

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	41
1.1 Letras entre parênteses	41
1.2 Problemas e reparações	41
2. DESCRIÇÃO	41
2.1 Descrição do aparelho	41
2.2 Descrição do painel de controlo	41
2.3 Descrição dos acessórios	41
2.4 Descrição do recipiente do leite	41
3. ANTES DE COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO	41
4. LIGAÇÃO DO APARELHO	42
5. DESLIGAR A MÁQUINA	42
6. DEFINIÇÕES DO MENU	42
6.1 Descalcificação	43
6.2 Instalar o filtro	43
6.3 Substituição do filtro	43
6.4 Acertar a hora	43
6.5 Ligação automática	43
6.6 Desligar automático	43
6.7 Poupança de energia	43
6.8 Definição da temperatura	44
6.9 Definição da dureza da água	44
6.10 Ativação / Desativação do aviso sonoro	44
6.11 Definição do idioma	44
6.12 Iluminação chávina	44
6.13 Valores de fábrica (reset)	44
6.14 Função de estatística	44
7. ENXAGUAMENTO	44
8. PREPARAÇÃO DO CAFÉ	45
8.1 Seleção do sabor do café	45
8.2 Seleção da quantidade de café na chávina	45
8.3 Personalização da quantidade de café	45
8.4 Regulação do moinho	45
8.5 Conselhos para um café mais quente	45
8.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão	45
8.7 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído	46
9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE	46
9.1 Encha e encaixe o recipiente do leite	46
9.2 Regule a quantidade de espuma	47
9.3 Preparação do capuchino ou do leite com café	47
9.4 Limpeza do recipiente de leite após cada uso	47
9.5 Programe as quantidades de café e de leite em chávina para o capuchino	47
10. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	47
10.1 Modificação da quantidade de água tirada automaticamente	48
11. LIMPEZA	48
11.1 Limpeza da máquina	48
11.2 Limpeza do circuito interno da máquina	48
11.3 Limpeza do recipiente das borras de café	48
11.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de gotas e do tabuleiro de recolha da condensação	48
11.5 Limpeza do interior da máquina	49
11.6 Limpeza do reservatório de água	49
11.7 Limpeza dos bicos do distribuidor de café	49
11.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído	49
11.9 Limpeza do infusor	49
11.10 Limpeza do recipiente de leite	49
11.11 Limpeza do bico de água quente / vapor	50
12. DESCALCIFICAÇÃO	50
13. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	51
13.1 Medição da dureza da água	51
13.2 Definição da dureza da água	52
14. FILTRO AMACIADOR	52
14.1 Instalação do filtro	52
14.2 Substituição do filtro	52
14.3 Remoção do filtro	53
15. DADOS TÉCNICOS	53
15.1 Conselhos para a Poupança de energia	53
16. MENSAGENS EXIBIDAS NO VISOR	54
17. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	55

Leia sempre o folheto dos avisos de segurança antes de usar o aparelho.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Letras entre parênteses

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

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as instruções referidas nos capítulos “16. Mensagens exibidas no visor” e “17. Resolução de problemas”.

Se estas forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se a consultar a assistência aos clientes, telefonando para o número indicado na folha “Assistência aos clientes” em anexo.

Se o seu país não estiver entre os listados na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para eventuais reparações, dirija-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho

(pág. 3 - A)

- A1. Painel de comando
- A2. Manípulo de regulação do grau de moagem
- A3. Base de apoio para chávenas
- A4. Tampa do recipiente para o café em grão
- A5. Tampa do funil de café pré-moído
- A6. Funil para a introdução do café pré-moído
- A7. Recipiente para café em grão
- A8. Interruptor geral (* apenas alguns modelos)
- A9. Sede do conector do cabo de alimentação (* apenas modelos com cabo extraível)
- A10. Reservatório de água
- A11. Porta do infusor
- A12. Infusor
- A13. Bico de água quente e vapor
- A14. Distribuidor de café (regulável em altura)
- A15. Recipiente para as borras de café
- A16. Tabuleiro de recolha da condensação
- A17. Bandeja de apoio de chávenas
- A18. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de gotas
- A19. Tabuleiro de recolha de gotas
- A20. Grelha do tabuleiro
- A21. Luzes de iluminação para as chávenas

2.2 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. Visor: guia o utente na utilização do aparelho
- B2. Manípulo de seleção: rodando seleciona a quantidade de café desejada. (Quando aceder ao MENU programação: rodando seleciona a função desejada)
- B3. Tecla  : para ligar ou desligar a máquina
- B4. Tecla **P** para aceder ao menu
- B5. Tecla  : para efetuar um enxaguamento. (Quando se acede ao MENU programação, existe a função da tecla “ESC”: a qual se prime para sair da função selecionada e voltar ao menu principal)
- B6. Tecla de seleção do aroma  : prima para seleccionar o sabor do café
- B7. Tecla  : para preparar 1 chávena de café com as definições exibidas no visor
- B8. Tecla  : para preparar 2 chávenas de café com as definições exibidas no visor
- B9. Tecla  para tirar água quente (Quando se acede ao MENU: tecla OK, prime-se para confirmar o item selecionado)
- B10. Tecla CAPUCHINO para preparar o capuchino ou o leite com espuma

2.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira-teste (* em alguns modelos)
- C2. Colher medidora de café pré-moído
- C3. Agente descalcificante (* em alguns modelos)
- C4. Filtro amaciador (* em alguns modelos)
- C5. Pincel de limpeza (* em alguns modelos)
- C6. Distribuidor de água quente
- C7. Cabo de alimentação (* em alguns modelos)

2.4 Descrição do recipiente do leite

(pág. 2 - D)

- D1. Manípulo de regulação da espuma e função CLEAN
- D2. Tampa do recipiente do leite
- D3. Recipiente do leite
- D4. Tubo de pesca do leite
- D5. Tubo de tiragem do leite com espuma (regulável)

3. ANTES DE COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO

Note bem:

- Na primeira utilização, enxague 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 meticoloso que temos com o produto.
1. **Modelos com cabo extraível (C7):** Insira o conector do cabo de alimentação na sua sede (A10) na parte traseira do aparelho;
 2. Ligue o aparelho à rede elétrica (fig. 1); certifique-se de que o interruptor geral (A8), posicionado na parte traseira do aparelho, está premido (fig. 2);
 3. Retire o reservatório de água (A10), encha-o até à linha MÁX. com água fresca (fig. 3A) e depois insira novamente o próprio reservatório (fig. 3B);

É necessário selecionar o idioma desejado rodando o manípulo de seleção ou deixando que no visor (B1) os idiomas apareçam automaticamente de modo alternado (a cada 3 segundos aproximadamente):

4. Quando aparecer o português, prima por alguns segundos a tecla  (B9) (fig. 4) até aparecer no visor a confirmação da seleção;

Proceda depois, seguindo as instruções indicadas no visor do próprio aparelho:

5. Verifique se o distribuidor de água quente (C6) está inserido no bico (A13) e coloque um recipiente por baixo (fig. 5) com capacidade mínima de 100 ml;
6. Prima a tecla  para confirmar a tiragem de água quente (fig. 4); o aparelho tira água do distribuidor e depois desliga-se automaticamente.

Agora a máquina de café está pronta para a utilização normal.

Note bem:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário tirar 4-5 cafés ou 4-5 capuchinos até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.
- Durante a preparação dos primeiros 5-6 capuchinos, é normal ouvir um ruído de água a ferver: subsequentemente, o ruído atenuar-se-á.
- Para uma melhor satisfação de café e um melhor desempenho da máquina, recomendamos a instalação do filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no capítulo "14. 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.
- Aconselha-se a personalizar o grau de dureza da água o quanto antes, seguindo o procedimento descrito no capítulo "13. Programação da dureza da água".

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 a utilização só 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, sai um pouco de água quente pelos bicos do distribuidor do café (A14); esta água será recolhida no tabuleiro de recolha de gotas subjacente (A19). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (B3) (fig. 6): no visor (B1) e espere.

Uma vez terminado o aquecimento, o aparelho faz um enxaguamento; desta forma, além de aquecer a caldeira, o aparelho faz correr água quente pelas condutas internas, para que também se aqueçam.

O aparelho fica à temperatura ideal quando, no visor, aparece a mensagem indicando o sabor e a quantidade de café.

5. DESLIGAR A MÁQUINA

Sempre que o aparelho se desliga efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos do distribuidor do café (A14). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Para desligar o aparelho, prima a tecla  (B3-fig. 6). Se previsto, o aparelho executa o enxaguamento e, depois, desliga-se (stand-by).

Note bem:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, é aconselhável retirar a ficha da tomada. Para os modelos que o preveem, basta premir o interruptor geral (A8) para a posição **O**.

Atenção!

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

6. DEFINIÇÕES DO MENU

Accede-se ao menu de programação premindo a tecla **P** (B4); as opções selecionáveis no menu são:

6.1 Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, consulte ao capítulo "12. Descalcificação".

6.2 Instalar o filtro

Para as instruções relativas à instalação do filtro (C4), consulte o parágrafo "14.1 Instalação do filtro".

6.3 Substituição do filtro

Para as instruções relativas à substituição do filtro (C4), consulte o parágrafo "14.2 Substituição do filtro".

6.4 Acertar a hora

Caso queira acertar a hora no visor (B1), proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9) (fig. 3);
4. Rode o manípulo de seleção (fig. 7) para modificar as horas;
5. Prima a tecla  para confirmar;
6. Rode o manípulo de seleção (fig. 7) para modificar os minutos;
7. Prima a tecla  para confirmar.

A hora está assim definida: prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

6.5 Ligação automática

É possível definir a hora de ligação automática para encontrar o aparelho pronto para utilização a uma determinada hora (por exemplo, de manhã) para poder fazer o café imediatamente.

Note bem:

Para que esta função se ative, é necessário que a hora já tenha sido definida corretamente.

Para ativar a ligação automática, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Prima a tecla novamente  para confirmar a ativação;
5. Rode o manípulo de seleção para escolher as horas;
6. Prima a tecla  para confirmar;
7. Rode o manípulo de seleção (fig. 7) para modificar os minutos;
8. Prima a tecla  para confirmar;
9. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

Quando o horário for confirmado, a ativação da ligação automática é assinalada no visor pelo símbolo  que é exibido ao lado da hora e por baixo do item do menu Ligação automática.

Para desativar a função:

1. Selecione no menu a opção ligação automática;
 2. Prima a tecla  : no visor aparece a inscrição "Desativar?";
 3. Prima a tecla  para confirmar.
- O visor já não exibe o símbolo .

6.6 Desligar automático

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

Para reprogramar o desligar automático, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Rode o manípulo de seleção (fig. 6) até que apareça o tempo de funcionamento desejado (15 ou 30 minutos ou então 1, 2 ou 3 horas);
5. Prima a tecla  para confirmar;
6. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

Assim, o desligar automático estará programado novamente.

6.7 Poupança de energia

Com esta função é possível ativar ou desativar o modo de poupança de energia. Quando a função está ativa garante um menor consumo de energia, de acordo com as normas europeias em vigor.

A ativação do modo de poupança de energia é assinalada por um asterisco por baixo da opção "Poupança de energia" no interior do menu.

Para ativar ou desativar o modo "Poupança de energia", proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Prima novamente a tecla  para ativar ou desativar o modo de poupança de energia;
5. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

A inscrição "Poupança de energia" aparece no visor quando a função é ativada após um período de inatividade.

Note bem:

- No modo de poupança de energia a máquina requer alguns segundos de espera antes de tirar o primeiro café ou capuchino porque deve pré-aquecer-se.
- Para preparar qualquer bebida, prima uma qualquer tecla para sair da poupança de energia e depois prima a tecla relativa à bebida desejada.
- Quando o recipiente de leite (D) está inserido, a função "poupança de energia" não se ativa.

6.8 Definição da temperatura

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

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Rode o manípulo de seleção até que a temperatura desejada seja exibida no visor (●=baixa; ●●●●=alta);
5. Prima a tecla  para confirmar;
6. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

6.9 Definição da dureza da água

Para as instruções relativas à definição da dureza da água, consulte o capítulo "13. Programação da dureza da água".

6.10 Ativação / Desativação do 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 inserção / remoção dos acessórios: a máquina está predefinida com o aviso sonoro ativo. Para desativar ou ativar novamente o aviso sonoro, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Prima novamente a tecla  para ativar ou desativar o aviso sonoro;
5. A ativação do aviso sonoro é assinalada por um asterisco por baixo da opção "Aviso sonoro" no interior do menu. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

6.11 Definição do idioma

Caso queira modificar o idioma do visor (B1), proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Rode o manípulo de seleção até que o idioma desejado seja exibido no visor;
5. Prima a tecla  para confirmar;
6. No visor aparece a inscrição que confirma o idioma instalado;
7. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

6.12 Iluminação chávina

Com esta função, ativam-se ou desativam-se as luzes de iluminação da chávina (A21): a máquina é predefinida com a iluminação ativada. As luzes acendem-se a cada tiragem de café e a cada enxaguamento.

Para desativar ou ativar novamente esta função, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;

2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que apareça no visor (B1) a inscrição "Iluminação chávina";
3. Prima a tecla  (B9): o visor (B1) exibe a mensagem "Desativar?" ou "Ativar?";
4. Prima a tecla  para ativar ou desativar a iluminação chávina;
5. A ativação da função é assinalada por um asterisco por baixo da opção "Iluminação chávina" no interior do menu. Prima depois a tecla  (B5) para sair do menu.

6.13 Valores de fábrica (reset)

Com esta função, são restauradas todas as configurações do menu e todas as programações das quantidades, voltam aos valores de fábrica (com exceção do idioma, que permanece naquele já definido).

Para restaurar os valores de fábrica, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Prima novamente a tecla  para confirmar e sair.

6.14 Função de estatística

Com esta função são exibidos os dados estatísticos da máquina. Para exibí-los, proceda assim:

1. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que a função desejada seja exibida no visor;
3. Prima a tecla  (B9);
4. Rodando o manípulo de seleção (fig. 7), é possível verificar:
 - quantos cafés foram tirados;
 - quantas preparações totais com leite foram tiradas;
 - quantos litros de água foram tirados no total;
 - quantas descálificações foram efetuadas;
 - quantas vezes o filtro amaciador foi substituído.
5. Prima depois 2 vezes a tecla  (B5) para sair do menu.

7. ENXAGUAMENTO

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo distribuidor de café (A14) e pelo distribuidor de água quente (C6), se inserido, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Coloque por baixo do distribuidor de café e água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).

Atenção! Perigo de queimaduras!

Não deixe a máquina sem vigilância durante a tiragem de água quente.

1. Para ativar esta função, prima a tecla  (B5): no visor (B1) surge a inscrição "ENXAGUAMENTO, Aguarde por favor";

2. Após alguns segundos, primeiro pelo distribuidor do café e a depois pelo distribuidor de água quente (se inserido), sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina: no visor surge a inscrição "ENXAGUAMENTO" e uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação se processa;
3. Para interromper a função prima uma qualquer tecla ou aguarde a interrupção automática.

Note bem:

- Quando reacender a máquina e antes de a utilizar, após períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é altamente aconselhado executar 2/3 enxaguamentos;
- Depois de ter efetuado essa função é normal que haja água no recipiente das borras de café (A14).

8. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

8.1 Seleção do sabor do café

A máquina é predefinida na fábrica para tirar café com sabor normal.

É possível escolher um destes sabores:

Sabor extra-suave

Sabor suave

Sabor normal

Sabor forte

Sabor extra-forte

Para alterar o sabor, prima várias vezes a tecla de seleção de aroma  (B6) (fig. 8) até que surja no visor (B1) o sabor desejado.

8.2 Seleção da quantidade de café na chávena

A máquina é predefinida na fábrica para tirar café normal. Para seleccionar a quantidade de café, rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até que seja exibida no visor (B1) a mensagem relativa à quantidade de café desejada:

Café Selecionado	Quantidade na chávena (ml)
MEU CAFÉ	Programável: de ≈20 a ≈180
CURTO	≈40
NORMAL	≈60
COMPRIDO	≈90
EXTRA-LONGO	≈120

8.3 Personalização da quantidade de café

A máquina é predefinida na fábrica para tirar cerca 30 ml de "meu café". Para modificar esta quantidade proceda assim:

1. Coloque uma chávena por baixo dos bicos do distribuidor de café (A14) (fig. 9);
2. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 7) até visualizar a mensagem "MEU CAFÉ";
3. Mantenha premida a tecla  (B7) (fig. 10) até que a máquina comece a tirar o café; depois solte a tecla;
4. Quando o café atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a tecla  (fig. 10).

Neste momento, a quantidade de café na chávena é programada de acordo com a nova definição.

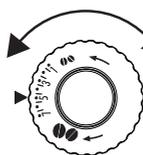
8.4 Regulação do moinho

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

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a tiragem for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (A2) (fig. 11).

Note bem:

O manípulo de regulação deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver em funcionamento.



Se o café sair muito lentamente ou não sair mesmo, rode um nível em sentido horário na direção do número 7.

Ao contrário, para obter uma preparação do café mais incorpada e melhorar o aspeto do creme, rode um nível no sentido anti-horário em direção ao número 1 (apenas um nível de cada vez, caso contrário o café depois pode sair a gotas).

O efeito desta correção só será observado após a preparação de pelo menos 2 cafés seguidos. Se, após esta regulação, não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a correção, rodando o manípulo mais um nível.

8.5 Conselhos para um café mais quente

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

- efetue um enxaguamento, antes da tiragem, premindo a tecla  (B5), conforme descrito no capítulo "8. preparação do café";
- escale as chávenas com água quente (use a função água quente, veja o capítulo "10. Preparação de água quente");
- selecione a temperatura "alta" do café no menu (veja o parágrafo "6.8 Definição da temperatura").

8.6 Preparação do café mediante utilização de café em grão

Atenção!

Não utilize grãos de café caramelizados ou cristalizados, pois podem colar-se no moinho de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza o café em grão no recipiente adequado (A7) (fig. 12);
2. Coloque por baixo dos bicos do distribuidor do café (A14):
 - 1 chávena se desejar 1 café (fig. 9);
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Baixe o distribuidor aproximando o mais possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 13);
4. Prima a tecla relativa à tiragem desejada (1 chávena - B7  ou 2 chávenas - B8 , fig. 10 e 14)
5. A preparação inicia e no visor (B1) aparece o comprimento selecionado e uma barra de progressão que se enche à medida que a preparação prossegue.

Note bem:

- Enquanto a máquina estiver a fazer café, a tiragem pode ser parada a qualquer momento premindo uma tecla qualquer.
- Assim que a tiragem estiver concluída, se quiser aumentar a quantidade de café na chávena, mantenha premida (durante 3 segundos) uma das teclas de tiragem de café ( ou .

Uma vez terminada a preparação, o aparelho está pronto para uma nova utilização.

Note bem:

- Durante a utilização, aparecerão no visor algumas mensagens (ENCHER RESERVATÓRIO, ESVAZIAR RECIPIENTE BORRAS, ETC.) cujo significado é relatado no capítulo "16. Mensagens exibidas no visor".
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo "8.5 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo "17. Resolução de problemas".

8.7 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 pode danificar-se.
- Nunca insira mais do que uma colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina pode ficar sujo ou o funil (A6) ficar entupido.



Note bem:

Se utilizar café pré-moído, só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Prima várias vezes a tecla  (B6) (fig. 8) até que o visor (B1) exiba "Pré-moído".

2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e depois insira uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 15).
3. Coloque uma chávena por baixo dos bicos do distribuidor de café (A14) (fig. 9).
4. Prima a tecla de tiragem para 1 chávena  (B7) (fig. 10).
5. A preparação inicia e no visor aparece a quantidade selecionada e uma barra de progressão que se enche à medida que a preparação prossegue.

Note bem:

Se o modo "Poupança de energia" estiver ativado, a tiragem do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Note bem:

- Para evitar de obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpe sempre a tampa do leite (D2) e o bico de água quente (A13), conforme descrito nos parágrafos "9.4 Limpeza do recipiente de leite após cada uso", "11.10 Limpeza do recipiente de leite" e "11.11 Limpeza do bico de água quente / vapor".

9.1 Encha e encaixe o recipiente do leite

1. Tire a tampa (D2) (fig. 16);
2. Encha o recipiente do leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MÁX. impresso no recipiente (fig. 17). Tenha em conta que cada marca impressa na lateral do recipiente corresponde a 100 ml de leite;

Note bem:

- Para obter uma espuma mais densa e homogénea, é necessário usar leite magro ou meio-gordo e à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).
 - Se o modo "poupança de energia" estiver ativado, a tiragem do capuchino poderá requerer alguns segundos de espera.
3. Assegure-se de que o tubo de pesca do leite (D4) esteja bem inserido na sede apropriada no fundo da tampa do recipiente de leite (fig. 18);
 4. Recoloque a tampa no recipiente de leite;
 5. Retire o distribuidor de água quente (C6) do bico (A13) (fig. 19);
 6. Encaixe, empurrando a fundo, o recipiente até ao bico (fig. 20): a máquina emite um sinal sonoro (se ativado);
 7. Coloque uma chávena suficientemente grande por baixo dos bicos do distribuidor de café (A14) e por baixo do tubo de tiragem de leite com espuma (D5); regule o comprimento do tubo de tiragem de leite para aproximá-lo à chávena, simplesmente puxando-o para baixo (fig. 21);
 8. Siga as indicações abaixo para cada função específica.

9.2 Regule a quantidade de espuma

Rodando o manípulo de regulação de espuma (D1), é selecionada a quantidade de espuma de leite que será tirada durante a preparação do Cappuccino.

Posição do manípulo	Descrição
	Sem espuma
	Pouca espuma
	Máx. espuma

9.3 Preparação do capuchino ou do leite com café

1. Depois de ter encaixado o recipiente do leite (D), rode o manípulo de regulação da espuma (D1) situado na tampa do recipiente do leite (D2) para a posição desejada (fig. 22);
2. Prima a tecla CAPUCHINO (B10). No visor (B1) aparece a mensagem "CAPUCHINO" e uma barra de progressão que se enche à medida que a preparação prossegue;
3. Depois de ter tirado o leite, a máquina prepara automaticamente o café.

Note bem:

- Se, durante a tiragem, desejar interromper a preparação, prima duas vezes a tecla CAPUCHINO.
- Assim que a tiragem estiver concluída, se quiser aumentar a quantidade de leite ou de café na chávena, basta manter premida (durante 3 segundos) a tecla CAPUCHINO.
- Não deixe o recipiente de leite fora do frigorífico por muito tempo, pois quanto mais a temperatura do leite aumenta (5 °C é o ideal), pior é a qualidade da espuma.

9.4 Limpeza do recipiente de leite após cada uso

Atenção! Perigo de queimaduras

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

Depois de usar as funções de leite, aparece no visor (B1) a inscrição "MANÍPULO EM CLEAN" intermitente. Faça a limpeza para eliminar os resíduos de leite procedendo desta maneira:

1. Deixe o recipiente de leite (D) inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Coloque uma chávena ou outro recipiente por baixo do tubo de tiragem do leite com espuma (fig. 21);

3. Rode o manípulo de regulação de espuma (D1) para "CLEAN" (fig. 23): no visor aparece uma barra de progressão que se enche à medida que a operação prossegue e a inscrição "Limpeza em curso, Aguarde por favor". A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Reponha o manípulo de regulação numa das seleções da espuma;
5. Remova o recipiente do leite e limpe sempre o bico do vapor (A13) com uma esponja (fig. 24).

Note bem:

- Caso tenha de preparar diversas chávenas de bebidas à base de leite, faça a limpeza do recipiente do leite após a última preparação.
- O recipiente com o leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para fazer a limpeza da máquina, é necessário esperar que a máquina aqueça.

9.5 Programe as quantidades de café e de leite em chávena para o capuchino

A máquina foi predefinida na fábrica para tirar quantidades padrão. Caso deseje modificar estas quantidades, proceda na seguinte maneira:

1. Coloque uma chávena por baixo dos bicos do distribuidor de café (A14) e por baixo do tubo de tiragem de leite (D5) (fig. 21);
2. Mantenha premida a tecla CAPUCHINO (B10) até que apareça no visor (B1) a inscrição "PROGRAMA LEITE Programa Quantidade";
3. Solte a tecla. A máquina começa a tirar o leite;
4. Quando o leite atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a tecla CAPUCHINO;
5. A máquina deixa de tirar o leite e alguns segundos depois começa a tirar o café: no visor aparece a mensagem "PROGRAMA CAFÉ Programa Quantidade";
6. Quando o café atingir o nível desejado na chávena, prima a tecla CAPUCHINO. A tiragem do café é interrompida.

Nesta altura a máquina está reprogramada segundo as novas quantidades de leite e de café.

10. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem vigilância quando estiver a tirar a água quente. O distribuidor (C6) fica a esquentar durante a tiragem, pelo que só deve ser agarrado pelo punho.

1. Verifique se o distribuidor de água quente está corretamente encaixado;
2. Coloque um recipiente por baixo do distribuidor (o mais próximo possível para evitar respingos);

3. Prima a tecla  (B9) (fig. 4). No visor (B1) aparece a mensagem “ÁGUA QUENTE” e uma barra de progressão que se enche à medida que a preparação prossegue;
4. A máquina tira aproximadamente 250 ml de água quente e depois interrompe automaticamente a tiragem. Para interromper manualmente a tiragem de água quente, prima novamente a tecla .

Note bem:

Se o modo “Poupança de energia” estiver ativo, a tiragem de água quente poderá exigir alguns segundos de espera.

10.1 Modificação da quantidade de água tirada automaticamente

A máquina é predefinida na fábrica para tirar automaticamente cerca de 250ml de água quente. Caso queira modificar esta quantidade proceda assim:

1. Coloque um recipiente por baixo do distribuidor (C6);
2. Mantenha premida a tecla  (B9) até a tiragem de água quente começar; depois solte a tecla .
3. Quando a água quente atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a tecla .

Nesta altura a máquina está reprogramada segundo a nova quantidade.

11. LIMPEZA

11.1 Limpeza da máquina

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o recipiente das borras de café (A15);
- o tabuleiro de recolha de gotas (A19), a grelha do tabuleiro (A20) e o tabuleiro de recolha da condensação (A16);
- o reservatório para a água (A10);
- os bicos do distribuidor de café (A14);
- o funil para a introdução do café pré-moído (A6);
- o infusor (A12), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A11);
- o recipiente do leite (D);
- o bico da água quente / vapor (A13);

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 louças, com exceção do recipiente do leite (D).

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

11.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3/4 dias, é altamente aconselhado, antes de a usar, ligá-la e tirar:

- 2/3 enxaguamentos premindo a tecla  (B5);
- água quente, durante alguns segundos, premindo a tecla .

11.3 Limpeza do recipiente das borras de café

Quando no visor (B1) aparece a inscrição “ESVAZIAR RECIPIENTE DE BORRAS”, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o recipiente de borras (A15) não for limpo, a máquina não pode fazer café. Caso tenham passado 72 horas desde a execução da primeira preparação, o aparelho sinaliza a necessidade de esvaziar o recipiente mesmo que não esteja cheio (para que a contagem das 72 horas seja executada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral).

Atenção! Perigo de queimaduras

Se forem preparados vários capuchinos de seguida, a bandeja metálica para apoiar chávenas (A17) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela parte da frente.

Para fazer a limpeza (com a máquina ligada):

- Extraia o tabuleiro de recolha de gotas (A19) (fig. 25), esvazie-o e limpe-o.
- Esvazie e limpe bem o recipiente das borras (A15) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ser depositados no fundo: se incluído no seu modelo, o pincel em dotação (C5) está equipado com uma espátula adaptada para esta operação.
- Verifique o tabuleiro de recolha de condensação (A16) (de cor vermelha) e, se estiver cheio, esvazie-o.

Atenção!

Quando se extrai o tabuleiro de recolha de gotas é obrigatório esvaziar sempre o recipiente das borras de café, mesmo que esteja pouco cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando se fazem cafés seguidos, o recipiente de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

Note bem:

É normal que, depois de ter efetuado essa limpeza, haja água no recipiente das borras de café (A14).

11.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de gotas e do tabuleiro de recolha da condensação

Atenção!

O tabuleiro de recolha de gotas (A19) está dotado de um indicador flutuante (A18) (de cor vermelha) do nível da água contida

(fig. 26). Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoiar as chávenas (A17), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, a base plana de apoio ou a zona circunstante.

Para remover o tabuleiro de recolha de gotas:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de gotas e o recipiente das borras de café (A15) (fig. 25);
2. Esvazie o tabuleiro de recolha de gotas e o recipiente das borras e lave-os;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensação de cor vermelha (A16) e, se estiver cheio, esvaziá-lo;
4. Reinsira o tabuleiro de recolha de gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

11.5 Limpeza do interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

Antes de fazer as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver capítulo “5. Desligar a máquina”) e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina em água.

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) que o interior da máquina (acessível quando extraído o tabuleiro de recolha de gotas) (A19) não esteja sujo. Se necessário, remova os depósitos de café com um pincel (se incluído no seu modelo, utilize o acessório em dotação (C5)) e uma esponja;
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 27).

11.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4) (se previsto) o reservatório de água (A10) com um pano húmido e um pouco de detergente suave;
2. Remova o filtro (C4) (se existir) e enxague-o com água corrente;
3. Reinsira o filtro (se existir), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. Tire 100ml de água (Apenas para os modelos com filtro amaciador) .

11.7 Limpeza dos bicos do distribuidor de café

1. Limpe periodicamente os bicos do distribuidor de café (A14) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 28A);
2. Verifique se os orifícios do distribuidor de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 28B).

11.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café pré-moído (A6) não esteja obstruído. Se necessário, remova os depósitos de café com um pincel (se incluído no seu modelo, utilize o acessório em dotação (C5)) .

11.9 Limpeza do infusor

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

Atenção!

O infusor não pode ser extraído quando a máquina está ligada.

1. Certifique-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligar (ver capítulo “5. Desligar a máquina”);
2. Extraia o reservatório de água (A10);
3. Abra a porta do infusor (A11) (fig. 28) posicionada na lateral direita;
4. Prima para dentro as duas teclas coloridas de desenganche e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 29);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o por baixo da torneira;

Atenção!

ENXAGUE SOMENTE COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

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

6. Utilizando um pincel (se incluído no seu modelo, use o acessório fornecido (C5)), limpe quaisquer resíduos de café na sede do infusor, visível da porta do infusor;
7. Após a limpeza, reinsira o infusor inserindo-o no suporte; depois prima sobre a inscrição PUSH até sentir o clique de encaixe;

Note bem:

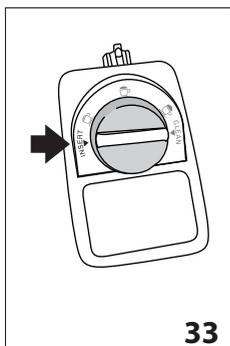
Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão justa, premindo as duas alavancas (fig. 30).

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

11.10 Limpeza do recipiente de leite

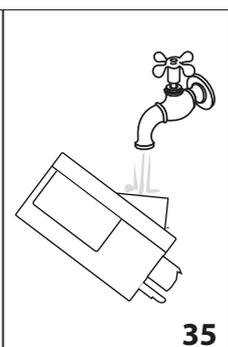
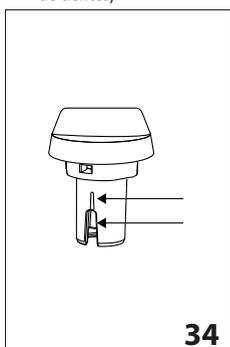
Limpe o recipiente do leite (D) após cada preparação do leite, como descrito a seguir:

1. Extraia a tampa (D2);
2. Desenfie o tubo de tiragem do leite (D5) e o tubo de pesca (D4) (fig. 32);



3. Rode em sentido anti-horário o manípulo de regulação de espuma (D1) até à posição "INSERT" (veja a fig. 33) e desenfie-o para cima;
4. Lave cuidadosamente todos os componentes com água quente e detergente suave. É possível lavar todos os componentes na máquina de lavar louça, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar louça.

Preste especial atenção para que no encaixe e no canal situado por baixo do manípulo (veja a fig. 34) não restem resíduos de leite: se for o caso, raspe a calha com um palito de dentes;



5. Enxague o interior da sede do manípulo de regulação de espuma com água corrente (veja a fig. 35);
6. Verifique também que o tubo de pesca e o tubo de tiragem de leite não estejam obstruídos por resíduos de leite;
7. Monte novamente o manípulo inserindo-o em correspondência com a inscrição "INSERT", o tubo de tiragem e o tubo de pesca do leite;
8. Recoloque a tampa no recipiente do leite (D3).

11.11 Limpeza do bico de água quente / vapor

Limpe o bico (A13) após cada preparação de leite, com uma esponja, removendo os resíduos de leite depositados nas juntas (fig. 23).

12. DESCALCIFICAÇÃO

Atenção!

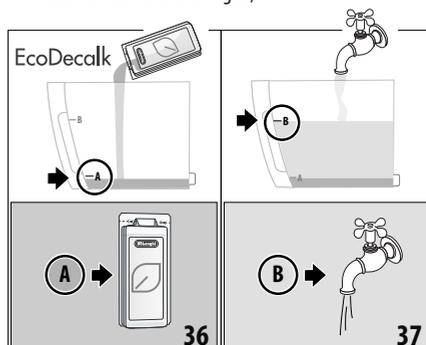
- Antes de usar, leia as instruções e a rotulagem do descalcificador, referidas na embalagem do próprio descalcificador.

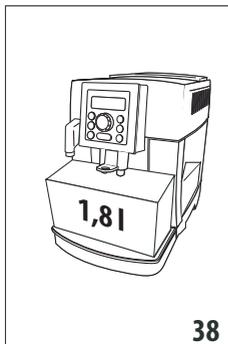
- Recomenda-se que utilize exclusivamente o descalcificador De'Longhi. A utilização de descalcificadores inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o aparecimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificador pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 1,8l
Tempo	~45 min.

Descalcifique a máquina quando no visor (B1) aparecer (intermitente) a mensagem "DESCALCIFICAR".

1. Ligue a máquina e espere que esteja pronta para usar;
2. Entre no menu premindo a tecla **P** (B4);
3. Rode o manípulo de seleção (B2) até visualizar a opção "Descalcificação";
4. Selecione premindo a tecla (B9). No visor (B1) aparece "Descalcificação Confirma?": prima novamente para ativar a função;
5. No visor aparece a inscrição "ESVAZIAR TABULEIRO RECOLHA DE GOTAS" alternado com "REMOVER FILTRO" (se o filtro existir) e a "Inserir descalcific. Confirma?";
6. Esvazie completamente o reservatório de água (A10) e retire o filtro amaciador (C4) (se existir); esvazie depois o tabuleiro de recolha de gotas (A19) (fig. 24) e o recipiente de borras (A15) e reinsira-os;
7. Despeje o agente descalcificador no reservatório de água até ao nível **A** (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso na lateral do reservatório (fig. 36); depois adicione água (um litro) até chegar ao nível **B** (fig. 37); reinsira o reservatório de água;





8. Coloque por baixo do distribuidor de café (A14) e do distribuidor de água (C6) um recipiente com uma capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 38).

Atenção! Perigo de queimaduras

Pelo distribuidor de café e pelo distribuidor de água quente sai água quente que contém ácidos. Portanto, preste atenção para não entrar em contacto com essa solução.

9. Prima a tecla para confirmar a inserção da solução descalcificante: o visor exibirá "Máquina em descalcificação" e o programa de descalcificação arranca. O líquido descalcificante sai quer pelo distribuidor do café quer pelo distribuidor de água quente executando automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café;

Após cerca de 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação e no visor aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO" alternada com "ENCHER O RESERVATÓRIO".

10. O aparelho está pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível MÁX. com água fresca e inseri-lo na máquina: o visor exibirá "ENXAGUAMENTO"; Confirma?";
11. Recoloque o recipiente usado vazio para recolher a solução descalcificante por baixo do distribuidor de café e do distribuidor de água quente (fig. 37);
12. Prima a tecla para iniciar o enxaguamento. A água quente sai pelos distribuidores e no visor aparece a mensagem "Enxaguamento, Por favor, aguarde";
13. Quando o reservatório de água é esvaziado no visor aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO" alternadamente com "ENCHER RESERVATÓRIO" e com "REINSERIR FILTRO" (se tiver sido removido anteriormente);
14. Extraia o reservatório de água, reinsira o filtro (se tiver sido removido anteriormente), volte a encher o reservatório até ao nível MÁX. com água fresca e insira-o na máquina: o visor exibe "ENXAGUAMENTO, Confirma?";
15. Recoloque o recipiente usado vazio por baixo do distribuidor de água quente usado para recolher a água de enxaguamento;

16. Prima a tecla para reiniciar o enxaguamento: A máquina reinicia o enxaguamento apenas pelo distribuidor de água quente e no visor aparece a mensagem "ENXAGUAMENTO, Por favor, aguarde";
17. No final, no visor aparecerá a mensagem "Enxaguamento completo", Confirma?";
18. Prima a tecla água quente; e o visor exibe "ENCHER RESERVATÓRIO";
19. Esvazie tabuleiro de recolha de gotas, extraia e ateste o reservatório de água com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira-o na máquina.

A operação de descalcificação está assim concluída.

Note bem:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de abastecimento de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no recipiente das borras de café (A15).

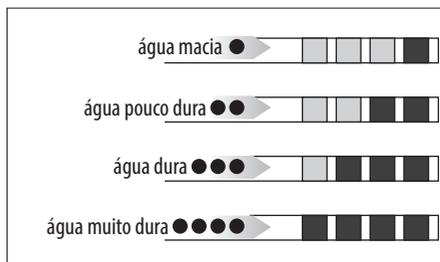
13. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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

A máquina é predefinida na fábrica para o 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.

13.1 Medição da dureza da água

1. Alguns modelos estão equipados com a tira-teste (C1) anexada às instruções em inglês. Se o seu modelo não a incluir, entre em contacto com um centro de assistência para a adquirir.
2. Mergulhe a tira completamente num copo de água por cerca de um segundo;
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Cerca dum minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, conforme a dureza da água cada quadradinho corresponde a 1 nível;



13.2 Definição da dureza da água

1. Prima a tecla P (B4) para entrar no menu;
2. Rode o manípulo de seleção (B2) até selecionar a opção "Dureza da água".
3. Confirme a seleção premindo a tecla  (B9);
4. Rode o manípulo de seleção e defina o nível detetado pela tira-teste (C1) (veja a fig. do parágrafo anterior);
5. Prima a tecla  para confirmar a definição;
6. Prima a tecla  (B5) para sair do menu.

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

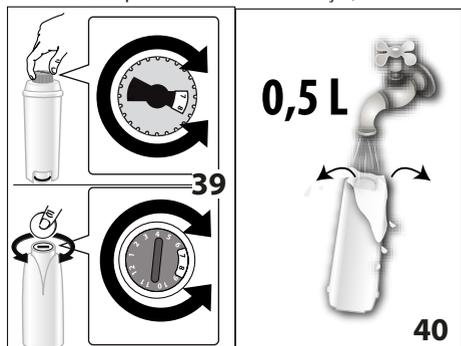
14. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos têm em dotação o filtro amaciador (C4): se o seu modelo não tiver, aconselhamos a adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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

14.1 Instalação do filtro

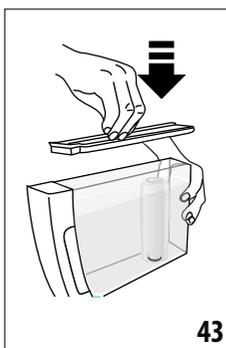
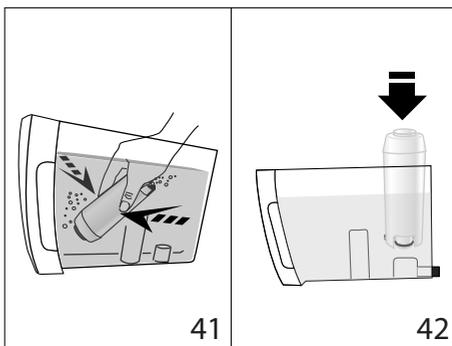
1. Retire o filtro (C4) da embalagem;
2. Rode o disco com as datas (veja a fig. 38) até que sejam exibidos os próximos 2 meses de utilização;



Note bem:

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho for utilizado normalmente; se, pelo contrário, a máquina permanece sem uso com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

3. Para ativar o filtro, deixe a água da torneira fluir para dentro do orifício do filtro, como mostra a fig. 39 desde que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto;
4. Extraia o reservatório (A10) da máquina e encha com água;
5. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uma dezena de segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 41);
6. Insira o filtro na sede apropriada e prima-o a fundo (fig. 42);



7. Se fornecido, feche novamente o reservatório com a tampa (fig. 43) e depois reinsira o reservatório na máquina;
- Quando se instala o filtro, é necessário sinalizar a sua presença no aparelho.
8. Prima a tecla P (B4) para entrar no menu;
9. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 9) até que apareça no visor (B1) a inscrição "Instale filtro";
10. Prima a tecla  (B9);
11. O visor exibe a inscrição "Ativa?";
12. Prima a tecla  para confirmar a seleção: o visor exibe "Água quente Confirma?";
13. Coloque por baixo do distribuidor de água quente (C6) um recipiente (capacidade: mín. 500 ml);
14. Prima a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a tiragem de água e o visor exibe a inscrição "Por favor aguarde";
15. Quando a tiragem estiver concluída, o aparelho volta automaticamente para "Café pronto".

Agora o filtro, está ativado e sinalizado no visor com um asterisco por baixo da opção "Instala filtro" no menu e pode proceder à utilização da máquina.

14.2 Substituição do filtro

Quando o visor (B1) exibe "SUBSTITUIR O FILTRO", ou após decorridos dois meses de duração (veja as datas) ou então se o aparelho não for utilizado durante 3 semanas, é necessário proceder à substituição do filtro (C4):

1. Extraia o reservatório (A10) e o filtro gasto;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado nos pontos 2-3-4-5-6 do parágrafo anterior;

3. Coloque por baixo do distribuidor de água quente um recipiente (capacidade: mín. 500 ml);
4. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
5. Rode o manípulo de seleção (B2) até que apareça no visor a inscrição "Remover o filtro";
6. Prima a tecla  (B9);
7. O visor exibe a inscrição "Confirma?";
8. Prima a tecla  para confirmar a seleção;
9. O visor exibe a inscrição "ÁGUA QUENTE Confirma?";
10. Prima a tecla  para confirmar a seleção: o aparelho inicia a tiragem de água e o visor exibe a inscrição "Por favor aguarde";
11. Uma vez completada a tiragem, o aparelho volta automaticamente para "Café Pronto".

Agora o novo filtro foi ativado e pode proceder à utilização da máquina.

14.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro (C4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceda assim:

1. Extraia o reservatório (A10) e o filtro gasto;
2. Prima a tecla **P** (B4) para entrar no menu;
3. Rode o manípulo de seleção (B2) (fig. 9) até que apareça no visor (B1) a inscrição "Instala filtro *";
4. Prima a tecla  (B9);
5. O visor exibe a inscrição "Desativa?";
6. Prima a tecla  para confirmar e a tecla  (B5) para sair do menu.

15. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50/60 Hz máx. 10 A
Potência absorvida:	1450 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade máx. do reservatório de água:	1,8 l
Dimensões CxLxA:	240x430x350 mm
Peso (diferente dependendo dos modelos):	9,7 / 9,4 kg
Capacidade máx. do recipiente de café em grão:	250 g

A De'Longhi reserva-se o direito de alterar as características técnicas e estéticas a qualquer momento, mantendo inalterada a funcionalidade e a qualidade dos produtos.

15.1 Conselhos para a Poupança de energia

- Para reduzir o consumo de energia após a tiragem de uma ou mais bebidas, remova o recipiente (D) ou os acessórios.
- Defina o desligar automático para 15 minutos (veja capítulo "6.6 Desligar automático");
- Ative a Poupança de energia (veja capítulo "6.7 Poupança de energia");
- Quando a máquina o solicitar, efetue o ciclo de descalcificação.

16. MENSAGENS EXIBIDAS NO VISOR

MENSAGEM EXIBIDA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO	A água no reservatório (A10) não é suficiente.	Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, empurrando-o a fundo até sentir o encaixe (fig. 3).
	O reservatório (A18) não está inserido corretamente.	Insira o reservatório corretamente, empurrando-o a fundo (fig. 3).
ESVAZIAR RECIPIENTE DE BORRAS	O recipiente de borras (A15) de café está cheio.	Esvazie o recipiente de borras de café, o tabuleiro de recolha de gotas (A19), faça a limpeza e depois insira-os novamente (fig. 25). Importante: ao extrair o tabuleiro de recolha de gotas, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café, ainda que este esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, quando se fazem cafés seguidos, o recipiente de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.
INSERIR RECIPIENTE DE BORRAS	Após a limpeza não foi inserido o recipiente das borras (A15).	Extraia o tabuleiro de recolha de gotas (A19) e insira o recipiente das borras de café.
INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MÓIDO	Foi selecionada a função “café pré-móido”, mas o café pré-móido não foi posto no funil (A6).	Introduza o café pré-móido no funil (fig. 12) ou desmarque a função pré-móido.
MOÍDO MUITO FINO; REGULAR MOINHO	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Repita a tiragem de café e rode o manípulo de regulação da moagem (A2) (fig. 11) um nível na direção do número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a tiragem for ainda muito lenta, repita a correção mexendo no manípulo de regulação, e aumente um nível (veja parág. “8.4 Regulação do moinho”). Se o problema persistir, certifique-se que o reservatório de água (A10) esteja inserido a fundo.
	Se o filtro amaciador (C4) existir poderia ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou a tiragem.	insira o distribuidor de água quente na máquina e tire um pouco de água quente até que o fluxo esteja regular.
DESCALCIFICAR	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário executar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “12. Descalcificação”.
REDUZIR A DOSE DE CAFÉ	Foi utilizado muito café.	Selecione um sabor mais suave premindo o manípulo  (B6) (fig. 8) ou reduza a quantidade de café pré-móido.
→		

MENSAGEM EXIBIDA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ENCHER RECIPIENTE CAFÉ EM GRÃO	Acabou o café em grão.	Encha o recipiente do café em grão (A7) (fig. 12).
	O funil para o café pré-moído (A6) está entupido.	Esvazie o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parág. “11.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído”.
INSERIR GRUPO INFUSOR	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A12).	Insira o infusor como descrito no parág. “11.9 Limpeza do infusor”.
INSERIR RESERVATÓRIO	O reservatório (A10) não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o reservatório empurrando-o a fundo (fig. 3B).
ALARME GENÉRICO	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. “11. Limpeza”. Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir esta mensagem, contacte um centro de assistência.
SUBSTITUIR FILTRO	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções no parágrafo “14. Filtro amaciador”
MANÍPULO EM CLEAN	Foi tirado leite recentemente, portanto, é necessário fazer a limpeza das condutas internas do recipiente do leite (D).	Rode 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.	Insira a fundo o distribuidor água.
INSERIR RECIPIENTE LEITE	O recipiente do leite (D) não foi inserido corretamente.	Insira a fundo o recipiente do leite (fig. 20).
CIRCUITO VAZIO ENCHER O CIRCUITO ÁGUA QUENTE Confirma?	O circuito hidráulico está vazio.	Prima  (B9) e deixe escoar a água pelo distribuidor (C6) até que a tiragem esteja regular. Se o problema persistir, verifique se o reservatório de água (A10) está inserido a fundo.

17. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir estão listadas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chavenas não foram pré-aquecidas.	Esquente as chavenas com água quente (N.B.: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos do aparelho arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, premindo a tecla  (B5).
	A temperatura do café definida é baixa.	Defina através do menu a temperatura alta do café.
→		

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	O café está moído muito grosso.	Rode o manípulo de regulação da moagem (A2) um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 10). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O efeito só é visível depois de tirar 2 cafés (veja o parág. “8.4 Regulação do moinho”).
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou a gotas.	O café está moído muito fino.	Rode o manípulo de regulação da moagem (A2) um nível para o número 7 no sentido horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 11). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O efeito só é visível depois de tirar 2 cafés (veja o parág. “8.4 Regulação do moinho”).
O café não sai de um ou de ambos os bicos do distribuidor.	Os bicos do distribuidor do café (A14) estão obturados.	Limpe os bicos com um palito de dentes (fig. 28B).
O leite não sai pelo tubo de tiragem (D5)	A tampa (D2) do recipiente do leite está suja	Limpe a tampa do leite como descrito no parág. “11.10 Limpeza do recipiente de leite”.
O aparelho não liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Prima o interruptor geral na posição I (fig. 2).
O infusor não pode ser extraído	O desligar não foi efetuado corretamente	Desligue-o premindo a tecla  (B3) (fig. 6) (veja o cap. “5. Desligar a máquina”).
O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de tiragem do leite (D5), ou ainda tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é meio-gordo.	Utilize leite magro ou meio gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Se o resultado ainda não for o desejado, tente com outra marca de leite.
	O manípulo de regulação da espuma (D1) está mal regulado.	Regule segundo as indicações do parág. “11.10 Limpeza do recipiente de leite”.
	A tampa (D2) ou o manípulo de regulação de espuma (D1) do recipiente do leite estão sujos	Limpe a tampa e o manípulo do recipiente do leite como descrito no parág. “11.10 Limpeza do recipiente de leite”.
	O bico da água quente / vapor (A13) está sujo	Limpe o bico como descrito no parág. “11.11 Limpeza do bico de água quente / vapor”.