

## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA .....</b>	<b>41</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>42</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	42
2.2 Finalidade de utilização.....	42
2.3 Instruções de utilização .....	42
<b>3. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>42</b>
3.1 Letras entre parênteses .....	42
3.2 Problemas e reparações .....	42
<b>4. DESCRIÇÃO .....</b>	<b>43</b>
4.1 Descrição da máquina .....	43
4.2 Descrição do painel de controlo.....	43
4.3 Descrição dos acessórios.....	43
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....</b>	<b>43</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	43
5.2 Instalação do aparelho .....	43
5.3 Conexão do aparelho.....	43
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	44
<b>6. LIGAR A MÁQUINA .....</b>	<b>44</b>
<b>7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA .....</b>	<b>44</b>
<b>8. PROGRAMAÇÕES DO MENU .....</b>	<b>45</b>
8.1 Descalcificação .....	45
8.2 Acertar a hora.....	45
8.3 Desligar autom.....	45
8.4 Ligação automática.....	45
8.5 Programação da temperatura .....	45
8.6 Poupança energia.....	45
8.7 Definir a dureza da água .....	46
8.8 Definição do idioma .....	46
8.9 Instalar o filtro .....	46
8.10 Substituição do filtro.....	46
8.11 Valores de fábrica (reset).....	46
8.12 Função de estatística .....	46
<b>9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....</b>	<b>46</b>
9.1 Seleção do sabor do café .....	46
9.2 Seleção da quantidade de café na chávena .....	46
9.3 Regulagem do moedor.....	47
9.4 Conselhos para um café mais quente .....	47
9.5 Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	47
9.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	47
<b>10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG.....</b>	<b>48</b>
<b>11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA) .....</b>	<b>48</b>
11.1 Preparação do leite quente (sem espuma) .....	49
11.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	49
<b>12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE .....</b>	<b>49</b>
<b>13. LIMPEZA .....</b>	<b>49</b>
13.1 Limpeza da máquina.....	49
13.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	49
13.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	49
13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	50
13.5 Limpeza das partes internas da máquina .....	50
13.6 Limpeza do reservatório de água .....	50
13.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	50
13.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído.....	50
13.9 Limpeza do infusor.....	50
<b>14. DESCALCIFICAÇÃO .....</b>	<b>51</b>
<b>15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....</b>	<b>52</b>
15.1 Medição da dureza da água.....	52
15.2 Programação dureza da água.....	52
<b>16. FILTRO AMACIADOR .....</b>	<b>52</b>
16.1 Instalação do filtro .....	52
16.2 Substituição do filtro .....	53
16.3 Remoção do filtro.....	53
<b>17. DADOS TÉCNICOS .....</b>	<b>53</b>
<b>18. ELIMINAÇÃO.....</b>	<b>53</b>
<b>19. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ .....</b>	<b>54</b>
<b>20. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>55</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, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica De'Longhi, 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 supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.



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 avarias 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, poliéster-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 decorrentes 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 "19. mensagens visualizadas no ecrã" e "20. 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. Painel de comando
- A2. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A3. Superfície para as chávenas
- A4. Tampa do depósito para café em grão
- A5. Tampa do filtro do café pré-moído
- A6. Funil para a introdução do café moído
- A7. Recipiente para café em grão
- A8. Interruptor geral
- A9. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A10. Reservatório de água
- A11. Porta do infusor
- A12. Infusor
- A13. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A14. Depósito para borras de café
- A15. Tabuleiro de recolha da condensação
- A16. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A17. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A18. Tabuleiro de recolha de pingos
- A19. Cappuccinador
- A20. Anel de seleção do cappuccinador
- A21. Manipulo de vapor/água quente

### 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. Ecrã: orienta o utente na utilização do aparelho
- B2. Tecla : para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla MENU para aceder ao menu (Quando se acede ao MENU programação, há a função de tecla "ESC": deve ser premeida para sair da função selecionada e voltar ao menu principal)
- B4. Tecla  para tirar vapor para a preparação de bebidas a base de leite.  
(Quando se acede ao MENU programação, há a função de tecla <: ao premir esta tecla é possível ir para trás).
- B5. Tecla : para enxaguar.  
(Quando se acede ao MENU programação, há a função de tecla <: ao premir esta tecla é possível ir para frente).
- B6. Tecla : para preparar o café utilizando o café pré-moído  
(Quando se acede ao MENU: tecla "OK", pressioná-la para confirmar a opção escolhida)
- B7. Tecla de seleção do aroma : premir para seleccionar o sabor do café

- B8. Tecla : para preparar 1 chávena de café "curto"
- B9. Tecla : para preparar 2 chávenas de café "curto"
- B10. Tecla long: para preparar 1 chávena de café "LONG"
- B11. Tecla : para preparar 1 chávena de café "longo"
- B12. Tecla : para preparar 2 chávenas de café "longo"

### 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 (\*apenas em alguns modelos)
- C5. Pincel para limpeza
- C6. Cabo de alimentação

## 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 o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, 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 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 "15. Programação da dureza da água".
1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C6) no relativo alojamento na traseira da máquina (A9), conectar a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certificar-se de que o interruptor geral (A8), que se acha na traseira da máquina esteja premido (fig. 2).
- É necessário selecionar a língua desejada (as línguas se alternam aproximadamente a cada 3 segundos):
2. Quando aparece o português, pressione por alguns segundos a tecla  (B6 - fig. 3) até que no ecrã (B1) apareça a mensagem: "português instalado".
- Portanto, proceder seguindo as instruções indicadas no ecrã do próprio ecrã:
3. "Encher o reservatório!": retirar o reservatório de água (A10), enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 4A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 4B).
  4. Posicionar em baixo do cappuccinador (A19) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).
  5. "RODAR O MANÍPULO VAPOR": rodar o manípulo (A21) para a posição I (fig. 5). No ecrã aparecerá a mensagem "Água Quente Confirmar?";
  6. Premir a tecla  para confirmar: o aparelho fornecerá água do cappuccinador e a seguir se desliga automaticamente.
  7. Rodar o manípulo de vapor novamente para a posição 0.
- 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.
- 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 "16.

filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

## 6. LIGAR A MÁQUINA



##### Nota:


Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A7), situado na parte traseira do aparelho, esteja 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 (A13); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A18). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla  (B2 - fig. 6): no ecrã (B1) 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


Cada vez que o aparelho é desligado, efetua-se um enxaguamento automático que não pode ser interrompido



##### Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A13).


Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Para desligar o aparelho premir a tecla  (B2 - fig. 6). O aparelho executa o enxaguamento e desliga-se em seguida (stand-by).



##### Nota:

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

- desligar antes o aparelho pressionando a tecla ;
- prima o interruptor geral (A8 - fig. 2).



##### Atenção!

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

## 8. PROGRAMAÇÕES DO MENU










Acede-se ao menu de programação pressionando a tecla **MENU** (B3); as opções selecionáveis no menu são: Descalcificação, Regulação hora, Desligamento automático, Ligação automática, Programar temperatura, Poupança Energia, Dureza da água, Definir a língua, instalar filtro, Remover filtro, Valores de fábrica, Estatística.

### 8.1 Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se ao capítulo "14. Descalcificação".

### 8.2 Acertar a hora







Para regular a hora no ecrã (B1), siga as instruções abaixo descritas:

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Regulação hora";
3. Premir a tecla  (B6);
4. Premir a tecla  ou  para modificar as horas;
5. Premir a tecla  para confirmar;
6. Premir a tecla  ou  para modificar os minutos;
7. Premir a tecla  para confirmar;

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

### 8.3 Desligar autom.

É possível definir o desligamento automático para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas.

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Regulação hora";
3. Premir a tecla  (B6);
4. Premir a tecla  ou  até que apareça o número de horas de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então 1, 2 ou 3 horas);
5. Premir a tecla  para confirmar;

O desligamento automático estará programado: prima então a tecla **MENU** para sair do menu.











### 8.4 Ligação automática


É possível determinar o horário de ligação automática para ter o aparelho pronto para o uso na hora desejada (por exemplo, de manhã) para poder fazer o café de imediato.






Nota:

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

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Ligação Automática";
3. Pressionar a tecla  (B6): no ecrã aparece a mensagem "Ativar?";
4. Pressionar a tecla  para confirmar.
5. Premir a tecla  ou  para selecionar as horas;
6. Pressionar a tecla  para confirmar.
7. Premir a tecla  ou  para modificar os minutos;
8. Pressionar a tecla  para confirmar.
9. Premir a tecla **MENU** para sair do menu.







Quando for confirmado o horário, a ativação da ligação automática é sinalizada no ecrã pelo símbolo  que é visualizado ao lado da hora e em baixo do item do menu Ligação automática.

Para desativar a função:

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

### 8.5 Programação da temperatura

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



1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Programar temperatura";
3. Premir a tecla  (B6);
4. Premir a tecla  ou  até que a temperatura desejada (baixa, média ou alta) seja visualizada no ecrã;
5. Premir a tecla  para confirmar;



A temperatura estará programada: prima então a tecla **MENU** para sair do menu.

### 8.6 Poupança energia

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

A ativação da modalidade de poupança de energia é sinalizada por um asterisco em baixo da opção "Poup. de energia dentro do menu.

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Poup.; Energia";

3. Pressionar a tecla  (B6): no ecrã aparece a mensagem "Ativar?" ou "Desativar?";
4. Pressionar a tecla  para ativar ou desativar a modalidade de poupança de energia;

Premir a tecla **MENU** para sair do menu.

Quando a função é ativada, no ecrã aparece, após um período de inatividade, a mensagem "Poup. Energia".



#### **Nota:**







Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de tirar o primeiro café porque deve aquecer.

## 8.7 Definir a dureza da água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se ao capítulo "15. Programação da dureza da água".

## 8.8 Definição do idioma

Se desejar modificar o idioma do ecrã (B1), proceder da seguinte forma:

1. Premir a tecla **MENU'** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Programar o idioma";
3. Premir a tecla  (B6);
4. Premir a tecla  ou  até que a língua desejada seja visualizada no ecrã;
5. Premir a tecla  para confirmar;

A língua estará programada: prima então a tecla **MENU'** para sair do menu.

## 8.9 Instalar o filtro





Para as instruções relativas à instalação do filtro (C4), consulte o parágrafo "16.1 Instalação do filtro".

## 8.10 Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro (C4), consulte o parágrafo "8.10 Substituição do filtro".







## 8.11 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 da língua, que permanece aquela já programada).

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Valores de fábrica";
3. Premir a tecla  (B6);
4. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
5. Premir a tecla  para confirmar e sair.

## 8.12 Função de estatística

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

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Estatística";
3. Premir a tecla  (B6);
4. Premindo a tecla  ou , é possível verificar:
  - quantos cafés foram preparados;
  - quantas descalcificações foram efetuadas;
  - quantos litros de água foram fornecidos no total;
  - quantas vezes o filtro de água foi substituído;
5. Pressionar então 2 vezes a tecla  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  (B7 - fig. 7) até aparecer no ecrã (B1) o sabor desejado.

### 9.2 Seleção da quantidade de café na chávina

A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir automaticamente as seguintes quantidades de café:

- café curto, se premir a tecla  (B8) (=40ml);
- café longo, se premir a tecla  (B11) (=120ml);
- dois cafés curtos, se premir a tecla  (B9);
- dois cafés longos, se premir a tecla  (B12).

Caso queira modificar a quantidade de café (que a máquina distribui automaticamente na chávina), proceder conforme explicado em seguida:

- premir e manter premeida a tecla relativa à intensidade que se pretende modificar até que no ecrã (B1) apareça "PROGRAMAR QUANTIDADE": então soltar o botão;
- assim que o café na chávina atingir o nível desejado, pressionar novamente a mesma tecla para memorizar a nova quantidade.

A esta altura, por pressionar essa tecla, a máquina memorizará as novas programações.

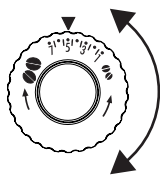
### 9.3 Regulagem do moedor

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 (A2 - fig. 8).

#### **Nota:**

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



Se o café sair muito lentamente ou não sair, gire 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 em 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.

### 9.4 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, antes da distribuição, pressionando a tecla  (B5): do bico (A13) sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente;
- esquite com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- aumente a temperatura do café no menu programação (veja o parágrafo “8.5 Programação da temperatura”).

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

#### **Atenção!**

Não utilizar café em grãos caramelizados ou cristalizados, pois podem colar no moedor de café e danificá-lo.

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (A7 - fig. 9).
2. Posicionar em baixo dos bicos de saída do café (A13):
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig.10):
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 11).
3. Abaixar o bico de saída avvicinando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 12).
4. Premir a tecla relativa à distribuição desejada:



5. A preparação inicia e no ecrã (B1) aparece a mensagem relativa ao café selecionado.

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

#### **Nota:**

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento carregando uma das duas teclas de distribuição.
- 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.
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo . «9.4 Conselhos para um café mais quente».

#### **Atenção!**

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “20. Resolução de problemas”.
- Durante a utilização, no ecrã (B1) poderão acender-se algumas mensagens de alarme cujo significado está indicado no capítulo “19. mensagens visualizadas no ecrã”.

### 9.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído


#### **Atenção!**

- Nunca introduza café em grãos no filtro do café pré-moído (A6), caso contrário a máquina pode danificar-se.
- Nunca introduza o café pré-moído com o aparelho desligado 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 (C1) rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.





#### **Nota:**

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

1. Verifique se o aparelho está ligado.
2. Premir o botão  (B6).
3. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 13)
4. Colocar uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A13).



5. Premir a tecla de distribuição 1 chávena desejada ( -B8 ou  -B11).
6. Inicia-se a preparação.

## 10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ LONG

O café "LONG" pode ser preparado utilizando tanto o café em grãos como o café pré-moído.

Seguir as indicações dos parágrafos anteriores para preparar a máquina e premir a tecla **LONG** (B10).

## 11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)



### **Perigo de Queimaduras!**


Durante estas preparações sai vapor: tome cuidado para não se queimar.

1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávena grande;
2. Encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes;



### **Nota:**

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador (A19) conforme descrito no parágrafo "Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. Certifique-se que o anel do cappuccinador (A20) esteja posicionado para baixo na função "CAPPUCCINO" (Fig. 14);
4. Premir a tecla  (B4): no ecrã (B1) aparecerá "Aquecimento Por favor aguarde e, depois de alguns segundos" "RODAR O MANÍPULO DE VAPOR";
5. Girar para o exterior o cappuccinador, mergulhá-lo no recipiente do leite (fig. 15) tomando cuidado para nunca mergulhar o anel de cor preta;
6. Rodar o manípulo de vapor (A21) para a pos. I (fig. 5). Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume.
7. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se tirar vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);
8. Ao obter a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo para a posição **0**.



### **Perigo de Queimaduras!**

Desligar o vapor, antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

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

### 11.1 Preparação do leite quente (sem espuma)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A20) esteja posicionado para cima, na função "HOT MILK".

### 11.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpar o cappuccinador (A19) toda vez que o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.



#### **Perigo de Queimaduras!**

Durante a limpeza, sai um pouco de água do cappuccinador, Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

1. Deixar escoar um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo de vapor (A21) para a posição **I**. Então rodar novamente o manípulo de vapor para a posição **0** para interromper a distribuição de água quente.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie: rodar para o exterior o cappuccinador e retire o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 16);
3. Deslocar o anel (A20) para o alto (fig. 17).
4. Retirar para baixo o bico (fig. 18).
5. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 19 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Introduzir novamente o bico, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico (fig. 20) rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.

## 12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



#### **Perigo de Queimaduras!**

Não deixe a máquina inobservada enquanto estiver a distribuir água quente. Interrompa a distribuição de água quente, como descrito abaixo, quando a chávena estiver cheia. O cappuccinador (A19) esquenta durante a distribuição e, por isso, é necessário segurar somente pelo puxador preto (A20).

1. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar borrifos) (fig. 15);
2. Rodar o manípulo de vapor (A19) para a posição **I**: no ecrã (B1) aparecerá "Água quente" e inicia a distribuição;
3. Interromper girando o manípulo de vapor novamente para a posição **0**.



#### **Nota:**

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

## 13. LIMPEZA

### 13.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A14);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A18) e o tabuleiro de recolha de condensação (A15);
- o reservatório para a água (A10);
- os bicos de saída de café (A13);
- o cappuccinatore (A19);
- o funil para introduzir café pré-moído (A6);
- o infusor (A12), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A11);
- o painel de controlo (A1).




#### **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 lava-loiça.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### 13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

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

- 2/3 enxaguamentos premindo a tecla  (B5);
- tirar água quente por alguns segundos girando o manípulo de água quente/vapor (A21) para a posição **I**.



#### **Nota:**

- É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A14).

### 13.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B1) mostrar a mensagem "ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não for limpo o depósito para as borras (A14), a mensagem anterior permanecerá exibida e a máquina não poderá fazer o café.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A18) (fig. 21), para esvaziá-lo e limpá-lo;
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo;

- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A15) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-la.



Após 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.

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



Se o tabuleiro de recolha de pingos (A18) não for esvaziado periodicamente, a água pode transbordar e penetrar dentro ou ao lado da máquina. Isso pode provocar danos à máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (A17) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 22). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas (A16), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo.

Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extrair o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A14) (fig. 21);
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras e lava-los;
3. Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A15) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-lo;
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

### 13.5 Limpeza das partes internas da máquina



Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver "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 extraída o tabuleiro de recolha de pingos (A18) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel (C5) e uma esponja;
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 23).

### 13.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4) (se pre-

visto) o reservatório de água (A10) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;

2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (\*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Apenas modelos com filtro amaciador) Distribuir cerca de 100 ml de água quente para reativar o filtro.

### 13.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar os bicos de saída de café (A13) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 24A);
2. Controlar que os furos do bico de saída de café não estejam obturados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 24B).

### 13.8 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 pré-moído (A6) não esteja obstruído. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel forneado (C5).

### 13.9 Limpeza do infusor

O infusor (A12) 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 (veja o capítulo "7. Desligamento da máquina");
2. Extrair o reservatório de água (A10);
3. Abrir a porta do infusor (A11) (fig. 25) posicionada na lateral direita;
4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de descaixar e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 26).



ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

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

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-lo com água corrente.
6. Utilizando o pincel (C5), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;

- Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 27); 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 (fig. 28).

- Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 29).
- Fechar a porta do infusor.
- Inserir novamente o reservatório de água.

## 14. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no ecrã aparecer (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.

- Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a utilização;
- Entrar no menu premindo a tecla MENU (B3);
- Premir a tecla (B4) ou (B8) até aparecer no ecrã a mensagem "Descalcificação";
- Selecionar premindo a tecla (B6). No ecrã aparecerá "Descalcificação Confirmar?": pressionar novamente para ativar a função;
- No ecrã aparece a mensagem "Inserir descalcific. Confirmar?";
- Esvaziar completamente o reservatório de água (A10) e remover o filtro amaciador (C4 - se houver);
- Deitar no reservatório de água o descalcificante (C3) até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado interno do depósito e então adicionar um litro de água até atingir o nível B (fig. 30); recolocar no lugar o reservatório de água;
- Colocar em baixo do cappuccinador (A19) e do bico de saída do café (A13) um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 31);



**Atenção! Perigo de queimaduras**

Do cappuccinador e do bico de saída do café sai água quente que contém ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

- Premir a tecla (B6) para confirmar a introdução da solução descalcificante: no ecrã aparecerá "RODAR O MANÍPULO DE VAPOR";
  - Rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição I (fig. 5), o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo cappuccinador como pelo bico de saída do café efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;
- Depois de cerca de 25 minutos, a máquina interrompe a descalcificação e no ecrã aparece a mensagem "ENCHER RESERVATÓRIO!": girar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0 e esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante;
- O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguar a água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inserir na máquina o reservatório de água: no ecrã aparecerá "RODAR O MANÍPULO DE VAPOR";
  - Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante debaixo do cappuccinador e o bico de saída (fig. 31);
  - Girar de água quente/vapor para a posição I para iniciar o enxaguamento: a água quente sair primeiro pelo cappuccinador e depois para concluir pelo bico de saída do café;
  - Quando o reservatório de água está completamente esvaziado no ecrã aparece a mensagem "ENCHER RESERVATÓRIO": rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0 e esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento;
  - 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 exhibe RODAR O MANÍPULO DE VAPOR";
  - Reposicionar vazio debaixo do cappuccinador o o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
  - Rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição I: a máquina retoma o enxaguamento somente pelo cappuccinador;
  - No término no ecrã piscará o indicador luminoso "MANÍPULO DE VAPOR": rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0;
  - No ecrã visualiza-se "ENCHER RESERVATÓRIO", extrair e encher o reservatório 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 recipiente das borras de café (A14).

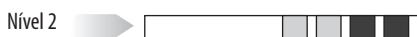
## 15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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.

### 15.1 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 levemente. 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.



### 15.2 Programação dureza da água

1. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu.
2. Premir a tecla (B4) ou (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Dureza da Água".
3. Confirmar a seleção premindo a tecla (B6).
4. Premir repetidamente a tecla o ajustar o nível detectado pela tira reativa (veja a fig. do parágrafo anterior)
5. Premir a tecla para confirmar o ajuste.

Nesta altura a máquina está reprogramada segundo a nova configuração da dureza da água: premir a tecla **MENU** para sair do menu.

## 16. 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.

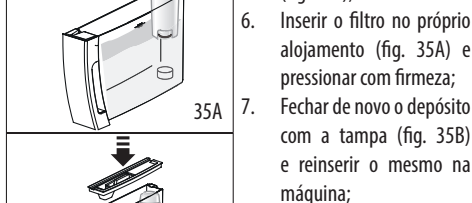
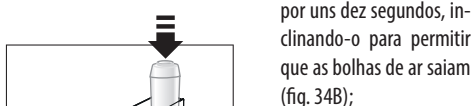
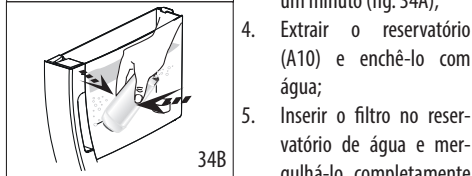
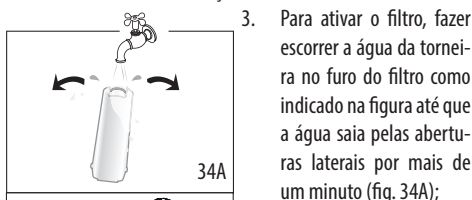
Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.

### 16.1 Instalação do filtro

1. Retire o filtro (C4) da embalagem.
2. Rodar o disco com as datas (veja fig. 32) 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.



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






8. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
9. Premir repetidamente a tecla (B4) ou (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Instalar filtro";
10. Premir a tecla (B6);
11. No ecrã visualiza-se a mensagem "Ativar?"

12. Premir a tecla  para confirmar a seleção: no ecrã aparecerá "RODAR O MANÍPULO DE VAPOR".
13. Colocar em baixo do cappuccinador (A19) um recipiente (capacidade min. 100ml);
14. Rodar o manípulo do vapor (A2') para a posição **I** (fig. 5): O ecrã exibirá a mensagem "Água Quente Confirmar?";
15. Pressionar a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
16. Depois de completada a distribuição, no ecrã aparecerá "RODAR O MANÍPULO DE VAPOR".
17. Ajustar o manípulo de vapor (fig. 4) para a posição **0**: o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

O filtro, então, está ativado e sinalizado no ecrã por um asterisco na opção "Instalar filtro" no menu e a máquina pode ser utilizada.

## 16.2 Substituição do filtro





Quando o ecrã (B1) 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:

1. Extrair o reservatório (A10) e o filtro esgotado;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado nos pontos 3-4-5-6 do parágrafo anterior;
3. Colocar em baixo do cappuccinador um recipiente (capacidade min. 100ml);
4. Prima a tecla **MENU'** (B3) para entrar no menu;
5. Premir repetidamente a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã a mensagem "Substituir filtro";
6. Premir a tecla  (B6);
7. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
8. Premir a tecla  para confirmar a seleção: no ecrã aparecerá "RODAR MANÍPULO DE VAPOR";
9. Rodar o manípulo de vapor (A21) para a posição: **I**: o ecrã exibirá a mensagem "Água Quente...Confirmar?";
10. Pressionar a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
11. Depois de completada a distribuição, o ecrã exibirá "**rodar o manípulo de vapor**", rodar o manípulo de vapor para a posição **0**: o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

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

## 16.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro, é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceda como explicado a seguir:

1. Extrair o reservatório (A10) e o filtro (C4) esgotado;
2. Prima a tecla **MENU** (B3) para entrar no menu;
3. Premir repetidamente a tecla  (B4) ou  (B5) até aparecer no ecrã (B1) a mensagem "Instalar filtro";
4. Premir a tecla  (B6);
5. No ecrã é visualizada a escrita "Desativar?";
6. Pressione a tecla  para confirmar e a tecla **MENU** para sair do menu.

## 17. 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	1,8 L
Dimensões LxPxH	240x430x350 mm
Comprimento do fio de alimentação	1750 MM
Peso 8,8 Kg	
Capacidade máx. do depósito de grãos de café	250 g.



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.


## 18. ELIMINAÇÃO



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

## 19. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ


MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO	A água no reservatório (A10) não é suficiente.	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe (fig.4).
ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS	O depósito borras (A14) de café está cheio.	Esvaziar o depósito de borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos (A18) e efetuar a limpeza (fig. 21) e depois inseri-los novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, 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.
MOÍDO MUITO FINO; REGULAR MOEDOR! <b>alternado a...</b> RODAR O MANÍPULO DO VAPOR	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 manípulo de regulação da moagem (A2 fig. 8) 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 manípulo de regulação, e aumente um nível (veja regulação do moinho de café) «9.3 Regulagem do moedor»). Se o problema persistir, rodar o manípulo de vapor (A21) para a posição I e deixar escoar um pouco de água pelo cappuccinador.
	Se houver o filtro amaciador poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Tirar um pouco de rodando girando o manípulo de vapor (A21) para a pos. I até que o fluxo seja regular.
INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A14).	Extrair a tabuleiro de recolha de pingos (A18) e inserir o recipiente 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 (A6).	Introduzir o café moído no funil ou cancelar a seleção função café moído.
DESCALCIFICAR	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. «14. Descalcificação».
REDUZIR A DOSE DE CAFÉ	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais suave ou reduzir a quantidade de café pré-moído.
ENCHER DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito de café em grãos (A7).
	O funil (A6) para o café pré-moído está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parágrafo «13.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído».

INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A12).	Inserir o infusor como descrito no parág. «13.9 Limpeza do infusor».
INSERIR DEPÓSITO	O reservatório (A10) não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o depósito pressionando-o até o fim.
ALARME GENÉRICO	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no cap. «13. Limpeza». Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
SUBSTITUIR O FILTRO	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. «16. filtro amaciador».
CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO <i>alternado a</i> ÁGUA QUENTE PREMIR OK	O circuito hidráulico está vazio	Pressionar a tecla  (B6) e deixar escoar a água pelo distribuidor (A19) até que a distribuição seja normal. Se o problema persistir, verificar que o reservatório de água (A10) esteja inserido até ao fundo.

## 20. 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.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);
	Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aquecer o infusor, pressionando a tecla de enxaguamento  (B5).
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu a temperatura alta do café (ver o parág. «8.5 Programação 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 (A2) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 8). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo «9.3 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 (A2) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 10). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo «9.3 Regulagem do moedor»).
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída (A13).	Os bicos de saída do café estão obturados.	Limpar os orifícios com um palito de dentes.
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar de preferência 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 leite não está emulsificado.	O cappuccinador (A19) está sujo.	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo «11.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização».
	O anel do cappuccinador (A20) NÃO está na posição cappuccino.	Regular o anel para a posição cappuccino.
A distribuição do vapor interrompe-se	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Premir o interruptor geral na posição I (fig. 2).