

SUMÁRIO

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA	88
2. AVISOS DE SEGURANÇA	89
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	89
2.2 Finalidade de utilização.....	89
2.3 Instruções de utilização.....	89
3. INTRODUÇÃO	89
3.1 Letras entre parênteses.....	89
3.2 Problemas e reparações	89
4. DESCRIÇÃO	90
4.1 Descrição da máquina	90
4.2 Descrição do painel de controlo.....	90
4.3 Descrição dos acessórios.....	90
4.4 Descrição do recipiente do leite	90
5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....	90
5.1 Inspeção da máquina	90
5.2 Instalação do aparelho	90
5.3 Conexão do aparelho.....	91
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	91
6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA.....	91
7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA	91
8. PROGRAMAÇÕES DO MENU	92
8.1 Enxaguamento	92
8.2 Descalcificação	92
8.3 Instalar o filtro	92
8.4 Substituição do filtro	92
8.5 Acertar a hora.....	92
8.6 Ligação automática	92
8.7 Desligar autom.....	93
8.8 Superfície aquecedora de chávenas.....	93
8.9 Poupança energia.....	93
8.10 Configuração da temperatura.....	93
8.11 Definir a dureza da água	93
8.12 Aviso sonoro	94
8.13 Definição do idioma	94
8.14 Iluminação da chávena	94
8.15 Valores de fábrica (reset).....	94
8.16 Função de estatística.....	94
9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....	94
9.1 Seleção do sabor do café	94
9.2 Seleção da quantidade de café na chávena	94
9.3 Personalização da quantidade de café.....	95
9.4 Regulação do moedor de café	95
9.5 Conselhos para um café mais quente	95
9.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão	95
9.7 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	96
10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE.....	96
10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite	96
10.2 Regular a quantidade de espuma.....	96
10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite	96
10.4 Limpeza do dispositivo emulsionador de leite com CLEAN	97
10.5 Programar a quantidade de café e de leite na chávena para as teclas CAFFELATTE, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO e MILK	97
11. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR .	97
11.1 distribuição de água quente.....	97
11.2 Modificação da quantidade de água que sai automaticamente	98
11.3 Distribuição de vapor	98
11.4 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite	98
11.5 Limpar o distribuidor depois do uso	98
12. LIMPEZA	98
12.1 Limpeza da máquina.....	98
12.2 Limpeza do circuito interno da máquina	99
12.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	99
12.4 Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação	99
12.5 Limpeza das partes internas da máquina	99
12.6 Limpeza do recipiente de água.....	99
12.7 Limpeza dos bicos do distribuidor de café	99
12.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído	100
12.9 Limpeza do infusor.....	100
12.10 Limpeza do reservatório para o leite	100
12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor	101
13. DESCALCIFICAÇÃO	101
14. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....	102
14.1 Medição da dureza da água.....	102
14.2 Programação dureza da água	102
15. FILTRO AMACIADOR	102
15.1 Instalação do filtro	103
15.2 Substituição do filtro	103
15.3 Remoção do filtro.....	103
16. DADOS TÉCNICOS	104
17. ELIMINAÇÃO	104
18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ	104
19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	106

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

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

SOMENTE PARA MERCADOS EUROPEUS:

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



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

2. AVISOS DE SEGURANÇA

2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

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



Perigo!

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



Atenção!

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



Perigo de Queimaduras!

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



Perigo!

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

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada 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 avaria no aparelho, não tentar repará-lo. 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:

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



Perigo de Queimaduras!

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

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

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

2.2 Finalidade de utilização

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

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

2.3 Instruções de utilização

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

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



Nota:

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

3. INTRODUÇÃO

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

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

3.1 Letras entre parênteses

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

3.2 Problemas e reparações

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

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

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

4. DESCRIÇÃO

4.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Tampa do recipiente para café em grão
- A2. Cobertura superior
- A3. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A4. Recipiente para café em grão
- A5. Tampa do funil do café pré-moído
- A6. Funil para café pré-moído
- A7. Interruptor geral
- A8. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A9. Infusor
- A10. Porta do infusor
- A11. Superfície de aquecimento para as chávenas
- A12. Bico distribuidor de café (regulável em altura)
- A13. Bocal água quente e vapor
- A14. Cuba de recolha das gotas
- A15. Tampa do recipiente de água
- A16. Reservatório de água
- A17. Sede para o filtro amaciador
- A18. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A19. Indicador do nível de água da gaveta de recolha de gotas
- A20. Gaveta de recolha das gotas
- A21. Caixa para borras de café

4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

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

- B1. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina
- B2. Tecla   : para seleccionar a intensidade do café
- B3. Tecla **MENU** para aceder ao menu (*Quando se acede ao MENU programação, há a função de tecla "ESC": deve ser premida para sair da função seleccionada e voltar ao menu principal.*)
- B4. Ecrã: orienta o utente na utilização do aparelho
- B5. Tecla  /OK : para tirar água quente (*Quando se acede ao menu de programação, preme-se para confirmar o item seleccionado*)
- B6. Tecla  : para preparar 1 chávena de café com as configurações mostradas no ecrã
- B7. Tecla de seleção do aroma  : premir para seleccionar o sabor do café
- B8. Tecla **CAFÉ COM LEITE**: para tirar um café com leite
- B9. Tecla **CAPPUCCINO**: para tirar um cappuccino (*Quando se acede ao menu de programação: premir para ir para trás*)
- B10. Tecla **LATTE MACCHIATO**: para fornecer um leite com café
- B11. Tecla **MILK**: para tirar uma chávena de leite (*Quando se acede ao menu de programação: premir para ir para frente*)
- B12: Tecla  : para distribuir vapor

B13. Tecla   : para preparar 2 chávenas de café com as configurações mostradas no ecrã

4.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

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

4.4 Descrição do recipiente do leite

(pág. 2 - D)

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

5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

5.1 Inspeção da máquina

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

5.2 Instalação do aparelho

Atenção!

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

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.
Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação 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 "14. Programação da dureza da água").
1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C8) no relativo alojamento na traseira da máquina (A7), conectar a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certificar-se de que o interruptor geral, que se acha na traseira da máquina esteja premido (fig. 2);
 2. Retirar o recipiente ou reservatório de água (A16), enchê-lo até à linha MAX com água fresca (fig. 4) e inserir novamente o próprio reservatório;

É necessário selecionar o idioma desejado por avançar ou retroceder a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) ou deixando que no ecrã os idiomas apareçam automaticamente de modo alternado (a cada 3 segundos aproximadamente):

- 3 quando aparece o português, pressione por alguns segundos a tecla /OK B5 - fig. 5) até que no ecrã apareça a mensagem: "Português instalado".

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

4. "INSERIR O DISTRIBUIDOR DE ÁGUA": Verificar se o distribuidor de água quente (C6) está colocado no bocal (A13) e posicionar embaixo um recipiente (fig. 6) com capacidade mínima de 100 ml.
5. No ecrã aparecerá a mensagem "ÁGUA PREMIR OK";
6. Prima o tecla /OK para confirmar (fig. 5) o aparelho fornecerá água do distribuidor e a seguir se desliga automaticamente.

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.
- Durante a preparação dos primeiros 5-6 cappuccinos, é normal ouvir um ruído de água em ebulição: sucessivamente o ruído diminuirá.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador seguindo as indicações no parágrafo "INSTALAR FILTRO". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA



Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A7), situado na parte traseira do aparelho, esteja premido (fig. 2).

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



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

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla (B1 - fig. 7): no ecrã (B4) aparecerá a mensagem: "Aquecimento, Por favor aguarde".

Uma vez completado o aquecimento o aparelho mostra outra mensagem: "Enxaguamento"; deste modo, além de aquecer a cadeira, o aparelho começa a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho atinge a temperatura correta quando, no ecrã, aparecer a mensagem que indica o sabor e a quantidade de café.

7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA

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



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 (B1-fig. 7).

- No ecrã (B4) aparecerá a mensagem ""Desligamento em andamento, Por favor aguarde ": se previsto,o aparelho efetua um enxaguamento e depois se desliga (stand-by).



Nota:

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

- desligar antes o aparelho pressionando a tecla (fig. 7);
- desligar o interruptor geral (A7) colocado na traseira do aparelho (fig.2)



Atenção!

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

8. PROGRAMAÇÕES DO MENU

8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente do distribuidor de café (A12) e, se ligado, do cappuccinador/distribuidor de água quente (C6), de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar por baixo do distribuidor de café e por baixo do cappuccinador/distribuidor de água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 6).

Para ativar esta função, proceder como segue:

- Pressionar a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
- Premir **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig.8) até aparecer no ecrã (B4) a mensagem "Enxaguamento";
- Pressione a tecla /OK (B5 - fig.5): aparecerá no ecrã "Confirmar?";



Atenção! Perigo de queimaduras!

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

- Pressionar a tecla /OK : no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";
- Depois de alguns segundos do distribuidor de café e depois do cappuccinador/distribuidor de água quente (se inserido), sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina: no ecrã aparecerá a mensagem "ENXAGUAMENTO" e uma barra de progressão que se preenche a medida que a preparação avança;
- Para interromper a função pressionar qualquer tecla ou aguardar a interrupção automática.



Nota!

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

- É normal que, depois de ter efetuado esta função, haja água no recipiente das borras de café (A21).

8.2 Descalcificação

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

8.3 Instalar o filtro

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

8.4 Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro (C4), consulte o parágrafo "15.2 Substituição do filtro".

8.5 Acertar a hora

Para regular a hora no ecrã (B4), siga as instruções abaixo descritas:

- Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) o **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Ajustar a hora;
- Premir a tecla /OK (B5 - fig. 5);
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** o **MILK** para modificar as horas;
- Pressionar a tecla /OK para confirmar;
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** ou **MILK** para modificar os minutos;
- Pressionar a tecla /OK para confirmar;

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

8.6 Ligação automática

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



Nota!

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

Para ativar a ligação automática, proceda como segue:

- Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Acendimento automático";
- Pressionar a tecla /OK (B5 - fig. 5): no ecrã aparece a mensagem "Ativar?";
- Pressionar a tecla /OK para confirmar;
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** ou **MILK** para escolher as horas;

6. Pressionar a tecla /OK para confirmar;
7. Premir a tecla **CAPPUCCINO** ou **MILK** para modificar os minutos;
8. Pressionar a tecla /OK para confirmar;
9. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

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

Para desativar a função:

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

8.7 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, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Acendimento automático";
3. Premir a tecla /OK (B5 - fig. 5);
4. Pressione **CAPPUCCINO** ou **MILK** até que apareça o tempo de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então 1, 2 ou 3 horas);;
5. Pressionar a tecla /OK para confirmar;
6. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

Assim, o desligamento automático estará programado novamente.

8.8 Superfície aquecedora de chávenas

Com esta função é possível ativar ou desativar a a superfície aquecedora de chávenas (A11). Proceda como explicado a seguir:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Superfície aquecedora de chávenas";
3. Pressionar a tecla /OK (B5 - fig. 5): no ecrã aparece a mensagem "Desativar?"; (ou "Ativar?", se a função tiver sido desativada);
4. Premir a tecla /OK para desativar (ou ativar) a função.
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

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

8.9 Poupança energia

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

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

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã (B4) a mensagem "Poupança Energia";
3. Pressionar a tecla /OK (B5 - fig. 5): no ecrã aparece a mensagem "Desativar?"; (ou "Ativar?", se a função tiver sido desativada);
4. Prima a tecla /OK para ativar ou desativar a modalidade de economia de energia;
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

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



Nota:

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

- Para preparar qualquer bebida, pressionar qualquer tecla para sair o modo de poupança de energia, então pressionar a tecla relativa à bebida desejada.
- Quando o recipiente de leite (D) está inserido, a função "poupança energia" não se ativa.

8.10 Configuração da temperatura

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

1. Pressionar a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã (B4) a mensagem "Definir Temperatura";
3. Premir a tecla /OK (B5 - fig. 5);
4. Pressione **CAPPUCCINO** ou **MILK** até que a temperatura desejada seja visualizada no ecrã (●=baixa; ●●●●=máxima);
5. Pressionar a tecla /OK para confirmar;
6. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

8.11 Definir a dureza da água

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

8.12 Aviso sonoro

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

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Aviso sonoro";
3. Pressionar a tecla /OK (B5) (fig. 5): no ecrã aparecerá a mensagem "Desativar?" ou "Ativar?";
4. Pressionar a tecla /OK para ativar ou desativar o aviso sonoro;
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

8.13 Definição do idioma

Para modificar a língua do ecrã (B4), proceder assim:

1. Pressionar a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) o **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Definir a língua";
3. Premir a tecla /OK (B5 - fig. 5);
4. Premir a tecla **CAPPUCCINO** ou **MILK** até que a língua desejada seja visualizada no ecrã;
5. Pressionar a tecla /OK para confirmar.
6. No ecrã aparece a mensagem que confirma o idioma instalado;
7. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

8.14 Iluminação da chávina

Com esta função ativam-se ou desativam-se as luzes de iluminação da chávina: a máquina está pré-definida com a iluminação ativada.

As luzes acendem-se a cada distribuição de café e cappuccinos e a cada enxaguamento.

Para desativar ou ativar novamente esta função, proceda como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) o **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Iluminação chávina";
3. Pressionar a tecla /OK (B5) (fig. 5): no ecrã aparecerá a mensagem "Desativar?" ou "Ativar?";
4. Pressionar a tecla /OK para ativar ou desativar a iluminação chávina;
5. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

8.15 Valores de fábrica (reset)

Com esta função, são restabelecidas todas as programações do menu e todas as programações das quantidades, retornando aos valores de fábrica (com exceção do idioma, que permanece aquele já programado).

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Valores de fábrica";
3. Premir a tecla /OK (B5) (fig. 5);
4. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
5. Premir a tecla /OK para confirmar e sair.

8.16 Função de estatística

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

1. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) (até aparecer no ecrã a mensagem "Estatística";
3. Premir a tecla /OK (B5) (fig. 5);
4. Por premir a tecla **CAPPUCCINO** ou **MILK** (fig. 8), é possível verificar:
 - quantos cafés foram preparados;
 - quantas preparações totais com leite foram fornecidas;
 - quantos litros de água foram fornecidos no total;
 - quantas descalcificações foram efetuadas;
 - quantas vezes foi substituído o filtro amaciador.
5. Pressione 2 vezes a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

9.1 Seleção do sabor do café

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

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-leve

Sabor Leve

Sabor Normal

Sabor Forte

Sabor extra-forte

Para mudar o sabor, premir repetidamente a tecla  (B7 - fig. 9) até aparecer no ecrã (B4) o sabor desejado.

9.2 Seleção da quantidade de café na chávina

A máquina é originalmente programada para distribuir café normal. Para selecionar a quantidade de café, gire o manipulador de seleção   (B2 - fig. 10) até que seja visualizada no ecrã (B4) a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

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

COMPRIDO	≈90
EXTRA COMPRIDO	≈120

9.3 Personalização da quantidade de café

A máquina está programada pela fábrica para distribuir cerca 30ml de “meu café”. Para modificar esta quantidade proceder assim:

1. Colocar uma chávena debaixo dos bicos do distribuidor de café (A12) (fig. 14);
2. Pressione a tecla  (B2 - fig.10) até visualizar a mensagem “MEU CAFÉ”;
3. Manter pressionado o botão  (B6 - fig. 11) até que o ecrã (B4) exiba a mensagem “1 MEU CAFÉ Programar quantidade” e a máquina iniciará a fornecer o café; soltar o botão em seguida;
4. Quando o café tiver atingido o nível desejado na chávena, pressionar novamente a tecla  (fig. 11).

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

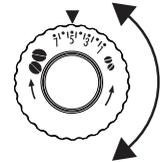
9.4 Regulação do moedor de café

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 (fig.7).

Nota:

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



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

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspeto do creme, girar no sentido anti-horário

um nível em direção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair em gotas).

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

9.5 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, selecionando a função “Enxaguamento” no menu de programação (veja o parágrafo “8.1 Enxaguamento”).
- aquecer com água quente as chávenas (utilizar a função água quente);
- aumente a temperatura do café no menu programação (veja o parágrafo “8.10 Configuração da temperatura”).

9.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão

Atenção!

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

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (A4 - fig. 13).
2. Posicionar embaixo dos bicos de saída do café (A12):
 - 1 chávena se desejar 1 café (fig.14):
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixar o bico distribuidor avvicinando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 15).
4. Premir a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena - B6  ou 2 chávenas - B12 ) fig. 12 e 16).
5. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

Nota:

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

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

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

Nota:

- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (ENCHER O DEPÓSITO, ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo. “18. Mensagens visualizadas no ecrã”).
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo “8.10 Configuração da temperatura”.
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo “19. Resolução de problemas”.

9.7 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a.

Neste caso a máquina poderia sofrer danos.

- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora (C2) rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.



Nota:

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

1. Pressionar repetidamente a tecla  (fB7 - Fig. 9) até que o ecrã (B4) mostre "Pré-moído";
2. Abrir a tampa tampa do funil do café pré-moído (A5), depois de desencaixá-la, levantá-la;
3. Certifique-se de que o funil (A6) não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 17);
4. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejetor de café (A12);
5. Premir a tecla de distribuição para 1 chávena  (B6 - fig.11).
6. A preparação inicia e no ecrã aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

Nota importante!

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

10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE

Nota:

- Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do recipiente do leite (D2) conforme descrito nos parágrafos "10.4 Limpeza do dispositivo emulsionador de leite com CLEAN", "12.10 Limpeza do reservatório para o leite" y "12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor".

10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite

1. Tirar a tampa (fig. 18);
2. Encher o recipiente do leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig.19). Considerar que cada marca gravada na lateral do recipiente corresponde a 100 ml de leite.

Nota:

- Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
 - Se a modalidade "Poupança energia" estiver ativada, a distribuição da bebida poderá requerer alguns segundos de espera.
3. Certificar-se que o tubo de imersão do leite (D4) esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa do reservatório do leite (fig.20).
 4. Reposicionar a tampa no reservatório leite.
 5. Remover o distribuidor de água quente (C6) do bico, pressionando o botão de descaixei (C7);
 6. Engatar, empurrando a fundo, o reservatório ao bocal (A13) (fig.21): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro está ativa);
 7. Posicionar uma chávena suficientemente grande sob os bicos do distribuidor de café (A12) e sob o tubo de distribuição de leite com espuma (D5); regular o comprimento do tubo de distribuição de leite para aproximá-lo da chávena, simplesmente puxando-o para baixo (fig.22).
 8. Seguir as indicações reportadas em seguida para cada função específica.

10.2 Regular a quantidade de espuma

Girando o manípulo de regulação de espuma (D1) que se acha na tampa do recipiente do leite (D2) seleciona-se a quantidade de espuma do leite que será fornecida durante a preparação das bebidas com leite.

Posição manípulo	Descrição	Aconselhado para ...
	Sem espuma	CAFÉ COM LEITE MILK (leite quente)
	Pouca espuma	LEITE COM CAFÉ
	Máx. espuma	CAPPUCCINO/ MILK (leite com espuma)

10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite

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

1. Encher e encaixar o recipiente do leite (D) conforme ilustrado anteriormente;

2. Girar o manípulo de regulação da espuma (D1) colocada na tampa do recipiente do leite (D3), na posição relativa à quantidade desejada de espuma;
3. Pressionar a tecla relativa a bebida desejada: no ecrã (B4) aparece o nome da bebida quantidade selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação;
4. Após alguns segundos, o leite sai do tubo de saída leite (D5) e enche a chávena subjacente. A máquina prepara automaticamente o café após ter fornecido o leite no caso de bebidas onde isto é previsto.

i Nota!

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

10.4 Limpeza do dispositivo emulsionador de leite com CLEAN

⚠ Atenção! Perigo de queimaduras

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

Depois de cada uso das funções para leite, no ecrã (B4) aparece a mensagem "MANIPULO EM CLEAN" intermitente. Efetuar a limpeza para eliminar os resíduos de leite procedendo dessa maneira:

1. Deixar inserido na máquina o reservatório do leite (não é necessário esvaziar o reservatório do leite);
2. Posicionar uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma;
3. Girar o manípulo de regulação de espuma (D1) para "CLEAN" (fig. 23): no ecrã aparece uma barra de progressão que se enche à medida que a operação prossegue e a mensagem "Limpeza em andamento". A limpeza interrompe-se automaticamente.
4. Recolocar o manípulo de regulação em uma das seleções da espuma.
5. Remover o recipiente do leite e limpar sempre o bocal do vapor (A13) com uma esponja.

i Nota!

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

O reservatório com leite pode ser conservado no frigorífico.

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

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

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

1. Posicionar uma chávena sob os bicos de saída do café (A12) e sob o tubo de saída do leite (D5);
2. Manter pressionada a tecla de função até que no ecrã (B4) apareça a escrita "PROGRAMAR LEITE Programar Quantidade".
3. Soltar a tecla. A máquina começa a distribuir o leite.
4. Quando tiver chegado à quantidade desejada de leite na chávena, pressionar novamente a tecla.
5. A máquina para de fornecer o leite e, se previsto pela preparação, depois de alguns segundos começa a fornecer o café: no ecrã aparece a mensagem "PROGRAMAR CAFÉ Programar Quantidade".
6. No momento em que o café na chávena atingir a quantidade desejada, premir novamente a tecla. A saída do café é interrompida.

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

11. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE E VAPOR

⚠ Atenção! Perigo de queimaduras.

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

i Nota:

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

11.1 distribuição de água quente

1. Controlar que o distribuidor de água (C6) quente esteja corretamente encaixado (fig. 6);
2. Posicionar um recipiente em baixo do distribuidor (o mais perto possível para evitar borrifos).
3. Premir a tecla  /OK (B5 - fig. 5). No ecrã aparece a mensagem "ÁGUA QUENTE" e uma barra de progressão que é preenchida à medida que a preparação é efetuada.
4. A máquina distribui 250 ml de água quente e depois interrompe automaticamente a distribuição. Para interromper

manualmente a distribuição de água quente, premir novamente a tecla  /OK .

11.2 Modificação da quantidade de água que sai automaticamente

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

1. Posicionar sob o distribuidor (C6) um recipiente.
2. Manter pressionada a tecla  /OK (B5) (fig. 5) até que no ecrã (B4) apareça a mensagem “ÁGUA QUENTE Programar Quantidade”; soltar a tecla em seguida  /OK ;
3. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávina, pressionar novamente a tecla  /OK .

Nesta altura a máquina estará reprogramada segundo a nova quantidade.

11.3 Distribuição de vapor

1. Controlar que o distribuidor de água (C6) quente esteja corretamente encaixado (fig. 6);
2. Encher um recipiente com o líquido a aquecer/criar espuma e mergulhar o distribuidor (ejetor) no líquido;
3. Premir a tecla  (B12): depois de alguns segundos, do distribuidor sai o vapor que aquece o líquido e o ecrã (B4) exhibe “VAPOR”;
4. Ao atingir a temperatura desejada, interromper a distribuição do vapor pressionando a tecla . (Aconselha-se distribuir vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);



Atenção!

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

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

- Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do líquido aumentará de 2 ou 3 vezes;
- Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o distribuidor (C6) conforme descrito no parágrafo sucessivo.

11.5 Limpar o distribuidor depois do uso

Limpar o distribuidor (C6) Otoda vez depois de o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

1. Posicionar um recipiente em baixo do distribuidor, pressionar a tecla  /OK (B5) para deixar sair um pouco de água (fig. 35); Então interromper a distribuição de água quente por premir novamente a tecla  /OK ;
2. Aguardar alguns minutos para que o distribuidor se arrefeça; então extrair o distribuidor de água quente por pressionando o botão de descaixe (fig. 24). Com uma mão, manter o distribuidor parado e, a outra, girar em sentido anti-horário (fig. 24) e tirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo;
3. Tirar também o bico vaporizador puxando-o para baixo (fig. 25).
4. Verificar que o furo indicado pela seta da fig. 25 não esteja tapado. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
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.

12. LIMPEZA

12.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- recipiente das borras de café (A21);
- gaveta de recolha de gotas (A20) e A gaveta de recolha da condensação (A14);
- o reservatório para a água (A16);
- bicos do distribuidor de café (A12);
- o funil para introduzir café pré-moído (A6);
- o infusor (A9), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A10),
- o recipiente do leite (D);
- o cappuccinador/distribuidor de água quente (C6 - parágrafo “12. Limpeza”);
- o bocal da água quente/vapor (A13);
- o painel de controlo (B).



Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De’Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina .
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na máquina de lavar louças, com exceção do recipiente do leite (D).

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

12.2 Limpeza do circuito interno da máquina

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

- 2/3 enxaguamentos, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de programação (parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- fornecimento de água quente, por alguns segundos, pressionando a tecla  /OK (B5).



Nota!

- É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no recipiente das borras de café (A21).

12.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B4) mostrar a mensagem "ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Até limpar o recipiente de borras, a máquina não pode fazer café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o recipiente 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).



Atenção! Perigo de queimaduras

Se são preparados vários cappuccinos em sequência, a base para chávemas de metal (A18) fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte anterior.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia a gaveta de recolha de pingos (A20) (fig. 26), para esvaziá-la e limpá-la.
- Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel (C5) possui uma espátula apropriada para esta operação.
- Verificar a cuba de recolha de gotas-condensação (de cor vermelha) (A14) e, se estiver cheia, esvaziá-la.



Atenção!

Ao extrair a gaveta de recolha de gotas é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

12.4 Limpeza da gaveta de recolha de pingos e da gaveta de recolha da condensação



Atenção!

O recipiente de recolha de pingos (A20) é dotado de um indicador flutuante (A19) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 27). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávemas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

Para remover a gaveta de recolha de gotas:

1. Extrair a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras de café (A21) (fig. 26);
2. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras e lava-los;
3. Verificar a cuba de recolha de gotas-condensação de cor vermelha e, se estiver cheia, esvaziá-la.
4. Insira novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

12.5 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 da máquina") e desconectá-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 extraída a cuba que recolhe as gotas) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel (C5) fornecido e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 28);

12.6 Limpeza do recipiente de água

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

12.7 Limpeza dos bicos do distribuidor de café

1. Limpar periodicamente os bicos do distribuidor de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 29A)

2. Controlar que os furos do distribuidor de café não estejam obturados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 29B).

12.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A6) pré-moído está obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (D2) fornecido.

Verificar regularmente que não haja resíduos de café no gancho da tampa: remover eventuais resíduos com um aspirador de pó.

12.9 Limpeza do infusor

O infusor (A11) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

⚠ Atenção!

O infusor (A9) 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 depósito de água;
3. Abrir a porta do infusor (fig. 30) 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. 31).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.

⚠ Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

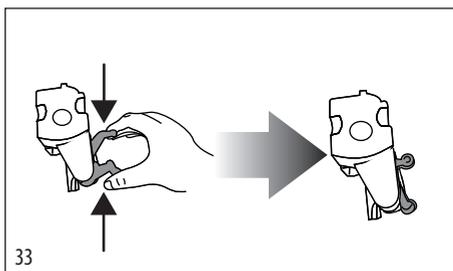
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

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

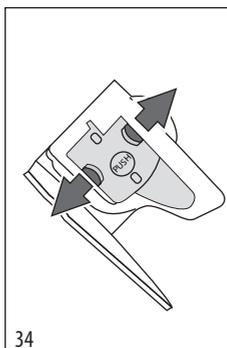
6. Utilizando o pincel (D2), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 32); em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.

i Nota:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 33).



8. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 34);

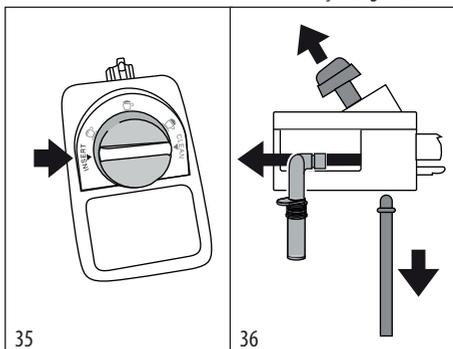


9. Fechar a porta do infusor.
10. Inserir novamente o reservatório de água.

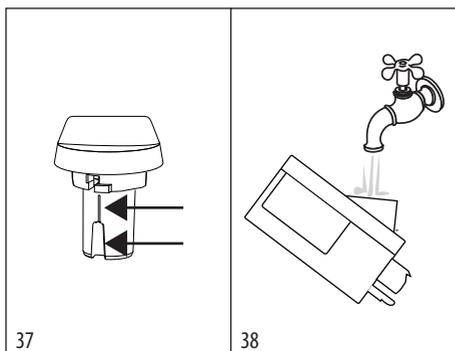
12.10 Limpeza do reservatório para o leite

Limpar o reservatório do leite após cada preparação, como descrito a seguir:

1. Extrair a tampa;
2. Retire o tubo de saída e o tubo de extração (fig. 36);



3. Girar em sentido horário o manipulador de regulação de espuma até a posição "INSERT" (insira) (fig. 35) e retire-a para o alto (fig. 36);
4. Lavar cuidadosamente os componentes com água quente e detergente delicado. É possível lavar na máquina de lavar loiça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar loiça.



Prestar muita atenção para que no encavo e no pequeno canal situado sob o manípulo (fig. 37) não resem resíduos de leite: se for o caso, raspar o canal com um palito de dente.

- Enxaguar o interior da sede do manípulo de regulagem da espuma com água corrente (fig. 38);
- Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída.
- Montar novamente o manípulo fazendo coincidir a seta com a mensagem "INSERIR", o tubo de distribuição e o tubo de extração do leite.
- Reposicionar a tampa no reservatório leite.

12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor



Limpar o bocal após cada preparação de leite, com uma esponja, removendo os resíduos de leite depositados nas juntas (fig. 39).

13. DESCALCIFICAÇÃO

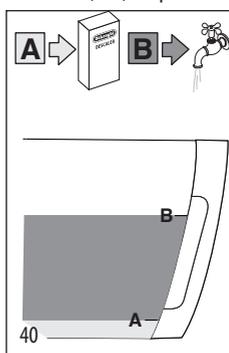
Descalcificar a máquina quando no ecrã (B4) apareça (intermitente) a mensagem "DESCALCIFICAR".

⚠ Atenção!

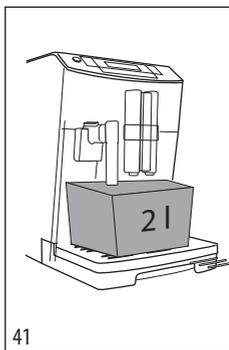
- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode

comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

- Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a utilização;
- Entre no menu pressionando a tecla **MENU/ESC** (B3);
- Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Descalcificação";
- Selecionar pressionando a tecla **☉/OK** (B5) (fig. 5): no ecrã aparecerá "Descalcificação Confirmar?";
- Pressionar novamente a tecla **☉/OK** para confirmar: no ecrã aparece "ESVAZIAR A GAVETA DE RECOLHA DE GOTAS" alternado com "REMOVER FILTRO" (se houver o filtro) e a "Introduzir descalcific., Pressionar OK";
- Esvazie completamente o reservatório de água (A16) e retire o filtro amaciador (C4) (se presente); esvazie então a cuba que recolhe as gotas (A20) (fig. 26) e o recipiente de borras (A21) e reponha-os no lugar.



- Deitar no depósito de água o descalcificante (C3) até ao nível **A** (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado interno do depósito (fig. 40) e então adicionar um litro de água até atingir o nível **B** (fig. 40); recolocar no lugar o depósito de água;



- Deitar sob o cappuccinador (C6) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2,0 litros (fig. 41);

⚠ Atenção! Perigo de queimaduras

Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

- Premir a tecla **☉/OK** para confirmar a inserção da solução descalcificante: o ecrã exibirá "Máquina em descalcificação" e o programa de descalcificação inicia. O líquido descalcificante sai do distribuidor de cappuccino/distribuidor de água quente executando automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para

remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café;

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

10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina: no ecrã aparecerá "ENXAGUAMENTO"; Pressione OK
11. Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante debaixo do cappuccinador (fig. 41);
12. Premir a tecla /OK para iniciar o enxaguamento: a água quente sai primeiro do bico de saída de café e depois pelo bocal de saída de água quente/vapor e no ecrã a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";
13. Quando o reservatório de água é esvaziado no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO" alternado com "ENCHER O RESERVATÓRIO" e com "REINSERIR FILTRO" (se foi removido anteriormente): esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
14. Extrair o reservatório de água, voltar a introduzir o filtro (se retirado anteriormente), encher o reservatório até ao nível MÁX com água fresca e introduzi-lo na máquina: o ecrã exibe "ENXAGUAMENTO, Pressionar OK".
15. Reposicionar o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e sob o distribuidor de café (A12) o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento (fig. 41);
16. Premir a tecla /OK para reiniciar o enxaguamento: a máquina reinicia o enxaguamento primeiro a partir do cappuccinador para depois terminar pelo distribuidor de café e no ecrã aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor aguarde";
17. No término, o ecrã exibirá a mensagem "Enxaguamento completo", Premir OK".
18. Pressione a tecla /OK o ecrã exibirá "ENCHER RESERVATÓRIO";
19. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas, extrair e encher o recipiente de água com água fresca até ao 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 recipiente das borras de café (A21).
- O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até ao nível max: isto para

garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

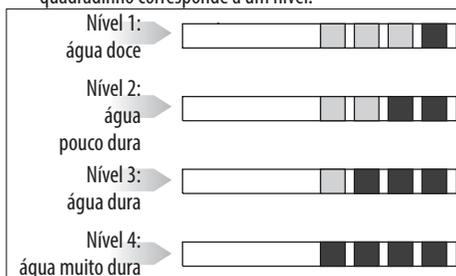
14. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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

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

14.1 Medição da dureza da água

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



14.2 Programação dureza da água

1. Pressionar a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
2. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) até selecionar o item "Dureza da Água";
3. Confirmar a seleção pressionando a tecla /OK (B5) (fig. 5);
4. Pressione **CAPPUCCINO** ou **MILK** e ajuste o nível detectado pela tira reativa (veja a fig. do parágrafo anterior);
5. Premir a tecla /OK para confirmar a configuração.
6. Pressione a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

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

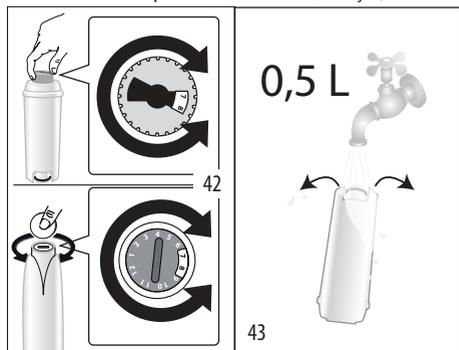
15. FILTRO AMACIADOR

se no seu modelo não houver, aconselhamos adquirir o filtro amaciador (C4): nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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

15.1 Instalação do filtro

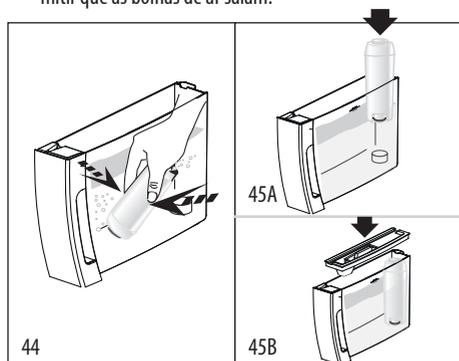
1. Retire o filtro (C4) da embalagem.
2. Girar o disco com as datas (ver a fig. 42) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização;



i Nota:

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

3. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 43).
4. Extrair o reservatório da máquina e enchê-lo com água.
5. Inserir o filtro no reservatório de água e mergulhá-lo completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam.



6. Inserir o filtro no próprio alojamento (fig. 45A) e pressionar com firmeza;
7. Fechar de novo o depósito com a tampa (fig. 45B) e reinserir o mesmo na máquina.

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

8. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
9. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Instalar filtro";
10. Premir a tecla Δ /OK (B5 - fig. 5);
11. No ecrã visualiza-se a mensagem "Ativar?";
12. Premir a tecla Δ /OK para confirmar a seleção: no ecrã aparecerá "ÁGUA QUENTE PRESSIONAR OK";
13. Coloque embaixo do distribuidor de água quente um recipiente (capacidade: min. 500ml).
14. Pressionar a tecla Δ /OK para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
15. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

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

15.2 Substituição do filtro

Quando o ecrã (B4) visualizar "SUBSTITUIR O FILTRO!", ou após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efetuar a substituição do filtro:

1. Extrair o reservatório (A16) e o filtro esgotado (C4);
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado no pontos 2-3-4-5-6-7 do parágrafo anterior;
3. Coloque embaixo do distribuidor de água quente (C6) um recipiente (capacidade: min. 500ml).
4. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
5. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã a mensagem "Substituir filtro";
6. Premir a tecla Δ /OK (B5 - fig. 5);
7. No ecrã visualiza-se a mensagem "Confirmar?";
8. Premir a tecla Δ /OK para confirmar a seleção;
9. No ecrã aparece a mensagem "ÁGUA QUENTE PRESSIONAR OK";
10. Pressionar a tecla Δ /OK para confirmar a seleção: o aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem "Por favor aguarde".
11. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para "Pronto café".

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

15.3 Remoção do filtro

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

1. Extrair o reservatório (A16) e o filtro esgotado (C4);
2. Premir a tecla **MENU/ESC** (B3) para entrar no menu;
3. Premir a tecla **CAPPUCCINO** (B9) ou **MILK** (B11) (fig. 8) até aparecer no ecrã (B4) a mensagem "Instalar filtro Ativado";
4. Premir a tecla Δ /OK (B5 - fig. 5);

5. No ecrã é visualizada a escrita "Desativar?";
6. Pressione a tecla /OK para confirmar e a tecla **MENU/ESC** para sair do menu.

16. DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	2,0 l
Dimensões LxPxH	240x465x350 mm
Comprimento do fio:	1750 mm
Peso:	10,8 Kg (MB) - 11,8 Kg (M)
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 g

18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO	A água no reservatório (A16) não é suficiente.	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe
ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS	O recipiente das borras (A21) de café está cheio.	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas (A20), efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente. Importante: ao retirar a gaveta de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.
MOÍDO MUITO FINO; REGULAR MOEDOR	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Repita o fornecimento de café e gire o manipulador de regulação da moagem (A3 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 manipulador de regulação, e aumente um nível (veja regulação do moinho de café) "9.4 Regulação do moedor de café". Se o problema persistir, verificar se o depósito de água (A16) está inserido até ao fim, pressionar a tecla  /OK (B5) e deixar escoar um pouco de água pelo distribuidor (C6).
	Se houver o filtro amaciador poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Inserir o distribuidor de água quente (C3) na máquina e distribuir um pouco de água quente até que o fluxo se torne regular.
INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A21).	Extrair a cuba que recolhe as gotas (A20) e inserir o recipiente das borras de café.



Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

17. ELIMINAÇÃO



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

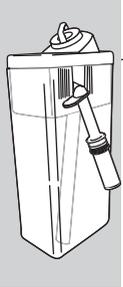
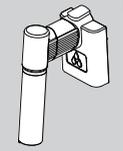
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO	Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A6).	Introduzir o café moído no funil ou cancelar a seleção função café moído (fig. 17).
DESCALCIFICAR	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. “13. Descalcificação”.
REDUZIR A DOSE DE CAFÉ	Foi utilizado muito café.	Selecionar um sabor mais suave pressionando a tecla  (fig. 9) ou reduzir a quantidade de café pré-moído.
ENCHER DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito do café em grão (A4) (fig. 13).
	O funil para o café pré-moído (A6) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel como descrito no parágrafo “12.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído”.
INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A9).	Inserir o infusor como descrito no parág. “12.7 Limpeza dos bicos do distribuidor de café”.
INSERIR RESERVATÓRIO	O reservatório (A16) não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o depósito pressionando-o até o fim.
ALARME GENÉRICO	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no parág. “12.5 Limpeza das partes internas da máquina”. Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO <i>alternado a</i> ÁGUA QUENTE PREMIR OK	O circuito hidráulico está vazio	Pressionar  /OK (B5) e deixar escoar a água pelo distribuidor (C6) até que a distribuição se torne regular. Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A16) esteja inserido até ao fundo.
SUBSTITUIR O FILTRO	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. “15. Filtro amaciador”.
MANÍPULO EM CLEAN	O leite foi recentemente fornecido, portanto, é necessário efetuar a limpeza dos tubos internos da tampa do recipiente (D2).	Girar o manípulo de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN.
“INSERIR O DISTRIBUIDOR DE ÁGUA”:	O distribuidor de água (C6) não está inserido ou está mal inserido.	Inserir distribuidor de água até ao fundo.
INSERIR RESERVATÓRIO LEITE	O depósito do leite (D) não foi inserido corretamente.	Inserir o recipiente do leite até o fim (fig.20).

19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ativar a superfície aquecedora de chávenas (A11) e deixar nela as chávenas por pelo menos 20 min para que se aqueçam. • Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor com um enxaguamento, pressionando função específica (parág. “8.1 Enxaguamento”).
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura mais alta do (parág. “8.10 Configuração da temperatura”).
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem (A1) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 12). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.4 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 (A3) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 12). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.4 Regulação do moedor de café”).
O café não sai de um ou de ambos os bicos injetores do distribuidor (A13).	Os bicos do distribuidor de café estão entupidos.	Limpar os bocais com um palito de dentes (fig. 29B).
O aparelho não liga.	O conector do cabo de alimentação (C8) não está inserido bem.	Inserir de modo firme o conector na entrada específica (A8) na parte traseira do aparelho.
	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A7) não está ligado.	Prima o interruptor geral (fig. 2).

<p>O infusor (A9) não pode ser extraído</p>	<p>Não foi efetuado corretamente o desligamento</p>	<p>Desligar pressionando a tecla  (cap. "7. Desligamento da máquina").</p>
 <p>O leite não sai do tubo de saída (D5)</p> <p>O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de saída do leite (D5), ou ainda tem pouca espuma</p>	<p>A tampa do reservatório do leite (D1) está suja</p>	<p>Limpar a tampa do leite como descrito no par. "13. Descalcificação".</p>
	<p>O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.</p>	<p>Utilizar leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.</p>
	<p>O manípulo de regulação da espuma foi mal regulado (A3).</p>	<p>Regular segundo as indicações do cap. "10.2 Regular a quantidade de espuma"</p>
	<p>A tampa (D2) ou o manípulo de regulação de espuma do reservatório de leite (D) estão sujos</p>	<p>Limpar a tampa e o manípulo do reservatório do leite como descrito nos par. "Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina." e "13. Descalcificação".</p>
 <p>O leite tem bolhas grandes ou pouca espuma</p>	<p>O bocal da água quente/vapor (A13) está sujo</p>	<p>Limpar o bico como descrito no parág. "12.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor"</p>
	<p>O distribuidor (C6) está sujo.</p>	<p>Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "12. Limpeza".</p>