

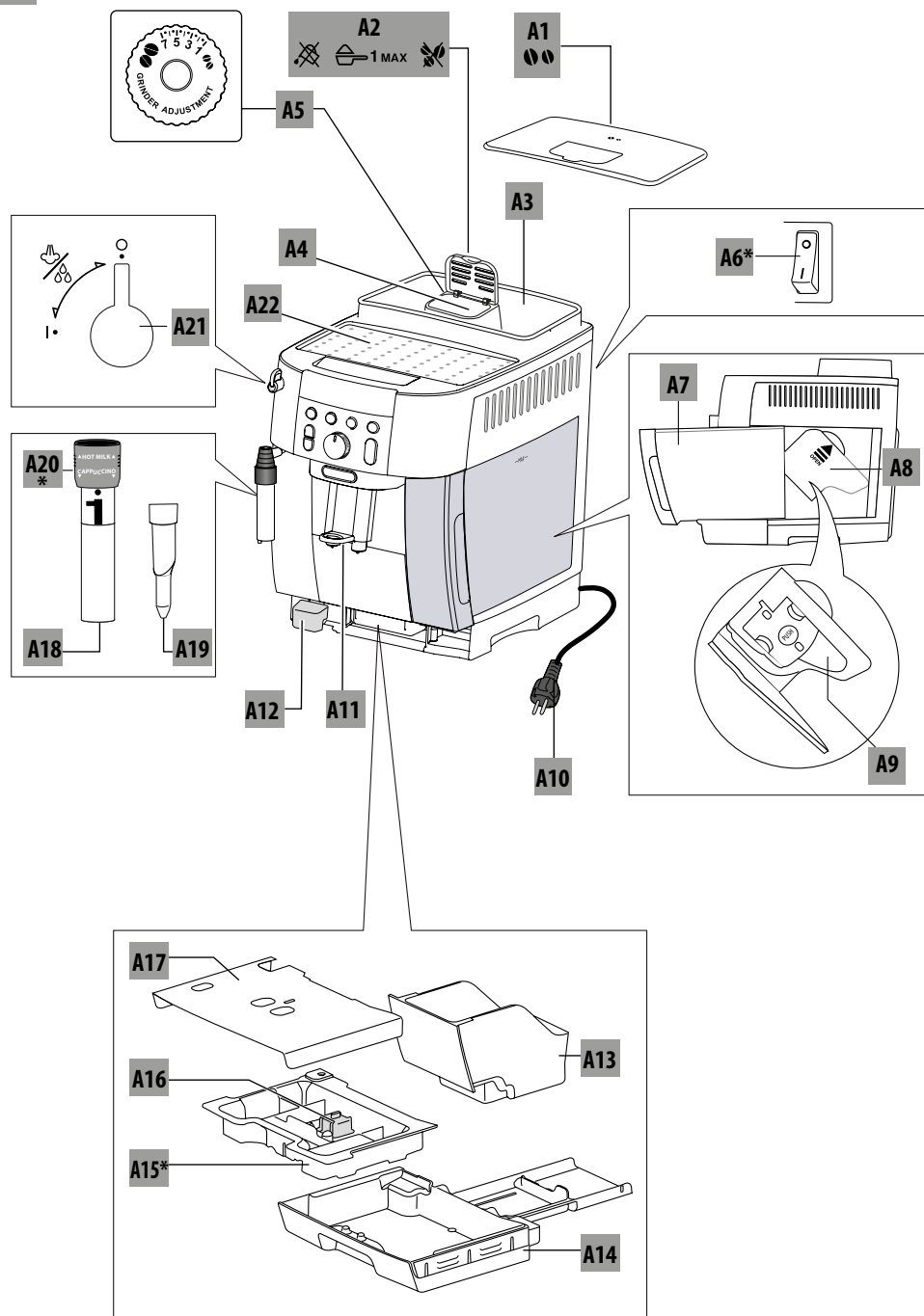
ECAM23X.1Y - ECAM25X.2Y - ECAM25X.3Y - ECAM25X.4Y - FEB25XY

MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização

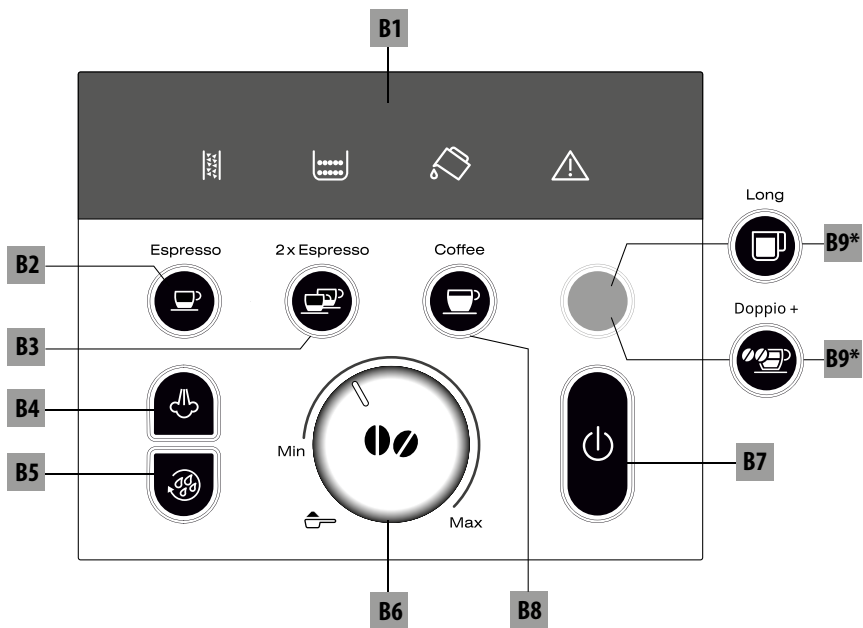


De'Longhi

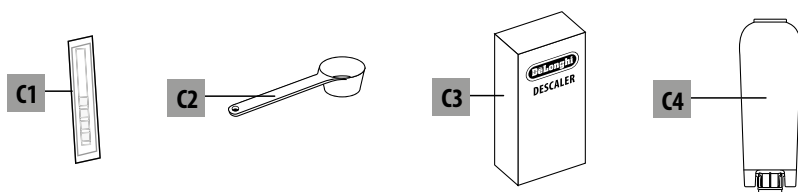
A



B



C



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Letras entre parêntesis	5
1.2 Problemas e reparações	5
2. DESCRIÇÃO	5
2.1 Descrição do aparelho	5
2.2 Descrição do painel de controlo	5
2.3 Descrição dos acessórios	5
2.4 Descrição dos indicadores luminosos	5
3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO	6
4. ACENDIMENTO DA MÁQUINA	6
5. DESLIGAR A MÁQUINA	7
6. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	7
7. DESLIGAR AUTOMÁTICO	7
8. POUPANÇA ENERGIA	7
9. CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA	7
10. FILTRO AMACIADOR	8
10.1 Instalação do filtro	8
10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador ..	8
11. ENXAGUAMENTO	9
12. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO	9
12.1 Seleção do sabor do café	9
12.2 Regulação do moedor de café	9
12.3 Conselhos para um café mais quente	9
12.4 Distribuição do café	9
13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO	10
13.1 Seleção da quantidade na chávena	11
14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	11
14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização	12
15. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE	12
16. LIMPEZA	12
16.1 Limpeza da máquina	12
16.2 Limpeza do circuito interno da máquina	13
16.3 Limpeza do recipiente das borras de café	13
16.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de gotas e do tabuleiro de recolha da condensação	13
16.5 Limpeza do interior da máquina	13
16.6 Limpeza do reservatório de água	14
16.7 Limpeza dos bicos de saída de café	14
16.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído	14
16.9 Limpeza do infusor	14
17. DESCALCIFICAÇÃO	15
18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	16
18.1 Medição da dureza da água	16
18.2 Programação dureza da água	16
19. DADOS TÉCNICOS	17
20. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS ...	17
21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19

Antes de utilizar o aparelho ler sempre o documento dos avisos de segurança.

1. INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo, poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

1.1 Letras entre parêntesis

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

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos “20. Significado Indicadores Luminosos” e “21. Resolução de problemas”.

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

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

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho

(pág. 2 - A)

- A1. Tampa do depósito para café em grão
- A2. Tampa do funil de café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para a introdução do café pré-moído
- A5. Botão de regulação do grau de moagem
- A6. Interruptor geral (para alguns modelos)
- A7. Reservatório de água
- A8. Porta do infusor
- A9. Infusor
- A10. Cabo alimentação
- A11. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A12. Tabuleiro de recolha de condensado
- A13. Depósito para a borra de café
- A14. Bandeja recolhe-gotas
- A15. Grelha do tabuleiro (*apenas em alguns modelos)
- A16. Indicador de nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A17. Tabuleiro de apoio de chávenas
- A18. Cappuccinador (removível)
- A19. Bocal de água quente e vapor (removível)
- A20. Anel de seleção do cappuccinador (*somente em alguns modelos)

A21. Botão de distribuição de vapor/água quente

A22. Base de apoio para chávenas

2.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Indicadores luminosos
- B2. : botão de distribuição “Expresso” (1 chávena) com indicador luminoso
- B3. : botão de distribuição “2xExpresso” (2 chávenas) com indicador luminoso
- B4. : botão função de vapor com indicador luminoso
- B5. : botão de enxaguamento
- B6. Manipulo de seleção de aroma/função pré-moído
- B7. : botão On/Standby
- B8. : botão de distribuição “Coffee” com indicador luminoso
- B9. * Diferente consoante os modelos:
 - : botão de distribuição “Long” com indicador luminoso
 - : botão de distribuição “Duplo+” com indicador luminoso

2.3 Descrição dos acessórios

(pág. 3 - C)

- C1. Tira reativa
- C2. Colher medidora de café pré-moído
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)

2.4 Descrição dos indicadores luminosos



Indica que no painel de comando é apresentado um alarme (ver capítulo “21. Resolução de problemas”).



Indicador luminoso fixo: indica que o depósito das borras de café está ausente: é necessário inseri-lo; Indicador luminoso intermitente: indica que o depósito das borras de café está cheio e é necessário esvaziá-lo.



Indicador luminoso fixo: indica que o depósito de água está em falta; Indicador luminoso a piscar: indica que a água no depósito não é suficiente.



Indicador luminoso intermitente: indica a necessidade de descalcificar o aparelho (ver capítulo “17. Descalcificação”).

Indicador luminoso fixo: indica que o aparelho está a efetuar a descalcificação.

Para a explicação de todos os indicadores luminosos, consulte o capítulo “20. Significado Indicadores Luminosos”.

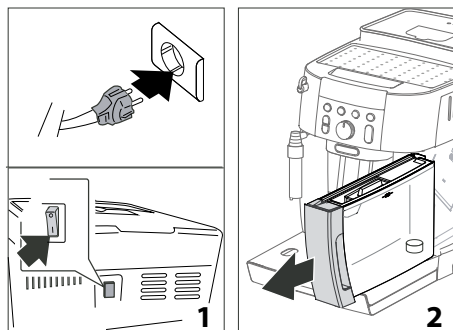
3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

Observação:

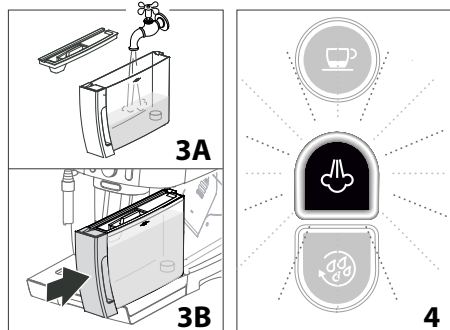
- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis que estejam destinados ao contacto com água ou leite.
- Quaisquer vestígios de café no moinho devem-se aos testes de funcionamento da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova da atenção meticulosa que temos com o produto.
- Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "18. Programação da dureza da água".

Proceda seguindo as instruções indicadas:

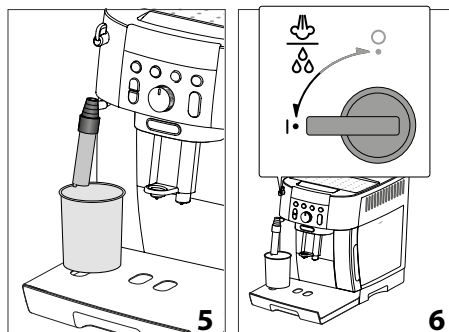
1. Ligue o aparelho à rede elétrica e nos modelos com interruptor geral «A6», certifique-se que esteja premido na posição I «fig. 1».



2. No painel de comando (B) pisca o indicador luminoso ☹️: retire o reservatório de água (A7) (fig. 2), encha-o até à linha MAX com água fresca (fig. 3A) e insira novamente o próprio reservatório (fig. 3B).



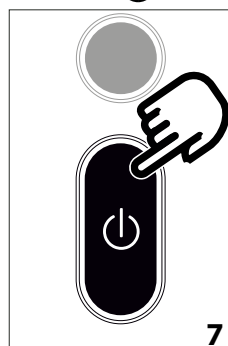
3. No painel de controlo piscará a tecla ☞ (B4) (fig. 4).
4. Posicione em baixo do cappuccinador (A18) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).



5. Rode o botão de vapor/água quente (A21) para a posição "I" (fig. 6): as teclas de bebida piscam e o aparelho distribui água a partir do cappuccinador.
6. Quando a distribuição é interrompida automaticamente, volte a colocar o botão do vapor na posição "0".

A máquina desliga-se.

Para utilizá-la, premir o botão ☹️ (B7) (fig. 7).



Observação:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4-5 cafés até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.
- Para o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no parágrafo capítulo "10. Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

4. ACENDIMENTO DA MÁQUINA

Atenção:

- Só em modelos com interruptor geral «A6»: Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral, situado na parte traseira do aparelho, está na pos. I (fig. 1).
- Certifique-se de que o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) está na posição "0".

- Em cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de preaquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso após a execução deste ciclo.

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café, (A11) esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A14). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima o botão  (B7) (fig. 7): no painel de comando (B), os botões “café” (B2), (B3), (B8), (B9) piscarão, a indicar que a máquina está a aquecer.

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

O aparelho está à temperatura quando no painel de comando os botões do café permanecem acesos.

5. DESLIGAR A MÁQUINA

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

Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento um pouco de água quente sai pelos bicos de saída do café (A11). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla  (B7) (fig. 7);
- se previsto, o aparelho executa o enxaguamento e, em seguida, desliga-se (stand-by).

Atenção!

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

- primeiro, desligue o aparelho pressionando o botão ;
- Para os modelos que o prevêem, basta pressionar o interruptor geral «A6» para a posição **0**.

Atenção!

Nunca retire a ficha ou, para os modelos que o prevêem, pressione o interruptor geral para a posição **0** antes de desligar o aparelho com a tecla  (standby).

6. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

Para as instruções relativas à configuração da dureza da água, consulte o capítulo “18. Programação da dureza da água”

7. DESLIGAR AUTOMÁTICO

É possível modificar o intervalo de tempo para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas em que não está a ser utilizado. Para reprogramar o desligamento automático, proceda conforme segue:

1. A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêem, o interruptor geral «A6» deve estar na pos. I «fig. 1», prima o botão  /  (B9) e mantenha-o premido até ao acendimento dos indicadores luminosos (B1) no painel de comandos;
2. Selecione o intervalo de tempo desejado premindo o botão  (B2):

	15 min.
 	30 min.
  	1 hora
   	2 horas
    	3 horas

3. Volte a premir o botão  /  (B9) para confirmar. Os indicadores luminosos se apagam.

Assim, o intervalo de desligamento automático está reprogramado.

8. POUPANÇA ENERGIA

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

1. A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêem, o interruptor geral «A6» deve estar na pos. I «fig. 1», prima o botão  (B4) e mantenha-o premido até ao acendimento do indicador luminoso  no painel de comandos;
2. Para desativar a função, prima o botão  (B2): o indicador luminoso  pisca;
3. Para reativar a função, prima o botão  (B2): o indicador luminoso  acende-se de forma fixa;
4. Prima o botão  /  (B9) para confirmar. O indicador luminoso  apaga-se.

Assim, a poupança de energia está reprogramada.

Atenção!

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

9. CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA

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

1. A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêem, o interruptor geral «A6» deve estar na pos. I «fig. 1», prima o botão  (B2) e mantenha-o premido

- até ao acendimento dos indicadores luminosos no painel de comandos;
- Prima o botão  até selecionar a temperatura desejada:
- BAIXA



ALTA


- 



- Prima o botão  /  (B9) para confirmar a seleção; os indicadores luminosos apagam-se.

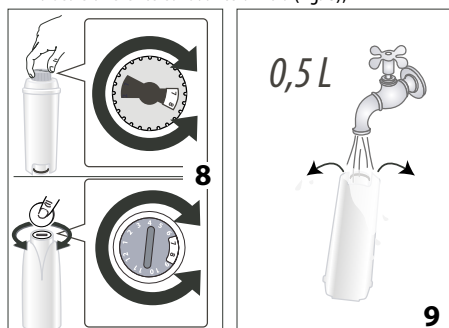
10. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vêm com o filtro amaciador (C4); se o seu modelo não o possuir, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

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

10.1 Instalação do filtro

- Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a usar;
- Retire o filtro (C4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro (fig. 8);

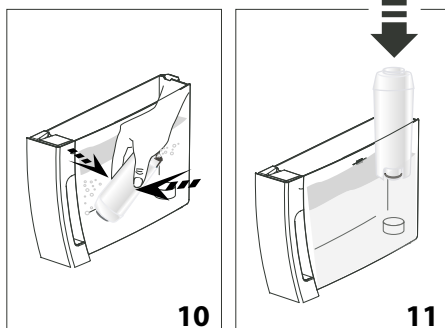


- Rode o disco do indicador de datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.

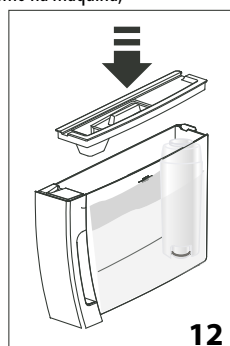
Atenção

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

- Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura 9 até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto;
- Extraia o reservatório (A7) da máquina e encha-o com água;
- Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uma dezena de segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 10).
- Inserir o filtro no próprio alojamento e pressionar com firmeza (fig. 11);



- Feche de novo o reservatório com a tampa (fig. 12), e reinsira o mesmo na máquina;



- Coloque em baixo do cappuccinador/bico de saída de água quente (A18) um recipiente (capacidade: min. 500ml).
- Distribua água quente rodando o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) para a posição I.
- Tire pelo menos 500 ml de água, depois rode o botão de distribuição de vapor/água quente para a posição 0.

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

Observação:

Pode acontecer que uma só distribuição de água quente não seja suficiente para instalar o filtro e durante a instalação se acendam os indicadores luminosos:



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

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

10.2 Remoção e substituição do filtro amaciador

Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, é necessário efetuar a substituição do filtro:

- Extraia o depósito (A7) e o filtro esgotado (C4);
- Se pretender substituir o filtro, retire o novo filtro da embalagem e proceda conforme ilustrado no parágrafo anterior. Agora é ativado o novo filtro.

11. ENXAGUAMENTO

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de saída de café (A11), de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar em baixo do bico de saída de café e água quente um recipiente com capacidade mínima de 100ml.

Atenção! Perigo de queimaduras.

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

- 1) Para ativar esta função, prima o botão  (B5);
- 2) Depois de alguns segundos sai do bico de saída de café água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
- 3) Para interromper manualmente a função prima o botão



Atenção!

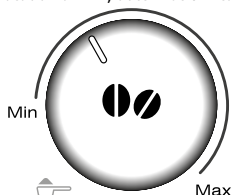
- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado efetuar 2/3 enxaguamentos uma vez reativada a máquina e antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de efetuar esta função, haja água no depósito de borras de café (A13).

12. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ EM GRÃO

12.1 Seleção do sabor do café

Regule o botão de seleção do sabor do café (B6) para configurar o sabor desejado: quanto mais rodar em sentido horário, maior será a quantidade de café em grão que a máquina moerá e, por conseguinte, mais forte será o sabor do café obtido.

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



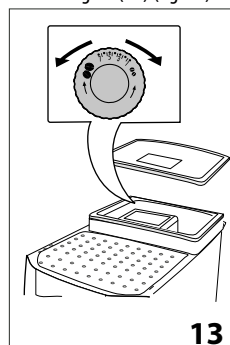
Observação:

- Na primeira utilização é necessário proceder a tentativas e fazer mais do que um café para identificar a posição correta do botão.
- Preste atenção para não rodar demasiado para o MAX, caso contrário existe o risco de obter uma distribuição demasiado lenta (de gotejamento), sobretudo quando são necessárias duas chávenas de café em simultâneo.

12.2 Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

No entanto, se, após a preparação dos primeiros cafés, a bebida se mostrar pouco encorpada, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o botão de regulação do grau de moagem (A5) (fig. 13).



Observação:

O manípulo de regulação deve ser rodado somente enquanto o moedor de café estiver a funcionar.

Se o café sair muito lentamente ou não sair, rodar em um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Ao contrário, para obter uma preparação do café mais encorpada e melhorar o aspeto da nata, rode um nível no sentido anti-horário em direção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair às gotas).

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

12.3 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

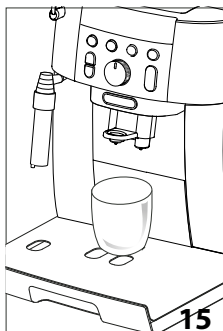
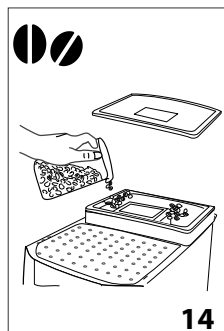
- efetue um enxaguamento premindo o botão  (B5);
- escale com água quente as chávenas utilizando a função água quente (veja o capítulo "15. Fornecimento de água quente");
- aumente a temperatura do café (veja capítulo "9. Configuração da temperatura").

12.4 Distribuição do café

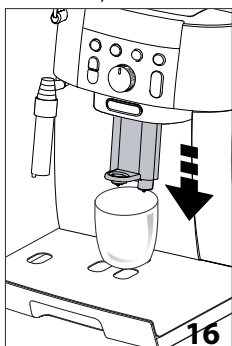
Atenção!

Não utilize café em grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois eles podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza os grãos de café no depósito correspondente (A3)(fig. 14);



2. Posicione em baixo dos bicos de saída do café (A11):
- 1 chávena se desejar 1 café (fig. 15);
- 2 chávenas, se desejar 2 cafés.
3. Abaixar o bico de saída avizinhando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 16).



4. Selecione o café desejado:

Receita	Quantidade	Quantidade programável
Espresso 	≈ 40 ml	de ≈ 20 a ≈ 120ml
2x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	de ≈ 40 a ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	de ≈ 100 a ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	de ≈ 115 a ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	de ≈ 80 a ≈ 180 ml

(* Diferente consoante os modelos)

5. A preparação inicia e no painel de controlo (B) permanece aceso o indicador luminoso relativo ao botão selecionado.

Observação:

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento carregando num dos dois botões de distribuição do café.
- Quando terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de fornecimento de café.

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

Observação:

- Durante a utilização, no painel de controlo (B) poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "20. Significado Indicadores Luminosos".
- Para obter um café mais quente, consulte a seção "12.3 Conselhos para um 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 "21. Resolução de problemas".

13. PREPARAÇÃO DO CAFÉ MEDIANTE UTILIZAÇÃO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO

Atenção!

- Nunca introduza café em grãos no filtro do café pré-moído, caso contrário a máquina pode danificar-se.
- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina pode sujar ou o funil (A4) se entupir. Vista a quantidade de café a utilizar, não é aconselhável preparar "2x espresso" (B3), "Coffee" (B8) ou, nos modelos onde existente, "Doppio" (B9).



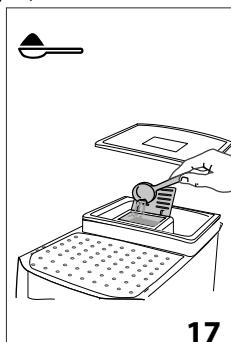
Atenção:

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

1. Certifique-se de que o aparelho está ligado;
2. Rode o botão de seleção do sabor do café (B6) em sentido anti-horário até ao fim de curso, na posição



3. Certifique-se de que o funil (A4) não esteja entupido, e então insira uma colher medidora (C2) rasa de café pré-moído (fig. 17).



4. Posicione uma chávena em baixo dos bicos de saída do café (A11).
5. Prima o botão de dispensação de 1 chávena desejado.
6. Inicia-se a preparação.

Atenção! Prima o café "Long" (B9) (nos modelos onde previsto):

A meio da preparação, a distribuição é interrompida, o indicador luminoso acende-se e o indicador luminoso pisca. Introduza uma colher medidora rasa de café moído e prima de novo o botão "Long" .

Observação:

Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

13.1 Seleção da quantidade na chávena

Caso queira modificar a quantidade de café que a máquina fornece automaticamente na chávena, proceder conforme explicada em seguida:

1. Coloque uma chávena ou um copo suficientemente grande debaixo dos bicos de saída do café (A11);
2. Prima e mantenha premido o botão cujo comprimento pretende modificar até piscar o respetivo indicador luminoso e a máquina começar a distribuir o café: solte em seguida o botão;
3. Mal o café na chávena atingir o nível desejado, prima outra vez o mesmo botão para memorizar a nova quantidade. (Consulte a tabela na secção "12.4 Distribuição do café").

A esta altura, por pressionar essa tecla, a máquina memorizará as novas programações.

14. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

Perigo de Queimaduras!

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

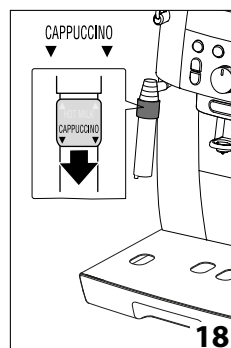
1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávena grande;

2. Encha um recipiente, preferivelmente com puxador para não se queimar, com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se deseja preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes;

Observação:

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5°C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre o cappuccinador conforme descrito na secção sucessiva "14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. **Apenas modelos com cappuccinador regulável:** Assegure-se que o anel de seleção do cappuccinador (A20) esteja posicionado para baixo na função "CAPPUCCINO" (fig. 18);



4. O cappuccinador (A18) pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todas as dimensões;
5. Submerja o cappuccinador no recipiente do leite;
6. Prima o botão (B4); o botão de vapor permanece aceso e piscam os botões de bebidas de café;
7. Após alguns segundos, quando só o indicador luminoso integrado no botão piscar, rode o botão do vapor (A21) para a posição I (fig. 6). Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspeto cremoso ao leite e que aumenta seu volume;
8. Para obter uma espuma mais cremosa, faça rodar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se tirar vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);
9. Ao obter a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o botão para a posição 0.

Perigo de Queimaduras!

Interromper Desligar o vapor, antes de extrair o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

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

Atenção!

Se a modalidade “Poupança Energia” estiver ativa, a distribuição de vapor poderia requisitar alguns segundos de espera..

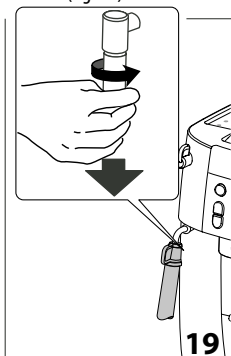
14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpe o cappuccinador (A18) toda a vez que o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

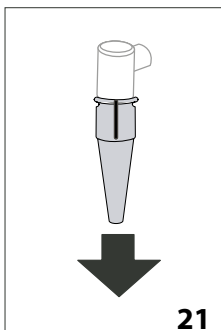
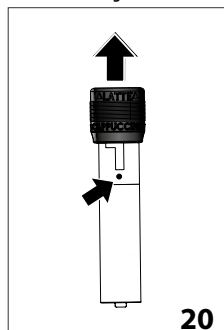
Perigo de Queimaduras!

Durante a limpeza, sai um pouco de água do cappuccinador. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

1. Deixe sair um pouco de água rodando o botão do vapor / água quente (A21) para a posição **I**. Em seguida, interrompa a distribuição voltando a colocar o botão na posição **0**.
2. Aguarde alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rode em sentido anti-horário e retire o cappuccinador para baixo para o extrair (fig. 19).

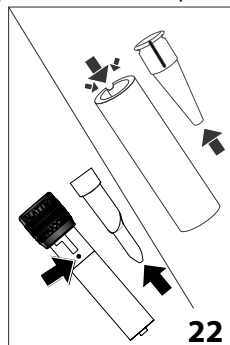


3. **Apenas modelos com cappuccinador regulável:** Desloque o anel (A20) para cima, até destapar o orifício indicado na fig. 20.



4. Retire para baixo o bico (A19) (fig. 21).

5. Verificar que os furos indicados pela seta da fig. 22 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.



6. Reintroduza o bico e reintroduza o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

15. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE

Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente. O tubo do cappuccinador (A18) aquece durante a distribuição.

1. Coloque um recipiente em baixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Rode o botão de regulação do vapor/água quente (A21) para a posição **I** (fig. 6).
3. Para interromper manualmente a distribuição de água quente, rode o botão de vapor/água quente para a posição **0**.

Atenção!

Se a modalidade “Poupança Energia” estiver ativa, a distribuição de água quente e vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

16. LIMPEZA

16.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A13);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A14), a grelha do tabuleiro* (A15) e o tabuleiro de recolha da condensado (A12);
- o reservatório de água (A7);
- os bicos do distribuidor de café (A11);
- o cappuccinador (A18) (“14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização”);
- o funil de introdução de café pré-moído (A4);
- o infusor (A9), acessível após a abertura da porta de serviço (A8);
- o painel de controlo (B).

Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado no lava-loiça, com exceção da grelha do tabuleiro* (A15).
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

16.2 Limpeza do circuito interno da máquina

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

- 2/3 enxaguamentos premindo  (B5);
- fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo "15. Fornecimento de água quente").

Observação:

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café (A13).

16.3 Limpeza do recipiente das borras de café

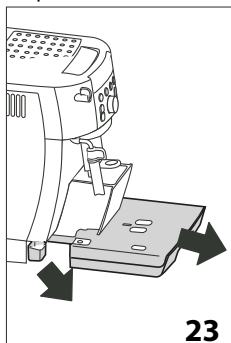
Quando o indicador luminoso  pisca, é necessário esvaziar o depósito de borras (A13) e limpá-lo. Até limpar o recipiente de borras, a máquina não pode fazer café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o depósito mesmo que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contagem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral) (A6) (se fornecido).

Atenção! Perigo de queimaduras

Se forem preparados vários cappuccinos em sequência, o tabuleiro de apoio das chávenas (A17) metálico fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) (fig. 23), esvazie-o e limpe-o.



2. Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A13) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensado (A12) (de cor vermelha) (fig. 23) e, se estiver cheio, esvazie-o.

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

Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A14) é dotado de um indicador flutuante (A16) (na cor vermelha) do nível da água recolhida (fig. 24).



Antes que este indicador comece a projetar-se no tabuleiro de apoio das chávenas (A17), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, caso contrário a água pode transbordar e danificar a máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

Para remover o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A13) (fig. 23);
2. Retire o tabuleiro de apoio das chávenas (A17), a grelha do tabuleiro* (A15), depois esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e depósito das borras e lave todos os componentes;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha (A12) e, se estiver cheio, esvazie-o;
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha* do tabuleiro e o depósito das borras de café.

Atenção!

Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café ainda que esteja pouco cheio.

Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.

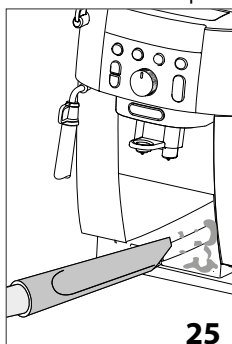
16.5 Limpeza do interior da máquina

Perigo de choques elétricos.

Antes de executar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver capítulo "5. Desligar a máqui-

na”) e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina em água.

5. Inspeção periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos (A14)) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com um pincel fornecido e uma esponja;
6. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 25).



16.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4) (se presente) o reservatório de água (A7) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (C4) (se presente) e enxague-o com água corrente;
3. Recoloque o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100ml de água.

16.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpe periodicamente os bicos de saída de café (A11) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A);



2. Verifique se os furos do bico de saída de café não estão entupidos. Se necessário, remova os acúmulos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

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

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café pré-moído (A4) não está entupido. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

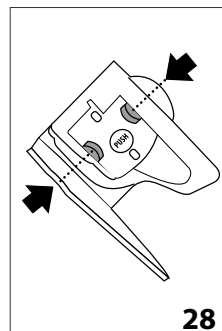
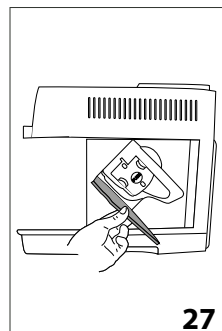
16.9 Limpeza do infusor

O infusor (A9) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver capítulo “5. Desligar a máquina”);
2. Extraia o depósito de água (A7);
3. Abra a porta do infusor (A8) (fig. 27) posicionada na lateral direita;



4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 28);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o com água corrente;

Atenção!

ENXAGUE SÓ COM ÁGUA

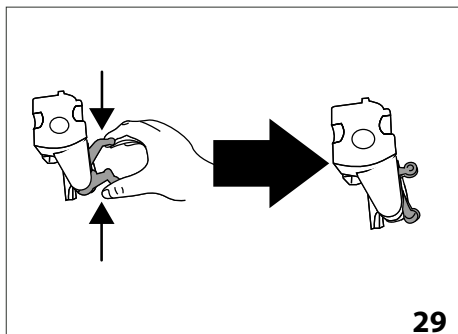
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

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

6. Utilizando o pincel, limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
7. Depois da limpeza, reinsira o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de encaixe;

Observação:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 29).



29

8. Quando estiver inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas estejam viradas para fora;
9. Feche a porta do infusor;
10. Recoloque o reservatório de água.

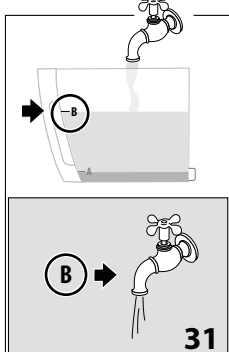
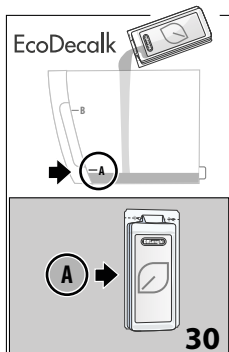
17. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcifique a máquina quando no painel aparecer a piscar o indicador luminoso .

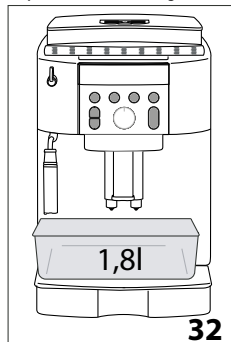
Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente 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 descalcificador pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

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



1. Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a usar.
2. Esvazie o reservatório de água (A7) e remova o filtro amaciador (C4), se presente.
3. Verta no depósito de água o descalcificador até ao nível (C3) **A** (que corresponde a uma embalagem de 100ml) impresso na parte inferior do depósito (fig. 30); em seguida, adicione água (1l) até atingir o nível **B** (fig. 31).
4. Coloque por baixo do cappuccinador (A18) e do bico de saída de café (A11) um depósito vazio com uma quantidade mínima equivalente a 1,8L (fig. 32).



5. Prima o botão  (B5) e mantenha-o premido durante pelo menos 5 segundos, para confirmar a inserção da solução e iniciar a descalcificação. O indicador luminoso  permanece aceso fixamente para indicar o início do programa de descalcificação e o indicador luminoso  pisca para indicar de rodar o botão do vapor para a posição I.

Atenção! Perigo de queimaduras

Pelo cappuccinador e pelo bico de saída do café sai água quente que contém ácidos. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

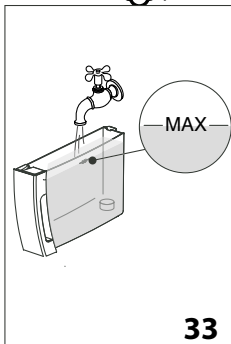
6. Rode o botão do vapor (A21) no sentido anti-horário para a posição I: a solução descalcificadora sai tanto do cappuccinador como do bico de saída do café e começa a encher o recipiente subjacente.

O programa de descalcificação efetua automaticamente toda uma série de enxaguamentos intervalados, para remover o calcário. É normal que entre um enxaguamento e o sucessivo passem vários minutos em que a máquina permanece inativa.

Após cerca de 25 minutos o reservatório de água fica vazio e piscam os indicadores luminosos  e ; rode o botão de vapor no sentido horário até ao fim de curso na posição O.

7. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante, retire o reservatório de água, esvazie-o, lave-o sob água corrente, encha-o até

ao nível MÁX com água corrente e insira-o na máquina (fig. 33): o indicador luminoso  pisca.



8. Reposicione o mesmo vazio debaixo do cappuccinador e do bico de saída do café, o recipiente usado para recolher a solução descalcificadora (fig. 32).
9. Rode o botão de água quente/vapor para a pos. **I** para iniciar o enxaguamento: a água quente sai primeiro pelo cappuccinador para depois continuar e concluir pelo bico de saída do café.
10. Quando o reservatório de água está esvaziado, no painel piscam os indicadores luminosos  e : rode em seguida o botão de água quente/vapor para a pos. **0**.
11. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extraia o reservatório da água, reinsira, se anteriormente retirado, o filtro amaciador, encha o reservatório até o nível MÁX com água fresca e insira-o na máquina: o indicador luminoso  pisca.
12. Reposicione vazio por debaixo do cappuccinador o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
13. Rode o botão de água quente/vapor para a pos. **I**: o aparelho retoma o enxaguamento apenas pelo cappuccinador.
14. No final, no painel de comando pisca o indicador luminoso de vapor : rode o botão de água quente/vapor para a pos. **0**.
15. Encher o reservatório de água com água fresca até o nível MAX e inseri-lo novamente na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

Atenção!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A13);
- O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível máximo para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Antes de iniciar o enxagua-

mento, recordar-se que se deve esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.

18. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A operação de descalcificação é necessária depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água definido.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

18.1 Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a tira reativa (C1) fornecida “TOTAL HARDNESS TEST” anexada às instruções em inglês;
2. Mergulhe completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo;
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a 1 nível;

Tira reativa	Dureza da água	Programação correspondente
	baixa	
	média	
	alta	
	máxima	

18.2 Programação dureza da água

1. A ficha deve ser inserida na tomada elétrica e, nos modelos que o prevêem, o interruptor geral «A6» deve estar na pos. **I** (fig. 1»
2. Prima o botão  (B5) e mantenha-o premido durante pelo menos 5 segundos: os indicadores luminosos   acendem-se em simultâneo;
3. Prima o botão  (B2) para configurar a dureza real (o nível detetado pela tira reativa - veja a tabela na secção anterior).
4. Prima o botão   (B9) para confirmar a seleção. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

19. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10A
Potência absorvida:	1450W
Pressão:	1,5MPa (15 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	1,8 l
Dimensões CxPxA:	240x440x360 mm
Comprimento do fio:	1150 mm
Peso:	9,2 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 g

20. SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES EXIBIDOS	LUMINOSOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	A PISCAR	É necessário rodar o botão de água quente/vapor (A21)	Rode o botão de água quente/vapor
	A PISCAR	A água no reservatório (A7) não é suficiente	Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, fazendo pressão até ao fundo para sentir o encaixe.
	FIXO	O reservatório (A7) não foi inserido ou não está inserido corretamente	Insira o reservatório corretamente, empurrando-o até o fundo até ouvir o encaixe.
	A PISCAR	O depósito das borras (A13) de café está cheio	Esvazie o depósito das borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos (A14) , faça a limpeza e depois insira-os novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito das borras de café, ainda que esta esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito das borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.
	FIXO	Após a limpeza, o depósito das borras não foi inserido (A13)	Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e insira o depósito das borras de café.
→			

INDICADORES EXIBIDOS	LUMINOSOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 A PISCAR		A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de todo	Repita a preparação do café e rode o botão de regulação da moagem (A5) (fig. 13) num nível no sentido horário em direção ao número 7 enquanto o moedor de café estiver em funcionamento. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção atuando no botão de regulação, e aumente um outro “clique” (veja sec. “12.2 Regulação do moedor de café”). Se o problema persistir, rode o botão de vapor/água quente (A21) para a posição I e deixe sair um pouco de água do cappuccinador (A18).
		Se o filtro amaciador (C4) estiver instalado, pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a dispensação	Distribua uma pouco de água do cappuccinador (A18) rodando o botão de água quente/vapor (A21) para a pos. I até que o fluxo seja regular (fig. 5).
 A PISCAR		Acabou o café em grãos	Encha o depósito do café em grão (A3 - fig. 14).
 A PISCAR FIXO		Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4)	Introduza o café pré-moído no funil (fig. 17) ou cancelar a seleção da função pré-moído.
		O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel conforme mo descrito no parág. “16.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído”.
 A PISCAR		Recorda que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. “17. Descalcificação”.
 A PISCAREM		Foi utilizado demasiado café	Selecione um sabor mais leve rodando o botão (B6) em sentido anti-horário.
➔			

INDICADORES EXIBIDOS	LUMINOSOS	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
		O circuito hidráulico está vazio	Rode o botão de distribuição de vapor/água quente (A21) para a posição I até a distribuição parar, depois disso rode o botão novamente para a posição 0 . Se aparecer o alarme durante a distribuição de água quente ou de vapor, coloque o botão novamente na posição 0 . Rode o botão de distribuição de vapor/água quente para a posição I até que o fluxo de distribuição seja regular, depois disso rode o botão novamente para a posição 0 . Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A7) está inserido até ao fundo.
	FIXO	O interior da máquina está muito sujo	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "16. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir esta mensagem, contacte um centro de assistência.
	A PISCAR	Após a limpeza, o infusor (A9) não foi reinserido	Insira o infusor como descrito na sec. "16.9 Limpeza do infusor".

21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, pressionando o botão  (B5).
	A temperatura definida para o café é baixa.	Programe através do menu uma temperatura mais alta (veja o cap. "9. Configuração da temperatura").
→		

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café está pouco encorpado ou tem pouca nata.	A moagem do café está muito grossa.	Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível no sentido anti-horário, em direção ao número 1, enquanto o moedor de café estiver em funcionamento (fig. 13). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver sec. "12.2 Regulação do moedor de café").
	O café não é adequado.	Utilizar café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível, no sentido horário, na direção do número 7, enquanto o moedor de café está em funcionamento (fig. 13). Proceda com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver sec. "12.2 Regulação do moedor de café").
O infusor (A9) não pode ser extraído	O desligamento não foi efetuado corretamente	Efetue o desligamento premindo o botão  (B5) (consulte o cap. "5. Desligar a máquina").
No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Proceda conforme solicitado pelo aparelho, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A14), para evitar que a água transborde.
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado	Utilizar de preferência leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
O leite não está emulsionado	O capuccinador (A18) e o bico de vapor/água quente (A19) estão sujos	Efetue a limpeza conforme indicado no parágrafo "14.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
A distribuição do vapor interrompe-se durante a utilização.	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor	Aguardar alguns minutos, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha (A10) à tomada de alimentação (fig. 1).
	Apenas nos modelos nos quais está previsto, verifique se o interruptor geral «A6» está ligado.	Prima o interruptor geral para a posição I «fig. 1».
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída	Os bicos de saída do café (A11) estão entupidos	Efetue a descalcificação conforme indicado na sec. "16.7 Limpeza dos bicos de saída de café".

Register Now

www.delonghi.com/register

