ÍNDICE

INTRODUÇÃO 43
Letras entre parênteses....43
Problemas e reparações 43

SEGURANÇA 43
Advertências fundamentais para a segurança ...43

USO EM CONFORMIDADE COM SUA DESTINAÇÃO..... 44

INSTRUÇÕES PARA O USO 44

DESCRIÇÃO 44
Descrição do aparelho 44
Significado dos indicadores luminosos 45

OPERAÇÕES PRELIMINARES..... 45
Controle do aparelho....45
Instalação do aparelho....45
Primeira utilização do aparelho....45

ACENDIMENTO DO APARELHO..... 46

DESLIGAMENTO DO APARELHO 46

CONFIGURAÇÕES DO MENU 46
Enxágüe 46
Seleção de idioma....46
Economia de energia elétrica 47
Superfície de aquecimento de chávenas 47
Regulação de horário....47
Ligação automática....47
Desligamento automático (Stand-by) 47
Ajuste de temperatura do café 48
Valores de fábrica (reconfiguração) 48

PREPARAÇÃO DO CAFÉ 48
Escolha do sabor do café....48
Seleção de quantidade de café na chávena 48
Personalização da quantidade do “mio caffè” ...48
Regulação do moedor de café....49
Conselhos para um café mais quente 49
Preparação do café mediante utilização de café em grãos....49
Preparação do café mediante utilização de café moído 50

PREPARAÇÃO DE LEITE COM ESPUMA (PARA CAPPUCCINO) E DE LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)..... 50
Preparação de leite com espuma para o cappuccino 50
Preparação do leite quente (sem espuma).....51
Limpeza do cappuccinatore após sua utilização51

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE 51
Preparação....51
Modificação de quantidade 51

LIMPEZA..... 51
Limpeza da máquina 51
Limpeza do recipiente dos resíduos de café 52
Limpeza da cuba recolhe-gotas 52
Limpeza do interior da máquina....52
Limpeza do reservatório de água 52
Limpeza dos bicos aspersores....52
Limpeza do funil para introdução de café pré-moído 52
Limpeza do infusor 52

DESCALCIFICAÇÃO 53

PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA 54
Medição da dureza da água....54
Programação da dureza da água....54

DADOS TÉCNICOS 54

ELIMINAÇÃO..... 54

MENSAGENS EXIBIDAS NO ECRÃ 55

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 56

INTRODUÇÃO

Obrigado por escolher a máquina automática para café e cappuccino „ESAM5450".
Esperamos que aproveite ao máximo seu novo aparelho.
Dedique alguns minutos para ler as seguintes instruções para a utilização. Deste modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

Símbolos utilizados nestas instruções
As advertências importantes contêm este símbolo. É absolutamente necessário observar estas advertências.

Perigo!
A inobservância pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choques elétricos potencialmente mortais.

Atenção!
A inobservância pode ser ou será a causa de ferimentos ou danos ao aparelho.

Perigo de Queimaduras!
A inobservância pode ser ou será a causa de queimaduras ou escaldaduras.

Nota:
Este símbolo destaca conselhos e informações importantes e úteis para o usuário.

Letras entre parênteses
As letras entre parênteses correspondem à legenda indicada no parágrafo Descrição do aparelho (pág. 3).

Problemas e reparações
Em casos de problemas, antes de tudo, tente solucioná-los seguindo as advertências elencadas nos parágrafos "Mensagens exibidas no ecrã" (pág. 55) e "Resolução de problemas" (pág. 56.
Caso estas instruções se revelarem ineficazes ou caso haja necessidade de informações adicionais, consulte o serviço de assistência ao cliente telefonando para o número indicado na página "Assistência a clientes" anexa.
Se o seu país não consta na lista, telefonar para o número indicado na garantia. Para eventuais reparações, entre exclusivamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços são elencados no certificado de garantia fornecido juntamente com a máquina.

SEGURANÇA

Advertências fundamentais para a segurança

Perigo!
A hipótese de choques elétricos não pode ser excluída porque o aparelho funciona com corrente elétrica.

PT

Portanto, as seguintes advertências de segurança devem ser atentamente observadas:
- Nunca ligue ou utilize o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Nunca toque na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que o acesso à tomada elétrica utilizada esteja sempre desimpedido, para que a ficha possa ser removida em casos de emergência e necessidade.
- Se houver necessidade de retirar a ficha da tomada elétrica, atue diretamente na ficha. Nunca retire a ficha puxando pelo cabo de alimentação, pois este pode danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressionar e desligar o interruptor geral instalado na parte posterior do aparelho (pos. 0, fig. 6).
- Não tente consertar o aparelho em caso de avaria. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e consulte o Centro de Assistência Técnica.
- A substituição da ficha e/ou cabo de alimentação eventualmente danificados deve ser efetuada exclusivamente por Assistência Técnica De'Longhi, de forma a prevenir e evitar quaisquer riscos.

Cuidado!
Manter os materiais utilizados para a embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças

Cuidado!
Não permita que as crianças e pessoas com capacidades psíquicas, físicas e/ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes utilizem o aparelho; nestes casos a utilização é permitida somente se essa pessoa for orientada e atentamente vigiada por alguém responsável pelo seu bem-estar. Nunca deixe as crianças brincar com o aparelho.

Perigo: Risco de queimaduras!
Este aparelho produz água quente e durante o funcionamento pode ocorrer a formação de vapor de água.
Preste atenção para não entrar em contato com jatos de água ou vapor quente.

USO EM CONFORMIDADE COM SUA DESTINAÇÃO

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

Quaisquer outros usos devem ser considerados indevidos.

Este aparelho não é apto para ser usado em âmbito comercial.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes de usos impróprios e/ou indevidos do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Usos não previstos:

- uso em ambientes utilizados como cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outros setores comerciais e industriais;
- agroturismos;
- hotéis, motéis e outras estruturas receptivas;
- estruturas que oferecem aluguel de quartos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

Leia atenta e cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- A inobservância dessas instruções pode dar origem a ferimentos e danificar o aparelho.
  O fabricante não é responsável por danos decorrentes da inobservância das instruções de uso.

Nota:

Qualora l'appaArmazene cuidadosamente estas instruções. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve também ser acompanhado destas instruções de uso.

DESCRIÇÃO

Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

A1. Manípulo de regulação do grau de moagem
A2. Tampa do recipiente para café em grãos
A3. Recipiente para café em grãos
A4. Funil para introdução de café moído
A5. Compartimento para medidor
A6. Superfície de apoio de chávenas (também superfície de aquecimento, opção que pode ser ativada a partir do menu)
A7. Reservatório de água
A8. Infusor
A9. Cuba para recolha dos resíduos de café
A10. Tabuleiro de suporte
A11. Cuba recolhe-gotas
A12. Porta de serviço
A13. Condutor de café
A14. Ejetor e fornecedor de café (regulável em altura)
A15. Cappuccinatore
A16. Painel de controle
A17. Cabo de alimentação
A18. Interruptor geral
A19. Doseador

Descrição do painel de controle

(pág. 3 - B)

Algumas teclas do painel possuem dupla função: esta é assinalada entre parênteses, no interior da descrição.

B1. Ecrã: guia o usuário durante a utilização do aparelho.
B2. Tecla : para a preparação de uma chávena de café com as definições exibidas.
B3. Tecla : para a preparação de duas chávenas de café com as definições exibidas.
B4. Tecla : para o fornecimento de vapor ou água quente para a preparação de bebidas *(No MENU de programação possui a mesma função de uma tecla "OK": deve ser pressionada para confirmar a opção selecionada)*.
B5. Luzes de aviso: assinalam as configurações atuais, mensagens de alarme ou necessidade de alguma intervenção de manutenção.
B6. Manípulo de seleção: gire em sentido horário ou anti-horário até o acendimento da luz de aviso relativa à quantidade de café.
(No MENU de programação: gire para selecionar a função desejada).
B7. Tecla de seleção de aroma : pressione até o acendimento da luz de aviso relacionada ao tipo de café que deseja-se preparar.
B8. Tecla de seleção da função de vapor ou água

quente. *(No MENU: possui a mesma função de uma tecla "ESC": deve ser pressionada para sair da função selecionada e retornar ao menu principal).*

B9. Tecla **P**: para ter acesso ao menu.

B10. Tecla ⏻ : para ligar ou desligar a máquina (standby).

Significado dos indicadores luminosos

Assinala a necessidade de descalcificar o aparelho.

Foi selecionada a função Vapor.

Foi selecionada a função Água Quente.

< ESC Indica a tecla a ser pressionada para sair do menu ou anular a função selecionada.

AUTO Foi ativada a função de Ligação Automática.

⚠ Um estado de alarme é exibido no ecrã (veja o par. "Significado dos indicadores luminosos").

OK > Indica a tecla a ser pressionada para confirmar a seleção no menu.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controle do aparelho

Certifique-se, após a remoção da embalagem, do bom estado do aparelho e da presença de todos os acessórios. Não utilize o aparelho caso esteja danificado. Entre imediatamente em contato com o Centro de Assistência Técnica De'Longhi.

Instalação do aparelho

⚠ *Atenção!*

Durante a instalação do aparelho devem ser observadas e respeitadas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor no ambiente circunstante. Após proceder ao posicionamento do aparelho na superfície de trabalho, certifique-se de que haja um espaço livre de ao menos 3 cm ao redor de todas superfícies do aparelho, das partes laterais e posterior, e um espaço livre de ao menos 15 cm acima da máquina de café.
- Eventuais infiltrações de água no aparelho podem danificá-lo.
  Não coloque o aparelho em proximidade de torneiras de fornecimento de água ou pias.
- O aparelho pode ser gravemente danificado se a água presente no seu interior congelar.
  Não instale o aparelho em ambientes nos quais a temperatura pode atingir um valor inferior ao ponto de congelamento.
- Disponha o cabo de alimentação de modo que este não possa ser danificado por arestas cortantes ou pelo contato com superfícies aquecidas (por exemplo chapas elétricas).

Ligação do aparelho

⚠ *Atenção!*

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica seja correspondente àquela indicada na placa de identificação instalada na base do aparelho.

PT

Ligue o aparelho exclusivamente a uma tomada elétrica conveniente e corretamente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e devidamente ligada à terra.
Em casos de incompatibilidade entre a tomada elétrica e a ficha do aparelho substitua, com o auxílio de pessoal técnico qualificado, a tomada por outra de tipo adequado e compatível.

Primeira utilização do aparelho

ⓘ *Nota:*

- A máquina foi testada e vistoriada na fábrica mediante utilização de café; é absolutamente normal portanto encontrar vestígios de café no moedor. Garantimos no entanto e de todas as formas que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes a dureza da água, seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Programação da dureza da água" (pág. 19).

1. Ligar o aparelho à rede elétrica e pressionar em pos. e ligar o interruptor geral, instalado na parte posterior do aparelho (pos. I, fig. 1).

É necessário selecionar o idioma desejado (os idiomas se alternam aproximadamente a cada 2 segundos):

2. quando aparecer o idioma desejado, pressione a tecla OK > durante alguns segundos (fig. 2). Após a escolha e memorização do idioma, será exibida a seguinte mensagem no ecrã (caso seja selecionado o idioma português): "Português instalado".

Continuar enfim seguindo as instruções indicadas pelo próprio aparelho:

3. "Encher o reservatório!": retire e encha com água fresca o reservatório de água até a linha MAX; reintroduza enfim o reservatório (fig.3).
4. Gire o cappuccinatore em direção ao lado externo e posicione um recipiente, com capacidade mínima de 100 ml, embaixo (fig. 4).
5. "Água quente Confirmar?": pressione a tecla OK > (fig. 2). Será exibida no ecrã a mensagem "Aguarde por favor…", enquanto o aparelho inicia o fornecimento de água quente através do aspersor específico.

A máquina termina os procedimentos relativos à primeira utilização, é exibida então a seguinte mensagem "A desligar. Por favor, aguarde..." e o aparelho é enfim desligado.
A máquina de café encontra-se pronta agora para a normal utilização.

Nota :

- Durante a primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos para que a máquina inicie a dar resultados satisfatórios.

ACENDIMENTO DO APARELHO

Nota :

Antes de acender o aparelho, certifique-se de que o interruptor geral, instalado na parte posterior do aparelho, encontre-se na pos. I (fig. 1).

Após cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxágüe que não pode ser interrompido. O aparelho estará pronto para ser utilizado somente após a conclusão deste ciclo.

Perigo de Queimaduras!

Durante as fases de enxágüe sai um pequena quantidade de água quente dos bicos aspersores do distribuidor de café, água que será recolhida na cuba recolhe-gotas posicionada abaixo. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

- Pressione a tecla ⏻ a fim de acender o aparelho (fig. 5): no ecrã será exibida a mensagem "Fase de aquecimento, Aguarde por favor...".

Após a conclusão do processo de aquecimento, será exibida uma outra mensagem: "Enxágüe…"; deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho permite a circulação de água quente nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas. O aparelho estará pronto para o uso, com a temperatura correta, quando será exibida a seguinte mensagem no ecrã "Café normal Sabor normal".

DESLIGAMENTO DO APARELHO

Após cada desligamento, o aparelho efetua um enxágüe automático que não pode ser interrompido.

Cuidado!

Para não danificar o aparelho, pressione sempre a tecla ⏻ para desligá-lo.

Perigo de Queimaduras!

Durante as fases de enxágüe sai uma pequena quantidade de água quente dos bicos aspersores do distribuidor de café.

Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

Pressione a tecla ⏻ para desligar o aparelho (fig. 5). O aparelho efetua o enxágüe e desliga-se sucessivamente.

Nota :

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressione também e deixe o interruptor geral na posição **0** (fig. 6). Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver funcionando.

CONFIGURAÇÕES DO MENU

É possível acessar o menu de programação mediante pressão da tecla **P**; as opções que podem ser selecionadas no menu são: Enxágüe, Descalcificação, Seleção de idioma, Economia de energia elétrica, Superfície de aquecimento de chávenas, Regulação de horário, Ligação automática, Desligamento automático, Ajuste de temperatura, Dureza da água, Estatísticas, Valores de fábrica.

Enxágüe

Mediante essa função é possível iniciar um ciclo de enxágüe "manual" para aquecer o infusor e o grupo de distribuição e fornecimento de café.

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu;
2. Gire o manípulo de seleção até que a seguinte mensagem seja exibida no ecrã: "Enxágüe...";
3. Pressione a tecla OK > ;
4. No ecrã agora é exibida a mensagem "Confirmar?";
5. Pressione a tecla OK > para confirmar: a função de enxágüe inicia e no ecrã é exibida a mensagem "Enxágüe...";
6. Após o término do procedimento, o aparelho sairá automaticamente do menu e estará pronto para preparar o café.

Nota :

O enxágüe manual, diferentemente daquele automático, pode ser interrompido a qualquer momento mediante pressão da tecla OK > .

Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, consulte a pág. 18.

Seleção de idioma

Caso haja necessidade de alterar o idioma siga as indicações descritas abaixo:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a seguinte mensagem no ecrã: "Selecionar idioma";
3. Pressione a tecla OK > .
4. Gire o manípulo de seleção até que o idioma desejado seja exibido no ecrã;
5. Pressione a tecla OK > para confirmar;
6. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu.

Economia de energia elétrica

Mediante essa função é possível ativar ou desativar o modo de economia de energia elétrica. A máquina é previamente programada com essa opção ativada, garantindo um menor consumo de energia elétrica, de acordo com as normas européias em vigor.

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que a seguinte mensagem seja exibida no ecrã: "Economia de energia elétrica";
3. Pressione a tecla OK > /|\ : no ecrã irá aparecer a escrita "Desativar?" ou "Ativar?" se a função foi previamente desativada;
4. Pressione a tecla OK > /|\ para desativar ou ativar a função ou pressione ESC para sair do menu.

Quando a opção é ativada, após cerca de 1 minuto de inatividade, irá aparecer no ecrã a escrita "Economia de energia elétrica" e a intensidade de luz diminuirá.

Nota !

A partir do modo de "Economia de energia elétrica" até a preparação e fornecimento do primeiro café, a máquina pode requerer alguns segundos de espera.

Superfície de aquecimento de chávenas

Mediante essa função é possível ativar ou desativar a superfície de aquecimento das chávenas. Siga as instruções descritas abaixo:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a seguinte mensagem no ecrã: "Superfície de aquecimento das chávenas";
3. Pressione a tecla OK > /|\ ; no ecrã irá aparecer a escrita "Ativar?" ou "Desativar" se a função foi previamente ativada;
4. Pressione a tecla OK > /|\ para ativar ou desativar a função e saia ESC sucessivamente do menu.

Aquecer as chávenas é útil para não dispersar o calor do café.

Regulação de horário

Caso seja necessário alterar o horário exibido no ecrã siga atentamente as instruções descritas abaixo:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que a seguinte mensagem seja exibida no ecrã "Regulação de horário";
3. Pressione a tecla OK > /|\ :no ecrã iniciarão a piscar as horas;
4. Gire sucessivamente o manípulo de seleção para alterar as horas;
5. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar: no ecrã iniciarão a piscar os minutos;
6. Gire o manípulo de seleção para alterar os minutos (se necessário);
7. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar;
8. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu de programação.

Ligação automática

É possível determinar o horário de acendimento automático a fim de encontrar o aparelho pronto para ser usado no horário desejado (por exemplo, de manhã) e preparar imediatamente o café.

Nota !

É necessário ajustar e definir o horário corretamente, **antes de ativar essa função.**

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a seguinte mensagem no ecrã: "Ligação automática";
3. Pressione a tecla OK > /|\ : irá aparecer no ecrã a escrita "Ativar?";
4. Pressione a tecla OK > /|\ : no ecrã iniciarão a piscar as horas;
5. Gire sucessivamente o manípulo de seleção para alterar as horas;
6. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar: no ecrã iniciarão a piscar os minutos;
7. Gire o manípulo de seleção para alterar os minutos (se necessário);
8. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar: irá aparecer no ecrã a escrita "Ligação automática" e o relativo símbolo. .
9. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu de programação: irá aparecer no ecrã o símbolo ao lado do relógio para indicar que a opção de ligação automática foi programada e ativada.

Para desativar a função:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que a escrita "Ligação automática" e o relativo símbolo sejam exibidos no ecrã;
3. Pressione a tecla OK > /|\ : irá aparecer no ecrã a escrita "Desativar?";
4. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar;
5. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu: o símbolo não é ulteriormente exibido no ecrã.

Desligamento automático (Stand-by)

A máquina é previamente programada para efetuar o desligamento automático após 2 (duas) horas de inutilização. É possível modificar este intervalo de tempo, de modo que o

aparelho possa desligar-se após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas.

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a seguinte mensagem no ecrã: "Desligamento automático";
3. Pressione a tecla OK > /|\
4. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a opção desejado (15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas);
5. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar;
6. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu.

O desligamento automático é, deste modo, reprogramado.

Ajuste de temperatura do café

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

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que seja exibida a seguinte mensagem no ecrã: "Ajuste de temperatura";
3. Pressione a tecla OK > /|\ ;
4. Gire o manípulo de seleção até que a temperatura desejada (baixa, média e alta) seja exibida no ecrã;
5. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar;
6. Pressione enfim a tecla ESC para sair do menu.

Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, consulte a pág. 19.

Função de estatística

Mediante essa função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Siga as instruções descritas abaixo para visualizá-los:

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação;
2. Gire o manípulo de seleção até que a seguinte mensagem seja exibida no ecrã: "Estatística";
3. Pressione a tecla OK > /|\ ;
4. Gire o manípulo de seleção, deste modo é possível verificar:

- a quantidade de cafés produzidos;
- a quantidade de processos de descalcificação efetuados;
- quantos litros de água foram globalmente distribuídos/fornecidos.

5. Pressione enfim por 2 (duas) vezes a tecla ESC para sair do menu.

Valores de fábrica (reconfiguração)

Mediante essa função, são restabelecidas e restauradas todas as configurações do menu e todas as programações de quantidades definidas de fábrica (com exceção do idioma, pois permanece aquele programado pelo usuário).

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu;
2. Gire o manípulo de seleção até que a seguinte mensagem seja exibida no ecrã "Valores de fábrica";
3. Pressione a tecla OK > /|\ ;
4. Será exibida no ecrã a mensagem "Confirmar?"
5. Pressione a tecla OK > /|\ para confirmar e sair.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

Escolha do sabor do café

A máquina é originalmente programada para produzir e distribuir café com sabor normal.

É possível escolher um dos seguintes sabores:

- Sabor Extra-Suave;
- Sabor Suave;
- Sabor Normal;
- Sabor Forte;
- Sabor Extra-Forte;

Para alterar o sabor, pressione repetidamente a tecla até que o sabor desejado seja exibido no ecrã.

Seleção de quantidade de café na chávena

A máquina é originalmente programada pela distribuir café normal.

Para selecionar a quantidade de café, gire o manípulo de seleção até que se acenda o indicador luminoso relativo à quantidade de café desejado (fig. 8):

CAFÉ CORRESPONDENTE	QUANTIDADE (ml)
MIO CAFFÈ	programmabile da 20 a 180
CURTO	≃40
NORMAL	≃60
CHEIO	≃90
EXTRA CHEIO	≃120

Personalização da quantidade do "mio caffè"

A máquina está originalmente programada para fornecer cerca 30 ml de "mio caffè". Se quiser alterar esta programação, siga as instruções descritas abaixo:

1. Coloque uma chávena debaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café (fig.9).
2. Gire o manípulo de seleção (B6) até que acenda-se o indicador luminoso .
3. Pressione a tecla para o fornecimento de 1 chávena

(fig. 10) e mantenha pressionado até quando seja exibida a seguinte mensagem no ecrã "1 MIO CAFFÈ Program. Quantidade" e a máquina inicia o fornecimento de café; solte enfim a tecla;

4. Pressione novamente a tecla ☕ logo que o café atingir o nível desejado na chávena.

Agora a quantidade está definida de acordo com a nova programação.

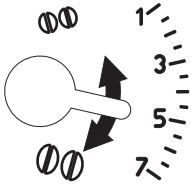
Regulação do moedor de café

Inicialmente o moedor de café não deve ser regulado, pois foi originalmente programado para efetuar uma correta distribuição de café.

Porém, se após a preparação de alguns cafés, a distribuição demonstrar-se muito veloz ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção mediante utilização do manípulo de regulação do grau de moagem (fig.11).

Nota !

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



A fim de obter um café mais denso e melhorar o aspeto do creme gire em sentido anti-horário, em direção ao número 1 (= café moído mais fino).

A fim de obter um fornecimento de café mais rápido, ou seja não em gotas, gire lentamente o manípulo (um clique de cada vez) em direção ao número 7 (= café moído mais grosso).

O resultado desta correção será notado somente após a preparação de ao menos 2 cafés. Se todavia não for alcançada uma distribuição ideal é necessário repetir a correção girando um pouco mais o manípulo (sempre lentamente, um clique de cada vez).

Conselhos para um café mais quente

Conselhos para um café mais quente

- efetuar um processo de enxágüe antes da preparação: veja o parágrafo "Enxágüe" (pág. 10).

Perigo de queimaduras!

Durante as fases de enxágüe sai um pequena quantidade de água quente dos bicos aspersores do distribuidor de café, água que será recolhida na cuba recolhe-gotas posicionada abaixo. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

- ativar a opção de aquecimento das chávenas e posicionar as chávenas na superfície de arrefecimento (pág. 11);
- esquentar com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- selecionar no menu a opção de temperatura do café "alta".

Preparação do café mediante utilização de café em grãos

Atenção!

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

PT

1. Introduza o café em grãos no recipiente específico (fig. 12).
2. Posicione embaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café:
   - 1 chávena, se desejar 1 café (fig.9);
   - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixe o distribuidor a fim de aproximá-lo o mais possível às chávenas: obtém-se deste modo um creme mais denso e melhor (fig. 9).
4. Pressione a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ☕ o 2 chávenas ☕☕) (fig. 10 e 13).
5. A preparação inicia e no ecrã é exibida a quantidade selecionada e ademais uma barra de progressão que é gradualmente preenchida durante a preparação (fig. 14).

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

Nota :

- A distribuição pode ser parada em qualquer momento durante a fase de preparação do café, mediante pressão de uma das teclas de distribuição (☕ ou ☕☕).
- Caso queira aumentar a quantidade de café na chávena logo após o término da distribuição, é suficiente pressionar (dentro de um intervalo de 3 segundos após o término) e manter pressionada uma das teclas de distribuição de café (☕ ou ☕☕).

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

Cuidado!

Se o café sair em gotas ou demasiado rápido, com pouco creme, ou enfim frio leia atentamente as indicações elencadas no capítulo "Resolução dos problemas" (pág. 22).

Durante o uso, podem ser exibidas algumas mensagens de alarme no ecrã, cujo significado é relatado no parágrafo "Mensagens exibidas no ecrã" (pág. 21).

Preparação do café mediante utilização de café moído

Cuidado!

- Nunca introduza café moído quando a máquina estiver desligada, a fim de evitar que o pó se espalhe e suje o interior da máquina. Ademais a máquina pode ser danificada.
-

Nunca introduza uma quantidade superior a uma colher doseadora rasa, para evitar de sujar as partes internas da máquina ou entupir o funil.

Nota :

Caso seja utilizado café moído, pode ser preparada somente uma chávena de café.

1. Pressione repetidamente a tecla (fig. 7) até que no ecrã seja exibida a mensagem "Pré-moído" e o indicador luminoso inicie a piscar .
2. Insira no funil um medidor raso de café pré-moído (fig. 15).
3. Coloque uma chávena debaixo dos bicos aspersores do distribuidor de café (fig.9).
4. Pressione a tecla de distribuição de 1 chávena (fig. 10).
5. A preparação inicia e no ecrã é exibida a quantidade selecionada e ademais uma barra de progressão que é gradualmente preenchida durante a preparação.

Após o término da preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

PREPARAÇÃO DE LEITE COM ESPUMA (PARA CAPPUCCINO) E DE LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)

O vapor pode ser utilizado para emulsionar o leite e para aquecer líquidos.

Atenção! Perigo de queimaduras

Durante estas fases de preparação sai vapor: preste muita atenção para não se queimar.

Preparação de leite com espuma para o cappuccino

Nota !

Para preparar um cappuccino, prepare previamente o café em uma chávena grande e adicione enfim o leite com espuma.

1. Gire o cappuccinatore em direção ao lado externo e posicione um recipiente vazio embaixo (fig. 4).
2. Pressione a tecla até que acenda-se o indicador luminoso .

Nota !

Para evitar que seja misturada água residual ao leite durante o processo de aquecimento e emulsão do leite, é necessário retirá-la previamente. Para isto é necessário deixar a água defluir juntamente com o vapor, até que saia somente vapor.

3. Pressione a tecla (fig. 2); o aparelho inicia o processo de arrefecimento e é exibida a escrita "Vapor": quando o aparelho atinge a temperatura ideal, inicia o fornecimento de vapor. Interrompa pressionando novamente a tecla .
4. Esvazie encha novamente o recipiente com cerca 100 gramas de leite fresco para cada cappuccino. Para a escolha das dimensões do recipiente deve ser considerado que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes;

Nota !

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilize leite desnatado ou parcialmente desnatado à temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Para evitar de obter um leite com pouca espuma, ou então que contenha bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinatore conforme descrito no parágrafo "Limpeza do cappuccinatore após o uso" (pág. 15).

5. Certifique-se de que a virola do cappuccinatore esteja posicionada na função "CAPPUCCINO" (Fig. 16).
6. Introduza o cappuccinatore no recipiente de leite (fig. 17) prestando atenção para não imergir a virola de cor preta.
7. Certifique-se de que o indicador luminoso da função vapor esteja aceso, caso contrário selecione novamente a função mediante pressão da tecla : pressione enfim a tecla . A partir do cappuccinatore sai o vapor que dá ao leite um aspeto cremoso e aumenta seu volume;
8. A fim de obter uma espuma mais cremosa mova cuidadosamente o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima. (É aconselhável extrair vapor por não mais de 3 minutos seguidos);
9. Quando for obtida a densidade e quantidade de espuma desejada, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla .

Cuidado! Perigo de queimaduras

Desligue e interrompa o fornecimento de vapor antes de extrair o recipiente com o leite quente com espuma para evitar queimaduras causadas por respingos de leite fervente.

10. Adicione à chávena de café previamente preparada o leite com espuma. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a

gosto e, se desejar, distribua um pouco de chocolate em pó em cima da espuma.

Preparação do leite quente (sem espuma)
Para preparar o leite quente sem espuma, siga as operações descritas no parágrafo anterior, certificando-se porém de que a virola do cappuccinatore esteja posicionada em direção ao alto, na função "LEITE QUENTE".

Limpeza do cappuccinatore após sua utilização
Limpe o cappuccinatore todas as vezes que este for utilizado, para evitar acúmulos de resíduos de leite ou obstruções.

Cuidado! Perigo de queimaduras
Durante as fases de limpeza sai um pouco de água quente do cappuccinatore. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

1. Deixe defluir durante alguns segundos um pouco de água ou vapor, mediante pressão da tecla . Pressione novamente enfim a tecla para interromper o fornecimento de vapor/água quente.
2. Aguarde alguns minutos (até que o cappuccinatore esteja frio), mantenha sucessivamente parado, com uma das mãos, o puxador de tubo do cappuccinatore e gire, com a outra mão, em sentido anti-horário (fig.18); retire enfim o cappuccinatore puxando para baixo.
3. Extraia a virola puxando em direção ao alto (fig. 19).
4. Lave cuidadosamente todos os elementos do cappuccinatore com água morna.
5. Certifique-se de que os orifícios indicados pelas setas na figura 20 não estejam obstruídos. Se necessário, limpá-los com o auxílio de um alfinete.
6. Insira cuidadosamente a parte interna no tubo móvel para remontar; insira enfim o bico aspersor de vapor e gire em sentido anti-horário para bloqueá-lo.

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Preparação

Atenção! Perigo de queimaduras.
Nunca deixe a máquina desguarnecida enquanto for distribuída água quente. O tubo do distribuidor de água quente é aquecido durante o fornecimento: por este motivo deve-se segurar o distribuidor somente pela pega.

1. Coloque um recipiente embaixo do cappuccinatore (o mais perto possível para evitar respingos) (fig. 4).
2. Pressione a tecla até que acenda-se o indicador luminoso .
3. Pressione a tecla (fig. 1); no ecrã é exibida a mensagem "Água Quente…":
4. A água sai do cappuccinatore: o fornecimento é automaticamente interrompido após cerca de 250 ml.
6. Para interromper manualmente a saída de água quente pressione novamente a tecla .

Nota !
- Se a opção de economia de energia elétrica encontra-se ativada o aparelho pode requerer alguns segundos para iniciar o fornecimento.
- Nunca extraia água quente por mais de 3 minutos seguidos.

Modificação de quantidade
A máquina está originalmente programada para fornecer 250 ml. Se quiser ou for necessário modificar a quantidade, siga as instruções elencadas abaixo:

1. Coloque um recipiente embaixo do distribuidor.
2. Pressione a tecla até que acenda-se o indicador luminoso .
3. Pressione e mantenha pressionado por cerca de 8 segundos a tecla (fig. 1); no ecrã será exibida a mensagem "Água Quente Program. Quantidade":
4. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, pressione novamente a tecla .

Agora a máquina está reprogramada de acordo com a novas quantidades.

LIMPEZA

Limpeza da máquina
As seguintes partes da máquina devem ser periodicamente limpas:
- recipiente de resíduos de café (A9),
- cuba recolhe-gotas (A11),
- interior da máquina, acessível após abertura da porta de serviço (A12),
- reservatório de água (A7),
- bicos do distribuidor do café (A14) e dos aspersores de água quente/cappuccinatore (A15),
- funil para introdução de café pré-moído (A4);
- infusor (A8),

Cuidado!
- Não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool para a limpeza da máquina . Com as máquinas superautomáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para as operações de limpeza.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louças.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou acúmulos de café, pois podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

Limpeza do recipiente dos resíduos de café

Quando é exibida a escrita "esvaziar recipiente de borras e resíduos!" no ecrã é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto esta operação de limpeza não for efetuada, a mensagem anterior permanecerá exibida e a máquina não poderá preparar cafés.

Para efetuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abra a parte frontal da porta de serviço (fig. 21), extraia a cuba recolhe-gotas (fig. 22), esvazie e limpá-la.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente para borras, prestando atenção para remover todos os resíduos depositados no fundo.

⚠ *Atenção!*

Quando a cuba recolhe-gotas for extraída é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de depósito de borras de café, mesmo que não esteja muito cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados os sucessivos cafés, o recipiente das borras seja enchido mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.

Limpeza da cuba recolhe-gotas

⚠ *Atenção!*

Se a cuba recolhe-gotas não for periodicamente esvaziada, a água pode transbordar e infiltrar-se ou penetrar na parte interna ou ao redor da máquina. Isto pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área circundante.

A cuba recolhe-gotas possui um indicador flutuante (de cor vermelha) de nível de água (fig. 23). Antes que este indicador inicie a projetar-se além do tabuleiro de suporte, é necessário esvaziar e limpar a cuba.

Para remover a cuba recolhe-gotas:

1. Abra a porta de serviço (fig.21);
2. Retire a cuba recolhe-gotas e o recipiente das borras de café (fig.22);
3. Esvazie a cuba recolhe-gotas e o recipiente de resíduos, lave enfim ambos os componentes;
4. Insira novamente a cuba recolhe-gotas juntamente com o recipiente de recolha das borras de café;
5. Feche corretamente a porta de serviço.

Limpeza do interior da máquina

⚠ *Perigo de choque elétrico!*

Antes de efetuar quaisquer operações de limpeza de suas partes internas, a máquina deve ser desligada (veja par. "Desligamento", pág. 10) e desconectada da rede de alimentação elétrica. Não imergir a máquina em água.

1. Verifique periodicamente (a cada 100 cafés) o estado de limpeza da parte interna da máquina (acessível após extração da cuba recolhe-gotas). Se necessário, remova os resíduos de café mediante utilização de um palito.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig.24).

Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A7) com um pano úmido e uma pequena quantidade de detergente delicado.
2. Enxágüe abundantemente o reservatório de água após o término das operações de limpeza a fim de retirar todos os resíduos de detergente.

Limpeza dos bicos aspersores

1. Limpe os bicos aspersores utilizando uma esponja ou um pano (fig. 25).
2. Certifique-se de que os orifícios do distribuidor de café não estejam obstruídos. Remova se necessário os resíduos de café mediante utilização de um palito (fig. 26).

Limpeza do funil para introdução de café pré-moído

Verifique periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) que o funil para se o funil para introdução de café prémoído (A4) não esteja obstruído. Remova se necessário os depósitos de café com o pincel fornecido de fábrica.

Limpeza do infusor

O infusor (A8) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

⚠ *Cuidado!*

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

1. Certifique-se de que a máquina tenha sido desligada corretamente (veja "Desligamento", pág. 10).
2. Abra a porta de serviço (fig. 21).
3. Retire a cuba recolhe-gotas e o recipiente das borras (fig. 22).
4. Pressione para dentro as duas teclas vermelhas de desengate e extraia contemporaneamente o infusor (fig. 27).

⚠ *Cuidado!*

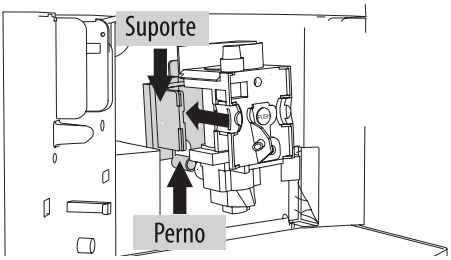
LAVAR SOMENTE COM ÁGUA

NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

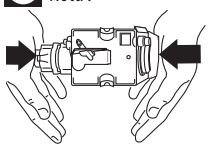
Limpe o infusor somente com água pois detergentes podem danificá-lo.

5. Mergulhe, por cerca 5 minutos, o infusor em água e enxágüe sucessivamente sob água corrente.
6. Introduza novamente e insira o infusor no suporte e no perno inferior ao término das operações de limpeza; pres-

sionar enfim a escrita PUSH até ouvir um clique de engate.

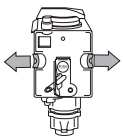


Nota !



Se a operação de inserção revelar-se dificultosa, é necessário (antes de efetuar a inserção) dimensionar corretamente o infusor mediante uma forte pressão nas extremidades inferior e superior, conforme mostrado na figura.

7. Certifique-se após a inserção que as duas teclas vermelhas estejam corretamente posicionadas, em direção ao lado externo.
8. Insira novamente a cuba recolhe-gotas com o recipiente para as borras.
9. Feche corretamente a porta de serviço.



DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando a seguinte mensagem for exibida intermitentemente: "descalcificar!".

Atenção!

O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança indicadas pelo fabricante presentes no recipiente do descalcificante, bem como as advertências relativas à conduta a ser adotada em caso de contato com a pele e com os olhos.

Nota !

Utilize exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilize de forma alguma descalcificantes a base de sulfatos ou ácidos; caso contrário a garantia perde sua validade. Ademais a garantia perde sua validade se o processo de descalcificação não for regularmente efetuado.

1. Ligue a máquina.
2. Acesse o menu de programação mediante pressão da tecla **P**.
3. Gire o manípulo de seleção até que a opção "Descalcificação" seja exibida. Pressione **OK** > /!\ aparece no ecrã a mensagem "Descalcificação Confirmar?": pressione **OK** > /!\ para ativar a função.
4. No ecrã é exibida a escrita "ESVAZIAR CUBA RECOLHE-GOTAS Introduzir descalcific. Confirmar?".
5. Antes de confirmar é necessário esvaziar completamente o reservatório de água (A7); esvazie sucessivamente a cuba recolhe-gotas (A11) e o recipiente de borras e reintroduzi-los enfim. Introduza o descalcificante diluído com água no reservatório (respeitando as proporções indicadas na embalagem do descalcificante) e insira novamente o reservatório de água.
   Posicione um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,5 litros embaixo do distribuidor de água quente.

Cuidado! Perigo de queimaduras

A partir do distribuidor de água quente sai água quente que contém ácidos. Preste muita atenção para não entrar em contato com respingos de água.

6. Confirme mediante pressão da tecla **OK** > /!\ .
7. Irá aparecer no ecrã a mensagem "Processo de descalcificação em andamento…". O programa inicia e o líquido descalcificante sai do distribuidor de água. O programa de descalcificação efetua automaticamente uma série de enxágües em intervalos regulares de tempo, a fim de remover os resíduos de calcário presentes no interior da máquina de café.

Após cerca de 30 minutos, aparecerá no visor a seguinte mensagem "Enxágüe ENCHER RESERVATÓRIO!".

8. A partir de então o aparelho está pronto para efetuar um processo de enxágüe com água fresca. Extraia, esvazie e lave sob água corrente o reservatório de água, encha sucessivamente com água limpa e insira-o novamente: No ecrã é exibida a mensagem "Enxágüe...Pressionar OK".
9. Esvazie e posicione o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante embaixo do cappuccinatore.
10. Pressione a tecla **OK** > /!\ para iniciar o enxágüe. A água quente sai do distribuidor e no ecrã é exibida a mensagem "Enxágüe…".
11. Quando o reservatório de água estiver completamente vazio, no ecrã aparecerá a mensagem " Enxágüe Completado.... . . Confirmar?".
12. Pressione a tecla **OK** > /!\ : O aparelho desliga-se automaticamente.

Para utilizá-lo, ligue o aparelho mediante pressão da tecla ⏻.

Antes de efetuar a ligação do aparelho mediante pressão da tecla ⏻, é necessário esvaziar novamente a cuba recolhe-gotas.

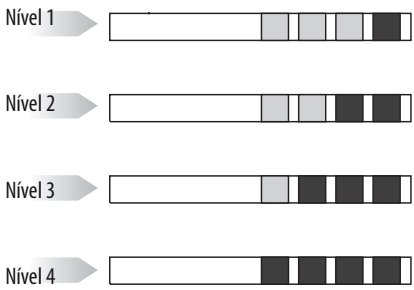
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem DESCALCIFICAR é exibida após um intervalo de tempo previamente determinado em função da dureza da água.

A máquina é originalmente programada no nível 4 de dureza. É porém possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando assim a operação da descalcificação menos frequente.

Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a faixa reativa fornecida de fábrica "TOTAL HARDNESS TEST" (Teste da dureza total da água).
2. Mergulhe a faixa completamente em um copo de água por aproximadamente 1 (hum) segundo.
3. Retire e agite levemente a faixa. Após aproximadamente 1 (hum) minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 pequenos quadrados de cor vermelha, em função da dureza da água: cada quadrado corresponde a um nível de dureza da água.



Programação da dureza da água

1. Pressione a tecla **P** para acessar o menu de programação.
2. Gire o manípulo de seleção até que a opção "Dureza da Água" seja exibida.
3. Confirme a seleção pressionando a tecla **OK** > /!\ .
4. Gire o manípulo de seleção para configurar o nível detectado pela tira reativa (veja a fig. do parágrafo anterior).
5. Pressione a tecla **OK** > /!\ para confirmar a nova definição.
6. Pressione a tecla < **ESC** para sair do menu.

Deste modo a máquina está reprogramada em função dos novos valores de dureza da água.

DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450 W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,7 litros
Dimensões LxHxP:	284x380x440 mm
Comprimento do cabo:	1,5 m
Peso:	11,4 Kg
Capacidade máx. do recipiente de grãos de café	250 g

CE O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva stand-by/off mode 1275/2008
- Diretiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas;
- Diretiva sobre compatibilidade eletro-magnética 2004/108/CE e sucessivas emendas;
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

ELIMINAÇÃO

Advertências para a correta eliminação do produto em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC e o Decreto Legislativo n. 151 de 25 Julho de 2005.

Ao término de sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos e urbanos.

O aparelho pode ser depositado em centros específicos de recolhimento diferenciado criados pelas administrações municipais ou então em revendedoras que fornecem este tipo de serviço.

Eliminar corretamente um eletrodoméstico permite evitar possíveis conseqüências negativas para o ambiente e para a saúde decorrentes de uma eliminação inadequada e permite ademais que os materiais utilizados para sua fabricação sejam recuperados, proporcionando uma importante economia de energia e recursos naturais.

Para enfatizar a obrigação de eliminar correta e separadamente os eletrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de resíduos móvel barrado. Uma eliminação abusiva e/ou inadequada do produto comporta a aplicação de sanções administrativas previstas nas normativas em vigor.

MENSAGENS EXIBIDAS NO ECRÃ

MENSAGEM EXIBIDA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER O RESERVATÓRIO	• A água contida no reservatório não é suficiente.	• Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, pressionando até o fundo (até ouvir o clique de engate).
MOAGEM MUITO FINA REGULAR MOEDOR! ***alternada com...*** ÁGUA QUENTE... CONFIRMAR? ⚠	• A moagem é demasiado fina: o café sai de forma muito lenta ou não sai.	• Efetue a preparação de um café adicional e gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido horário, em direção ao número 7, quando o moedor de café estiver em funcionamento. Se a distribuição for ainda muito lenta após a preparação de mais 2 cafés, repetir a operação de correção atuando no manípulo de regulação e girando de uma posição mais. Se o problema persiste pressione a tecla OK e deixe a água defluir do distribuidor, até que a fornecimento seja regular.
ESVAZIAR RECIPIENTE DE BORRAS!	• O recipiente de borras de café está cheio ou passaram-se mais de 3 dias da última utilização (esta função garante uma correta higiene da máquina).	• Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente para as borras; insira-o novamente. Importante: quando a cuba recolhe-gotas for extraída é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de depósito de borras de café, mesmo que não esteja muito cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando forem preparados os sucessivos cafés, o recipiente das borras seja enchido mais do que o previsto e a máquina possa entupir-se.
INSERIR RECIPIENTE DE BORRAS!	• O recipiente para as borras não foi reinserido após a limpeza.	• Abra a porta de serviço, retire a cuba recolhe-gotas e insira o recipiente de borras.
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO!	• Foi selecionada a função "café pré-moído", mas não foi introduzido café pré-moído no funil.	• Introduza o café pré-moído no funil ou anule a seleção da função pré-moído.
DESCALCIFICAR PISCA	• Indica que é necessário descalcificar a máquina.	• É necessário efetuar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "Descalcificação".
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	• Foi utilizado demasiado café.	• Selecione um sabor mais leve ou reduza a quantidade de café moído.
ENCHER O RECIPIENTE PARA CAFÉ EM GRÃOS!	• O café em grãos terminou.	• Encha o recipiente de grãos de café.
	• O funil para o café pré-moído está entupido.	• Esvazie o funil conforme descrito no par. "Limpeza do funil para introdução de café".
INSERIR GRUPO INFUSOR! ⚠	• O infusor não foi reinserido após a limpeza.	• Insira o infusor conforme descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".
FECHAR A PORTA! ⚠	• A porta de serviço está aberta.	• Feche a porta de serviço corretamente.
ECONOMIA DE ENERGIA	• A função está ativa e permite uma redução do consumo de energia elétrica.	• Desative a opção no menu (veja o parágrafo "Economia de energia elétrica").
ALARME GENÉRICO! ⚠	• O interior da máquina está muito sujo.	• Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no par. "limpeza e manutenção". Se após a limpeza a mensagem for todavia exibida entre em contato com um centro de assistência técnica.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas possíveis anomalias estão elencadas abaixo.
Se o problema não pode ser resolvido conforme indicado no esquema, entre em contato com a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	• As chávenas não foram pré-aquecidas.	• Ative a função de aquecimento das chávenas e deixe-as pousadas por ao menos 20 minutos, para que se aqueçam. • Aqueça as chávenas com água quente (utilize a função água quente).
	• O infusor esfriou-se porque decorreram 2/3 minutos desde a última preparação de café.	• Antes de preparar o café aqueça o infusor com a função enxágüe manual (veja o par. "Conselhos para um café mais quente").
	• A temperatura programada do café é baixa.	• Selecione no menu a temperatura de café alta.
O café tem pouco creme.	• O café é moído muito grosso.	• Gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido anti-horário, em direção ao número 1, quando o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente após o fornecimento de 2 cafés.
	• A mistura de café não é adequada.	• Utilize uma mistura de café para máquinas de café expresso.
O café sai lentamente ou então em gotas.	• O café está com uma moagem muito fina.	• Gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido horário, em direção ao número 7, quando o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Gire lentamente, uma posição de cada vez, até obter uma preparação satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente após o fornecimento de 2 cafés.
O café não sai através dos bicos do distribuidor, mas escorre ao longo da porta de serviço.	• Os orifícios dos bicos aspersores estão obturados com pó de café seco.	• Limpe os bicos com um palito, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.
	• O condutor de café no interior da porta de serviço está bloqueado.	• Limpe cuidadosamente o condutor de café, principalmente em proximidade das dobradiças.
O café sai de forma demasiado rápida.	• O café é moído muito grosso.	• Gire o manípulo de regulação da moagem de uma posição em sentido anti-horário, em direção ao número 1, quando o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Preste atenção para não girar demais o manípulo de regulação da moagem, caso contrário, quando forem preparados dois cafés, o fornecimento pode ocorrer gota a gota.
O café não sai de um ou de ambos os bicos do distribuidor.	• Os bicos estão obstruídos.	• Limpe os bicos com um palito (fig. 26).
Do distribuidor de café não sai café mas sim água.	• O café moído permaneceu bloqueado no funil (A4).	• Esvazie o funil com a ajuda de uma faca conforme descrito no parágrafo "Limpeza do funil para introdução de café pré-moído".

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O leite tem grandes bolhas	• O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	• Utilize de preferência leite desnatado ou então parcialmente desnatado à temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Se o resultado todavia não for satisfatório, tente utilizar outra marca de leite.
O leite não fica com espuma	• O cappuccinatore está sujo.	• Efetue a limpeza conforme indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinatore após sua utilização".
O aparelho não liga	• A ficha não está ligada à tomada de corrente.	• Ligue a ficha à tomada elétrica.
	• O interruptor geral não está ligado.	• Pressione o interruptor geral (deve estar na posição I, fig. 1).