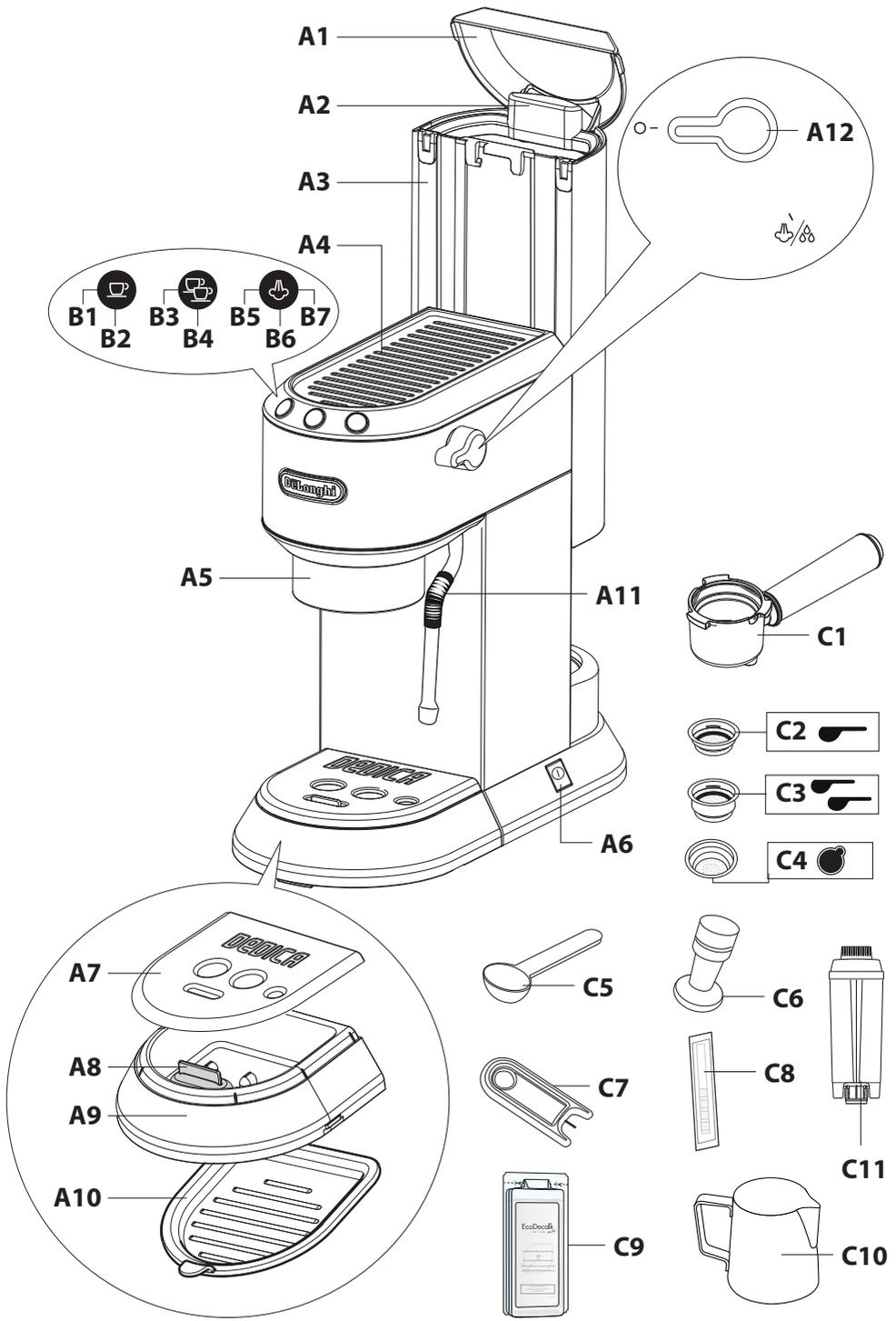
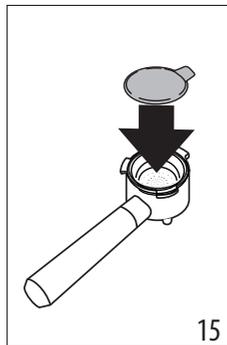
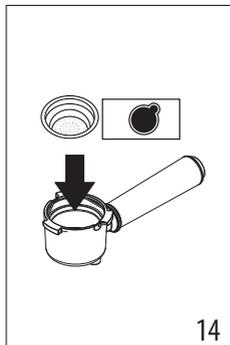
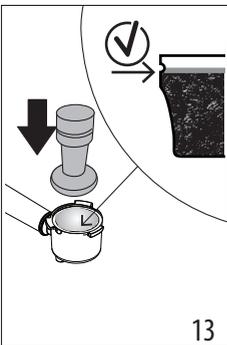
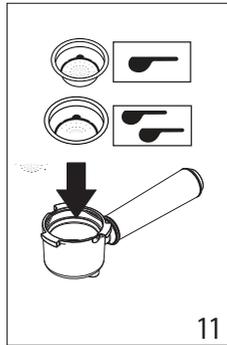
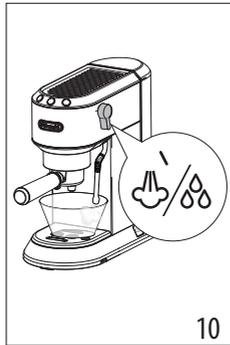
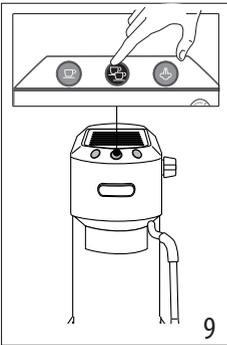
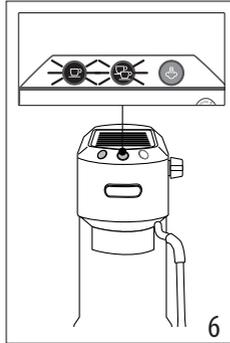
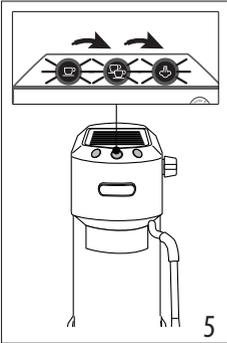
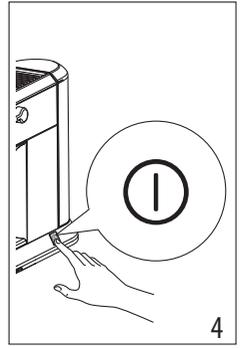
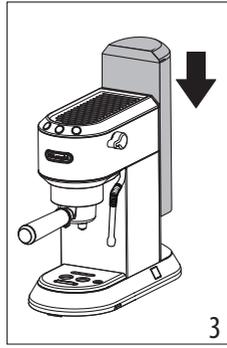
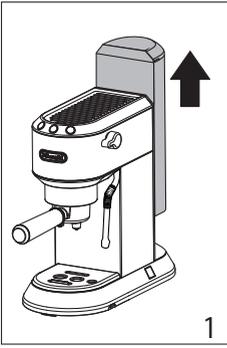

EC885
DEDICA
ARTE

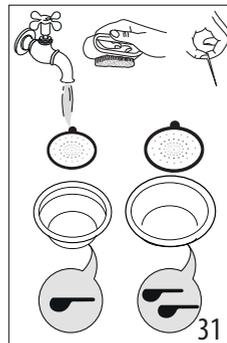
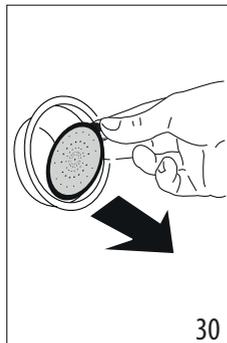
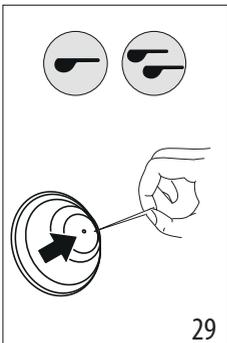
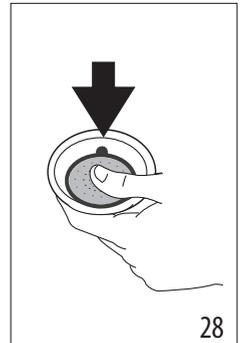
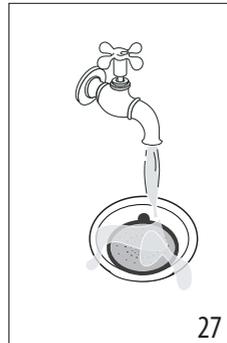
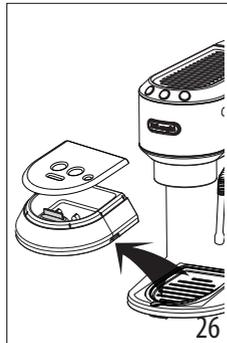
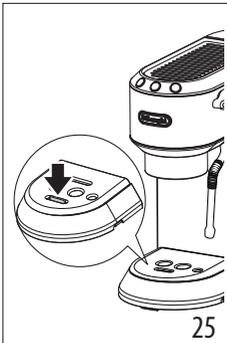
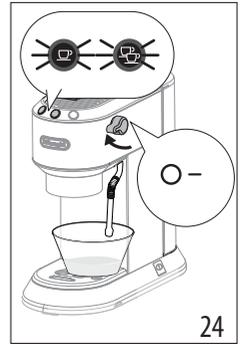
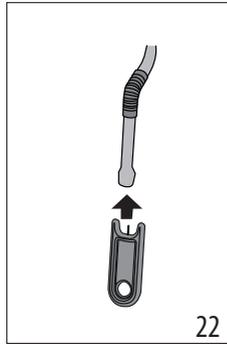
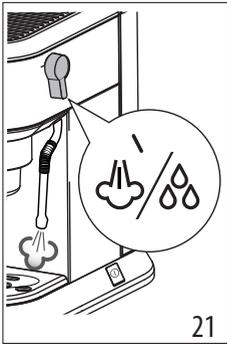
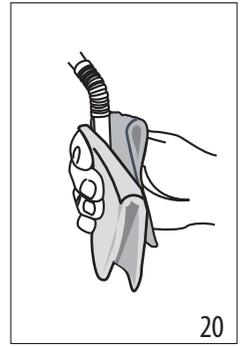
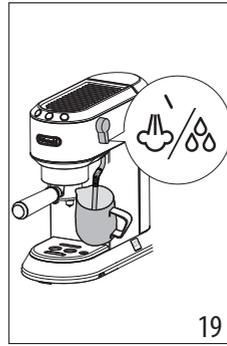
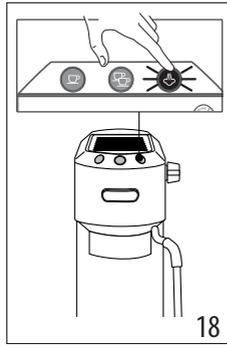
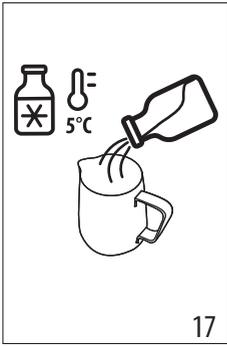
MÁQUINA DE CAFÉ



DeLonghi







Antes de utilizar o aparelho, sempre leia o folheto dos avisos de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tapa do reservatório de água
- A2. Pega de extração do reservatório de água
- A3. Reservatório de água
- A4. Tabuleiro de aquecimento de chávemas
- A5. Extrator de café
- A6. Interruptor geral (ON/OFF)
- A7. Grelha de apoio das chávemas
- A8. Indicador de nível da água no tabuleiro de recolha de pingos
- A9. Tabuleiro de recolha de pingos
- A10. Tabuleiro para mug ou copo (Somente em alguns modelos)
- A11. Lança de água quente/vapor
- A12. Seletor de extração de vapor

1.2 Descrição do painel de controlo - B

- B1. Tecla de seleção de 1 chávema
- B2. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B3. Tecla de seleção de 2 chávemas
- B4. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B5. Tecla de vapor
- B6. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
- B7. Indicador luminoso de "descalcificação" (laranja)

1.3 Descrição dos acessórios - C

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro para 1 chávema (símbolo  sob o filtro)
- C3. Filtro para 2 chávemas (símbolo  sob o filtro)
- C4. Filtro para pastilhas (símbolo  sob o filtro) (Somente em alguns modelos)
- C5. Colher medidora (Somente em alguns modelos)
- C6. Prensador (Somente em alguns modelos)
- C7. Agulha de limpeza para lança de vapor
- C8. Teste da dureza da água
- C9. Descalcificante (Somente em alguns modelos)
- C10. Jarro de leite
- C11. Filtro amaciador da água (não incluído, pode ser adquirido nos centros de assistência autorizados)

Nota Importante: para identificar seu modelo, veja a placa de características localizada sob o aparelho.

1.4 Acessórios de limpeza não incluídos recomendados pelo fabricante

Para mais informações, visite Delonghi.com.

 **Filtro amaciador**
EAN: 8004399327252

2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

Lave todos os acessórios com água morna e detergente para louça e, em seguida, proceda conforme se segue:

1. Extraia o reservatório de água (A3) (fig. 1) e encha-o com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 2).
2. Recoloque o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo (fig. 3).

Atenção: nunca ligue a máquina sem água no reservatório ou sem este último.

Nota Importante: Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "9. Menu de configurações".

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Na primeira utilização, é necessário enxaguar os circuitos internos do aparelho como segue:

1. Introduza a ficha na tomada de corrente. Prima o interruptor geral (A6) (fig. 4).
2. O aparelho efetua um autodiagnóstico assinalado pelo acendimento intermitente em sequência das três teclas (fig. 5).
3. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o aparelho se está a colocar à temperatura (fig. 6): quando os indicadores luminosos permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
4. Engate o porta-filtro na máquina: alinhe a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" e rode a empunhadura para a direita, até o alinhar na posição "CLOSE" (fig. 7).
5. Posicione um recipiente de pelo menos 0,5 litro sob o extrator de café (A5) e a lança de vapor (A11) (fig. 8).
6. Prima a tecla . Repita esta operação 5 vezes (fig. 9).
7. Gire o seletor de vapor (A12) para a posição  (fig. 10) e extraia água quente: o aparelho interrompe automaticamente a extração e os indicadores luminosos  e  piscam. Gire o seletor para a posição . Isto permite eliminar a água no tubo antes de extrair o vapor.

O aparelho fica assim pronto para o uso.

Nota Importante: é normal encontrar água no compartimento abaixo do reservatório, por isso, de vez em quando, é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

4. PREPARAR O CAFÉ

1. Insira o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 11).
2. Encha o filtro com o café moído (fig. 12). Certifique-se de que o café seja de moagem fina, específica para espresso.

- Distribua uniformemente o café moído e pressione ligeiramente com o prensador (C6) (fig. 13). Certifique-se de que o café esteja nivelado após a prensagem. Poderá ser necessário adicionar outro café.
- Retire o eventual excesso de café da borda do porta-filtro e engate este último na máquina (fig. 7).
- Posicione a(s) chávena(s) sob os bicos do porta-filtro
- Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração estão acesos e, em seguida, prima a tecla de extração  (B1) ou  (B3).
- O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
- Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

Atenção:

- para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certifique-se de que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após a extração.

4.1 Prensar o café:

É muito importante prensar o café moído para obter um bom café espresso.

- Se for excessivamente prensado, o café será extraído lentamente e o café será forte.
- Se, por outro lado, for pouco prensado, o café sairá muito rapidamente e o café será fraco.

4.2 Conselhos para um café mais quente

- Aqueça as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
- Engate na máquina o porta-filtro (C1) com o filtro (C2) ou (C3) inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla de 1 chávena e extraia água quente na chávena, de modo a aquecê-la.
- Aumente a temperatura do café no menu de programação (ver “9. Menu de configurações”).
- Durante o funcionamento, o aquecedor de chávenas (A4) fica quente: apoie então as chávenas a utilizar.

5. COMO PREPARAR O ESPRESSO COM AS PASTILHAS

- Insira o filtro para o café em pastilhas (C4) no porta-filtro (C1) (fig. 14).
- Insira a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 15). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicioná-las corretamente no filtro.
- Engate o porta-filtro na máquina (fig. 7).
- Posicione a chávena sob os bicos do porta-filtro.
- Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração do café estão acesos e, em seguida, prima a tecla de extração  (B1).
- O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
- Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

5.1 Escolher a pastilha

Utilize pastilhas que respeitem os padrões ESE, cuja marca é indicada nas embalagens.

O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de pastilhas e permite preparar um café espresso de modo simples e limpo.

Nota Importante:

- quando são usadas pastilhas, é possível proceder a uma única extração de cada vez.**
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.
- Consulte a secção “4.2 Conselhos para um café mais quente”.

6. PROGRAMAR A QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA

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

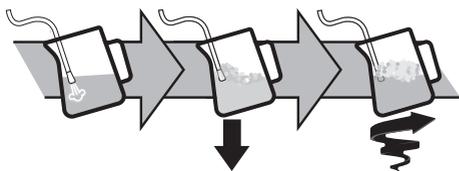
- Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro (C1).
- Prima o botão que pretende programar ( ou ) e mantenha-o premido.
- A máquina começa a extrair café e o outro botão de extração de café pisca, para indicar que a máquina está em modalidade de programação.

- Assim que a quantidade de café na chávina for atingida, solte a tecla: a extração interrompe-se e o indicador luminoso pisca, para indicar que a quantidade está guardada corretamente.

	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
	35 ml	de ≈ 15 a ≈ 90 ml
	70 ml	de ≈ 30 a ≈ 180 ml

7. COMO FAZER O CAPPUCCINO

- Para utilizar copos altos, remova o tabuleiro de recolha de pingos (A9) e apoie os copos no respetivo tabuleiro (A10) (fig. 16).
- Prepare o café espresso como descrito nos itens anteriores, utilizando chávinas suficientemente grandes.
- Encha o jarro do leite com leite fresco à temperatura do frigorífico (fig. 17). O volume do leite aumentará 2 ou 3 vezes
- Prima a tecla (fig. 18). O indicador luminoso pisca. Quando o indicador luminoso permanecer fixo, a máquina estará pronta para extrair vapor.
- Coloque o jarro sob a lança de vapor (A11): imerja a lança e rode o seletor para a posição (fig. 19).



- Para espumar o leite, apoie a lança de vapor na superfície do leite: ao proceder assim, o ar mistura o leite e o vapor
- Mantenha a lança de vapor na superfície, prestando atenção para não captar demasiado ar, criando bolhas demasiado grossas.
- Submerja a lança de vapor sob a superfície do leite: desta forma, cria-se um vórtice.
- Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60 °C) e a densidade do creme desejados, interrompa a extração do vapor girando o seletor de vapor para a posição .
- Deite o leite emulsificado nas chávinas com o café espresso previamente preparado. O cappuccino está pronto. Deite açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe na espuma um pouco de chocolate em pó.

Nota Importante:

- se tiverem que ser preparados outros cappuccinos, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- Para sair da função vapor, prima um botão qualquer. Os indicadores luminosos e piscam, para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo). Se os indicadores luminosos e piscarem simultaneamente, indicando que a temperatura está demasiado alta para tirar o café, veja o item “Ciclo de arrefecimento”.
- Aconselha-se uma extração de vapor de no máximo 60 segundos.

7.1 Conselhos para uma utilização ótima:

- Quantidade aconselhada para cada cappuccino: 100 ml.
- Para obter uma espuma densa e homogênea, utilize leite à temperatura de frigorífico (cerca de 5 °C).
- Quando a máquina estiver pronta para espumar o leite, coloque um recipiente vazio sob a lança de vapor e abra o seletor de vapor durante alguns segundos para eliminar todo o ar do circuito de vapor. Volte a fechar o seletor de vapor e proceda à preparação.

7.2 Limpeza da lança de vapor

- Após cada utilização, remova com um pano os resíduos de leite da lança de vapor (fig. 20). Para uma limpeza profunda, é aconselhável utilizar o Eco MultiClean, que assegura a higiene removendo as proteínas e gorduras do leite, e pode ser usado para limpar a máquina inteira.
- Extraia vapor durante alguns segundos para limpar a fundo a lança (fig. 21)
- Aguarde que o extrator arrefeça: para manter a eficiência do extrator ao longo do tempo, utilize a agulha de limpeza para manter o orifício desobstruído (C7) (fig. 22).

7.3 Ciclo de arrefecimento

Se, após utilizar a função vapor, os dois indicadores luminosos e piscarem simultaneamente, indicando que a caldeira deve ser arrefecida para se alcançar a temperatura correta para fazer o espresso, proceda conforme se segue:

- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o seletor de vapor para extrair vapor e água quente: o indicador pisca (fig. 23);
- quando os indicadores luminosos (e) piscarem, a caldeira arrefeceu: feche o seletor de vapor (quando a caldeira tiver arrefecido, a extração interrompe-se) (fig. 24). A máquina está agora pronta para o uso.

8. PREPARAR ÁGUA QUENTE

1. Coloque um recipiente sob a lança de vapor (A11).
2. Aguarde que os indicadores luminosos de extração do café (B1) e (B3) se acendam.
3. Rode o seletor (A12) para a posição /☉. A água quente sairá pela lança de vapor.
4. Para interromper a saída de água quente, rode o seletor para a posição 0.

Aconselha-se que a extração seja de no máximo 60 segundos.

9. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Entre no menu:			
Mantenha premida a tecla durante 10 segundos até as três teclas piscarem em sequência:			
2. Selecione a configuração a regular			
Configuração correspondente	Prima para selecionar a configuração	Prima para mudar a configuração	
Temperatura da infusão		Prima para selecionar a temperatura Baixa	
	<i>Esta temperatura diz respeito à água no thermoblock. É, por isso, diferente da temperatura da bebida na chávena ou da temperatura medida quando a bebida sai pelos extratores do porta-filtro.</i>		Prima para selecionar a temperatura Média
			Prima para selecionar a temperatura Alta
→			

Dureza da água		Prima para selecionar a dureza Baixa
		Prima para selecionar a dureza Média
		Prima para selecionar a dureza Alta
Desligamento automático		Prima para selecionar 9 minutos (* 5 min)
		Prima para selecionar 30 minutos (* 90 min)
		Prima para selecionar 3 horas
3. Sair do menu		
Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações.		

(*) Somente para o modelo EC885 EX4

Nota Importante:

- O indicador luminoso relativo à configuração modificada pisca rapidamente para confirmar a modificação.
- Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações e está pronta a ser utilizada.

10. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com este procedimento, a máquina é redefinida para os valores de fábrica. Proceda conforme se segue:

1. Posicione a lança de vapor (A11) no tabuleiro de recolha de pingos (A9);
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rode o seletor de vapor (A12) para a posição /☉;
4. Prima a tecla . Os três indicadores luminosos piscam em simultâneo para confirmar a reposição das definições originais.
5. Os indicadores luminosos e piscam para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

Após fechar o seletor de vapor, o aparelho está pronto para o uso.

11. LIMPEZA DA MÁQUINA

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o tabuleiro de recolha de pingos (A9)
- os filtros de café (C2), (C3) e (C4);
- o extrator de café (A5);
- o reservatório de água (A3);
- a lança de vapor (A11) conforme indicado no capítulo “7.2 Limpeza da lança de vapor”;

Atenção!

- Nenhum componente ou acessório da máquina pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de inutilização superiores a uma semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no capítulo “3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho”.

Perigo!

- Durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, tire a ficha da tomada e espere até que a máquina arrefeça.

11.1 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador fluotante (na cor vermelha) do nível da água contida. Antes que este indicador comece a sair do tabuleiro de apoio das chávenas (fig. 25), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, do contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

1. Remova o tabuleiro (A9) (fig. 26).
2. Remova a grelha de apoio das chávenas (A7), elimine a água e limpe o tabuleiro com um pano; em seguida, remonte o tabuleiro de recolha de pingos. Extraia a grelha para mugs ou copos (A10), limpe com água, seque e recoloque;
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos.

11.2 Limpeza dos filtros de café

Os filtros de café são produzidos de forma a obter o melhor creme de café possível. Para os manter eficientes, os filtros deve ser sempre limpos e sem nenhum resíduos de café.

- Após cada utilização, enxague o filtro com água corrente em abundância (fig. 27) e, em seguida, prima o filtro per-

furado para se certificar de que está corretamente inserido na sua posição (fig. 28).

- Verifique se o furo na parte posterior do filtro (ver fig. 29) está livre de todos os resíduos.

Se o filtro ainda estiver sujo, ou pelo menos uma vez por mês, limpe os filtros de café conforme se segue:

1. Extraia o filtro perfurando puxando pela lingueta (fig. 30).
2. Enxague novamente os filtros com água corrente (fig. 31).
3. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 29-31).
4. Seque com um pano.
5. Reinsira o filtro perfurado na sua sede e pressione até ao fundo (fig. 28).

Filtro para pastilhas

Lave bem com água corrente. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 29-31).

11.3 Limpe o extrator de café

A cada 200 cafés, efetue um enxaguamento extraíndo cerca de 0,5 l de água do extrator (prima a tecla de extração de café sem usar café moído).

11.4 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina, não use solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o porta-filtro.

11.5 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se presente) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (se presente) e lave bem com água corrente;
3. Reinsira o filtro (se presente), encha o reservatório com água fresca e reintroduza o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) Extraia 100 ml de água.

12. DESCALCIFICAÇÃO

Quando o indicador luminoso laranja relativo à tecla  piscar, faça a descalcificação.

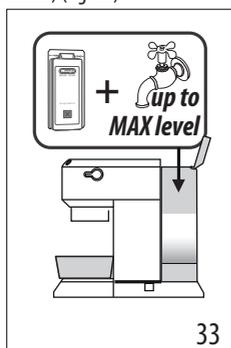
Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e o rótulo do descalcificante (C9), presentes na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade 1 l
Tempo	~ 25 min

1. Certifique-se que o porta-filtro não esteja encaixado e coloque um recipiente em baixo do extrator de água quente e em baixo do duche da caldeira (fig. 32).
2. Verta a solução descalcificante no reservatório, diluindo o descalcificante fornecido com água (encha o reservatório até ao nível MÁX) (fig. 33)



3. Mantenha premida a tecla durante 10 segundos, até os 3 indicadores luminosos piscarem em sequência.
4. Rode o seletor do vapor para .
5. Prima a tecla para iniciar a descalcificação.
6. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai da lança de vapor. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar o reservatório.

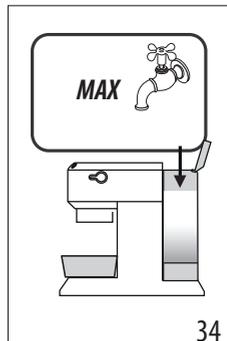
Nota importante:

durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **feche de vez em quando o seletor de vapor** para extrair pequenas quantidades de descalcificante do extrator de café.

A extração interrompe-se e o indicador luminoso laranja continua a piscar, para indicar que o ciclo de descalcificação ainda está em curso.

É agora necessário proceder a um enxaguamento.

7. Esvazie o recipiente usado para a recolha do líquido descalcificante e volte a colocá-lo sob os extratores.



8. A máquina está pronta para o enxaguamento com água fresca e limpa. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha até ao nível MAX com água fresca (fig 34) e reinsira-o na máquina.
9. Assegure-se que o seletor de vapor esteja na posição e, em seguida, prima a tecla para iniciar o enxaguamento. Durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **feche de vez em quando o seletor de vapor** para extrair pequenas quantidades de água do extrator de café.
10. Efetue um segundo enxaguamento do ponto 7 ao 9 inserindo também o filtro (se anteriormente inserido).
11. Quando o reservatório da água estiver vazio, o indicador laranja se apagará e a descalcificação estará concluída. Os indicadores luminosos e piscam.
12. Feche o seletor do vapor rodando-o para 0.
13. Encha o reservatório com água fresca.

Agora a máquina está pronta para a utilização.

Nota importante:

- se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falta de energia elétrica), aconselha-se repetir o ciclo.

Somente para o modelo EC885 EX4:

Se a função de descalcificação for ativada acidentalmente, é possível interrompê-la premindo e segurando a tecla

por pelo menos 10 segundos.

Caso o ciclo de descalcificação não seja completado devido a uma interrupção de corrente, quando a corrente for restaurada, o aparelho ainda estará no modo de descalcificação; assim, aguarde o fim do ciclo de descalcificação e, então, a máquina estará "pronta para ser usada".

13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado
	Acendimento do interruptor ON/OFF	O aparelho efetua um autodiagnóstico, sinalizado pelos indicadores luminosos que piscam em sequência
	O aparelho está ligado	Indicadores luminosos a piscar: o aparelho está a se aquecer para fazer café Indicadores luminosos fixos: o aparelho está pronto para fazer café
	Seletor do vapor aberto	Indicadores intermitentes: volte a fechar o seletor do vapor
	É solicitado o ciclo de arrefecimento	Proceda conforme descrito no item “7.3 Ciclo de arrefecimento”.
	O reservatório da água está vazio ou a máquina não extrai café	Os indicadores luminosos piscam rapidamente. Consulte o cap. “3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho”
	É necessária a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para extrair vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para extrair vapor
	É necessário efetuar a descalcificação	Efetue a descalcificação: a operação estará completa quando o indicador luminoso  desligar-se.

14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Problema	Causa	Solução
Não sai mais café espresso	Falta de água no reservatório	Encha o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item “11.2 Limpeza dos filtros de café”
	O reservatório está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no item “12. Descalcificação”
→		

Problema	Causa	Solução
O café espresso pinga das bordas do porta-filtro e não atravessa dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de espresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de espresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher medidora fornecida e certifique-se de utilizar o filtro correto para o tipo de preparação
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído foi calcado pouco	Aumentar a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café está grossa	Utilizar apenas café moído para máquinas de café espresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade do café moído
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.3 Limpe o extrator de café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	A moagem do café é demasiado fina	Utilizar apenas café moído para máquinas de café espresso
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café espresso e não deve ser demasiado húmido
Depois da extração de café, o filtro permanece encaixado ao duche da caldeira	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no item "12. Descalcificação"
		Reinsere o porta-filtro, extrair o café, e então remover o porta-filtro
→		

Problema	Causa	Solução
A máquina não extrai nenhuma bebida e todos os indicadores luminosos piscam durante alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O reservatório está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o reservatório, de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O duche da caldeira de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.3 Limpe o extrator de café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme no item "12. Descalcificação"
A máquina não funciona e piscam todos os indicadores luminosos		Desligar o aparelho imediatamente e contactar um Centro de Assistência autorizado.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico
	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme o descrito no item "7.2 Limpeza da lança de vapor"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "12. Descalcificação"

Register Now

www.delonghi.com/register

