

ÍNDICE	
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	37
INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO	38
DESCRIÇÃO	38
Descrição do aparelho	38
Descrição do painel de controlo.....	38
OPERAÇÕES PRELIMINARES	38
Controlo do aparelho.....	38
Instalação do aparelho	38
Conexão do aparelho	39
Primeiro acionamento do aparelho	39
LIGAÇÃO DO APARELHO	39
DESLIGAMENTO DO APARELHO	39
CONFIGURAR O DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (STANDBY)	39
PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA	40
ECONOMIA DE ENERGIA	40
PREPARAÇÃO DO CAFÉ	40
Seleção do sabor do café.....	40
Seleção da quantidade de café na chávena	40
Regulação do moedor de café	41
Conselhos para um café mais quente	41
Preparação do café utilizando o café em grãos	41
Preparação do café utilizando o café pré-moído	41
PREPARAÇÃO DO CAPPUCINO	42
Preparação do leite quente (HOT MILK).....	42
Limpeza do cappuccinador depois do uso	42
PREPARAÇÃO DA ÁGUA QUENTE	43
LIMPEZA	43
Limpeza da máquina	43
Limpeza do recipiente das borras de café.....	43
Limpeza da cuba que recolhe as gotas	43
Limpeza do interior da máquina	44
Limpeza do reservatório de água	44
Limpeza dos bicos do ejetor de café.....	44
Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído	44
Limpeza do infusor	44
DESCALCIFICAÇÃO	44
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	45
Como medir a dureza da água.....	45
Configuração da dureza da água	45
DADOS TÉCNICOS	46
ELIMINAÇÃO	46
SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE O NORMAL FUNCIONAMENTO	47
SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARME	48
RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS	49

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino „ESAM04.120“.

Desejamos que vocês aproveitem muito o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização. Desse modo, evitar-se-á perigos ou a possibilidade de danificar a máquina.

Simbologia utilizada nas presentes instruções

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



Perigo!

A inobservância pode ser ou será a causa de lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

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



Perigo de Queimaduras!

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



Nota :

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legem—da 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 “Significado dos indicadores” à pág. 49 e “Resolução dos problemas” à pág. 50. Caso estas instruções não sejam eficazes ou para ulteriores esclarecimentos, consultar a assistência aos clientes telefonando para o número indicado na folha “Assistência clientes” em anexo. Se o Vosso país não constar na lista, telefonar para o número indicado na garantia. Para eventuais 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 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 tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Assegurar-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, pegar diretamente a ficha. Nunca puxar o cabo, porque poderia danificar-se.
- Para desconectar completamente o aparelho, pressionar o interruptor geral, posto atrás do aparelho, em posicionamento 0 (fig. 6).
- Em caso de avarias ao aparelho, não tentar consertá-lo. Desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e dirigir-se à Assistência Técnica.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, efetuar a sua substituição exclusivamente na Assistência Técnica De’Longhi, de modo a prevenir qualquer tipo de risco.



Atenção!

Conservar o material da embalagem (sacos de plástico, esferovite) fora do alcance das crianças.



Atenção!

Não permitir 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 um responsável pelo seu bem-estar. Vigiar as crianças, assegurando-se de 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 contato com jatos de água ou vapor quente.

UTILIZAÇÃO DE ACORDO COM O FIM A QUE SE DESTINA

Este aparelho foi projetado para a preparação do café e para aquecer 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 o 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 destas instruções pode dar origem a lesões e danos ao aparelho.

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



Nota :

Conservar com cuidado estas instruções. Se o aparelho for cedido a terceiros, deve ser acompanhado destas instruções de utilização.

DESCRIÇÃO

Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

- A1. Manipulo regulação do grau de moagem
- A2. Interruptor geral (atrás da máquina)
- A3. Recipiente grãos
- A4. Tapa do recipiente para os grãos
- A5. Tapa do funil do café pré-moído
- A6. Compartimento do medidor
- A7. Superfície para as chávenas
- A8. Funil para a introdução do café pré-moído
- A9. Tubo do vapor
- A10. Cappuccinador (extraível)
- A11. Virola de seleção para cappuccino/hot milk
- A12. Bico do vapor (extraível)
- A13. Reservatório da água
- A14. Cabo de alimentação
- A15. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A16. Cuba para recolher as gotas
- A17. Porta do infusor
- A18. Recipiente para borras de café
- A19. Ejetor de café (regulável em altura)
- A20. Transportador de café
- A21. Infusor
- A22. Painel de controlo
- A23. Medidor
- A24. Descalcificador
- A25. Faixa reativa para identificar a dureza da água (Total hardness test)

Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by).
- B2. Indicador 1 chávena e OK temperatura café

- B3. Tecla : para preparar 1 chávena de café
- B4. Indicador 2 chávenas e OK temperatura café
- B5. Tecla : para preparar 2 chávenas de café
- B6. Indicador vapor e OK temperatura vapor
- B7. Tecla : para selecionar a função vapor
- B8. Manipulo de seleção da quantidade de café (curto, normal ou longo)
- B9. Manipulo de seleção do sabor do café (para obter café suave, normal ou forte) ou seleção da preparação com café pré-moído .
- B10. Manipulo distribuição vapor/água quente
- B11. Indicador : falta água ou reservatório ausente
- B12. Indicador : recipiente das borras cheio ou recipiente das borras ausente
- B13. Indicador : alarme genérico
- B14. Tecla : seleção enxágue ou descalcificação
- B15. Indicador descalcificação
- B16. Tecla ECO seleção modalidade economia de energia
- B17. Indicador modalidade economia de energia

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Controlo do aparelho

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

Instalação do aparelho



Atenção!

Quando se instala o aparelho devem-se observar 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 permanece 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 pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho poderia danificá-lo. Não posicionar o aparelho em proximidade de torneiras da água ou de lava-louças.
- O aparelho pode ser danificado se a água no seu interior congelar. Não instalar o aparelho em um ambiente no qual a temperatura possa descer abaixo do ponto de congelamento.
- Colocar o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contato com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

Conexão do aparelho



Assegurar-se de que a tensão da corrente elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados colocada no fundo do aparelho.

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

Primeiro acionamento do aparelho



- A máquina foi controlada em fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal encontrar resíduos de café 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. 45).

1. Extrair o reservatório da água, enchê-lo até a linha MAX com água fria e então reinserir o reservatório (fig. 1).
2. Girar o cappuccinador para o lado de fora e posicionar abaixo dele um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 2).
3. Conectar o aparelho à corrente elétrica e pressionar em posicionamento I (fig. 3) o interruptor geral, posto atrás do aparelho.
4. Pressionar a tecla (fig. 4) ; os indicadores e piscam simultaneamente.
5. Girar o manípulo vapor em sentido anti-horário até o fim de curso, em posicionamento I (fig. 5): do cappuccinador sai água (é normal que a máquina torne-se rumorosa).
6. Esperar que a distribuição de água quente se interrompa automaticamente: os indicadores e piscam alternadamente a indicar que é necessário fechar a torneira de vapor girando o manípulo de vapor em posicionamento 0.
7. Girar o manípulo de vapor em posicionamento 0: a máquina se desliga automaticamente.

Para utilizar o aparelho, ligar o aparelho.



- Na primeira utilização é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos antes que a máquina comece a dar um resultado satisfatório.

LIGAÇÃO DO APARELHO



Antes de ligar o aparelho, certificar-se de que o interruptor geral, posto atrás do aparelho, está em posicionamento I (fig. 3).

A cada ligação, o aparelho realiza automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxágue que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso somente depois da execução deste ciclo.



Durante o enxágue, dos bicos do ejetor do café sai um pouco de água quente que será recolhida na cuba recolhe as gotas situada abaixo. Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água.

- Para ligar o aparelho, pressionar a tecla (fig. 4); os indicadores e piscam até o momento em que o aparelho realiza o aquecimento e o enxágue automático: deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho procede a fazer escorrer a água quente nos condutos internos para que esses também se aqueçam.

O aparelho está em temperatura quando os indicadores e permanecem acesos de modo fixo.

DESLIGAMENTO DO APARELHO

A cada desligamento, o aparelho realiza um enxágue automático, que não pode ser interrompido.



Durante o enxágue, dos bicos do ejetor do café sai um pouco de água quente.

Prestar atenção a não entrar em contato com jatos de água.

Para desligar o aparelho, pressionar a tecla (fig. 4). O aparelho realiza o enxágue e depois se desliga.



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



Para evitar danos ao aparelho, não pressionar o interruptor geral da fig. 6 em posicionamento 0 quando o aparelho estiver ligado.

CONFIGURAR O DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (STANDBY)

A máquina é pré-configurada para realizar o desligamento automático depois de 2 horas de não utilização. É possível modificar este intervalo de tempo para fazer com que o aparelho se desligue depois de 15 ou 30

minutos ou depois de 1, 2 ou 3 horas.

1. Com máquina desligada, mas com interruptor geral em posicionamento I (fig. 3), pressionar a tecla ECO e mantê-la pressionada até a ligação dos indicadores na parte inferior do painel de controlo (ver imagem depois do ponto 2).
2. Selecionar o intervalo de tempo desejado (15 ou 30 minutos, ou depois de 1, 2 ou 3 horas) pressionando a tecla ; (ver correspondência indicador/tempo na tabela seguinte).

15min	30min	1h	2h	3h
				ECO

3. Pressionar a tecla ECO para confirmar a seleção: o desligamento automático é assim reprogramado.



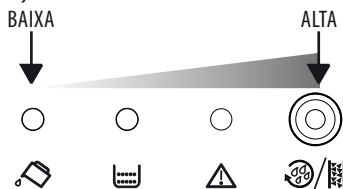
Nota:

Para desconectar completamente o aparelho, pressionar o interruptor geral, posto atrás do aparelho, em posicionamento 0 (fig. 6).

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA

Se desejar modificar a temperatura da água com a qual é distribuído o café, proceda como segue:

1. Com a máquina desligada, mas com o interruptor geral em pos. I (fig. 3), aperte a tecla e mantenha-a apertada até a ligação dos indicadores luminosos no painel de controlo;
2. Aperte a tecla até selecionar a temperatura desejada:



3. Aperte a tecla para confirmar a seleção; os indicadores luminosos se apagam.

ECONOMIA DE ENERGIA

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de economia de energia. Tal modalidade permite um menor consumo de energia, em acordo com as normativas europeias em vigor.

A máquina é pré-configurada na fábrica em modalidade ativa (indicador **ECO** aceso). Para desativar a função, pressionar a tecla **ECO**: o indicador se desliga.

Para reativar a função, pressionar novamente a tecla **ECO**: o indicador se liga.



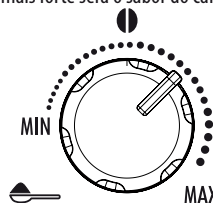
Nota:

Na modalidade de economia de energia, a máquina poderia requisitar alguns segundos de espera antes de efetuar o primeiro café, porque deve ser pré-aquecida.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

Seleção do sabor do café

Regular o manípulo de seleção do sabor do café (B9) para configurar o sabor desejado: quanto mais se gira em sentido horário, maior será a quantidade de café em grãos que a máquina moerá e, portanto, mais forte será o sabor do café obtido.



Nota:

- Na primeira utilização é necessário proceder a tentativas e fazer mais de um café para identificar a correta posição do manípulo.
- Prestar atenção a não girar muito em sentido horário, caso contrário há o risco de obter uma distribuição muito lenta (em gotas), sobretudo quando se requisitam duas chaves de café.

Seleção da quantidade de café na chávina

Regular o manípulo de seleção da quantidade de café (B8) para configurar a quantidade desejada:



Quanto mais se gira em sentido horário, mais longo será o café obtido.



Nota:

Na primeira utilização é necessário proceder a tentativas e fazer mais de um café para identificar a correta posição do manípulo.

Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, porque já foi pré-configurado na fábrica para efetuar uma correta distribuição do café.

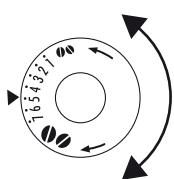
Todavia, se depois de ter feito os primeiros cafés, a distribuição demonstrar-se pouco consistente e com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 7).



Nota:

O manípulo de regulação deve ser girado somente quando o moedor de café estiver em função.

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



Se o café sair muito lentamente ou não sair de jeito nenhum, gire em sentido horário uma posição.

Para obter, ao contrário, uma distribuição do café mais corposa e melhorar o aspecto do creme, gire em sentido anti-horário uma posição

(não mais que uma posição de cada vez, caso contrário, o café depois pode sair a gotas).

O resultado desta correção pode ser notado somente depois da distribuição de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação girando o manípulo por outro nível.

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxágue, antes da distribuição, pressionando a tecla : do ejetor de café sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café distribuído seja mais quente;
- aquecer com água quente as chávenas (utilizar a função água quente).
- configurar uma temperatura do café mais alta (veja pag. 40).

Preparação do café utilizando o café em grãos



Atenção!

Não utilizar grãos de café caramelizados ou adoçados porque podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduzir o café em grãos no recipiente adequado (fig. 8).
2. Posicionar embaixo dos bicos do ejetor de café:

- 1 chávena, se desejar 1 café (fig. 9);

- 2 chávenas, se desejar 2 cafés.

3. Abaixar o ejetor para aproximá-lo o máximo possível das chávenas: obtém-se assim um creme melhor (fig. 10).
4. Pressionar a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ou 2 chávenas , fig. 11 e 12).
5. A preparação inicia e o indicador ou permanece aceso por toda a distribuição.



Nota:

- Enquanto a máquina estiver fazendo o café, a distribuição pode ser parada em qualquer momento pressionando uma das duas teclas de distribuição (e).
- Quando terminar a distribuição, se quiser aumentar a quantidade de café na chávena, é suficiente manter pressionada (dentro de 3 segundos) uma das teclas distribuição café (ou).

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



Nota:

Para obter um café mais quente, referir-se ao parágrafo “Conselhos para um café mais quente” (pág. 11).



Atenção!

- Se o café sair em gotas ou pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “Resolução dos problemas” (pág. 49).
- Durante a utilização, no painel de controlo poderão ligar-se indicadores cujo significado encontra-se no parágrafo “Significado dos indicadores” (pág. 47).

Preparação do café utilizando o café pré-moído



Atenção!




- Nunca introduzir o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe ao interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia danificar-se.
- Nunca inserir mais de 1 medidor raso, caso contrário o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil poderia entupir.



Nota:

Caso seja utilizado café pré-moído, pode-se preparar somente uma chávena de café por vez.

1. Girar o manípulo de seleção do sabor do café em sentido anti-horário até o fim de curso, em posição .
2. Assegurar-se de que o funil não esteja obstruído e então inserir um medidor raso de café pré-moído (fig. 13).

3. Posicionar uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café.
4. Pressionar a tecla de distribuição de 1 chávena  (fig.11).
5. A preparação inicia e pode ser interrompida a qualquer momento pressionando uma das duas teclas de distribuição ( ou ).

Para desativar a função café pré-moído, girar o manípulo em uma das outras posições.



Nota:

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

PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO



Atenção! Perigo de queimaduras



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

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



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 se obtenha um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador como descrito no parágrafo “Limpeza do cappuccinador depois do uso”.

3. Pressionar a tecla : o relativo indicador pisca para sinalizar que a máquina está se aquecendo;
4. Verificar se a virola do cappuccinador está na posição “CAPPUCCINO” (Fig. 14).
5. Girar para o lado de fora o cappuccinador, mergulhá-lo no recipiente do leite (fig. 15) e prestar atenção para que a virola preta nunca seja mergulhada;
6. Uma vez que o indicador  muda de intermitente a fixo, girar o manípulo vapor em posicionamento I. Do cappuccinador sai o vapor que dá ao leite um aspecto cremoso e aumenta o seu volume;
7. Para obter uma espuma mais cremosa, girar o recipiente com lentos movimentos de baixo para cima. (Aconselha-se distribuir vapor por não mais de 3 minutos em seguida);
8. Quando for obtida a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor recolocando o manípulo do vapor em posição 0.








Atenção! Perigo de queimaduras



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

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



Nota:

- Imediatamente após ter preparado o cappuccino e uma vez desativada a função vapor pressionando a tecla vapor , se pressionar a tecla  ou  para requisitar novamente café, a máquina terá uma temperatura muito elevada para fazer o café (os indicadores  e  piscam para indicar que a temperatura não é adequada): é necessário esperar uns dez minutos até a que a máquina se esfrie um pouco.

Para esfriar mais rapidamente, depois de ter desativado a função vapor, abrir o manípulo vapor e fazer sair a água do cappuccinador dentro um recipiente até que os indicadores  e  não pisquem mais.



Perigo de Queimaduras!

Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água.

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 depois do uso

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



Atenção! Perigo de queimaduras

Durante a limpeza, sai um pouco de água quente do cappuccinador. Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água.

1. Defluir um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo do vapor em posição I. Então recolocar o manípulo do vapor em posição 0 para interromper a distribuição de água quente.
2. Esperar alguns minutos para que o cappuccinador se esfrie; então, com uma mão, manter parado o puxador do tubo do cappuccinador e, com a outra, girar em sentido anti-horário e retirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 16).

- Retirar a virola para o alto (fig. 17).
- Lavar com cuidado os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
- Controlar se os orifícios indicados pelas setas na fig. 18 estão obstruídos. Se necessário, limpá-los com a ajuda de um alfinete.
- Lavar com cuidado os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
- 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 DA ÁGUA QUENTE



Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixar a máquina sem vigilância enquanto for distribuída a água quente. Interromper a distribuição de água quente, como descrito abaixo, quando a chvena estiver cheia. O cappuccinador se aquece durante a distribuição e, portanto, deve-se segurá-lo somente pela pega.

- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais próximo possível para evitar jatos).
- Controlar se os indicadores e estão acesos de modo fixo.
- Girar o manípulo vapor por meio giro em sentido anti-horário até o fim de curso: inicia a distribuição.
- Interromper recolocando o manípulo vapor em posição 0.



Nota:

- Se a modalidade “Economia de Energia” estiver ativada, a distribuição de água quente poderia requisitar alguns segundos de espera.
- Se desejar distribuir vapor imediatamente depois de ter preparado água quente, aconselha-se abrir o manípulo do vapor por alguns segundos, para esvaziar os condutos da água.

LIMPEZA

Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- recipiente de borras de café (A18),
- cuba que recolhe as gotas (A16),
- reservatório da água (A13),
- bicos do ejetor de café (A19),
- funil para introdução do café pré-moído (A8),
- o interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta do infusor (A19),
- o infusor (A21).



Atenção!

- Para a limpeza da máquina não usar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super-automáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina. O descalcificante recomendado pela De'Longhi é à base de componentes naturais e completamente biodegradável.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado em máquina de lavar louças.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar as incrustações ou os depósitos de café, porque poderiam riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

Limpeza do recipiente das borras de café

Quando o indicador pisca, é necessário esvaziar o recipiente das borras de café. Enquanto não se limpa o recipiente das borras, o indicador continua a piscar e a máquina não pode fazer o café. Para realizar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abrir a porta de serviço na parte anterior, extrair a cuba que recolhe as gotas (fig. 18), esvaziá-la e limpá-la.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente o recipiente das borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter-se depositado no fundo.



Atenção!

Quando a cuba que recolhe as gotas for extraída é **obrigatório** esvaziar sempre o recipiente de borras de café mesmo que esteja pouco cheio.

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

Limpeza da cuba que recolhe as 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 da água contida (fig. 19). Antes que este indicador comece a projetar-se do tabuleiro para apoiar as chvenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.

Para remover a cuba que recolhe as gotas:

- Extrair a cuba que recolhe as gotas e o recipiente das borras de café (fig. 18);
- Esvaziar a cuba que recolhe as gotas e o recipiente das borras e lavá-los;
- Reinserir a cuba que recolhe as gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

Limpeza do interior da máquina



Antes de realizar as operações de limpeza das partes internas, a máquina deve ser desligada (ver “Desligamento”) e desconectada da corrente elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controlar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) 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. 20).

Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês e a cada substituição do filtro amaciador, se previsto) o reservatório de água (A12) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Encher o reservatório com água fria e reinseri-lo.

Limpeza dos bicos do ejetor de café

1. Limpar os bicos ejetores de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 21).
2. Controlar se os orifícios do ejetor de café não estão obstruídos. Se necessário remover os depósitos de café com um palito de dentes (fig. 22).

Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

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

Limpeza do infusor

O infusor (A20) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.



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

1. Verificar se a máquina foi desligada corretamente (ver “Desligamento”).
2. Abrir a porta de serviço.
3. Extrair a cuba que recolhe as gotas e o recipiente das borras (fig. 18).
4. Pressionar para o interior as duas teclas de desencaixe de cor vermelha e simultaneamente extrair o infusor para o lado de fora (fig. 23).

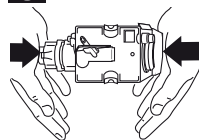
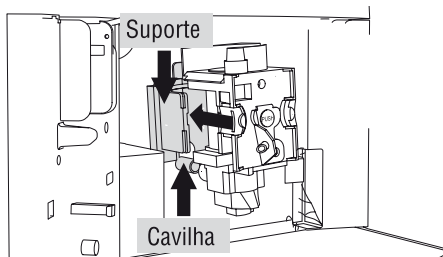


ENXAGUAR SOMENTE COM ÁGUA

NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS

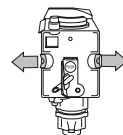
Limpar o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por aproximadamente 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-lo embaixo da torneira.
6. Depois da limpeza, reinserir o infusor introduzindo-o no suporte e na cavilha em baixo; em seguida pressionar na mensagem PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.



Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada pressionando as duas alavancas como indicado na figura.

7. Uma vez inserido, assegurar-se de que as duas teclas vermelhas saltem para o lado de fora.
8. Reinsere a cuba que recolhe as gotas com o recipiente das borras.
9. Fechar a porta de serviço.



DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel aparece intermitente o indicador .





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







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





1. Ligar a máquina.

2. Esvaziar o reservatório de água (A12).
3. Colocar no reservatório de água o descalcificante diluído com água (respeitando as proporções indicadas na confecção de descalcificante). Posicionar embaixo do ejetor de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima igual a 1,5L.
4. Esperar que os indicadores  e  estejam acesos de modo fixo.









Atenção! Perigo de queimaduras


Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contato com jatos de água.

5. Pressionar a tecla  e mantê-la pressionada por pelo menos 5 segundos para confirmar a inserção da solução e iniciar a descalcificação. O indicador no interior da tecla permanece aceso de modo fixo para indicar o acionamento do programa de descalcificação e os indicadores ,  e  piscam simultaneamente para indicar que se deve girar o manípulo do vapor em posição I (não é possível fazer o café).
6. Girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário em posição I: a solução descalcificante sai do cappuccinador e começa a encher o recipiente situado abaixo. O programa de descalcificação realiza automaticamente toda uma série de enxágues e intervalos, para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café.


Depois de aproximadamente 30 minutos o reservatório da água é esvaziado  e se liga o indicador e se alternam os indicadores ,  e ; girar o manípulo do vapor em sentido horário até o fim de curso em posição 0.

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

7. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e reposicioná-lo vazio embaixo do cappuccinador.
8. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo com água limpa e inseri-lo; os indicadores ,  e  piscam simultaneamente.
9. Girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário por meio giro em posição I. A água quente sai do ejetor.
10. Quando o reservatório de água for completamente esvaziado, se desliga o indicador  e si acende a Indicador  e se liga o indicador e piscam os indicadores , , .
11. Colocar o manípulo em posição 0, encher novamente o reservatório de água e a máquina se desliga automaticamente.

Para utilizá-la, ligar a máquina pressionando a tecla .

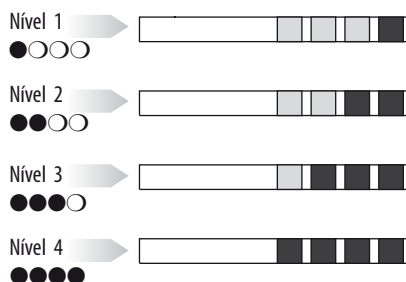
PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem /  liga-se depois de um período de funcionamento predeterminado que depende da dureza da água.







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

Como medir a dureza da água


1. Retirar da sua confecção a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada a este manual.
2. Mergulhar completamente a tira em um copo de água por aproximadamente um segundo.
3. Extrair a tira da água e agitá-la levemente. Depois de aproximadamente um minuto formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrados vermelhos, que correspondem respectivamente a 1 nível de dureza da água.



Configuração da dureza da água


1. Assegurar-se de que a máquina esteja desligada (mas conectada à corrente elétrica e com o interruptor geral em posição I);
2. Pressionar a tecla  e mantê-la pressionada por pelo menos 6 segundos: os indicadores , , , /  si acendem-se simultaneamente;
3. Pressionar a tecla **ECO** para configurar a dureza real (o nível identificado pela tira reativa).



4. Pressionar a tecla  para sair do menu. Deste modo a máquina está reprogramada segundo a nova configuração da dureza da água.

DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potência absorvida:	1450 W
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1,8 L
Dimensões LxHxP:	282x364x425 mm
Comprimento cabo:	1,5 m
Peso:	10,8 kg
Capacidade máx. do recipiente de grãos de café	200 g

 O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

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

ELIMINAÇÃO



Advertências para a correta eliminação do produto nos termos da Diretiva Europeia 2002/96/EC e do Decreto Legislativo n. 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 consente evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivadas de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais de que é composto a fim de obter uma importante economia de energia e de 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






SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE O NORMAL FUNCIONAMENTO

PT

INDICADORES	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO
1 	Os indicadores piscam	A máquina não está pronta para fazer o café (a água ainda não alcançou a temperatura ideal). Esperar que os indicadores se acendam de modo fixo antes de fazer o café
2 	Os indicadores estão acesos de modo fixo	A máquina está na temperatura adequada e pronta para fazer o café.
3 	0 indicador está aceso de modo fixo	A máquina está distribuindo uma chávena de café
4 	0 indicador está aceso de modo fixo	A máquina está distribuindo duas chávenas de café
5 	0 indicador de vapor pisca	A máquina está se aquecendo à temperatura ideal para a produção de vapor. Esperar que o indicador permaneça aceso de modo fixo antes de girar o manípulo do vapor
6 	0 indicador do vapor está aceso de modo fixo	A máquina está pronta para distribuir vapor
7 	Os indicadores piscam de modo alternado	O aparelho está realizando o desligamento (ver parágrafo “Desligamento”)
8 	Os indicadores piscam	O aparelho sinaliza que é necessário girar o manípulo do vapor em posição I
9 	Os indicadores piscam de modo alternado	O aparelho sinaliza que é necessário girar o manípulo do vapor em posição 0
10 	0 indicador está aceso de modo fixo	A máquina está em modalidade de economia de energia
11 	0 indicador está aceso de modo fixo	O programa automático de descalcificação está em curso

SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARME


INDICADORES	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO	O QUE FAZER
1     	O indicador está aceso de modo fixo	A água no reservatório não é suficiente ou o reservatório não está inserido corretamente	Encher o reservatório da água e/ou inseri-lo corretamente, pressionando-o a fundo até ouvir o encaixe
		O reservatório está sujo e/ou entupido	Enxaguar ou descalcificar o reservatório
2     	O indicador pisca	A moagem está muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente	Repetir a distribuição do café e girar o manípulo de regulação da moagem (fig. 10) um nível em direção 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 estiver ainda muito lenta, repetir a correção agindo no manípulo de regulação de outro nível (ver regulação do moedor de café)
		A máquina não consegue fazer o café	Se o problema persistir, girar o manípulo do vapor em posição I e fazer defluir um pouco a água do cappuccinador
3     	O indicador está aceso de modo fixo	O recipiente das borras de café está cheio ou não foi inserido ou passaram as primeiras 72 horas após o esvaziamento anterior	Esvaziar o recipiente das borras, a cuba que recolhe as gotas e realizar a limpeza, depois reinseri-los (fig. 18). Importante: quando se extrai a cuba que recolhe as gotas é obrigatório esvaziar sempre o recipiente das borras de café mesmo se estiver pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando forem feitos os café sucessivos, o recipiente das borras se encha mais do que o previsto e a máquina pode entupir-se. (Por que a contagem é realizada 72 horas, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor na pos. I).
4     	O indicador pisca	Foi selecionada a função "café pré-moido"  mas não foi colocado o café pré-moido no funil	Introduzir o café pré-moido no funil ou liberar a função pré-moido
		Os grãos de café acabaram	Encher o recipiente de grãos
		Se o moedor de café estiver muito rumoroso, uma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moedor de café	Dirigir-se a um centro de assistência
5     	O indicador pisca	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no parágrafo "Descalcificação"
6     	Há um rumor anômalo e os indicadores piscam de modo alternado	Depois da limpeza não foi reinserido o infusor	Deixe a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina. Prima simultaneamente a tecla  ,  ,  até que as quatro luzes se apaguem. Só se pode abrir a porta de acesso e inserir o infusor quando as quatro luzes estiverem apagadas

INDICADORES	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO	O QUE FAZER
7 	Os indicadores e piscam de modo alternado	A máquina acabou de ser ligada, o infusor não foi inserido corretamente e a porta não está bem fechada	Pressionar o infusor sobre a mensagem PUSH até a ouvir o clique de encaixe. Assegurar-se de que as duas teclas de cor vermelha saltem para o lado de fora. Fechar a porta de serviço e ligar o aparelho
8 	Os indicadores piscam	O funil para o café pré-moído está entupido	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel como descrito no parágrafo "Limpeza do funil para a introdução do café"
9 	O indicador está aceso de modo fixo	Depois da limpeza não foi reinserido o infusor.	Inserir o infusor como descrito no parágrafo "Limpeza do infusor"
		O interior da máquina está muito sujo	Limpar com cuidado a máquina
10 	O indicador pisca	A porta de serviço está aberta	Se não conseguir fechar a porta, assegurar-se de que o infusor esteja inserido corretamente
11 	Os indicadores piscam de modo alternado	A máquina foi ligada com o manipulador do vapor em posição de distribuição aberta	Girar o manipulador do vapor em sentido horário até fechar a distribuição

RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

Em seguida são listados alguns possíveis problemas de mau funcionamento.

Se o problema não puder ser resolvido no modo indicado, deve-se contatar a assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente	• As chávenas não foram pré-aquecidas.	• Aquecer as chávenas enxaguando-as com água quente (N.B: pode-se utilizar a função água quente).
	• O infusor se esfriou porque passaram 2/3 minutos desde que foi tirado o último café.	• Antes de fazer o café aquecer o infusor pressionando a tecla  .
	• A temperatura programada do café é baixa.	• Programar a temperatura alta do café.
O café está pouco consistente ou tem pouco creme	• O café está com uma moagem muito grossa.	• Girar o manipulador de regulação da moagem um nível em direção ao número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 7). Proceder um nível por vez até obter uma distribuição satisfatória. O efeito é visível somente depois da distribuição de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág. 41).
	• O café não é adequado.	• Utilizar café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou em gotas	• O café está com uma moagem muito fina.	• Girar o manipulador de regulação da moagem um nível em direção ao número 7 em sentido horário, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 7). Proceder um nível por vez até obter uma distribuição satisfatória. O efeito é visível somente depois da distribuição de 2 cafés (ver parágrafo "regulação do moedor de café", pág. 41).

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não sai de um ou de ambos os bicos do ejetor	<ul style="list-style-type: none"> Os bicos estão obstruídos. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar os bicos com um palito de dentes.
O café não sai dos bicos do ejetor, mas da porta de serviço	<ul style="list-style-type: none"> Os orifícios dos bicos estão obstruídos por pó de café seco. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar os bicos com um palito de dentes, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.
	<ul style="list-style-type: none"> O transportador de café no interior da porta de serviço está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpar com cuidado o transportador de café, sobretudo em proximidade das dobradiças.
O leite espumado tem bolhas grandes	<ul style="list-style-type: none"> O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente gordo. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar preferivelmente leite totalmente magro, ou parcialmente gordo, a temperatura de geladeira (aproximadamente 5°C). Se o resultado não for ainda o desejado, provar a mudar marca de leite.
O leite não é emulsionado	<ul style="list-style-type: none"> O cappuccinador está sujo. 	<ul style="list-style-type: none"> Proceder à limpeza como indicado no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois do uso".
	<ul style="list-style-type: none"> A virola não está na posição "CAPPUCCINO" 	<ul style="list-style-type: none"> Empurrar a virola para baixo.
Interrompe-se a distribuição de vapor	<ul style="list-style-type: none"> Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> Esperar, e então reativar a função vapor.
O aparelho não se liga	<ul style="list-style-type: none"> A ficha não está conectada à tomada. 	<ul style="list-style-type: none"> Conectar a ficha à tomada.
	<ul style="list-style-type: none"> O interruptor geral (A8) não está ligado. 	<ul style="list-style-type: none"> Pressionar o interruptor geral em posição I (fig. 3).
Girando o manipulador vapor/ água quente em posição I não sai vapor/água quente do cappuccinador	<ul style="list-style-type: none"> Os orifícios do cappuccinador e/ou do bico de vapor estão obstruídos. 	<ul style="list-style-type: none"> Proceder à limpeza do cappuccinador como descrito no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois do uso".
Não se consegue extrair o grupo infusor para realizar a limpeza	<ul style="list-style-type: none"> A máquina está ligada ou não realizou completamente o desligamento. 	<ul style="list-style-type: none"> O infusor pode ser extraído somente se a máquina for corretamente desligada (ver parágrafo "Desligamento").