

SOMMARIO

INTRODUÇÃO	37
Simbologia utilizada nas presentes instruções	37
Letras entre parênteses	37
Problemas e consertos	37
SEGURANÇA	37
Advertências fundamentais para a segurança	37
UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA	38
INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO	38
DESCRIÇÃO	38
Descrição do aparelho	38
Descrição do painel de comando	38
OPERAÇÕES PRELIMINARES	39
Controlo do aparelho.....	39
Instalação do aparelho.....	39
Como ligar o aparelho.....	39
Primeiro acendimento do aparelho	39
COMO LIGAR O APARELHO	39
COMO DESLIGAR O APARELHO	40
PROGRAMAÇÕES DO MENU	40
Descalcificação	40
Programação do idioma	40
Economia de energia	40
Placa aquecedora de chávenas.....	40
Regulação do horário	40
Auto-acendimento.....	41
Auto-desconexão (Stand by).....	41
Programação da temperatura	41
Programação da dureza da água.....	41
Função de estatística	41
Valores de fábrica (zeramento)	42
PREPARAÇÃO DO CAFÉ	42
Seleção do sabor do café.....	42
Seleção da quantidade de café na chávena	42
Café Correspondente	42
EXPRESSO (ml)	42
Personalização da quantidade do “meu café” expresso.....	42
Programar a quantidade de “meu café” longo	42
Regulação do moedor de café	42
Conselhos para um café mais quente	43
Preparação do café expresso utilizando café em grãos.....	43
Preparação do café longo utilizando café em grãos.....	43
Preparação do café expresso ou longo utilizando café moído.....	43
PREPARAÇÃO DO LEITE COM ESPUMA (PARA O CAPPUCCINO) E LEITE QUENTE (HOT MILK)	44
Preparação do leite quente (HOT MILK).....	44
Limpeza do cappuccinador após cada utilização	44
PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	45
Preparação.....	45
LIMPEZA	45
Limpeza da máquina	45
Limpeza do recipiente das borras de café.....	45
Limpeza da cuba que recolhe gotas	45
Limpeza do interior da máquina	46
Limpeza do reservatório de água	46
Limpeza dos orifícios do ejetor de café.....	46
Limpeza do funil para colocar o café moído	46
Limpeza do infusor	46
DESCALCIFICAÇÃO	46
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	47
Como medir a dureza da água.....	47
Programação da dureza da água	47
DADOS TÉCNICOS	48
ELIMINAÇÃO	48
MENSAGENS MOSTRADAS PELO ECRÃ	49
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	50

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino „ESAM04.320.

Desejamos que você aproveite muito o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização. Deste modo, evitar-se-ão perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

Simbologia utilizada nas presentes instruções

As advertências importantes possuem estes símbolos. É absolutamente necessário observar estas advertências.



A inobservância desta advertência pode ser ou será a causa de ferimentos provocados por choque elétrico potencialmente mortais



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



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



Este símbolo evidencia 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, tente resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos “Mensagens visualizadas no ecrã” à pág. 49 e “Resolução de problemas” à pág. 50.

Caso estas instruções não sejam eficazes ou para ulteriores esclarecimentos, consulte a assistência aos clientes telefonando para o número indicado na página “Assistência a clientes” em anexo.

Se o seu país não constar na lista, telefone para o número indicado na garantia. Para eventuais consertos, dirija-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



Dado que o aparelho funciona com corrente elétrica, não pode ser excluída a hipótese de choques elétricos.

Portanto, devem ser cumpridas as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou os pés molhados.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que o acesso à tomada elétrica está desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegue diretamente na ficha. Nunca puxe o cabo, pois poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho pressione o interruptor geral colocado atrás do aparelho em posição 0 (fig. 6).
- Em caso de avaria no aparelho, não tente consertá-lo. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e consulte a Assistência Técnica.
- Em caso de danos na ficha ou no cabo de alimentação efetuar sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi para prevenir qualquer risco.



- Mantenha os materiais de embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.
- Não permita a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes se não estiverem atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pela sua incolumidade. Vigie as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho.



Este aparelho produz água quente e quando está em função pode ocorrer a formação de vapor de água. Preste atenção para não entrar em contacto com jatos de água ou vapor quente.

UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA

Este aparelho foi projetado 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 o uso doméstico. Não é previsto o uso em:

- ambientes utilizados como cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho
- locais de turismo rural
- hotel, motel e outras estruturas de recepção
- quartos para aluguer

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.

- O desrespeito destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos que derivem do desrespeito destas instruções de utilização.



Nota:

Conserve estas instruções com cuidado. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado pelas respectivas instruções de utilização.

DESCRIÇÃO

Descrição do aparelho

(pág. 3 - **A**)

- A1. Manipulador de regulação do grau de moagem
- A2. Interruptor geral
- A3. Recipiente para café em grãos
- A4. Tampa do recipiente para café em grãos
- A5. Tampa do funil e do alojamento do medidor
- A6. Compartimento para o medidor
- A7. Superfície para apoiar as chávenas (placa aquecedora de chávenas que pode ser ativada do menu de programação)
- A8. Funil para introdução de café moído
- A9. Tubo do vapor
- A10. Cappuccinador (extraível)
- A11. Virola de seleção para cappuccino/hot milk
- A12. Bico do vapor (extraível)
- A13. Reservatório de água
- A14. Cabo de alimentação
- A15. Tabuleiro das chávenas
- A16. Cuba para recolher as gotas
- A17. Porta de trabalho
- A18. Cuba para recolher borras de café
- A19. Ejetor de café (regulável em altura)
- A20. Direcionador de café
- A21. Infusor
- A22. Pannel de controlo

Descrição do painel de comando

(pág. 3 - **B**)

Algumas teclas do painel possuem dupla função: estas são sinalizadas entre parênteses, no interior da descrição.

- B1. Ecrã: guia o utilizador durante o uso do aparelho
- B2. Manipulo de distribuição de vapor/água quente
- B3. Tecla : para distribuir 2 taças de café (Ao aceder o MENU: para modificar as opções e os parâmetros do menu)
- B4. Tecla : para distribuir 1 taça de café (Ao aceder o MENU: OK para confirmar os parâmetros do menu)
- B5. Tecla **MENU**: para aceder o menu programação.
- B6. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- B7. Tecla : para selecionar a função do vapor.
- B8. Tecla **LONG**: para preparar 1 chávena de café LONGO.
- B9. Tecla : seleção da quantidade de café (Ao aceder o MENU: para modificar as opções e os parâmetros do menu)
- B10. Tecla : seleção do sabor do café (Ao aceder o MENU: ESC para sair do menu)
- B11. Tecla : para enxaguar
- B12. Tecla : para preparar uma chávena utilizando café moído

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo do aparelho

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se de que o aparelho não está danificado e que contém todos os acessórios. Não utilize o aparelho se forem evidenciados danos. Contacte a Assistência Técnica De'Longhi.

Instalação do aparelho



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

- O aparelho emite calor no ambiente circunstante. Depois de ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verifique 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 posicione o aparelho em proximidade de torneiras de água ou pias.
- O aparelho pode danificar-se se a água no seu interior congelar.
Não instale o aparelho em ambientes onde a temperatura possa ser inferior do que o ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, placas elétricas).

Como ligar o aparelho



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

Ligue o aparelho exclusivamente em uma ficha 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, substitua a tomada por outra compatível com a ajuda de um profissional qualificado.

Primeiro acendimento do aparelho



- 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. 47).

1. Conectar o aparelho à corrente elétrica e pressionar na pos. **I** (fig. 1) o interruptor geral, situado atrás do aparelho.

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

2. quando aparece o italiano, pressione por alguns segundos a tecla **OK** (fig. 2) até que no ecrã apareça a mensagem: “PORTUGUÊS instalado”.

Continuar seguindo as instruções indicadas pelo próprio aparelho:

3. “ENCHER O DEPÓSITO!”: retirar o reservatório de água, enchê-lo até à linha MÁX. com água fresca e inserir novamente o reservatório (fig.3).
4. Girar o cappuccinador para o lado externo e colocar um recipiente embaixo (fig. 4) com capacidade mínima de 100 ml.
5. No ecrã aparece “GIRAR O MANIPULO DO VAPOR”. Quando o manípulo do vapor for girado para o posicionamento I (fig. 4) o ecrã mostra “Água quente. Pressionar OK”.
6. Pressionar a tecla **OK** (fig. 2). No ecrã, 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 ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral, colocado atrás do aparelho, está no posicionamento I (fig. 1).

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



Perigo de Queimaduras!

Durante o enxague, dos orifícios dos bicos do ejetor de café, sai um pouco de água quente que será recolhida na cuba recolhe gotas situada abaixo. Preste atenção para não entrar em contacto com os jatos de água.

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

Uma vez concluído o aquecimento, o aparelho mostra uma outra mensagem: "Enxague..."; deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho inicia a fazer com que a água circule nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho atinge a temperatura correta quando, no ecrã, aparecer a mensagem que indica o sabor e a quantidade de café.

COMO DESLIGAR O APARELHO

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



Atenção!

Para evitar danos ao aparelho, pressionar sempre a tecla  (fig. 5) para desconectá-lo.



Perigo de Queimaduras!

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

Preste atenção para não entrar em contacto com os jatos de água.

Para desligar o aparelho pressione a tecla  (fig. 5). O aparelho efetua 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 na pos. 0 quando o aparelho estiver ligado.

PROGRAMAÇÕES DO MENU

O acesso ao menu de programação é efetuado através da tecla **MENU'**; as opções que podem ser selecionadas pelo menu são: Descalcificação, Programar idioma, Economia de energia, Aquecimento de chávénas, Regulação do horário, Auto-acendimento, Auto-desconexão, Configuração da temperatura, Dureza da água, Estatística e Valores de fábrica.

Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, use como referência a pág. 46.

Programação do idioma

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

1. Aperte a tecla **MENU** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla **<ou>** até que apareça no ecrã a mensagem: "Programar idioma";
3. Pressionar a tecla **OK**;
4. Pressionar a tecla **<ou>** até que o idioma desejado seja visualizado no ecrã;

5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar;
6. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu.

Economia de energia

Com esta função, é possível ativar ou desativar a modalidade de economia de energia. Quando a função for ativa há um menor consumo de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor. Para ativar ou desativar a função, proceda como segue:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla **<ou>** até que apareça no ecrã a mensagem: "Economia de energia";
3. Pressionar a tecla **OK**; no ecrã aparece a mensagem "Desativar?" (ou "Ativar" se a função já foi ativada);
4. Pressionar a tecla **OK** para desativar ou ativar a função ou pressionar **ESC** mais vezes para sair do menu.

Quando a função for ativada, no ecrã aparece, depois de cerca 1 minuto de inatividade, a mensagem "Economia de energia".



Nota!

- Para sair da "Economia de Energia", pressione qualquer touche, touche, em seguida, a pressão em relação à preparação desejada.
- Da modalidade de "Economia de energia" até a distribuição da bebida deseja a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera: esta espera é sinalizada pela mensagem "Preparação em curso".

Placa aquecedora de chávénas

Com esta função é possível ativar ou desativar a placa aquecedora de chávénas. Proceda como segue:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla **<ou>** até que apareça no ecrã a mensagem "Placa aqu. chávénas";
3. Pressionar a tecla **OK**; no ecrã aparece a mensagem "Ativar?" (ou "Desativar" se a função já foi ativada);
4. Pressionar a tecla **OK** para ativar ou desativar a função ou pressionar **ESC** mais vezes para sair do menu.

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

Regulação do horário

Caso desejar modificar a hora presente no ecrã, siga as indicações abaixo:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla **<ou>** até que apareça no ecrã a mensagem: "Regulação da hora";
3. Pressionar a tecla **OK**; as horas piscam no ecrã;
4. Pressionar a tecla **<ou>** para modificar as horas;
5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar; os minutos piscam

no ecrã;

6. Pressionar a tecla <ou> para modificar os minutos;
7. Pressionar a tecla **OK** para confirmar;
8. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu da programação.



Nota!

A hora é exibida no visor quando o aparelho está em modo de espera ou de poupança de energia: Se o tempo não estiver ajustado, o display mostra "0:00" flashes.

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 ativada **é necessário que a hora tenha sido definida corretamente.**

Para ativar o acendimento automático, proceda como segue:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla <ou> até que apareça no ecrã a mensagem "Ligação automática";
3. Pressionar a tecla **OK**; no ecrã aparece a mensagem "Ativar?";
4. Pressionar a tecla **OK**; as horas piscam no ecrã;
5. Pressionar a tecla <ou> para escolher as horas;
6. Pressionar a tecla **OK** para confirmar; os minutos piscam no ecrã;
7. Pressionar a tecla <ou> para modificar os minutos;
8. Pressionar a tecla **OK** para confirmar; no ecrã, embaixo da opção "Ligação automática" aparece o símbolo .
9. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu: quando o aparelho estiver em stand-by, no ecrã aparece o símbolo  ao lado do relógio para sinalizar que o auto acendimento foi programado.

Para desativar a função:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla <ou> que apareça no ecrã a mensagem "Ligação automática";
3. Pressionar a tecla **OK**; no ecrã aparece a mensagem "Desativar?";
4. Pressionar a tecla **OK** para confirmar;
5. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu: em stand-by, no ecrã o símbolo  não é mais visualizado.

Auto-desconexão (Stand by)

A máquina é programada para efetuar o desligamento automático depois de 2 horas de inutilização. 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. Para reprogramar o desligamento automático, proceda como segue:

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla <ou> até que apareça no ecrã a mensagem: "Desligar autom.";
3. Pressionar a tecla **OK**;
4. Pressionar a tecla <ou> até que apareça a seleção desejada (15 ou 30 minutos ou após 1, 2 ou 3 horas);
5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar;
6. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu.

O desligamento automático está programado novamente desse modo.

Programação da temperatura

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

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla <ou> até que apareça no ecrã a mensagem "Programar temperatura";
3. Pressionar a tecla **OK**;
4. Pressionar a tecla <ou> até que a seleção da temperatura desejada seja visualizada no ecrã (● = baixa; ●●●● = alta);
5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar;
6. Pressione a seguir a tecla **ESC** para sair do menu.

Programação da dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se à pág. 47.

Função de estatística

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

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu da programação;
2. Pressionar a tecla <ou> até que apareça no ecrã a mensagem "Estatística";
3. Pressionar a tecla **OK**;
4. Premendo a tecla <ou>, é possível verificar:
 - quantos cafés foram efetuados;
 - quantas descalcificações foram efetuadas;
 - quantos litros de água foram distribuídos no total;
5. Pressione, a seguir, 2 vezes a tecla **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 exceção do idioma, que permanece aquele já programado).

1. Aperte a tecla **MENU'** para entrar no menu;
2. Pressionar a tecla <ou > até que apareça no ecrã a mensagem "Valores de fábrica";
3. Pressionar a tecla **OK**;
4. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar e sair.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ



Nota!

Da modalidade de economia de energia até a distribuição do primeiro café, a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera.

Seleção do sabor do café

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

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-suave

Sabor suave

Sabor normal

Sabor forte

Sabor extra-forte

Para trocar o sabor, pressione várias vezes o manípulo (fig. 7) até que apareça no ecrã o sabor desejado.



Seleção da quantidade de café na chávina

A máquina está programada pela fábrica para distribuir um café normal.

Para selecionar a quantidade de café, pressionar repetidamente a tecla <ou > (fig. 8) até que seja visualizado no ecrã a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

Café Correspondente	EXPRESSO (ml)	CAFÉ LONGO (ml)
MEU CAFÉ	program. de 20 a 180	program. da 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" expresso. Se desejar modificar esta escolha, seguir as instruções abaixo:

1. Colocar uma chávina embaixo dos orifícios do distribuidor de café (fig.10).
2. Pressionar repetidamente a tecla <ou > (fig. 8) até que no ecrã apareça "MEU CAFÉ".
3. Manter pressionada a tecla <ou > (fig. 2) até que o ecrã mostre a mensagem "Programar quantidade" e, a seguir, liberá-lo: A máquina começa a distribuir o café;
4. Assim que o café atingir o nível desejado na chávina pressionar novamente a tecla <ou > .

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 100ml de "meu café" LONGO. Se desejar modificar esta quantidade, seguir as instruções abaixo:

1. Colocar uma chávina embaixo dos orifícios do distribuidor de café (fig.16).
2. Pressionar repetidamente a tecla <ou > (fig. 8) até que no ecrã apareça "MEU CAFÉ".
3. Manter pressionada a tecla **LONG** (fig. 9) até que o ecrã mostre a mensagem "Programar Quantidade" e, em seguida, liberá-la: a máquina inicia a distribuir o café e a tecla **LONG** torna-se intermitente;
4. Assim que o café atingir o nível desejado na chávina pressionar novamente a tecla **LONG**.

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

Regulação do moedor de café

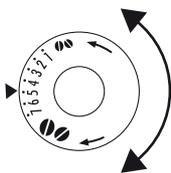
O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já está preestabelecido pela fábrica para permitir uma extração de café correta.

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



Nota!

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



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

Para obter um café mais denso e melhorar o aspecto do creme, girar

um nível, em sentido anti-horário, em direção ao número 1 (=café moído mais fino).

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

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxague antes da distribuição: pressionar a tecla para selecionar a função “Enxague...”: do ejetor sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente.
- se a modalidade “Placa aqu. chávenas” for ativa recolocar as chávenas na superfície para aquecê-las até que estejam quentes;
- esquentar as chávenas com água quente (utilize a função água quente);
- programar, através do menu, a temperatura “alta” (●●●●●).

Preparação do café expresso utilizando café em grãos



Atenção!

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

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (fig. 12).
2. Posicione embaixo os bicos do ejetor de café:
 - 1 chávena, se desejar 1 café (fig.10);
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 13).
3. Abaixar o ejetor para aproximá-lo o mais possível da chávena: deste modo, obtém-se um creme melhor (fig. 14).
4. Pressione a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ou 2 chávenas (fig. 2 e 15).
5. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade e o sabor selecionados e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

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) uma das teclas 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. 50).

Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens de alarme cujo significado encontra-se no parágrafo “Mensagens visualizadas no ecrã” (pág. 49).

Preparação do café longo utilizando café em grãos



Nota!

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



Atenção!

Não utilize 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.16);
3. Pressionar a tecla LONGO (fig. 9): Inicia-se a preparação e, no ecrã, 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 a tecla **LONG**.
- É possível preparar somente uma chávena de café “longo” por vez.
- Para distribuições superiores a 125 ml, o aparelho efetua automaticamente uma nova moagem na metade da distribuição.

Preparação do café expresso ou longo utilizando café moído



Atenção!

- Nunca introduza o café moído com a máquina desligada

para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia danificar-se.



Nunca introduza mais do que 1 medidor raso, do contrário o interior da máquina poderia sujar-se ou então entupir o funil.

i *Nota!*

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

1. Pressione a tecla  : o ecrã mostra "Pré-moído" intermitente.
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir, através deste, um medidor raso de café moído (fig. 17).
3. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café.
4. Se desejar um café expresso, pressionar a tecla para a distribuição de 1 chávena  (fig. 2). Se desejar um café longo, pressionar a tecla **LONG** (fig. 9).
5. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

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

PREPARAÇÃO DO LEITE COM ESPUMA (PARA O CAPPUCCINO) E LEITE QUENTE (HOT MILK)

i *Nota!*

Da modalidade de economia de energia até a distribuição da bebida deseja, a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera. Esta espera é sinalizada pela mensagem "Preparação em curso..."

ss *Atenção! Perigo de queimaduras*

Durante estas preparações sai vapor: prestar atenção para não queima-se.

1. Para um cappuccino, preparar o café na chávena grande;
2. Encher um recipiente com, aproximadamente, 100 ml de leite para cada cappuccino que desejar preparar. Na escolha das dimensões do recipiente considerar que o volume aumenta em 2 ou 3 vezes;

i *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 que haja leite com pouca espuma ou com bolhas grossas limpar sempre o cappuccinador como descrito no parágrafo "Limpeza do

cappuccinador após o uso".

3. Verificar se a virola do cappuccinador está na posição "CAPPUCCINO" (Fig. 18).
4. Pressione a tecla  : o ecrã mostra "Aquecimento, por favor aguarde" e depois de alguns segundos GIRAR O MANÍPULO DO VAPOR";
5. Girar para o lado de fora o cappuccinador, mergulhando-o no recipiente do leite (fig. 19) e prestar atenção para que a virola preta nunca seja mergulhada;
6. Girar o manípulo do vapor na pos. I (fig. 4). Do cappuccinador sai o vapor que faz com que o leite tenha um aspecto cremoso e aumenta o seu volume;
7. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se distribuir vapor por não mais de 3 minutos seguidos);
8. Quando a espuma desejada for obtida, interromper a distribuição do vapor e colocar o manípulo do valor na posição 0.

ss *Atenção! Perigo de queimaduras*

Girar sempre o manípulo do vapor na posição 0 antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos jatos do leite fervente.

9. Adicionar na chávena de café o leite com espuma anteriormente preparado. O cappuccino está pronto: colocar açúcar a gosto e, se desejar, colocar um pouco de cacau em pó na espuma.

Preparação do leite quente (HOT MILK)

Para preparar o leite quente sem espuma efetuar como descrito no parágrafo anterior e verificar se a virola do cappuccinador está posicionada para o alto, na posição "HOT MILK".

Limpeza do cappuccinador após cada utilização

Limpar o cappuccinador todas as vezes que for utilizado para evitar que sejam depositados resíduos de leite ou que seja obstruído.

ss *Atenção! Perigo de queimaduras*

Durante a limpeza sai um pouco de água quente do cappuccinador. Preste atenção para não entrar em contacto com os jatos de água.

1. Defluir um pouco de água por alguns segundos, girando o manípulo do vapor para a posição I. Colocar o manípulo do vapor na posição 0 para interromper a distribuição de água quente.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador se resfrie e, com uma mão, manter firme o puxador do tubo do cappuccinador e, com a outra, girar em, sentido anti-

horário (fig.20) e retirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo.

- Retirar a virola para o alto (fig. 21).
- Lavar cuidadosamente todos os elementos do cappuccinador com água morna.
- Controlar se os furos indicados pela seta na fig. 22 estão obturados. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Remontar a parte interna, inserindo com atenção no tubo orientável, inserir o bico do vapor e girá-lo em sentido anti-horário para bloqueá-lo.

PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



Nota:

Se a modalidade “Economia de Energia” estiver ativada, a distribuição de água quente poderia requerer alguns segundos de espera, sinalizados pela mensagem “Preparação em curso”.

Preparação



Atenção! Perigo de queimaduras.

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

- Posicionar um recipiente ou uma chávena embaixo do cappuccinador (o mais próximo possível para evitar jatos) (fig. 4).
- Girar o manípulo do vapor para a posição I (fig. 4): o ecrã mostra “Água quente...” e inicia a distribuição.
- Interromper, colocando o manípulo do vapor na posição 0.

LIMPEZA



Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize 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 louças.
- Não utilize objetos metálicos para tirar as incrustações ou resíduos de café porque poderiam arranhar as superfícies de metal ou de plástico.

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 proteção (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),

Limpeza do recipiente das borras de café

Quando aparecer a mensagem “ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS!” é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não for limpo o recipiente para as borras, a mensagem anterior permanece visualizada e a máquina não pode fazer o café. O aparelho sinaliza a necessidade de esvaziar o recipiente mesmo se não estiver cheio se foram transcorridas 72 horas da última preparação efetuada (para que a contagem das 72 horas seja efetuado corretamente a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral no pos. 0).

Para efetuar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abrir a porta na parte frontal (fig. 23), extrair a cuba que recolhe as gotas (fig. 24) esvaziá-la e limpá-la.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam estar depositados no fundo.



Atenção!

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 efetuada, 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 flutuante (de cor vermelha) para indicar o nível de água contida (fig.24). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-lo.

Para remover a cuba que recolhe as gotas:

- Abrir a porta de proteção (fig. 23);
- Extraia a cuba que recolhe gotas e o recipiente das borras de café (fig.25);
- 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 de proteção.

Limpeza do interior da máquina



Antes de efetuar qualquer tipo de limpeza das partes internas, a máquina deve ser desligada (veja “Como desligar”) e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhe 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, remova os depósitos de café com um pincel e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig.26).

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 ejetor de café

1. Limpar os bicos distribuidores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 27).
2. Controle se os bicos de distribuição de café estão obstruídos. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 26).

Limpeza do funil para colocar o café moído

Controlar periodicamente (cerca uma vez por mês) se o funil para a introdução do café moído (A8) está obstruído. Se necessário, remova os depósitos de café com um pincel.

Limpeza do infusor

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



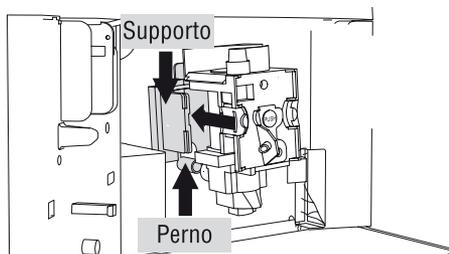
O infusor não pode ser removido quando a máquina estiver ligada.

1. Verificar se a máquina foi desligada corretamente (ver “Desconexão”).
2. Abrir a porta de proteção (fig. 23).
3. Extrair a cuba que recolhe gotas e o recipiente das borras (fig. 25).
4. Pressione para dentro as duas teclas vermelhas de desengate e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 29).

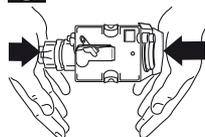


ENXAGUAR SOMENTE COM ÁGUA SEM DETERGENTES - E NÃO COLOCAR NA MÁQUINA PARA LAVAR LOUÇAS

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



5. Mergulhe por cerca de 5 minutos o infusor na água e enxague-o 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 encauchamento.



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, certifique-se de que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora.
8. Inserir novamente a cuba que recolhe as gotas com o recipiente para as borras.
9. Fechar a porta de proteção.

DESCALCIFICAÇÃO

Descalcifique a máquina quando no ecrã aparecer (intermitente) a mensagem “DESCALCIFICAR!”.



O descalcificante contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário observar as advertências de segurança do 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.



Utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. Não utilize

jamais descalcificantes à base de sulfatos ou ácidos. Neste caso a garantia não é válida. Além disso, a garantia declina se a descalcificação não for regularmente efetuada.

1. Ligue a máquina.
2. Entre no menu programação pressionando a tecla MENU. Pressionar a tecla <ou> até que apareça no ecrã a mensagem: "Descalcificação."
3. Pressionar a tecla **OK**; No ecrã aparece "Descalcificação Confirmar?": pressionar novamente **OK** para ativar a função.
4. No ecrã aparece a mensagem: "Inserir Descalcific. Pressionar 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 confeção do descalcificante) e reinsere o reservatório.
6. 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 jatos de água.

7. Confirmar, pressionando a tecla **OK**;
8. No ecrã aparece a mensagem "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" (girar o manípulo do vapor).
9. Depois de ter girado o manípulo para a posição I (fig. 4) aparece no ecrã a mensagem "Descalcificação PRESSIONAR OK".
10. Depois de ter confirmado com **OK** aparece no ecrã a mensagem "Descalcificação em curso...". O programa de descalcificação é acionado e o líquido descalcificante sai do distribuidor de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café.

Depois de aproximadamente 30 minutos aparece no ecrã a mensagem "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" (girar o manípulo do vapor): Após girar o manípulo do vapor na posição 0 o ecrã mostra a mensagem "Enxaguamento ENCHER DEPÓSITO".

11. O aparelho agora está pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extraia o reservatório com água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o com água limpa e reponha-o no lugar: O ecrã mostra "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" (girar o manípulo do vapor). Após girar o manípulo do vapor na posição I o ecrã mostra a mensagem "Enxaguamento Pressionar OK".
12. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução

descalcificante e posicioná-lo embaixo do distribuidor de água quente.

13. Pressionar a tecla OK para iniciar o enxague. A água quente sai do ejetor e no ecrã aparece a mensagem "Enxaguamento...Aguardar, por favor".
14. Quando o reservatório de água estiver completamente esvaziado, no ecrã aparecerá a mensagem "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" (girar o manípulo do vapor).
15. A seguir, girar o manípulo do vapor na pos. 0 e o aparelho se desliga.

Para ligar o aparelho, pressionar a tecla .

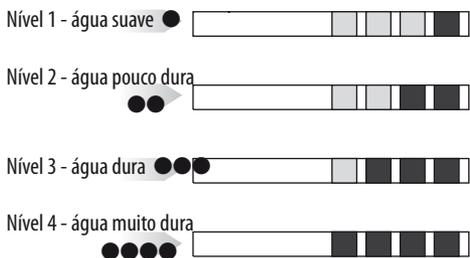
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem DESCALCIFICAR é mostrada depois de um período de funcionamento predeterminado, que depende do grau da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza (água muito dura). Se desejar, é possível programar a máquina de acordo com a dureza real da água utilizada nas várias regiões, tornando assim, menos frequente a operação da descalcificação.

Como medir a dureza da água

1. Retirar da sua confeção a respectiva faixa reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" (Teste da dureza total da água).
2. Mergulhe completamente a tira em um copo de água por 1 segundo aproximadamente.
3. Extraia a tira da água e agite-a levemente. Após um minuto aproximadamente formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, que correspondem, respectivamente, a um nível de dureza da água cada.



Programação da dureza da água

1. Aperte a tecla **MENU** para entrar no menu da programação;
2. Premere a tecla <ou> para selecionar a opção "Dureza da água".
3. Confirmar a seleção, pressionando a tecla **OK**;
4. Pressionar <ou> para configurar o nível de dureza iden-

tificado pela faixa reativa (ver fig. do parágrafo anterior).

5. Pressionar a tecla **OK** para confirmar a configuração.
6. Pressione a tecla **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 max. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Dimensões LxHxP:	282x364x425 mm
Comprimento do fio:	1,5 m
Peso:	11 Kg
Capacidade máx. do recipiente de grãos de café	200 g

CE O aparelho está em conformidade com as diretivas CE:

- Diretiva Stand-by 1275/2008
- Diretivas Baixa Tensão 2006/95/CE e sucessivas alterações;
- Diretiva EMC 2004/108/CE e sucessivas alterações;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto 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 do Decreto Legislativo nº 151 de 25 de Julho de 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 eletrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o meio 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 recursos. Para enfatizar a obrigação de eliminar separadamente os eletrodomésticos, o produto traz a marca do recipiente de eliminação móvel barrado. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

MENSAGENS MOSTRADAS PELO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER O DEPÓSITO!	A água no reservatório não é suficiente.	Encher o reservatório de água e ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo até sentir o encaixe.
MOAGEM MUITO FINA, REGULE O MOINHO! Girar o manípulo do vapor	A moagem é muito fina e o café sai de forma muito lenta ou pode até mesmo não sair.	Quando o manípulo for girado para a posição I, como solicitado pelo aparelho, pressionar a tecla OK e defluir a água através do distribuidor até que a distribuição seja normal. A seguir, interromper e repetir a distribuição do café, girando o manípulo de regulação de moagem para o 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 correção atuando no manípulo de regulação para mais um nível.
ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS!	A caixa de borras de café está cheia ou passaram-se mais de 3 dias desde a última preparação (esta função garante uma higiene correta da máquina).	Esvaziar o recipiente para as borras, limpá-lo e, a seguir, inseri-lo novamente. Importante: ao retirar a cuba que recolhe as gotas é obrigatório esvaziar a caixa de borras de café, mesmo que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efetuada, 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.
INSERIR DEPÓSITO BORRAS!	A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.	Abra o sportello di servizio, estrarre la vaschetta raccogliogocce e inserire il contenitore dei fondi.
Introduzir café moído	Foi selecionada a função "café moído" mas não foi colocado o café pré-moído no funil.	Introduzir o café moído no funil ou liberar a função pré-moído.
DESCALCIFICAR!	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário efetuar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no capítulo "Descalcificação".
Reduzir a dose de café!	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais leve ou então reduzir a quantidade de café moído.
ENCHER DEPÓSITO COM CAFÉ EM GRÃO!	O café em grão acabou.	Encher o recipiente de grãos de café.
	O funil para o café moído está obstruído.	Esvaziar o funil, como descrito no parágrafo: "Limpeza do funil para colocar o café".
INSERIR GRUPO INFUSOR!	O infusor não foi inserido após a limpeza.	Inserir o infusor como descrito no parágrafo "Limpeza do infusor".
FECHAR A PORTA!	A porta de proteção está aberta.	Fechar a porta de proteção.
INTRODUZIR CAFÉ MOÍDO!	Foi selecionada a função "café moído" mas não foi colocado o café pré-moído no funil.	Introduzir o café moído no funil.
	O funil (A8) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda de uma faca como descrito no parágrafo: "Limpeza do funil para colocar o café".
INTRODUZIR CAFÉ MOÍDO Pressionar OK	Foi realizado um café LONG com quantidade superior a 125 ml com café moído.	Introduzir o café moído e pressionar OK.
Economia de energia	A função é ativa e permite reduzir o consumo de energia elétrica.	Desativar a função do menu (ver parágrafo "Economia energética".
ALARME GENÉRICO!	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no parágrafo "Limpeza e manutenção". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Encontra-se, abaixo, a lista de 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.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Ativar a superfície que aquece as chávenas e deixá-las nesta placa por, pelo menos, 20 minutos, até que se aqueçam. Esquentar as chávenas enxaguando-as com água quente (utilizar a função água quente).
	O infusor arrefeceu porque já passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.	Antes de fazer o café aquecer o infusor, pressionando a tecla  (ver par. "Conselhos para um café mais quente").
	A temperatura programada do café é baixa.	Programar a temperatura alta do café através do menu.
O café tem pouco creme.	O café está com uma moagem muito grossa.	Girar o manipulador de regulação da moagem de um nível em direção ao número 1, em sentido anti-horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.8). Efetue um nível por vez até obter uma extração satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.
	A mistura de café não é adequada	Utilizar 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.	Girar o manipulador de regulação da moagem de um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.11). Efetue um nível por vez até obter uma extração satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.
O café não sai através dos orifícios do ejetor, mas pela porta de proteção.	Os orifícios dos bicos ejetores estão obstruídos com o pó seco de café.	Limpar os orifícios com um palito de dentes, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.
	O direcionador de café no interior da porta de proteção está bloqueado.	Limpar cuidadosamente o direcionador de café, principalmente na proximidade das dobradiças.
O café sai rapidamente.	O café está com uma moagem muito grossa.	Girar o manipulador de regulação da moagem de um nível em direção ao número 1, em sentido anti-horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 11). Cuidado para não girar demais o manipulador de regulação da moagem, caso contrário, quando forem extraídos dois cafés, a extração pode ser feita gota a gota.
O café não sai de um bico do distribuidor ou de ambos.	Os bicos estão obstruídos.	Limpar os bicos com um palito de dentes.
Do distribuidor de café não sai café mas sim água.	O café moído permaneceu bloqueado no funil (A8).	Esvaziar o funil com a ajuda de uma faca como descrito no parágrafo: "Limpeza do funil para colocar café moído."
O leite não está emulsionado	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente gordo.	Utilizar, preferivelmente, leite total ou parcialmente magro à temperatura do frigorífico (aproximadamente 5°C). Se o resultado não for ainda como o desejado, tente mudar de marca de leite.
	A virola não está na posição "CAPPUCCINO"	Empurrar a virola para baixo.
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral não está ligado.	Pressionar o interruptor geral para o posicionamento I (fig. 29).
O café LONG tem pouco creme	O café está com uma moagem muito fina.	Girar o manipulador de regulação da moagem de um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig.11). Efetue um nível por vez até obter uma extração satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.