

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	33
1.1 Problemas e reparações	33
2. DESCRIÇÃO	33
2.1 Descrição do aparelho (pág. 3 - A).....	33
2.2 Descrição do painel de controlo (pág. 2 - B)	33
2.3 Descrição dos acessórios (pág. 2 - C).....	33
2.4 Descrição dos indicadores luminosos.....	33
3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO	34
4. LIGAÇÃO DO APARELHO	34
5. DESLIGAR O APARELHO	34
6. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO	35
7. POUPANÇA ENERGÉTICA	35
8. FILTRO AMACIADOR (*SE PREVISTO).....	35
8.1 Instalação do filtro	35
8.2 Remoção e substituição do filtro amaciador.....	35
9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....	36
9.1 Seleção do sabor do café	36
9.2 Seleção da quantidade de café na chávena	36
9.3 Regulação do moinho de café	36
9.4 Configuração da temperatura.....	36
9.5 Conselhos para um café mais quente	36
10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO	37
10.1 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	37
11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	37
11.1 Limpeza do vaporizador depois da utilização	38
12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	38
13. LIMPEZA	38
13.1 Limpeza da máquina.....	38
13.2 Limpeza do circuito interno da máquina	38
13.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	38
13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	39
13.5 Limpeza do interior da máquina	39
13.6 Limpeza do reservatório de água	39
13.7 Limpeza dos bicos de tiragem de café	39
13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído	39
13.9 Limpeza do infusor.....	39
14. DESCALCIFICAÇÃO	40
15. DADOS TÉCNICOS	41
15.1 Conselhos para a poupança de energia	41
16. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS ...	41
17. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	43

Antes de utilizar o aparelho leia sempre o folheto das advertências de segurança.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos parágrafos "16. Significado Indicadores Luminosos" e "17. 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, dirija-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho (pág. 3 - A)

- A1. Painel de controlo
- A2. Manipulo de regulação do grau de moagem
- A3. Base de apoio para chávenas
- A4. Tampa do depósito para café em grão
- A5. Tampa do funil de café pré-moído
- A6. Funil para a introdução do café pré-moído
- A7. Depósito para café em grão
- A8. Interruptor geral (*se previsto)
- A9. Reservatório de água com tampa* (*se previsto)
- A10. Porta do infusor
- A11. Infusor
- A12. Bico de tiragem de café (regulável em altura)
- A13. Depósito de borras de café
- A14. Tabuleiro de recolha da condensação
- A15. Tabuleiro de apoio de chávenas
- A16. Indicador de nível de água do tabuleiro de recolha dos pingos
- A17. Tabuleiro de recolha de pingos
- A18. Vaporizador
- A19. Manipulo de vapor / água quente

2.2 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 efetuar um enxaguamento ou para proceder à descalcificação

B6. Manipulo de seleção: rodar para seleccionar a quantidade de café desejada ou para seleccionar a preparação com café pré-moído

B7. Tecla : para tirar vapor para a preparação de bebidas à base de leite

B8. Tecla : para preparar 1 chávena de café "longo"

B9. Tecla : para preparar 2 chávenas de café "longo".

2.3 Descrição dos acessórios (pág. 2 - C)

- C1. Colher doseadora
- C2. Frasco Descalcificador(*se previsto)
- C3. Filtro amaciador (*se previsto)

2.4 Descrição dos indicadores luminosos

INDICADOR LUMINOSO	SIGNIFICADO
	Indicador luminoso a piscar: indica que a máquina se está a aquecer.
	Indica que o aparelho está a tirar 1 ou 2 chávenas de café curto.
	Indica que o aparelho está a tirar 1 ou 2 chávenas de café longo.
	Indicador luminoso fixo: indica que está seleccionada a função "vapor".
	Indicador luminoso a piscar: indica que é necessário rodar o manipulo de vapor.
	Indica que no painel de controlo existe um alarme (ver o parágrafo "16. Significado Indicadores Luminosos").
	Indicador luminoso fixo: indica que o depósito das borras está em falta e é necessário inseri-lo.
	Indicador luminoso a piscar: indica que o depósito das borras está cheio e é necessário esvaziá-lo.
	Indicador luminoso fixo: Indica que o reservatório de água está em falta.
	Indicador luminoso a piscar: indica que a água no reservatório não é suficiente.



INDICADOR LUMINOSO	SIGNIFICADO
	Indicador luminoso a piscar: indica a necessidade de descalcificar o aparelho (ver o parágrafo "14. Descalcificação").
	Indicador luminoso fixo: indica que a máquina está a efetuar a descalcificação.
ECO	Indica que a modalidade "Poupança Energética" está ativada.

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO

Note bem:

- Na primeira utilização, enxágue com água quente todos os acessórios removíveis que são destinados ao contacto com água ou leite.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isso a máquina pode fazer muito barulho; o ruído diminuirá à medida que o circuito se enche.
- Eventuais vestígios de café no moinho deve-se aos testes de funcionamento da máquina antes de a colocar no mercado e são a prova do cuidado metuculoso que temos com o produto.

Proceda seguindo as instruções indicadas:

1. Retire o reservatório de água «A9», encha-o até à linha MAX com água fresca «fig. 1A» e insira novamente o mesmo reservatório «fig. 1B».
2. Posicione debaixo do vaporizador «A18» um recipiente com capacidade mínima de 100 ml «fig. 2».
3. Ligue o aparelho à rede elétrica.
4. Nos modelos com interruptor geral «A8», certifique-se que esteja premido na posição I «fig. 3».
5. No painel de controlo pisca o indicador luminoso  «B7» «fig. 4».
6. Rode o manípulo de vapor «A19» para a posição I «fig. 5»: o aparelho distribui água a partir do vaporizador e depois desliga-se.
7. Reponha o manípulo de vapor novamente na posição O.
8. Agora a máquina de café está pronta para o uso normal.

Note bem:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4-5 cafés ou 4-5 cappuccini 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 a instalar o filtro amaciador. «C3» seguindo as indicações no capítulo "8. Filtro amaciador (*se previsto)". Se o seu modelo não possuir

o filtro em dotação, é possível adquiri-lo junto dos Centros de Assistência Autorizados De'Longh.

4. LIGAÇÃO DO APARELHO

Note bem:

- A cada ligação, 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.
- *Só em modelos com interruptor geral «A8»:* antes de ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral, situado na parte traseira do aparelho, está na pos. I «fig. 3».

Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento, pelos bicos de tiragem do café, «A12» sai um pouco de água quente que será recolhida no tabuleiro de recolha de pingos subjacente. Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  «B2» «fig. 6»: o indicador luminoso  pisca até que o aparelho realize o aquecimento e o enxaguamento automático (deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho começa a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas).

O aparelho está à temperatura correta quando o indicador luminoso se desliga e os indicadores luminosos relativos aos botões de fornecimento se acendem.

5. DESLIGAR O APARELHO

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

Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento, pelos bicos de tiragem do café, «A12» sai um pouco de água quente. Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Para desligar o aparelho, pressione a tecla  «B2». Se previsto, o aparelho executa o enxaguamento e depois desliga-se.

Note bem:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, é aconselhável retirar a ficha da tomada. Para os modelos que o prevêem, basta pressionar o interruptor geral «A8» para a posição O.

Atenção!

Nunca retire a ficha ou, para os modelos que o prevêem, pressione o interruptor geral para a posição O antes de desligar o aparelho com a tecla  (standby).

6. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

É possível modificar este intervalo de tempo para fazer com que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas sem ser utilizado.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda conforme o seguinte:

1. Desligue pressionando a tecla  «B2». (A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêm, o interruptor geral «A8» deve estar na pos. I «fig. 3»).
2. Mantenha a tecla premida  «B9» até os indicadores luminosos se acenderem no painel de controlo «B».
3. Prima a tecla  «B3» (à esquerda do manípulo) «B6» até se acenderem os indicadores luminosos relativos ao intervalo de tempo após o qual o aparelho se deve apagar automaticamente:

TEMPO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO	INDICADORES LUMINOSOS CORRESPONDENTES
15 minutos	ECO
30 minutos	ECO 
1 hora	ECO  
2 horas	ECO   
3 horas	ECO    

4. Prima a tecla  «B8» (à esquerda do manípulo) para confirmar a seleção; os indicadores luminosos apagam-se.

7. POUANÇA ENERGÉTICA

A modalidade de poupança energética está ativa quando o indicador luminoso verde **ECO** está aceso.

Para desativar ou reativar a modalidade “Poupança energética”, proceda conforme o seguinte:

1. Desligue pressionando a tecla  «B2». (A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêm, o interruptor geral «A8» deve estar na pos. I «fig. 3»).
2. Mantenha a tecla premida  «B7» até se acender o indicador luminoso **ECO** «fig. 7».
3. Para desativar a função, prima a tecla  «B3» (à esquerda do manípulo) «B6»); o indicador luminoso **ECO** pisca.
4. Para reativar a função, prima novamente a tecla  (à esquerda do manípulo «B6»); o indicador luminoso **ECO** acende-se fixo.
5. Prima a tecla  «B8» (à esquerda do manípulo) «B6») para confirmar a seleção; o indicador luminoso **ECO** apaga-se.

Note bem:

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

8. FILTRO AMACIADOR (*SE PREVISTO)

Alguns modelos já vêm dotados com o filtro amaciador «C3»: se o seu modelo não o possuir, aconselhamos adquiri-lo junto dos centros de assistência autorizados De’Longhi.

Atenção:

- Conserve em lugar fresco e seco e não exponha ao sol.
- Depois de abrir a embalagem utilize imediatamente o filtro.
- Remova o filtro antes de descalcificar a máquina.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas abaixo.

8.1 Instalação do filtro

1. Retire o filtro «C3» da embalagem e enxagúe-o com cerca de 0,5 L de água corrente «fig. 8»
2. Rode o disco com as datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização «fig. 9».

Note bem:

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho for utilizado regularmente, se pelo contrário, a máquina permanecer com o filtro instalado sem ser utilizada, a duração será de 3 semanas no máximo.

3. Extraia o reservatório «A9» da máquina e encha-o com água «fig. 1A».
4. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam «fig. 10».
5. Insira o filtro no alojamento apropriado e prima-o a fundo «fig. 11».
6. Nos modelos onde está previsto, feche o reservatório com a tampa «fig. 12 », e depois reinsira o reservatório na máquina.
7. Coloque debaixo do vaporizador «A18» um recipiente de capacidade mínima de 500 ml.
8. Rode o manípulo de vapor «A19» para a posição I para tirar água quente.
9. Tire pelo menos 500 ml de água, depois reponha o manípulo de vapor para a pos. **0**.

Note bem:

Podem ocorrer que uma só tiragem de água quente não seja suficiente para instalar o filtro e durante a instalação se acendam os indicadores luminosos



Neste caso, repita a instalação a partir do ponto «8».

Agora, o filtro está ativado e é possível usar a máquina.

8.2 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 que remova o filtro «C3» do reservatório «A9» e, se for o caso,

substitua-o por um filtro novo, repetindo a operação descrita no parágrafo anterior.

9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

9.1 Seleção do sabor do café

Ajuste o manípulo de seleção do sabor do café «B6» para definir o sabor desejado «fig. 13»: vire na direção de “MAX” para aumentar a quantidade de grãos de café que a máquina moerá e, portanto, o sabor do café será mais forte.

Com o manípulo colocado em MIN, obtém-se um café extra-suave; com o manípulo colocado no MAX, obtém-se um café extra-forte.

Note bem:

- Na primeira utilização, é necessário fazer mais do que um café para identificar a posição do manípulo correspondente ao sabor do café desejado.
- Preste atenção para não rodar demasiado para o MAX, caso contrário existe o risco de obter uma tiragem demasiado lenta (a gotas), sobretudo quando são necessárias duas chávenas de café em simultâneo.

9.2 Seleção da quantidade de café na chávena

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

CAFÉ	QUANTIDADE (ML)
Curto ☕ «B3»	≈ 40
Longo ☕ «B8»	≈ 120
2 x Curto ☕ «B4»	2 x ≈ 40
2 x Longo ☕ «B9»	2 x ≈ 120

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

- prima e mantenha premida a tecla relativa à intensidade que se pretende modificar até que pisque o respetivo indicador luminoso e a máquina inicie a tiragem do café: então solte a tecla;
- quando o café atingir o nível desejado na chávena, pressione novamente a mesma tecla para memorizar a nova quantidade.

Nesta altura, ao premir essa tecla, a máquina memorizará as novas configurações.

9.3 Regulação do moinho de café

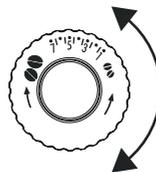
O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-configurado na fábrica para obter uma tiragem correta de café.

No entanto, se após a preparação dos primeiros cafés, a tiragem se mostrar pouco encorpada, com pouco creme ou muito lenta

(a gotas), é necessário efetuar uma correção do grau de moagem com o manípulo de regulação «A2» «fig. 13».

Note bem:

O manípulo de regulação deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.



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

Para obter uma tiragem de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, gire em sentido anti-horário

um nível (não mais de um nível de cada vez, caso contrário o café poderá sair a gotas).

O efeito desta correção só será observado após a tiragem de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, rodando o manípulo para um outro nível.

9.4 Configuração da temperatura

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

1. Desligue premindo a tecla «B2». (A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêem, o interruptor geral «A8» deve estar na pos. I «fig. 3»).
2. Prima a tecla «B3» (à esquerda do manípulo «B6») e mantenha-a premida até que os indicadores luminosos se acendam no painel de controlo;
3. Prima a tecla até selecionar a temperatura desejada:



4. Prima a tecla «B8» (à esquerda do manípulo «B6») para confirmar a seleção; os indicadores luminosos apagam-se.

Note bem:

A variação da temperatura é mais eficiente nas bebidas longas.

9.5 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se que:

- efetue um enxaguamento, antes da tiragem, pressionando a tecla «B5» de tiragem «A12» sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja tirado mais quente.
- escale as chávenas com água quente (utilize a função água quente).

- configure uma temperatura do café mais alta (ver o parágraf. "9.4 Configuração da temperatura").

10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO

Atenção!

Não utilize café em grão caramelizado ou cristalizado, pois pode colar-se no moinho de café e danificá-lo.

1. Introduza os grãos de café no depósito correspondente «A7» «fig. 15».
2. Posicione debaixo dos bicos de tiragem do café «A12»:
 - 1 chávena se desejar 1 café «fig. 16»;
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés «fig. 17».
3. Abaixee o bico de tiragem aproximando o mais possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor «fig. 18».
4. Prima a tecla relativa à tiragem desejada:



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

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

Note bem:

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento carregando uma das duas teclas de tiragem.
- Quando terminar a tiragem, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de tiragem de café.
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo "9.5 Conselhos para um café mais quente".

Atenção!

- Se o café sai a gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou demasiado frio, leia os conselhos reportados no capítulo "17. Resolução de problemas".
- Durante a utilização, no painel de controlo poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "16. Significado Indicadores Luminosos".

10.1 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza os grãos de café no funil «A6» do café pré-moído, caso contrário a máquina poderá 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 pode danificar-se.
- Nunca introduza mais do que uma colher doseadora rasa «C1», pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.



Note bem:

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

1. Verifique se o aparelho está ligado.
2. Rode o manipulo de seleção do sabor do café «B6» em sentido anti-horário até ao fim do curso, para a posição ☞ «fig. 19».
3. Certifique-se de que o funil «A6» não esteja entupido, e então insira uma colher doseadora «C1» rasa de café pré-moído «fig. 20».
4. Coloque uma chávena em baixo dos bicos de tiragem do café «A12».
5. Prima a tecla de tiragem 1 chávena desejada (☞ «B3» ou ☞ «B8»)
6. Inicia-se a preparação.

11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Perigo de Queimaduras!

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

1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávena grande;
2. Encha um recipiente, preferivelmente com asa 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, tenha em consideração que o volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes;

Note bem:

- Para obter uma espuma mais densa e rica, utilize leite magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre o vaporizador «A18»-conforme descrito no parágrafo seguinte "11.1 Limpeza do vaporizador depois da utilização".
- A qualidade da espuma pode variar em função de:
 - tipo de leite ou bebida vegetal;
 - marca usada;
 - ingredientes e valores nutricionais
- 3. Prima a tecla ☞ «B7»: piscará o indicador luminoso ☞.
- 4. Mergulhe o vaporizador no recipiente do leite «fig. 21».
- 5. Após alguns segundos, quando o indicador luminoso ☞ piscar rode o manipulo de vapor «A19» para a pos. I «fig. 5». Do vaporizador sai o vapor que dá um aspeto cremoso ao leite e que aumenta o seu volume.

- Para obter uma espuma mais cremosa rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se que tire vapor no máximo por 3 minutos consecutivos);
- Ao obter a espuma desejada, interrompa a tiragem do vapor rodando o manípulo para a posição 0.

Perigo de Queimaduras!

Desligue o vapor, antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite a ferver.

- Junte o creme de leite ao café preparado anteriormente. O cappuccino está pronto: adoce a gosto e, se desejar, espalhe um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

11.1 Limpeza do vaporizador depois da utilização

Limpe o vaporizador «A18» todas as vezes depois de o utilizar, para evitar que se possam depositar resíduos de leite ou que entupa.

- Coloque um recipiente debaixo do vaporizador e faça escoar um pouco de água por alguns segundos rodando o manípulo de vapor «A19» para a pos. I «fig. 5». De seguida rode novamente o manípulo de vapor para a posição 0 para interromper a tiragem de água quente.
- Aguarde alguns minutos para que o vaporizador arrefeça; depois, com uma mão, mantenha firme o tirante do tubo do vaporizador e, com a outra, rode em sentido anti-horário «fig. 21» e desenfie o vaporizador para baixo para extraí-lo.
- Desenfie também o bico do vapor puxando-o para baixo «fig. 22».
- Verifique se os furos indicados pela seta na fig. 23 não estão tapados. Se necessário, limpe-os com um palito de dentes.
- Lave cuidadosamente os elementos do vaporizador com uma esponja e água morna.
- Reinsira o bico e reinsira o vaporizador no bico empurrando para cima e rodando-o até ao encaixe.

12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Perigo de Queimaduras!

Não deixe a máquina sem vigilância enquanto estiver a tirar a água quente. O tubo do vaporizador «A18» aquece durante a tiragem e, portanto, o tirante deve ser agarrado apenas no cabo.

- Posicione um recipiente debaixo do vaporizador «A18» (o mais perto possível para evitar borrifos).
- Ao rodar o manípulo do vapor «A19» para a posição I: inicia a tiragem.
- Interrompe-se repondo o manípulo de vapor novamente na posição 0.

Note bem:

Se a modalidade “Poupança Energética” estiver ativa, a tiragem de água quente poderá requerer alguns segundos de espera.

13. LIMPEZA

13.1 Limpeza da máquina

As seguintes peças da máquina devem 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 de água «A9»;
- os bicos da tiragem de café «A12»;
- o vaporizador «A18»;
- o funil de introdução de café pré-moído «A6»;
- o infusor «A11», acessível após a abertura da porta de serviço «A10»;
- o painel de controlo «A1».

Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize 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-louça.
- Não utilize objetos metálicos para retirar as incrustações ou os depósitos de café, pois pode riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente recomendado, antes de a utilizar, ligá-la e tirar:

- 2/3 enxaguamentos premindo a tecla  «B5»;
- da água quente, durante alguns segundos, rodando o manípulo da água quente / vapor «A19» para a pos. I.

Note bem:

- É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café «A13».

13.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o indicador luminoso  pisca, é necessário esvaziar e limpar o depósito das borras «A13». Enquanto não for limpo o depósito das borras, o indicador continua a piscar e a máquina não poderá fazer o café.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia o tabuleiro de recolha de pingos «A17» «fig. 24», esvazie-o e limpe-o.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras «A13» tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Verifique ainda o tabuleiro de recolha de condensação «A14» de cor vermelha e, se estiver cheio, esvazie-o.

Atenção!

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

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

Atenção!

Se o tabuleiro de recolha de pingos «A17» não for esvaziado periodicamente, a água pode penetrar para dentro ou transbordar para o lado da máquina. Isto pode provocar danos na máquina, no plano de apoio ou na zona circunstante.

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante «A16» (de cor vermelha) do nível da água recolhida «fig. 25». Antes deste indicador começar a emergir do tabuleiro para apoiar as chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.

Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos «A17» e o depósito das borras de café «A13» «fig. 24»;
2. Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras e lave-os;
3. Inspeccione o tabuleiro de recolha de condensação «A14» e, se estiver cheio, esvazie-o.
4. Reinsira o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

13.5 Limpeza do interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

Antes de executar as operações de limpeza das partes internas, deve desligar a máquina (ver “5. Desligar o aparelho”) e tirar a ficha da tomada elétrica. Nunca mergulhe 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, remova os depósitos de café com uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó «fig. 26».

13.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador «C3» (*se previsto) o reservatório de água «A9» com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente.
3. Reinsira o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório.
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tire 100 ml de água.

13.7 Limpeza dos bicos de tiragem de café

1. Limpe os bicos de tiragem de café «A12» utilizando uma esponja ou um pano «fig. 27».
2. Verifique se os furos do bico de tiragem de café não estão entupidos. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes «fig. 28».

13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café pré-moído «A6» não está entupido. Se necessário, remova os resíduos de café.

13.9 Limpeza do infusor

O infusor «A11» deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (veja “5. Desligar o aparelho”).
2. Extraia o reservatório de água «A9».
3. Abra a porta do infusor «A10» «fig. 29» posicionada na lateral direita.
4. Prima para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e ao mesmo tempo extraia o infusor para o lado de fora «fig. 30».

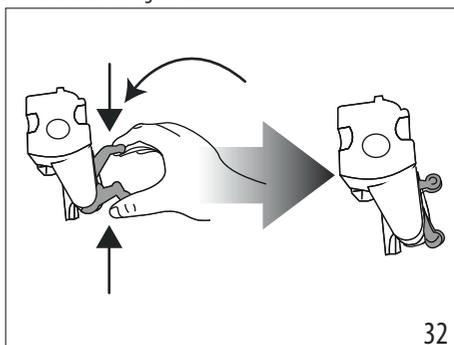
Atenção!

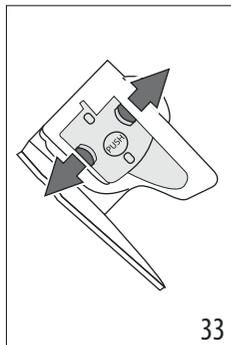
Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxagúe-lo com água corrente.
6. Limpar eventuais resíduos de café presentes no suporte onde o infusor está apoiado.
7. Depois da limpeza, reponha o infusor, enfiando-o no suporte «fig. 31»; em seguida prima nas letras PUSH até ouvir o clique de encaixe.

Note bem:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, premindo as duas alavancas como indicado na figura 32.





8. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham saltado para fora «fig. 33».
9. Feche a porta do infusor.
10. Recoloque o reservatório de água.

14. DESCALCIFICAÇÃO

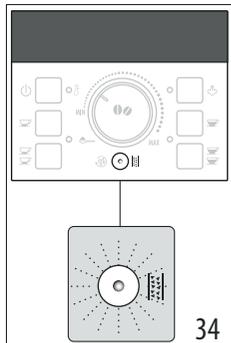
Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificador indicadas na embalagem do próprio produto.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificador 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.
- O descalcificador pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Depósito	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~45min

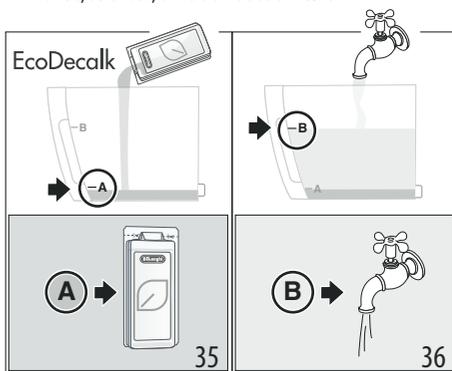
Descalcifique a máquina quando no painel de controlo «B» pisar o indicador luminoso  «B5» «fig. 34».

Atenção!

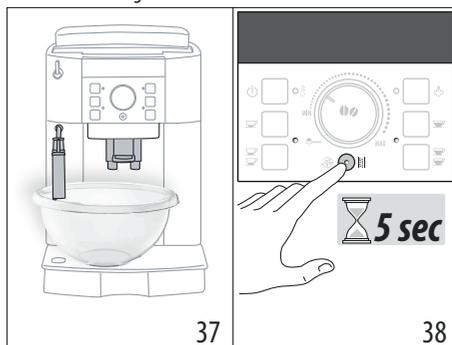


- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificador indicadas na embalagem do próprio produto.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificador De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento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

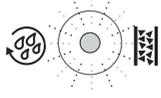
1. Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a utilização.
2. Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos «A17», o depósito das borras de café «A13» e reinsira tudo na máquina.
3. Esvazie completamente o reservatório de água «A9» retirando, se existir, o filtro amaciador «C3».



4. Verta no reservatório de água o descalcificador «C2» até ao nível **A** (correspondente a um pacote de 100 ml) impresso no interior do reservatório «fig. 35» e depois adicione um litro de água até atingir o nível **B** «fig. 36»; em seguida, reinsira o reservatório de água na máquina.
5. Coloque debaixo do vaporizador «A18» e do bico de tiragem de café «A12» um recipiente com capacidade mínima de 2 litros «fig. 37».



6. Aguarde que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos de modo fixo.
7. Prima a tecla  «B5» «fig. 38» e mantenha-a premida durante pelo menos 5 segundos para confirmara a inserção da solução e iniciar a descalcificação: o indicador luminoso no interior da tecla permanece acesa fixa para indicar o início do programa de descalcificação.
8. O indicador luminoso do vapor  pisca para indicar para rodar o manipulador da água quente / vapor «A19» para a posição **I**.

INDICADOR LUMINOSO EXIBIDO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	O reservatório «A9» não está inserido corretamente.	Insira o depósito corretamente empurrando-o até o fim.
 <p>A PISCAR</p>	O depósito das borras «A13» de café está cheio.	Esvazie o depósito das borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos «A17», faça a limpeza e depois insira-os novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito das borras de café, ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, ao tirar os cafés seguintes, o depósito das borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.
	Após a limpeza, o depósito das borras não foi inserido «A13».	Extraia o tabuleiro de recolha de pingos «A17» e insira o depósito das borras de café.
 <p>A PISCAR</p>	A moagem é demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai mesmo.	Repita a tiragem do café e rode o manípulo de regulação da moagem «A2» «fig. 10» um nível para o número 7 enquanto o moinho de café estiver em funcionamento. Se, tiver tirado pelo menos 2 cafés e a tiragem for ainda muito lenta, repita a correção aumentando no manípulo de regulação, outro nível (veja “9.3 Regulação do moinho de café”). Se o problema persistir, rode o manípulo de vapor «A19» para a pos. I e deixe escoar um pouco de água pelo vaporizador.
	Se o filtro amaciador «C3» estiver instalado, pode ter havido a liberação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a tiragem.	Tire um pouco de água do vaporizador «A18» rodando o manípulo de água quente / vapor «A19» para a pos. I até que o fluxo seja regular «fig. 5».
 <p>A PISCAR</p>	Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil «A6».	Introduza o café moído no funil ou cancele a seleção função café moído.
 <p>A PISCAR</p>	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “14. Descalcificação”.
 <p>A PISCAR</p>	Foi utilizado demasiado café.	Selecione um sabor mais suave ou reduza a quantidade de café pré-moído e depois execute novamente a tiragem de café.



INDICADOR LUMINOSO EXIBIDO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ECO    A PISCAR	Acabou o café em grão. O funil para o café pré-moído «A6» está obstruído.	Encha o depósito de café em grão «A7». Esvazie o funil conforme descrito no parágrafo “13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído”.
ECO    A PISCAR	Após a limpeza, não foi reinserido o infusor «A11».	Insira o infusor como descrito no parágrafo “13.9 Limpeza do infusor”.
ECO   	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. “13. Limpeza”. Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir esta mensagem, contacte um centro de assistência.

17. 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 preaquecidas.	Aqueça com água quente as chávenas (N.B. pode-se utilizar a função água quente) ou enxaguamento.
	O infusor «A11» arrefeceu porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor, premindo a tecla de enxaguamento   «B5».
	A temperatura configurada para o café é baixa.	Programe através do menu uma temperatura mais alta (veja o cap. “9.4 Configuração da temperatura”).
O café não está muito encorpado ou tem pouco creme.	A moagem do café é demasiado grossa.	Rode o manípulo de regulação da moagem «A2» um nível em sentido anti-horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento «fig. 8». Rode um nível de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.3 Regulação do moinho 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 demasiado fina.	Rode o manípulo de regulação da moagem «A2» um nível em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento «fig. 8». Rode um nível de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo “9.3 Regulação do moinho de café”).
		→

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não sai de um ou de ambos os bicos de tiragem.	Os bicos estão obstruídos.	Limpe os orifícios «A12» com um palito de dentes.
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é meio-gordo.	Utilize de preferência leite magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não for o desejado, tente com outra marca de leite.
O leite não está emulsionado	O vaporizador «A18» está sujo.	Efetue a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.1 Limpeza do vaporizador depois da utilização".
A tiragem do vapor interrompe-se durante a utilização	Um dispositivo de segurança interrompe a tiragem de vapor depois de 3 minutos.	Aguarde alguns minutos e, em seguida, reative a função de vapor.
No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Proceda conforme solicitado pelo aparelho, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos «A17», para evitar que a água transborde.
O aparelho não liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente.
	Apenas nos modelos nos quais está previsto, verifique se o interruptor geral «A8» está ligado.	Prima o interruptor geral para a posição I «fig. 1».