdução do café".</li> </ul>
INSERIR GRUPO DE INFUSÃO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor não foi inserido após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o infusor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".</li> </ul>
FECHAR A PORTA!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A porta de serviço está aberta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feche a porta de serviço</li> </ul>
ALARME GENÉRICO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interior da máquina está muito sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no par. "limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar a mensagem, contacte um centro de assistência.</li> </ul>
PREMIR TECLA CLEAN!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite acabou de ser ejectado, portanto é necessário fazer a limpeza das condutas internas do recipiente de leite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aperte a tecla CLEAN e mantenha-a apertada até o completamento da barra de estado que aparece no visor com a mensagem "Limpeza Em Curso".</li> </ul>

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em seguida, são listados alguns problemas de mau funcionamento.

Se o problema não puder ser resolvido do modo descrito, contacte a Assistência Técnica.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• As chávenas não foram pré-aquecidas.</li><li>• O infusor arrefeceu porque já passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente.</li><li>• Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla .</li></ul>
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O café está com uma moagem demasiado grossa.</li><li>• O lote de café não é o mais adequado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rode o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1 em sentido anti-horário, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. 8). Dar um passo por vez até obter um fornecimento satisfatório. O efeito fica visível somente depois de tirar 2 cafés.</li><li>• Utilize um lote de café para máquinas de café expresso.</li></ul>
O café sai de forma demasiado lenta ou gota a gota.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O café está com uma moagem demasiado fina.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rode o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1 em sentido horário, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. 8). Dar um passo por vez até obter um fornecimento satisfatório. O efeito fica visível somente depois de tirar 2 cafés.</li></ul>
O café sai de forma demasiado rápida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O café está com uma moagem demasiado grossa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rode o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1 em sentido anti-horário, enquanto o moinho de café está em funcionamento (fig. 8). Cuidado para não rodar demais o manípulo de regulação da moagem, do contrário, quando se solicitar dois cafés, a extração pode ocorrer gota a gota.</li></ul>

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
O café não sai através de um ou de ambos os orifícios do ejetor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar os orifícios com um palito.</li> </ul>
O café não sai através dos orifícios do ejetor, mas sim ao longo da porta de serviço (A12).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios estão obstruídos por pó de café seco.</li> <li>O direccionador de café (A13) dentro da porta de serviço está bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar os orifícios com um palito, uma esponja ou uma escova de cozinha.</li> <li>Limpar cuidadosamente o direccionador de café (A13), sobretudo em proximidade das dobradiças.</li> </ul>
Não sai café do ejetor, mas sim água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído ficou bloqueado no funil (A4).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar o funil (A4) como descrito no par. "Limpeza do funil para café pré-moído".</li> </ul>
O leite não sai através do tubo de ejeção (B5).	<ul style="list-style-type: none"> <li>O tubo de extracção não foi inserido ou foi mal inserido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira bem o tubo de extracção (B4) no tampão de borracha da tampa do recipiente do leite (fig. 18).</li> </ul>
O leite tem pouca espuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> <li>O cursor do emulsionador de leite está mal regulado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe a tampa do leite conforme descrito no par. "Limpeza do recipiente de leite".</li> <li>Regule conforme as indicações do par. "Preparação de bebidas com leite".</li> </ul>
O leite está com bolhas grandes ou sai de jacto através do tubo de ejeção do leite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite não está suficientemente frio ou não é meio gordo.</li> <li>O cursor do emulsionador de leite está mal regulado.</li> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilize de preferência leite magro ou meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico (cerca de 5°C). Se o resultado ainda não for o desejado, experimente mudar de marca de leite.</li> <li>Rodar ligeiramente o cursor na direcção da palavra "CAFFELATTE" (GALÃO) (vide par. "Preparação de cappuccino").</li> <li>Limpe a tampa do leite conforme descrito no par. "Limpeza do recipiente de leite".</li> </ul>
O aparelho não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A ficha não está ligada à tomada de corrente.</li> <li>O interruptor geral não está ligado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ligue a ficha à tomada de corrente.</li> <li>Aperte o interruptor geral, colocado atrás, na posição I.</li> </ul>