

ECAM22X.8Y EX:1 - ECAM22X.9Y - FEB228X EX:1 - FEB229X

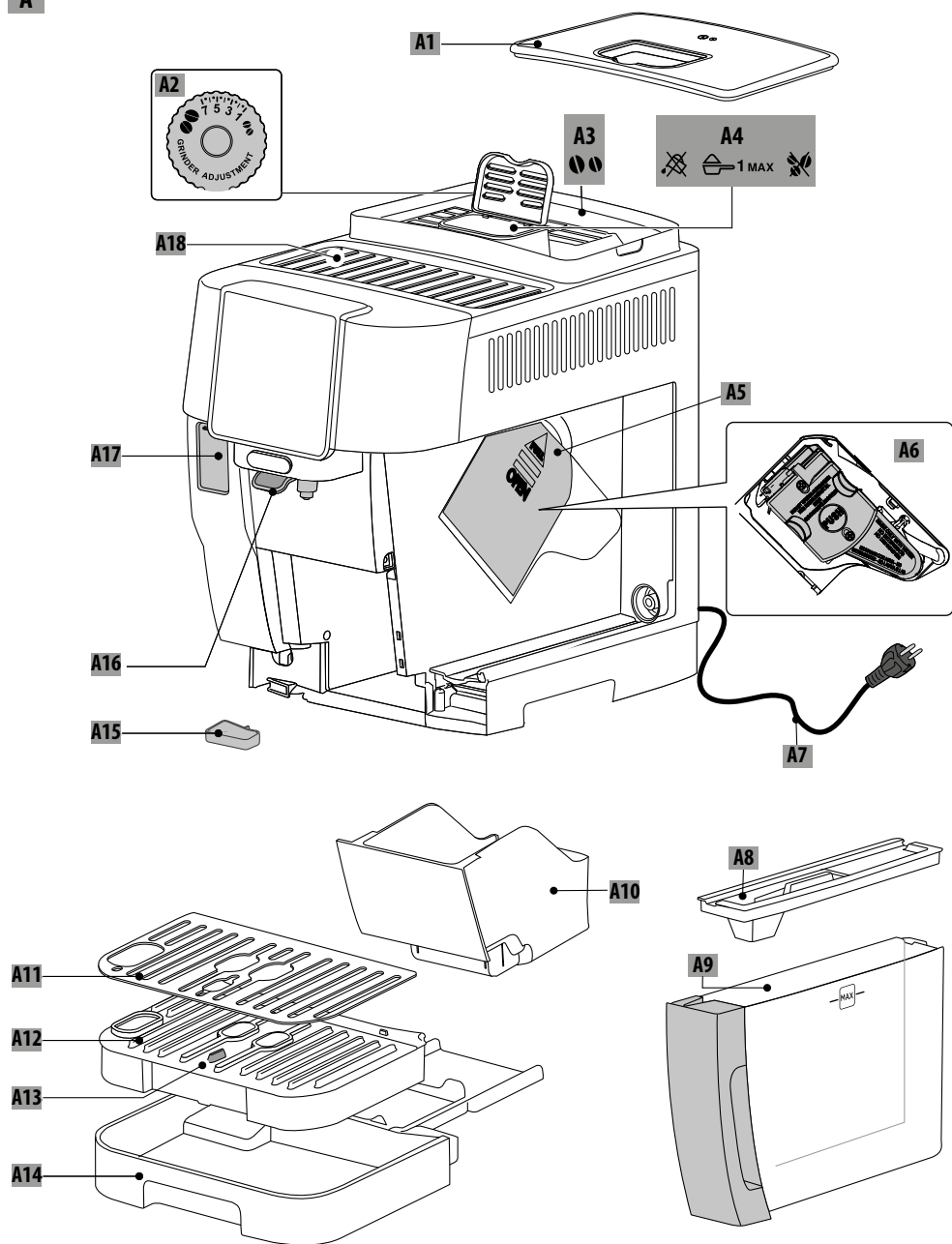
MAGNIFICA START

MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização

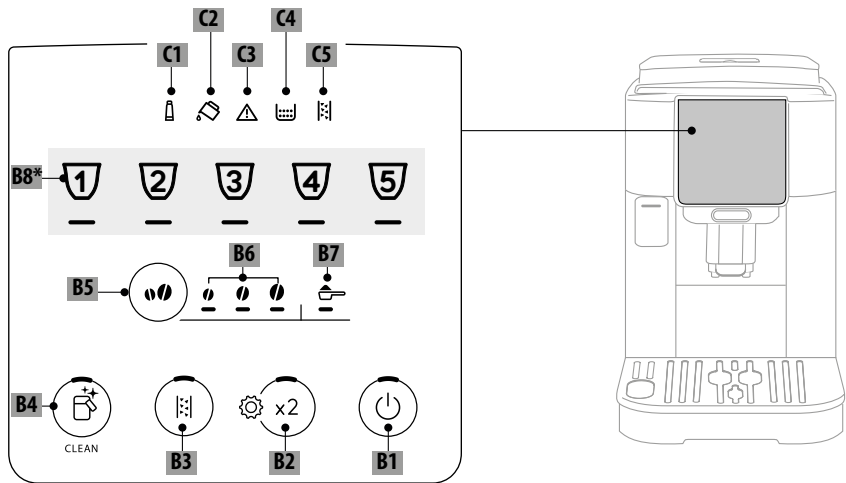


DeLonghi

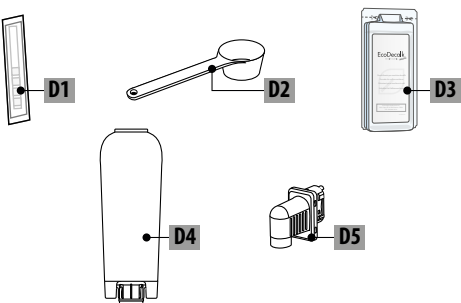
A



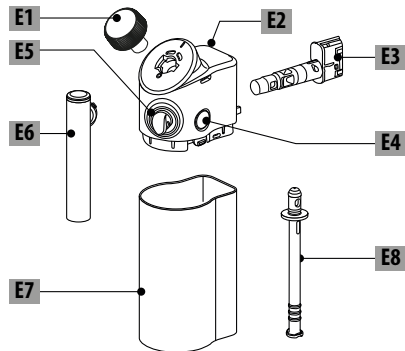
B-C



D*



E



	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

ÍNDICE

1. Introdução.....	5
1.1 Letras entre parênteses.....	5
1.2 Problemas e reparações.....	5
2. Descrição	5
2.1 Descrição do aparelho - A	5
2.2 Descrição do painel de controlo - B.....	5
2.3 Descrição dos indicadores luminosos - C	5
2.4 Descrição dos acessórios - D*.....	5
2.5 Descrição do jarro de leite - E.....	6
3. Antes de colocar o aparelho em funcionamen- to	6
4. Filtro amaciador.....	6
4.1 Substituição do filtro	7
4.2 Remoção do filtro	7
5. Medição da dureza da água.....	8
6. Ligação do aparelho	8
7. Desligar o aparelho	8
7.1 Desligamento por períodos prolongados:	8
8. Extração de bebidas de café	8
8.1 Preparação do café utilizando café em grãos	8
8.2 Preparação de 2 chávenas de café	9
8.3 Preparação do café utilizando o café pré-moi- do	9
8.4 Indicações gerais para a preparação de bebi- das com café	9
8.5 Variação da intensidade do café	9
8.6 Enxaguamento	10
8.7 Conselhos para um café mais quente ..	10
8.8 Regulação do moinho de café.....	10
8.9 Personalizar a quantidade na chávena	10
9. Preparação de bebidas com leite	10
9.1 Que leite utilizar?.....	11
9.2 Quanto leite deitar?	11
9.3 Encha e encaixe o jarro de leite.....	11
9.4 Seleção da intensidade do café ou utilização de café pré-moído	11
9.5 Extração da bebida de leite.....	12
9.6 Seleção da intensidade do café ou utilização de café pré-moído	12
9.7 Extração da bebida de leite.....	12
9.8 Limpeza do jarro de leite após cada utilização	12
9.9 Personalizar a quantidade na chávena	13
10. Extração de água quente	13
10.1 Personalizar a quantidade de água quente	13
11. Conselhos de poupança de energia.....	13
12. Menu de configurações	14
12.1 Redefinição para os valores de fábrica .	16
13. Limpeza do aparelho	17
14. Limpeza completa do jarro de leite.....	18
15. Limpeza do grupo infusor	19
16. Descalcificação	20
17. Significado dos indicadores luminosos	21
18. Resolução de problemas	24
19. Dados técnicos	26

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

1. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

1.1 Letras entre parênteses

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

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo os avisos dados nos capítulos “17. Significado dos indicadores luminosos” e “18. Resolução de problemas”.

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

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

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tampa do recipiente de café em grãos
- A2. Seletor de regulação do moinho
- A3. Recipiente de café em grãos
- A4. Funil para a introdução do café pré-moído
- A5. Porta do infusor
- A6. Infusor removível
- A7. Cabo de alimentação
- A8. Tampa do reservatório de água

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

2.2 Descrição do painel de controlo - B

- B1. Tecla ON/stand-by com LED integrado
- B2. Tecla X2 com LED integrado (se premido por 5 segundos, entra-se no menu de definições)
- B3. Tecla de seleção do ciclo de Descalcificação
- B4. Tecla Clean (limpeza do jarro de leite) com LED integrado (se premido por 5 segundos, ativa o Enxaguamento manual)
- B5. Tecla de seleção da intensidade ou pré-moído
- B6. LED de seleção da intensidade
- B7. LED de seleção de pré-moído
- B8. Tecla de seleção da bebida (*Bebidas diferentes por tipo e número consoante o modelo)

2.3 Descrição dos indicadores luminosos - C

- C1. Indicador luminoso de filtro gasto:
- C2. Indicador luminoso fixo: necessário substituir o filtro
- C3. Indicador intermitente: instalação do filtro em curso
- C4. Indicador luminoso de falta de água:
- C5. Indicador luminoso fixo: a água no reservatório é insuficiente (A9)
- C6. Indicador intermitente: o reservatório não está inserido
- C7. Indicador luminoso de alarme genérico
- C8. Indicador luminoso do recipiente de borras de café:
- C9. Indicador luminoso fixo: o recipiente de borras de café (A10) deve ser esvaziado
- C10. Indicador intermitente: o recipiente de borras de café não está inserido
- C11. Indicador luminoso de descalcificação:
- C12. Indicador luminoso fixo: é necessário descalcificar a máquina
- C13. Indicador intermitente: descalcificação em curso

2.4 Descrição dos acessórios - D*

(*diferentes por tipo e número consoante os modelos)

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

2.5 Descrição do jarro de leite - E

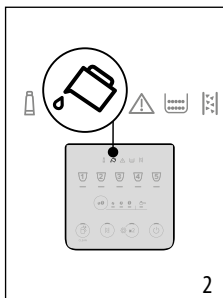
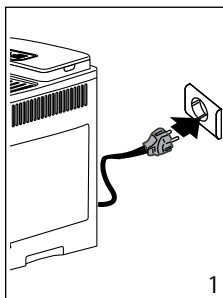
- E1. Seletor de regulação de espuma
- E2. Tampa do jarro de leite
- E3. Conector do jarro de leite
- E4. Botão de desengate da tampa
- E5. Conector do tubo de extração de leite (não removível)
- E6. Tubo de extração de leite com espuma
- E7. Recipiente de leite
- E8. Tubo de aspiração de leite

3. ANTES DE COLOCAR O APARELHO EM

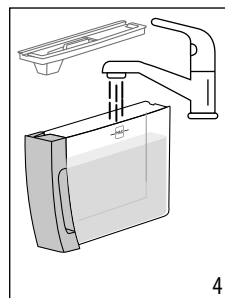
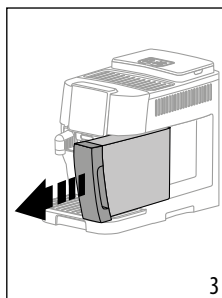
FUNCIONAMENTO

Nota Importante:

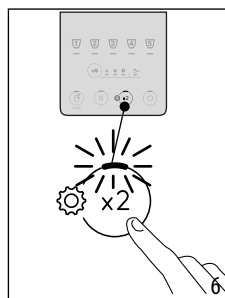
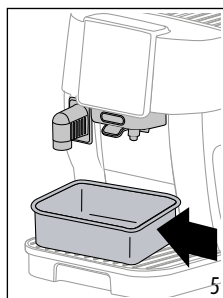
- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis que estejam destinados ao contacto com água ou leite. Aconselha-se lavar o jarro de leite (E) (ver capítulo "14. Limpeza completa do jarro de leite").
 - Eventuais vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de funcionamento da máquina antes de ela ser colocada no mercado e são a prova do cuidado metódico que temos com o produto.
 - Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isso, a máquina pode fazer muito barulho; o barulho diminuirá à medida que o circuito se encher.
 - Para efetuar o primeiro acionamento, certifique-se de que o extrator de água (D5) esteja inserido na máquina.
1. Ligue o aparelho à rede elétrica (fig. 1).



2. No painel de controlo (B), acende-se o indicador luminoso (C4) (fig. 2): retire o reservatório de água (A9) (fig. 3), encha-o até a linha MAX com água fresca potável (fig. 4) e então reinsira o reservatório.



3. No painel de controlo, o LED (B2) pisca rapidamente.
4. Ponha um recipiente por baixo dos extratores de café (A16) e de água (D5) (fig. 5).



5. Prima a tecla (B2) (fig. 6): o aparelho encherá os circuitos internos com água e extrairá água quente pelo extrator de água;
6. A extração interrompe-se: após alguns segundos, a máquina emite água quente pelo extrator de café.

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

Nota Importante:

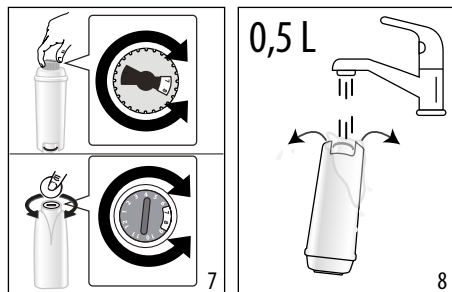
- Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávina.
- Aconselha-se a instalar de imediato o filtro de água incluído. Quando tiverem decorrido os dois meses de duração (veja o datador), ou se o aparelho não for utilizado por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

4. FILTRO AMACIADOR

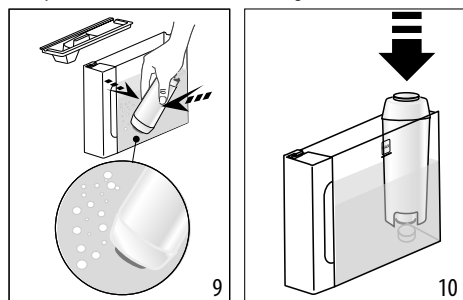
Para manter constante ao longo do tempo o desempenho da máquina, é aconselhável usar o filtro amaciador De'Longhi.

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

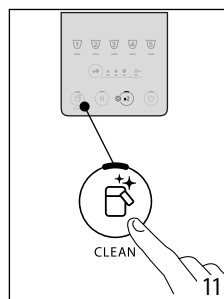
1. Retire o filtro (D4) da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 7);



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



4. Insira o filtro na sua posição e pressione até o fim (fig. 10);
5. Feche o reservatório com a tampa (A8), e então reinsira-o na máquina;
6. Se não estiver presente, insira o extrator de água (D5).
7. Posicione sob o extrator de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 5).
8. Consulte as instruções no capítulo "12. Menu de configurações" para instalar o filtro;
9. No painel de comando, o indicador luminoso do filtro (C1) pisca e o LED correspondente à tecla de limpeza do jarro/enxaguamento manual (B4) pisca rapidamente;
10. Prima a tecla de limpeza do jarro/enxaguamento manual (fig. 11);



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

Nota Importante:

- Se o LED  relativo à tecla (B4) pisca rapidamente, prima a própria tecla. Desta forma, a máquina procede a encher os circuitos internos eliminando as bolhas de ar que se criam e continua a instalação acima descrita.
- No final da instalação, os LED das bebidas piscam a indicar que a máquina se está a aquecer para voltar a estar pronta a ser utilizada.

4.1 Substituição do filtro

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

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

Nota Importante:

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

4.2 Remoção do filtro

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

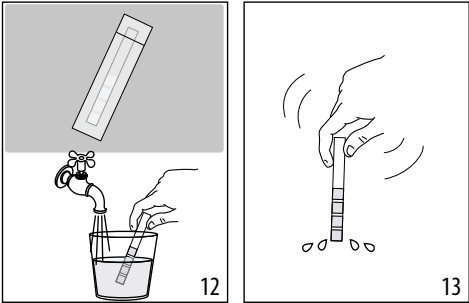
1. Extraia o reservatório de água (A9) e o filtro usado;
2. Consulte as instruções no capítulo "12. Menu de configurações" para configurar a máquina.

Nota Importante:

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

5. MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A rápida configuração da dureza da água permite à máquina diminuir a frequência da descalcificação. Assim, o indicador luminoso de descalcificação  (C11) se acenderá quando necessário, com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diferentes regiões. Proceda conforme se segue:



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

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

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

6. LIGAÇÃO DO APARELHO

Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos do extrator de café (A16). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água. Para evitar de esvaziar frequentemente o tabuleiro de recolha de pingos (A14), é aconselhável recolher a água dos enxaguamentos num recipiente.

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

Durante o aquecimento, a máquina executa um enxaguamento. Desse modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho começa a circular a água nas condutas internas, para que estas também se aqueçam. O aparelho está pronto quando os LEDs das bebidas e das intensidades permanecem acesos fixos.

7. DESLIGAR O APARELHO

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

Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos do extrator de café (A16). Preste atenção para não entrar em contacto com borrifos de água. Para evitar de esvaziar frequentemente o tabuleiro de recolha de pingos (A14), é aconselhável recolher a água dos enxaguamentos num recipiente.

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

7.1 Desligamento por períodos prolongados:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados (por ex., durante as férias), proceda da seguinte forma:

- desligue o aparelho premindo a tecla  (B1);
- esvazie e limpe o recipiente de borras de café (A10) e o reservatório de água (A9);
- desconecte o cabo de alimentação (A7) da tomada.

Nota Importante:

Ao ligar a máquina novamente, encha o reservatório de água e, antes de extrair a bebida, execute três enxaguamentos conforme indicado no item “8.6 Enxaguamento ”.

8. EXTRAÇÃO DE BEBIDAS DE CAFÉ

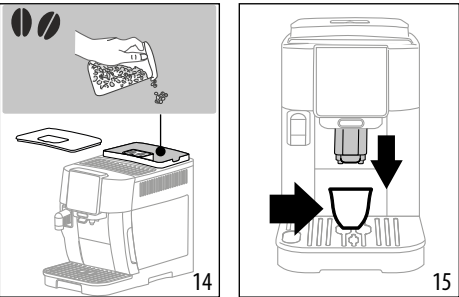
8.1 Preparação do café utilizando café em grãos



Atenção!

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

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



- Coloque uma chávena por baixo dos bicos do extrator de café (A16) (fig. 15).
- Abaixe o extrator de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena: obtém-se, assim, um creme melhor (fig. 15);
- Selecione a bebida desejada:

Bebida (*)	Quantidade padrão (ml)	Quantidade programável (ml)
 Espresso	40	de ≈ 20 a ≈ 180
 Café	180	de ≈ 100 a ≈ 240
 Doppio+	120	de ≈ 80 a ≈ 180
 Filter Style	160	de ≈ 115 a ≈ 250

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

- A preparação tem início e, no painel de controlo (B), o LED relativo à bebida em preparação pisca.

Atenção!

- Preparando o café  Filter Style : a meio da preparação, quando se acenderem os led  (B7), insira outra colher medidora rasa de café pré-moído e prima novamente a tecla Long.
- Não é possível preparar o café  Duplo+ utilizando o café pré-moído.

8.2 Preparação de 2 chávenas de café

- Coloque as chávenas por baixo dos bicos do extrator de café (A16);
- Abaixe o extrator de modo a aproximá-lo ao máximo possível das chávenas; assim, obtém-se um creme melhor;
- Prima a tecla  (B2): o LED correspondente acende-se;
- Prima o botão Espresso  (B8);
- A preparação tem início e, no painel de controlo (B), o LED relativo à tecla Espresso pisca.

8.3 Preparação do café utilizando o café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no seu interior, sujando-a. Neste caso, a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que uma colher medidora rasa (D2), do contrário, o interior da máquina poderia se sujar ou o funil entupir (A4).

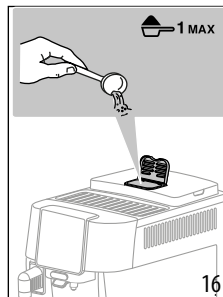


Nota Importante:

Se for utilizado café pré-moído, só é possível preparar uma chá-

vena de café de cada vez.

- Prima repetidamente a tecla  (B5) até o LED  (B7) se acender.
- Certifique-se de que o funil não esteja entupido e insira uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 16).



- Coloque uma chávena por baixo dos bicos do extrator de café (A16) (fig. 15).
- Selecione a bebida desejada (B8);
- A preparação tem início e, no painel de controlo (B), o LED relativo à bebida em preparação pisca.

Atenção!

- Não é possível preparar o café Doppio+  utilizando o café pré-moído.

8.4 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- Durante a utilização, no painel de controlo (B) poderão acender-se alguns indicadores luminosos cujo significado está indicado no capítulo "17. Significado dos indicadores luminosos".
- Para obter um café mais quente, consulte o item "8.7 Conselhos para 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 "18. Resolução de problemas".
- Para personalizar as bebidas consoante suas preferências, consulte os itens "8.5 Variação da intensidade do café" e "8.9 Personalizar a quantidade na chávena".

Nota Importante:

No modo de poupança de energia, a máquina exige alguns segundos de espera antes de extrair o primeiro café, porque deve aquecer.

8.5 Variação da intensidade do café

- Prima o botão  (B5) até se acenderem os LED relativos à intensidade desejada (B6):

	Leve
	Média
	Forte

2. Proceda selecionando a bebida de café desejada.

Nota Importante:

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

8.6 Enxaguamento

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

1. Posicione sob o extrator de café (A16) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5).
2. Mantenha premida a tecla  (B4) durante pelo menos 5 segundos: a extração inicia e interrompe-se automaticamente (se desejar interrompê-la antes, prima novamente a mesma tecla).

Nota Importante:

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

8.7 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento (ver item “8.6 Enxaguamento”);
- aquecer as chávenas preparando a bebida Hot water (água quente);
- configurar no menu uma temperatura mais alta (ver item “12. Menu de configurações”).

8.8 Regulação do moinho de café

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

Nota Importante:

O seletor de regulação deve ser girado quando o moinho de café estiver em funcionamento na fase inicial de preparação das bebidas de café.

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

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

Nota Importante:

- Para interromper a extração: prima uma tecla de bebida qualquer.
- Terminada a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de bebida que pisca rapidamente.

8.9 Personalizar a quantidade na chávena

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

Nota Importante:

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

9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Nota Importante:

- Para utilizar o jarro, certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e reinseridos conforme indicado no capítulo “14. Limpeza completa do jarro de leite”.
- Para evitar de obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpe sempre a tampa do leite (E1) e o conector do jarro (E3) conforme descrito nos itens “9.8 Limpeza do jarro de leite após cada utilização” e “14. Limpeza completa do jarro de leite”.

9.1 Que leite utilizar?

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

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

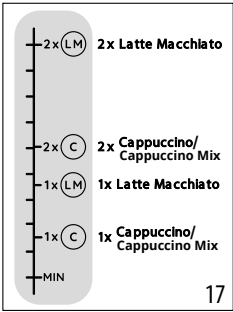
Nota Importante:

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

9.2 Quanto leite deitar?

No recipiente do leite (E7), está disponível uma escala graduada (fig. 17) que ajuda a deitar a quantidade ideal para a preparação da bebida.

As marcações intermediárias correspondem a ≈ 20 ml.

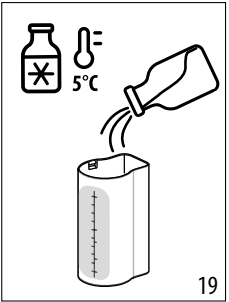
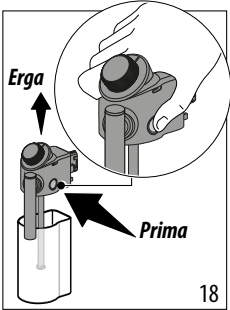


Nota Importante:

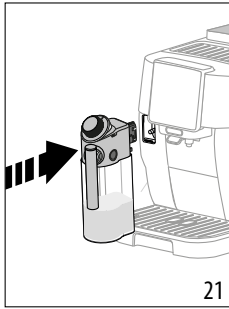
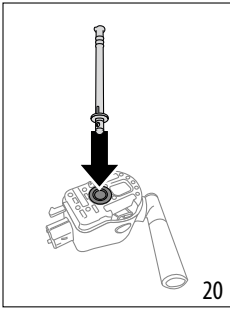
- Dependendo do tipo e da temperatura do leite utilizado, a receita pode ser ligeiramente diferente.
- Se houver muito pouco leite no jarro, sairá uma baforada pelo tubo de extração de leite.

9.3 Encha e encaixe o jarro de leite

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



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



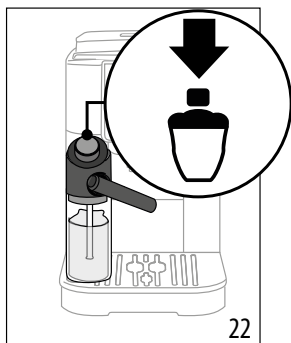
4. Recoloque a tampa no recipiente de leite;
5. Abaixe a porta e encaixe empurrando o jarro no conector até o fim (fig. 21). A máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa).
6. Assegure-se de que o seletor (E1) esteja na posição Espuma.

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

Uma vez preparado o jarro de leite, antes de proceder à seleção da bebida de leite desejada, é possível personalizar a intensidade do café conforme indicado no item “8.5 Variação da intensidade do café”, ou selecionar a utilização de café pré-moído (nesse caso, insira uma colher medidora de café conforme indicado no item “9.4 Seleção da intensidade do café ou utilização de café pré-moído”).

9.5 Extração da bebida de leite

1. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do extrator de café (A16) e sob o tubo de extração de leite (E6) (fig. 22).



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

Nota Importante:

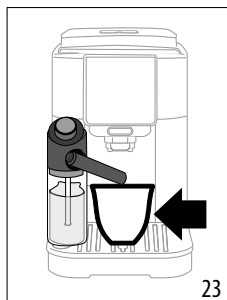
Se o modo “Poupança de Energia” estiver ativado (ver capítulo “12. Menu de configurações”), a extração da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

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

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

9.7 Extração da bebida de leite

1. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do extrator de café (A16) e sob o tubo de extração de leite (E6) (fig. 23).
2. Selecione a bebida de leite no painel de controlo.

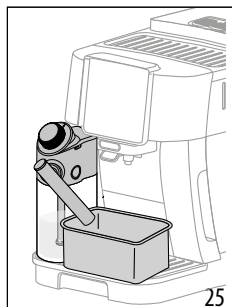
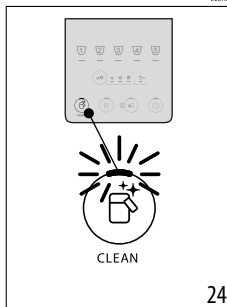


Nota Importante:

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

9.8 Limpeza do jarro de leite após cada utilização

Depois de cada extração de bebida de leite, no painel de controlo (B4), o LED relativo à tecla  pisca (fig. 24).



1. Deixe o jarro de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Posicione uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de extração de leite (fig. 25);
3. Prima a tecla : o tubo extrator de leite emite água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;

No caso de várias preparações sucessivas:

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

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

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

No final das preparações, ainda há leite suficiente na garrafa para outras receitas

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

Atenção:

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

Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.
- Aguarde o fim da limpeza. A função é automaticamente parada.

9.9 Personalizar a quantidade na chávena

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

Nota Importante!

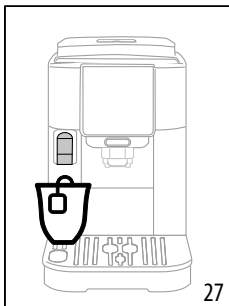
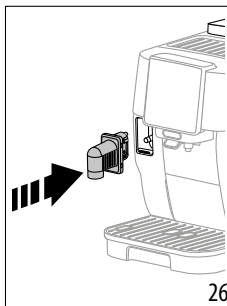
- Para anular a programação em curso, prima uma tecla relativa a uma outra bebida.

10. EXTRAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Perigo de Queimaduras!

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

1. Abaixe a porta e insira o extrator de água quente (fig. 26)



2. Coloque uma chávena sob o extrator de água quente (fig. 27) (o mais próximo possível para evitar borrifos).
3. Prima a tecla Hot water
4. A extração interrompe-se automaticamente. Se desejar interromper antes, prima novamente a tecla

Nota Importante:

No modo de poupança de energia, a máquina pode exigir alguns segundos de espera antes de iniciar a extração.

10.1 Personalizar a quantidade de água quente

1. Mantenha premida durante alguns segundos a tecla Hot Water: passa-se ao menu de programação quando o indicador luminoso pisca rapidamente. A extração inicia;
2. Ao se atingir a quantidade desejada na chávena, prima novamente a tecla da bebida: a extração interrompe-se e a quantidade é memorizada.

	Padrão (ml)	Programável (ml)
 Hot water	250	de ≈ 20 a ≈ 420

Nota Importante!

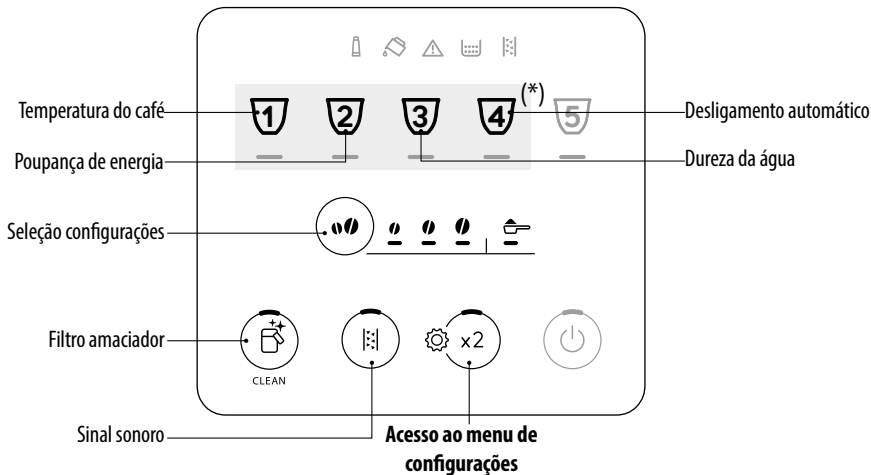
Para anular a programação em andamento, prima uma tecla relativa a outra bebida

11. CONSELHOS DE POUPANÇA DE ENERGIA

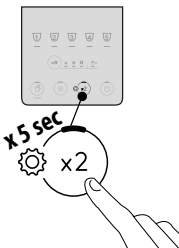
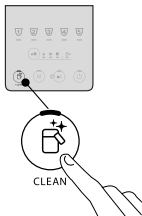
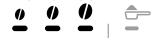
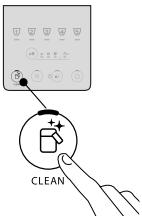
- Para diminuir o consumo energético, após a extração de uma ou mais bebidas, retire o jarro de leite;
- Configure o desligamento automático em 15 minutos (ver “12. Menu de configurações”);
- Ative a Poupança de Energia (ver “12. Menu de configurações”);
- Quando a máquina o solicitar, execute o ciclo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

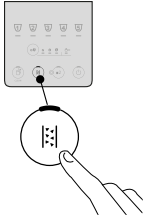
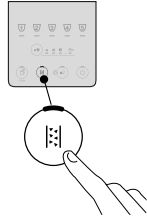
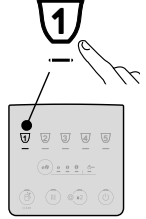
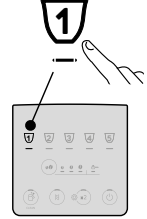
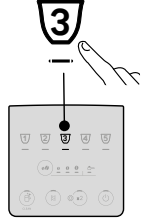
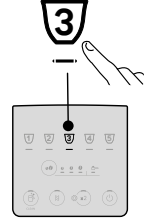
12. MENU DE CONFIGURAÇÕES

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

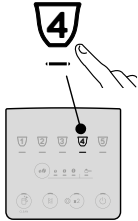
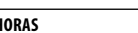
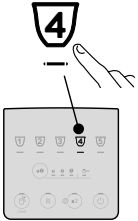
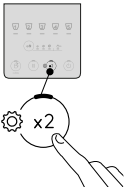


(*) Bebidas diferentes consoante o modelo

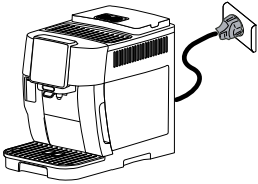
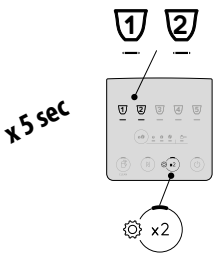
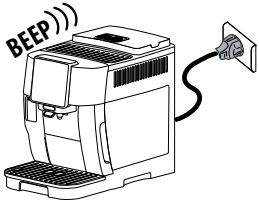
1. Entrar no menu:			
		Mantenha premeida a tecla  por alguns segundos: acendem-se as teclas relativas às definições. Proceda premindo a tecla correspondente à configuração a ser alterada.	
2. Alterar as configurações da máquina:			
Filtro amaciador 	Prima o botão de intensidade até se acenderem os LEDs relativos à configuração desejada 	FILTRO INSERIDO  (Ref.: “4. Filtro amaciador” e “4.1 Substituição do filtro”) REMOÇÃO DO FILTRO EFETUADA  (Ref.: “4.2 Remoção do filtro”)	Confirmar a seleção 
			

Sinal sonoro 	Prima o botão de intensidade até se acenderem os LEDs relativos à configuração desejada 	ATIVO  NÃO ATIVO 	Confirmar a seleção 
Temperatura do café 1 	Prima o botão de intensidade até se acenderem os LEDs relativos à configuração desejada 	BAIXA  MÉDIA  ALTA 	Confirmar a seleção 1 
Poupança de energia 	Prima o botão de intensidade até se acenderem os LEDs relativos à configuração desejada 	ATIVO  NÃO ATIVO 	Confirmar a seleção 
Dureza da água 3 	Prima o botão de intensidade até se acender o LED correspondente ao nível a configurar 	NÍVEL 1  NÍVEL 2  NÍVEL 3  NÍVEL 4 	Confirmar a seleção 3 



Desligamento automático 	Prima o botão de intensidade até se acender o LED correspondente ao tempo a configurar 	15 MINUTOS  30 MINUTOS  1 HORA  3 HORAS 	Confirmar a seleção 
3. Sair do menu:			
	Prima a tecla  x2 : A máquina regressa ao estado de pronta a utilizar. Nota Importante! A máquina sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inutilização.		

12.1 Redefinição para os valores de fábrica

Certifique-se de que a máquina está em stand-by (desligada, mas ligada à corrente).	
Mantenha premidas por 5 segundos as teclas relativas às bebidas 1, 2 e  x2 : todas as configurações e as quantidades das bebidas voltam aos valores de fábrica.	
A máquina emite um bipe prolongado e todos os indicadores luminosos piscam para confirmar a redefinição	

13. LIMPEZA DO APARELHO

Atenção!

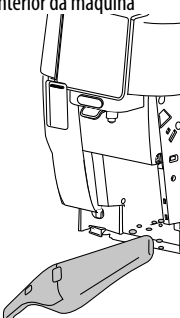
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as super automáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies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



	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Componente	Frequência	Procedimento
Tabuleiro de recolha de borras de café 	Quando o indicador luminoso se acende, é necessário esvaziar o recipiente de borras de café: a máquina não pode fazer café.	• Extraia o tabuleiro de recolha de pingos, esvazie-o e limpe-o. • Esvazie e limpe cuidadosamente o recipiente de borras de café tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo. • Verifique o tabuleiro de recolha de condensado (de cor vermelha) e, se estiver cheio, esvazie-o.
Até limpar o recipiente de borras de café, a máquina não pode fazer café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o recipiente, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação (para que a contagem das 72 horas seja realizada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada da alimentação).		
Componentes do tabuleiro de recolha pingos 	O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida. Antes deste indicador começar a emergir do tabuleiro de apoio das chávenas, é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo 	• Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café; • Retire o tabuleiro de apoio das chávenas, a grelha do tabuleiro, e então esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café e lave todos os componentes; • Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha e, se estiver cheio, esvazie-o; • Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha e o recipiente de borras de café. Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente de borras de café, ainda que esteja pouco cheio.



Componente	Frequência	Procedimento
Interior da máquina 	Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos) está sujo.	Desligue a máquina e desconecte-a da corrente elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água. • Remova os acúmulos de café com um pincel e uma esponja; • Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó
Bicos do extrator de café 	Limpe periodicamente (uma vez por mês) os bicos do extrator de café	• Limpe periodicamente os bicos do extrator de café utilizando uma esponja ou um pano; • Verifique se os furos do extrator de café não estão entupidos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes.

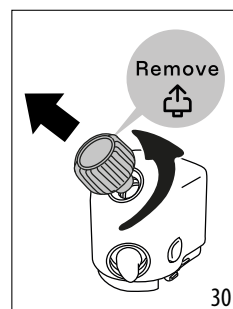
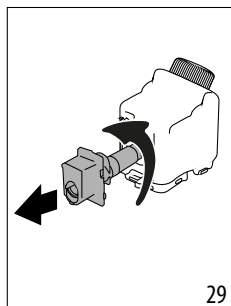
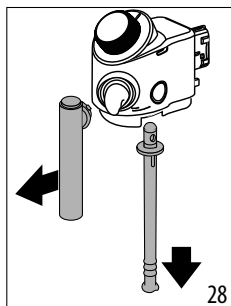
14. LIMPEZA COMPLETA DO JARRO DE LEITE

MUITO IMPORTANTE

Para manter ótimos resultados com o sistema Lattecrema ao longo do tempo, proceda regularmente à limpeza completa do jarro.

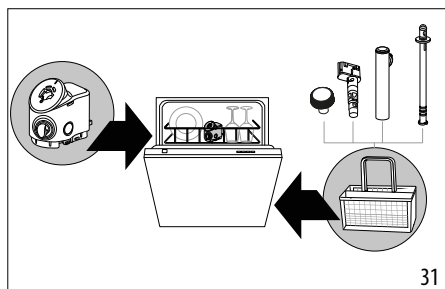
Limpe o jarro de leite conforme descrito a seguir:

1. Prima os botões de liberação (E4) e levante a tampa (E2) (fig. 18);
2. Gire o tubo de extração de leite (E6) para a posição vertical e remova-o até soltá-lo (fig. 28); libere o tubo de aspiração de leite (E8) (fig. 28).



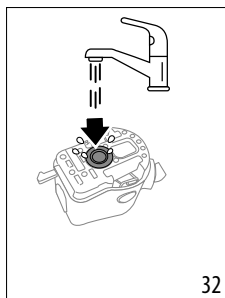
3. Remova o conector (E3) girando-o no sentido anti-horário e extraíndo-o delicadamente (fig. 29).
4. Gire o seletor (E1) no sentido anti-horário e extraia-o delicadamente (fig. 30).

5. Proceda à lavagem na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, nas modalidades indicadas de seguida:
 - **Na máquina de lavar louça:** Enxague todos os componentes descritos acima e o recipiente de leite com água corrente potável quente (pelo menos 40 °C); em seguida, posicione-os no cesto superior da máquina de lavar louça na posição vertical, e as partes menores (seletor de regulação de espuma, extrator e tubo de aspiração do leite e conector) no cesto de talheres (fig. 31). Execute um programa de lavagem a 50 °C, por exemplo, ECO padrão.

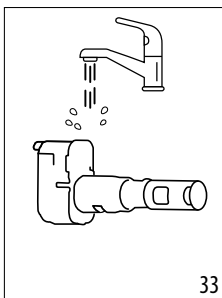


31

- **À mão:** Enxague cuidadosamente todos os componentes e o recipiente do leite com água corrente potável quente (pelo menos 40 °C) para remover qualquer resíduo visível de leite, tendo o cuidado de fazer passar a água por todos os orifícios da tampa (fig. 32). Em seguida, mergulhe todos os componentes por pelo menos 30 minutos em água potável quente (40 °C) com detergente para louça. Enxague depois abundantemente sob água potável quente todos os componentes como acima descrito, esfregando-os individualmente com as mãos.

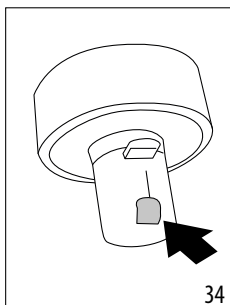


32



33

6. Enxague cuidadosamente conector do jarro de leite (E3) (fig. 33).
7. Preste muita atenção para que não fiquem resíduos de leite no entalhe e na calha localizada sob o seletor (fig. 34): Se necessário, limpe-os com um palito de dentes.



34

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

15. LIMPEZA DO GRUPO INFUSOR

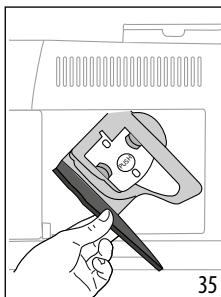
Para limpar o grupo infusor removível (pelo menos uma vez por mês), proceda da seguinte maneira:

Atenção!

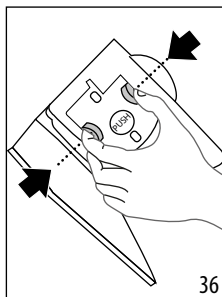
O infusor (A6) não pode ser extraído com a máquina acesa.

Prima a tecla  (B1) para desligar a máquina;

10. Extraia o reservatório de água (A9);
11. Abra a porta do infusor posicionada no lado direito (fig. 35);
12. Empurre para dentro as duas travas coloridas de desencaixe (fig. 36) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor;



35



36

13. Enxague o grupo infusor em água corrente sem usar detergentes. Se a sujidade for resistente, deixe o infusor de molho em água potável por 5 minutos, e então remova eventuais resíduos com uma escova;

Atenção!

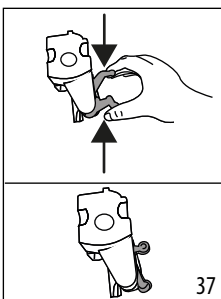
ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO LAVE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

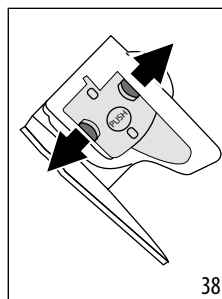
14. Utilizando um pincel, remova eventuais resíduos de café no encaixe do infusor, visíveis pela porta do infusor;
15. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de engate;

Nota Importante:

Se encontrar dificuldades para inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na posição adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 37).



37



38

- Uma vez inserido, certifique-se de que as duas travas coloridas estejam disparadas para o exterior (fig. 38);
- Feche a porta do grupo infusor;
- Reinsira o reservatório de água.

Agora que o grupo infusor removível está limpo, é possível ligar a máquina para o próximo uso.

16. DESCALCIFICAÇÃO

- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificante na embalagem do próprio produto.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação

Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~ 30 min
Acessório	Extrator de água quente (D5)

Atenção:

Caso esteja instalado o filtro amaciador, é necessário removê-lo, antes de inserir a solução descalcificante.

Em seguida, reinsira o filtro no início da fase 3.

Descalcifique a máquina quando, no painel de controlo, o indicador luminoso  (C8) se acender. O mesmo indicador luminoso piscará a indicar que o ciclo de descalcificação está em curso.

Nota Importante:

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

Proceda conforme se segue:

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

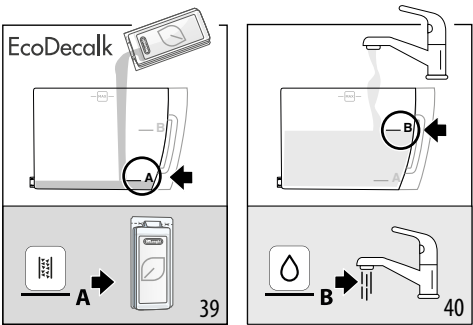
Fase 1: Ação descalcificante



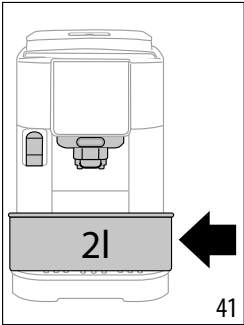
- Mantenha premida por pelo menos 5 segundos a tecla  (B5), até que o LED correspondente pisca rapidamente. O indicador luminoso  (C11) intermitente confirma que o programa de descalcificação está em andamento. O LED relativo à intensidade leve acende-se para indicar a fase 1 da descalcificação;
- Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o recipiente de borras de café (A10) e reinsira-os; esvazie completa-

mente o reservatório de água (A9) e retire o filtro amaciador (se presente);

- Deite o descalcificador no reservatório de água até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso na parte interna do reservatório (fig. 39); em seguida, adicione água (um litro) até chegar ao nível B (fig. 40); reinsira o reservatório de água;



- Posicione sob os dispensadores de café (A16) e água (D5) um recipiente com capacidade mínima de 2 litros (fig. 41).



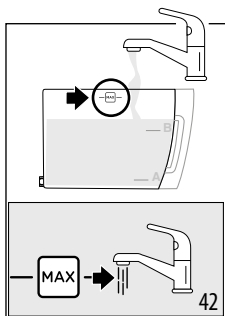
- Prima a tecla  para iniciar o programa de descalcificação; o indicador luminoso  pisca a indicar que a fase 1 está em andamento;
- Por cerca de 15 minutos, a máquina alterna automaticamente pausas e extrações pelo extrator de água quente e pelo extrator de café.

Ao se concluir a primeira fase do ciclo de descalcificação, acende-se o indicador luminoso de falta de água (C4).

Fase 2: Primeiro enxaguamento



- Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MAX com água fresca potável (fig. 42) e insira-o na máquina: recolha que o recipiente sob os extratores;



9. Prima a tecla  (que pisca rapidamente) para iniciar o enxaguamento: o LED relativo à intensidade média pisca para indicar que a fase 2 da descalcificação está em andamento;
 10. A máquina procede automaticamente ao enxaguamento dos dispensadores de café e água quente;
- Ao se concluir a segunda fase do ciclo de descalcificação, acende-se o indicador luminoso de falta de água (C4).

Fase 3: Segundo enxaguamento	   
-------------------------------------	---

11. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a água do primeiro enxaguamento. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, encha-o até o nível MAX com água fresta potável (fig. 44) e reinsira o filtro amaciador, se em uso; reinsira o reservatório na máquina e reposicione o recipiente sob os extratores.
12. Prima a tecla  (que pisca rapidamente) para iniciar o enxaguamento: o LED relativo à intensidade forte pisca para indicar que a fase 3 da descalcificação está em andamento: o enxaguamento é realizado pelos extratores; (*)

Fase 4: Conclusão da descalcificação	   
---	---

13. Quando o LED relativo à função pré-moído se acende, a descalcificação terminou corretamente;
14. Acende-se o indicador luminoso do recipiente de borras de café (C8): remova e esvazie o recipiente de recolha de água de enxaguamento, extraia o tabuleiro de recolha de pingos e esvazie o recipiente de borras de café, onde se acumula parte da água do enxaguamento. Reinsira tudo na máquina;
15. Acende-se o indicador luminoso de falta de água (C4): remova e encha o reservatório com água potável fresca. Reinsira o reservatório de água.

A máquina está pronta para o uso.

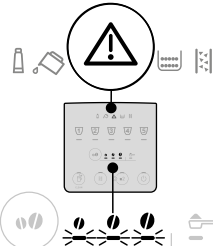
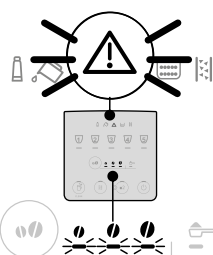
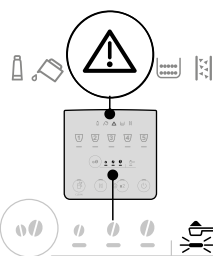
Nota Importante:

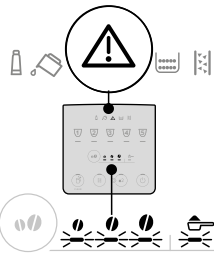
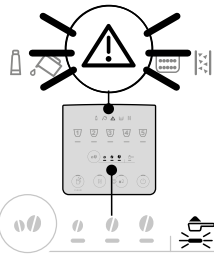
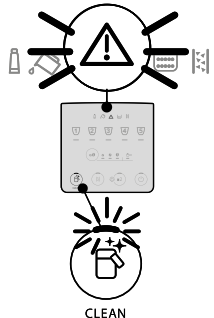
- É normal que, depois de ter sido executado o ciclo de descalcificação, haja água no recipiente de borras de café.

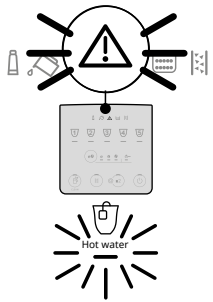
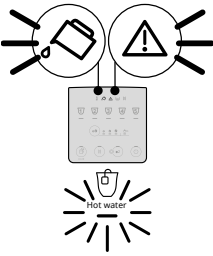
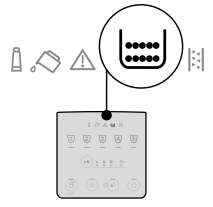
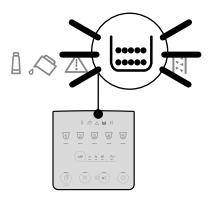
- (*) O sistema exige um terceiro enxaguamento, se o reservatório de água não tiver sido enchido até o nível MAX: isso garante que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Neste caso, repita a partir do ponto 11 da fase 3.

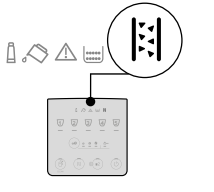
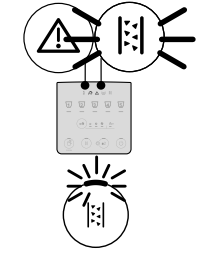
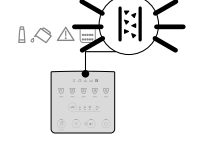
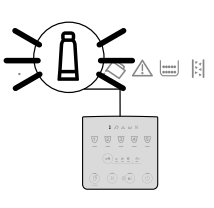
17. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicador luminoso/Led	Significado
Os indicadores luminosos relativos às bebidas piscam	A máquina está a aquecer: aguarde.
Os indicadores luminosos relativos às bebidas e às respectivas configurações acendem-se de forma fixa	A máquina está pronta para a utilização: avance selecionando a bebida a extrair e as correspondentes opções.
   	Substitua o filtro (ver o capítulo "4. Filtro amaciador").
   	A água no reservatório não é suficiente: encha o reservatório.
   	O reservatório da água não está inserido na máquina ou não está inserido corretamente: insira corretamente o reservatório.
   	Alarme genérico: o interior da máquina está muito sujo. Limpe cuidadosamente a máquina. Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir a mensagem, contatar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado.
	

Indicador luminoso/Led	Significado
	Após a limpeza, o infusor não foi inserido: insira o infusor conforme indicado no capítulo “15. Limpeza do grupo infusor”.
	Falta de café em grãos: encha o recipiente de café em grãos e, em seguida, prima uma tecla qualquer para sair do alarme.
	A moagem está fina demais e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai. Regule o moinho de café (A2) (item “8.8 Regulação do moinho de café”).
	Foi selecionada a preparação com café pré-moído sem se deitar o café no funil correspondente (A4).
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	Foi utilizado demasiado café. Selecione uma intensidade mais leve ou reduza a quantidade de café pré-moído.
	O café sai muito lentamente ou às gotas. A moagem do café é muito fina. Utilize café para máquinas de café espresso.
	É solicitada a extração de uma bebida de leite, mas o conector (E3) não está bem inserido: certifique-se de que o jarro de leite esteja completo, com todos os componentes corretamente inseridos (ver item “14. Limpeza completa do jarro de leite”) O jarro de leite foi removido durante a extração do leite. Reinsira o jarro de leite: a máquina volta a estar pronta para a utilização. É solicitada a extração de uma bebida de leite, mas a quantidade de leite no recipiente é insuficiente (ver item “9.2 Quanto leite deitar?”)
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	É solicitada a extração de água quente, mas o dispensador não está inserido: insira o dispensador de água.
	O circuito hidráulico está vazio. Extraia água quente premindo a tecla correspondente  Hot Water.
	É necessário esvaziar o recipiente de borras de café (A10).
	O recipiente de borras de café (A10) não está inserido ou não está inserido corretamente: insira o tabuleiro de recolha dos pingos juntamente com o recipiente de borras de café, premindo-o a fundo.
→	

Indicador luminoso/Led	Significado
	É necessário proceder à descalcificação ("16. Descalcificação" )
	A descalcificação foi interrompida. Complete o ciclo retomando-o a partir da fase indicada pelos LEDs relativos à seleção da intensidade.
	Descalcificação em curso.
	Instalação/Substituição do filtro amaciador em curso.

18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir, são referidas algumas possíveis avarias.

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

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente.
O café não está quente.	As chávenas não foram preaquecidas.	Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos do aparelho arrefeceram porque se passaram 2-3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento, mantendo premido o botão  (B4) por alguns segundos.
	A temperatura definida para o café é baixa.	Configure uma temperatura do café mais alta no menu definições (consulte “12. Menu de configurações”).
	É necessário descalcificar a máquina.	Efetue a descalcificação. Seguidamente verifique o grau de dureza da água (“5. Medição da dureza da água”) e verifique se a máquina está configurada segundo a dureza real (“12. Menu de configurações”).
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	O café está moído demasiado grosso.	Regule a moagem (“8.8 Regulação do moinho de café”). O resultado pode ser comprovado somente depois de pelo menos 2 cafés.
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café espresso.
	O café não está fresco.	A embalagem de café está aberta há demasiado tempo e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas	O café está moído demasiado fino.	Regule a moagem (“8.8 Regulação do moinho de café”). O resultado pode ser comprovado somente depois de pelo menos 2 cafés.
A máquina não extrai o café.	A máquina deteta impurezas no seu interior.	Aguarde que a máquina regresse ao estado de pronta a utilizar e selecione a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
O café não sai por um ou por ambos os bicos do extrator.	Os bicos do extrator de café estão obstruídos.	Limpe os bicos com um pano. Se necessário, utilize um palito de dentes para remover eventuais incrustações.
→		

Problema	Causa	Solução
O café extraído está aguado.	O funil para o café pré-moído está entupido.	Abra a porta e limpe o funil com a ajuda de um pincel.
O infusor não pode ser extraído.	Não foi efetuado o desligamento.	Efetue o desligamento premindo a tecla  .
No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento.	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o reservatório de água não foi enchido até o nível MÁX	Retome a operação de descalcificação a partir da “Fase 3: Segundo enxaguamento”.
O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos (E6), ou tem pouca espuma.	O leite não está suficientemente frio ou não é meio-gordo ou magro.	Utilize leite magro ou meio-gordo à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Se o resultado ainda não for o desejado, tente com outra marca de leite.
	A tampa do jarro de leite está suja.	Desmonte os componentes e limpe-os bem conforme o indicado no cap. “9.8 Limpeza do jarro de leite após cada utilização”. Preste particular atenção à limpeza do conector do jarro de leite (E3).
	São utilizadas bebidas vegetais.	O resultado varia muito em função das características nutricionais das bebidas. Recomenda-se a utilização das versões “Barista”.
As bebidas à base de leite não estão ativadas.	O jarro de leite não está inserido ou não está bem inserido.	Prepare o jarro de leite e insira-o corretamente na máquina.
	Foram preparadas numerosas bebidas à base de leite em sucessão e a máquina tem de regressar à temperatura ideal, para preparar as próximas.	Aguarde que, no painel de controlo, sejam novamente ativadas as bebidas à base de leite.
A superfície de apoio das chávenas sobre a máquina está quente.	Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão.	
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas baforadas de vapor.	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente.	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal do aparelho; para limitar o fenómeno, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
O aparelho emite baforadas de vapor pelo tabuleiro de recolha de pingos e/ou há água na superfície na qual o aparelho está colocado.	Após a limpeza, a grelha da bandeja não foi reinserida.	Reinsira a grelha no tabuleiro de recolha de pingos.

19. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Dimensões CxPxAl:	240x440x350 mm
Comprimento do cabo:	1250 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	8,8 kg
Capacidade máx. do recipiente de café em grão:	250 g

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

