

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>46</b>
Simbologia utilizada nas presentes instruções	46
Letras entre parênteses .....	46
Problemas e concertos .....	46
<b>SEGURANÇA</b> .....	<b>46</b>
Advertências fundamentais para a segurança	46
<b>UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM OS FINS PARA O QUAL A MÁQUINA FOI PROJECTADA</b> .....	<b>47</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>47</b>
<b>DESCRIÇÃO</b> .....	<b>47</b>
Descrição do aparelho .....	47
Descrição do recipiente para o leite .....	47
Descrição do painel de comando (ecrã táctil) ..	47
OPERAÇÕES PRELIMINARES .....	48
Controlo do transporte .....	48
Instalação do aparelho .....	48
Como ligar o aparelho .....	48
Primeira utilização do aparelho .....	48
<b>COMO LIGAR O APARELHO</b> .....	<b>49</b>
<b>COMO DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>49</b>
<b>PROGRAMAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>49</b>
Descalcificação .....	49
Programação do idioma .....	49
Economia de energia .....	50
Placa aquecedora de chávenas .....	50
Regulação do horário .....	50
Auto-acendimento .....	50
Auto-desconexão (Stand by) .....	51
Temperatura do café .....	51
Aviso acústico .....	51
Função de estatística .....	51
Valores de fábrica (zeramento) .....	51
<b>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>52</b>
Seleccção do sabor do café .....	52
Seleccção da quantidade de café na chávena	52
CAFÉ CORRESPONDENTE .....	52
ESPRESSO (ml) .....	52
CAFÉ .....	52
LONGO .....	52
Personalização da quantidade do “meu café” expresso .....	52
Programar a quantidade de “meu café” longo	52
Regulação do moedor de café .....	52
Conselhos para um café mais quente .....	53
Preparação do café utilizando café em grãos	53
Preparação do café longo utilizando café em grãos .....	53
Preparação do café expresso ou longo utilizando café moído .....	54
<b>PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE</b> .....	<b>54</b>
Encher e inserir o recipiente para o leite	54
Preparação do cappuccino .....	55
Preparação do leite com café .....	55
Preparação do leite .....	55
Limpeza do recipiente para o leite depois de cada utilização .....	55
Programar a quantidade de café e leite em uma chávena .....	56
Preparação .....	56
Modificação da quantidade .....	56
<b>LIMPEZA</b> .....	<b>57</b>
Limpeza da máquina .....	57
Limpeza do recipiente das borras de leite	57
Limpeza da cuba que recolhe gotas .....	57
Limpeza do interior da máquina .....	57
Limpeza do reservatório de água .....	57
Limpeza do funil para colocar o café moído	58
Limpeza do infusor .....	58
Limpeza do reservatório do leite .....	58
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>59</b>
<b>PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>59</b>
Como medir a dureza da água .....	60
Programação da dureza da água .....	60
<b>DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>60</b>
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>60</b>
<b>MENSAGENS APRESENTADAS NO ECRÃ</b> ....	<b>61</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>62</b>

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino „ESAM6700“.

Desejamos que vocês aproveitem muito o novo aparelho!

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização.

Deste modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

### Simbologia utilizada nas presentes instruções

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



*Perigo!*

A inobservância desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choques eléctricos potencialmente mortais.



*Atenção!*

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



*Perigo de Queimaduras!*

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



*Nota :*

Este símbolo evidencia os conselhos e informações importantes para o utilizador.

### Letras entre parênteses

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

### Problemas e consertos

Em caso de problemas, antes de mais nada, tentar resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos “Mensagens visualizadas no ecrã” à página 61 e “Resolução de problemas” à pág. 62.

Caso estas instruções não sejam eficazes ou para ulteriores esclarecimentos, consultar a “assistência a clientes” telefonando ao número indicado na página Assistência clientes” em anexo. Se o Vosso país não constar na lista, telefonar para o número indicado na garantia. Para consertos, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

## SEGURANÇA

### Advertências fundamentais para a segurança



*Perigo!*

Dado 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 tocar o aparelho com mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se de que o acesso à tomada eléctrica que está sendo utilizada 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 puxar pelo cabo pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressionar o interruptor geral colocado atrás do aparelho em posicionamento 0 (fig. 6).
- Em caso de avaria no aparelho, não tentar consertá-lo  
Desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e consultar a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação efectuar a substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi para prevenir qualquer tipo de risco.



*Atenção!*

Manter os materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) fora do alcance das crianças.



*Atenção!*

Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas e sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes se não forem atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho



*Perigo: Risco de queimaduras!*

Este aparelho produz água quente e quando está em função pode ocorrer a formação de vapor de

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

## **UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM OS FINS PARA O QUAL A MÁQUINA FOI PROJECTADA**

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

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio.

Este aparelho não é adequado para uso comercial.

O fabricante não é responsável por danos derivados de um uso impróprio do aparelho.

Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Não é previsto o uso em:

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

## **INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO**

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito por estas 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.

### **i** Nota:

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

## **DESCRIÇÃO**

### **Descrição do aparelho**

(pág. 3 - **A**)

- A1. Manípulo de regulação do grau de moagem
- A2. Recipiente para café em grãos
- A3. Interruptor geral
- A4. Tampa do recipiente para café em grãos
- A5. Tampa do funil e do alojamento do medidor
- A6. Compartimento para o medidor
- A7. Superfície de apoio de chávenas (superfície de aquecimento de chávenas activo quando a modalidade de “Economia de energia eléctrica” estiver desactivada)
- A8. Funil para introdução de café moído
- A9. Ecrã
- A10. Pannel táctil (panel de comando)
- A11. Bico de água quente e vapor
- A12. Infusor
- A13. Reservatório de água
- A14. Cabo de alimentação
- A15. Tabuleiro das chávenas
- A16. Cuba para recolher as gotas
- A17. Espaço para o copo de leite com café/ café com leite
- A18. Cuba para recolher borras de café
- A19. Porta de trabalho
- A20. Ejector de café (regulável em altura)
- A21. Direcctionador de café
- A22. Tecla ON/STAND-BY
- A23. Distribuidor de água quente
- A24. Doseador
- A25. Pincel para limpeza

### **Descrição do recipiente para o leite**

(pág. 3 - **B**)

- B1. Cursor para montar o leite
- B2. Puxador do reservatório do leite
- B3. Botão LIMPEZA
- B4. Tubo de extracção do leite
- B5. Tubo de saída do leite com espuma
- B6. Tampa com dispositivo emulsionador de leite

### **Descrição do painel de comando (ecrã táctil)**

(pág. 3 - **C**)

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

- C1. Ecrã: orienta o utente na utilização do apa-

- relho
- C2. Ícone : para deslizar para frente no menu de programação.
- C3. Ícone : para preparar 1 chávena de café expresso.
- C4. Ícone : para preparar duas chávenas de café expresso.
- C5. Ícone **OK**: para habilitar e confirmar a função seleccionada.
- C6. Ícone : para efectuar um enxague ou distribuir água quente.
- C7. Ícone **MILK**: para preparar uma chávena de leite.
- C8. Ícone **LATTE MACCHIATO**: para preparar uma chávena de leite com café.
- C9. Ícone **LONG** : para preparar 1 chávena de café LONGO.
- C10. Ícone **CAPPUCCINO**: para preparar um cappuccino.
- C11. Ícone **CAFFELATTE**: para preparar um cappuccino.
- C12. Ícone **P**: para aceder o menu programação.
- C13. Ícone **ESC**: para sair da função seleccionada.
- C14. Ícone : para seleccionar o sabor do café.
- C15. Ícone : para seleccionar o comprimento do café.
- C16. Ícone : para deslizar para trás no menu de programação.



*Nota :*

Para activar os ícones, basta um ligeiro toque.

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Controle do aparelho

Depois de ter retirado a embalagem, verificar se o aparelho está danificado e se contém todos os acessórios. Não utilizar o aparelho se forem evidenciados danos. Contactar a Assistência Técnica De'Longhi.

### Instalação do aparelho



*Atenção!*

Quando o aparelho for instalado, devem ser observadas as seguintes advertências de segurança:

- O aparelho emite calor no ambiente que o rodeia. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar se há um espaço livre de, pelo menos, 3 cm entre as

superfícies do aparelho, as partes laterais e a parte posterior e um espaço livre de 15 cm, pelo menos, acima da máquina de café.

- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo. Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras de água ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instalar o aparelho em ambiente no qual a temperatura possa descer abaixo do ponto de congelamento
- Dispor o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas eléctricas).

### Como ligar o aparelho



*Atenção!*

Certificar-se de que a tensão da corrente eléctrica corresponde com aquela indicada na placa de dados colocada na parte de baixo do aparelho.

Ligar o aparelho exclusivamente a uma tomada convenientemente instalada, com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de eficiente ligação à terra.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir a tomada por outra compatível com a ajuda de um profissional qualificado.

### Primeira utilização do aparelho



*Nota :*

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garantimos 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. 59).

1. Conectar o aparelho à rede eléctrica e pressionar o interruptor geral no posicionamento **I**, colocado atrás do aparelho.

É necessário seleccionar o idioma desejado (os idiomas se alternam aproximadamente a cada 3 segundos):

2. quando aparecer “Português” pressionar por alguns segundos o ícone **OK** (fig. 2). Quando

for memorizado o idioma, no ecrã visualiza-se a mensagem: “Português instalado”.

Continuar seguindo as instruções indicadas pelo próprio aparelho:

3. “Encher reservatório!”: retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MÁX. com água fresca e inserir novamente o reservatório (fig.3).
4. Inserir o distribuidor de água e pressionar **OK**: Controlar se o distribuidor de água quente está inserido no bico e posicioná-lo embaixo de um recipiente (fig. 4) com capacidade mínima de 100 ml.  
Pressionar o ícone **OK** (fig. 2). No visor, surge a mensagem: “Por favor, aguarde”, enquanto o aparelho inicia a distribuição de água quente do bico distribuidor.

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

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

#### Nota:

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

## COMO LIGAR O APARELHO

#### Nota:

Antes de acender o aparelho, verificar se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, está no posicionamento **I** (fig. 1).

Em cada acendimento, o aparelho efectua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxague que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para ser utilizado somente após a execução deste ciclo.

#### Perigo de queimaduras!

Durante o enxague, sai um pouco de água quente dos bicos do distribuidor que será recolhida na cuba recolhe gotas posicionada abaixo. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

- Para ligar o aparelho, pressionar a tecla  (fig. 5): no ecrã, aparece a mensagem “Em aquecimento... Por favor, aguarde”.

Quando estiver concluído o aquecimento, o aparelho mostra uma outra mensagem: “Enxaguamento” e, deste modo, além de aquecer o

ebulidor, o aparelho inicia a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho está com a temperatura correcta quando aparece no ecrã a mensagem “CAFÉ NORMAL - Sabor normal”.

## COMO DESLIGAR O APARELHO

Todas as vezes que for desligado, o aparelho efectua um enxague automático que não pode ser interrompido.

#### Atenção!

Para evitar danos ao aparelho, pressionar sempre a tecla  para desconectá-lo.

#### Perigo de queimaduras!

Durante o enxague, dos orifícios do ejector de café, sai um pouco de água quente.

Prestar atenção para não entrar em contacto com os jactos de água. Para desligar o aparelho, pressionar a tecla  (fig. 4). O aparelho efectua o enxague e, em seguida, se desliga.

#### Nota:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressionar também o interruptor geral em posicionamento **0** (fig. 6).

Nunca pressionar o interruptor geral em posicionamento **0** enquanto o aparelho estiver ligado.

## PROGRAMAÇÕES DO MENU

Tem-se o acesso ao menu de programação pressionando a tecla **P** e as opções que podem ser seleccionadas pelo menu são: Descalcificação, Programar língua, Economia de energia, Aquecimento de chávenas, Regulação do horário, Auto-acendimento, Auto-desconexão, Temperatura do café, Dureza da água, Aviso acústico, Estatística, Valores de fábrica.

### Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se à pág 59.

### Programação do idioma

Caso desejar modificar o idioma presente no ecrã, seguir as indicações abaixo:

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ : até que apareça no visor a mensagem: “Programação do idioma”;
3. Pressionar o ícone **OK**;
4. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que

o idioma desejado seja visualizado no visor;

5. Pressionar o ícone **OK** para confirmar;
6. Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu.

### **Economia de energia**

Com esta função, é possível activar ou desactivar a modalidade de economia de energia. Quando a função for activa garante um menor consumo de energia eléctrica, de acordo com as normativas europeias em vigor.

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶: até que apareça no visor a mensagem: “Economia de energia”;
3. Pressionar o ícone **OK** e no visor aparece a mensagem: “Desactivar” ou “Activar” se a função já foi desactivada;
4. Pressionar o ícone **OK** para desactivar ou activar a função ou pressionar **ESC** para sair do menu.

Quando a função for activada, no ecrã aparece, depois de cerca 1 minuto de inactividade, a mensagem “Economia de energia”.



**Nota!**

- A partir da modalidade de “Economia de energia eléctrica” até a distribuição da bebida desejada, a máquina pode requerer alguns segundos de espera. Esta espera é sinalizada pelo rápido aumento e, a seguir, a diminuição da barra de progressão, além de mostrar a mensagem: “Preparação em andamento”.
- Da modalidade de “Economia de energia” até a distribuição do primeiro café, a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera.

### **Placa aquecedora de chávenas**

Com esta função é possível activar ou desactivar a placa aquecedora de chávenas. Seguir as instruções abaixo:

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶: até que apareça no visor a mensagem: “Placa aquec. de chávenas”;
3. Pressionar o ícone **OK** e no visor aparece a mensagem: “Activar?” (ou “Desactivar” se a função já foi activada);
4. Pressionar o ícone **OK** para activar ou de-

sactivar a função ou pressionar **ESC** para sair do menu.

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

### **Regulação do horário**

Se desejar modificar a hora presente no ecrã, seguir as indicações abaixo:

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶: até que apareça no visor a mensagem: “Regulação da hora”;
3. Pressionar o ícone **OK**: as horas piscam no visor;
4. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ para modificar as horas;
5. Pressionar o ícone **OK** para confirmar: os minutos piscam no visor;
6. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ para modificar os minutos;
7. Pressionar o ícone **OK** para confirmar;
8. Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu de programação.

### **Auto-acendimento**

É possível determinar o horário de acendimento automático para ter o aparelho pronto para o uso no momento desejado (por exemplo, de manhã) para que o café possa ser feito imediatamente.



**Nota!**

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

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Acendimento automático desactivado”;
3. Pressionar o ícone **OK**: no ecrã aparece a mensagem “Activar?”
4. Pressionar o ícone **OK**: no visor aparece a mensagem “Activar” e as horas tornam-se intermitentes;
5. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ para escolher a hora;
6. Pressionar o ícone **OK** para confirmar: os minutos piscam no visor;
7. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ para modificar os minutos;

- Pressionar o ícone **OK** para confirmar: no visor aparece a mensagem “Auto acendimento activado”.
- Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu: no visor aparece o símbolo  ao lado do relógio para sinalizar que o auto acendimento foi programado.

Para desactivar a função:

- Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Acendimento automático activado”;
- Pressionar o ícone **OK**: no ecrã aparece a mensagem “Desactivar?”;
- Pressionar o ícone **OK** para confirmar;
- Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu: no ecrã o símbolo  não é mais visualizado.

### Auto-desconexão (Stand by)

A máquina é programada para efectuar o desligamento automático depois de 2 (duas) horas de utilização. É possível modificar este período para que o aparelho possa ser desligado após 15 ou 30 minutos ou então depois de 1, 2 ou 3 horas.

- Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Desconexão automática”;
- Pressionar o ícone **OK**;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça a opção desejada (15 ou 30 minutos ou então depois de 1, 2 ou 3 horas);
- Pressionar o ícone **OK** para confirmar;
- Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu.

A desconexão automática está novamente programada deste modo.

### Temperatura do café

Se desejar modificar a temperatura da água com a qual o café é distribuído, seguir as indicações abaixo:

- Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Temperatura do café”;
- Pressionar o ícone **OK**;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que a temperatura desejada (● =baixa, ●●●● =

- alta) seja visualizada no visor;
- Pressionar o ícone **OK** para confirmar;
- Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu.

### Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 59.

### Aviso acústico

Com esta função é activado ou desactivado o aviso sonoro que a máquina emite cada vez que forem pressionados os ícones e quando forem inseridos/removidos os acessórios. a máquina é programada com o aviso sonoro activo.

- Apertar a tecla **P** para entrar no menu;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Aviso acústico activado”;
- Pressionar o ícone **OK** e pode ser visualizado no visor “Desactivar?”;
- Pressionar o ícone **OK** para confirmar a desactivação: no visor aparece a mensagem: “Aviso acústico desactivado”;
- Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu de programação.

### Função de estatística

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para visualizá-los, seguir as instruções abaixo:

- Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação;
- Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Estatística”;
- Pressionar o ícone **OK**;
- Premendo l'ícona◀ ou então ▶ , é possível verificar:
  - quantos cafés foram efectuados;
  - quantas preparações totais com leite foram distribuídas (CAPPUCCINO, LEITE COM CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, LEITE);
  - quantas descalcificações foram efectuadas;
  - quantos litros de água foram completamente distribuídos;
- Pressionar 2 vezes o ícone **ESC** para sair do menu.

### Valores de fábrica (zeramento)

Com esta função, são restabelecidas todas as programações do menu e todas as programações das quantidades, retornando aos valores de fábrica (com excepção do idioma, que perma-

nece aquele já programado).

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu;
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até que apareça no visor a mensagem: “Valores de fábrica”;
3. Pressionar o ícone **OK**;
4. No ecrã visualiza-se a mensagem “Confirmar?”
5. Pressionar o ícone **OK** para confirmar e sair.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### Seleção do sabor do café

A máquina é programada na fábrica para fazer café com sabor normal.

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-suave

Sabor suave

Sabor normal

Sabor forte

Sabor extra-forte

Para trocar de sabor, pressionar repetidamente o ícone . Para trocar de sabor, pressionar repetidamente o ícone

### Seleção da quantidade de café na chávena

A máquina está programada pela fábrica para distribuir café normal.

chávena

Para seleccionar a quantidade de café, pressionar repetidamente o ícone  até que seja visualizado no visor a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

CAFÉ CORRESPONDENTE	ESPRESSO (ml)	CAFÉ LONGO (ml)
MEU CAFÉ	Program. De 20 a 180	Program. De 20 a 250
CURTO	≈40	≈ 125
NORMAL	≈60	≈ 175
LONGO	≈90	≈ 210
EXTRA LONGO	≈120	≈ 250

### Personalização da quantidade do “meu café” expresso

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 30ml de “meu café”. Se desejar modificar esta escolha, seguir as instruções

abaixo:

1. Colocar uma chávena embaixo dos orifícios do distribuidor de café (fig.13).
2. Pressionar repetidamente o ícone  (fig. 8) até que no visor apareça a mensagem “MEU CAFÉ”.
3. Manter pressionado o ícone  até que no visor apareça a mensagem “Programar Quantidade” e, a seguir, liberá-la: a máquina inicia a distribuir o café e o ícone  torna-se intermitente;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente o ícone .

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

### Programar a quantidade de “meu café” longo

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 100 ml de café LONGO. Se desejar modificar esta quantidade, seguir as instruções abaixo:

1. Colocar uma chávena embaixo dos orifícios do distribuidor de café (fig.18).
2. Pressionar repetidamente o ícone  (fig. 8) até que no visor apareça a mensagem “MEU CAFÉ”.
3. Manter pressionado o ícone **LONGO** (fig. 10) até que apareça no visor a mensagem “Program. Quantidade” e, em seguida, liberá-lo: a máquina inicia a distribuir o café e o ícone LONGO torna-se intermitente;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente o ícone **LONGO**.

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

### Regulação do moedor de café

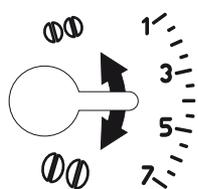
O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos no início, porque já foi programado na fábrica para efectuar uma correcta distribuição de café.

Porém, se depois que foram feitos os primeiros cafés a distribuição demonstrar-se muito veloz ou muito lenta (em gotas), é necessário efectuar uma correcção com o manipulo de regulação do grau de moagem (fig.11).



**Nota!**

O manipulo de regulação de café deve ser girado somente enquanto o moedor de café estiver em funcionamento.



Para obter um café mais denso e melhorar o aspecto do creme, girar um nível, em sentido anti-horário, em direcção ao número 1 (=café moído mais fino).

Para obter uma extracção do café mais rápida (não em gotas), girar o manipulador, em sentido horário, um nível por vez em direcção ao número 7 (= café moído mais grosso).

O resultado desta correcção pode ser notado somente depois da distribuição de, pelo menos, 2 cafés sucessivos. Se a distribuição for ainda muito veloz ou muito lenta, é necessário repetir a correcção girando o manipulador para um outro nível.

### Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efectuar um enxague antes da distribuição: pressionar o ícone para seleccionar a função “Enxaguamento...” (no visor aparece uma seta intermitente em correspondência com a função seleccionada) e confirmar a selecção pressionando o ícone **OK**: do ejetor sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente.
- activar a placa de aquecimento de chávenas e colocar as xícaras até que estejam quentes;
- esquentar com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- programar, através do menu, a temperatura “alta” do café (●●●●●).



#### *Perigo de queimaduras!*

Durante o enxague, sai um pouco de água quente dos bicos do distribuidor que será recolhida na cuba recolhe gotas posicionada abaixo. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

### Preparação do café expresso utilizando o café em grãos



#### *Atenção!*

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

1. Introduzir o café em grãos no específico recipiente (fig. 12).
2. Posicionar embaixo dos bicos do distribuidor de café:
  - 1 chávena, se desejar 1 café (fig.13);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 14).
3. Abaixar o distribuidor para aproximá-lo o mais possível das chávenas: deste modo, obtém-se um creme melhor (fig. 15).
4. Pressionar o ícone relativo à distribuição desejada (1 chávena ou 2 chávenas ) (fig. 9 e 16).
5. A preparação inicia e o ecrã mostra a quantidade e o sabor seleccionados e uma barra de progressão que vai sendo preenchida enquanto a bebida estiver sendo preparada (fig. 17).

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



#### *Nota:*

- Enquanto a máquina estiver fazendo o café, a distribuição pode ser parada em qualquer momento pressionando um dos ícones de distribuição ( ou ).
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter pressionado (dentro de 3 segundos) um dos ícones de distribuição de café ( ou ).

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



#### *Atenção!*

Se o café sair em gotas ou muito rápido com pouco creme ou então muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 62).

Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens de alarme cujo significado encontra-se no parágrafo “Mensagens visualizadas no ecrã” (pág. 61).

### Preparação do café longo utilizando café em grãos



#### *Nota!*

Activando esta função, obtém-se um café longo semelhante ao café tipo “americano”.



#### *Atenção!*

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

1. Introduzir o café em grãos no específico recipiente (fig. 12);
2. Regular a altura do distribuidor de acordo com a chávena utilizada. Colocar a chávena para café tipo americano embaixo dos orifícios do distribuidor de café (fig.18);
3. Pressionar o ícone **LONGO** (fig. 10): Inicia-se a preparação e, no visor, surge a barra de estado, que vai sendo preenchida com o decorrer da mesma.

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

### Nota:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento pressionando o ícone **LONGO**.
- É possível preparar somente uma chávena de café “longo” por vez.
- Para distribuições superiores a 125 ml, o aparelho efectua automaticamente uma nova moagem na metade da distribuição.

### Preparação do café expresso ou longo utilizando café moído

#### Atenção!

- Nunca introduzir o café moído com a máquina desligada para evitar que o pó se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia danificar-se.
-  Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou causar o entupimento do funil.

### Nota!

Caso seja utilizado café moído, pode ser feito somente uma chávena de café por vez.

1. Pressionar repetidamente o ícone  (fig. 7) até que seja visualizada no visor a mensagem intermitente: “Moído”.
2. Inserir no funil um medidor raso de café moído (fig. 19).
3. Posicionar uma chávena embaixo dos bicos distribuidores de café.
4. Se desejar um café expresso, pressionar o

ícone para a distribuição de 1 chávena  (fig. 9). Se desejar um café longo, pressionar o ícone **LONGO** (fig. 10).

5. A preparação inicia e o ecrã mostra a quantidade e o sabor seleccionados e uma barra de progressão que é preenchida enquanto a bebida estiver sendo preparada.

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

### PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

#### Nota!

Da modalidade de economia de energia até a distribuição da bebida deseje, a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera.

#### Encher e inserir o recipiente para o leite

1. Girar a tampa do recipiente para o leite em sentido horário até que seja superada a resistência claramente perceptível e retirar a tampa (fig. 20).
2. Encher o recipiente para o leite com uma quantidade suficiente e nunca superar o nível MÁX. gravado no cabo (fig.21).

### Nota!

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite magro ou parcialmente gordo e com temperatura de geladeira (aproximadamente 5° C). Para evitar obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do leite e o orifício de água quente como descrito no parágrafo “Limpeza do reservatório do leite” à pág. 55 e 58.

3. Certificar-se de que o tubo de retirada do leite esteja bem inserido em seu devido local no fundo da tampa do recipiente para o leite (fig. 22).
4. Colocar novamente a tampa do recipiente do leite e girá-la totalmente até o final.
5. Retirar o distribuidor de água quente do bico de saída (fig.23).
6. Enganchar empurrando até o fim o recipiente ao bico (fig. 24): a máquina emite um sinal acústico (se a função de aviso sonoro estiver activada).
7. Posicionar uma chávena suficientemente grande embaixo dos bicos de distribuição do café e embaixo do tubo distribuição leite com espuma. Para utilizar chávenas e ou

copos especialmente altos, levantar a tampa do respectivo local situado na superfície para apoiar as xícaras (fig. 25).

- Seguir as indicações que se encontram a seguir para cada função específica.

### Preparação do café com leite

- Depois de ter enganchado o recipiente para o leite, posicionar o cursor emulsificador em “café com leite” (fig. 26), gravado na tampa deste mesmo recipiente.
- Pressionar o ícone **CAFÉ COM LEITE** (fig. 27). No visor aparece a mensagem “Café com leite...Cursor emulsificador do leite em posição: 3”. Depois de alguns segundos, o leite sai do respectivo tubo de distribuição e enche a chávena que se encontra abaixo). A saída do leite é interrompida automaticamente e a seguir começa a defluir o café.

#### **Nota!**

Se desejar interromper a preparação do leite durante a distribuição, pressionar o ícone **CAFÉ COM LEITE** ou então interromper a preparação do café pressionando o ícone .

### Preparação do cappuccino

- Depois de ter enganchado o recipiente para o leite, posicionar o cursor emulsificador em CAPPUCINO gravado na tampa deste mesmo recipiente (fig. 28). **É possível regular a quantidade de espuma durante a distribuição: girando ligeiramente o regulador para a palavra LEITE COM CAFÉ obtém-se uma espuma mais compacta.**

**Se for deslocado para a palavra CAPPUCINO obtém-se uma espuma menos densa.**

- Pressionar o ícone **CAPPUCINO** (fig. 29). No visor aparece a mensagem “Cappuccino...Cursor emulsificador do leite em posição 1”. Depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo de distribuição de leite e enche a chávena que se encontra abaixo. A saída do leite é interrompida automaticamente e a seguir começa a defluir o café.

#### **Nota!**

Se, durante a distribuição desejar interromper a preparação do leite, pressionar o ícone **CAPPUCINO** ou então interromper a preparação do café pressionando o ícone .

### Preparação do leite com café

- Depois de ter colocado o recipiente para o leite, posicionar o cursor emulsificador de leite para “LEITE COM CAFÉ” (fig. 30) que está gravado na tampa do recipiente para o leite.
- Pressionar o ícone **LEITE COM CAFÉ** (fig. 31). No visor aparece a mensagem “Leite com café...Cursor emulsificador do leite em posição 2”. Depois de alguns segundos, o leite com espuma sai do tubo de distribuição de leite e enche a chávena que se encontra abaixo. A saída do leite é interrompida automaticamente e a seguir começa a defluir o café.

#### **Nota!**

Se, durante a distribuição desejar interromper a preparação do leite, pressionar o ícone **LEITE COM CAFÉ** ou então interromper a preparação do café pressionando o ícone .

### Preparação do leite

- Depois de ter colocado o recipiente para o leite, posicionar o cursor emulsificador de leite de acordo com a quantidade de espuma que desejar (pos. 3 café com leite= pouca espuma; pos. 1 cappuccino= muita espuma).
- Pressionar o ícone **LEITE** (fig. 32). No ecrã aparece a mensagem “LEITE”. Depois de alguns segundos, o leite sai do respectivo tubo de distribuição e enche a chávena que se encontra abaixo). A saída do leite é interrompida automaticamente.

#### **Nota!**

Se desejar interromper a preparação do leite durante a distribuição, pressionar uma vez o ícone **LEITE**.

### Limpeza do recipiente para o leite depois de cada utilização

#### **Atenção!** Perigo de queimaduras

Durante a limpeza dos tubos internos do recipiente para o leite sai um pouco de água quente do tubo de distribuição de leite com espuma (B5). Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

Quando aparecer no visor a mensagem “Pressionar a tecla LIMPEZA” intermitente (depois de cada utilização das funções para o leite):

1. Deixar inserido o recipiente para o leite na máquina (não é necessário esvaziar este recipiente);
2. Posicionar uma chávena ou outro recipiente embaixo do tubo de distribuição do leite com espuma.
3. Apertar a tecla “LIMPEZA” (fig. 33) e mantê-la pressionada até que tenha sido completada a barra de progressão que aparece no visor com a mensagem: “Limpeza em andamento”.
4. Retirar o recipiente para o leite e limpar sempre o bico de distribuição com uma esponja (fig. 34).

#### Nota!

- Quando pode ser visualizada a mensagem “Pressionar tecla LIMPEZA” de modo intermitente, é possível efectuar qualquer tipo de preparação de café ou leite. Se desejar preparar mais chávenas de bebida a base de leite limpar o respectivo recipiente depois da última preparação.
- O leite restante na jarra pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efectuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina mantendo pressionada a tecla LIMPEZA.

### Programar a quantidade de café e leite em uma chávena

A máquina foi programada na fábrica para distribuir uma quantidade padrão. Se desejar modificar esta quantidade, seguir as instruções abaixo:

1. Posicionar a chávena embaixo dos bicos de distribuição de café e embaixo do tubo de saída do leite.
2. Pressionar o ícone que corresponde à função a programar (CAFÉ COM LEITE ou CAPPUCINO ou LEITE COM CAFÉ ou LEITE) até que no visor apareça a mensagem “Leite para ... Programar quantidade” e o ícone correspondente à função seleccionada torna-se intermitente.
3. Liberar o ícone. A máquina inicia a distribuir o leite.
4. Quando obter a quantidade desejada de leite na chávena, apertar novamente o ícone.
5. Depois de alguns segundos a máquina inicia

a distribuir café na chávena e no visor aparece a mensagem “Café para ... Programar quantidade” (excepto para a função LEITE) e o ícone  torna-se intermitente.

6. Appena il caffè in tazza raggiunge la quantità desiderata, Pressionar o ícone . Interrompe-se a distribuição de café.

A seguir, a máquina pode ser reprogramada com novas quantidades.

### COMO PREPARAR ÁGUA QUENTE

#### Preparação



*Atenção! Perigo de queimaduras.*

Não deixar a máquina inobservada enquanto for distribuída água quente. O tubo de saída de água quente se aquece durante a distribuição e o ejector deve ser segurado somente pelo cabo.

1. Verificar se o ejector de água quente está encaixado correctamente (fig.).
2. Posicionar um recipiente embaixo do ejector (o mais perto possível para evitar jactos).
3. Pressionar o ícone : (fig. 35). No visor aparece a mensagem “Enxaguamento “Água quente...”.
4. Pressionar o ícone  para seleccionar a função “Água Quente...” (no visor aparece uma seta intermitente em correspondência da mensagem seleccionada) e confirmar a selecção pressionando o ícone **OK** (ou anular a selecção pressionando o ícone **ESC**).
5. A água sai do distribuidor: a distribuição é interrompida automaticamente após 250 ml, aproximadamente.
6. Para interromper manualmente a saída de água quente pressionar novamente o ícone



#### Nota!

- Se a economia de energia for activada, o aparelho pode necessitar de alguns segundos a mais antes de iniciar a distribuição.

#### Modificação da quantidade

A máquina está programada pela fábrica para distribuir 250 ml. Se desejar modificar esta quantidade, seguir as instruções abaixo:

1. Posicionar um recipiente embaixo do ejector.
2. Quando for seleccionada a função “Água Quente”, manter pressionado o ícone **OK** até que apareça no visor a mensagem “Programar Quantidade de Água Quente” e o ícone

-  torna-se intermitente.
3. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, pressionar novamente o ícone .

A seguir, a máquina pode ser reprogramada com novas quantidades.

## LIMPEZA

### Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- recipiente de borras de café (A18),
- cuba para recolher as gotas (A16),
- interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A19),
- reservatório para a água (A13),
- bicos do distribuidor do café (A20) e bico de pressão da água quente (A11),
- funil para a introdução do café moído (A8),
- o infusor (A12),
- recipiente para o leite (B)
- painel de controlo (C)

#### *Atenção!*

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super-automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louça, excepto o recipiente para o leite (B).
- Não utilizar objectos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### Limpeza do recipiente das borras de leite

Quando aparecer no ecrã a mensagem “Esvaziar depósito de borras!” é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não for limpo o recipiente para as borras, esta mensagem permanece em visualização e a máquina não pode fazer o café. O aparelho sinaliza a necessidade de esvaziar este recipiente, mesmo se não estiver cheio, se já se passaram 72 horas a partir da última preparação efectuada (para que a contagem de 72 horas seja efectuada correctamente, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral em pos. 0).

Para efectuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abrir a porta na parte frontal (fig. 36), extrair a cuba que recolhe as gotas (fig. 37) esvaziá-la e limpá-la.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente o depósito de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter sido depositados no fundo: o pincel fornecido é dotado de escova ideal para esta operação.

#### *Atenção!*

Quando a cuba recolhe gotas for extraída é **obrigatório** esvaziar sempre o depósito de borras de café mesmo se estiver pouco cheio.

Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o previsto e a máquina pode entupir-se.

### Limpeza da cuba que recolhe gotas

#### *Atenção!*

Se a cuba que recolhe as gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar e penetrar no interior ou ao lado da máquina. Isto pode danificar a máquina, a superfície de apoio ou a área ao redor.

A cuba que recolhe as gotas possui um indicador que bóia (de cor vermelha) para indicar o nível de água contida (fig. 38). Antes que este indicador comece a projectar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-lo. Para remover a cuba que recolhe as gotas:

1. Abrir a porta de protecção (fig. 36);
2. Extrair a cuba que recolhe gotas e o recipiente das borras de café (fig. 37);
3. Esvaziar a cuba que recolhe as gotas e a caixa de borras de café (A18) e lavá-las;
4. Inserir novamente a cuba que recolhe as gotas com a caixa de borras de café.
5. Fechar a porta.

### Limpeza do interior da máquina

#### *Perigo de choque eléctrico!*

Antes de efectuar qualquer tipo de limpeza de suas partes internas, a máquina deve ser desligada (ver “Como desligar”) e desconectada da rede eléctrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controlar periodicamente (a cada 100 cafés, aproximadamente) se o interior da máquina (acessível quando for extraída a cuba que

recolhe as gotas) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido e uma esponja.

2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 41).

### Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) o reservatório de água (A13) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Enxaguar cuidadosamente o reservatório de água depois da limpeza para retirar todos os resíduos de detergente.

### Limpeza dos orifícios do ejector de café

1. Limpar os bicos distribuidores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A).
2. Controlar se os bicos de distribuição de café estão obstruídos. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

### Limpeza do funil para colocar o café moído

Controlar periodicamente (cerca uma vez por mês) se o funil para a introdução do café moído está obstruído. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

### Limpeza do infusor

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

**⚠ Atenção!**

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

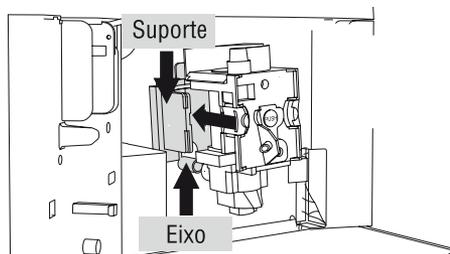
1. Verificar se a máquina foi desligada correctamente (ver “Desconexão”).
2. Abrir a porta de serviço (fig. 36).
3. Extrair a cuba que recolhe gotas e o recipiente das borras (fig. 37).
4. Pressionar para dentro as duas teclas vermelhas de encaixe e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 42).

**⚠ Atenção!**

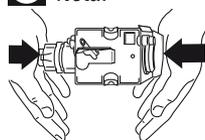
**ENXAGUAR SOMENTE COM ÁGUA  
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR  
NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**

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

5. Mergulhar por cerca 5 minutos o infusor na água e enxaguar-lo embaixo da torneira.
6. Depois da limpeza, inserir novamente o infusor colocando-o no suporte e no eixo de baixo. A seguir pressionar na mensagem PRESSIONAR até ouvir o “clic” de enganchamento.

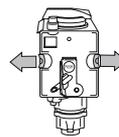


**i Nota!**



Se o infusor for difícil de ser colocado, é necessário (antes da colocação) colocá-lo na devida dimensão pressionando-o com força contemporaneamente a parte inferior e superior, como indicado na figura.

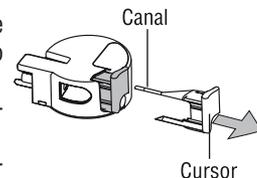
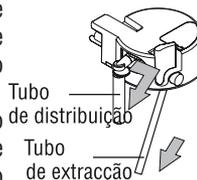
7. Quando estiver inserido, certificar-se de que as duas teclas vermelhas saltem para fora.
8. Inserir novamente a cuba que recolhe as gotas com o recipiente para as borras.
9. Fechar a porta.



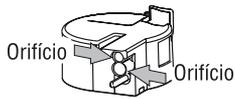
### Limpeza do reservatório do leite

Limpar o recipiente para o leite depois de cada preparação, como descrito a seguir:

1. Girar a tampa do reservatório do leite em sentido horário e retirá-la.
2. Retirar o tubo de distribuição e o tubo de extracção.
3. Retirar o cursor puxando-o para fora.
4. Lavar cuidadosamente todos os



componentes com água quente e detergente delicado. Podem ser lavados todos os



componentes na máquina de lavar loiça desde que estejam posicionados no cesto superior.

Prestar muita atenção para que não permaneçam resíduos de leite no interior dos furos e nos canais situados na ponta fina do cursor.

5. Verificar também se o tubo de retirada e o tubo de distribuição estão obstruídos com resíduos de leite.
6. Montar novamente o cursor, o tubo de distribuição e o tubo de extracção do leite.
7. Colocar novamente a tampa no recipiente para o leite, girando-o em sentido anti-horário para enganchá-lo.

## DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no visor aparecer (intermitente) a mensagem "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, e as advertências relativas ao que deve ser feito em caso de contacto com a pele e com os olhos.

### **Nota!**

Utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilizar absolutamente descalcificantes a base de sulfatos ou ácidos. Neste caso a garantia não é válida. Além disso, a garantia declina se a descalcificação não for regularmente efectuada.

1. Ligar a máquina.
2. Entre no menu de programação, apertando o ícone **P**.
3. Seleccionar pressionando o ícone **OK**. No ecrã aparece "Descalcificação Confirmar?": pressionar novamente **OK** para activar a função.
4. No ecrã aparece a mensagem: "Inserir descalcif." PREMIR OK"
5. Antes de confirmar, esvaziar o reservatório de água (A13). Colocar no reservatório de água

o descalcificante diluído com água (respeitando as proporções indicadas na confecção do descalcificante). Posicionar embaixo do distribuidor de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,5 l.



**Atenção!** Perigo de queimaduras

Do distribuidor de água quente sai água, quente, que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com jactos de água.

6. Confirmar pressionando o ícone **OK**.
7. No visor, surge a mensagem: "Descalcificação em andamento". O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do distribuidor de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxagues em intervalos regulares para remover os resíduos de cálcio do interior da máquina de café.

Depois de 30 minutos, aproximadamente, aparece no visor a mensagem "Enxaguamento ENCHER RESERVATÓRIO!".

8. O aparelho agora está pronto para um processo de enxague com água fresca. Extrair o reservatório com água, esvaziá-lo e enxaguá-lo com água corrente, encher com água limpa e inseri-lo novamente: O visor visualiza "Enxaguamento... Pressionar OK".
9. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo embaixo do distribuidor de água quente.
10. Pressionar o ícone **OK** para iniciar o enxague. A água quente sai do distribuidor e no visor aparece a mensagem "Enxaguamento...".
11. Quando o reservatório de água estiver completamente esvaziado, no visor aparecerá a mensagem " Enxaguamento Concluído... Pressionar OK".
12. Pressionar o ícone **OK**: o aparelho se desliga.

Para ligar o aparelho, pressionar a tecla .

Antes de ligar o aparelho pressionando a tecla  deve ser esvaziada novamente a cuba que recolhe as gotas.

## PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA

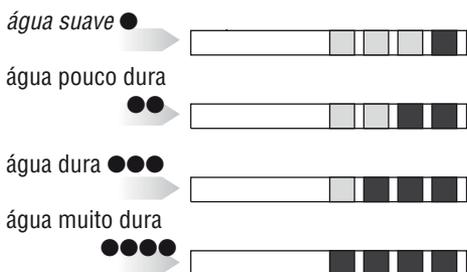
A mensagem DESCALCIFICAR é visualizada depois de um período de funcionamento pré-determinado que depende da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar, é possível programar a

máquina de acordo com a dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando, deste modo, a operação de descalcificação menos frequente.

### Como medir a dureza da água

1. Retirar da sua confecção a respectiva faixa reactiva fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (Teste da dureza total da água). Mergulhar completamente a faixa em um copo de água por 1 segundo aproximadamente.
2. Mergulhar completamente a faixa em um copo de água por 1 segundo aproximadamente.
3. Extrair a faixa da água e agitá-la levemente. Após um minuto aproximadamente, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, que correspondem respectivamente a um nível de dureza da água.



### Programação da dureza da água

1. Pressionar o ícone **P** para entrar no menu de programação.
2. Pressionar o ícone ◀ ou então ▶ até seleccionar o item: "Dureza da água".
3. Confirmar a selecção pressionando o ícone **OK**.
4. Pressionar ◀ ou ▶ para programar o número de quadradinhos relacionados com a faixa reactiva (ver a figura do parágrafo anterior).
5. Pressionar o ícone **OK** para confirmar a programação.
6. Pressionar o ícone **ESC** para sair do menu.

Deste modo a máquina está reprogramada de acordo com os novos valores de dureza da água.

## DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A

Potência absorvida: 1450W

Pressão: 15 bar

Capacidade do reservatório de água: 1,7 litros

Dimensões LxHxP: 284x374x441 mm

Comprimento do fio 1,5 m

Peso: 9,1 kg

Capacidade máx. do recipiente de grãos de café 150 g

CE O aparelho está em conformidade com as directivas CE:

- Directiva Stand-by 1275/2008
- Directiva Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Directiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os géneros alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## ELIMINAÇÃO



Advertências para a correcta eliminação do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC e do Decreto Legislativo nº 151 de 25 Julho 2005.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado junto com os normais detritos urbanos.

Pode ser entregue nos específicos centros de recolhimento diferenciado predispostos pelas administrações municipais ou então nas revendedoras que fornecem este serviço.

Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais com os quais é produzido para obter uma importante economia de energia e fontes.

Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os electrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado. A eliminação abusiva do produto por parte do utente comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

## MENSAGENS APRESENTADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER O DEPÓSITO!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A água no reservatório não é suficiente.</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 MUITO FINA. REGULAR O MOINHO! Inserir ejector de água e pressionar OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>A moagem é muito fina, fazendo com que o café saia de forma muito lenta ou mesmo que não saia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repetir a distribuição de café e girar o manípulo de regulação da moagem em um nível em direcção ao número 7, em sentido horário, enquanto o moedor de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repetir a correcção actuando no manípulo de regulação para mais um nível. Se o problema persistir, pressionar o ícone <b>OK</b> e defluir a água do distribuidor até que a distribuição esteja normalizada.</li> </ul>
INSERIR EJECTOR DE ÁGUA!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O distribuidor de água não foi inserido ou não está bem colocado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o ejector de água até o fim.</li> </ul>
ESVAZIAR CAIXA DE BORRAS!	<ul style="list-style-type: none"> <li>A caixa de borras de café está cheia ou passaram-se mais de 3 dias desde a última preparação (esta função garante uma higiene correcta da máquina).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvaziar o recipiente para as borras, limpá-lo e, a seguir, inseri-lo novamente. Importante: quando for extraída a cuba que recolhe as gotas é obrigatório esvaziar sempre o reservatório para as borras de café mesmo se estiver pouco cheio. Se esta operação não for efectuada, pode acontecer que, quando forem feitos os sucessivos cafés, o recipiente das borras esteja cheio mais do que o previsto e a máquina pode entupir-se.</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>Abrir a porta de serviço, extrair a cuba que recolhe as gotas e inserir a caixa de borras.</li> </ul>
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi seleccionada a função “café moído”, mas não foi colocado o café pré-moído no funil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzir o café moído no funil ou liberar a função pré-moído.</li> </ul>
DESCALCIFICAR!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É necessário efectuar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no capítulo “Descalcificação”.</li> </ul>
REDUZIR DOSE DE CAFÉ!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi utilizado demasiado café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar um sabor mais leve ou então reduzir a quantidade de café moído.</li> </ul>
ENCHER O RECIPIENTE PARA CAFÉ EM GRÃOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café em grão acabou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encher o recipiente de grãos de café.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O funil para o café moído está entupido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvaziar o funil com a ajuda de um pincel como descrito no parágrafo: “Limpeza do funil para colocar o café”.</li> </ul>
INSERIR GRUPO INFUSOR!	<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 como descrito no parágrafo “Limpeza do infusor”.</li> </ul>
INSERIR O RECIPIENTE PARA O LEITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>O recipiente de leite não está inserido correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserir o recipiente de leite até o fim.</li> </ul>

PT

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>Fechar a porta de serviço.</li> </ul>
PRESSONAR A TECLA "LIMPEZA"!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite foi recentemente distribuído, portanto, é necessário efectuar a limpeza dos tubos internos do seu recipiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apertar a tecla LIMPEZA e mantê-la pressionada até que a barra de progressão chegue em seu final, e, no visor, ao mesmo tempo, aparece a mensagem "Limpeza Em Curso".</li> </ul>
INTRODUZIR CAFÉ MOÍDO! Pressionar OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foi seleccionada a função "café moído", mas não foi colocado o café pré-moído no funil.</li> <li>O funil (A8) está obstruído.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzir o café moído no funil.</li> <li>Esvaziar o funil com a ajuda de uma faca como descrito no parágrafo: "Limpeza do funil para colocar o café".</li> </ul>
ECONOMIA ENERGÉTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>A função é activa e permite reduzir o consumo de energia eléctrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desactivar a função do menu (ver parágrafo "Economia energética").</li> </ul>
ALARME GERAL!	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interior da máquina está muito sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no par. "Limpeza e manutenção". Se depois da limpeza a máquina ainda visualizar a mensagem, dirigir-se a um centro de assistência técnica.</li> </ul>

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Encontram-se na lista a seguir alguns problemas de mal funcionamento. Se o problema não pode ser resolvido como foi indicado, contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>As chávenas não foram pré-aquecidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activar a superfície que aquece as chávenas e deixá-las nesta placa por, pelo menos, 20 minutos, até que se aqueçam.</li> <li>Esquentar as chávenas enxaguando-as com água quente (utilizar a função água quente).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <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>Antes de fazer o café, aquecer o infusor pressionando o ícone  (ver parágrafo "Conselhos para um café mais quente").</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A temperatura programada do café é baixa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programar através do menu a temperatura alta do café.</li> </ul>
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito grossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 1, em sentido anti-horário, enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig.8). Efectuar um nível por vez até obter a extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A mistura de café não é adequada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar uma mistura de café para máquinas de café expresso.</li> </ul>
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 7 em sentido horário enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.11). Efectuar um nível por vez até obter a extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.</li> </ul>

O café não sai através dos orifícios do ejector, mas pela porta de serviço.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios dos bicos ejectores estão obturados com o pó seco de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar os orifícios com um palito de dentes, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O direccionador de café no interior da porta de serviço está bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar cuidadosamente o direccionador de café, principalmente na proximidade das dobradiças.</li> </ul>
O café sai rapidamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito grossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem em um nível em direcção ao número 1, em sentido anti-horário, enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig.11). Cuidado para não girar demais o manípulo de regulação da moagem, caso contrário, quando forem extraídos dois cafés, a extracção pode ocorrer gota a gota.</li> </ul>
O café não sai de um bico do distribuidor ou de ambos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os bicos estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar os bicos com um palito de dentes (fig. 40).</li> </ul>
Do distribuidor de café não saí café massim água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído permaneceu bloqueado no funil (A8).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esvaziar o funil com a ajuda de uma faca como descrito no parágrafo: “Limpeza do funil para colocar café moído.”</li> </ul>
O leite está com bolhas grandes ou sai em jactos através do tubo de distribuição do leite	<ul style="list-style-type: none"> <li>O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente gordo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar, preferivelmente, leite total ou parcialmente magro à temperatura do frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado não for ainda como o desejado, provar a mudar de marca de leite.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O cursor emulsionador de leite está mal regulado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regular de acordo com as indicações do parágrafo de preparação de bebidas com leite.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar a tampa do leite como descrito no parágrafo “Limpeza do reservatório do leite”.</li> </ul>
O leite não está emulsionado	<ul style="list-style-type: none"> <li>O cursor emulsionador de leite está mal regulado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regular de acordo com as indicações do parágrafo de preparação de bebidas com leite.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regular a virola para o posicionamento CAPPUCCINO.</li> </ul>
O aparelho não liga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A ficha não está ligada à tomada de corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ligar a ficha à tomada de corrente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interruptor geral não está ligado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressionar o interruptor geral para o posicionamento I (fig. 29).</li> </ul>
O café <b>LONGO</b> tem pouco creme	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem muito fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girar o manípulo de regulação da moagem de um nível em direcção ao número 7, em sentido horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.11). Efectuar um nível por vez até obter a extracção satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.</li> </ul>
O leite não sai do tubo de distribuição.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tampa do recipiente do leite está suja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpar a tampa do leite como descrito no parágrafo “Limpeza do reservatório do leite”.</li> </ul>
A modalidade “Economia de energia eléctrica’ é activa mas a superfície para aquecer as chávenas está quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foram preparadas diversas bebidas em rápida sucessão</li> </ul>	