

**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

---

EC685



MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

БЕЗОПАСНОСТЬ

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

PRÍSTROJ NA KÁVU

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

ΚΑΦΕΜΑШИНА

APARAT PENTRU CAFEA

KAHVE MAKINESI

KABOBAPKA

ماكينة إعداد القهوة

دفترچه راهنما

---

**DeLonghi**

**IT**

6

**EN**

15

**FR**

23

**DE**

32

**NL**

41

**ES**

50

**PT**

59

**EL**

68

**NO**

77

**SV**

85

**DA**

94

**FI**

103

**RU**

111

**KZ**

120

**HU**

131

**CS**

139

**SK**

147

**PL**

155

**HR**

164

**SL**

172

**BG**

180

**RO**

190

**UK**

199

**TR**

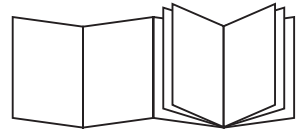
208

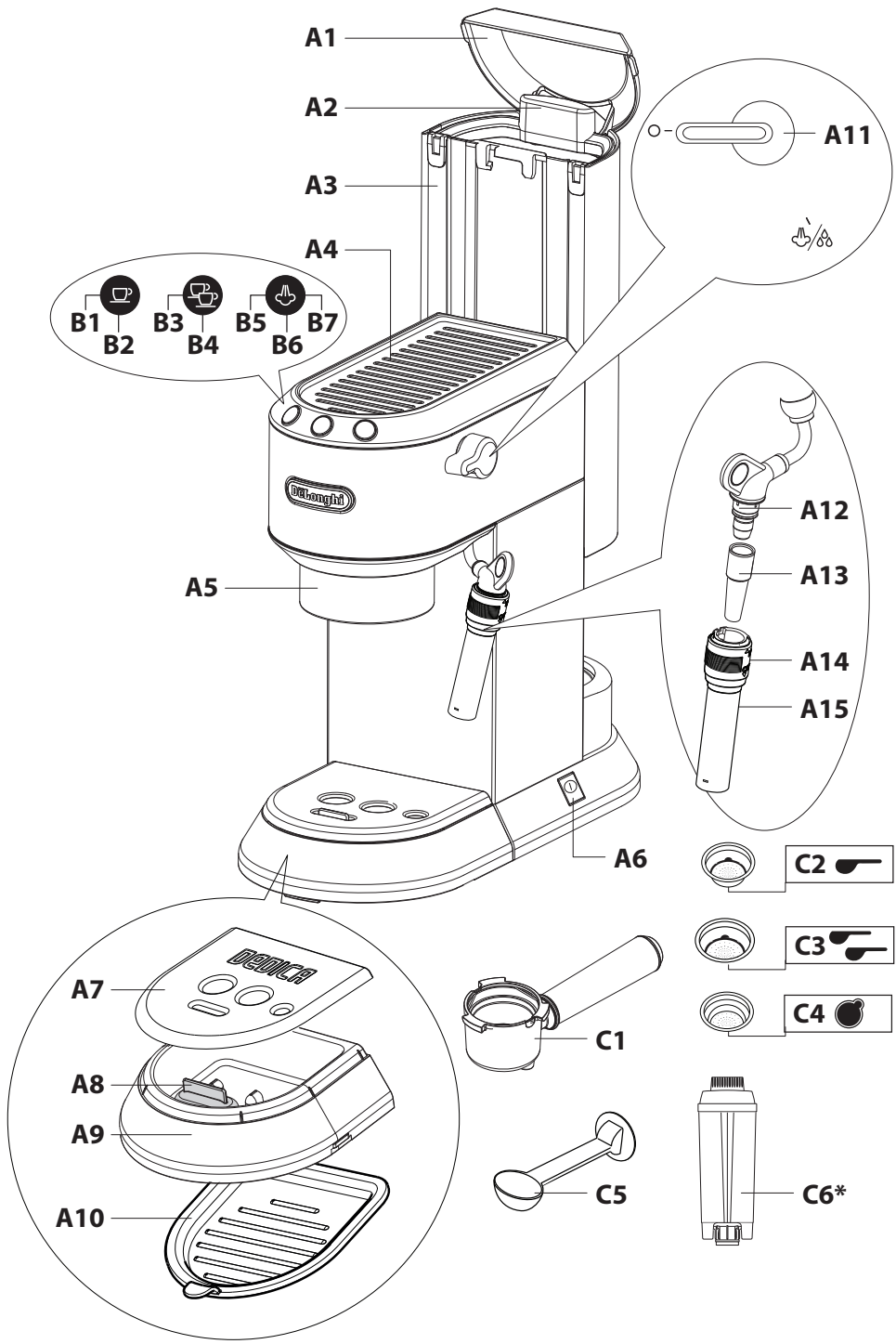
**AR**

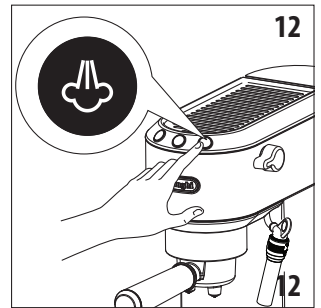
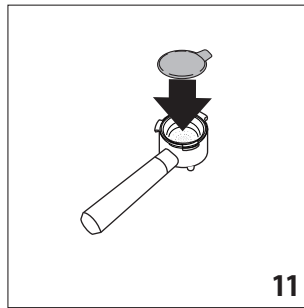
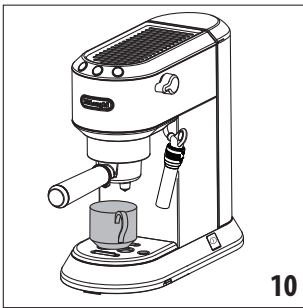
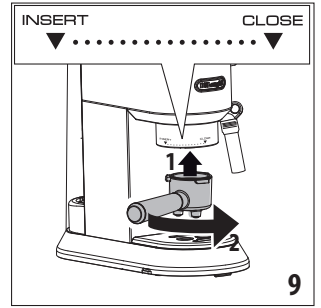
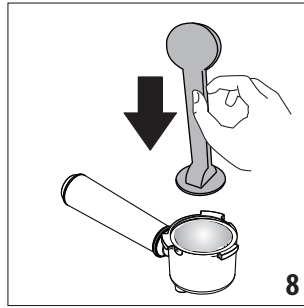
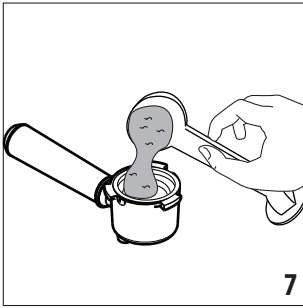
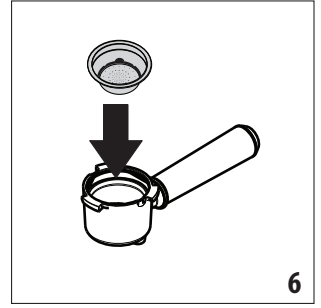
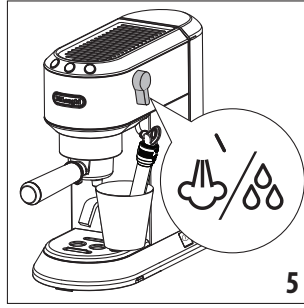
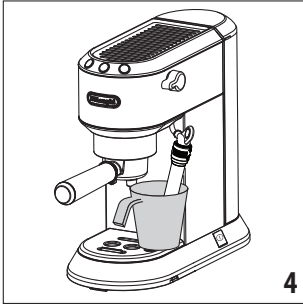
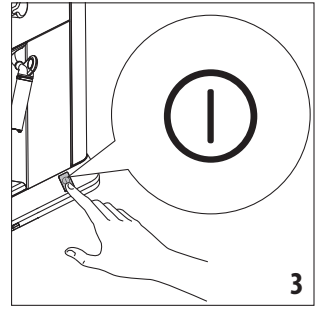
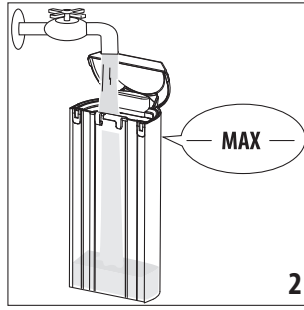
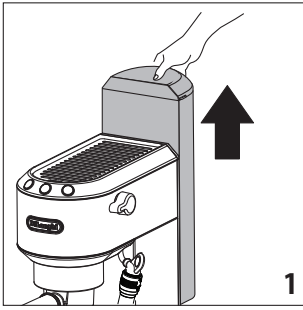
2

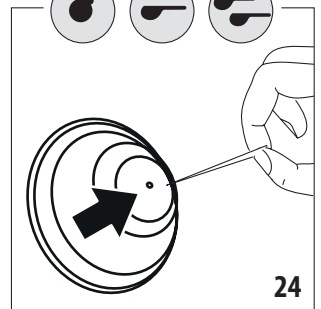
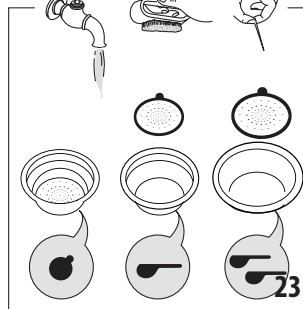
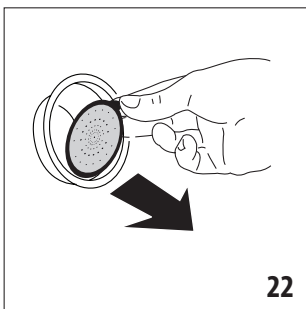
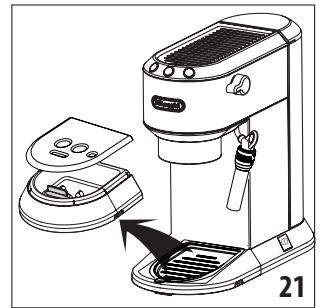
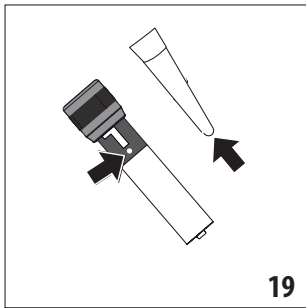
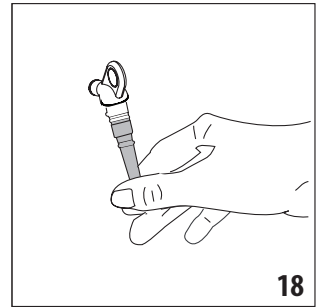
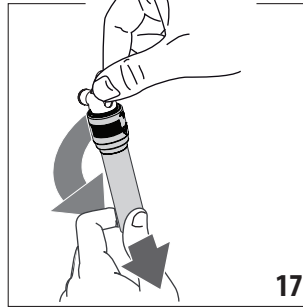
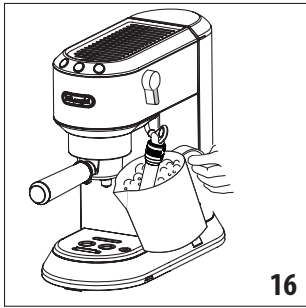
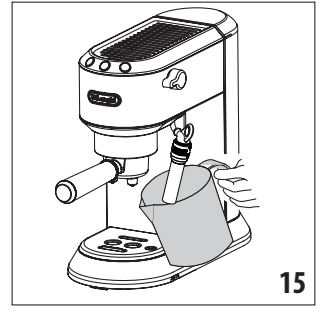
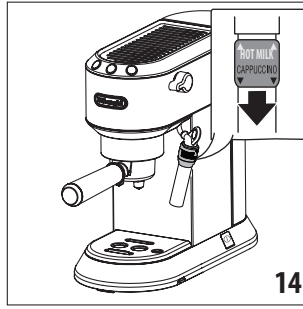
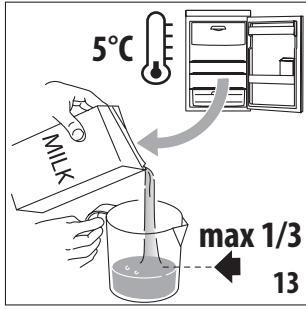
**IR**

11









## 1. DESCRIÇÃO (pág. 3)

A terminologia em seguida será constantemente utilizada nas próximas páginas.




### 1.1 Descrição da máquina

- A1. Tapa do reservatório de água
- A2. Puxador para a extração do reservatório
- A3. Depósito de água
- A4. Superfície aquecedora de chávenas
- A5. Duche da caldeira
- A6. Interruptor ON/OFF
- A7. Bandeja de apoio das chávenas
- A8. Indicador do recipiente de recolha de gotas cheia
- A9. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A10. Bandeja para canecas ou copos
- A11. Botão do vapor
- A12. Bico de saída água quente/vapor
- A13. Bocal água quente/vapor
- A14. Anel de seleção do cappuccinador
- A15. Junção do tubo de água quente/vapor

### 1.2 Descrição do painel de controlo

- B1. Tecla de distribuição uma chávena
- B2. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B3. Tecla de distribuição duas chávenas
- B4. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B5. Tecla da função vapor
- B6. Indicador luminoso de funcionamento integrado (branco)
- B7. Indicador luminoso de descalcificação (laranja)

### 1.3 Descrição dos acessórios

- C1. Porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávena (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C3. Filtro 2 chávenas (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C4. Filtro sachês (símbolo  impresso embaixo do filtro)
- C5. Medidor/calçador
- C6. Filtro amaciador da água (\*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

## 2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

### Nota:

Antes da colocação em funcionamento do aparelho, lavar cuidadosamente todos os acessórios e o recipiente de água com água quente.

1. Extrair o recipiente puxando-o para cima (fig. 1).

2. Abra a tampa e encha o reservatório com água fria e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a indicação MAX. (fig. 2). Recolocar o reservatório, pressionando-o levemente de modo a abrir as válvulas situadas no fundo do mesmo.
3. De forma mais simples, é possível encher o reservatório sem retirá-lo, colocando água diretamente com uma jarra.

### Atenção:





Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.

### Nota:


É normal encontrar água no compartimento abaixo do reservatório, por isso, de vez em quando é necessário enxugar este compartimento utilizando uma esponja limpa.

## 3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

Na primeira utilização é necessário enxaguar os circuitos internos do aparelho como segue:

1. Ligue o aparelho premindo o interruptor ON/OFF (fig. 3): o aparelho efetua um autodiagnóstico sinalizado pelas três teclas que piscam em sequência.
2. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o aparelho está a se ajustar à temperatura: quando os indicadores luminosos param de piscar e permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
3. Encaixe o copo ao porta-filtro à máquina (fig. 9).
4. Colocar um recipiente de pelo menos 0,5 litros em baixo do duche da caldeira (A5) e premir a tecla . Repita esta operação por 5 vezes.
5. Esvazie o recipiente e coloque-o, então, em baixo do bico de saída de água quente/vapor (A12) (fig. 4).
6. Rodar o botão de saída de água quente/vapor em posição  (fig. 5) e fornecer água quente até esvaziar o recipiente de água (A3); então fechar de novo o manípulo, rodando-o para a posição 0.

## 4. DEFINIÇÕES DO MENU PROGRAMAÇÃO

Para aceder ao menu, assegure-se que o aparelho esteja pronto para o uso, então mantenha premida a tecla  por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência: O aparelho está em modalidade programação. Proceda configurando a máquina como se deseja; para sair do menu de programação, aguarde 15 segundos.




### Nota importante:

Se não for efetuada alguma seleção dentro de 15 segundos, o aparelho retorna automaticamente em modo pronto para o uso.

## 4.1 Definição temperatura café


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

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da temperatura de café; acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual;



3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à temperatura desejada:




5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 4.2 Defina a dureza da água




O indicador luminoso (B7) que sinaliza a necessidade de descalcificar o aparelho, acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.


Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim mais ou menos frequente a operação de descalcificação. Proceda como segue:

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção da dureza da água: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:



3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa à dureza da água da sua região:


 água leve	 água média	 água dura
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l CaCO <sub>3</sub>	180-360mg/l CaCO <sub>3</sub>	>360mg/l CaCO <sub>3</sub>

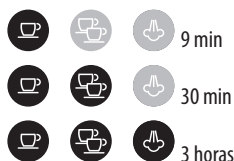
- A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 4.3 Regule o desligamento automático (stand-by)

Por razões de poupança de energia, o aparelho é dotado de uma função de auto-desligamento em caso de não utilização prolongada. Para ligar o aparelho, prima qualquer tecla no painel de controle.

1. Aceda ao menu de programação;
2. Prima a tecla  para entrar na modalidade de seleção de tempo desligamento automático: acendem-se os indicadores luminosos à seleção atual:



3. Os indicadores luminosos iniciam a piscar em sequência;
4. Prima então a tecla relativa ao tempo desejado:





5. A tecla pisca  para indicar que a seleção está memorizada.

A máquina sai do menu e está pronta.

## 4.4 Valores de fábrica (reset)

Com esta função todas as configurações do menu e todas as programações das quantidades são restauradas, retornando aos valores de fábrica.

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Coloque o bico de saída do vapor no tabuleiro de recolha de pingos;
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rodar o botão de vapor para a pos. 
4. Prima a tecla : os três indicadores luminosos piscam simultaneamente para confirmar o restabelecimento das programações originais.

5. Os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que o botão de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

Após fechar o botão de vapor, o aparelho está pronto para o uso.





## 5. PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAFÉ EXPRESSO

### 5.1 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café expresso mais quente, aconselha-se:



- Aquecer as chávenas antes de fazer o café, polhando-as com um pouco de água quente;
- Encaixe à máquina o porta-filtro o filtro inserido, **sem adicionar o café**. Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla 1 chávena e tire água quente na chávena, de modo a aquecer a chávena.
- Aumente a temperatura do café no menu programação.
- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento chávenas (A4) torna-se quente: coloque as chávenas a utilizar.

### 5.2 Como preparar o expresso com o café moído

1. Inserir o filtro para café moído (C2 ou C3) no porta-filtro (fig.6). Utilizar o filtro com o símbolo  impresso embaixo se desejar fazer um café ou o filtro com o símbolo  impresso embaixo, se desejar fazer 2 cafés.
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g (fig. 7). Se ao invés se quer preparar duas xícaras de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 7+7 g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame.

#### Atenção:

para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e pressioná-lo levemente com o calcador (fig. 8).  
É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café deramará lentamente e o café será forte. Se, por outro lado for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e o café fiará ligeiro.
4. Remova a eventual sobra de café da borda do porta-filtro e encaixe este último na máquina: para um encaixe correto, alinhe o puxador do porta-filtro ao símbolo INSERT (fig. 9), encaixe o porta-filtro e rode a pega para a direita, até alinhá-la à posição CLOSE.
5. Posicionar a(s) chávena(s) embaixo dos bicos do porta-filtro (fig. 10).
6. Assegure-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de fornecimento de café estejam acesas, então prima a tecla de fornecimento  ou : o aparelho procede e interrompe automaticamente o fornecimento.
7. Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.

#### Perigo de Queimaduras!

Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.


### 5.3 Como preparar o expresso com os sachês

#### Nota:

utilizar sachês que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens.

O padrão ESE é um sistema aceito pelos maiores produtores de sachês e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.



1. Inserir o filtro para café em sachês (com o símbolo  impresso embaixo) no porta-filtro.

2. Inserir o sachê centralizando-o o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem do sachê para posicionar corretamente o mesmo no filtro.

Proceda seguindo os pontos de 4 a 6 do parágrafo anterior.

#### Nota:



- Enquanto a máquina está fazendo o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla de fornecimento premida antes.
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido (dentro de 3 segundos) a tecla de fornecimento premida anteriormente: o fornecimento interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.

#### Perigo de Queimaduras!

Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.

### 5.4 Programar a quantidade de café na chávena




A máquina foi pré-configurada na fábrica para distribuir quantidades de café padrão. Caso se deseje modificar estas quantidades, proceder na seguinte maneira:

1. Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro.
2. Prima a tecla que se deseja programar ( ou ) e mantenha-a premida. A máquina começa a fornecer café e o outro botão de fornecimento de café pisca para indicar que a máquina está em modalidade de programação.
3. Assim que a quantidade de café na chávena é atingida, solte a tecla: o fornecimento interrompe-se e o indicador



luminoso pisca para indicar que a quantidade está guardada corretamente.

- Quando os dois indicadores luminosos de café permanecem fixos, a máquina está pronta para o uso.

## 6. PROCEDIMENTO PARA FAZER O CAPPUCCINO

- Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando châvenas suficientemente grandes. Para utilizar os copos altos, retire o tabuleiro de recolha de pingos e coloque o copo sobre a bandeja específica (A10);
- Prima a tecla  (fig. 12): o indicador luminoso pisca;
- Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 13).
- Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A14) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 14);
- Aguarde que o indicador luminoso relativa à tecla  permaneça fixo para indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
- Coloque um recipiente vazio em baixo do cappuccinador e abra o botão por alguns segundos para purgar a eventual presença de água no próprio circuito. Feche novamente o botão.
- Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
- Mergulhe o cappuccinador no recipiente do leite tomando cuidado para nunca mergulhar anel de cor preta (fig. 15). Rode o botão para a posição . Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume (fig. 16). Para obter uma espuma mais cremosa, mergulhe o cappuccinador no leite e rode o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Atingida a temperatura (o valor ideal é de 60°C) e a densidade de creme pretendida, interromper o fornecimento do vapor girando o botão de vapor em sentido horário.
- Deitar o leite emulsificado nas châvenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adogar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

### Nota:

- Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos;
- para sair da função de vapor, prima qualquer tecla: os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que

a temperatura está demasiado alta para fornecer café (veja o parágrafo "Arrefecimento caldeira").

É aconselhável um fornecimento por um máximo de 60 segundos.

## 7. PREPARAÇÃO DO LEITE QUENTE (HOT MILK)

Para preparar leite quente sem espuma, proceda conforme descrito no parágrafo anterior, certificando-se que o anel do cappuccinador (A14) esteja posicionado para cima, na posição "HOT MILK".

## 8. LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR DEPOIS DE CADA UTILIZAÇÃO

### Atenção:

Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:

- Deixar sair um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior) girando o manípulo do vapor. Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o botão ON/OFF.
- Aguarde alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça: com uma mão, manter firme o tubo do cappuccinador e com a outra desbloquear o mesmo, girando-o no sentido horário e então puxá-lo para baixo (fig. 17).
- Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 18).
- Empurrador para cima o anel e verificar que os furos indicados pela seta da fig. 19 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete;
- Introduzir novamente o bico distribuidor, deslocar o anel para baixo e introduzir novamente o cappuccinador no bico rodando-o e empurrando-o para o alto, até encaixar.


## 9. ARREFECIMENTO DA CALDEIRA

Caso se deseje fazer o café logo após ter emulsificado o leite, é necessário antes resfriar a caldeira senão o café sai queimado. Proceda como segue:

- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o botão do vapor para tirar água quente e deixar arrefecer a caldeira;
- o fornecimento de água quente interrompe-se automaticamente quando a caldeira está arrefecida: quando a bomba para de funcionar e não sai mais água, feche, então, o botão do vapor..

Então a máquina está pronta para o uso.

## 10. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

1. Ligar a máquina pressionando o botão ON/OFF (fig. 3). Aguarde que os indicadores luminosos relativos à distribuição de café estejam acesos.
2. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
3. Girar o botão para a posição : a água quente sairá pelo cappuccinador.
4. Para interromper a saída de água quente, fechar o botão e pressionar qualquer botão.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

## 11. LIMPEZA

### 11.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- a gaveta de recolha de gotas (A9)
- os filtros café (C2, C3 e C4);
- o duche da caldeira (A5);
- o reservatório para a água (A3);
- o cappuccinador (A15) como indicado no parágrafo "8 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização";

#### Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de inutilização superiores à semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. Antes de colocar a máquina em funcionamento

#### Perigo!

- Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligar a máquina, tirar o plugue da tomada e esperar até que a máquina arrefeça.

### 11.2 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

#### Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água contida (fig. 20). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, 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.

1. Remover a gaveta (fig. 21);

2. Remover a bandeja de apoio das chávenas (A7), eliminar a água e limpar com um pano o recipiente: então montar novamente a gaveta de recolha de gotas. Extrair a bandeja para canecas ou copos (A10), limpar com água, secar e recolocar;
3. Inserir novamente a gaveta de recolha de gotas:

### 11.3 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente os filtros de café:

#### Filtros 1 e 2 chávenas

1. Extraia o filtro furado puxando a lingueta específica (fig. 22);
2. Enxague os filtros sob água corrente (fig. 23);
3. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 23 e 24).
4. Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

#### Filtro sachês

Enxague sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig 23 e 24).

### 11.4 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 fornecimentos de café, proceda com um enxaguamento do duche da caldeira, tirando a partir da caldeira cerca de 0,5l de água (prima a tecla relativa aos fornecimentos de café sem utilizar o café em pó).

### 11.5 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina não utilizar solventes ou detergentes abrasivos. É suficiente um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o copo porta-filtro.


### 11.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpar periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C6 \* se previsto) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (\* 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) distribuir 100 ml de água.

#### Perigo!

Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

## 11.7 Descalcificação

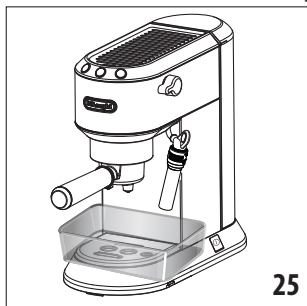
Descalcificar a máquina quando acende-se o indicador luminoso relativo à tecla .






### 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.

Seguir o seguinte procedimento:




1. (SE HOVER, RETIRE O FILTRO AMACIADOR). Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição com água (pelo menos 500ml) do descalcificante fornecido.
2. Pressionar a tecla ON/OFF.
3. Certifique-se que o porta-filtro não esteja encaixado e coloque um recipiente em baixo do bico de saída de água quente e em baixo do duto da caldeira (A5) (fig. 25).



4. Aguarde que os indicadores luminosos  ou  permaneçam fixas para indicar que a máquina está pronta para o uso.
5. Mantenha premida a tecla  por 10 segundos, enquanto as três teclas piscam em sequência..
6. Rodar o botão de vapor para a pos. .
7. Premir a tecla  para iniciar a descalcificação.
8. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai do bico de água. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar completamente o reservatório.


### Nota:

Durante a descalcificação, para limpar o duche da caldeira, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de descalcificante do duche da caldeira.

9. A máquina interrompe o funcionamento: o indicador luminoso laranja  continua a piscar para indicar que a máquina ainda está a prosseguir com a função de descalcificação.
10. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Extrair o depósito de água, esvaziá-lo, lavá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível MAX com água fria e inserir o depósito de água na máquina: (Se utilizado, insira o filtro amaciador da água).
11. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, em baixo da saída de água quente.
12. Assegure-se que o botão de vapor esteja na posição , então prima a tecla  para iniciar o enxaguamento.

### Nota:

Durante o enxaguamento, para limpar o duche da caldeira, feche de vez em quando o botão de vapor para deixar sair pequenas quantidades de água do duche da caldeira.

13. Quando o reservatório de água está vazio, desliga-se o indicador luminoso laranja e a descalcificação terminou.
14. Certifique-se de que o botão do vapor esteja na posição fechada (símbolo ).

O aparelho está assim pronto para o uso.

### Nota!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- O aparelho exige outro enxaguamento, caso o depósito de água não esteja cheio até o nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação descrita acima não for efetuada regularmente.







## 12. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede: .....	220-240V ~ 50/60Hz
Potência absorvida: .....	1350 W
Pressão: .....	15 bar
Capacidade do reservatório de água: .....	1 l
Dimensões LxHxP .....	149x305x330 (414)mm
Peso .....	4,04 Kg






Nenhum componente ou acessório do aparelho pode ser lavado na lava-loiça.

### 13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado Indicadores Luminosos
	Acendimento do interruptor ON/OFF	O aparelho efetua um autodiagnóstico, sinalizado pelos indicadores luminosos que piscam em sequência
	O aparelho está ligado	Indicadores luminosos a piscar: o aparelho está a se aquecer para fazer café Indicadores luminosos fixos: o aparelho está pronto para fazer café Os indicadores luminosos piscam rapidamente: o tanque está vazio ou o aparelho não consegue tirar café. Veja o cap. "2 Enchimento do reservatório de água"
	Exige-se a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para fornecer vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para fornecer vapor
 <p data-bbox="281 730 359 786"><i>cor laranja a piscar</i></p> <p data-bbox="85 788 185 812"><i>(intermitente)</i></p>	É necessário efetuar a descalcificação	Efetua a descalcificação: a operação está completa quando o indicador luminoso  desliga-se.
	Botão do vapor aberto	Indicadores luminosos a piscar: feche o botão do vapor
	Temperatura da caldeira elevada	Indicadores luminosos a piscar: Efetuar o arrefecimento conforme indicado no cap. "9. Arrefecimento da caldeira"

## 14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	O depósito está mal inserido e ad válvula no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher doseadora fornecida juntamente e certifique-se de utilizar o filtro correto para o tipo de preparação
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	O café moído foi calcado pouco	Aumente a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumente a quantidade de café moído
	A moagem do café está grossa	Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
	A qualidade do café moído não é do tipo correto	Mudar a qualidade do café moído
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.4 Limpeza do duche da caldeira"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	A moagem do café é demasiado fina	Utilize apenas café moído para máquinas de café expresso
	O café moído é muito fino ou úmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso e não deve ser demasiado húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"

Depois do fornecimento de café, o filtro permanece encaixado ao duche da caldeira		Reinsira o porta-filtro, tire café, então remova o porta-filtro
A máquina não tira bebida alguma e os indicadores luminosos  ,  e  piscam por alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O depósito está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o depósito de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O duche da caldeira expresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.4 Limpeza do duche da caldeira"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.3 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
A máquina não funciona e piscam todos os indicadores luminosos		Desligar o aparelho imediatamente e contactar um Centro de Assistência autorizado.
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O anel está na posição "HOT MILK" (LEITE QUENTE)	Empurrar o anel para a posição "CAPPUCCINO"
	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico.
	O cappuccinador está sujo.	Efetuar a limpeza do cappuccinador conforme descrito no parág. "8. Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "11.7 Descalcificação"
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento.	Durante o ciclo de enxaguamento, o depósito não foi enchido até ao nível MAX.	Repita o enxaguamento a partir do ponto 10 do parág. "11.7 Descalcificação"