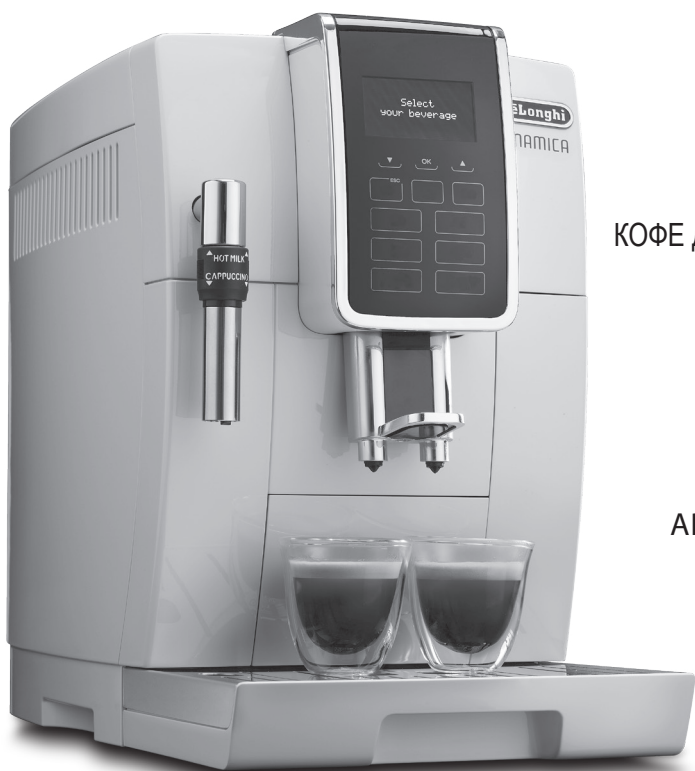




---

ECAM35X.35



KOFFIEAUTOMAAT  
MÁQUINA DE CAFÉ  
MAQUINA DE CAFÉ  
ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ  
KAFFEMASKIN  
KAFFEMASKIN  
KAFFEMASKINE  
KAHVINKEITIN  
ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ  
КОФЕ ДЕМДЕУ ҚҰРЫЛҒЫСЫ  
ΚÁVÉFŐZŐGÉP  
KÁVOVAR  
KÁVOVAR  
EKSPRES DO KAWY  
ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ  
APARAT DE PREPARAT  
CAFEA  
KAHVE MAKİNESİ  
АВТОМАТИЧНА  
КАВОВАРКА

Instructions videos available at:  
<http://ecam35035.delonghi.com>

---

**DeLonghi**

**NL**

pag. 6

**ES**

pág. 25

**PT**

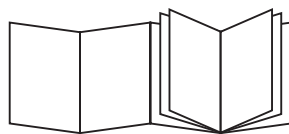
pág. 43

**EL**

σελ. 61

**NO**

sid. 81

**SV**

siv. 98

**DA**

sid.116

**FI**

siv. 134

**RU**

стр. 152

**KZ**

171-бет

**HU**

194-old.

**CS**

str. 212

**SK**

str. 230

**PL**

str. 248

**BG**

стр. 266

**RO**

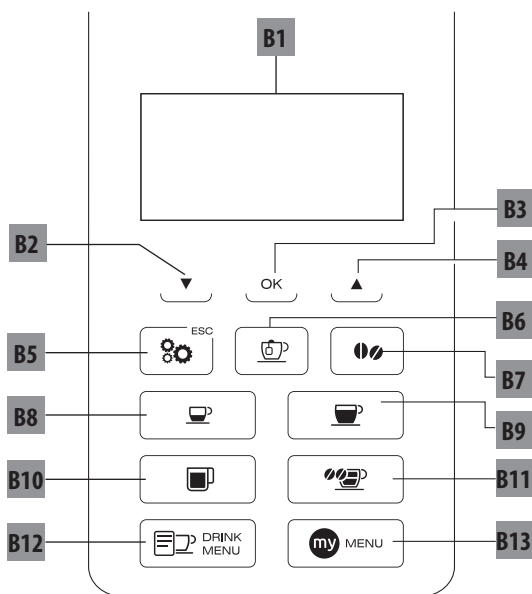
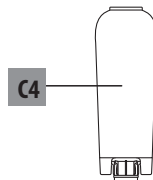
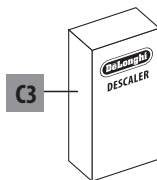
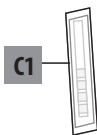
pag. 286

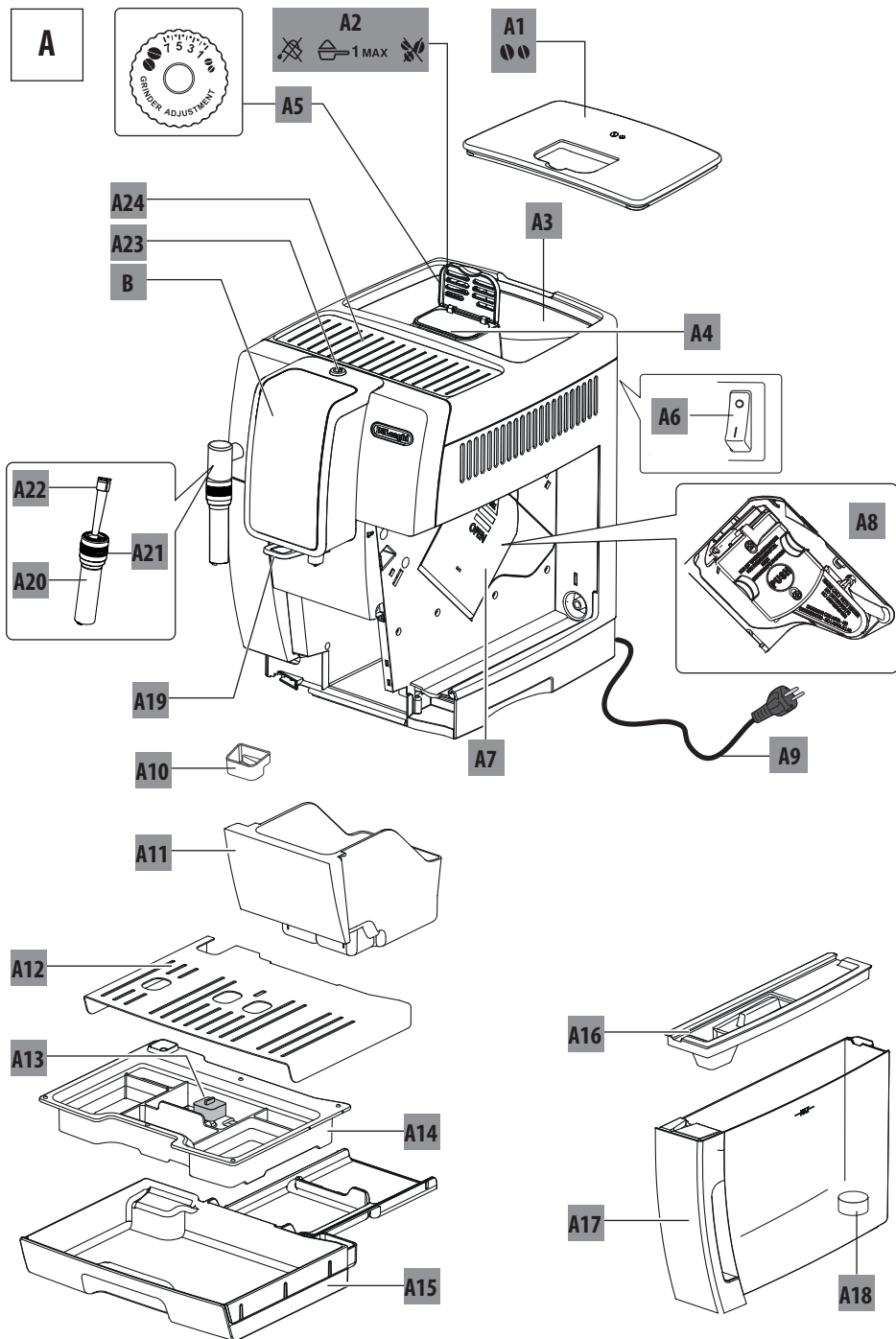
**TR**

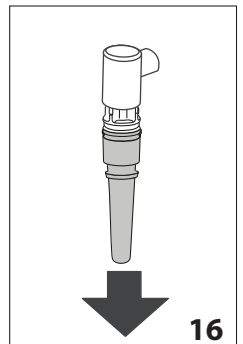
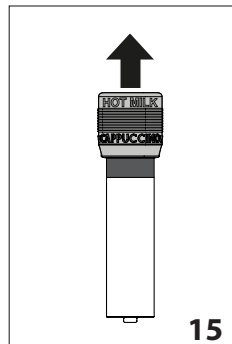
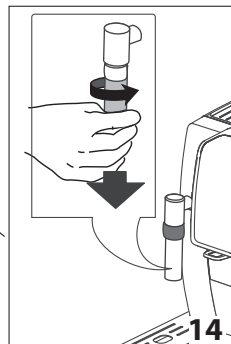
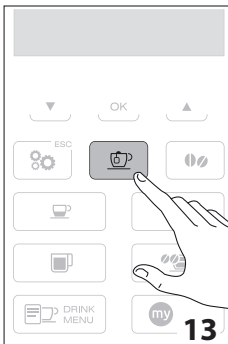
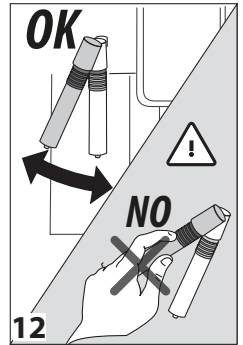
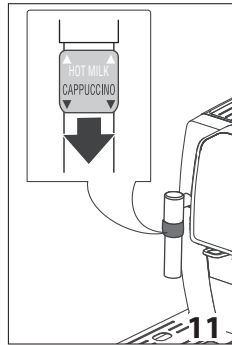
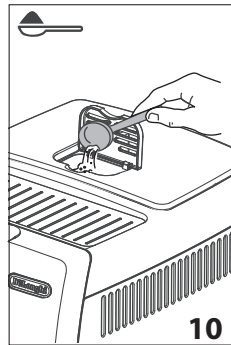
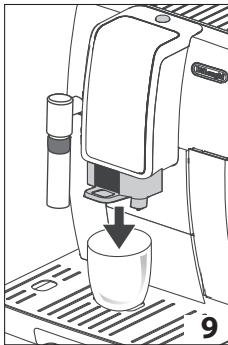
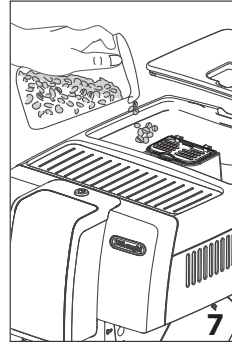
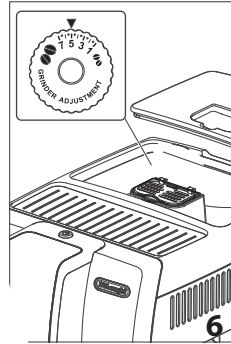
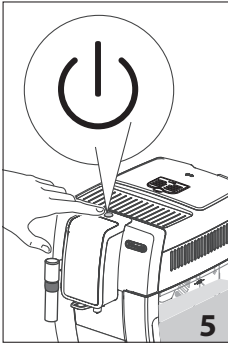
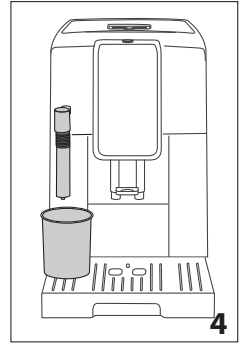
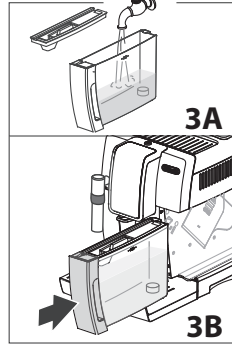
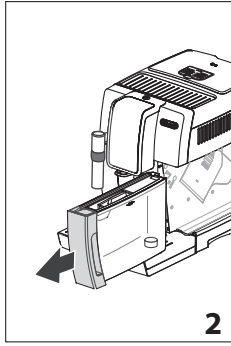
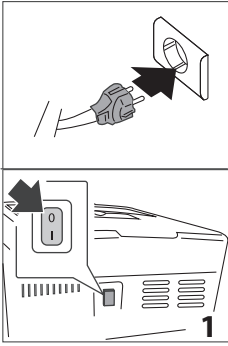
say. 305

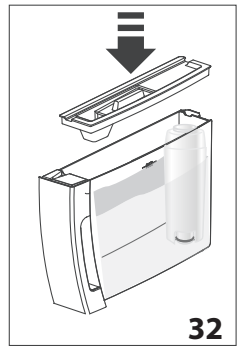
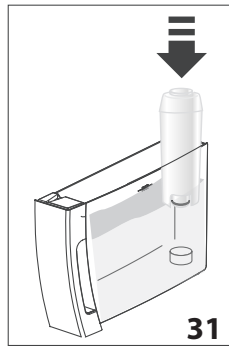
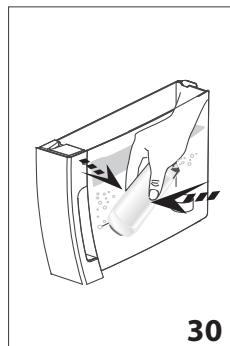
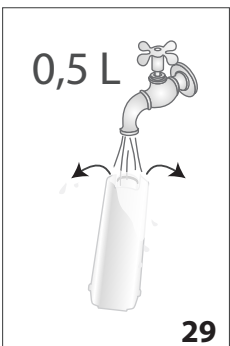
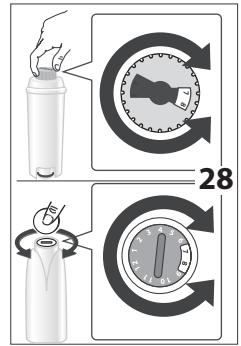
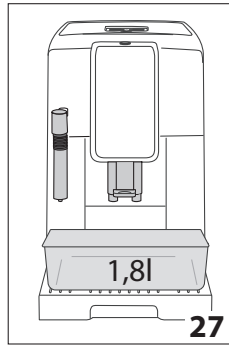
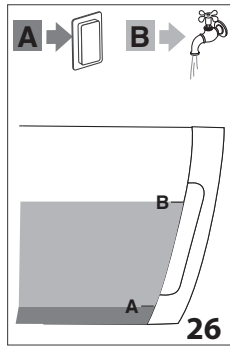
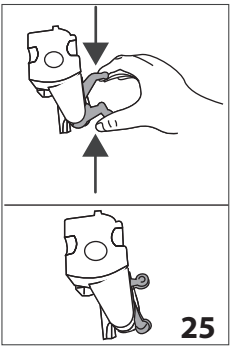
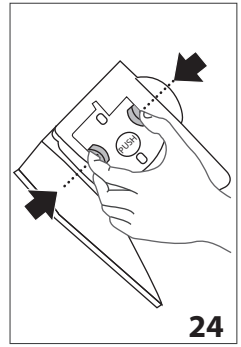
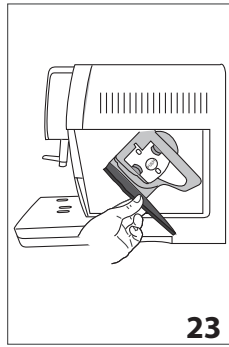
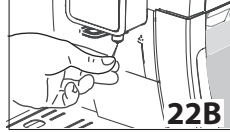
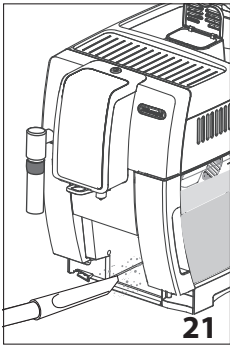
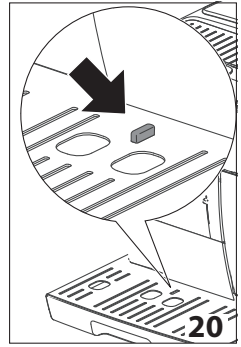
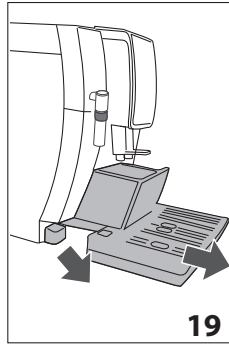
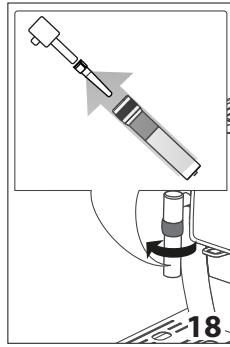
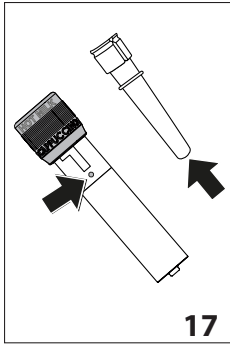
**UK**

сторінка 323


**B****C**







## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA .....</b>	<b>44</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>45</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	45
2.2 Finalidade de utilização.....	45
2.3 Instruções de utilização.....	45
<b>3. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>45</b>
3.1 Letras entre parênteses .....	45
3.2 Problemas e reparações .....	45
<b>4. DESCRIÇÃO.....</b>	<b>46</b>
4.1 Descrição da máquina .....	46
4.2 Descrição dos acessórios.....	46
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....</b>	<b>46</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	46
5.2 Instalação do aparelho.....	46
5.3 Conexão do aparelho.....	47
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	47
<b>6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA.....</b>	<b>47</b>
<b>7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA .....</b>	<b>47</b>
<b>8. PROGRAMAÇÕES DO MENU .....</b>	<b>48</b>
8.1 Enxaguamento .....	48
8.2 Idioma.....	48
8.3 Manutenção .....	48
8.4 Programar bebidas.....	48
8.5 Programar My bebidas.....	49
8.6 Geral .....	49
8.7 Estatísticas .....	50
<b>9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....</b>	<b>50</b>
9.1 Regulagem do moedor.....	50
9.2 Conselhos para um café mais quente .....	50
9.3 Preparação de receitas automáticas utilizando café em grão .....	50
9.4 Variação temporária do sabor do café .....	51
9.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	51
<b>10. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA).....</b>	<b>52</b>
10.1 Preparação do leite quente (sem espuma) ..	52
10.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	52
<b>11. “ MENU ” PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO .....</b>	<b>52</b>
<b>12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE.....</b>	<b>53</b>
<b>13. LIMPEZA .....</b>	<b>53</b>
13.1 Limpeza da máquina.....	53
13.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	53
13.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	53
13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	54
13.5 Limpeza das partes internas da máquina .....	54
13.6 Limpeza do reservatório de água .....	54
13.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	54
13.8 Limpeza do funil para introdução de café pré-moído.....	54
13.9 Limpeza do infusor.....	54
<b>14. DESCALCIFICAÇÃO .....</b>	<b>55</b>
<b>15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....</b>	<b>56</b>
15.1 Medição da dureza da água.....	56
15.2 Programação dureza da água .....	56
<b>16. FILTRO AMACIADOR .....</b>	<b>56</b>
16.1 Instalação do filtro .....	56
16.2 Substituição do filtro.....	57
16.3 Remoção do filtro.....	57
<b>17. DADOS TÉCNICOS .....</b>	<b>57</b>
<b>18. ELIMINAÇÃO .....</b>	<b>57</b>
<b>19. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ .....</b>	<b>58</b>
<b>20. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>59</b>

## 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

---

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

### APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante o uso (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

## 2. AVISOS DE SEGURANÇA

### 2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos: É absolutamente necessário observar estes avisos.



**Perigo!**

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



**Atenção!**

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



**Perigo de Queimaduras!**

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



**Nota:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



**Perigo!**

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-lo em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



**Atenção:**

Conservar o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



**Perigo de Queimaduras!**

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas poderia esquentar.

### 2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

### 2.3 Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



**Nota:**

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

## 3. 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.

### 3.1 Letras entre parênteses

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

### 3.2 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos "19. Mensagens visualizadas no ecrã" e "20. Resolução de problemas".


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

Se o seu país não está 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.

## 4. DESCRIÇÃO

### 4.1 Descrição da máquina




(pág. 3 - A)

- A1. Tampa do depósito para café em grão
- A2. Tampa do filtro do café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para a introdução do café moído
- A5. Botão de regulação do grau de moagem
- A6. Interruptor geral
- A7. Porta do infusor
- A8. Infusor
- A9. Cabo de alimentação
- A10. Tabuleiro de recolha da condensação
- A11. Depósito para borras de café
- A12. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A13. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A14. Grelha do tabuleiro
- A15. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A16. Tampa do reservatório de água
- A17. Reservatório de água
- A18. Alojamento para filtro amaciador da água
- A19. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A20. Cappuccinador
- A21. Anel de seleção do cappuccinador
- A22. Bocal de água quente e vapor (removível)
- A23. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- A24. Superfície para as chávenas







### Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

*Algumas teclas do painel de controlo têm uma função dupla: esta é indicada entre parêntesis, dentro da descrição.*

- B1. Ecrã: orienta o utente na utilização do aparelho O item central entre as duas linhas pontilhadas é o selecionado.
- B2. ▼ Seta de rolagem ("ESC": durante a programação das bebidas preme-se esta tecla para sair sem guardar)
- B3. **OK**: para confirmar a seleção (Nos primeiros segundos de fornecimento de "expresso", "curto", "expresso cheio", preme-se para pedir 2 chávenas)
- B4. ▲ Seta de rolagem ("STOP" - Durante o fornecimento/ programação das bebidas preme-se para interromper/ programar)
- B5. /ESC: menu de programações do aparelho (Quando se acede ao menu programação, há a função de "ESC": deve ser premida para sair da função selecionada e voltar ao menu principal)
- B6. : distribuição de água quente
- B7. : seleção de aroma

### Bebidas com seleção direta:

- B8. : Espresso
- B9. : Coffee
- B10. : Long
- B11. : Doppio+
- B12.  DRINK MENU: Menu seleção bebidas (diferentes bebidas com seleção direta): Espresso Lungo, Ristretto, Vapor, 2 Espresso, 2 Espresso lungo, 2 Ristretto.
- B13.  MENU: Menu seleção bebidas pessoais (my). Ao utilizar pela primeira vez, se não tiverem sido programadas anteriormente no menu programações "8.5 Programar My bebidas", procede-se diretamente à personalização da bebida.

### 4.2 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

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

## 5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

### 5.1 Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios (C). Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

### 5.2 Instalação do aparelho

#### **Atenção!**

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.  
Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.  
Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação (A9) de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

### 5.3 Conexão do aparelho



Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

### 5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento



- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "15 Programação da dureza da água".

1. Ligar o aparelho à rede elétrica (fig. 1); verificar se o interruptor geral (A6), colocado atrás do aparelho está premido (fig. 1);
2. "Language" (idioma): prima a seta de rolagem (B2) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas o idioma desejado: então prima **OK** (B3) para confirmar.

Portanto, proceder seguindo as instruções indicadas no ecrã (B1) do próprio ecrã:

3. "Encha o reservatório": retire o reservatório de água (A17 - fig.2), encha-o até à linha MAX com água fresca (fig. 3A), e insira novamente o próprio reservatório (fig. 3B);
4. Posicionar em baixo do cappuccinador (A20) um recipiente (fig. 4) com capacidade mínima de 100 ml;
5. No ecrã aparece a mensagem "Circuito vazio, Encha circuito, Água quente, Confirmar?";
6. Prima **OK** para confirmar: o aparelho fornecerá água do cappuccinador e a seguir se desliga automaticamente.

Agora a máquina para café está pronta para o uso normal.



- 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 "21. Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir

o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

## 6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA



Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A6), situado na parte traseira do aparelho, esteja premido (fig. 1).

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



Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A19); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A15). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla (A23) (fig. 5): no ecrã (B4) aparecerá a mensagem: "Aquecimento, Por favor aguarde".

Ao ser completado o aquecimento, no ecrã aparecerá "Enxaguamento" junto com uma barra de progressão que se preenche a medida que o fornecimento procede; desta maneira, para além de aquecer a caldeira, o aparelho procede com o fornecimento de água quente nos condutos interiores para que eles também sejam aquecidos.

O aparelho está na temperatura correta quando aparece no ecrã a mensagem "Selecione a sua bebida".

## 7. DESLIGAMENTO DA MÁQUINA

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



Durante o enxaguamento um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A19). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla (A23 - fig. 5);
- No ecrã (B1) aparecerá a mensagem "A desligar, Por favor aguarde": se previsto, o aparelho efetua um enxaguamento e depois se desliga (stand-by).



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

- desligar antes o aparelho premindo a tecla (fig. 5);
- soltar o interruptor geral (A6) (fig. 1).



Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

## 8. PROGRAMAÇÕES DO MENU

O menu se divide em 6 seções, das quais algumas possuem subgrupos:

- **Enxaguamento;**

- **Idioma;**

- **Manutenção:**

Descalcificação,

- Instalar o filtro,

- (se o filtro foi instalado): Substituir o filtro,

- (se o filtro foi instalado): Retire o filtro;

- **Prog. bebidas;**

- **Prog. My bebidas;**

- **Geral:**

- Programar temperatura,

- Dureza água,

- Desligamento automático,

- Poupança energia,

- Aviso sonoro,

- Bebidas de fábrica,

- Valores de fábrica;

- **Estatísticas.**

### 8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de saída de café (A19) de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.


Coloque em baixo do bico de saída de café um recipiente com capacidade mínima de 100 ml.



#### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

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

Para efetuar um enxaguamento, proceda conforme segue:

1. Prima  (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima **OK** (B3) para confirmar "Enxaguamento";
3. Depois de alguns segundos pelo bico de saída do café e sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina: no ecrã aparecerá uma barra de progressão que se preenche a medida que a preparação avança;
4. Para interromper a função prima a seta próximo a "STOP" (B4).





#### **Nota!**

- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado, depois de ligar a máquina, efetuar 2/3 enxaguamentos antes de utilizá-la.
- É normal que, depois de ter efetuado esta função, haja água no depósito das borras de café (A11).

### 8.2 Idioma

Para modificar o idioma do ecrã (B1), proceder assim:


1. Prima  (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Idioma";
3. Prima **OK** (B3). No ecrã aparecem os idiomas selecionáveis;
4. Prima as setas de seleção até visualizar entre as duas linhas pontilhadas o idioma desejado;
5. Prima **OK** para confirmar;
6. O aparelho volta ao menu "Programações";
7. Prima então /ESC para sair do menu.

### 8.3 Manutenção


Nesta seção acham-se as operações de manutenção que com o decorrer do tempo serão exigidas pela máquina;



- **Descalcificação:** Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "14 Descalcificação".
- **Instalar filtro:** Para as instruções relativas à substituição do filtro, consultar o parágrafo "16.1 Instalação do filtro".

Para selecionar a operação pretendida, proceder como segue:


1. Prima  (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até aparecer entre as duas linhas pontilhadas "Manutenção";
3. Prima **OK** (B3) para confirmar;
4. Prima as setas de seleção até aparecer a operação que é necessário efetuar;
5. Prima **OK** para confirmar e efetuar as operações conforme ilustrado nos parágrafos específicos.

### 8.4 Programar bebidas

A máquina é pré-configurada na fábrica para fornecer quantidades de café padrão. Se desejar modificar esta quantidade e personalizar as bebidas diretas e do  DRINK MENU (B12), proceda conforme indicado a seguir:

1. Prima  (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Prog. bebidas";
3. Prima **OK** (B3) para confirmar: o aparelho lista as bebidas que é possível personalizar;
4. Prima as setas de seleção até aparecer a bebida que deseja personalizar: prima **OK** para confirmar;
5. **Bebidas com café:** no ecrã aparece "Programar sabor": prima as setas de seleção (B2 e B4) ou  (B7) até selecionar o sabor desejado (veja o parágrafo "9.4 Variação temporária do sabor do café") prima **OK**. No ecrã aparecerá "Programar café" e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade desejada, prima **OK**;

**Água quente:** prima **OK**. O fornecimento começa: ao obter a quantidade desejada, prima **OK**.


6. "Guardar os parâmetros?": para guardar a programação, prima **OK** (caso contrário prima /ESC - B2 ou B5).
7. "Parâmetros guardados" (ou "Parâmetros não guardados"). O aparelho volta a estar pronto para o uso.

## 8.5 Programar My bebidas

Siga os procedimentos ilustrados no parágrafo anterior "8.4 Programar bebidas" para personalizar as bebidas do "my MENU" (B13) ou proceda com a programação direta, conforme descrito no capítulo "11. Programação e seleção".

## 8.6 Geral

Nesta seção acham-se as programações para personalizar as funções básicas do aparelho:

1. Prima  (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Geral";
3. Prima **OK** (B3) para confirmar e selecionar a seção desejada com as setas de seleção. Siga então as instruções específicas para cada programação.

### • Programar temperatura:

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

4. Prima **OK** (B3). No ecrã (B1) aparece o valor atualmente programado e piscará o valor "Novo";
5. Selecione o novo valor que deseja programar com as setas de seleção (B2 ou B4);
6. Após ter selecionado o valor desejado (baixa, média, alta, máxima) prima **OK**.

O aparelho volta à página anterior.

### • Dureza água:

Para as instruções relativas à definição e programação da dureza da água, consulte o capítulo "15. Programação da dureza da água".

### • Deslig. automático (stand-by):

É possível programar o comando Desligar automaticamente para que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos ou após 1, 2 ou 3 horas de inutilização.

4. Prima **OK**. No ecrã (B1) aparece o valor atualmente programado e piscará o valor "Novo";
5. Selecione o novo valor que deseja programar com as setas de seleção (B2 ou B4);
6. Após ter selecionado o valor desejado (baixa, média, alta, máxima) prima **OK**.

O aparelho volta à página anterior.

### • Poupança energia:

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

Para desativar ou reativar a modalidade "Poupança energia", proceder como segue:

4. Prima **OK**. No ecrã aparece quer o estado atual ("Ativo" ou "Não ativo"), quer a operação que será efetuada confirmando com **OK** ("Desativar?" ou "Ativar?");
5. Prima **OK** para desativar ou ativar a função.

O aparelho volta à página anterior.



### Nota:

- quando a função está ativa, no ecrã aparecerá o símbolo "ECO".
- Na modalidade de poupança de energia a máquina requer alguns segundos de espera antes de fornecer o primeiro café ou cappuccino porque deve pré-aquecer.

### • Aviso sonoro:

Com esta função ativa-se ou desativa-se o aviso sonoro. Proceder como segue:


4. Prima **OK**. No ecrã (B1) aparece quer o estado atual ("Ativo" ou "Não ativo"), quer a operação que será efetuada confirmando com **OK** ("Desativar?" ou "Ativar?");
5. Prima **OK** para desativar ou ativar a função.

O aparelho volta à página anterior.

### • Bebidas de fábrica:

Com esta função é possível repôr as programações de fábrica para todas as bebidas ou para cada bebida individualmente que foi programada. Depois de ter selecionado a bebida, proceda conforme indicado em seguida:

4. Seleção "Todas" se desejar voltar à programação de sabor e quantidade conforme o padrão de fábrica de todas as bebidas ou selecione a bebida desejada, então prima **OK**
5. "Restabelecer?": para voltar aos valores de fábrica, prima **OK**.
6. "Restab. completado": o aparelho confirma o restabelecimento e volta à página anterior.

Para proceder com o restabelecimento de outra bebida, proceda novamente a partir do ponto 4 ou, para sair, prima /ESC (B5).

### • Valores de fábrica:

Com esta função são restabelecidas todas as configurações do aparelho e das bebidas (exceto o idioma que continua a ser o selecionado ao ligar pela primeira vez). Depois de ter selecionado a seção, proceda conforme indicado em seguida:

4. "Restabelecer?": prima **OK**;

5. "Restab. completado": o aparelho confirma o restabelecimento e volta à página anterior.

Para sair, prima /ESC (B5).

## 8.7 Estatísticas

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para exibí-los, proceder da seguinte forma:

1. Prima (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Estatísticas";
3. Prima **OK** (B3): o ecrã mostrará os dados estatísticos da máquina: navegue pelas opções com as setas de seleção;
4. Prima então /ESC (B5) para sair.

para guardar a programação, prima /ESC.

## 9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

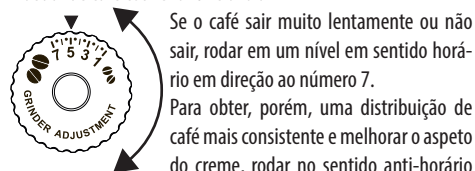
### 9.1 Regulagem do moedor

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 depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (às gotas), é necessário efetuar uma correção com o botão de regulação do grau de moagem (A5) (fig. 6).

**Nota:**

O botão 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.

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspeto do creme, rodar no sentido anti-horário

um nível 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 saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, rodando o botão para um outro nível.

### 9.2 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento por premir /ESC (B5);
- esquentar com água quente as chávenas por utilizar a função água quente (veja o capítulo "12 Distribuição de água quente").
- aumente a temperatura do café no menu "Definições" (veja o parágrafo "8.6 Geral").

## 9.3 Preparação de receitas automáticas utilizando café em grão

**Atenção!**

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

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A3) (fig. 7);
2. Coloque em baixo dos bicos de saída do café (A9):
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig. 8);
  - 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. 9);
4. Selecione então o café desejado:

Bebidas de café com seleção direta			
Receita	Quantidade	Quantidade programável	Sabor predefinido
Espresso (B8)	≈ 40 ml	de ≈30 a ≈ 80ml	
Coffee (B9)	≈ 180 ml	de ≈100 a ≈240cc	
Long (B10)	≈ 160 ml	de ≈115 a ≈250cc	
Doppio+ (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 a ≈180cc	+
Bebidas de café selecionáveis em  DRINK MENU (B12)			
Espresso Cheio	≈ 120 ml	de ≈80 a ≈180c	
Curto	≈ 30 ml	de ≈20 a ≈40cc	
2 Espresso	≈ 40 ml x 2 chávenas	--	
2 Espresso Cheio	≈ 120 ml x 2 chávenas	--	
2 Curto	≈ 30 ml x 2 chávenas	--	

5. A preparação inicia e no ecrã (B1) aparece uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

**i** **Nota:**

- É possível preparar simultaneamente 2 chávenas de CURTO, ESPRESSO, ESPRESSO CHEIO premindo "2X" (B3) durante a preparação de bebida única (a escrita continua a aparecer por alguns segundos no início da preparação).
- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo a seta de seleção correspondente a "STOP" (B4).
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café (de B8 até B11).








Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

**i** **Nota:**



- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (encha o depósito, esvazie depósito borras, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "19 Mensagens visualizadas no ecrã".
- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "9.2 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no capítulo "20. Resolução de problemas".
- Para personalizar de acordo com os próprios gostos as bebidas, consulte os parágrafos "8.4 Programar bebidas" e "8.5 Programar My bebidas".

## 9.4 Variação temporária do sabor do café

Para personalizar temporariamente o sabor do café das receitas automáticas, prima  (B7):

	Pessoal (se programado) / Padrão
	X-SUAVE
	SUAVE
	MÉDIO
	FORTE
	X-FORTE
	(veja "9.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído")

**i** **Nota:**

- A variação de sabor não é guardada e no próximo fornecimento automático o aparelho seleciona o valor predefinido (IAUTO).
- Se o fornecimento não ocorre após alguns segundos da personalização temporária do sabor, ele volta ao valor predefinido (IAUTO).



## 9.5 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído





**!** **Atenção!**

- 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 poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil (A4) ficar entupido.

**i** **Nota:**

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

1. Prima repetidamente a tecla  (B7) até que o ecrã (B1) mostre "".
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir uma colher doseadora rasa de café pré-moído (fig. 10).
3. Coloque uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A19) (fig. 8).
4. Selecione então o café desejado:

Bebidas de café com seleção direta	
Receita	Quantidade
 Espresso (B8)	≈ 40 ml
 Coffee (B9)	≈ 180 ml
 Long (B10)	≈ 160 ml
Bebidas de café selecionáveis em  DRINK MENU (B12)	
Espresso Cheio	≈ 120 ml
Curto	≈ 30 ml

5. A preparação inicia e no ecrã aparece a bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

**!** **Atenção! Preparar o café LONG :**

À metade da preparação, no ecrã (B1), aparece a mensagem "Introduza café pré-moído". Insira uma colher doseadora rasa de café pré-moído e prima **OK** (B3).

**Nota:**

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

## 10. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO E LEITE QUENTE (SEM ESPUMA)

**Perigo de Queimaduras!**

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

1. Para um cappuccino, prepare o café numa chávina 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;

**Nota:**

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, limpar sempre o cappuccinador (A20) conforme descrito no parágrafo seguinte "10.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

3. Assegure-se que o anel do cappuccinador (A19) esteja posicionado para baixo na função "CAPPUCCINO" (fig. 11);
4. O cappuccinador pode ser rodado levemente para fora, para poder utilizar recipientes de todos os tamanhos.

**Atenção!**

Não force a rotação do cappuccinador (fig. 12): poderia quebrar!

5. Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta.
6. Prima DRINK MENU (B12);
7. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Vapor";
8. Prima **OK** (B5): no ecrã aparecerá a mensagem "Desativar". Depois de alguns segundos do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume;
9. Para obter uma espuma mais cremosa gire o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
10. Ao obter a espuma desejada, interrompa a distribuição do vapor premindo a seta de seleção correspondente a "STOP".

**Perigo de Queimaduras!**

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

11. 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.

**Nota:**

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

### 10.1 Preparação do leite quente (sem espuma)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A21) esteja posicionado para cima, na função "HOT MILK".

### 10.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

Limpe o cappuccinador (A20) toda 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 fluir um pouco de água premindo a tecla (B6-fig. 13). Então interrompa premindo a seta de seleção (B4) correspondente a "STOP".
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador esfrie, rodar em sentido anti-horário e reitre o cappuccinador para baixo para extrai-lo (fig. 14).
3. Desloque o anel (A21) para cima (fig. 15).
4. Retire para baixo o bico (A22- fig. 16).
5. Verificar que os furos indicados pela seta na fig. 17 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.
6. Introduza novamente o bico de saída, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico (fig. 18) rodando-o em sentido horário e empurrando-o para o alto, até engatar.

## 11. "my MENU" PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO

No seleciona-se as bebidas personalizadas consoante o próprio paladar. Se as bebidas nunca foram programadas, o aparelho exige a personalização antes de proceder com o fornecimento:

1. Prima  (B13);
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas o bebida desejada;

#### Bebidas não programadas:

3. Prima **OK** (B3) para selecionar;
4. No ecrã aparecerá "Programe sabor": prima as setas de seleção (B2 e B4) ou  (B7) até selecionar o sabor desejado. Prima **OK**: no ecrã aparece "Programar café" e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade desejada, prima **OK**.
5. O aparelho procede então com a preparação do café: prima **OK** para interromper o fornecimento no momento em que a quantidade de café desejada foi tirada.
6. "Guardar parâmetros?": para guardar a programação, prima **OK** (caso contrário prima **ESC** - B2 ou B5).
8. "Parâmetros guardados" (ou "Parâmetros não guardados"). O aparelho volta a estar pronto para o uso.

#### Bebidas programadas:

3. Prima **OK** (B3) para selecionar;
4. O aparelho começa a preparação consoante as definições programadas anteriormente.



#### Nota:


As bebidas para 2 chávenas serão seleccionáveis apenas no momento que as bebidas únicas correspondentes estão programadas.

## 12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE



### Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente. O cappuccinador (A20) esquenta durante a distribuição e, por isso, é necessário segurar pelo anel preto (A21).

1. Coloque um recipiente em baixo do cappuccinador (A20) (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Prima  (B6- fig. 13). No ecrã (B1) aparece a mensagem "ÁGUA QUENTE" e uma barra de progressão que é preenchida à medida que a preparação é efetuada.
4. A máquina distribui aproximadamente 250 ml de água quente e depois interrompe automaticamente a distribuição. Para interromper manualmente o fornecimento de água quente prima a seta de seleção (B4) correspondente a "STOP".



#### Nota:

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

## 13. LIMPEZA

### 13.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A11);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o tabuleiro de recolha da condensação (A10);
- o reservatório para a água (A17);
- os bicos de saída de café (A19);
- o funil para introduzir café pré-moído (A4);
- o infusor (A8), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A7),
- o cappuccinador (A20- parág. "10.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização");
- o painel de controlo (B).



#### Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar 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 na lava-loiças, com exceção da grelha tabuleiro (A14).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### 13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

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

- 2/3 enxaguamentos premindo (veja o parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo "12 Distribuição de água quente").



#### Nota importante:

É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A11).

### 13.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B1) mostrar a mensagem "Esvazie depósito borras", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Até limpar o depósito de borras (A11), 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 contem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral A6).

### **Atenção! Perigo de queimaduras**

Se são preparados vários cappuccinos em sequência, a superfície para apoiar chávenas (A12) de metal fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A15) (fig. 19), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A11) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.
- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A10) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-lo.

### **Atenção!**

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se 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.

## **13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação**

### **Atenção!**

O tabuleiro de recolha de pingos (A15) é dotado de um indicador flutuante (A13) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 20). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas (A12), 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. Extrair o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A11) (fig. 19);
2. Retire a bandeja de apoio das chávenas (A12), a grelha do tabuleiro (A14), então esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e depósito das borras e lave todos os componentes;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensação (de cor vermelha) (A10) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha do tabuleiro e o depósito das borras de café.

## **13.5 Limpeza das partes internas da máquina**

### **Perigo de choques elétricos!**

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver o capítulo "7. Desligamento da máquina") e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Inspeccionar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos) (A15) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 21).

## **13.6 Limpeza do reservatório de água**

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4 - se previsto) o reservatório de água (A17) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (C4) (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

## **13.7 Limpeza dos bicos de saída de café**

1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A9) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 22A);
2. Verificar que os furos do bico de saída de café não estejam obturados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 22B).

## **13.8 Limpeza do funil para 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 esteja obstruído. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

## **13.9 Limpeza do infusor**

O infusor (A8) 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 (veja o capítulo "7 Desligamento da máquina");
2. Extra o depósito de água (A17);
3. Abrir a porta do infusor (A19) (fig. 23) posicionada na lateral direita;
4. Prima para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e ao mesmo tempo extraia o infusor para o lado de fora (fig. 24).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-lo com água corrente.



### Atenção!

#### ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

Não utilizar detergentes - Não colocar na máquina de lavar loiças

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

- Utilizando o pincel, limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
- Depois da limpeza, introduzir novamente o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe;



### Nota:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 25).

- Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
- Fechar a porta do infusor;
- Inserir novamente o reservatório de água.

## 14. DESCALCIFICAÇÃO



### 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.

Descalcificar a máquina quando no ecrã (B1) aparecer "Descalcificar, ESC para anular, OK para descalcificar (~45 minutos)". Se desejar proceder imediatamente com a descalcificação, premir **OK** (B3) e siga as operações a partir do ponto 6. Para adiar a descalcificação para outro momento, prima **ESC** (B5): no ecrã o recorda que o aparelho precisa de ser descalcificado. Para aceder ao menu descalcificação:

- Ligar a máquina e aguardar que esteja pronta para a usar;
- Prima (B5) para entrar no menu "Definições";
- Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Manutenção": prima **OK** (B3);
- Prima **OK** para seleccionar "Descalcificação";
- "Confirmar? (~45 minutos)": confirmar premindo **OK**;
- "Retire o filtro": extraia o reservatório de água (A17), retire o filtro de água (C4) (se presente), esvazie o reservatório. Prima **OK**;

- "Insira descalcificante e água no reservatório": Deite no reservatório de água o descalcificante até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do depósito e então adicionar água (um litro) até atingir o nível B (fig. 26); recolocar no lugar o reservatório de água. Prima **OK**;
- "Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos": Remover, esvaziar e recolocar o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o depósito das borras (A11). Prima **OK**;



### Nota:

Pode ser que em alguns um processo de arrefecimento seja iniciado, com duração de alguns segundos, antes de passar para o próximo ponto.

- "Recipiente 1,8l vazio sob os bicos de saída": Colocar em baixo do cappuccinador (A20) e do bico de saída do café (A19) um recipiente vazio com capacidade mínima de 1,8 litros (fig. 27). Prima **OK**;



### Atenção! Perigo de queimaduras

Do bocal de água quente e do bico de saída de café sai água quente que contém ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

- "Decalcif. em curso": o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo cappuccinador como pelo bico de saída do café efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina; Depois de cerca de 35 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação:
- "Enxague e encha o depósito com água": o aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina **OK**;
- "Recipiente 1,8l vazio sob os bicos de saída": reposicione o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante em baixo do bico de saída de café e o bocal de saída de água quente (fig. 27) e prima **OK**;
- "Enxaguam. Confirmar?": prima **OK**;
- "Enxaguam. em curso": a água quente sai primeiro pelo bico de saída do café e depois pelo cappuccinador;
- Quando a água no reservatório termina, esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
- "Enxague e encha o depósito com água": extraia o depósito de água e encha-o até ao nível MAX com água fresca. Prima **OK**;

14. "Insira o filtro": reinsira, se retirado anteriormente, o filtro amaciador, no seu alojamento no reservatório de água, reinsira o reservatório e prima **OK**;
15. "Recipiente 1,8l vazio sob os bicos de saída": reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante debaixo do cappuccinador. Prima **OK**;
16. "Enxaguam. Confirmar?": prima **OK**;
17. "Enxaguam. em curso". A água quente sai pelo cappuccinador;
18. "Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos": No término do segundo enxaguamento, retire, esvazie e recoloque o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o depósito das borras (A11). Prima **OK**;
19. "Descalcificação completada": prima **OK**;
20. "Encha o depósito": esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extraia e encha o depósito de água com água fresca até ao nível MAX e reintroduza-lo na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

### **i** Nota!

- 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 este ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A11);
- O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até ao nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

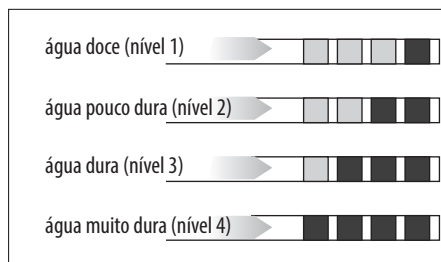
## 15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O pedido de descalcificação é exibido depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

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.

### 15.1 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 um nível.



### 15.2 Programação dureza da água

1. Prima **OK** (B5) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Geral": prima **OK** (B3);
3. Prima as setas de seleção até visualizar "Dureza água ": prima **OK**;
4. No ecrã aparece a seleção atual e a seleção nova pisca: prima as setas de seleção até aparecer a nova seleção desejada. Prima **OK**.

O novo nível está guardado e o aparelho volta ao menu "Geral". Prima então 2 vezes **ESC** (B5) para voltar à página principal.

## 16. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador (C4): se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.

### 16.1 Instalação do filtro

1. Retire o filtro (C4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro fornecido.
2. Gire o disco com as datas (veja fig. 28) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.


### **i** Nota:

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.

3. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura 29 até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto.
4. Extraia o reservatório (A17) da máquina e encha-o com água.
5. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 30).
6. Insira o filtro no próprio alojamento (A18) e pressione com firmeza (fig. 31);



7. Feche de novo o reservatório com a tampa (A16 - fig. 32), e reinsira o mesmo na máquina.

Quando o filtro for instalado, é necessário sinalizar a sua presença no aparelho.


8. Prima  (B5) para entrar no menu “Definições”;
9. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima **OK** (B3);
10. Prima as setas de seleção até visualizar “Instale o filtro”: prima **OK**;
11. “Confirmar?”: prima **OK**;
12. “Água quente, Confirmar?”: posicione em baixo do cappuccinador (A20) um recipiente (capacidade: min. 500ml), então prima **OK**;
13. O aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem “Por favor aguarde”;
14. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para “Pronto café”.

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

## 16.2 Substituição do filtro

Substituir o filtro (C4) quando no ecrã (B1) aparecer “Substitua o filtro, ESC para anular, OK para substituir”. Se desejar proceda imediatamente com a substituição, premir **OK** (B3) e seguir as operações a partir do ponto 7. Para adiar a substituição para outro momento, prima  ESC (B5): no ecrã o símbolo  recorda que é necessário substituir o filtro.

Para a substituição, proceder da seguinte forma:

1. Extraia o depósito (A17) e o filtro esgotado;
2. Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado no pontos 2-3-4-5-6-7 do parágrafo anterior;
3. Prima  (B5) para entrar no menu “Definições”;
4. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima **OK**;
5. Prima as setas de seleção até aparecer “Substitua o filtro”: prima **OK**;
6. “Confirmar?”: prima **OK**;
7. “Água quente, Confirmar?”: posicione em baixo do cappuccinador (A20) um recipiente (capacidade: min. 500ml), então prima **OK**;
8. O aparelho inicia a distribuição de água e o ecrã exibe a mensagem “Por favor aguarde”;
9. Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para “Pronto café”.


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

### **Nota!**

Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, proceder à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não o requer ainda.

## 16.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro (C4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceder como segue:

1. Extraia o depósito (A17) e o filtro esgotado;
2. Prima  (B5) para entrar no menu “Definições”;
3. Prima as setas de seleção (B2 e B4) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima **OK** (B3);
4. Prima as setas de seleção até visualizar “Retire o filtro”: prima **OK**;
5. “Confirmar?”: prima **OK** para confirmar o retiro: o aparelho volta ao menu “Manutenção”;

Prima então  /ESC (B5) para sair do menu.

### **Nota!**

Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, proceder à remoção do filtro mesmo que a máquina ainda não o requer.

## 17. DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida:	a 1450W
Pressão:	1,5MPa (15 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	1,8l
dimensões LxPxH:	240x440x360 mm
Comprimento do fio:	1150 mm
Peso:	9,3 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	300 g




Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.



## 18. ELIMINAÇÃO



Não eliminar o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; depositá-lo num centro de recolha seletiva oficial.

## 19. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Encha reservatório	A água no depósito (A17) não é suficiente.	Encha o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e ouvir o encaixe (fig. 3B).
Insira reservatório	O reservatório (A17) não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o depósito pressionando-o até ao fim (fig. 3B).
Esvazie o depósito das borras	O depósito borras (A11) de café está cheio.	Esvaziar o depósito de borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de 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 de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.
inserir depósito de borras	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A11).	Extrair a tabuleiro de recolha de pingos (A15) e inserir o depósito das borras de café.
Introduza café pré-moído	Foi selecionada a função "café pré-moído", mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4).	Introduzir o café pré-moído no funil (fig. 10) ou cancelar a seleção da função pré-moído.
	Foi solicitado um café LONG com café pré-moído	Insira no funil (A4) uma colher doseadora rasa de café pré-moído e prima OK (B3) para continuar e completar a preparação.
Encha o depósito de café em grãos	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito do café em grão (A3) (fig. 7).
	O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel conforme mo descrito no parág. "13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".
Moagem muito fina Regule o moedor	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Repita o fornecimento de café e gire o botão de regulação da moagem (A5) (fig. 6) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. 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 nível (veja regulação do moedor de café) "9.1 Regulação do moedor de café". Se o problema persistir, verificar que o reservatório de água (A17) esteja inserido até ao fundo.
	Se houver o filtro amaciador (C4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Distribuir um pouco de água pelo cappuccinador (A20) até que o fluxo seja regular.
Reduzia dose de café	Foi utilizado muito café.	Selecione um sabor mais suave premindo  (B7) ou reduza a quantidade de café pré-moído


Inserir a unidade de infusões	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A8).	Inserir o infusor como descrito no parág. "13.9 Limpeza do infusor".
Circuito vazio Encha circuito Água Quente Confirmar?	O circuito hidráulico está vazio	Prima <b>OK</b> (B3) e deixar escoar a água pelo cappuccinador (A20) até que a distribuição se torne regular. Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A17) esteja inserido até ao fundo.
Descalcificar ESC para anular OK para descalcificar (~45 minutos)	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "14. Descalcificação".
Substitua o filtro ESC para anular OK para substituir	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "16 Filtro amaciador".
Alarme genérico	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "13 Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
	Recorda que o filtro amaciador (C4) está esgotado e é necessário proceder com a substituição ou remoção.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "16 Filtro amaciador".
	Recorda que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "14. Descalcificação".
<b>ECO</b>	A poupança de energia está ativa.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito no parág. "8.6 Geral" - "Poupança energia"

## 20. 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 pré-aquecidas.	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 (veja o parág. "8.1 Enxaguamento").
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura mais alta.

O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Rode o botão de regulação da moagem (A5) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 7). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.1 Regulação do moedor de café").
	O café não é adequado.	Utilize 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) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 7). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.1 Regulação do moedor de café").
O aparelho não fornece café	O aparelho detecta impurezas no seu interior: o ecrã exibe "Por favor aguarde".	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado.
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de saída do café (A9) estão obturados.	Limpar os bocais com um palito de dentes (fig. 24B).
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A22) não está ligado.	Premir o interruptor geral na posição I (fig. 2).
O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (A7) (fig. 5) (veja o cap. "7. Desligamento da máquina").
No término 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 exigido pelo aparelho, esvazie primeiro o tabuleiro de recolha de pingos 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 emulsificado	O cappuccinador (A20) está sujo.	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "10.2 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
	O anel do cappuccinador (A21) está na posição "HOT MILK".	Empurrar o anel para a posição "CAPPUCCINO" (fig. 11).
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.