

## ÍNDICE

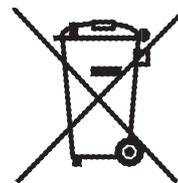
1	DESCRIÇÃO DO APARELHO (consulte a pág. 3)	pag. 103
2	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	pag. 103
3	INSTALAÇÃO	pag. 104
4	PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	pag. 104
5	PREPARAÇÃO DO CAFÉ (UTILIZANDO CAFÉ EM GRÃO)	pag. 105
6	MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA	pag. 107
7	REGULAÇÃO DO MOINHO DE CAFÉ	pag. 107
8	PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO COM CAFÉ PRÉ-MÓIDO (EM VEZ DE CAFÉ EM GRÃO)	pag. 108
9	EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE	pag. 108
10	PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINOS (UTILIZANDO VAPOR)	pag. 109
11	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	pag. 109
11.1	LIMPEZA DA MÁQUINA	pag. 110
11.2	LIMPEZA DO INFUSOR	pag. 110
12	MODIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS DO MENU	pag. 111
12.1	DEFINIÇÃO DA HORA DE LIGAÇÃO AUTOMÁTICA	pag. 111
12.2	IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI ACCENSIONE AUTOMATICA	pag. 111
12.3	DESCALCIFICAÇÃO	pag. 112
12.4	MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DO CAFÉ	pag. 113
12.5	MODIFICAÇÃO DA DURAÇÃO DA LIGAÇÃO	pag. 113
12.6	PROGRAMAÇÃO DO GRAU DE DUREZA DA ÁGUA	pag. 113
12.7	REPOSIÇÃO DAS DEFINIÇÕES DE ORIGEM	pag. 114
12.8	LAVAGEM	pag. 114
13	MODIFICAÇÃO DO IDIOMA	pag. 114
14	SIGNIFICADO DA MENSAGEM VISUALIZADA E PROCEDIMENTO A ADOPTAR	pag. 114
15	PROBLEMAS RESOLÚVEIS ANTES DE TELEFONAR PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA	pag. 116

### ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



## 1 DESCRIÇÃO DO APARELHO (CONSULTE A PÁG. 3)

---

- A. Superfície de aquecimento de chávenas
- B. Manípulo de vapor
- C. Tubo de vapor
- D. Emulsionador de cappuccinos
- E. Reservatório de água (amovível)
- F. Tabuleiro das chávenas
- G. Pingadeira (amovível)
- H. Porta de serviço
- I. Ejector de café (regulável em altura)
- J. Painel de comandos
- K. Tampa do recipiente de café em grão
- L. Tampa central para café moído
- M. Infusor
- N. Cabo de alimentação eléctrica
- O. Emulsionador de cappuccinos (amovível)
- P. Bico do emulsionador de cappuccinos (amovível)
- Q. Colher doseadora para café pré-moído
- R. Caixa (amovível) para borras de café
- S. Manípulo de regulação do grau de moagem
- T. Recipiente de café em grão
- U. Compartimento para a colher doseadora
- V. Funil para introdução de café pré-moído
- Z. Gaveta móvel

### Painel de comandos

1. Visor;
2. Tecla para ligar ou desligar a máquina;
3. Tecla para seleccionar o sabor do café;
4. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café curto;
5. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café normal;
6. Tecla para tirar uma ou duas chávenas de café cheio;
7. Tecla para seleccionar café pré-moído ou, se a luz MENU estiver acesa, para visualizar o parâmetro seguinte do menu;
8. Tecla para seleccionar água quente ou, se a luz MENU estiver acesa, para modificar os parâmetros do menu;
9. Tecla para efectuar o enxaguamento ou, se a luz MENU estiver acesa, para confirmar os parâmetros do menu;
10. Tecla para activar ou desactivar o modo de definição dos parâmetros do menu;
11. Luz MENU.

## 2 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

---

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E CONSERVE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS!

- Esta máquina foi concebida para “fazer café expresso” e “aquecer bebidas”: tenha cuidado para não se queimar com os jactos de água ou de vapor ou devido a uma utilização inadequada do aparelho.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Durante a utilização, não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize os manípulos ou as pegas.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas incapacitadas sem uma supervisão adequada.
- Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, não tente repará-lo: desligue-o, retirando a ficha da tomada. Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais. A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.

### 3 INSTALAÇÃO

- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem uma potencial fonte de perigo.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.
- Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.
- Nunca instale a máquina num ambiente passível de alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.

Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação de terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação de terra do sistema.

- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo 12.6.

Para aprender a utilizar bem a máquina, cumpra rigorosamente as instruções descritas nos parágrafos seguintes, quando utilizar o aparelho pela primeira vez.

### 4 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Aquando da primeira utilização, é necessário seleccionar o idioma.

Para definir o idioma português, introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e aguarde que o visor apresente a mensagem:

*PREMIAR OK PARA INSTALAR PORTUGUÊS*

De seguida, prima a tecla **OK** durante pelo menos 3 segundos até aparecer a mensagem

*PORTUGUÊS INSTALADO*

A máquina apresentará, então, em português a mensagem de confirmação da definição.

2. Ao fim de alguns segundos, a máquina apresentará:

*ENCHER RESERVATÓRIO*

Para encher o reservatório de água, retire-o (fig. 1), enxágue-o e encha-o com água fresca sem ultrapassar a linha MAX.

(Quando retirar o reservatório, o emulsionador de cappuccinos deve estar sempre virado para o centro da máquina. Caso contrário, não conseguirá removê-lo).

Insira novamente o reservatório **pressionando-o bem**.

3. A máquina apresentará, então, a mensagem:

*RODAR O MANÍPULO VAPOR*

Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 2) e coloque uma chávena por baixo do mesmo. Rode o manípulo de vapor para a esquerda até ao limite máximo (fig. 3).

Ao fim de alguns segundos, sairá um pouco de água através do emulsionador de cappuccinos. Quando a chávena estiver com cerca de 30cc de água, rode o manípulo de vapor para a direita (fig. 4) até ao limite máximo, para interromper a saída da água.

4. A máquina apresentará a mensagem:

*DESLIGAR. POR FAVOR, AGUARDE*

e desliga-se.

5. Encha o recipiente com café em grão (fig. 5).

**ATENÇÃO:** Para evitar anomalias, nunca introduza café pré-moído, café liofilizado, grãos caramelizados ou objectos que possam danificar a máquina.

6. Prima a tecla  (fig. 6), a máquina apresentará a mensagem:

*AQUECIMENTO POR FAVOR, AGUARDE*

para indicar que está na fase de aquecimento prévio.

7. Uma vez concluído o aquecimento prévio, a máquina apresenta a mensagem:

*ENXAGUAM. COMPLETO POR FAVOR, AGUARDE...*

e efectua automaticamente um enxaguamento (através dos bicos do ejetor, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente).

**Conselho:** Se desejar tirar um café curto (inferior a 60cc), para que ele saia mais quente, encha primeiro a chávena com esta água quente do enxaguamento. Deixe-a dentro da chávena durante alguns segundos (antes de a esvaziar) para pré-aquecer a chávena.

8. A máquina apresentará, então, a mensagem que indica que está pronta para ser utilizada:

*PRONTA A USAR SABOR NORMAL*

## 5 PREPARAÇÃO DO CAFÉ (UTILIZANDO CAFÉ EM GRÃO)

1. A máquina é definida de origem para tirar cafés com um sabor normal. Pode tirar cafés com sabor extra-suave, suave, forte ou extra-forte. Para seleccionar o sabor desejado, prima a tecla  (fig. 7): o sabor desejado do café será apresentado no visor.

2. Coloque uma chávena debaixo dos bicos do ejetor, se desejar 1 café (fig. 8) ou 2 chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 9). Para obter um bom creme, aproxime o mais possível o ejetor de café das chávenas, baixando-o (fig. 10).

3. Prima a tecla  se desejar um café curto (fig. 11) ou a tecla  para um café normal ou a tecla  para um café cheio.

**Se, no entanto, desejar tirar 2 cafés, prima a tecla duas vezes (no espaço de 2 segundos).**

**Se desejar modificar a quantidade de café que a máquina deita automaticamente na chávena, proceda conforme descrito no cap. 6.**

(A máquina mói, então, os grãos e procede à extracção do café para dentro da chávena.

Uma vez obtida a quantidade de café predefinida, a máquina interrompe automaticamente a extracção do café e expulsa a pastilha de café consumida para a caixa de borras).

4. Ao fim de alguns segundos, a máquina apresenta novamente a mensagem de que está pronta a usar, pelo que poderá tirar um outro café.

5. Para desligar a máquina, prima a tecla  .

(Antes de se apagar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos do ejetor, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente. *Tenha cuidado para não se queimar*).

**NOTA 1:** Se o café sair às gotas ou não sair de todo, é necessário rodar o manípulo de regulação da moagem (fig. 15) um nível para a direita (consulte o cap. 7).

Avance um nível de cada vez até obter uma extracção satisfatória.

**NOTA 2:** Se o café sair de forma demasiado rápida e se o creme não for satisfatório, rode o manípulo de regulação da moagem (fig. 15) um nível para a esquerda (consulte o cap. 7).

Não rode demasiado o manípulo de regulação da moagem, caso contrário o café poderá sair às gotas quando tirar 2 cafés.

**NOTA 3:** *Conselhos para obter um café mais quente:*

- Se tirar uma chávena de café curto (inferior a 60cc) logo depois de ligar a máquina, utilize a água quente do enxaguamento para pré-aquecer as chávenas.  
Se, porém, decorrerem mais de 2/3 minutos após a preparação do último café, antes de tirar novamente um café é necessário pré-aquecer o infusor premindo a tecla  (fig. 12).  
Deixe que a água flua para a pingadeira subjacente ou utilize esta água para encher (e depois esvaziar) a chávena que utilizará para o café, de forma a pré-aquecê-la.
- Não utilize chávenas demasiado espessas, pois estas absorvem demasiado calor, a menos que elas tenham sido previamente aquecidas.
- Utilize chávenas previamente aquecidas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas durante pelo menos 20 minutos na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa da máquina ligada.

**NOTA 4:** A extracção pode ser interrompida a qualquer momento, enquanto a máquina estiver a fazer o café, bastando para tal premir a tecla  ou  ou  previamente seleccionada.

**NOTA 5:** Se, uma vez terminada a extracção, desejar aumentar a quantidade de café que está na chávena, mantenha premida a tecla  ou  ou  previamente seleccionada até obter a quantidade desejada (esta operação deve ser efectuada no espaço de 3 segundos após o fim da extracção).

**NOTA 6:** Quando o visor apresenta a mensagem:

#### ENCHER RESERVATÓRIO

é necessário encher o reservatório de água, caso contrário a máquina não extrai o café.  
(É normal que ainda haja um pouco de água no reservatório quando a mensagem é apresentada).

**NOTA 7:** A máquina conta o número de cafés tirados.

A cada 14 cafés simples (ou 7 duplos), é apresentada a mensagem:

#### ESVAZIAR CAIXA BORRAS

indicando que a caixa de borras está cheia e que é necessário esvaziá-la e limpá-la. Enquanto não limpar a caixa de borras, continuará a visualizar a mensagem anterior e a máquina não poderá fazer o café.

Para efectuar a limpeza, abra a porta de serviço situada na parte frontal, puxando a pega própria (fig. 13), retire depois a pingadeira (fig. 14), esvazie-a e limpe-a.

Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam estar depositados no fundo.

**IMPORTANTE:** Sempre que retirar a pingadeira, é **OBIGATÓRIO** esvaziar a caixa de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efectuada pode acontecer que, quando tirar os cafés seguintes, a caixa de borras se encha mais do que o previsto e que a máquina fique obstruída.

**NOTA 8: Nunca se deve extrair o reservatório de água** enquanto a máquina estiver a tirar o café. Se ele for removido, a máquina depois não consegue fazer o café.

Para ligar novamente a máquina, será necessário rodar o manípulo de vapor para a esquerda até ao limite máximo e fazer fluir a água através do emulsionador de cappuccinos durante alguns segundos.

**Aquando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés para que a máquina comece a dar um resultado satisfatório.**

**Quando surgir alguma anomalia**, não é necessário contactar de imediato o serviço de assistência técnica.

O problema pode ser quase sempre resolvido seguindo as instruções fornecidas nos parágrafos 14 e 15.

Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente, telefonando para o número indicado no anexo da pág. 2.

Se o seu país não estiver indicado no anexo, telefone para o número indicado na garantia.

## 6 MODIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA

A máquina está predefinida de origem para extrair automaticamente as quantidades de café seguintes:

- curto, se premir a tecla ☕;
- normal, se premir a tecla ☕;
- cheio, se premir a tecla ☕;

Se desejar modificar estas quantidades, proceda da seguinte forma:

- prima durante pelo menos 8 segundos a tecla ( ☕ ou ☕ ou ☕ ) cuja quantidade deseja modificar, até ver no visor a mensagem "PROGRAM. QUANTIDADE"; a máquina começará a tirar o café;
- quando o café atingir o nível desejado na chávena, prima novamente a mesma tecla para memorizar a nova quantidade.

## 7 REGULAÇÃO DO MOINHO DE CAFÉ

O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois está predefinido de origem para permitir uma extracção de café correcta.

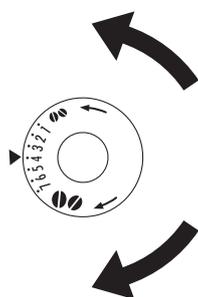
Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig. 15).

Rodando-o um nível para a direita (o equivalente a um número), obtém-se uma extracção de café mais rápida (sem gotas).

Rodando-o um nível para a esquerda, obtém-se uma extracção mais lenta e melhora-se o aspecto do creme.

O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida.

O manípulo de regulação só deve ser rodado com o moinho de café em funcionamento.



*Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode o manípulo para a esquerda (=moagem mais fina).*

*Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode o manípulo para a direita (=moagem mais grossa).*

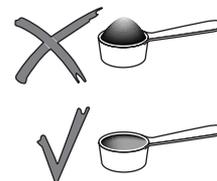
(A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova).

## 8 PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO (EM VEZ DE CAFÉ EM GRÃO)

- Prima a tecla  (fig. 16) para seleccionar a função de café pré-moído (excluirá, assim, o funcionamento do moinho de café). A máquina apresentará a mensagem:

**PRONTA A USAR PRÉ-MOÍDO**

- Levante a tampa central, introduza no funil uma colher doseadora de café pré-moído (fig. 17) e proceda, depois, conforme descrito no parágrafo 5. NB: Só é possível fazer um café de cada vez, premindo uma única vez a tecla  ou  ou .



**NOTA 1:** Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina.

**NOTA 2:** Nunca introduza mais de 1 colher doseadora rasa. Caso contrário, a máquina não funcionará, o café pré-moído perder-se-á no interior da mesma (sujando-a), o café sairá às gotas e o visor poderá apresentar a mensagem “MOAGEM MUITO FINA REGULAR MOINHO E RODAR O MANÍPULO VAPOR”.



**NOTA 3:** Para dosar a quantidade de café a introduzir, utilize apenas a colher doseadora fornecida.

**NOTA 4:** Introduza no funil apenas café pré-moído próprio para máquinas de café expresso: nunca introduza café em grão, café liofilizado ou outros materiais que possam danificar a máquina.

**NOTA 5:** Se, deitando mais de uma colher doseadora de café pré-moído, o funil ficar obstruído, empurre o café com uma faca (fig. 18) e, depois, retire e limpe o infusor e a máquina conforme descrito no parágrafo 11.2 “Limpeza do infusor”.

- Se, depois de fazer funcionar a máquina com café pré-moído, desejar voltar a utilizar café em grão, desactive a função de café pré-moído, premindo novamente a tecla . O moinho de café será reactivado.

## 9 EXTRACÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Certifique-se sempre de que a máquina está pronta a usar.
- Rode o emulsionador de cappuccinos para fora da máquina e coloque um recipiente debaixo do mesmo (fig. 2).
- Prima a tecla  (fig. 19). A máquina apresentará a mensagem:

**PRONTA A USAR ÁGUA QUENTE**

- Rode para a esquerda o manípulo de vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 3): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente (Não é aconselhável extrair água quente durante mais de 2 minutos consecutivos).
- Para interromper a saída da água quente, rode o manípulo para a direita até ao limite máximo (fig. 4) e coloque novamente o emulsionador de cappuccinos na posição original, virado para o centro da máquina.
- Para desactivar a função de água quente, prima novamente a tecla  (fig. 19).

## 10 PREPARAÇÃO DE CAPPUCINOS (UTILIZANDO VAPOR)

- Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 2).
- Coloque um recipiente vazio debaixo do emulsionador de cappuccinos. Rode para a esquerda o manípulo de vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 3). A máquina apresentará a mensagem:

VAPOR

Faça fluir durante alguns segundos a água misturada com o vapor até sair apenas vapor.

- De seguida, interrompa a ejeção rodando o manípulo para a direita até ao limite máximo (fig. 4).
- Esvazie o recipiente e encha-o com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.

É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

- Introduza o emulsionador de cappuccinos no recipiente que contém o leite (fig. 2), tendo o cuidado de não submergir a linha em relevo presente no próprio emulsionador de cappuccinos (indicado pela seta na fig. 20). Rode para a esquerda o manípulo de vapor até meio, até ao limite máximo (Cuidado para não se queimar). Através do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, introduza o emulsionador de cappuccinos no leite e faça rodar o recipiente com movimentos lentos, de baixo para cima. (Recomendamos que não ejecte vapor durante mais de 2 minutos consecutivos).
- Uma vez atingida a temperatura desejada, interrompa a extracção do vapor, rodando o manípulo de vapor para a direita, até ao limite máximo (fig. 4).
- Prepare o café conforme descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes e encha-as, depois, com o creme de leite previamente preparado. O cappuccino está pronto: adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó.

É importante limpar sempre o emulsionador de cappuccinos logo após a sua utilização. Proceda da seguinte forma:

- Deixe sair um pouco de água ou de vapor durante alguns segundos, rodando o manípulo de vapor. Através desta operação, o tubo do vapor elimina qualquer leite que tenha eventualmente ficado no seu interior.  
**IMPORTANTE:** Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação, a fim de evitar que o leite se acumule nos circuitos internos do emulsionador de cappuccinos.
- Rode o manípulo para a direita, até ao limite máximo.
- Aguarde alguns minutos até que o emulsionador de cappuccinos arrefeça. Com uma mão, mantenha a pega do tubo do emulsionador de cappuccinos bloqueada e, com a outra mão, desenrosque o emulsionador de cappuccinos, rodando-o para a direita, e desencaixe-o, puxando-o para baixo (fig. 21).
- Retire o bico de vapor do tubo ejector, puxando-o para baixo (fig. 22).
- Lave cuidadosamente com água tédida o emulsionador de cappuccinos e o bico de vapor.
- Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 23 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
- Monte novamente o bico de vapor, rodando-o com força no sentido ascendente e inserindo-o no tubo de vapor.
- Monte novamente o emulsionador de cappuccinos, encaixando-o no sentido ascendente e rodando-o para a esquerda.

## 11 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente.

Nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.

Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Basta um pano húmido e macio.

NENHUM dos componentes da máquina deve ser lavado na máquina de lavar loiça.

### 11.1 Limpeza da máquina

Limpe a caixa de borras de café (descrita no capítulo 5 nota 7) sempre que tiver de a esvaziar.

Recomendamos que também limpe frequentemente o reservatório de água.

A pingadeira possui um indicador do nível de água (vermelho).

Quando este indicador começar a ser visível (alguns milímetros sob a pingadeira), esvazie a gaveta e limpe-a.

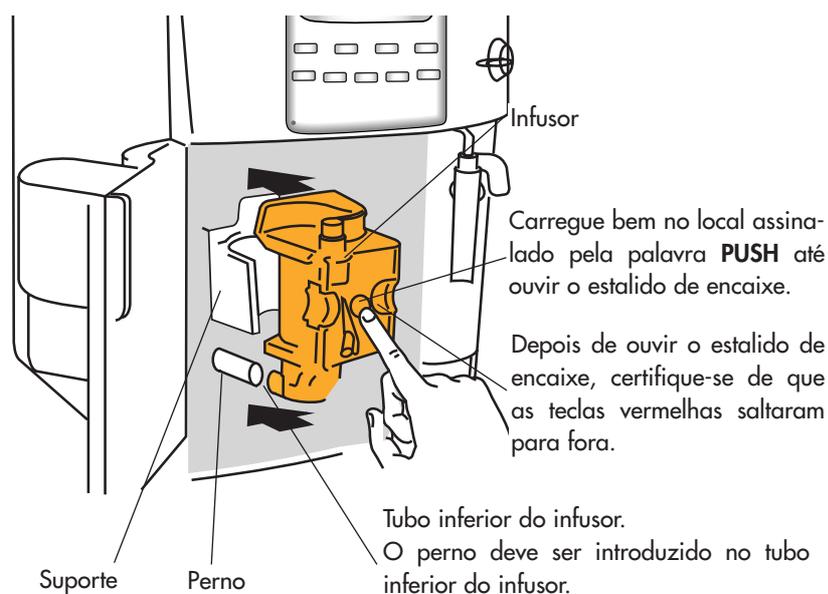
De vez em quando, certifique-se de que os orifícios do ejetor através do qual sai o café não estão obstruídos. Para os abrir, raspe com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 24).

### 11.2 Limpeza do infusor

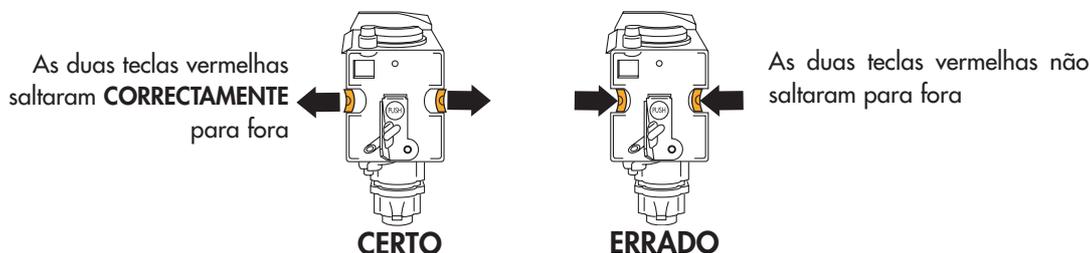
O infusor deve ser limpo periodicamente para evitar que se acumulem incrustações de café (as quais podem originar anomalias).

Para o limpar, proceda da seguinte forma:

- Desligue a máquina premindo a tecla ① (fig. 6) (sem retirar a ficha da tomada) e aguarde que o visor se apague;
- Abra a porta de serviço (fig. 13);
- Retire a pingadeira e a caixa de borras (fig. 14) e lave-as;
- Prima lateralmente e para o centro as duas teclas vermelhas de libertação do infusor (fig. 25) e retire-o, puxando-o para fora;
- **ATENÇÃO:** O INFUSOR SÓ PODE SER REMOVIDO COM A MÁQUINA DESLIGADA. SE TENTAR RETIRAR O INFUSOR COM A MÁQUINA LIGADA, PODERÁ DANIFICÁ-LA SERIAMENTE.
- Lave o infusor sob água corrente sem usar detergentes. Nunca lave o infusor na máquina de lavar loiça;
- Limpe cuidadosamente o interior da máquina. Para retirar o café incrustado nas partes internas, raspe-as com um garfo de madeira ou de plástico (fig. 26) e, depois, aspire todos os resíduos com um aspirador (fig. 27);
- Introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte interno e no perno inferior; de seguida, carregue bem no local assinalado pela palavra **PUSH** até ouvir o estalido de encaixe.



Certifique-se de que as duas teclas vermelhas saltaram para fora, senão depois a porta não fecha.



**NOTA 1:** Se o infusor não for correctamente inserido até se ouvir o estalido de encaixe e as teclas vermelhas não saltarem bem para fora, não é possível fechar a porta de serviço.

**NOTA 2:** Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta premindo-o com força (antes da inserção), na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura 28.

**NOTA 3:** Se, ainda assim, o infusor for difícil de inserir, deixe-o fora da máquina, feche a porta de serviço e retire e volte a introduzir a ficha do cabo de alimentação na tomada. Aguarde que o visor se apague e, de seguida, abra a porta e insira novamente o infusor.

- Insira novamente a pingadeira juntamente com a caixa de borras;
- Feche a porta de serviço.

## 12 MODIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS DO MENU

Os parâmetros e as funções do menu que podem ser modificados pelo utilizador são os seguintes:

- Relógio
- Hora de ligação automática
- Procedimento de descalcificação
- Temperatura do café
- Duração da ligação
- Grau de dureza da água
- Valores de origem
- Procedimento de lavagem

### 12.1 Definição do relógio

Para regular o relógio da máquina, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

**RELÓGIO 00:00**

- Prima a tecla **CHANGE** para definir a hora do relógio. (Se mantiver a tecla **CHANGE** premida, a hora é modificada rapidamente).
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 12.2 Definição da hora de ligação automática

Esta função permite programar a hora à qual a máquina se ligará automaticamente.

- Certifique-se de que regulou o relógio da máquina conforme descrito no parágrafo anterior.
- Prima a tecla **MENU'** e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

**LIGAR 0 00:00**

- Prima a tecla **CHANGE** para definir a hora de ligação automática. (Se mantiver a tecla **CHANGE** premida, a hora é modificada rapidamente).
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima uma vez a tecla **NEXT** e a máquina apresentará a mensagem:

**LIGAÇÃO AUTOMÁTICA EM MODO**

Prima a tecla **CHANGE** para modificar a função (a máquina apresenta a mensagem “LIGAÇÃO AUTOMÁTICA SIM”);

- Prima a tecla **OK** para activar a função de ligação automática;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 12.3 Descalcificação

Devido ao aquecimento contínuo da água utilizada para fazer o café, é normal que, com o tempo, os tubos internos da máquina se encham de calcário.

Quando a máquina apresentar a mensagem:

**DESCALCIFICAR**

é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação.

Proceda da seguinte forma:

- Certifique-se de que a máquina está pronta a usar.
- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e prima a tecla **NEXT** até surgir a mensagem:

**DESCALCIFICAÇÃO EM MODO**

- Prima a tecla **CHANGE** e a máquina apresentará a mensagem:

**DESCALCIFICAÇÃO SIM**

- Prima a tecla **OK** para iniciar o programa de descalcificação.
- Deite no reservatório (previamente esvaziado) o conteúdo de um frasco de descalcificante DURGOL (125ml) mais um litro de água. Para as operações de descalcificação seguintes, solicite o frasco de descalcificante aos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante.  
*NOTA: Evite que os salpicos de descalcificante caiam em superfícies sensíveis aos ácidos como, por exemplo, mármore, pedra calcária e esmalte.*
- Coloque sob o emulsionador de cappuccinos um recipiente com uma capacidade mínima de 1,5 litros (fig. 3);
- Rode o manípulo de vapor para a esquerda, até meio (fig. 3). A solução descalcificante sairá, então, através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente colocado debaixo do mesmo.
- O programa de descalcificação efectua automaticamente uma série de extracções e de pausas para eliminar as incrustações de calcário do interior da máquina.
- Ao fim de cerca 30 minutos, a máquina apresentará a mensagem:

**DESCALCIF. COMPLETA RODAR O MANÍPULO**

- Rode o manípulo de vapor para a direita, até meio (fig. 4), até ao limite máximo.

Será, então, necessário efectuar um enxaguamento para eliminar os resíduos da solução de descalcificante do interior da máquina. Proceda da seguinte forma:

- Retire o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água limpa.
- Insira novamente o reservatório.
- Esvazie o recipiente (sob o emulsionador de cappuccinos) cheio de líquido e coloque-o novamente sob o emulsionador de cappuccinos.
- Rode o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 3), até meio.  
Através do emulsionador de cappuccinos sairá água quente, que começará a encher o recipiente colo-

cado debaixo do mesmo. A máquina apresentará a mensagem:

#### ENXAGUAMENTO

- Quando a máquina tiver esvaziado o reservatório de água, apresentará a mensagem:

#### ENXAGUAM. COMPLETO RODAR O MANÍPULO

- Rode o manípulo de vapor para a direita, até ao limite máximo (fig. 4) e encha novamente o reservatório de água com água limpa.
- O programa de descalcificação está, assim, concluído, estando a máquina pronta para fazer novamente o café.

**NOTA:** Se interromper o procedimento de descalcificação antes de este estar concluído, a máquina voltará a apresentar a mensagem de descalcificação e terá de recomeçar tudo desde o início.

**IMPORTANTE:** A GARANTIA PERDE A VALIDADE SE A DESCALCIFICAÇÃO NÃO FOR REGULARMENTE EFECTUADA.

#### 12.4 Modificação da temperatura do café

Para modificar a temperatura do café, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

#### TEMPERATURA MÉDIA

- Prima a tecla **CHANGE** até a máquina apresentar a temperatura do café desejada.
- Prima a tecla **OK** para confirmar a temperatura seleccionada;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

#### 12.5 Modificação da duração da ligação

A máquina está predefinida de origem para se desligar automaticamente 1 hora após a última utilização. Se desejar aumentar o número de horas que a máquina deve permanecer ligada, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** (a luz situada por cima da tecla acende-se) e prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

#### DESL. EM 1 HORA

- Prima a tecla **CHANGE** para modificar o número de horas durante as quais a máquina deve permanecer ligada.
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

#### 12.6 Programação do grau de dureza da água

A mensagem de descalcificação da máquina é apresentada após um determinado período de funcionamento. Este foi definido de origem, tendo em conta a quantidade máxima de calcário que pode estar contida na água que é utilizada. Se desejar, poderá prolongar este período de funcionamento e, assim, tornar menos frequente a operação de descalcificação, bastando para tal programar a máquina com base no conteúdo real de calcário presente na água utilizada. Proceda da seguinte forma:

- Depois de retirar da embalagem a tira reactiva "Total hardness test" (anexa na pág. 2), mergulhe-a completamente na água durante alguns segundos. Depois, retire-a e aguarde cerca de 30 segundos (até que mude a cor e se formem pequenos quadrados vermelhos).
- Ligue a máquina premindo a tecla **⓪** (fig. 6).
- Prima a tecla **MENU'** e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

#### DUREZA ÁGUA 4

- Prima a tecla **CHANGE** as vezes necessárias até o número corresponder aos quadrados vermelhos que se tiverem formado na tira reactiva (por exemplo, se na tira reactiva se tiverem formado 3 quadrados vermelhos, é necessário premir três vezes a tecla para visualizar a mensagem “DUREZA ÁGUA 3”).
- Prima a tecla **OK** para confirmar o dado; A máquina fica, assim, programada para dar o alarme quando for realmente necessário efectuar a descalcificação, com base no conteúdo real de calcário presente na água.

### 12.7 Reposição das definições de origem

É possível repor as definições de origem da máquina (mesmo depois de o utilizador as modificar), procedendo da seguinte forma:

- Prima a tecla **MENU'** e, depois, prima repetidamente a tecla **NEXT** até a máquina apresentar a mensagem:

*VALORES FÁBRICA NA 0*

- Prima a tecla **CHANGE** e a máquina apresentará a mensagem “VALORES FÁBRICA SIM”;
- Prima a tecla **OK** para repor as definições de origem;
- Prima a tecla **MENU'** para sair do modo de programação ou **NEXT** para modificar outros parâmetros.

### 12.8 Lavagem

Esta função só pode ser utilizada pelo pessoal da assistência técnica.

## 13 MODIFICAÇÃO DO IDIOMA

Se desejar mudar de idioma, proceda da seguinte forma:

- Prima a tecla **OK** durante pelo menos 5 segundos até o visor apresentar a mensagem:

*PREMIR OK PARA INSTALAR PORTUGUÊS*

e prima a tecla **OK** durante pelo menos 3 segundos para o confirmar. A máquina apresentará, então, em português a mensagem de confirmação da definição.

## 14 SIGNIFICADO DA MENSAGEM VISUALIZADA E PROCEDIMENTO A ADOPTAR

MENSAGEM	SIGNIFICADO	PROCEDIMENTO A ADOPTAR
<i>ENCHER RESERVATÓRIO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O reservatório de água está vazio ou mal inserido.</li> <li>• O reservatório está sujo ou com incrustações de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encha o reservatório de água conforme descrito no cap. 5 nota 6 e insira-o devidamente.</li> <li>• Enxágue ou descalcifique o reservatório.</li> </ul>
<i>MORGEM MUITO FINA REGULAR MOINHO E RODAR O MANÍPULO VAPOR</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A máquina não consegue fazer o café.</li> <li>• O café sai de forma demasiado lenta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o manípulo de vapor para a esquerda (fig. 3) conforme descrito no cap. 5, nota 8.</li> <li>• Rode o manípulo de regulação da moagem (fig. 15) um nível para a direita (cap. 7).</li> </ul>
<i>ESVAZIAR CAIXA BORRAS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A caixa de borras de café está cheia ou não foi inserida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esvazie a caixa de borras de café, efectue a limpeza descrita no cap. 5 - nota 7 e, depois, insira-a.</li> </ul>
<i>INSERIR CAIXA BORRAS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A caixa de borras não foi inserida após a limpeza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra a porta de acesso e insira a caixa de borras.</li> </ul>

MENSAGEM	SIGNIFICADO	PROCEDIMENTO A ADOPTAR
<i>INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO</i> 100	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café moído não foi deitado no funil com a função seleccionada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza o café pré-moído conforme descrito no par. 8.</li> </ul>
<i>ENCHER RECIPIENTES GRÃOS</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café em grão acabou.</li> <li>Se o moinho de café fizer muito barulho, é sinal de que alguma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moinho de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riempire il contenitore chicchi.</li> <li>Contacte um centro de assistência De'Longhi.</li> </ul>
<i>DESCALCIFICAR</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. 12.3</li> </ul>
<i>PREMIR NEXT+CHANGE</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina e siga as indicações fornecidas pela máquina.</li> </ul>
<i>FECHAR A PORTA</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A porta de serviço está aberta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se não conseguir fechar a porta, certifique-se de que o infusor está devidamente inserido (cap. 11.2 - nota 1).</li> </ul>
<i>INSERIR GRUPO INFUSOR</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira o infusor (consulte o cap. 11.2</li> </ul>
<i>ALARME GENÉRICO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O interior da máquina está muito sujo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. 11.2. Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar a mensagem, contacte um centro de assistência.</li> </ul>

## 15 PROBLEMAS RESOLÚVEIS ANTES DE TELEFONAR PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se a máquina não funcionar, poderá identificar e resolver facilmente a causa da anomalia consultando o cap. 14. Se, no entanto, a máquina não apresentar nenhuma mensagem, faça as seguintes verificações antes de contactar a assistência técnica.

MENSAGEM	CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>As chávenas não foram previamente aquecidas.</li> <li>O infusor está demasiado frio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas, durante pelo menos 20 minutos, na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa (consulte a nota 3 do cap. 5).</li> <li>Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla  (fig. 12) (consulte a nota 3 do cap. 5).</li> </ul>
O café tem pouco creme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem demasiado grossa.</li> <li>O lote de café não é o mais adequado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a esquerda (consulte o cap. 7).</li> <li>Utilize um lote de café para máquinas de café expresso.</li> </ul>
O café sai de forma demasiado lenta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem demasiado fina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a direita (consulte o cap. 7).</li> </ul>
O café sai de forma demasiado rápida	<ul style="list-style-type: none"> <li>O café está com uma moagem demasiado grossa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o manípulo de regulação da moagem um nível para a esquerda (consulte o cap. 7).</li> </ul>
O café não sai através de um ou de ambos os bicos do ejector.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios dos bicos estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raspe com uma agulha o depósito de café seco (fig. 24).</li> </ul>
Rodando o manípulo de vapor, não sai vapor através do emulsionador de cappuccinos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os orifícios do emulsionador de cappuccinos e do bico de vapor estão obstruídos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe os orifícios do emulsionador de cappuccinos e do bico de vapor (consulte o par. 10 – fig. 23).</li> </ul>
Premindo a tecla  ,  e  , a máquina não tira café, mas sim água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>É possível que o café moído tenha ficado bloqueado no funil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine o bloqueio de café moído que está a obstruir o funil com o auxílio de uma faca (consulte o cap. 8 – nota 5). Depois, limpe o infusor e o interior da máquina (consulte a descrição do cap. 11.2).</li> </ul>
A máquina não se acende premindo a tecla 	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina não está ligada à corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação está bem inserida na tomada.</li> </ul>
Não se consegue remover o infusor para efectuar a limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A máquina está ligada. O infusor só pode ser removido com a máquina desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue a máquina e retire o infusor (consulte o cap. 11.2). ATENÇÃO: O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.</li> </ul>

MENSAGEM	CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Utilizou café pré-moído (em vez de café em grão) e a máquina não tira cafés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduziu demasiado café pré-moído.</li> <li>• A tecla  não foi premida e a máquina também utilizou, para além do café pré-moído, o café moído pelo moinho.</li> <li>• Deitou café pré-moído com a máquina desligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 11.2. Repita a operação utilizando no máximo 1 colher doseadora de café moído.</li> <li>• Limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no par. 11.2. Repita a operação premindo primeiro a tecla  conforme indicado no capítulo 8.</li> <li>• Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no par. 11.2. Repita a operação, mas ligue primeiro a máquina.</li> </ul>
<p>O café não sai através dos bicos do ejetor, mas sim ao longo da porta de serviço.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os orifícios do ejetor estão obstruídos com café seco.</li> <li>• A gaveta móvel no interior da porta de serviço bloqueou, deixando de oscilar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raspe os orifícios com uma agulha (consulte o cap. 11.1, fig. 24).</li> <li>• Limpe bem a gaveta móvel, sobretudo junto às dobradiças, de forma a que ela possa oscilar livremente.</li> </ul>