

SUMÁRIO

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA	64
2. AVISOS DE SEGURANÇA	65
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	65
2.2 Finalidade de utilização.....	65
2.3 Instruções de utilização.....	65
3. INTRODUÇÃO.....	65
3.1 Letras entre parênteses	65
3.2 Problemas e reparações	65
4. DESCRIÇÃO.....	66
4.1 Descrição da máquina	66
4.2 Descrição do painel de controlo.....	66
4.3 Descrição dos acessórios.....	66
4.4 Descrição dos indicadores luminosos.....	66
5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....	66
5.1 Inspeção da máquina	66
5.2 Instalação do aparelho	67
5.3 Conexão do aparelho.....	67
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	67
6. LIGAÇÃO DO APARELHO	67
7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA	67
8. DESLIGAR AUTOM.	68
9. POUPANÇA ENERGIA	68
10. FILTRO AMACIADOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)	68
10.1 Instalação do filtro	68
10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador.....	69
11. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....	69
11.1 Seleção do sabor do café	69
11.2 Seleção da quantidade de café na chávina	69
11.3 Regulação do moedor de café	69
11.4 Definição da temperatura	69
11.5 Conselhos para um café mais quente	70
11.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão	70
11.7 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	70
12. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	71
12.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	71
13. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	71
14. LIMPEZA	71
14.1 Limpeza da máquina.....	71
14.2 Limpeza do circuito interno da máquina	72
14.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	72
14.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	72
14.5 Limpeza das partes internas da máquina	72
14.6 Limpeza do reservatório de água	72
14.7 Limpeza dos bicos de saída de café	72
14.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído.....	72
14.9 Limpeza do infusor.....	73
15. DESCALCIFICAÇÃO.....	73
16. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....	74
16.1 Medição da dureza da água.....	74
16.2 Programação dureza da água	74
17. DADOS TÉCNICOS	75
18. ELIMINAÇÃO	75
19. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	75
20. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	77

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.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

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



As superfícies que 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.



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, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Perigo de Queimaduras!

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

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

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

2.2 Finalidade de utilização

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

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

2.3 Instruções de utilização

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

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



Nota:

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

3. INTRODUÇÃO

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

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

3.1 Letras entre parênteses

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

3.2 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos parágrafos "20. Significado dos indicadores luminosos" e "19. 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. Painel de controlo
- A2. Manípulo 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. Depósito para café em grão
- A8. Interruptor geral
- A9. Reservatório de água
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor
- A12. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A13. Depósito para borras de café
- A14. Tabuleiro de recolha da condensação
- A15. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A16. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A17. Tabuleiro de recolha de pingos
- A18. Cappuccinador
- A19. Manípulo de vapor/água quente

4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

- B1. Indicadores luminosos
- B2. Tecla : para ligar ou desligar a máquina
- B3. Tecla : para preparar 1 chávena de café "curto"
- B4. Tecla : para preparar 2 chávenas de café "curto"
- B5. Tecla  : para enxaguamento ou para proceder com a descalcificação
- B6. Manípulo de seleção: rodar para selecionar a quantidade do café desejado ou para selecionar a preparação com café pré-moído.
- B7. Tecla  para tirar vapor para a preparação de bebidas a base de leite.
- B8. Tecla : para preparar 1 chávena de café "longo"
- B9. Tecla : para preparar 2 chávenas de café "longo"

4.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa "Total Hardness Test"
- C2. Medidor dosador

C3. Frasco descalcificante

C4. Filtro amaciador

4.4 Descrição dos indicadores luminosos

 Indicador luminoso a piscar: indica que a máquina se está a aquecer ou está a efetuar um enxaguamento.

    Indica que o aparelho está a fornecer 1 ou 2 chávenas de café curto.

    Indica que o aparelho está a fornecer 1 ou 2 chávenas de café longo.

  Indicador luminoso fixo: indica que está selecionada a função "vapor";
Indicador luminoso a piscar: indica que é necessário girar o manípulo de vapor.

 Indica que no painel de controlo visualiza-se um alarme (ver o parág. "19. Significado dos indicadores luminosos").

 Indicador luminoso fixo: indica que o depósito das borras está ausente: é necessário inseri-lo;
Indicador luminoso intermitente: indica que o depósito das borras está cheio e é necessário esvaziá-lo;

 Indicador luminoso fixo: Indica que o reservatório de água não está colocado;
Indicador luminoso intermitente: indica que a água no reservatório não é suficiente.

  Indicador luminoso a piscar: indica que é necessário descalcificar o aparelho (ver o parág. "15. Descalcificação").

Indicador luminoso fixo: indica que a máquina está a efetuar a descalcificação.

ECO Indica que a modalidade "Poupança Energia" está ativada.

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



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

- 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.
- 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.
- 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



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



- 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 "16. Programação da dureza da água".

Proceder seguindo as instruções indicadas:

1. Retirar o reservatório de água (A9), enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 1A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 1B).
2. Posicionar em baixo do cappuccinador (A18) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 2).

3. Ligar o aparelho à rede elétrica e premir o interruptor geral, situado ao lado do aparelho, na posição I (fig. 3).
 4. No painel de controlo piscará o indicador luminoso  (B7-fig. 4).
 5. Rodar o manípulo de vapor (A19) para a posição I (fig. 5): o aparelho distribui água a partir do cappuccinador e depois desliga-se.
 6. Rodar o manípulo de vapor novamente para a posição 0.
- Agora a máquina para café está pronta para o uso normal.



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

6. LIGAÇÃO DO APARELHO



- Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A8), situado na parte traseira do aparelho, está na pos. I (fig. 3).
- 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 destes ciclos.



Perigo de Queimaduras!

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

- Para ligar o aparelho, premir a tecla  (B2 - fig. 6): o indicador luminoso  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 distribuição de café.

7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA

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



Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A12).

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

Para desligar o aparelho premir a tecla  (B2 - fig. 6). Se previsto, o a aparelho executa o enxaguamento e desliga-se em seguida.



Nota:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, premir também o interruptor geral (A8) na posição **0** (fig. 3).



Atenção!

Para evitar danos ao aparelho, premir o interruptor general da fig. 3 na pos. **0** somente após ter desligado o aparelho com a tecla .

8. DESLIGAR AUTOM.

É possível modificar este 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 mas com o interruptor geral (A8) na pos. **I** (fig. 3), premir a tecla  (B9) e mantê-la pressionada até o acendimento dos indicadores luminosos no painel de comando.
- Premer a tecla  (B3, à esquerda do manípulo B5) até que se acendam os indicadores luminosos relativos ao intervalo de tempo depois do qual o aparelho se deve desligar automaticamente:

15 minutos	ECO
30 minutos	ECO 
1 hora	ECO 
2 horas	ECO  
3 horas	ECO   
- Pressionar a tecla  (B8, à direita do manípulo) para confirmar a seleção; os indicadores luminosos se desligam.

9. 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 modalidade de poupança de energia está ativa quando o indicador luminoso verde **ECO** está aceso (fig. 7).

- Com a máquina desligada mas com o interruptor geral (A8) na pos. **I** (fig. 3), premir a tecla  (B7) e mantê-la pressionada até o acendimento do indicador luminoso **ECO** (fig. 7).
- Para desativar a função, premir a tecla  (B3, à esquerda do manípulo): o indicador luminoso **ECO** piscará.
- Para reativar a função, pressionar novamente a tecla  (a esquerda do manípulo): o indicador luminoso **ECO** acende-se fixo.
- Premer a tecla  (B8, à direita do manípulo) para confirmar a seleção: o indicador luminoso **ECO** desliga-se.



Nota:

Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requerer alguns segundos de espera antes de tirar o primeiro café porque precisa de mais tempo para se preaquecer.

10. 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.



Atenção:

- Conservar em um lugar fresco e seco e não expor ao sol.
- Depois de abrir a embalagem utilizar imediatamente o filtro.
- Remover o filtro antes de descalcificar a máquina.

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

10.1 Instalação do filtro

- Retirar o filtro (C4) da embalagem e enxaguá-lo com cerca de 0,5 L de água corrente (fig. 8)
- Girar o disco com as datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização (fig. 9).



Nota:

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado regularmente, ao contrário, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

- Extrair o reservatório (A9) da máquina e enchê-lo com água (fig. 1A)
- Inserir o filtro no recipiente de água e mergulhá-lo completamente por cerca de dez segundos, inclinando-o e premindo-o levemente para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 10).
- Inserir o filtro no próprio alojamento e pressionar com firmeza (fig. 11).
- Fechar de novo o depósito com a tampa (fig. 12) e reinserir o mesmo na máquina.

7. Colocar em baixo do cappuccinador (A18) um recipiente de capacidade min. 500 ml.
8. Rodar o manípulo do vapor (A19) para a posição **I** para tirar água quente.
9. Tirar pelo menos 500 ml de água, então rodar o manípulo de vapor para a pos. **0**.



Nota:

Pode ocorrer que somente um fornecimento de água quente não seja suficiente para instalar o filtro e durante a instalação se acendam os indicadores luminosos:



Neste caso, repetir a instalação a partir do ponto 8. Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador

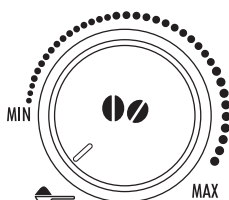
Após terem passado os dois meses de duração (ver as datas), ou se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário remover o filtro (C4) do depósito e, se for o caso, substituí-lo por um filtro novo, repetindo a operação descrita no parágrafo anterior.

11. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

11.1 Seleção do sabor do café

Regular o manípulo de seleção do sabor do café (B6) 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.

11.2 Seleção da quantidade de café na chávena

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

- café curto, se premir a tecla ☕ (B3) (≈ 40 ml);
- café longo, se premir a tecla ☕ (B8) (≈ 120 ml);
- dois cafés curtos, se premir a tecla ☕ (B4);
- dois cafés longos, se premir a tecla ☕ (B9).

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

- premir e manter premida a tecla relativa à intensidade que se pretende modificar até que pisque a tecla relativa: a máquina inicia a fornecer o café: então soltar a tecla;
- assim que o café na chávena 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.

11.3 Regulação do moedor de café

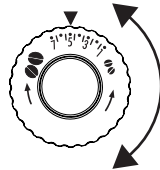
O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

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 (A2) do grau de moagem (fig. 13).



Nota:

O manípulo de regulação (A2) 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.

Para obter uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, rodar em sentido anti-horário um nível (não mais de um nível por

vez, caso contrário o café poderá 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.

11.4 Definição da temperatura

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

1. Com a máquina desligada, mas com o interruptor geral na pos. **I** (fig. 3), premir a tecla ☕ (B3) e mantê-la pres-

sionada até o acendimento dos indicadores luminosos no painel de controlo;

2. Premir a tecla ☕ até seleccionar a temperatura desejada:



3. Premir a tecla ☕ (B8) para confirmar a seleção; os indicadores luminosos se desligam.

11.5 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, antes de tirar o café, pressionando a tecla ☕ (B5) do bico sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente.
- aquecer com água quente as chávenas (utilizar a função água quente).
- programar uma temperatura do café mais alta (ver o parágr. "Programação da temperatura").

11.6 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 depósito adequado (A7 - fig. 14).
2. Posicionar em baixo dos bicos de saída do café:
 - 1 chávena se desejar 1 café (fig.15);
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 16).
3. Abaixar o bico de saída avizinhand o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 17).
4. Premir a tecla relativa à distribuição desejada:



5. A preparação inicia e no painel de controlo permanece aceso o indicador luminoso relativo à tecla seleccionada.

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.



Nota:

Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "11.5

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 painel de controlo poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "19. Significado dos indicadores luminosos".



11.7 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído



Atenção!

- Nunca introduza café em grãos no filtro do café pré-moído, 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 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. Girar o manípulo de seleção do sabor do café (B6) em sentido anti-horário até ao fim do curso, na posição ☕ (fig. 18).
3. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor (C2) raso de café moído (fig. 19).
4. Posicione uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A12).
5. Premir a tecla para tirar 1 chávena desejada (☕ B3 ou ☕ B8).
6. Inicia-se a preparação.

12. 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. Encher um recipiente, preferivelmente com puxador para não se queimar, com cerca de 100 ml 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 (A18) conforme descrito no parágrafo seguinte "Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. Premir a tecla  (B7): piscará o indicador luminoso .
4. Mergulhar o cappuccinador no recipiente do leite (fig. 20).
5. Depois de alguns segundos, quando o indicador luminoso  piscar, rodar o manípulo de vapor (A19) para a pos. I (fig. 5). Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspeto cremoso ao leite e que aumentará seu volume.
6. 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);
7. 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 reservatório com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

8. 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.

12.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpar o cappuccinador (A18) toda vez depois de o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

1. Deixar escoar um pouco de água por alguns segundos rodando o manípulo de vapor (A19) para a posição I (fig. 5). 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 arrefeça; depois, com uma mão, manter o puxador do tubo

do cappuccinador parado e com a outra, rodar em sentido anti-horário (fig. 21) e tirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo.

3. Tirar também o bico vaporizador puxando-o para baixo (fig. 22).
4. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 23 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um palito de dentes.
5. Lavar cuidadosamente os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
6. Introduzir novamente o bico e introduzir novamente o cappuccinador no bico empurrando-o e rodando-o para cima, até o encaixe.

13. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



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 (A18) (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rodar o manípulo do vapor (A19) para a posição I: inicia-se a distribuição.
3. Interromper ajustando 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..

14. LIMPEZA

14.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A13),
- o tabuleiro de recolha de pingos (A17) e o tabuleiro de recolha da condensação (A14);
- o reservatório para a água (A9);
- os bicos de saída de café (A12);
- o cappuccinador (A18);
- o funil para introduzir café pré-moído (A6);
- o infusor (A11), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A10);
- 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.

14.2 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 (A19) para a posição I.



Nota:

- É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A13).

14.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o indicador luminoso pisca, é necessário esvaziar e limpar o depósito das borras. Enquanto não for limpo o depósito para as borras, o indicador continua a piscar e a máquina não poderá fazer o café.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A17) (fig. 24), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A13) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A14) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-lo.



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.

14.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação



Atenção!

Se o tabuleiro de recolha de pingos 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 circundante.

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante (A16) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 25). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.

Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A17) e o depósito das borras de café (A13) (fig. 24);
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras e lavá-los.
3. Verificar o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

14.5 Limpeza das partes internas da máquina



Perigo de choques elétricos.

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

1. Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de café com uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 26).

14.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4 - se previsto) o reservatório de água (A9) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxágüe-o com água corrente;
3. Insira novamente o filtro (se previsto), encha o depósito com água fresca e reinsira o depósito.

14.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar os bicos de saída de café (A12) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 27).
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. 28).

14.8 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 café.

14.9 Limpeza do infusor

O infusor (A11) 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 "7. Desligamento da máquina").
2. Extrair o reservatório de água (A9);
3. Abrir a porta do infusor (A10) (fig. 29) posicionada na lateral direita.
4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 30).



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

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.
6. Limpar eventuais resíduos de café presentes no suporte onde o infusor está apoiado.

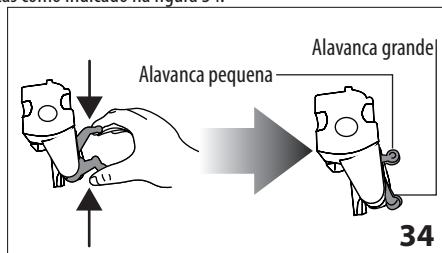


7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 33); em seguida pressione na escrita **PUSH** (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.

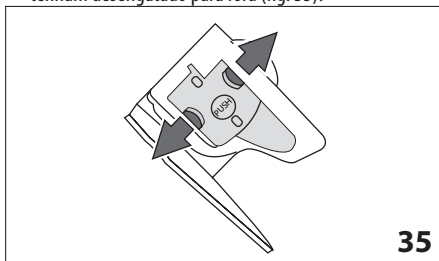


Nota:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura 34.



8. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 35).



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

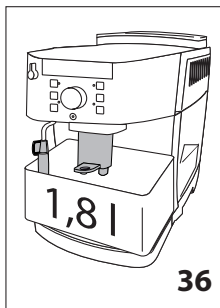
15. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel aparecer a piscar o indicador luminoso (B5) (fig. 31).



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

1. Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a utilização.
2. Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A17), o depósito das borras (A13) e reinserir tudo na máquina.
3. Esvaziar completamente o reservatório de água (A9), removendo, se estiver na máquina, o filtro amaciador (C4).
4. Deitar no reservatório de água o descalcificante (C3) até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do depósito e então adicionar um litro de água até atingir o nível **B** (fig. 32); recolocar no lugar o reservatório de água.



5. Colocar em baixo do cappuccinador (A18) e do bico de saída do café (A12) um recipiente com capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 36).
6. Aguardar que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos de modo fixo.

7. Pressiona a tecla  (B5) e mantê-la pressionada por pelo menos 5 segundos para confirmar a inserção da solução e iniciar a descalcificação: o indicador luminoso no interior da tecla permanece fixo para indicar a inicialização do programa de descalcificação.
8. O indicador luminoso do vapor  pisca para indicar que é necessário girar o manípulo de água quente/vapor (A19) para a posição I.



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.

9. Ao rodar o manípulo para a pos. 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 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação e no painel a piscam os indicadores luminosos  e : rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0.

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina: o indicador luminoso  piscará;
11. Reposicionar o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e do bico de saída do café, o recipiente usado para recolher a solução descalcificante (fig. 36).
12. Rodar o manípulo de água quente/vapor para a pos. 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 piscarão os indicadores luminosos  e : então rodar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0.
14. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extrair o reservatório de água, reintroduzir, se foi anteriormente removido, o filtro amaciador, encher o reservatório até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina: o indicador luminoso do vapor  piscará.
15. Reposicionar vazio debaixo do cappuccinador o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
16. Rodar o manípulo de água quente/vapor para a pos. I: o aparelho recomeça o enxaguamento apenas pelo cappuccinador.

17. No término no painel de controlo piscará o indicador luminoso do vapor : girar o manípulo de água quente/vapor para a posição 0.
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 (A13).

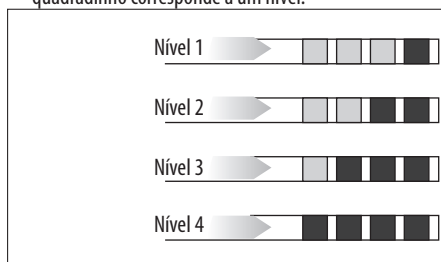
16. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A operação de descalcificação é necessária depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água definido.

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.

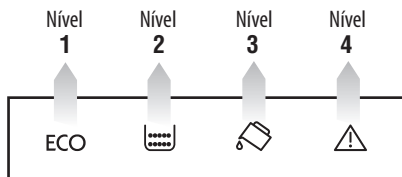
16.1 Medição da dureza da água

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



16.2 Programação dureza da água

1. Certificar-se que a máquina esteja desligada (mas ligada à rede elétrica e com o interruptor geral na posição I);
2. Premir a tecla  (B5) e mantê-la pressionada por pelo menos 5 segundos; os indicadores luminosos ECO   e  acendem-se ao mesmo tempo;
3. Premir a tecla  (B3, à esquerda do manípulo) para definir a dureza real (o nível detectado pela tira reativa).



4. Pressionar a tecla  (B8, à direita do manípulo) para confirmar a seleção.

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

17. DADOS TÉCNICOS

Tensão	veja etiqueta de especificações
Potência absorvida:	veja etiqueta de especificações
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	1,8 L
dimensões LxPxH:	240x430x350 mm
Comprimento do fio:	1150 mm
Peso:	8,9 Kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 g

19. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADOR LUMINOSO EXIBIDO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	Indica que é necessário rodar o manípulo de água quente/vapor (A19)	Rodar o manípulo de água quente/vapor.
ECO   	A água no reservatório (A9) não é suficiente.	Encher o reservatório de água e inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe
ECO   	O reservatório (A9) não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o reservatório pressionando-o até o fim.
ECO   	O depósito das borras (A13) de café está cheio.	Esvaziar o depósito de borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos, efetuar a limpeza 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.
ECO   	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A13).	Extrair o tabuleiro de recolha de pingos e inserir o depósito das borras de café.

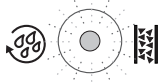
CE O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

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

18. ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de recolha seletiva oficial.

 A PISCAR (INTERMITENTE)	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma. Se houver o filtro amaciador (C4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Repita o fornecimento de café e gire o manípulo de regulação da moagem (A2 fig. 10) 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 "11.3 Regulação do moinho de café"). Se o problema persistir, rodar o manípulo de vapor (A19) para a pos. I e deixar escoar um pouco de água pelo cappuccinador. Tirar um pouco de água pelo cappuccinador rodando o manípulo de água quente/vapor (A19) para a pos. I até que o fluxo seja regular (fig. 5).
 A PISCAR (INTERMITENTE)	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.
 A PISCAR (INTERMITENTE)	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "15. Descalcificação".
 A PISCAR (INTERMITENTE)	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais suave ou reduzir a quantidade de café pré-moído e depois solicitar novamente a distribuição de café.
 A PISCAR (INTERMITENTE)	Acabou o café em grãos. O funil para o café pré-moído (A6) está obstruído.	Encher o depósito de café em grãos. Esvaziar o funil com uma faca conforme descrito no parág. "14.8 Limpeza do funil para a introdução do café".
 A PISCAR (INTERMITENTE)	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A11).	Inserir o infusor como descrito no parág. "14.9 Limpeza do infusor".
	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no parág. "14. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.

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.	Aquecer com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente) ou enxaguamento.
	O infusor arrefeceu porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aquecer o infusor, pressionando a tecla de enxaguamento   .
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem em um nível 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 "11.3 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.	Girar o manípulo de regulação da moagem em um nível em sentido 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 "11.3 Regulação do moedor de café").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bocais estão obstruídos.	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 está sujo.	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "12.1 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 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.1).