

## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA</b> .....	<b>39</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>40</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	40
2.2 Finalidade de utilização.....	40
2.3 Instruções de utilização.....	40
<b>3. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>40</b>
3.1 Letras entre parênteses .....	40
3.2 Problemas e reparações .....	40
<b>4. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>41</b>
4.1 Descrição da máquina .....	41
4.2 Descrição do painel de controlo.....	41
4.3 Descrição dos acessórios.....	41
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>41</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	41
5.2 Instalação do aparelho.....	41
5.3 Conexão do aparelho.....	42
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	42
<b>6. LIGAÇÃO DO APARELHO</b> .....	<b>42</b>
<b>7. DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>42</b>
<b>8. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>42</b>
<b>9. DEFINIR A TEMPERATURA</b> .....	<b>42</b>
<b>10. DESLIGAR AUTOM.</b> .....	<b>43</b>
<b>11. POUAPANÇA ENERGIA</b> .....	<b>43</b>
<b>12. VALORES DE FÁBRICA (RESET)</b> .....	<b>43</b>
<b>13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>43</b>
13.1 Seleção do sabor do café .....	43
13.2 Seleção da quantidade de café na chávena .....	44
13.3 Regulação do moedor de café .....	44
13.4 Conselhos para um café mais quente .....	44
13.5 Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	44
13.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	45
13.7 Preparação do café DOPPIO+ mediante utilização de café em grão .....	45
13.8 Personalização da quantidade de café DOPPIO+.....	45
13.9 Preparação do café LONG mediante utilização de café em grão.....	45
13.10 Preparação do café LONG mediante utilização de café pré-moído.....	45
13.11 Personalização da quantidade de café LONG.....	46
<b>14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO</b> .....	<b>46</b>
14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	46
<b>15. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>46</b>
<b>16. LIMPEZA</b> .....	<b>47</b>
16.1 Limpeza da máquina.....	47
16.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	47
16.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	47
16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	47
16.5 Limpeza do interior da máquina .....	47
16.6 Limpeza do reservatório de água .....	48
16.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	48
16.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído.....	48
16.9 Limpeza do infusor.....	48
<b>17. DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>48</b>
<b>18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>49</b>
18.1 Medição da dureza da água.....	49
18.2 Programação dureza da água .....	49
<b>19. FILTRO AMACIADOR (*APENAS EM ALGUNS MODELOS)</b> .....	<b>50</b>
19.1 Instalação do filtro .....	50
19.2 Substituição do filtro .....	50
<b>20. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>50</b>
<b>21. ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>50</b>
<b>22. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS</b> .....	<b>51</b>
<b>23. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>53</b>

## 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

---

- A máquina pode ser utilizada 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.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- 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:

- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar e limpar o mesmo.
- Este aparelho não deve ser utilizado pelas crianças. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- A máquina pode ser utilizada 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.
- As crianças não devem utilizar o aparelho como um brinquedo.



As superfícies que possuem 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.



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



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



A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



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.



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



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.



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 "20. Significado dos indicadores luminosos" e "21. Resolução de problemas".

Se estas forem ineficazes, ou para receber mais 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. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- A6. Superfície para as chávenas
- A7. Cappuccinador (removível)
- A8. Bocal água quente e vapor (removível)
- A9. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A10. Tabuleiro de recolha de condensação
- A11. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A12. Indicador do nível de água da gaveta de recolha de gotas
- A13. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A14. Depósito para borras de café
- A15. Interruptor geral (ON/OFF)
- A16. Porta do infusor
- A17. Infusor
- A18. Reservatório de água
- A19. Sede para o filtro amaciador da água
- A20. Tampa do depósito de água
- A21. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A22. Cabo de alimentação

### 4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B )

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

- B1. Manipulo de distribuição de vapor/água quente 
- B2. Ícone : para preparar 1 chávena de café curto
- B3. Indicador luminoso  intermitente: a máquina está a aquecer-se
- B4. Indicador luminoso :
  - fixo: reintroduzir depósito para borras (A15)
  - a piscar: é necessário esvaziar o depósito para borras
- B5. Indicador luminoso : encher o reservatório de água (A18)
- B6. Indicador luminoso : alarme genérico
- B7. Indicador luminoso  intermitente: é necessário proceder com a descalcificação
- B8. Ícone : para preparar 2 chávenas de café longo
- B9. Manipulo de seleção do sabor do café 
- B10. Ícone : para realizar o enxaguamento (*Nas operações de programação: premir para sair da programação em curso*)
- B11. Ícone : para preparar 1 chávena de café longo
- B12. Ícone :

- fixo: para ativar a função vapor (*Nas operações de programação: premir para confirmar a programação*)
- intermitente: é necessário rodar o manipulo vapor/água quente (B1)

B13. Ícone : para preparar uma chávena de café LONG (*Nas operações de programação: premir para deslizar as várias seleções/configurações*)

B14. Ícone : para preparar 2 chávenas de café curto

B15. Ícone : para preparar 1 chávena de café DOPPIO+

### 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

## 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 "18. Programação da dureza da água".

Proceder seguindo as instruções indicadas:

1. Retirar o reservatório de água (A18 - fig. 1), enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 2) e inserir novamente o próprio reservatório;
2. Posicionar em baixo do cappuccinador (A7) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 3).
3. Ligar o aparelho à rede elétrica e pressionar o interruptor geral (A15), situado ao lado do aparelho (fig. 4)
4. No painel de controlo piscará o ícone  (B12 - fig. 5).
5. Rodar o manípulo de vapor/água quente para a posição "I" (fig. 6): o aparelho distribui água a partir do cappuccinador.
6. Quando a distribuição interrompe-se automaticamente, levar novamente o manípulo de vapor para a posição "0".

A máquina desliga-se.

Para utilizá-la, premir a tecla  (A5 - fig. 7).



#### Nota:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4/5 cafés até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.

### 6. LIGAÇÃO DO APARELHO



#### Nota:

- Antes de ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral (A15), situado atrás do aparelho, está premido (fig. 4).
- 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 (A9); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A13). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, premir a tecla  (A5 - fig. 7): o indicador luminoso  (B3) piscará enquanto ao aparelho efetuar o aquecimento e o enxaguamento automático (desta maneira, além de aquecer a caldeira, o aparelho realiza a passagem de água quente nos condutos internos para que estes também sejam aquecidos).

O aparelho está na temperatura correta quando o indicador luminoso  apaga-se e são acendidos os indicadores luminosos relativos às teclas de preparo das bebidas.

### 7. DESLIGAR O APARELHO

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



#### Perigo de queimaduras!!

Durante o enxaguamento um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A9). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, premir a tecla  (A5 - fig. 7).
- No ecrã (B) piscará o indicador luminoso  (B3) para indicar que o aparelho está a desligar-se.



#### Nota:

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

- Desligar antes do aparelho pressionando a tecla  (fig. 7);
- Premir o interruptor geral (A15) colocado na lateral do aparelho (fig. 4).



#### Atenção!

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

### 8. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se ao capítulo 18. Programação da dureza da água.

### 9. DEFINIR A TEMPERATURA

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

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A15) pressionado (fig. 4).

- Manter o ícone pressionado  (B2) até acender os indicadores luminosos e os ícones no painel de controlo (B).
- Premir o ícone  (B13) até seleccionar a temperatura desejada:

	baixa
	média
	alta
	máxima

- Premir o ícone  (B12) para confirmar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos/ícones se apagam.

Assim a temperatura está reprogramada

## 10. DESLIGAR AUTOM.

É possível modificar o intervalo de tempo para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas em que não está a ser utilizado.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda conforme segue:

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A15) pressionado (fig. 4).
- Manter o ícone premido  (B8) fino até acender os indicadores luminosos e os ícones no painel de controlo (B).
- Premir o ícone  (B13) até seleccionar o intervalo de tempo desejado:

	15 min.
	30 min.
	1 hora
	2 horas
	3 horas

- Premir o ícone  (B12) para confirmar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos/ícones se apagam.

Assim, o intervalo de desligamento automático está reprogramado.

## 11. POUANÇA ENERGIA

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de poupança de energia. A máquina foi pré-configurada na fábrica com esta modalidade ativa, garantindo à máquina ligada um consumo energético menor, de acordo com as normas europeias

em vigor. Caso deseje modificar a definição, proceda conforme explicado em seguida:

- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A15) pressionado (fig. 4).
- Manter premido o ícone  (B13) até que se acendam os ícones e o indicador luminoso  (B3) (se a poupança de energia está ativa).
- Premir novamente o ícone  para ativar (acende-se o indicador luminoso  ) ou desativar) desliga-se o indicador luminoso  a poupança de energia.
- Premir o ícone  (B12) para confirmar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação). Os indicadores luminosos/ícones se apagam.

Assim, a poupança de energia está reprogramada.

### Nota:

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

## 12. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com esta função todas as configurações são restauradas (temperatura, desligamento automático, dureza da água, poupança energética e todas as programações das quantidades retornando aos valores de fábrica).

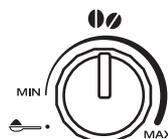
- Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral (A15) pressionado (fig. 4).
- Manter premido o ícone  (B15) fino até aceder os ícones no painel de controlo (B).
- Premir o ícone  (B12) para retornar aos voltar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação). O ícones se apagam.

Assim, as configurações e a quantidade retornam aos valores de fábrica.

## 13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### 13.1 Seleção do sabor do café

Regular o manípulo de seleção do sabor do café (B9) para definir o sabor desejado: quanto mais rodar em sentido horário maior será a quantidade de café em grãos que a máquina moerá e portanto mais forte será o sabor do café obtido. Com o manípulo posicionado no MIN obtém-se um café extra-suave; com o manípulo posicionado no MAX obtém-se um café extra-forte.



### Nota:

- Ao utilizar pela primeira vez é necessário realizar tentativas e fazer mais que um café para identificar a posição correta do manípulo.
- Tomar cuidado para não rodar demasiado para o MAX caso contrário há o risco que a distribuição de café ocorra de modo demasiado lento (em gotas), especialmente quando são solicitadas duas chávenas de café ao mesmo tempo.

### 13.2 Seleção da quantidade de café na chávena

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

café solicitado	ícone	q u a n t i d a d e fornecida
1 curto		(≈40ml)
1 longo		(≈120ml)
2 curtos		(≈40ml) x2
2 longos		(≈120ml) x2

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

- pressionar e manter pressionado o ícone (B2) ou (B11) relativo ao qual se deseja modificar a intensidade enquanto piscar o próprio ícone e todos os indicadores luminosos de alarme piscarem 4 vezes: a máquina começa a distribuir café, soltar então o ícone;
- assim que o café na chávena atingir o nível desejado, pressionar novamente o mesmo ícone para memorizar a nova quantidade.

Nesta altura, por premir esse ícone, a máquina memorizará as novas programações.

#### **Nota!**

A programação de uma chávena está programada também para a quantidade de café nas correspondentes duas chávenas.

### 13.3 Regulação do moedor de café

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 (A21 - 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, 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.

### 13.4 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, antes da distribuição, premindo o ícone (B10).
- Aquecer com água quente as chávenas (utilizar a função água quente).
- Aumentar a temperatura do café conforme ilustrado no capítulo "9). Definir a temperatura".

### 13.5 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 ou danificá-lo.

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A3 - fig. 9).
2. Posicionar em baixo dos bicos de saída do café:
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig.10);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 11).
3. Abaixar o bico de saída (A9) avizinhando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 12).
4. Premir o ícone relativo à distribuição desejada:

café solicitado	ícone
1 curto	
1 longo	
2 curtos	
2 longos	

5. A preparação inicia e no painel de controlo (B) permanece aceso o indicador luminoso relativo ao ícone selecionado. Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

**i** **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 chávina, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café.

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

**!** **Atenção!**

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo "21. Resolução de problemas".
- Durante a utilização, no painel de controlo poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "20. Significado dos indicadores luminosos".
- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "13.4 Conselhos para um café mais quente".

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

**!** **Atenção!**

- Nunca introduza café em grãos no funil (A4) do café pré-moído, caso contrário a máquina pode danificar-se.
- 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 ficar entupido.



**i** **Nota:**

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

1. Verifique se o aparelho está ligado.
2. Rodar o manipulador (B9) em sentido anti-horário para a posição .
3. Abrir a tampa do funil do café pré-moído (A2).
4. Certifique-se de que o funil (A4) não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 13).
5. Colocar uma chávina debaixo dos bicos de saída de café (A9 - fig. 10).
6. Premir a tecla relativa a 1 chávina  (B2).
7. Inicia-se a preparação.

**i** **Nota importante!**

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

### 13.7 Preparação do café DOPPIO+ mediante utilização de café em grão

Siga as indicações do parágrafo "13.5 Preparação do café utilizando o café em grão" para preparar a máquina e premir o ícone  (B15).

### 13.8 Personalização da quantidade de café DOPPIO+

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 120 ml de café DOPPIO+. Para modificar esta quantidade proceder da seguinte forma:

1. Colocar uma chávina ou um copo suficientemente grande debaixo dos bicos de saída do café (A9).
2. Pressionar e manter pressionado o ícone  (B15) enquanto piscar o próprio ícone e todos os indicadores luminosos de alarme piscarem 4 vezes:
3. Soltar o ícone : a máquina inicia a fornecer o café.
4. Quando o café na chávina tiver atingido o nível desejado na chávina, pressionar novamente o ícone .

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

**i** **Nota:**

A quantidade mínima programável de cerca de 80 ml.  
A quantidade máxima programável é cerca de 160ml.

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

Siga as indicações do parágrafo "13.5 Preparação do café utilizando o café em grão" para preparar a máquina e premir o ícone  (B13).

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

1. Siga as instruções conforme indicado nos itens 1-2-3-4 do parágrafo "13.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído", então premir o ícone  (B13).
2. A máquina começa a distribuir café, na metade da preparação, o indicador luminoso  (B6) acende-se, enquanto o indicador luminoso  (B4) e o ícone  piscam.
3. Colocar no funil (A4) o café pré-moído.
4. Premir o ícone : recomeça a preparação.

### 13.11 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 um copo suficientemente grande debaixo dos bicos de saída do café (A9).
2. Pressionar e manter pressionado o ícone  (B13) enquanto piscar o próprio ícone e todos os indicadores luminosos de alarme piscarem 4 vezes.
3. Soltar o ícone : a máquina inicia a distribuir o café.
4. Quando o café na chávena tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente o ícone .

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

## 14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

### **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. Encha um recipiente, preferivelmente com puxador para não se queimar, com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se deseja 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 conforme descrito no parágrafo "14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. O cappuccinador (A7) pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todos os tamanhos.
4. Mergulhar o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta.
5. Premir o ícone  (B12); o indicador luminoso  (B3) pisca para indicar que o aparelho se está a aquecer.
6. Quando o aparelho está na temperatura certa, o indicador luminoso desliga-se  e o ícone  pisca.
7. Rodar o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição **I**. Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se distribuir 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**. O ícone  piscará.

9. Para sair da função, premir o ícone .

### **Perigo de Queimaduras!**

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

10. Juntar ao café preparado anteriormente o creme de leite. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

### **Nota:**

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

## 14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpar o cappuccinador (A7) 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 rodando o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição **I**. Então interromper a distribuição rodando novamente o manípulo para a posição **0**.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rodar em sentido anti-horário e reitre o cappuccinador para baixo para extrai-lo (fig.15).
3. Retirar para baixo o bico (A8 - fig. 16).
4. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 17 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
5. Reintroduzir o bico e reintroduzir o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

## 15. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

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

Não deixe a máquina inobservada enquanto estiver a distribuir água quente. O tubo do bico de saída de água quente aquece-se durante a distribuição e então se deve segurar o bico somente pelo puxador.

1. Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador (A7) (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rodar o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição **I**.

4. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, rodar o manípulo de água quente /vapor  para a posição 0.

**i** **Nota:**

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

## 16. LIMPEZA

### 16.1 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 (A13) e o tabuleiro de recolha da condensação (A14);
- o reservatório para a água (A18);
- os bicos de saída de café (A9);
- cappuccinador (A8);
- o bocal da água quente/vapor (A9);
- o funil para introduzir café pré-moído (A2);
- infusor (A17), acessível depois de abrir a porta de serviço (A16);
- o painel de controlo (B).

**!** **Atenção!**

- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na lava-loiça.
- 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 .
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### 16.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é recomendado antes de utilizá-la, ligar a máquina e efetuar:

- 2/3 enxaguamentos premindo o ícone  (B10);
- Tirar água quente por alguns segundos girando o manípulo de água quente/vapor (A20) para a posição I.

**i** **Nota:**

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

### 16.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando no ecrã piscar o indicador luminoso  (B4), é necessário esvaziar o depósito de borras e limpá-lo. Até limpar o recipiente de borras, 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).

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A13 - fig. 18), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvaziar e limpar cuidadosamente o depósito de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel fornecido (C5) possui uma espátula apropriada para esta operação.
- Verifique que tabuleiro de recolha de condensação (A10) e, se estiver cheio, esvaziá-lo (fig. 19).

**!** **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.

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

**!** **Atenção!**

O tabuleiro de recolha de pingos (A13) é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) (A12) do nível da água coletada (fig. 20). 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 circunstante.

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. 18).
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras e lavá-los.
3. Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A10) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

### 16.5 Limpeza do interior da máquina

**!** **Perigo de choques elétricos!**

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver “A desligar”) 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 - (A13)) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido (C5) e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 21).

### 16.6 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 (A18) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente.
3. Insira novamente o filtro (se previsto), encha o depósito com água fresca e reinsira o depósito.
4. (Apenas modelos com filtro amaciador) Distribuir cerca de 100 ml de água quente para reativar o filtro.

### 16.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A9) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 22).
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. 22).

### 16.8 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.

### 16.9 Limpeza do infusor

O infusor (A17) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

#### **Atenção!**

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. Abrir a porta do infusor (A16 -fig. 23) posicionada na lateral direita.
3. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de descaixei e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 24).
4. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-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.

5. Utilizando o pincel (C5), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta.
6. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 25); 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 26.

7. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 27).
8. Fechar a porta do infusor.

### 17. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel aparecer a piscar o indicador luminoso  (B7).

#### **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. Desligar o aparelho (standby) pressionando a tecla  (A5 - fig. 7).
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A13), o depósito das borras (A14) e reinserir tudo na máquina.
3. Manter premido o ícone  (B11) até que se acendam os indicadores luminosos  (B7),  (B12) e  (B10).
4. Esvaziar completamente o reservatório de água (A18), removendo, se estiver na máquina, o filtro amaciador (C4).
5. Deitar no reservatório de água o descalcificante (C3) até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso na traseira do depósito e então adicionar um litro de água até atingir o nível **B** (fig. 28); recolocar no lugar o reservatório de água.
6. Colocar em baixo do cappuccinador (A17) e do bico de saída do café (A9) um recipiente com capacidade mínima de 1,4 litros (fig. 29).

#### **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.

7. Premir o ícone  para confirmar a inserção da solução.
8. O ícone  pisca para indicar que é necessário rodar o manípulo de água quente/vapor  (B1) para a posição I.
9. Ao rodar o manípulo para a posição I, 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 painel piscará o ícone . Rodar o manípulo água quente/vapor  para a posição 0: o indicador luminoso  (B5) piscará.

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível MAX com água fria e inserir o depósito de água na máquina: o ícone  piscará.
11. Esvaziar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante e reposicioná-lo vazio debaixo do cappuccinador e o bico de saída de café (fig. 29).
12. Rodar o manípulo de água quente/vapor  in para a posição I para iniciar o enxaguamento: a água quente sai primeiro pelo cappuccinador e depois para concluir pelo bico de saída do café.
13. Quando o reservatório de água está esvaziado no painel piscará : então rodar o manípulo de água quente/vapor  para a posição 0: o indicador luminoso  piscará.
14. Extrair o reservatório de água, voltar a introduzir o filtro amaciador (se retirado anteriormente), encher o reservatório até ao nível MÁX com água fresca e introduzi-lo na máquina: o ícone  piscará.
15. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento e posicioná-lo novamente, vazio, em baixo do cappuccinador.
16. Rodar o manípulo de água quente/vapor  para a posição I: a máquina retoma o enxaguamento somente pelo cappuccinador.
17. Quando o reservatório de água está esvaziado no painel piscará o ícone , então rodar o manípulo de água quente/vapor  para a posição 0: o indicador luminoso  piscará.
18. Encher o reservatório de água com água fresca até o nível MAX e inseri-lo novamente na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

 **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 (A14).

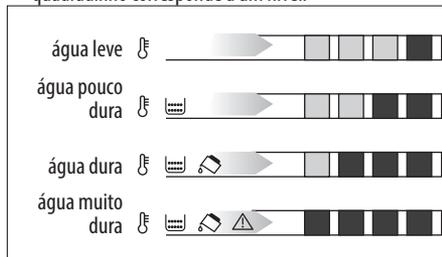
## 18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso  (B7) acende-se 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.

### 18.1 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.



### 18.2 Programação dureza da água

1. Com a máquina desligada (standby) mas com o interruptor geral premido (A15 - fig. 4).
2. Pressionar o ícone  (B14) até acenderem-se o próprio ícone e os indicadores luminosos que indicam a programação atual.
3. Premir o ícone  (B13) até selecionar a dureza identificada com a tira reativa.
4. Premir o ícone  (B12) para confirmar (ou  (B10) para sair sem realizar a modificação).

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

## 19. FILTRO AMACIADOR (\*APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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.

### 19.1 Instalação do filtro

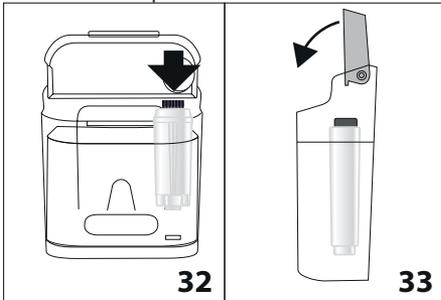
1. Retire o filtro (C4) da embalagem.
2. Gire o disco com as datas (veja fig. 30) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.



#### 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. 31).
4. Extrair o reservatório (A18) da máquina 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. 31).
6. Inserir o filtro no próprio alojamento (fig. 32) e pressionar com firmeza.
7. Fechar de novo o depósito com a tampa (fig. 33) e reinserir o mesmo na máquina.



8. Colocar em baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente um recipiente (capacidade: min. 500ml).
  9. Tirar de água quente rodando o manípulo de água quente/vapor (B1) para posição I.
  10. Tirar pelo menos 500ml de água, então rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição O.
- Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

### 19.2 Substituição do filtro

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 (A18) e o filtro esgotado (C4);
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado do item 2 ao 10 do parágrafo anterior.

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

## 20. 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	1,4 L
Dimensões LxPxH	195x480x340 mm
Comprimento do fio de alimentação	1100 mm
Peso 9,1 Kg	
Capacidade máx. do depósito de grãos de café	200 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.

## 21. ELIMINAÇÃO



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

## 22. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS EXIBIDOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 <p>A PISCAR</p>	A água no reservatório (A18) não é suficiente	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe
 <p>A PISCAR</p>	O depósito borras (A14) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas (A13), efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig.18). 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.
 <p>FIXO</p>	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A14).	Extrair a tabuleiro de recolha de pingos (A13) e inserir o depósito das borras de café.
 <p>FIXO + A PISCAR</p>	Acabou o café em grãos. O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.	Encher o depósito do café em grão (A3 - fig. 9). Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parágrafo "16.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".
 <p>A PISCAR + FIXO</p>	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. 13) ou cancelar a seleção da função pré-moído.
 <p>A PISCAR</p>	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "17. Descalcificação".

 <p>A PISCAR + FIXO + A PISCAR</p>	<p>A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p>	<p>Repita o fornecimento de café e gire o manípulo de regulação da moagem (B1 - 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) "13.3 Regulação do moedor de café". Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório de água (A18) esteja inserido com firmeza, rodar o manípulo de distribuição de água quente/vapor para a posição. <b>I</b> e tirar um pouco de água quente até que o fluxo seja regular.</p>
	<p>Se houver o filtro amaciador poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.</p>	<p>Tirar um pouco de água rodando o manípulo de vapor para a pos. <b>I</b> até que o fluxo seja regular.</p>
 <p>A PISCAR + A PISCAR</p>	<p>Foi utilizado demasiado café.</p>	<p>Selecionar um sabor mais suave pressionando o manípulo  (B9) ou reduzir a quantidade de café pré-moído.</p>
 <p>A PISCAR + A PISCAR</p>  <p>A PISCAR</p>	<p>O circuito hidráulico está vazio</p>	<p>Rodar o manípulo de distribuição de água quente/vapor (B1) para a posição <b>I</b> até a distribuição parar, depois disso rodar o manípulo novamente para a posição <b>0</b>. Se aparecer o alarme durante a distribuição de água quente ou de vapor, colocar o manípulo novamente à posição <b>0</b> e depois retomar a distribuição. Se o problema persistir, verificar que o reservatório de água (A18) esteja inserido até ao fundo.</p>
 <p>FIXO</p>	<p>O interior da máquina está muito sujo.</p>	<p>Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "16. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Após a limpeza não foi inserido o infusor (A17).</p>	<p>Inserir o infusor como descrito no parág. "16.9 Limpeza do infusor".</p>
 <p>FIXA + FIXA</p>	<p>A porta do infusor (A16) está aberta.</p>	<p>Fechar a porta.</p>
 <p>A PISCAR</p>	<p>Indica que é necessário rodar o manípulo de água quente/vapor (B1)</p>	<p>É necessário rodar o manípulo (B1).</p>

## 23. 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);
	O infusor (A1/) esfriou porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor com um enxaguamento, pressionando função específica (parág. "13.4 Conselhos para um café mais quente").
	A temperatura do café definida é baixa.	Definir uma temperatura do café mais alta no menu (cap. "9. 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 (A21) 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 "13.3 Regulação do moedor de café").
	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 (A21) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está 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 "13.3 Regulação do moedor de café").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bocais (A9) estão obstruídos.	Limpe os bocais com um palito de dentes (fig. 22).
O leite não está emulsificado.	O cappuccinador (A7) está sujo.	Limpar o cappuccinador conforme descrito no parág. "14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga.	A ficha do fio de alimentação (A22) não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A15) não está ligado.	Prima o interruptor geral (fig. 4).
O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (cap. "7. Desligamento da máquina").

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 (A7) está sujo.	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.