

ECAM29X.6Y - 29X.8Y EX:1 - FEB296X - 298X EX:1

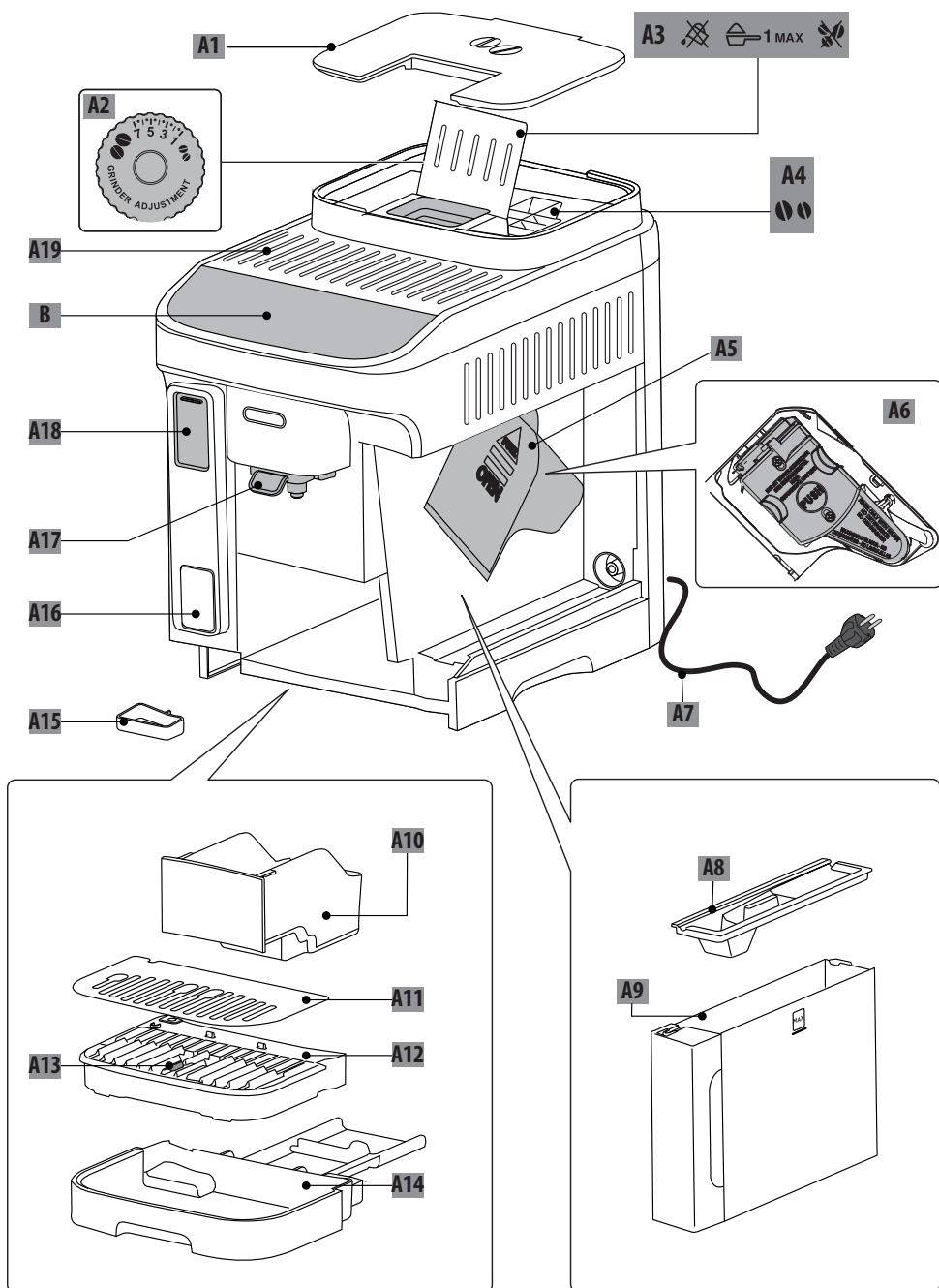
MAGNIFICA — EVO —

MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização

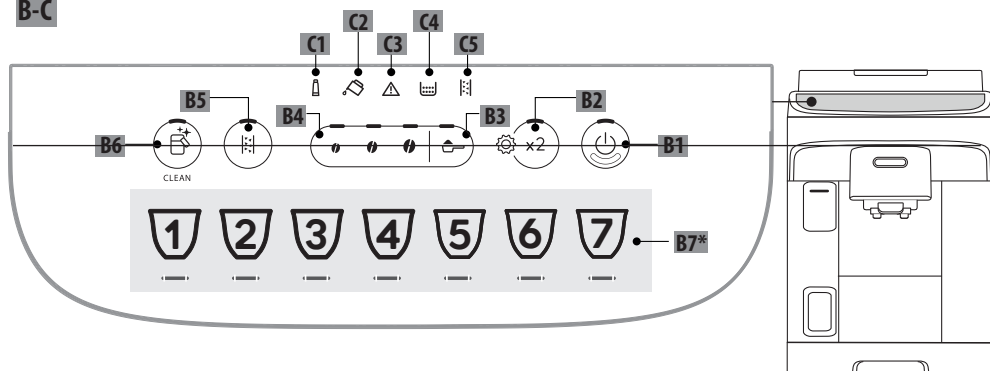


DeLonghi

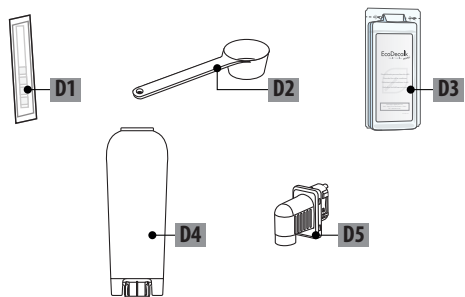
A



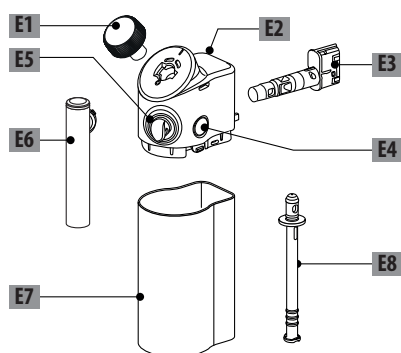
B-C



D*



E



	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

CONTEÚDOS

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Letras entre parênteses	5
1.2 Problemas e reparações	5
2. DESCRIÇÃO	5
2.1 Descrição do aparelho - A	5
2.2 Descrição do painel de controlo - B	5
2.3 Descrição dos indicadores luminosos - C ..	5
2.4 Descrição dos acessórios - D*	5
2.5 Descrição do jarro de leite - E	5
3. PRIMEIRA ATIVAÇÃO DO APARELHO  ..	6
4. FILTRO AMACIADOR	6
4.1 Substituição do filtro	7
4.2 Remoção do filtro	7
5. MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	8
6. LIGAÇÃO DO APARELHO	8
7. DESLIGAMENTO DO APARELHO	8
8. EXTRAÇÃO DE BEBIDAS DE CAFÉ	8
8.1 Preparação do café utilizando o café em grãos	8
8.2 Preparação de 2 chávenas de café	9
8.3 Preparação do café utilizando o café pré-moído	9
8.4 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café	9
8.5 Variação da intensidade do café	10
8.6 Enxaguamento	10
8.7 Conselhos para o café mais quente	10
8.8 Regulação do moinho de café	10
8.9 Personalize a quantidade na chávena	10
9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE	10
9.1 Que leite utilizar?	10
9.2 Quanto leite deitar?	11
9.3 Encha e engate o jarro de leite	11
9.4 Seleção da intensidade do café ou utilização de café pré-moído	11
9.5 Extração da bebida de leite	11
9.6 Preparar o My Latte	12
9.7 Limpeza do jarro do leite após cada utilização	12
9.8 Personalizar a quantidade na chávena	12

10. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE	13
10.1 Personalize a quantidade de água quente	13
11. CONSELHOS DE POUPANÇA DE ENERGIA	13
12. MENU DE CONFIGURAÇÕES	13
12.1 Redefinição para os valores de fábrica	15
13. LIMPEZA DO APARELHO 	16
14. LIMPEZA COMPLETA DO JARRO DE LEITE	18
15. LIMPEZA DO INFUSOR	19
16. DESCALCIFICAÇÃO 	19
17. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	21
18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	23
19. DADOS TÉCNICOS	24

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

1. INTRODUÇÃO

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização. Evitará assim de incorrer em situações de perigo ou de danificar a máquina.

Os LEDs e os indicadores luminosos do painel da sua máquina ajudarão a interagir corretamente com ela:

	Desligado	--
	Ligado	Função disponível
	Intermitente	Função em curso
	Intermitente rápido	O aparelho exige a intervenção por parte do utilizador

Esta simbologia também é usada no Quick Guide associado ao produto.

1.1 Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à descrição do aparelho (pág. 2-3).

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências presentes nos capítulos “17. Significado dos indicadores luminosos” e “18. Resolução de problemas”.

Se estes forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se a consultar a assistência ao cliente, nos números indicados no site www.delonghi.com.

Para eventuais reparações, dirija-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços podem ser consultados no site www.delonghi.com.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tampa do recipiente de café em grãos
- A2. Seletor de regulação da moagem
- A3. Funil para café pré-moído
- A4. Recipiente de café em grãos
- A5. Porta do infusor
- A6. Infusor removível
- A7. Cabo de alimentação

- A8. Tampa do reservatório de água
- A9. Reservatório de água
- A10. Recipiente de borras de café
- A11. Bandeja de apoio das chávenas
- A12. Grelha do tabuleiro
- A13. Indicador de nível de água no tabuleiro de recolha de pingos
- A14. Tabuleiro de recolha de pingos
- A15. Tabuleiro de recolha de condensado
- A16. Visor de leite
- A17. Extrator de café de altura regulável
- A18. Porta de acesso ao conector de acessórios
- A19. Superfície de apoio das chávenas

2.2 Descrição do painel de controlo - B

- B1. Tecla ON/stand-by com LED integrado
- B2. Tecla X2 com LED integrado (se for pressionado por 5 segundos, entra-se no menu de definições)
- B3. Tecla de seleção de pré-moído
- B4. Teclas de seleção de intensidade (leve, média, forte)
- B5. Tecla de seleção do ciclo de Descalcificação
- B6. Tecla Clean (limpeza do jarro de leite) com LED integrado (se for pressionado por 5 segundos, ativa o Enxaguamento manual)
- B7. Teclas de seleção de bebidas com LED integrado (* bebidas diferentes por tipo e número consoante os modelos)

2.3 Descrição dos indicadores luminosos - C

- C1. Indicador luminoso de filtro usado
- C2. Indicador luminoso de falta de água
- C3. Indicador luminoso geral
- C4. Indicador luminoso do recipiente de borras de café
- C5. Indicador luminoso de descalcificação

2.4 Descrição dos acessórios - D*

(*diferentes por tipo e número consoante os modelos)

- D1. Tira reativa “Total Hardness Test”
- D2. Colher medidora de café pré-moído
- D3. Descalcificante
- D4. Filtro amaciador
- D5. Extrator de água

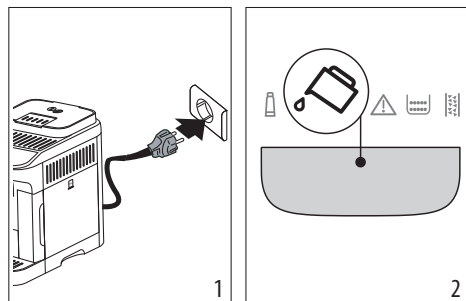
2.5 Descrição do jarro de leite - E

- E1. Seletor de espuma
- E2. Tampa com dispositivo batedor de leite
- E3. Conector do jarro de leite
- E4. Botão de soltura da tampa
- E5. Conector do tubo de extração de leite (não removível)
- E6. Tubo de extração de leite com espuma
- E7. Recipiente de leite
- E8. Tubo de sucção de leite

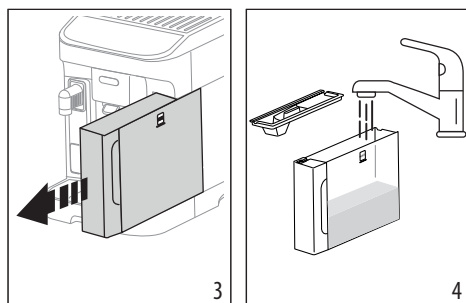
3. PRIMEIRA ATIVAÇÃO DO APARELHO

Nota Importante:

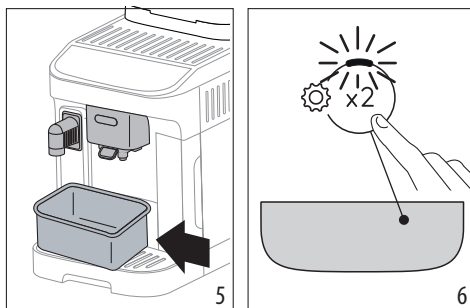
- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis que estiverem destinados ao contacto com água ou leite.
 - Eventuais vestígios de café no moinho devem-se aos testes de funcionamento da máquina antes de ela ser colocada no mercado e são a prova do cuidado metódico que temos com o produto.
 - Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isso, a máquina pode fazer muito barulho; o barulho diminuirá à medida que o circuito se encher.
 - Para efetuar o primeiro acionamento, certifique-se de que o extrator de água (D5) esteja inserido na máquina.
1. Ligue o aparelho à rede elétrica (fig. 1).



2. No painel de controlo (B), acende-se o indicador luminoso (C2)  (fig. 2): retire o reservatório de água (A9) (fig. 3), encha-o até a linha MAX com água fresca potável (fig. 4) e então reinsira o reservatório.



3. No painel de controlo, pisca rapidamente o LED  x2 (B2).
4. Meta um recipiente por baixo dos extratores de café (A17) e de água (D5) (fig. 5).



5. Prima a tecla  x2 (fig. 6): o aparelho irá encher os circuitos internos com água e extrair água quente pelo extrator de água;
6. A extração interrompe-se: após alguns segundos, a máquina extrai água quente pelo extrator de café.

Uma vez concluída a extração, a máquina está pronta para a utilização.

Nota Importante:

- Na primeira utilização, é necessário fazer 4 - 5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávina.
- Aconselha-se a instalar de imediato o filtro de água incluído. Quando tiverem decorrido os dois meses de duração (veja o datador), ou se o aparelho não for utilizado durante 3 semanas, proceda à substituição ou à remoção do filtro, mesmo que o respetivo indicador luminoso (C1) não esteja aceso.
- Personalize o mais rapidamente possível a dureza da água (capítulo “4. Filtro amaciador”).

4. FILTRO AMACIADOR

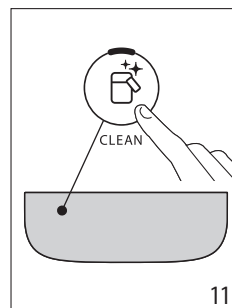
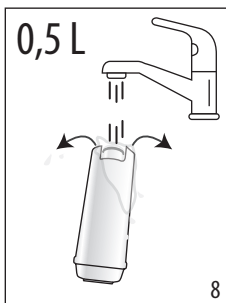
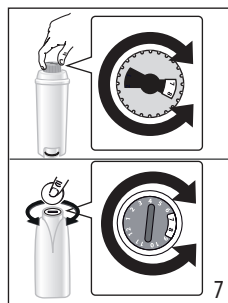
Para manter constante ao longo do tempo o desempenho da máquina, é aconselhável usar o filtro amaciador De'Longhi. Mais informações no website www.delonghi.com.

WATERFILTER 

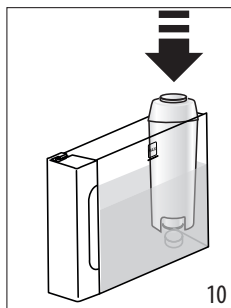
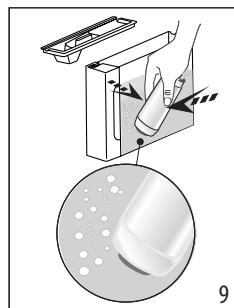
EAN: 8004399327252

Para uma utilização correta do filtro, siga as instruções descritas de seguida.

1. Retire o filtro (D4) da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 7);



2. Para ativar o filtro, faça correr água potável no orifício central do filtro até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 8);
3. Extraia o reservatório de água (A9) da máquina (fig. 4) e encha-o de água fresca potável; insira o filtro no reservatório de água mergulhando-o completamente por uma dezena de segundos, inclinando-o e premindo-o ligeiramente para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 9);



4. Insira o filtro na posição correta e pressione com firmeza (fig. 10);
5. Feche de novo o reservatório com a tampa (A8), de seguida reinsira o mesmo na máquina;
6. Se não estiver presente, insira o extrator de água (D5).
7. Coloque sob o extrator de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 5).
8. Consulte as instruções no capítulo "12. Menu de configurações" para instalar o filtro;
9. No painel de comando, pisca o indicador luminoso do filtro (C1) e o respetivo LED na tecla limpeza do jarro/enxaguamento manual (B6) pisca rapidamente;
10. Prima a tecla limpeza do jarro/enxaguamento manual (B6) (fig. 11);

11. A máquina extrai água quente e interrompe-se automaticamente;
12. Terminada a extração, o indicador luminoso do filtro apaga-se, o filtro está ativo e pode-se utilizar a máquina.

Nota Importante:

- Se o LED relativo à tecla  (B6) piscar rapidamente, prima a própria tecla. Desta forma, a máquina procede a encher os circuitos internos eliminando as bolhas de ar que se criam e continua a instalação acima descrita.
- No final da instalação, os LED das bebidas piscam a indicar que a máquina se está a aquecer para voltar a estar pronta a ser utilizada.

4.1 Substituição do filtro

Substitua o filtro (D4) quando se acender o indicador luminoso  (C1).

1. Extraia o reservatório de água (A9) e o filtro gasto;
2. Proceda seguindo as operações ilustradas no item anterior, para ativar o filtro;
3. Consulte as instruções no capítulo "12. Menu de configurações" para configurar a máquina e repita os pontos 9 a 12 do item anterior.

Nota Importante:

Após dois meses de duração (ver o datador), ou se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, proceda à substituição do filtro, mesmo se a máquina ainda não o solicitar.

4.2 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar a máquina sem o filtro (D4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção.

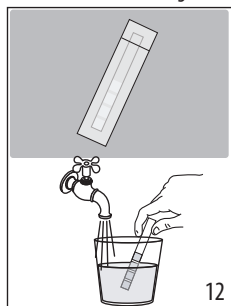
1. Extraia o reservatório de água (A9) e o filtro gasto;
2. Consulte as instruções no capítulo "12. Menu de configurações" para configurar a máquina.

Nota Importante:

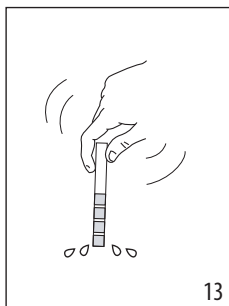
Após dois meses de duração (ver o datador), ou se a máquina não for utilizada por 3 semanas, proceda à remoção do filtro mesmo que a máquina ainda não o peça.

5. MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Configurar logo a dureza da água permite à máquina diminuir a frequência da descalcificação. Assim, o indicador de descalcificação  (C5) acende-se, quando necessário, com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diferentes regiões. Proceda conforme se segue:



12



13

1. Se incluída com seu modelo, retire a tira reativa (D1) da embalagem.
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água durante cerca de um segundo (fig. 12).
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente (fig. 13). Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água, cada quadradinho corresponde a 1 nível.

Total Hardness Test	Dureza
	1 Baixa
	2 Média
	3 Média/alta
	4 Alta

Consulte as instruções no capítulo “12. Menu de configurações” para configurar a máquina.

6. LIGAÇÃO DO APARELHO

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente dos bicos do extrator de café (A17). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água. Para evitar de esvaziar frequentemente o tabuleiro de recolha de pingos (A14), é aconselhável recolher a água dos enxaguamentos num recipiente.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (B1): o LED da tecla acende-se e no painel de comando (B) piscam os LED das bebidas a indicar que a máquina se está a aquecer.

Durante o aquecimento, a máquina efetua um enxaguamento; deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho começa a circular a água nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho está pronto para ser usado quando os LEDs das bebidas e da intensidade permanecem acesos fixos.

7. DESLIGAMENTO DO APARELHO

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

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente dos bicos do extrator de café (A17). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água. Para evitar de esvaziar frequentemente o tabuleiro de recolha de pingos (A14), é aconselhável recolher a água dos enxaguamentos num recipiente.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla  (B1) ;
- no painel de controlo, piscam os LEDs das teclas das bebidas: se previsto, o aparelho efetua um enxaguamento e depois desliga-se (stand-by).

Nota Importante:

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

- desligue antes o aparelho pressionando a tecla  ;
- desconecte o cabo de alimentação da tomada de corrente.

8. EXTRAÇÃO DE BEBIDAS DE CAFÉ

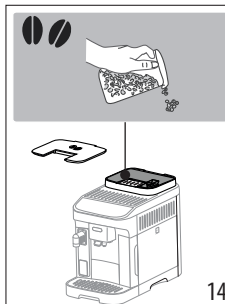
8.1 Preparação do café utilizando o café em

grãos  

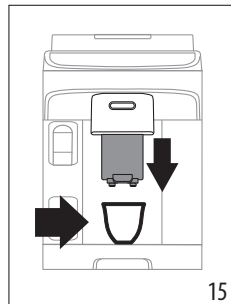
Atenção!

Não utilize grãos de café verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar-se ao moimho de café e inutilizá-lo.

1. Introduza os grãos de café no recipiente correspondente (A4) (fig. 14);



14



15

2. Coloque uma chávena por baixo dos bicos do extrator de café (A17) (fig. 15);

3. Abaixe o extrator de modo a aproximá-lo o mais perto possível da chávina: obtém-se, assim, um creme melhor (fig. 15);
4. Selecione a bebida desejada:

Bebida (*)	Quantidade padrão (ml)	Quantidade programável (ml)
 Espresso	40	de ≈ 20 a ≈ 180
 Café	180	de ≈ 100 a ≈ 240
 Long/Filter Style	160	de ≈ 115 a ≈ 250
 Doppio+	120	de ≈ 80 a ≈ 180
 Americano	Espresso: 40 Água: 110	Espresso: de ≈ 20 a ≈ 180 Água: de ≈ 50 a ≈ 300
 Over ice/Iced coffee	100	de ≈ 40 a ≈ 240
 Iced Americano	Espresso: 40 Água: 90	de ≈ 40 a ≈ 240

(*) Bebidas diferentes em tipo e número consoante o modelo.

5. A preparação inicia e, no painel de controlo (B), pisca o LED relativo à bebida em preparação.

8.2 Preparação de 2 chávina de café

1. Coloque as chávina por baixo dos bicos do extrator de café (A17);
2. Abaixe o extrator de modo a aproximá-lo ao máximo possível das chávina; assim, obtém-se um creme melhor;
3. Prima a tecla  (B2): o LED correspondente acende-se;
4. Prima a tecla  Espresso (B7);
5. A preparação inicia e no painel de controlo (B) pisca e o LED relativo à tecla Espresso.

8.3 Preparação do café utilizando o café pré-moído

Atenção!

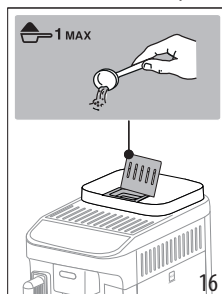
- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no seu interior, sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa (D2), pois o interior da máquina pode sujar ou o funil (A3) se entupir.



Nota Importante:

Se se utiliza café pré-moído, só é possível preparar uma chávina de café de cada vez.

1. Prima  (B3): acende-se o LED correspondente;
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e insira uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 16).



3. Coloque uma chávina por baixo dos bicos do extrator de café (A17) (fig. 15).
4. Selecione a bebida desejada (B7);
5. A preparação inicia e, no painel de controlo (B), pisca o LED relativo à bebida em preparação.

8.4 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- Durante a utilização, no painel de controlo (B) poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "17. Significado dos indicadores luminosos".
- Para obter um café mais quente, consulte o item "8.7 Conselhos para o café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo "18. Resolução de problemas".
- Para personalizar as bebidas consoante suas preferências, consulte os itens "8.5 Variação da intensidade do café" e "8.9 Personalize a quantidade na chávina".

Nota Importante:

Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de extrair o primeiro café porque deve aquecer.

8.5 Variação da intensidade do café

1. Pressione a tecla (B4) relativa à intensidade desejada:

	Leve
	Média
	Forte

2. Proceda selecionando a bebida de café desejada.

Nota Importante:

- Na preparação seguinte, a máquina propõe a última intensidade selecionada.
- No caso de interrupção da alimentação elétrica, a máquina regressa ao nível médio predefinido.

8.6 Enxaguamento

Com esta função, é possível extrair água quente do extrator de café, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

1. Posicione sob o extrator de café (A17) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).

2. Mantenha premida a tecla  (B6) durante pelo menos 5 segundos: a extração inicia e interrompe-se automaticamente (se desejar interromper antes, prima novamente a mesma tecla).

Nota Importante:

- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado efetuar 2/3 enxaguamentos uma vez reativada a máquina e antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de efetuar esta função, haja água no recipiente de borras de café (A10).

8.7 Conselhos para o café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento (ver item “8.6 Enxaguamento ”),
- aquecer com água quente as chávenas dispensando água quente (Hot water);
- aumentar a temperatura do café (ver capítulo “12. Menu de configurações”).

8.8 Regulação do moinho de café

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

Nota Importante:

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

Para efetuar uma correção, durante o funcionamento do moinho de café, regule o seletor (A2) conforme se segue:

Se o café sair muito lentamente ou não sair de todo. O efeito desta correção só será observado após a extração de pelo menos dois cafés sucessivos.	Rode em uma etapa no sentido do número 7 
Para uma extração de café mais corposa e um melhor aspeto do creme O efeito desta correção só será observado após a extração de pelo menos 2 cafés sucessivos.	Rode em uma etapa no sentido do número 1 

8.9 Personalize a quantidade na chávena

1. Mantenha premida por alguns segundos a tecla correspondente à bebida a programar: quando o LED da bebida selecionada piscar rapidamente, a máquina está em modo de programação. A extração inicia;
2. Ao atingir a quantidade na chávena desejada, prima novamente a tecla da bebida: a extração interrompe-se e a quantidade é memorizada.

Nota Importante:

Para anular a programação em curso, prima uma tecla relativa a uma outra bebida.

9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Nota Importante:

- Para utilizar o jarro, certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e reinseridos conforme indicado no capítulo “14. Limpeza completa do jarro de leite”.
- Para evitar de obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre a tampa do leite (E2) e o conector do jarro (E3) conforme descrito nos itens “9.7 Limpeza do jarro do leite após cada utilização”, e “14. Limpeza completa do jarro de leite”.

9.1 Que leite utilizar?

A qualidade da espuma pode variar em função de:

- temperatura do leite ou da bebida vegetal (para os resultados ideais, utilize sempre leite ou bebidas vegetais à temperatura do frigorífico, 5 °C);
- tipo de leite ou bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes e valores nutricionais.

		LatteCrema HOT 
Leite de vaca		
Integral (gordura > 3,5%)	✓	
Meio-gordo (gordura entre 1,5 e 1,8%)		
Magro (gordura < 0,5%)		
Bebidas vegetais		
Soja	✓	
Amêndoa	✓	
Aveia	✓	

Nota Importante:

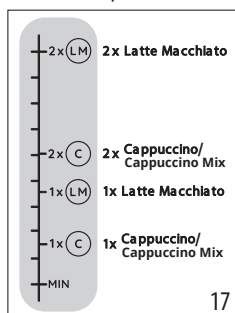
No caso de bebidas vegetais, sugere-se a utilização das versões “Barista” para otimizar a qualidade da espuma.

9.2 Quanto leite deitar?

No recipiente do leite (E7) existe uma escala graduada (fig. 17) que o ajudará a deitar a quantidade ideal para a preparação da bebida.

Os entalhes intermediários correspondem a ≈ 20 ml.

A marca “MIN” corresponde à quantidade mínima programável (ver item “9.8 Personalizar a quantidade na chávina”).

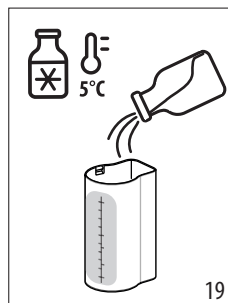
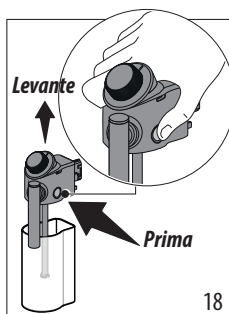


Nota Importante:

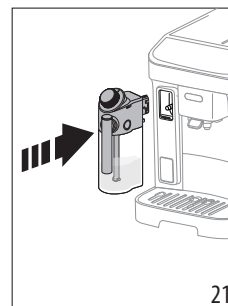
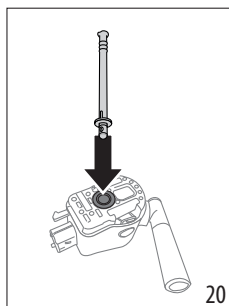
- Dependendo do tipo e da temperatura do leite utilizado, a receita pode ser ligeiramente diferente.
- Se houver muito pouco leite no jarro, sairá uma baforada pelo tubo de dispensação de leite.

9.3 Encha e engate o jarro de leite

1. Prima o botão de liberação da tampa (E4) e levante-a (E2) (fig. 18);



2. Encha o recipiente de leite (E7) com uma quantidade suficiente de leite (fig. 17 e 19);
3. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (E8) esteja bem inserido no encaixe apropriado presente no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 20);



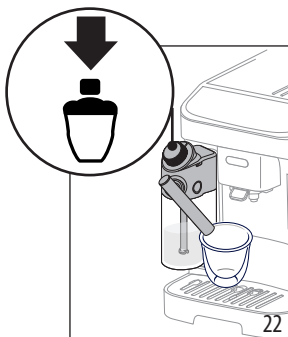
4. Reencaixe a tampa no recipiente de leite;
5. Abaixe a porta e encaixe o jarro até o fim na máquina (fig. 21). A máquina emite um sinal acústico (se a função estiver ativa).
6. Assegurar-se de que o seletor (E2) esteja na posição

9.4 Seleção da intensidade do café ou utilização de café pré-moído

Uma vez preparado o jarro do leite, antes de proceder à seleção da bebida de leite desejada, é possível personalizar a intensidade do café conforme indicado no item “8.5 Variação da intensidade do café” ou selecionar a utilização de café pré-moído e consequentemente inserir uma colher medidora de café conforme indicado no item “8.3 Preparação do café utilizando o café pré-moído”

9.5 Extração da bebida de leite

1. Coloque uma chávina suficientemente grande sob o bicos do extrator de café (A17) e sob o tubo de extração de leite (E6) (fig. 22).



2. Selecione a bebida de leite no painel de controlo.

Nota Importante:

Se o modo "Poupança de Energia" estiver ativado (ver capítulo "12. Menu de configurações"), a extração da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

9.6 Preparar o My Latte

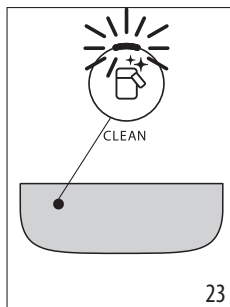
1. Encha o recipiente do leite (E7) com a quantidade de leite ou bebida vegetal desejada, recordando que a máquina extrai a quantidade inteira;
2. Feche e insira o jarro do leite como indicado nos pontos anteriores;
3. Selecione a bebida "My Latte": a extração começa e interrompe-se quando é usado todo o leite no jarro;
4. A máquina continua então com a extração do café.

Nota Importante:

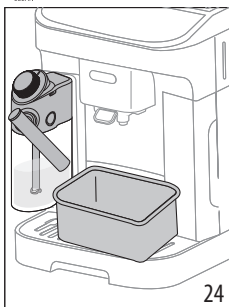
A quantidade mínima detetável pelo visor do leite (A16) corresponde ao nível MÍN da escala graduada no recipiente do leite.

9.7 Limpeza do jarro do leite após cada utilização

Depois de cada extração de bebida de leite, no painel de controlo, pisca o LED relativo à tecla  (B5) (fig. 23).



Deixe o jarro de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente do leite);



5. Coloque uma chávena ou outro recipiente debaixo do extrator de leite (fig. 24);
6. Prima a tecla  : do extrator de leite, sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;

No caso de várias preparações sucessivas:

- Proceda à limpeza do jarro de leite após a última preparação.

No final das preparações, o jarro de leite está vazio ou o leite não é suficiente para outras receitas

- Após fazer a limpeza com a tecla , desmonte o jarro de leite e limpe todos os componentes conforme o procedimento indicado no item "14. Limpeza completa do jarro de leite".

No final das preparações, ainda há leite no jarro suficiente para outras receitas

- Depois de ter efetuado a limpeza com a tecla , extraia o jarro do leite e recolque-o imediatamente no frigorífico. O jarro pode ser conservado no frigorífico, mas nunca além de 2 dias; em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme o procedimento referido no item "14. Limpeza completa do jarro de leite".

Atenção:

Se o jarro de leite for deixado fora do frigorífico por mais de **30 minutos**, desmonte e limpe todos os componentes conforme o procedimento indicado no item "14. Limpeza completa do jarro de leite".

Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.
- Aguarde pelo final da operação. A função é automática. Não deverá ser parada enquanto está em curso.

9.8 Personalizar a quantidade na chávena

1. Mantenha premida durante alguns segundos a tecla correspondente à bebida de leite a programar: está-se no menu de programação quando o indicador luminoso pisca rapidamente. A extração inicia;
2. Ao atingir a quantidade na chávena desejada, prima novamente a tecla da bebida: a extração do primeiro ingrediente interrompe-se e inicia a extração do segundo ingrediente;
3. Ao atingir a quantidade na chávena desejada, prima novamente a tecla da bebida: a extração interrompe-se e a quantidade é memorizada.

Nota Importante!

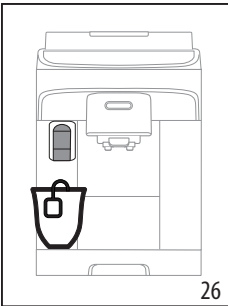
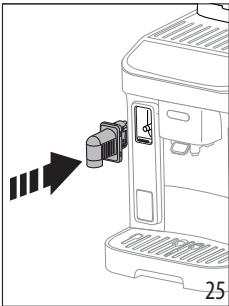
- Para anular a programação em curso, prima uma tecla relativa a uma outra bebida.
- Para a bebida My Latte só é programável a quantidade de café, enquanto o leite será utilizado todo conforme previsto pela receita.

10. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

Perigo de Queimaduras!

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

- 1. Insira o extrator de água quente (fig. 25).



- 2. Coloque uma chávena sob o extrator de água quente (fig. 26) (o mais próximo possível para evitar borrifos).
- 3. Prima o botão de Água Quente.
- 4. A extração interrompe-se automaticamente. Se desejar interromper antes, prima novamente a tecla.

Nota Importante:

Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de iniciar a dispensação.

10.1 Personalize a quantidade de água quente

- 1. Mantenha premida durante alguns segundos a tecla Hot water: está-se no menu de programação quando o indicador luminoso pisca rapidamente. A extração inicia;
- 2. Ao atingir a quantidade na chávena desejada, prima novamente a tecla da bebida: a extração interrompe-se e a quantidade é memorizada.

		Default (ml)	Programável (ml)
	Água quente	250	de ≈ 20 a ≈ 420

Nota Importante!

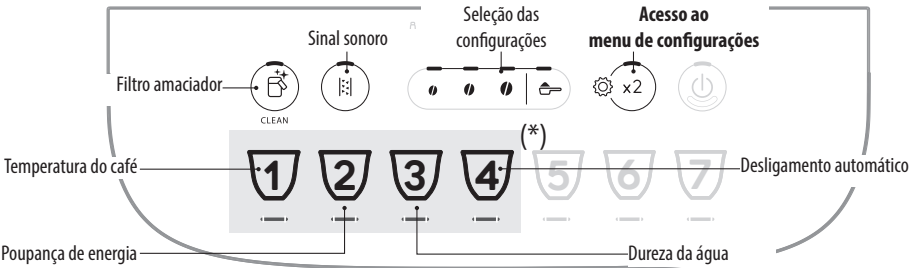
Para anular a programação em andamento, prima uma tecla relativa a outra bebida

11. CONSELHOS DE POUPANÇA DE ENERGIA

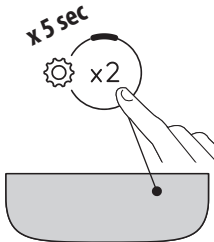
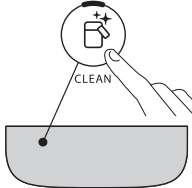
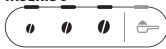
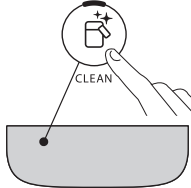
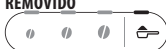
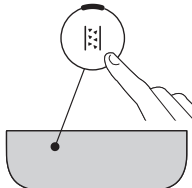
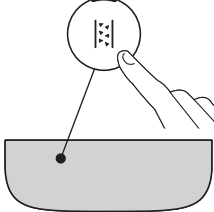
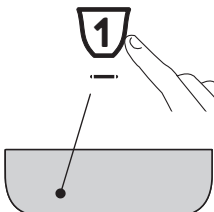
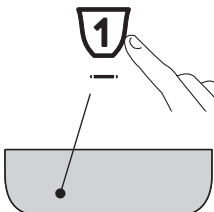
- Para diminuir o consumo energético, após a extração de uma ou mais bebidas retire o jarro do leite;
- Configure o desligamento automático em 15 minutos (ver “12. Menu de configurações”);
- Ative a poupança energética (ver “12. Menu de configurações”);
- Quando a máquina o solicitar, execute o ciclo de descalcificação.

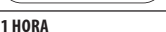
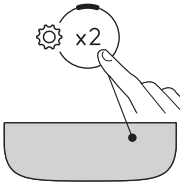
12. MENU DE CONFIGURAÇÕES

Uma vez dentro do menu, as teclas que permanecem ativas permitem selecionar as funções correspondentes:

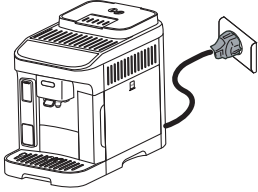


(*) Bebidas diferentes consoante os modelos

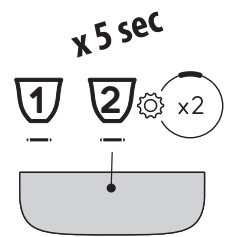
1. Entrar no menu:			
		Mantenha a tecla premida  x2 durante três segundos: acendem-se as teclas relativas às definições. Continue premindo o botão relativo à configuração a regular.	
2. Regular as configurações da máquina:			
Filtro amaciador 	Prima um dos grãos para instalar ou substituir o filtro amaciador	INSERIDO 	Confirme a seleção 
	Prima o símbolo pré-moído para remover o filtro amaciador	REMOVIDO 	
Sinal sonoro 	Prima um dos grãos para ativar o avisador acústico	ON 	Confirme a seleção 
	Prima o símbolo pré-moído para desativar o avisador acústico	OFF 	
Temperatura do café 	Prima o grão correspondente à temperatura desejada	BAIXA 	Confirme a seleção 
		MÉDIA 	
		ALTA 	
→			

Poupança de energia 	Prima um dos grãos para ativar a poupança energética	ON 	Confirme a seleção 
Dureza da água 	Prima o símbolo correspondente ao nível a configurar	NÍVEL 1  NÍVEL 2  NÍVEL 3  NÍVEL 4 	Confirme a seleção 
Desligamento automático 	Prima o símbolo correspondente ao tempo a configurar	15 MINUTOS  30 MINUTOS  1 HORA  3 HORAS 	Confirme a seleção 
3. Sair do menu:			
	Prima a tecla  x2 : A máquina regressa ao estado de pronta a utilizar. Nota Importante! A máquina sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inutilização.		

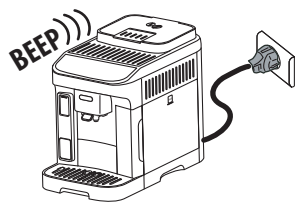
12.1 Redefinição para os valores de fábrica

Certifique-se de que a máquina está em stand-by (desligada, mas ligada à corrente).	
→	

Mantenha premidas por 5 segundos as teclas correspondentes às bebidas 1, 2 e  x2: são restaurados os valores de fábrica de todas as configurações, e também as quantidades das bebidas.



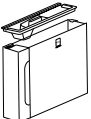
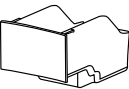
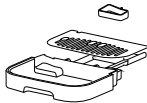
A máquina emite um bipe prolongado e todos os indicadores luminosos piscam para confirmar a redefinição

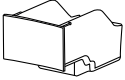
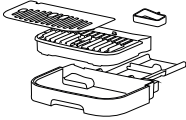
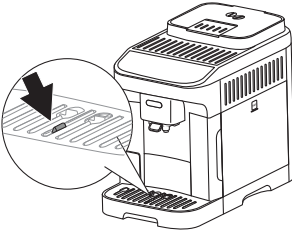
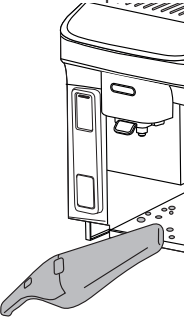


13. LIMPEZA DO APARELHO

Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

					
 50 °C	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Componente	Frequência	Procedimento
Recipiente de borras de café 	Quando se acende o indicador luminoso , é necessário esvaziar o recipiente de borras de café: a máquina não pode preparar o café. Até limpar o recipiente de borras de café, a máquina não pode fazer café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o recipiente, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação (para que a contagem das 72 horas seja realizada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada da alimentação).	- Extraia o tabuleiro de recolha de pingos, esvazie-o e limpe-o. - Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente de borras de café tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo. - Verifique o tabuleiro de recolha de condensado (de cor vermelha) e, se estiver cheio, esvazie-o.
Componentes do tabuleiro de recolha de pingos 	O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida. Antes deste indicador começar a emergir da bandeja de apoio das chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo 	- Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café; - Retire a bandeja de apoio das chávenas, a grelha do tabuleiro, depois esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café e lave todos os componentes; - Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha e, se estiver cheio, esvazie-o; - Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha e o recipiente de borras de café. Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café, ainda que esteja pouco cheio.
Interior da máquina 	Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos) está sujo.	Desligue a máquina e desligue a mesma da corrente elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água. - Retire os depósitos de café com um pincel e um esfregão; - Aspire todos os resíduos com um aspirador de micalhas
Bicos do extrator de café 	Limpe periodicamente (uma vez por mês) os bicos do extrator de café	- Limpe periodicamente os bicos do extrator de café utilizando uma esponja ou um pano; - Verifique se os furos do extrator de café não estão entupidos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes.

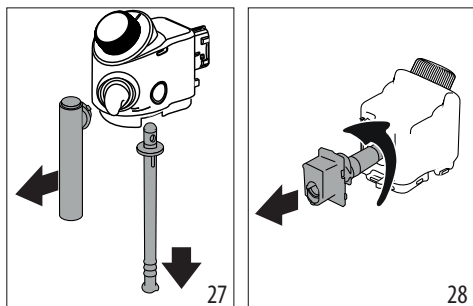
14. LIMPEZA COMPLETA DO JARRO DE LEITE

Muito importante

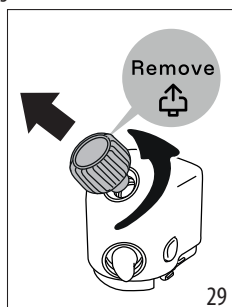
Para manter os resultados ideais ao longo do tempo com o sistema Lattecrema, proceda regularmente à limpeza completa do jarro, conforme indicado a seguir:

Limpe o jarro de leite da seguinte maneira:

1. Prima o botão de liberação da tampa (E4) e levante-a (E2) (fig. 18);
2. Gire o tubo de extração de leite (E6) para a posição vertical e remova-o (fig. 27); remova o tubo de sucção de leite (E8) (fig. 27).

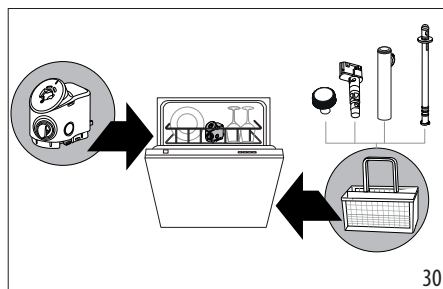


3. Remova o conector (E3) girando-o no sentido anti-horário e extraíndo-o sem forçar (fig. 28).
4. Gire o seletor (E2) no sentido anti-horário e extraia-o sem forçar (fig. 29).

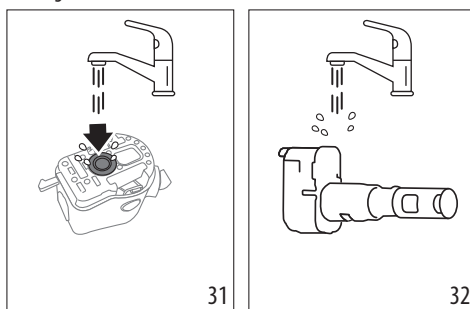


5. Proceda à lavagem na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, nas modalidades indicadas de seguida:

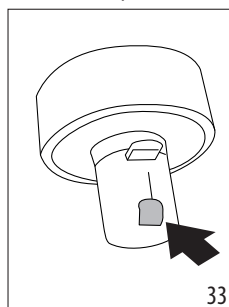
- **Na máquina de lavar louça:** Enxague todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C); em seguida, coloque a tampa no cesto superior da lava-louças na posição vertical e as partes pequenas removíveis (tubo de extração, tubo de sucção, conector, seletor) no cesto para talheres (fig. 30). Inicie um programa a 50 °C, por ex.: Eco Standard.



- **À mão:** Enxague atentamente todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis: assegure-se de que a água passe entre os furos (fig. 31). Mergulhe todos os componentes (incluindo o recipiente de leite) em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça durante pelo menos 30 minutos. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.



6. Enxague cuidadosamente o conector do jarro (E3) (fig. 32).
7. Verifique se o tubo de aspiração e o tubo de saída não estão entupidos por resíduos de leite (fig. 33). Se necessário, remova-os com um palito de dentes.



8. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
9. Reinstale todos os componentes do jarro de leite.

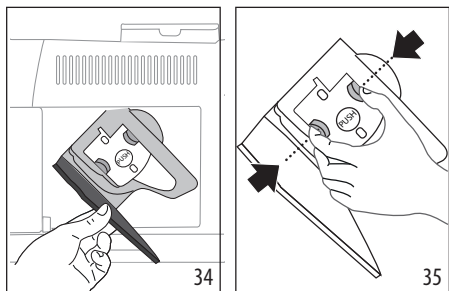
15. LIMPEZA DO INFUSOR

Para limpar o infusor (pelo menos uma vez por mês), proceda da seguinte maneira:

Importante!

O infusor (A6) não pode ser removido quando a máquina está ligada.

- 1. Prima a tecla (B1) para desligar a máquina
- 2. Extraia o reservatório de água (A9);
- 3. Abra a porta do infusor posicionado no lado direito (fig. 34);
- 4. Empurre para dentro as duas travas coloridas de desengate (fig. 35) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para fora;



- 5. Enxague o infusor sob água corrente sem detergentes. Se a sujidade não quiser sair, deixe o infusor de molho em água potável por 5 minutos e use um pincel para eliminar a sujidade restante;

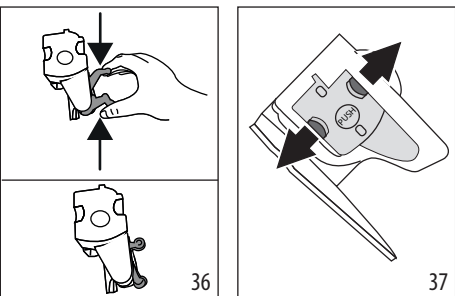
Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA
NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

- 6. Utilize um pincel para limpar eventuais resíduos de café no encaixe do infusor, visíveis pela porta do infusor;
- 7. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de engate;

Nota Importante:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 36).



- 8. Uma vez inserido, certifique-se de que as duas travas coloridas estejam disparadas para o exterior (fig. 37);
 - 9. Feche a porta do infusor;
 - 10. Recoloque o reservatório de água.
- O infusor está limpo e a máquina está pronta para ser ligada e preparar bebidas.

16. DESCALCIFICAÇÃO

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiquetagem do descalcificante, indicadas 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 aconselhada: 2 l
Tempo	~ 30 min
Acessório	Extrator de água quente (D5)

Atenção:

Caso esteja instalado o filtro amaciador, é necessário removê-lo, antes de inserir a solução descalcificante. Em seguida, reinsira o filtro no início da fase 3.

Descalcifique a máquina quando no painel de controlo se acender o indicador luminoso (C4). O mesmo indicador luminoso piscará a indicar que o ciclo de descalcificação está em curso.

Nota Importante:

- Uma vez iniciado o ciclo de descalcificação, não é possível interrompê-lo e deverá ser realizado um ciclo de enxaguamento completo. Para tal, certifique-se de ter o descalcificante.

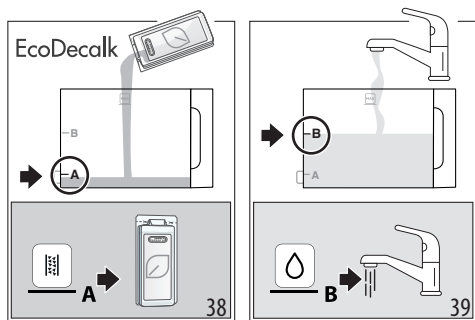
Proceda conforme se segue:

- 1. Certifique-se de que o extrator de água (D5) esteja inserido;

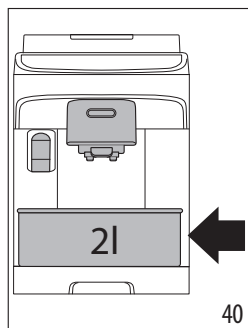
Fase 1: Ação descalcificante

- 2. Mantenha premido durante pelo menos 5 segundos a tecla (B5), até que o respetivo LED pisque rapidamente. O LED relativo à intensidade leve acende-se para indicar a fase 1 da descalcificação;

3. Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o recipiente de borras de café (A10) e reinsira-os; esvazie completamente o reservatório de água (A9) e retire o filtro amaciador (se presente);
4. Deite o descalcificante no reservatório de água até ao nível **A** (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso na lateral do reservatório (atrás) (fig. 38); em seguida, adicione água (um litro) até alcançar o nível **B** (fig. 39); reinsira o reservatório de água;



5. Posicione sob os extratores de café (A17) e água (D5) um recipiente com capacidade mínima de 2 litros (fig. 40).



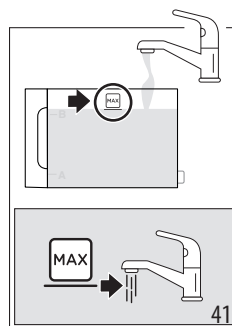
6. Prima a tecla para arrancar o programa de descalcificação; o indicador luminoso pisca a indicar que a fase 1 está em curso;
7. Durante cerca de 15 minutos, a máquina automaticamente alterna pausas e extrações pelo extrator de água quente e pelo extrator de café.

Ao se concluir a primeira fase do ciclo de descalcificação, acende-se o indicador luminoso de falta de água (C2).

Fase 2: Primeiro enxaguamento	
--------------------------------------	--

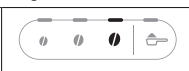
8. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MAX com água fresca

potável (fig. 41) e insira-o na máquina: recolha o recipiente sob os extratores;



9. Prima a tecla (que pisca rapidamente) para iniciar o enxaguamento: o LED relativo à intensidade média pisca a indicar que a fase 2 da descalcificação está em curso;
 10. A máquina procede automaticamente ao enxaguamento dos dispensadores de café e água quente;
- Ao se concluir a segunda fase do ciclo de descalcificação, acende-se o indicador luminoso de falta de água (C2).

Fase 3: Segundo enxaguamento



11. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a água do primeiro enxaguamento, extraia o reservatório de água, encha-o até ao nível MÁX com água fresca potável (fig. 41) e, se em utilização, reinsira o filtro amaciador; reinsira o reservatório na máquina e recolha o recipiente sob os extratores;
12. Prima a tecla (que pisca rapidamente) para iniciar o enxaguamento: o LED relativo à intensidade forte pisca para indicar que a fase 3 da descalcificação está em andamento: o enxaguamento é realizado pelo extrator de água quente; (*)

Fase 4: Realização da descalcificação



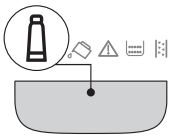
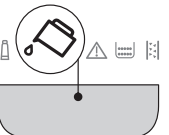
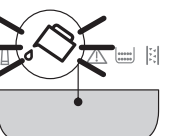
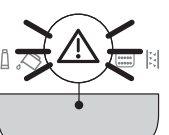
13. Quando o LED relativo à função pré-moído se acende, a descalcificação terminou corretamente;
14. Acende-se o indicador luminoso do recipiente de borras de café (C4): remova e esvazie o recipiente de recolha de água de enxaguamento, extraia o tabuleiro de recolha de pingos e esvazie o recipiente de borras de café, onde se acumula parte da água do enxaguamento. Reinsira tudo na máquina;
15. Acende-se o indicador luminoso de falta de água (C2): remova e encha o reservatório com água potável fresca. Recolha o reservatório na máquina.

A máquina está pronta para o uso.

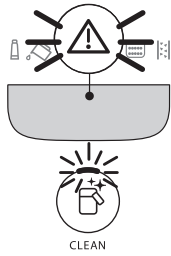
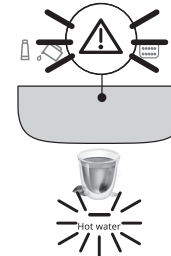
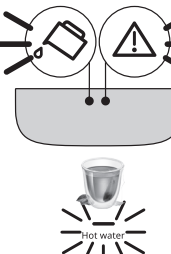
Nota Importante:

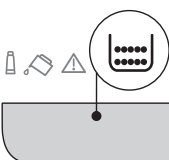
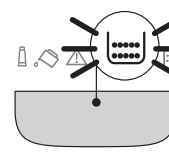
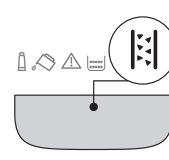
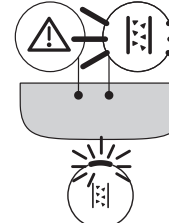
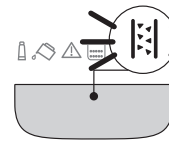
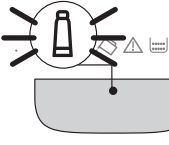
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no recipiente de borras de café.
- (*) O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o reservatório de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Neste caso, repita a partir do ponto 11 da fase 3.

17. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicador luminoso/Led	Significado
Os indicadores luminosos relativos às bebidas piscam	A máquina está a aquecer: aguarde
Os indicadores luminosos relativos às bebidas e às respetivas configurações acendem-se de forma fixa	A máquina está pronta para a utilização: avance selecionando a bebida a extrair e as correspondentes opções
	Substitua o filtro (ver o capítulo "4. Filtro amaciador")
	A água no reservatório não é suficiente: encha o reservatório
	O reservatório da água não está inserido na máquina ou não está inserido corretamente: insira corretamente o reservatório
	Após a limpeza não foi inserido o infusor: insira o infusor conforme indicado no capítulo "15. Limpeza do infusor"
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	Alarme genérico: o interior da máquina está muito sujo. Limpe cuidadosamente a máquina. Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir a mensagem, entre em contacto com o atendimento ao cliente e / ou com um Centro de Assistência autorizado
	Ausência de café em grãos: encha o recipiente de café em grãos e, em seguida, prima uma tecla qualquer para sair do alarme.
	Foi selecionada a preparação com café pré-moído sem deitar o café no funil apropriado (A3)
	A moagem está fina demais e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai. Regule o moinho de café (item "8.8 Regulação do moinho de café")
	Foi utilizado demasiado café. Selecione uma intensidade mais leve ou reduza a quantidade de café pré-moído
	O café sai muito lentamente ou às gotas. A moagem do café é muito fina. Utilize café para máquinas de café espresso.
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	- É solicitada a extração de uma bebida de leite, mas o conector (E3) não está bem inserido: certifique-se de que o jarro do leite esteja completo com todos os componentes corretamente inseridos (ver item “14. Limpeza completa do jarro de leite”) - O jarro do leite foi removido durante a extração do leite. Reinsira o jarro do leite: a máquina regressa pronta para a utilização - É solicitada a extração de uma bebida de leite, mas a quantidade de leite no recipiente é insuficiente (ver item “9.2 Quanto leite deitar?” e “9.6 Preparar o My Latte (♥”).
	É solicitada a extração de água quente, mas o extrator não está inserido: insira o extrator de água
	O circuito hidráulico está vazio. Extraia água quente premindo a tecla correspondente  Hot Water
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	É necessário esvaziar o recipiente de borras de café (A10)
	O recipiente de borras de café (A10) não está inserido ou não está inserido corretamente: insira o tabuleiro de recolha dos pingos juntamente com o recipiente de borras de café, premindo-o a fundo
	É necessário proceder à descalcificação (“16. Descalcificação (☼)”))
	A descalcificação foi interrompida. Realize o ciclo retomando a partir da parte indicada pelos LEDs relativos à seleção da intensidade.
	Descalcificação em curso
	Instalação/Substituição do filtro amaciador em curso

18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir, são referidas algumas possíveis avarias.

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

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente.
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos da máquina arrefeceram porque passaram 2 - 3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, mantendo premida a tecla  (B6) durante alguns segundos.
	A temperatura definida para o café é baixa.	Configure uma temperatura do café mais alta no menu definições (consulte “12. Menu de configurações”).
	É necessário descalcificar a máquina	Efetue a descalcificação. Seguidamente verifique o grau de dureza da água (“5. Medição da dureza da água”) e verifique se a máquina está configurada segundo a dureza real (“12. Menu de configurações”).
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	O café está moído demasiado grosso.	Regule a moagem (“8.8 Regulação do moinho de café”). O resultado pode ser comprovado somente depois de pelo menos 2 cafés.
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café espresso.
	O café não está fresco.	A embalagem de café está aberta há demasiado tempo e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	O café está moído demasiado fino.	Regule a moagem (“8.8 Regulação do moinho de café”). O resultado pode ser comprovado somente depois de pelo menos 2 cafés.
A máquina não extrai o café.	A máquina deteta impurezas no seu interior	Aguarde que a máquina regresse ao estado de pronta a utilizar e seleccione a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
O café não sai por um ou por ambos os bicos do extrator.	Os bicos do extrator de café estão obstruídos.	Limpe os bocais com um pano. Se necessário, utilize um palito de dentes para remover eventuais incrustações.
O café extraído está aguado.	O funil para o café pré-moído está entupido.	Abra a porta e limpe o funil com a ajuda de um pincel.
→		

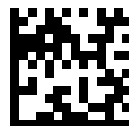
Problema	Causa	Solução
O infusor não pode ser extraído.	Não foi efetuado o desligamento.	Efetue o desligamento premindo a tecla  .
No fim da descalcificação, o aparelho requer um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o reservatório não foi enchido até o nível MÁX	Retome a operação de descalcificação a partir da "Fase 3: Segundo enxaguamento".
O leite tem bolhas grandes ou sai do extrator de leite por esguichos (E6), ou tem pouca espuma.	O leite não está suficientemente frio ou não é meio-gordo ou magro.	Utilize leite magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Se o resultado ainda não é o desejado, tente com outra marca de leite.
	A tampa do jarro do leite está suja.	Desmonte os componentes e limpe-os bem conforme o indicado no cap. "9.7 Limpeza do jarro do leite após cada utilização". Preste particular atenção à limpeza do conector do jarro do leite (E3).
	São utilizadas bebidas vegetais.	O resultado varia muito em função das características nutricionais das bebidas. Recomenda-se a utilização das versões "Barista".
As bebidas à base de leite não estão ativadas	O jarro do leite não está inserido ou não está bem inserido.	Prepare o jarro do leite e insira-o corretamente na máquina.
	Foram preparadas numerosas bebidas à base de leite em sucessão e a máquina tem de regressar à temperatura ideal, para preparar as próximas.	Aguarde que no painel de controlo sejam novamente ativadas as bebidas à base de leite.
A base de apoio das chávenas sobre a máquina está quente	Foram preparadas várias bebidas em rápida sucessão	
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas baforadas de vapor	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente.	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal do aparelho; para limitar o fenómeno, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
O aparelho emite baforadas de vapor pelo tabuleiro de recolha de pingos e/ou existe água na superfície na qual o aparelho está colocado.	Após a limpeza, a grelha do tabuleiro não foi reinserida.	Reinsira a grelha no tabuleiro de recolha de pingos.

19. DADOS TÉCNICOS

Tensão/frequência:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W (máx. 10 A)
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Dimensões CxPxAl:	240x440x360 mm
Comprimento do cabo:	1250 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	9,6 kg
Capacidade máx. do recipiente de café em grãos:	250 g
Consumo em stand-by:	0,22 W
Intervalo de stand-by:	30 minutos

Aumentando-se o intervalo de tempo de stand-by, aumenta-se o consumo.

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.



57132C9283_00_0125