

## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA .....</b>	<b>51</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>52</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	52
2.2 Finalidade de utilização.....	52
2.3 Instruções de utilização.....	52
<b>3. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>52</b>
3.1 Letras entre parênteses.....	52
3.2 Problemas e reparações .....	52
<b>4. DESCRIÇÃO.....</b>	<b>53</b>
4.1 Descrição da máquina .....	53
4.2 Descrição do painel de controlo.....	53
4.3 Descrição dos acessórios.....	53
4.4 Descrição do recipiente do leite.....	53
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....</b>	<b>53</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	53
5.2 Instalação do aparelho.....	53
5.3 Conexão do aparelho.....	54
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	54
<b>6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA.....</b>	<b>54</b>
<b>7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA .....</b>	<b>54</b>
<b>8. PROGRAMAÇÕES DO MENU .....</b>	<b>55</b>
8.1 Enxaguamento .....	55
8.2 Descalcificação .....	55
8.3 Instalar o filtro .....	55
8.4 Substituição do filtro (se instalado).....	55
8.5 Acertar a hora.....	55
8.6 Ligação automática .....	55
8.7 Desligamento automático (standby).....	56
8.8 Superfície aquecedora de chávenas.....	56
8.9 Poupança energia.....	56
8.10 Configuração da temperatura.....	56
8.11 Definir a dureza da água .....	56
8.12 Definição do idioma .....	56
8.13 Aviso sonoro.....	57
8.14 Valores de fábrica (reset).....	57
8.15 Função de estatística.....	57
<b>9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....</b>	<b>57</b>
9.1 Seleção do sabor do café .....	57
9.2 Seleção da quantidade de café na chávena .	57
9.3 Personalização da quantidade de café.....	57
9.4 Regulagem do moedor.....	57
9.5 Conselhos para um café mais quente .....	58
9.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	58
9.7 Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído.....	58
9.8 Preparação do café LONG mediante utilização de café em grão.....	59
9.9 Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído.....	59
9.10 Personalização da quantidade de café LONG	59
<b>10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE .....</b>	<b>59</b>
10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite .....	59
10.2 Regular a quantidade de espuma.....	59
10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite 60	
10.4 Preparação de bebidas “MILK MENU” .....	60
10.5 Limpeza do reservatório do leite após cada uso .....	60
10.6 Programar a quantidade de café e de leite na chávena para as teclas CAPPUCCINO, CAFFELATTE, LATTE MACCHIATO.....	60
10.7 Programar as quantidades de café e de leite na chávena para as bebidas com a tecla MILK MENU .....	61
<b>11. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR .</b>	<b>61</b>
11.1 distribuição de água quente.....	61
11.2 Modificação da quantidade de água que sai automaticamente .....	61
11.3 Distribuição de vapor .....	61
11.4 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite .....	61
11.5 Limpar o bico de saída depois do uso .....	62
<b>12. LIMPEZA .....</b>	<b>62</b>
12.1 Limpeza da máquina.....	62
12.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	62
12.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	62
12.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	63
12.5 Limpeza das partes internas da máquina .....	63
12.6 Limpeza do reservatório de água .....	63
12.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	63
12.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído .....	63
12.9 Limpeza do infusor.....	63
12.10 Limpeza do recipiente para o leite.....	64
12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor .....	65
<b>13. DESCALCIFICAÇÃO.....</b>	<b>65</b>
<b>14. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....</b>	<b>66</b>
14.1 Medição da dureza da água.....	66
14.2 Programação dureza da água .....	66
<b>15. FILTRO AMACIADOR .....</b>	<b>66</b>
15.1 Instalação do filtro .....	66
15.2 Substituição do filtro .....	67
15.3 Remoção do filtro.....	67
<b>16. DADOS TÉCNICOS .....</b>	<b>67</b>
<b>17. ELIMINAÇÃO .....</b>	<b>68</b>
<b>18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ .....</b>	<b>68</b>
<b>19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>70</b>

## 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

---

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Nunca mergulhar a máquina na água para limpá-la.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

### SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que indicam este símbolo tornam-se quentes durante o uso (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

## 2. AVISOS DE SEGURANÇA

### 2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos: É absolutamente necessário observar estes avisos.



**Perigo!**

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



**Atenção!**

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



**Perigo de Queimaduras!**

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



**Nota:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



**Perigo!**

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-lo em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



**Atenção:**

Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



**Perigo de Queimaduras!**

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

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

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas poderia esquentar.

### 2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

### 2.3 Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



**Nota:**

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

## 3. INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

### 3.1 Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 2-3)

### 3.2 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos "18. mensagens visualizadas no ecrã" e "19. Resolução de problemas".

Se estas forem ineficazes, ou para receber maiores esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência ao cliente telefonando para o número indicado na folha "Assistência clientes" em anexo.

Se o seu país não está entre os referidos na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para reparações, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina..

## 4. DESCRIÇÃO

### 4.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A )

- A1. Tampa depósito de grãos
- A2. Tampa do filtro do café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para café pré-moído
- A5. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A6. Superfície de aquecimento para as châvenas
- A7. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A8. Bocal água quente e vapor
- A9. Tabuleiro de recolha da condensação
- A10. Depósito para borras de café
- A11. Tabuleiro para apoiar as châvenas
- A12. Tabuleiro de recolha de pingos
- A13. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A14. Porta do infusor
- A15. Infusor
- A16. Reservatório de água
- A17. Alojamento para filtro amaciador da água
- A18. Tampa do depósito de água
- A19. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A20. Interruptor geral

### 4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B )

*Algumas teclas do painel de controlo têm uma função dupla: esta é indicada entre parêntesis, dentro da descrição.*

- B1. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- B2. Tecla de seleção do aroma  : premir para selecionar o sabor do café
- B3. Tecla **CAPPUCCINO**: para tirar um cappuccino
- B4. Tecla **CAFFELATTE**: para tirar um café com leite (*Quando se acede ao menu de programação, para navegar entre os itens do menu*)
- B5. Tecla **LATTE MACCHIATO**: para fornecer um leite com café
- B6. Tecla **MILK MENU**: para aceder à preparação de MILK, FLAT WHITE, EXPRESSO COM LEITE E MY MILK
- B7. Tecla  : para tirar água quente
- B8. Tecla  : para tirar vapor (*Quando se acede ao menu de programação, para navegar entre os itens do menu*)
- B9. Tecla  : para preparar 1 chávena de café LONG
- B10. Tecla  : para preparar 2 chávenas de café com as configurações mostradas no ecrã
- B11. Tecla  : para preparar 1 chávena de café com as configurações mostradas no ecrã
- B12. Tecla **OK**: para habilitar e confirmar a função selecionada

- B13. Ecrã: orienta o utente na utilização do aparelho
- B14. Tecla **MENU/ESC** para aceder ao menu (*Quando se acessar ao menu de programação: premir para sair do menu*)
- B15. Tecla  : para selecionar a intensidade do café

### 4.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C )

- C1. Tira reativa "Total Hardness Test"
- C2. Medidor doseador de café pré-moído
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)
- C5. Pincel para limpeza
- C6. Cappuccinador/bico de saída de água quente
- C7. Botão de descaixei cappuccinador/bico de saída de água quente
- C8. Cabo de alimentação

### 4.4 Descrição do recipiente do leite

(pág. 2 - D )

- D1. Manipulo de regulação da espuma e função CLEAN
- D2. Tampa do recipiente do leite
- D3. Recipiente do leite
- D4. Tubo de imersão leite
- D5. Tubo de saída do leite com espuma (regulável)

## 5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

### 5.1 Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

### 5.2 Instalação do aparelho



#### Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.  
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.  
Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.

- Coloque o cabo de alimentação (C8) de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

### 5.3 Conexão do aparelho



#### Atenção!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

### 5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento



#### Nota:

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo “14. Programação da dureza da água”.

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C8) no relativo alojamento na traseira da máquina (A19) e conectar a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certificar-se de que o interruptor geral (A20), que se acha na traseira da máquina esteja premido (fig. 2);
2. Extrair o depósito da água (A16- fig. 3), abrir a tampa (A18- fig. 4), encher até à linha MAX com água fresca (fig. 5); fechar a tampa e voltar a inserir o depósito.

É necessário selecionar o idioma desejado avançando ou indo para trás com a tecla < (B4) ou > (B8) (fig. 9) ou deixando que no ecrã (B13) os idiomas apareçam automaticamente de modo alternado (a cada 3 segundos aproximadamente):

3. Quando aparece o português, pressione por alguns segundos a tecla **OK** (B12- fig. 10) até que no ecrã apareça a mensagem: “Português instalado”.

Portanto, proceder seguindo as instruções indicadas no ecrã do próprio ecrã:

4. “INSERIR O DISTRIBUIDOR DE ÁGUA”: Verificar se o distribuidor de água quente (C6) está colocado no bocal (A8) e posicionar embaixo um recipiente (fig. 7) com capacidade mínima de 100 ml.
5. No ecrã aparecerá a mensagem “ÁGUA QUENTE Premir OK”;

6. Premir a tecla **OK** para confirmar (fig. 10): o aparelho fornecerá água do distribuidor e a seguir se desliga automaticamente.

Agora a máquina para café está pronta para o uso normal.



#### Nota:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4/5 cafés ou 4/5 cappuccinos até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.
- Durante a preparação dos primeiros 5-6 cappuccinos, é normal ouvir um ruído de água em ebulição: sucessivamente o ruído diminuirá.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no parágrafo capítulo “15. Filtro amaciador”. Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De’Longhi.

## 6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA



#### Nota:

Antes de ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral (A20), situado atrás do aparelho, está premido (fig. 2).

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



#### Perigo de queimaduras!!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A7); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A12). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (B1 - fig. 8): no ecrã (B13) aparecerá a mensagem: “Aquecimento, Por favor aguarde”.

Uma vez completado o aquecimento o aparelho mostra outra mensagem: “ENXAGUAMENTO”; deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho começa a circular a água 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.

## 7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA

A cada desligamento, o aparelho efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.



#### Perigo de queimaduras!!

Durante o enxaguamento pelos bicos de saída do café (A7) sai um pouco de água quente. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho premir a tecla  (B1-fig. 8).
- No ecrã (B13) aparecerá a mensagem “Desligamento em andamento, Por favor aguarde”: se previsto, o aparelho efetua um enxaguamento e depois se desliga (stand-by).



**Nota:**

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconecte o aparelho da rede eléctrica:

- desligar antes o aparelho pressionando a tecla ;
- desligar o interruptor geral (A20) colocado na traseira do aparelho (fig.2)



**Atenção!**

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

## 8. PROGRAMAÇÕES DO MENU

### 8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo bico de saída de café (A7) e, se ligado, do cappuccinador/bico de saída de água quente (C6), de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar por baixo do bico de saída de café e por baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 7).

Para ativar esta função, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig.9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Enxaguamento";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): aparecerá no ecrã "Confirmar?";



**Perigo de queimaduras!!**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a distribuir água quente.

4. Premir a tecla **OK**: no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";
5. Depois de alguns segundos primeiro pelo bico de saída de café e depois se estiver inserido pelo cappuccinador/bico de saída de água quente, sai água quente que aquece o circuito interno da máquina: no ecrã aparecerá a mensagem "ENXAGUAMENTO" e uma barra de progressão que se preenche a medida que a preparação avança;
6. Para interromper a função pressionar qualquer tecla ou aguardar a interrupção automática.



**Nota!**

Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado, depois de ligar a máquina, efetuar 2/3 enxaguamentos antes de utilizá-la.

- É normal que, depois de ter efetuado esta função, haja água no depósito das borras de café (A10).

### 8.2 Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se ao capítulo "13. Descalcificação".

### 8.3 Instalar o filtro

Para as instruções relativas à instalação do filtro, consulte o capítulo "15. Filtro amaciador".

### 8.4 Substituição do filtro (se instalado)

Para as instruções relativas à substituição do filtro, consulte o parágrafo "15.2 Substituição do filtro".

### 8.5 Acertar a hora

Para regular a hora no ecrã (B13) siga as instruções abaixo descritas:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até que apareça no ecrã a mensagem "Acertar a hora";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): as horas piscarão;
4. Premir < ou > para escolher as horas;
5. Premir a tecla **OK** para confirmar: os minutos piscam;
6. Pressionar < ou > para modificar os minutos;
7. Premir a tecla **OK** para confirmar.

Assim a hora está programada: premir então a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

### 8.6 Ligação automática

É possível determinar o horário de acendimento automático para ter o aparelho pronto para o uso em um determinado horário (por exemplo, de manhã) para poder fazer o café imediatamente.



**Nota!**

Para que esta função seja ativada, é necessário que a hora tenha sido já programada corretamente.

Para ativar a ligação automática, proceda como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Ligação automática";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): no ecrã aparece a mensagem "Ativar?";
4. Premir a tecla **OK** para confirmar;
5. Premir < ou > para escolher as horas;
6. Premir a tecla **OK** para confirmar;
7. Pressionar < ou > para modificar os minutos;
8. Premir a tecla **OK** para confirmar;
9. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

Quando for confirmado o horário e ativação da ligação automática, é sinalizada no ecrã pelo símbolo  que é visualizado ao lado da hora.

Para desativar a função:

1. Selecionar no menu a opção ligação automática;
  2. Premir a tecla **OK**: no ecrã aparece a mensagem “Desativar?”;
  3. Premir a tecla **OK** para confirmar.
- O ecrã não mostra mais o símbolo .

## 8.7 Desligamento automático (standby)

É possível programar o comando Desligar automaticamente para que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos ou após 1, 2 ou 3 horas.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem “Desligar automatic.”;
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10);
4. Premir < ou > até que apareça o tempo de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então 1, 2 ou 3 horas);
5. Premir a tecla **OK** para confirmar;
6. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

Assim, o desligamento automático estará programado novamente.

## 8.8 Superfície aquecedora de chávenas

Com esta função é possível ativar ou desativar a a superfície aquecedora de chávenas. Proceda como explicado a seguir:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem “Placa aquecedora de chávenas.”;
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): no ecrã aparece a mensagem “Desativar?”;
4. Prima a tecla **OK** para ativar ou desativar a placa aquecedora de chávenas (a mensagem “Placa aquecedora de chávenas” indica que está ativo);
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

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

## 8.9 Poupança energia

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

Para desativar (ou ativar) a modalidade “Poupança energia”, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;

2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem “Poupança de energia”;
  3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): no ecrã aparece a mensagem “Desativar?”; (ou “Ativar?”, se a função tiver sido desativada);
  4. Prima a tecla **OK** para ativar ou desativar a modalidade de poupança de energia;
  5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.
- Quando a função é ativada, no ecrã aparece, após um período de inatividade, a mensagem “Poupança energia”.



### Nota:

Na modalidade de poupança de energia a máquina requer alguns segundos de espera antes de fornecer o primeiro café ou cappuccino porque deve pré-aquecer.

- Para preparar qualquer bebida, pressionar qualquer tecla para sair o modo de poupança de energia, então pressionar a tecla relativa à bebida desejada.

Quando o recipiente de leite está inserido, a função “poupança energia” não se ativa.

## 8.10 Configuração da temperatura

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem “Definir temperatura”;
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10);
4. Pressione < ou > até que a temperatura desejada seja visualizada no ecrã (●=baixa; ●●●●=máxima);
5. Premir a tecla **OK** para confirmar;
6. Premir a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

## 8.11 Definir a dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se ao capítulo capítulo “14. Programação da dureza da água”.

## 8.12 Definição do idioma

Para modificar a língua do ecrã (B13), proceder assim:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Pressione < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã a mensagem “Programar o idioma”;
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10);
4. Pressione < ou > até que a língua desejada seja visualizada no ecrã;
5. Premir a tecla **OK** para confirmar;
6. No ecrã aparece a mensagem que confirma o idioma instalado;

7. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

### 8.13 Aviso sonoro

Com esta função ativa-se ou desativa-se o aviso sonoro que a máquina emite a cada pressão das teclas e a cada introdução/remoção dos acessórios: Para desativar ou ativar novamente o aviso sonoro, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Pressione <(B4) ou >(B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Aviso sonoro";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10): aparecerá no ecrã "Desativar?"; (ou "Ativar?"; se desativado);
4. Pressionar a tecla **OK** para ativar ou desativar o aviso sonoro;
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

### 8.14 Valores de fábrica (reset)

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).

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir a tecla <(B4) ou >(B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Valores de fábrica";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10);
4. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
5. Premir a tecla **OK** para confirmar e sair.

### 8.15 Função de estatística

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para exibí-los, proceder da seguinte forma:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
2. Premir a tecla <(B4) ou >(B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Estatística";
3. Premir a tecla **OK** (B12- fig. 10);
4. Premindo < ou >, é possível verificar:
  - quantos cafés foram preparados;
  - quantas preparações totais com leite foram fornecidas;
  - quantos litros de água foram fornecidos no total;
  - quantas descalcificações foram efetuadas;
  - quantas vezes foi substituído o filtro amaciador.
5. Premir então 2 vezes a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

## 9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### 9.1 Seleção do sabor do café

A máquina foi programada na fábrica para tirar café com sabor normal.

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-suave

Sabor suave

Sabor normal

Sabor forte

Sabor extra-forte

Para mudar o sabor, premir repetidamente a tecla  (B2- fig. 11) até aparecer no ecrã (B1) o sabor desejado.

### 9.2 Seleção da quantidade de café na chávina

A máquina é originalmente programada para distribuir café normal. Para selecionar a quantidade de café, premir a tecla  (B15- fig. 12) até que seja visualizada no ecrã (B13) a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

Café Selecionado	Quantidade na chávina (ml)
MEU CAFÉ	Programável: de ≈20 a ≈180
CURTO	≈40
NORMAL	≈60
COMPRIDO	≈90
EXTRA COMPRIDO	≈120

### 9.3 Personalização da quantidade de café

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 30ml de "MEU CAFÉ". Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Colocar uma chávina debaixo dos bicos de saída de café (A7 - fig. 13).
2. Pressione a tecla  (B5 - fig.12) até visualizar a mensagem "MEU CAFÉ".
3. Manter pressionada a tecla  (B11 - fig. 17) até que o ecrã exiba a mensagem "1 MEU CAFÉ Programar quantidade" e a máquina iniciará a fornecer o café; soltar o botão em seguida;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávina, pressionar novamente a tecla .

Neste momento, a quantidade de café na chávina estará programada de acordo com a nova programação.

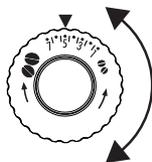
### 9.4 Regulagem do moedor

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig.14).

 **Nota:**

O manípulo de regulação (A5) deve ser rodado somente enquanto o moedor de café estiver a funcionar.



Se o café sair muito lentamente ou não sair, rodar em um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspeto do creme, rodar no sentido anti-horário um nível em direção ao número

1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair às gotas).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

## 9.5 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de programação (parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- esquite com água quente as chávenas, para isso utilizar a função água quente (parágrafo "9.5 Conselhos para um café mais quente");
- aumente a temperatura do café no menu programação (parágrafo "8.10 Configuração da temperatura").

## 9.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão



### Atenção!

Não utilize café em grãos caramelizado ou cristalizados, pois podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A3 - fig. 15).
2. Posicionar em baixo dos bicos de saída do café (A7):
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig.13);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 16).
3. Abaixo o bico de saída aproximando o mais perto possível das chávenas (fig. 16) obtém, assim um creme melhor.
4. Premir a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ☐☐ -B11 ou 2 chávenas ☐☐☐ -B10).
5. A preparação inicia e no ecrã (B13) aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.



### Nota:

- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento pressionando um botão qualquer.

- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café (☐☐ ou ☐☐☐) (fig. 17).

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



### Nota:

- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (ENCHER O DEPÓSITO, ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "18. mensagens visualizadas no ecrã".
- cujo significado encontra-se no capítulo parágrafo "9.5 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo "19. Resolução de problemas".

## 9.7 Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído



### Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora (C2) rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil (A4) ficar entupido.



### Nota:

Quando se utiliza café moído só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Pressionar repetidamente a tecla ☐☐ (B2 - Fig. 11) até que o ecrã (B13) mostre "Pré-moído";
2. Abrir a tampa do funil do café pré-moído (A2).
3. Certifique-se de que o funil (A4) não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 18).
4. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café.
5. Premir a tecla de distribuição para 1 chávena ☐☐ (B11).
6. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.



### Nota importante!

Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera..

## 9.8 Preparação do café LONG mediante utilização de café em grão

Seguir as indicações do parágrafo "Preparação do café utilizando o café em grão" para preparar a máquina e premir a tecla LONG  (B9- fig. 19): no ecrã (B13) aparecer a mensagem "FUNÇÃO CAFÉ LONG" e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

## 9.9 Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído

Siga as instruções conforme indicado nos itens 1-2-3-4 do parágrafo "Preparação do café utilizando café pré-moído", então pressione a tecla LONG  (B9- fig. 19).

A máquina inicia a distribuir o café e no ecrã (B13) aparece a mensagem "FUNÇÃO CAFÉ LONG" e uma barra de progressão que se preenche aos gradualmente: à metade da preparação, aparecer a mensagem "COLOCAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO, Premir OK". Introduzir um medidor raso de café pré-moído e pressione **OK** (B12 - fig. 10).

A preparação é retomada e no aparelho é visualizada a barra de progressão, que se enche à medida que a preparação prossegue.

## 9.10 Personalização da quantidade de café LONG

A máquina está programada de fábrica para distribuir cerca 180ml de café LONG. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Colocar uma chávena ou copo suficientemente grande de baixo dos bicos de saída de café (A7 - fig. 13).
2. Premir e manter pressionada tecla LONG  (B9-fig.19) até aparecer a mensagem "Programa quantidade".
3. Soltar a tecla LONG : a máquina inicia a distribuir o café;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente a tecla LONG .

Neste momento, a quantidade de café na chávena estará programada de acordo com a nova programação.

### **Nota:**

Caso a programação seja efetuada utilizando café pré-moído, a máquina solicitará a introdução de uma segunda medida rasa de café.

## 10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE

### **Nota:**

- Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do recipiente do leite (D2) e o bico de água quente (A20) conforme descrito nos parágrafos "10.5 Limpeza do reservatório do leite após cada uso", "12.10 Limpeza do recipiente para o leite" e "12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor".

## 10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite

1. Tirar a tampa (D2) (fig. 20).
2. Encher o recipiente do leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig.21). Considerar que cada marca gravada na lateral do recipiente corresponde a 100 ml de leite.

### **Nota:**

- Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
  - Se a modalidade "Poupança energia" estiver ativada, a distribuição da bebida poderá requerer alguns segundos de espera.
3. Certificar-se que o tubo de imersão do leite (D4) esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa do recipiente do leite (fig.22).
  4. Reposicionar a tampa no reservatório leite.
  5. Extrair o bico de saída de água quente (C6), premindo a tecla (C7) que se acha no próprio bico (fig. 23A e B)
  6. Engatar, empurrando a fundo, o reservatório de leite ao bocal (A8 - fig. 24): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro está ativa).
  7. Posicionar uma chávena suficientemente grande sob os bicos de saída de café (A7) e sob o tubo de saída de leite com espuma (D5); regular o comprimento do tubo de saída de leite para aproximá-lo à chávena, simplesmente puxando-o para baixo (fig.25).
  8. Seguir as indicações reportadas em seguida para cada função específica.

## 10.2 Regular a quantidade de espuma

Girando o manípulo de regulação de espuma (D1) seleciona-se a quantidade de espuma do leite que será fornecida durante a preparação das bebidas com leite.

P o s i ç ã o manípulo	Descrição	Aconselhado para ...
	Sem espuma	CAFÉ COM LEITE MILK (leite quente)
	P o u c a espuma	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Máx. espuma	CAPPUCCINO/ MILK (leite com espuma)/ ESPRESSO MACCHIATO

### 10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite

No painel de controlo (B) há teclas para preparar automaticamente CAPPUCCINO (B3), CAFÉ COM LEITE (B4), LEITE COM CAFÉ (B5). Para preparar uma destas bebidas, portanto, é suficiente:

1. Encher e encaixar o recipiente do leite (D) conforme ilustrado anteriormente;
2. Girar o manípulo de regulação da espuma (D1) colocada na tampa do recipiente do leite (D2), na posição relativa à quantidade desejada de espuma.
3. Pressionar a tecla relativa a bebida desejada: no ecrã (B13) aparece o nome da bebida quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.
4. Após alguns segundos, o leite sai do tubo de saída leite (D5) e enche a chávena subjacente. Depois de ter distribuído o leite, a máquina prepara automaticamente o café.

### 10.4 Preparação de bebidas "MILK MENU"

Para além das bebidas descritas acima, a máquina prepara automaticamente MILK (leite quente), FLAT, WHITE, ESPRESSO MACCHIATO e MY MILK (personalizável).

Para preparar uma destas bebidas, é suficiente:

1. Encher e encaixar o recipiente do leite (D) conforme ilustrado anteriormente (fig. 24).
2. Girar o manípulo de regulação da espuma (D1) colocada na tampa do recipiente do leite (D2), na posição relativa à quantidade desejada de espuma.
3. Premir a tecla **MILK MENU** (B6).
4. Premir < (B4) ou > (B8) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem relativa à bebida desejada (MILK, FLAT WHITE, ESPRESSO MACCHIATO ou MY MILK).
5. Premir a tecla **OK** (B12 - fig. 10) para iniciar a preparação.
6. Após alguns segundos, o leite sai do tubo de saída leite (D5) e enche a chávena subjacente. A máquina prepara automaticamente o café após ter fornecido o leite no caso de bebidas onde isto é previsto.

#### **Nota: indicações gerais para todas as preparações à base de leite**

- Se, durante a distribuição, desejar interromper a preparação, pressionar uma tecla qualquer.
- Assim que terminar a distribuição, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter pressionado (dentro de 3 segundos) uma das teclas relativas às preparações a base de leite.
- Não deixar por muito tempo o recipiente de leite fora do frigorífico: quanto mais a temperatura do leite aumenta (5°C ideal), mais a qualidade da espuma piora.

### 10.5 Limpeza do reservatório do leite após cada uso



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

Durante a limpeza das condutas internas do recipiente do leite (D), sai um pouco de água quente e vapor pelo tubo de saída do leite com espuma (D5). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Depois de cada uso das funções para leite, no ecrã (B13) aparece a mensagem "MANIPULO EM CLEAN" intermitente. Efetuar a limpeza para eliminar os resíduos de leite procedendo dessa maneira:

1. Deixar inserido na máquina o reservatório do leite (não é necessário esvaziar o reservatório do leite);
2. Posicionar uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma.
3. Girar o manípulo de regulação de espuma (D1) para "CLEAN" (fig. 26): no ecrã aparece uma barra de progressão que se enche à medida que a operação prossegue e a mensagem "Limpeza em andamento". A limpeza interrompe-se automaticamente.
4. Recolocar o manípulo de regulação em uma das seleções da espuma.
5. Remover o recipiente do leite e limpar sempre o bocal do vapor (A8) com uma esponja (fig. 27).



#### **Nota!**

Na preparação de diversas chávenas de bebida à base de leite, a limpeza do recipiente do leite será efetuada após a última preparação.

O recipiente com leite pode ser conservado no frigorífico.

Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.

### 10.6 Programar a quantidade de café e de leite na chávena para as teclas CAPPUCCINO, CAFFELATTE, LATTE MACCHIATO.

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:

1. Posicionar uma chávena sob os bicos de saída do café (A7) e sob o tubo de saída do leite (D5).
2. Manter pressionada uma das teclas de função até aparecer no ecrã o nome da bebida e "PROGRAMAR LEITE".
3. Soltar a tecla. A máquina começa a distribuir o leite.
4. Quando tiver chegado à quantidade desejada de leite na chávena, pressionar novamente a tecla.
5. A máquina para de fornecer o leite e, se previsto pela preparação, depois de alguns segundos começa a fornecer o

café: no ecrã aparece o nome da bebida e "PROGRAMAR CAFÉ".

6. No momento em que o café na chávena atingir a quantidade desejada, premir novamente a tecla. A saída do café é interrompida.

Neste ponto a máquina estará programada novamente segundo as novas quantidades de leite e de café.

## 10.7 Programar as quantidades de café e de leite na chávena para as bebidas com a tecla MILK MENU

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:

1. Premir a tecla **MILK MENU** (B6).
2. Premir < (B4) ou > (B8) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem relativa à bebida que se deseja programar (MILK, FLAT WHITE, ESPRESSO MACCHIATO ou MY MILK).
3. Manter pressionada a tecla **OK** (B12- fig. 10) até aparecer no ecrã o nome da bebida e "PROGRAMAR LEITE".
4. Soltar a tecla. A máquina começa a distribuir o leite.
5. Quando tiver chegado à quantidade desejada de leite na chávena, pressionar a tecla **OK**.
6. A máquina para de fornecer o leite e, se previsto pela preparação, depois de alguns segundos começa a fornecer o café: no ecrã aparece o nome da bebida e "PROGRAMAR CAFÉ".
7. No momento em que o café na chávena atingir a quantidade desejada, premir novamente a tecla **OK**. A saída do café é interrompida.

Neste ponto a máquina estará programada novamente segundo as novas quantidades de leite e de café.

## 11. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR



**Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a distribuir água quente ou vapor. O bico de saída de água quente (C6) esquentava e, por isso, é necessário segurar somente no puxador.



**Nota:**

Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativa, a distribuição de água quente e vapor poderia requisitar alguns segundos de espera..

### 11.1 distribuição de água quente

1. Controlar que o bico de saída de água (C6) quente esteja corretamente encaixado (fig. 7).
2. Posicionar a chávena em baixo do distribuidor (o mais perto possível para evitar borrifos).

3. Premir a tecla ☉ (B7- fig. 6). No ecrã (B13) aparece a mensagem "ÁGUA QUENTE" e uma barra de progressão que é preenchida à medida que a preparação é efetuada.
4. A máquina distribui aproximadamente 250 ml de água quente e depois interrompe automaticamente a distribuição. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, premir novamente a tecla ☉.

### 11.2 Modificação da quantidade de água que sai automaticamente

A máquina é programada na fábrica para distribuir cerca de 250ml de água quente. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Posicionar sob o distribuidor água quente (C6) uma chávena.
2. Manter pressionada a tecla ☉ (B7) até que no ecrã (B13) apareça a mensagem "ÁGUA QUENTE Programar Quantidade"; soltar a tecla em seguida ☉.
3. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, pressionar novamente a tecla ☉.

Nesta altura a máquina estará reprogramada segundo a nova quantidade.

### 11.3 Distribuição de vapor

1. Controlar que o bico de saída de água (C6) quente esteja corretamente encaixado (fig. 7).
2. Encher um recipiente com o líquido a aquecer/criar espuma e mergulhar o cappuccinador/bico de saída água quente no líquido.
3. Premir a tecla ☼ (B8) : depois de alguns segundos, do bico de saída sai o vapor que aquece o líquido e o ecrã exhibe "VAPOR"
4. Ao atingir a temperatura desejada, interromper a distribuição de vapor pressionando a tecla ☼. (Aconselha-se distribuir vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);



**Atenção!**

Interromper sempre a distribuição de vapor antes de extrair o recipiente com o líquido, com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos.

### 11.4 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite

- Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do líquido aumentará de 2 ou 3 vezes;
- Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).

- Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o bico de saída conforme descrito no parágrafo sucessivo.

### 11.5 Limpar o bico de saída depois do uso

Limpar o cappuccinador/bico de saída (C6) toda vez depois de o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

1. Colocar um recipiente em baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente, premir a tecla ☉ (B7) para deixar escoar um pouco de água quente (fig. 6). Interromper então manualmente a distribuição de água quente, premindo novamente a tecla ☉.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador/bico de saída de água quente se arrefeça: então a tecla (C7) e extraí-lo (fig. 28A). Com uma mão, manter o cappuccinador/bico de saída parado e, com a outra, rodar em sentido anti-horário (fig. 28B) e tirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo.
3. Tirar também o bico vaporizador puxando-o para baixo (fig. 29).
4. Verificar que o furo indicado pela seta da fig. 30 não esteja tapado. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
5. Lavar cuidadosamente os elementos do cappuccinador/bico de saída de água quente com uma esponja e água morna.
6. Reintroduzir o bico e reintroduzir o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o, até ao encaixe.

## 12. LIMPEZA

### 12.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A10);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A12) e o tabuleiro de recolha da condensação (A9);
- o reservatório para a água (A16);
- os bicos de saída de café (A7);
- o funil para introduzir café pré-moído (A4);
- infusor (A15), acessível depois de abrir a porta de serviço (A14);
- o recipiente para o leite (D)
- o cappuccinador/bico de saída de água quente (C6 - parágrafo "11.5 Limpar o bico de saída depois do uso");
- o bocal da água quente/vapor (A8);
- o painel de controlo (B).

### **Atenção!**

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas 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, com exceção do recipiente do leite (D).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### 12.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é recomendada antes de utilizá-la, ligá-la e efetuar;

- 2/3 enxaguamentos (veja o parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- fornecimento de água quente, por alguns segundos, pressionando a tecla ☉ (B7).

### **Nota:**

- É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A10).

### 12.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B13) mostrar a mensagem "ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Até limpar o depósito de borras (A10), a máquina não pode fazer café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o depósito mesmo que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral - A20).

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

Se são preparados vários cappuccinos em sequência, a superfície para apoiar chávenas (A11) de metal fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte anterior.

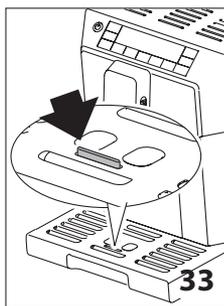
Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A12) (fig. 31), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A14) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel fornecido (C2) possui uma espátula apropriada para esta operação.
- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A9) e, se estiver cheio, esvaziá-lo (fig. 32).

### **Atenção!**

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

## 12.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação



O tabuleiro de recolha de pingos (A12) é dotado de um indicador flutuante (A13 na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 33). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circundante.

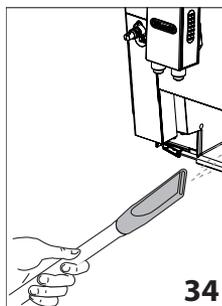
Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extrair o tabuleiro de recolha de gotas e o depósito das borras de café (fig. 31);
2. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras (A10) e lavá-los;
3. Inspeccionar o tabuleiro de recolha de condensação (A9) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

## 12.5 Limpeza das partes internas da máquina



Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver o capítulo "7. Desligamento da máquina") e desconectá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.



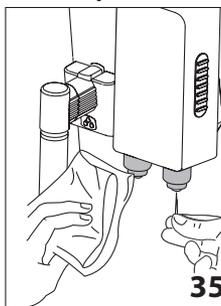
1. Inspeccionar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos - A12) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel (C5) fornecido e uma esponja.

2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 34).

## 12.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4 - se previsto) o reservatório de água (A16) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxágüe-o com água corrente;
3. Insira novamente o filtro (se previsto), encha o depósito com água fresca e reinsira o depósito.
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) distribuir 100 ml de água.

## 12.7 Limpeza dos bicos de saída de café



1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A7) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 35).
2. Controlar que os furos do bico de saída de café não estejam obturados.

Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 35).

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

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A4) pré-moído está obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C5) fornecido.

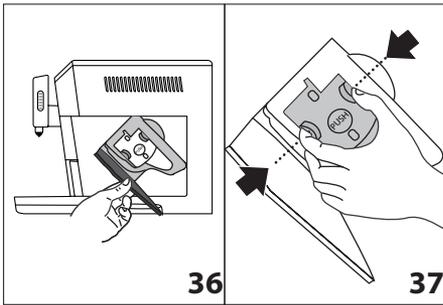
## 12.9 Limpeza do infusor

O infusor (A15) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.



O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver o capítulo "7. Desligamento da máquina").
2. Extrair o reservatório de água (A16 - fig. 3).
3. Abrir a porta do infusor (A14 - fig. 36) posicionada na lateral direita.



4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de desengate e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 37).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.



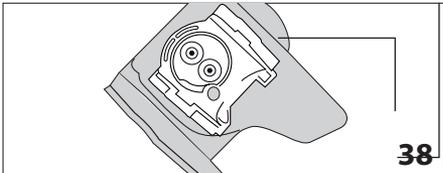
**Atenção!**

**ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA**

Não utilizar detergentes - Não colocar na máquina de lavar loiças

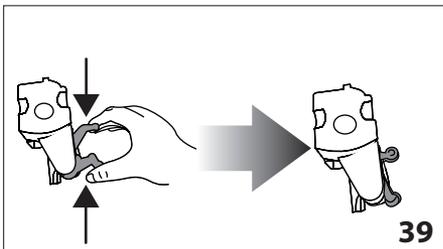
Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

6. Utilizando o pincel (C5), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta.
7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 38); em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.

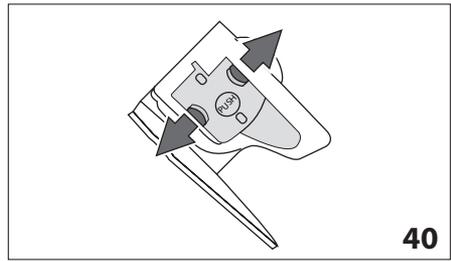


**Nota:**

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura 39.



8. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 40);

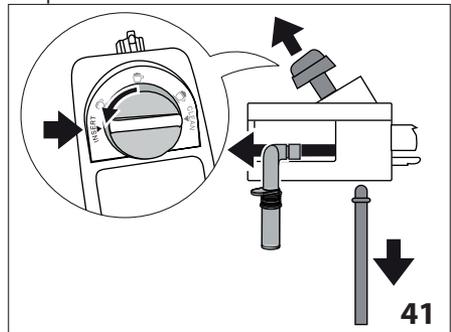


9. Fechar a porta do infusor.
10. Inserir novamente o reservatório de água.

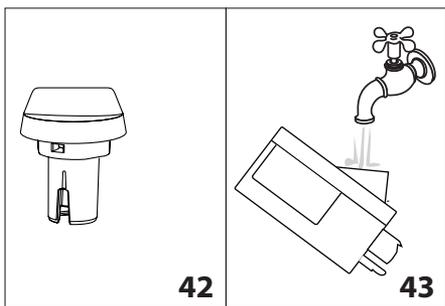
**12.10 Limpeza do recipiente para o leite**

Para manter eficiente o cursor da espuma de leite, limpar o recipiente do leite (D) tal como descrito em seguida, a cada dois dias:

1. Extrair a tampa (D2).
2. Retire o tubo de saída do leite (B5) e o tubo de extração (D4).
3. Rodar em sentido horário o manípulo de regulação de espuma (D1) até a posição "INSERT" (insira) (fig. 41) e retire-o para o alto.



4. Lavar cuidadosamente os componentes com água quente e detergente delicado. É possível lavar na máquina de lavar loiça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar loiça. Prestar muita atenção para que no encavo e no pequeno canal situado sob o manípulo (fig. 42) não restem resíduos de leite: se for o caso, raspar o canal com um palito de dente.



5. Enxaguar o interior da sede do manípulo de regulação da espuma com água corrente (fig. 43).
6. Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída.
7. Montar novamente o manípulo fazendo coincidir a seta com a mensagem "INSERIR", o tubo de distribuição e o tubo de extração do leite.
8. Reposicionar a tampa no reservatório leite.

### 12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor

Limpar o bocal (A8) após cada preparação de leite, com uma esponja, removendo os resíduos de leite depositados nas juntas (fig. 27).

## 13. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no ecrã (B13) apareça (intermitente) a mensagem "DESCALCIFICAR".

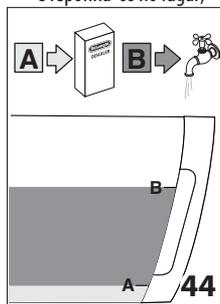
### ⚠ Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

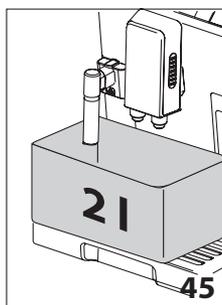
1. Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a utilização;
2. Entre no menu pressionando a tecla **MENU/ESC** (B14);
3. Premir < (B4) o > (B8) (fig.9) até aparecer no ecrã a mensagem "Descalcificação";
4. Selecionar pressionando a tecla **OK** (B12- fig. 10): no ecrã aparecerá "Descalcificação Confirmar?";
5. Pressionar novamente a tecla **OK** para confirmar: no ecrã aparece "ESVAZIAR TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS"

alternado com "REMOVER FILTRO" (se houver o filtro) e a "Introduzir descalcific., Pressionar OK";

6. Esvazie completamente o reservatório de água (A16) e retire o filtro amaciador (C4); esvazie então o tabuleiro de recolha de pingos (A12 - fig. 31) e o depósito de borras (A10) e reponha-os no lugar;



7. Deitar no depósito de água o descalcificante até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do depósito (fig. 36) e então adicionar água (um litro) até atingir o nível **B** (fig. 36); recolocar no lugar o reservatório de água.



8. Colocar em baixo do cappuccinador (C6) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2 litros (fig. 45).

### ⚠ Atenção! Perigo de queimaduras

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

9. Premir a tecla **OK** para confirmar a inserção da solução descalcificante: o ecrã exibirá "Máquina em descalcificação" e o programa de descalcificação inicia. O líquido descalcificante sai do distribuidor de cappuccino executando automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café;

Após cerca de 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação e no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO" alternada com "ENCHER O DEPÓSITO";

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível **MAX** com água fresca e inseri-lo na máquina: no ecrã aparecerá "ENXAGUAMENTO"; Pressione **OK**
11. Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante debaixo do cappuccinador (fig. 45);
12. Premir a tecla **OK** para iniciar o enxaguamento: a água quente sai do cappuccinador e no ecrã a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";

13. Quando o reservatório de água é esvaziado no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO" alternato com "ENCHER O RESERVATÓRIO" e com "REINSERIR FILTRO" (se foi removido anteriormente): esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
14. Extrair o reservatório de água, voltar a introduzir o filtro (se retirado anteriormente), encher o reservatório até ao nível MÁX com água fresca e introduzi-lo na máquina: o ecrã exibe "ENXAGUAMENTO, Pressionar OK".
15. Reposicionar o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e sob o distribuidor de café (A7) o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento (fig. 45);
16. Premir a tecla **OK** para reiniciar o enxaguamento: a máquina reinicia o enxaguamento primeiro a partir do cappuccinador para depois terminar pelo distribuidor de café e no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";
17. No término, o ecrã exibirá a mensagem "Enxaguamento completo", Premir **OK**."
18. Premir a tecla **OK** o ecrã exibirá "ENCHER RESERVATÓRIO";
19. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas, extrair e encher o recipiente de água com água fresca até o nível MAX e inseri-lo novamente na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

#### **i** Nota:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- É normal que, depois de ter efetuado este de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A10).

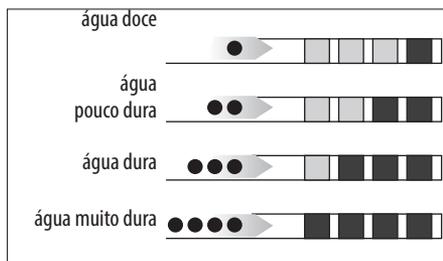
## 14. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

### 14.1 Medição da dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST", (C1) anexada às instruções em inglês;
2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.



### 14.2 Programação dureza da água

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu.
2. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até visualizar a opção "Dureza da Água".
3. Confirmar a seleção pressionando a tecla **OK** (B12- fig. 10).
4. Pressione < ou > e ajuste o nível detectado pela tira reativa (veja a fig. do parágrafo anterior).
5. Premir a tecla **OK** para confirmar a programação.
6. Premir a tecla **MENU/ESC** para sair do menu..

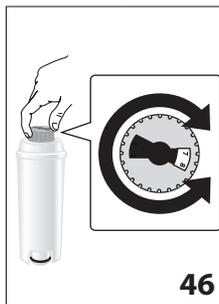
Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

## 15. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador (C4): se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.

### 15.1 Instalação do filtro



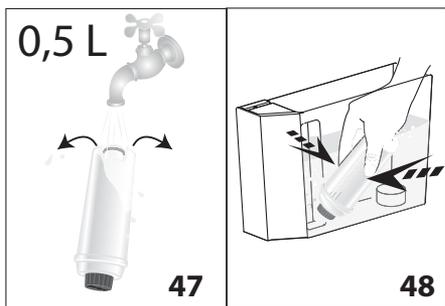
1. Retire o filtro (C4) da embalagem.
2. Gire o disco com as datas (veja fig. 46) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.

#### **i** Nota:

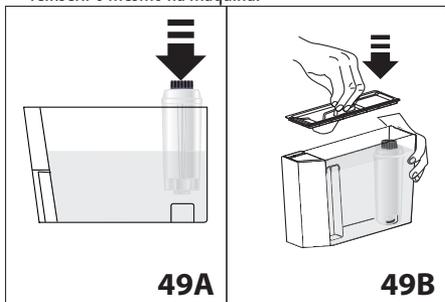
O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado normalmente; se, ao contrário,

a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

3. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 47).



4. Extrair o reservatório (A16) e enchê-lo com água.
5. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 48).
6. Inserir o filtro no próprio alojamento (A17 - fig. 49A) e pressionar com firmeza.
7. Fechar de novo o depósito com a tampa (A18 - fig. 49B) e reinserir o mesmo na máquina.



Quando o filtro for instalado, é necessário sinalizar a sua presença no aparelho.

8. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
9. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã (B13) a mensagem "Instalar filtro";
10. Premir a tecla **OK** (B12 - fig. 10).
11. No ecrã é visualizada a escrita "Instalar?";
12. Pressionar a tecla **OK** para confirmar a seleção: no ecrã aparecerá "ÁGUA QUENTE" Premir OK".
13. Coloque embaixo do bico de saída de água (C7) quente um reservatório (capacidade: min. 500ml).
14. Pressionar a tecla **OK** para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
15. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

## 15.2 Substituição do filtro

Quando o ecrã (B13) visualizar "SUBSTITUIR O FILTRO", ou após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efetuar a substituição do filtro (C4):

1. Extrair o reservatório (A16) e o filtro esgotado;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado no pontos 2-3-4-5-6-7 do parágrafo anterior.
3. Coloque embaixo do distribuidor de água quente (C6) um recipiente (capacidade: min. 500ml).
4. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
5. Premir < (B4) ou > (B8) (fig. 9) até aparecer no ecrã a mensagem "Substituir filtro?";
6. Premir a tecla **OK** (B12 - fig. 10);
7. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
8. Pressionar a tecla **OK** para confirmar a seleção;
9. No ecrã aparece a mensagem "ÁGUA QUENTE - Pressionar OK?";
10. Pressionar a tecla **OK** para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
11. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

Agora o novo filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

## 15.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro (C4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceder como segue:

1. Extrair o reservatório (A16) e o filtro esgotado;
2. Premir a tecla **MENU/ESC** (B14) para entrar no menu;
3. Pressione < (B4) ou > (B8 - fig. 9) até aparecer no ecrã a mensagem "Instalar filtro, Ativado";
4. Premir a tecla **OK** (B12 - fig. 10);
5. No ecrã é visualizada a escrita "Desativar?";
6. Premir a tecla **OK** para confirmar e a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

## 16. DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade do reservatório de água:	2 L
dimensões LxPxH:	260x470x365 mm
Comprimento do fio:	1750 mm
Peso :	11 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	400 g

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

- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.

## 17. ELIMINAÇÃO



Não eliminar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; depositá-lo num centro de recolha seletiva oficial.

## 18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO	A água no reservatório (A16) não é suficiente.	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe
ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS	O depósito borras (A10) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas (A12), efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig.31). Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café (A10), ainda que esta esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina. Se o problema persistir, verificar se o reservatório de água (A16) está inserido até ao fim, pressionar a tecla ☉ (B7) e deixar escoar um pouco de água pelo bico de saída (C6).
MOÍDO MUITO FINO; REGULAR MOEDOR	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Repita o fornecimento de café e gire o manipulador de regulação da moagem (A5 fig. 14) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção atuando no manipulador de regulação, e aumente um nível (parág. “9.4 Regulagem do moedor”).
	Se houver o filtro amaciador poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Inserir o bico de saída de água quente (C3) na máquina e distribuir um pouco de água quente até que o fluxo se torne regular.
INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A10).	Extraír a tabuleiro de recolha de pingos (A12) e inserir o depósito das borras de café.
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO	Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4).	Introduzir o café pré-moído no funil (fig. 18) ou cancelar a seleção da função pré-moído.
DESCALCIFICAR	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no capítulo “13. Descalcificação”.

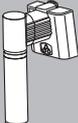
REDUZIR A DOSE DE CAFÉ	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais suave pressionando a tecla  (B2 - fig. 11) ou reduzir a quantidade de café pré-moído.
ENCHER DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito do café em grão (fig. 15).
	O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parág. "12.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído".
INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A15).	Inserir o infusor como descrito no parág. "12.9 Limpeza do infusor".
INSERIR DEPÓSITO	O reservatório (A6) não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o reservatório pressionando-o até o fim.
ALARME GENÉRICO	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "12. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO <b>Alternada com</b> ÁGUA QUENTE Pressionar OK.	O circuito hidráulico está vazio	Pressionar <b>OK</b> (B12- fig. 10) e deixar escoar a água pelo bico de saída (C6) até que a distribuição se torne regular. Se o problema persistir, verificar que o reservatório de água (A16) esteja inserido até ao fundo.
SUBSTITUIR O FILTRO	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "15. Filtro amaciador"
MANÍPULO PARA CLEAN	O leite foi recentemente fornecido, portanto, é necessário efetuar a limpeza dos tubos internos do seu recipiente (D).	Girar o manípulo de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN.
"INSERIR O BICO DE SAÍDA DE ÁGUA":	O bico de saída de água (C6) não está inserido ou está mal inserido.	Inserir bico de saída de água até ao fundo.
INSERIR RECIPIENTE LEITE	O recipiente do leite (D) não foi inserido corretamente.	Inserir o recipiente do leite até o fim (fig. 24).

## 19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ativar a superfície aquecedora de chávenas (A6) e deixar nela as chávenas por pelo menos 20 min para que se aqueçam.</li><li>• Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).</li></ul>
	Os circuitos internos se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, usando a função específica (parág. “8.1 Enxaguamento”).
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura mais alta do (parág. “8.10 Configuração da temperatura”).
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Rodar o manípulo de regulação da moagem (A5) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 14). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.4 Regulagem do moedor”).
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Rodar o manípulo de regulação da moagem (A5) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 14). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.4 Regulagem do moedor”).
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bocais (A7) estão obstruídos.	Limpar os orifícios com um palito de dentes (parág. “12.7 Limpeza dos bicos de saída de café”).
O aparelho não liga.	O conector do cabo de alimentação (C8) não está inserido bem.	Inserir de modo firme o conector na entrada específica na parte traseira do aparelho (A19 - fig. 1).
	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A20) não está ligado.	Prima o interruptor geral (fig. 2).

O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (B1) (cap. 7. Desligamento da máquina”).
	O leite não sai do tubo de saída (D5)	A tampa do reservatório do leite (D1) está suja
	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Limpar a tampa do leite como descrito no parág. “12.10 Limpeza do recipiente para o leite”
	O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de saída do leite (D5), ou ainda tem pouca espuma	Utilizar leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
	O manípulo de regulação da espuma (D1) foi mal regulado.	Regular segundo as indicações do cap. “10. preparo de bebidas com leite”.
	A tampa (D2) ou o manípulo de regulação de espuma (D1) do reservatório de leite estão sujos	Limpar a tampa e o manípulo do recipiente do leite como descrito no par. “12.10 Limpeza do recipiente para o leite”.
	O bocal da água quente/vapor (A8) está sujo	Limpar o bico como descrito no parág. “12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor”.
	O distribuidor (C6) está sujo.	Efetuar a limpeza conforme indicado no parág. “11.5 Limpar o bico de saída depois do uso”