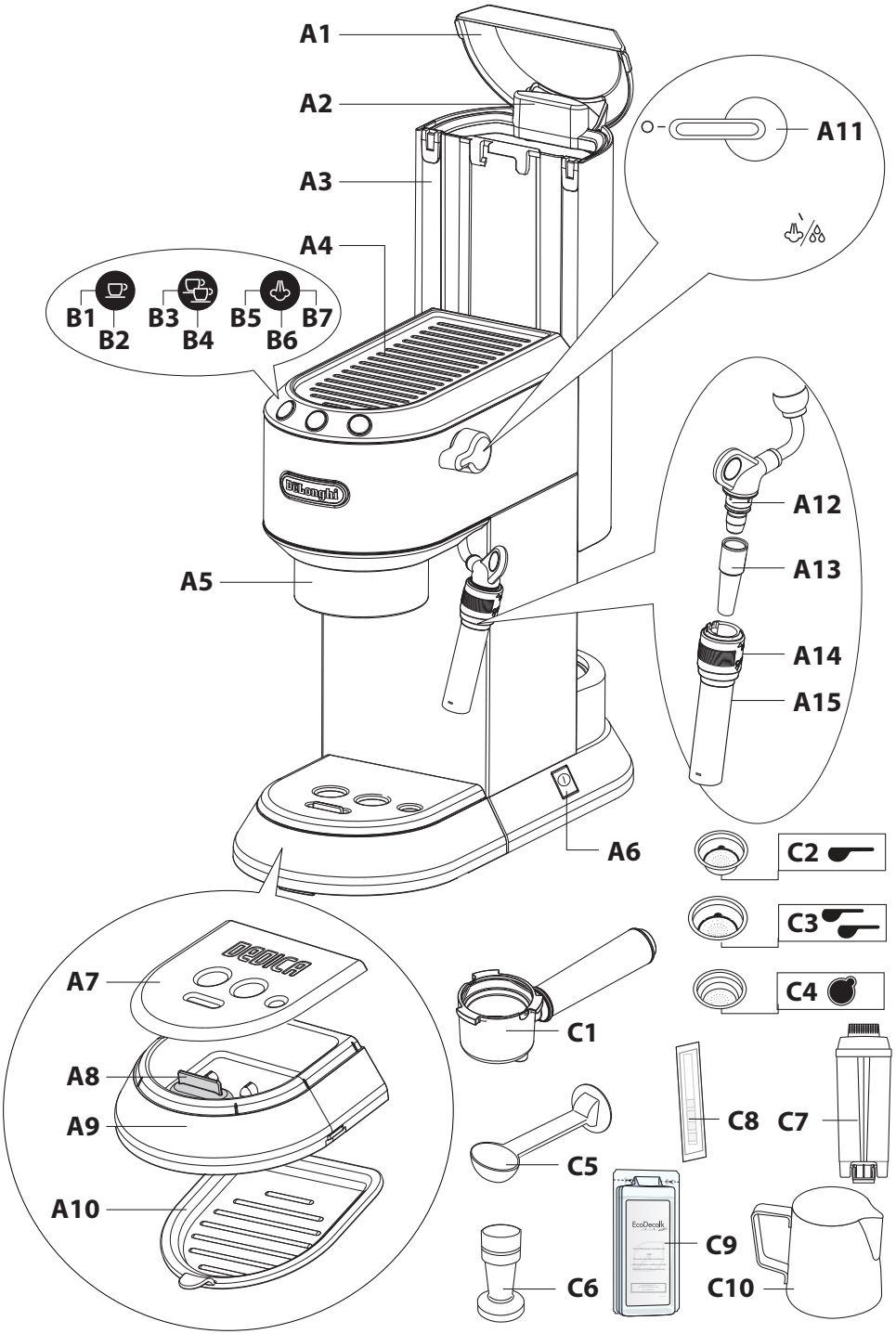
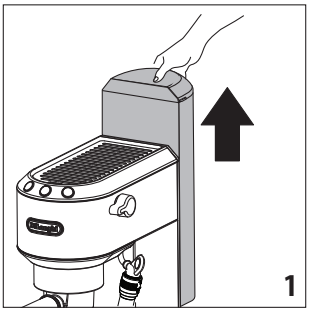
EC685/EC685EX:4 - EC695/EC695EX:4 - EC785/EC785EX:4

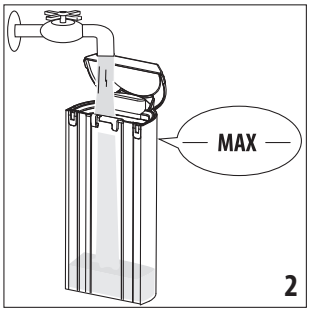
MÁQUINA DE CAFÉ

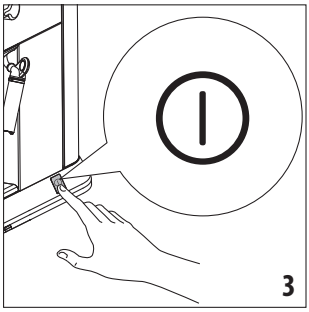


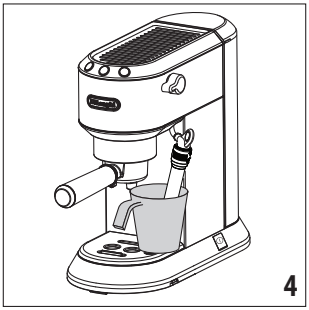
DēLonghi

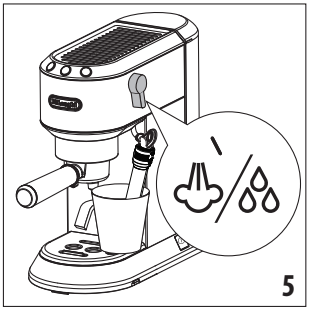

A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
B1
B2
B3
B4
B5
B6
B7
C1
C2
C3
C4
C5
C6
C7
C8
C9
C10
DEDICA
EcoDecalk

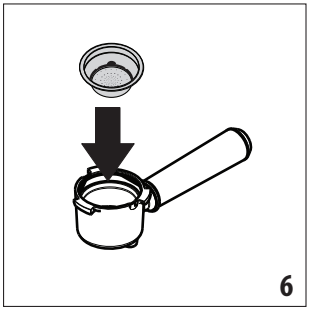

1


MAX
2

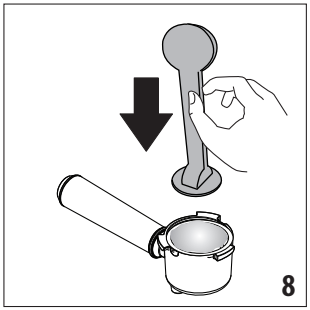

3

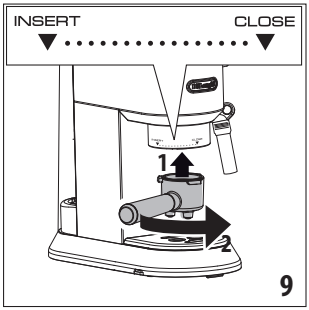

4

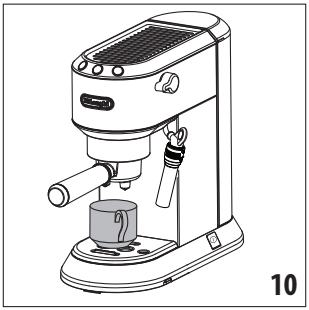

5

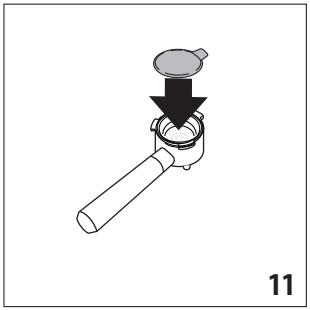

6

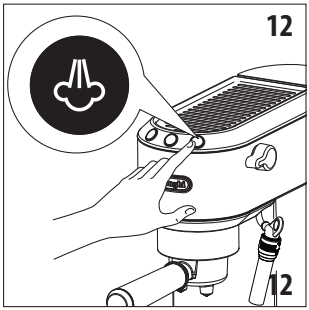

7

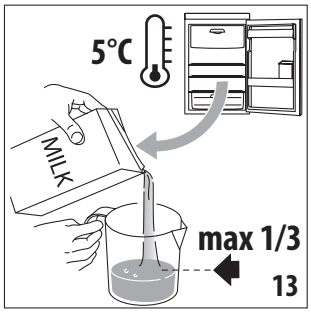

8


INSERT
CLOSE
1
2
9

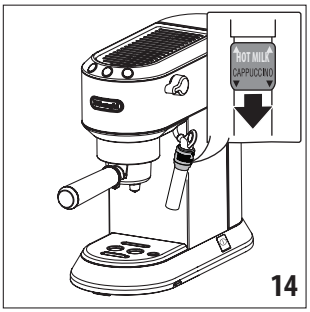

10


11

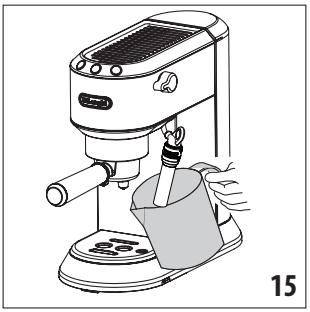

12
12

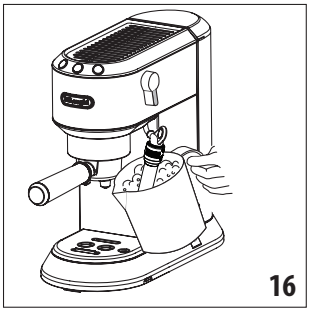


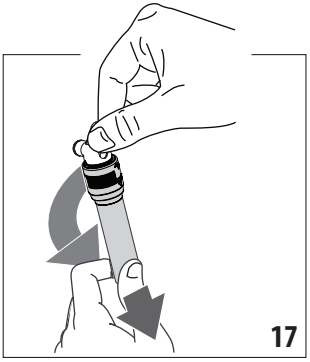
13

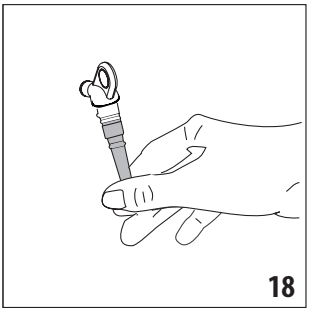


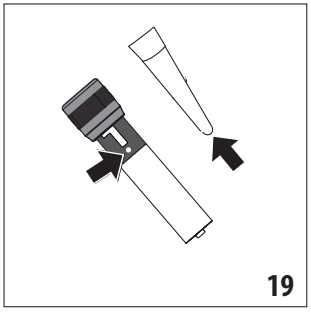
14


15

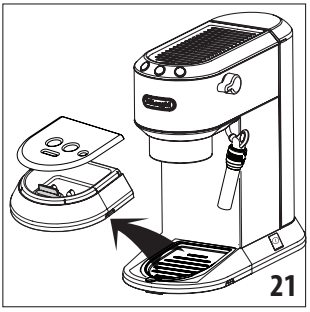

16

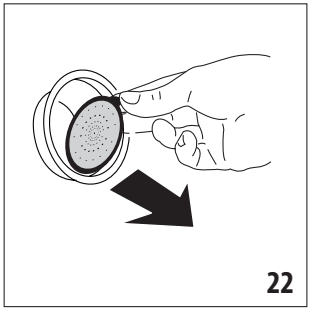

17

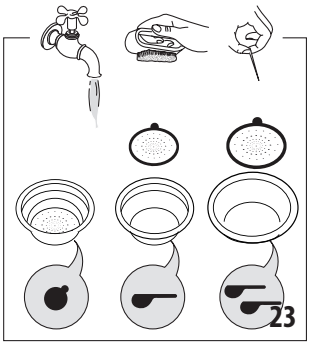

18

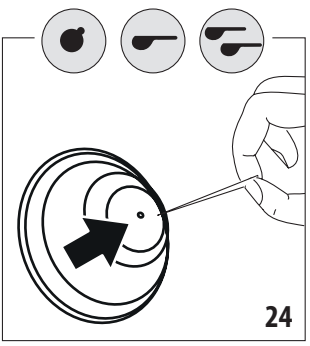

19


20


21


22


23


24

Antes de utilizar o aparelho, sempre leia o folheto dos avisos de segurança.

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

A1. Tampa do reservatório de água
A2. Pega de extração do reservatório de água
A3. Reservatório de água
A4. Tabuleiro de aquecimento de chávenas
A5. Extrator de café
A6. Interruptor geral (ON/OFF)
A7. Grelha de apoio das chávenas
A8. Indicador de nível da água no tabuleiro de recolha de pingos
A9. Tabuleiro de recolha de pingos
A10. Tabuleiro para mug ou copo (Somente em alguns modelos)
A11. Seletor de extração de vapor
A12. Bico de saída água quente/vapor
A13. Bocal água quente/vapor
A14. Anel de seleção do cappuccinador
A15. Tubo de água quente/vapor

1.2 Descrição do painel de controlo - B

B1. Tecla de seleção de 1 chávena
B2. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
B3. Tecla de seleção de 2 chávenas
B4. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
B5. Tecla de vapor
B6. Indicador luminoso "ON" (branco) integrado na tecla
B7. Indicador luminoso de "descalcificação" (laranja)

1.3 Descrição dos acessórios - C

C1. Porta-filtro
C2. Filtro para 1 chávena (símbolo sob o filtro
C3. Filtro para 2 chávenas (símbolo sob o filtro)
C4. Filtro para pastilhas (símbolo sob o filtro) (Somente em alguns modelos)
C5. Colher medidora/Prensa (apenas nalguns modelos)
C6. Prensador (Somente em alguns modelos)
C7. Filtro amaciador da água (não incluído, pode ser adquirido nos centros de assistência autorizados)
C8. Teste da dureza da água
C9. Descalcificante (apenas nalguns modelos)
C10. Jarro de leite (apenas nalguns modelos)

Nota Importante: para identificar seu modelo, veja a placa de características localizada sob o aparelho.

1.4 Acessórios de limpeza não incluídos recomendados pelo fabricante

Para mais informações, visite Delonghi.com.

WaterFilter **Filtro amaciador**
EAN: 8004399327252

2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

Lave todos os acessórios com água morna e detergente para louça e, em seguida, proceda conforme se segue:

1. Extrair o reservatório de água (A3) (fig. 1) e enchê-lo com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 2).
2. Reinsira o reservatório premindo-o levemente de forma a abrir as válvulas situadas no fundo do próprio reservatório.

Atenção: *Nunca ligue a máquina sem água no reservatório ou sem este último.*
Nota Importante: *Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "9. Menu de configurações".*

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

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

1. Introduza a ficha na tomada de corrente. Prima o interruptor geral (A6) (fig. 3).
2. O aparelho efetua um autodiagnóstico assinalado pelo piscar em sequência dos três botões
3. Os indicadores e piscam para indicar que o aparelho está a colocar-se à temperatura: quando os indicadores luminosos permanecem acesos fixos, o aparelho está pronto para o enxaguamento do circuito.
4. Engate o porta-filtro na máquina: alinhe a pega do compartimento porta-filtro com "INSERT" e rode a empunhadura para a direita, até o alinhar na posição "CLOSE" (fig. 9).
5. Posicione um recipiente de pelo menos 0,5 litros sob a saída de café (A5) e o dispensador de água quente/vapor (fig. 4).
6. Prima a tecla . Repita esta operação 5 vezes.
7. Rode o manípulo de vapor (A11) para a posição (fig. 5) e dispense água quente: o aparelho interrompe automaticamente a extração e os indicadores luminosos e piscam. Gire o seletor para a posição ○. Isto permite eliminar a água no tubo antes de extrair o vapor.

O aparelho fica assim pronto para o uso.

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

4. PREPARAR O CAFÉ

1. Insira o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 6).
2. Encha o filtro com o café moído (fig. 7). Certifique-se de que o café seja de moagem fina, específica para espresso.
3. Distribua uniformemente o café moído e pressione ligeiramente com o prensador (C5) ou (C6) (fig. 8). Certifique-se

de que o café esteja nivelado após a prensagem. Poderá ser necessário adicionar outro café.

4. Retire o eventual excesso de café da borda do porta-filtro e engate este último na máquina (fig. 9).
5. Posicione a(s) chávena(s) sob os bicos do porta-filtro
6. Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração estão acesas e, em seguida, prima a tecla de extração (B1) ou (B3).
7. O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
8. Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

Atenção:

- Para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certifique-se de que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.

4.1 Prensar o café:

É muito importante prensar o café moído para obter um bom café espresso.

- Se for excessivamente prensado, o café será extraído lentamente e o café será forte.
- Se, por outro lado, for pouco prensado, o café sairá muito rapidamente e o café será fraco.

4.2 Conselhos para um café mais quente

- Aqueça as chávenas antes de fazer o café, molhando-as com um pouco de água quente.
- Engate na máquina o porta-filtro (C1) com o filtro (C2) ou (C3) inserido, **sem adicionar o café.** Utilizando a mesma chávena com a qual se prepara o café, prima a tecla de 1 chávena e extraia água quente na chávena, de modo a aquecê-la.
- Aumente a temperatura do café no menu de programação (ver "9. Menu de configurações").
- Durante o funcionamento, o aquecedor de chávenas (A4) fica quente: apoie então as chávenas a utilizar.

5. COMO PREPARAR O ESPRESSO COM AS PASTILHAS

1. Insira o filtro para café em pastilhas (C4) no porta-filtro (C1).
2. Insira a pastilha centralizando-a o melhor possível em cima do filtro (fig. 11). Siga sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicioná-las corretamente no filtro.
3. Engate o porta-filtro na máquina (fig. 9).
4. Posicione a chávena sob os bicos do porta-filtro.
5. Certifique-se de que os indicadores luminosos relativos às teclas de extração do café estão acesos e, em seguida, prima a tecla de extração (B1).
6. O aparelho avança e interrompe automaticamente a extração.
7. Para desengatar o porta-filtro, rode a empunhadura para a direita e para a esquerda.

5.1 Escolher a pastilha

Utilize pastilhas que respeitem os padrões ESE, cuja marca é indicada nas embalagens.

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

Nota Importante:

- **quando são usadas pastilhas, é possível proceder a uma única extração de cada vez.**
- Enquanto a máquina está fazendo o café, a extração pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se a tecla de extração premida antes.
- Quando terminar a extração, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premida (dentro de 3 segundos) a tecla de extração premida anteriormente: a extração interrompe-se automaticamente após alguns segundos.
- Para evitar respingos, nunca desencaixe o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguarde sempre alguns segundos após o fornecimento.
- Consulte a secção "4.2 Conselhos para um café mais quente".

6. PROGRAMAR A QUANTIDADE DE CAFÉ NA CHÁVENA

A máquina foi predefinida na fábrica para tirar quantidades padrão. Caso deseje modificar estas quantidades, proceda na seguinte maneira:

1. Coloque uma ou duas chávenas em baixo dos bicos do porta-filtro (C1).
2. Prima o botão que pretende programar (ou) e mantenha-o premido.

3. A máquina começa a extrair café e o outro botão de extração de café pisca, para indicar que a máquina está em modalidade de programação.
4. Assim que a quantidade de café na chávena for atingida, solte a tecla: a extração interrompe-se e o indicador luminoso pisca, para indicar que a quantidade está guardada corretamente.

	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
	35 ml	de ≃15 a ≃90 ml
	70 ml	de ≃30 a ≃180 ml

7. COMO FAZER O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes. Para utilizar os copos altos, retire o tabuleiro de recolha de pingos e coloque o copo sobre a bandeja específica (A10);
2. Prima a tecla (fig. 12): o indicador luminoso pisca;
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é necessário utilizar leite magro ou meio gordo à 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).
4. Certificar-se de que o anel do cappuccinador (A14) esteja em posição "CAPPUCCINO" (fig. 14);
5. Aguarde que o indicador luminoso relativa à tecla permaneça fixo para indicar que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor.
6. 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.
7. Posicionar o recipiente com leite embaixo do cappuccinador.
8. 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.
9. Alcançada a temperatura (o valor ideal é de 60 °C) e a densidade do creme desejados, interrompa a extração do vapor girando o seletor de vapor para a posição ○.
10. Deite o leite emulsificado nas chávenas com o café espresso previamente preparado. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

Nota Importante:

- 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 vapor, prima um botão qualquer. Os indicadores luminosos e piscam, para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo ○). Se os indicadores luminosos e piscarem para indicar que a temperatura é muito alta para dispensar café, consulte o número 7.3 Ciclo de arrefecimento.

Aconselha-se uma extração de vapor de no máximo 60 segundos.

7.1 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".

7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização

Atenção:

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

Proceder na seguinte maneira:

1. 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.
2. 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).
3. Retirar o bico vaporizador de borracha do tubo de saída, puxando-o para baixo (fig. 18).
4. 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;
5. 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.

7.3 Ciclo de arrefecimento *(Apenas para modelos EC685, EC695, EC785)*

Se, após utilizar a função vapor, os dois indicadores luminosos e piscarem simultaneamente, indicando que a caldeira deve ser arrefecida para se alcançar a temperatura correta para fazer o espresso, proceda conforme se segue:

- coloque um recipiente em baixo do cappuccinador;
- abra o manípulo do vapor para distribuir vapor e água quente: o indicador pisca;
- quando os indicadores luminosos (e) piscam, a caldeira arrefeceu: feche o manípulo do vapor (quando a caldeira arrefece, a distribuição é interrompida). A máquina está agora pronta para o uso.

8. PREPARAR ÁGUA QUENTE

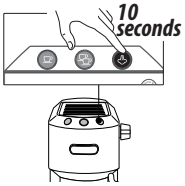
1. Posicione um recipiente sob o dispensador de água quente/vapor.
2. Aguarde que os indicadores luminosos de extração do café e se acendam.
3. Rode o manípulo de vapor (A11) para a posição . A água quente sairá do dispensador de água quente/vapor.
4. Para interromper a saída de água quente, rode o manípulo para a posição ○.

Aconselha-se que a extração seja de no máximo 60 segundos.

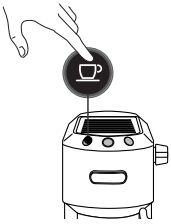
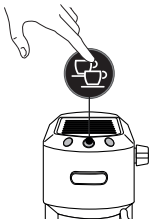
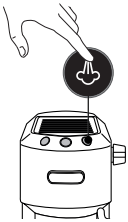
9. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Entre no menu:

Mantenha premida a tecla durante 10 segundos até as três teclas piscarem em sequência:



2. Selecione a configuração a regular

Configuração correspondente	Prima para selecionar a configuração	Prima para mudar a configuração
Temperatura da infusão	 *Esta temperatura diz respeito à água no thermoblock. É, por isso, diferente da temperatura da bebida na chávena ou da temperatura medida quando a bebida sai pelos extratores do porta-filtro.*	Prima para selecionar a temperatura **Baixa** Prima para selecionar a temperatura **Média** Prima para selecionar a temperatura **Alta**
Dureza da água		Prima para selecionar a dureza **Baixa** Prima para selecionar a dureza **Média** Prima para selecionar a dureza **Alta**
Desligamento automático		Prima para selecionar **9 minutos (* 5 min)** Prima para selecionar **30 minutos (* 90 min)** Prima para selecionar **3 horas**

3. Sair do menu

Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações.

(*) Apenas para modelos EC685 EX4, EC695 EX4, EC785 EX4

Nota Importante:

- o indicador luminoso relativo à configuração modificada pisca rapidamente para confirmar a modificação.
- Depois de 15 segundos de inutilização, a máquina sai automaticamente do menu de configurações e está pronta a ser utilizada.

10. VALORES DE FÁBRICA (RESET)

Com este procedimento, a máquina é redefinida para os valores de fábrica.

Proceda conforme se segue:

1. Posicione o dispensador de água quente/vapor no tabuleiro de recolha de pingos (A9);
2. Aceda ao menu de programação;
3. Rode o manípulo do vapor (A11) para a posição ;
4. Prima a tecla . Os três indicadores luminosos piscam em simultâneo para confirmar a reposição das definições originais.
5. Os indicadores luminosos e piscam para indicar que o seletor de vapor deve ser fechado (símbolo ○).

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

11. LIMPEZA DA MÁQUINA

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o tabuleiro de recolha de pingos (A9)
- os filtros de café (C2), (C3) e (C4);
- o extrator de café (A5);
- o reservatório de água (A3);
- o dispensador de água quente/vapor conforme indicado no capítulo "7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização";

Atenção!

- Nenhum componente ou acessório da máquina pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.
- Para períodos de não utilização superiores a uma semana, é aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no capítulo "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho".

Perigo!

- Durante a limpeza, nunca mergulhe a máquina na água: é um aparelho elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza das partes externas do aparelho, desligue a máquina, tire a ficha da tomada e espere até que a máquina arrefeça.

11.1 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. Antes que este indicador comece a sair do tabuleiro de apoio das chávenas (fig. 20), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, do contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

1. Remova o tabuleiro (A9) (fig. 21).
2. Remova a grelha de apoio das chávenas (A7), elimine a água e limpe o tabuleiro com um pano; em seguida, remonte o tabuleiro de recolha de pingos. Extraia a grelha para mugs ou copos (A10), limpe com água, seque e recoloque;
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos.

11.2 Limpeza dos filtros de café

Os filtros de café são produzidos de forma a obter o melhor creme de café possível. Para os manter eficientes, os filtros deve ser sempre limpos e sem nenhum resíduos de café.

- Após cada utilização, enxague o filtro com água corrente em abundância (fig. 23), e, em seguida, prima o filtro perfurado para se certificar de que está corretamente inserido na sua sede.
- Verifique se o furo na parte posterior do filtro (ver fig. 24) está livre de todos os resíduos.

Se o filtro ainda estiver sujo ou pelo menos uma vez por mês, limpe os filtros de café conforme se segue:

1. Extraia o filtro perfurando puxando pela lingueta (fig. 22).
2. Enxague novamente os filtros com água corrente (fig. 23).
3. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 24).
4. Seque com um pano.
5. Reinsira o filtro perfurado na sua sede e pressione até ao fundo.

Filtro para pastilhas

Lave bem com água corrente. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, limpe com uma agulha (fig. 23-24).

11.3 Limpe o extrator de café

A cada 200 cafés, efetue um enxaguamento extraindo cerca de 0,5 l de água do extrator (prima a tecla de extração de café sem usar café moído).

11.4 Outras limpezas

1. Para a limpeza da máquina, não use solventes ou detergentes abrasivos. Basta um pano humedecido e macio.
2. Limpe regularmente o porta-filtro.

11.5 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se presente) o reservatório de água com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (se presente) e lave bem com água corrente;
3. Reinsira o filtro (se presente), encha o reservatório com água fresca e reintroduza o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) Extraia 100 ml de água.

12. DESCALCIFICAÇÃO

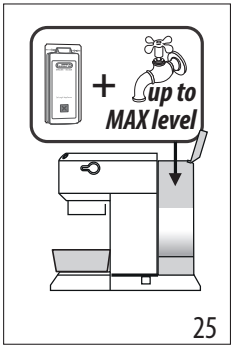
Quando o indicador luminoso laranja relativo à tecla piscar, faça a descalcificação.

Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e o rótulo do descalcificante (C9), presentes na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regulamente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade 1 l
Tempo	~ 25 min

1. Certifique-se de que o porta-filtro não esteja engatado e posicione um recipiente sob o dispensador de água quente e sob o fluxo da caldeira.
2. Verta a solução descalcificante no reservatório, diluindo o descalcificante fornecido com água (encha o reservatório até ao nível MÁX) (fig. 25)



3. Mantenha premida a tecla durante 10 segundos, até os 3 indicadores luminosos piscarem em sequência.
4. Rode o seletor do vapor para .
5. Prima a tecla para iniciar a descalcificação.
6. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelo dispensador de água quente/vapor. O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café até esvaziar o reservatório.

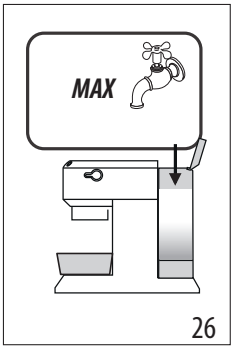
Nota Importante:

durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **feche de vez em quando o seletor de vapor** para extrair pequenas quantidades de descalcificante do extrator de café.

A extração interrompe-se e o indicador luminoso laranja continua a piscar, para indicar que o ciclo de descalcificação ainda está em curso.

É agora necessário proceder a um enxaguamento.

7. Esvazie o recipiente usado para a recolha do líquido descalcificante e volte a colocá-lo sob os extratores.



8. A máquina está pronta para o enxaguamento com água fresca e limpa. Extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha até ao nível MAX com água fresca (fig. 26) e reinsira-o na máquina.
9. Assegure-se que o seletor de vapor esteja na posição e, em seguida, prima a tecla para iniciar o enxaguamento. Durante a descalcificação, para limpar também o circuito de café, **feche de vez em quando o seletor de vapor** para extrair pequenas quantidades de água do extrator de café.
10. Efetue um segundo enxaguamento do ponto 7 ao 9 inserindo também o filtro (se anteriormente inserido).

11. Quando o reservatório da água estiver vazio, o indicador laranja se apagará e a descalcificação estará concluída. Os indicadores luminosos e piscam.
12. Feche o manípulo de vapor rodando-o para a posição ○.
13. Encha o reservatório com água fresca.

Agora a máquina está pronta para a utilização.

Nota Importante:

- se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falta de energia elétrica), aconselha-se repetir o ciclo.

Apenas para os modelos EC685 EX4, EC695 EX4, EC785 EX4:

Se a função de descalcificação for ativada acidentalmente, é possível interrompê-la premindo e segurando a tecla por pelo menos 10 segundos.

Caso o ciclo de descalcificação não seja completado devido a uma interrupção de corrente, quando a corrente for restaurada, o aparelho ainda estará no modo de descalcificação; assim, aguarde o fim do ciclo de descalcificação e, então, a máquina estará "pronta para ser usada".

13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

Indicadores luminosos	Operação	Significado
	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
	Seletor do vapor aberto	Indicadores intermitentes: volte a fechar o seletor do vapor
	É solicitado o ciclo de arrefecimento	Proceda conforme descrito no item "7.3 Ciclo de arrefecimento".
	O reservatório da água está vazio ou a máquina não extrai café	Os indicadores luminosos piscam rapidamente. Consulte o cap. "3. Primeira colocação em funcionamento do aparelho"
	É necessária a função vapor	Indicador luminoso a piscar: o aparelho está a se aquecer para extrair vapor Indicador luminoso fixo: o aparelho está pronto para extrair vapor
 *laranja intermitente*	É necessário efetuar a descalcificação	Efetue a descalcificação: a operação estará completa quando o indicador luminoso desligar-se.

14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Problema	Causa	Solução
Não sai mais café espresso	Falta de água no reservatório	o reservatório
	Os furos de saída do café do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro está obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	O reservatório está mal inserido e as válvulas 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 item "12. Descalcificação"
O café espresso 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 espresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de espresso 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 obstruído ou falta o filtro perfurado	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	No filtro foi deitado demasiado café	Utilize a colher medidora fornecida 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	Aumentar a prensagem do café moído
	A quantidade de café moído é escassa	Aumentar a quantidade de café moído
	A moagem do café está grossa	Utilizar 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 de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.3 Limpe o extrator de café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	A moagem do café é demasiado fina	Utilizar apenas café moído para máquinas de café espresso
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café espresso e não deve ser demasiado húmido
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no item "12. Descalcificação"
		→

Problema	Causa	Solução
Depois da extração de café, o filtro permanece encaixado ao duche da caldeira		Reinserir o porta-filtro, extrair o café, e então remover o porta-filtro
A máquina não extrai nenhuma bebida e todos os indicadores luminosos piscam durante alguns segundos	Falta de água no reservatório	Encher o reservatório de água
	O reservatório está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressionar levemente o reservatório, de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	O duche da caldeira de espresso está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.3 Limpe o extrator de café"
	O filtro está entupido	Efetuar a limpeza conforme indicado no item "11.2 Limpeza dos filtros de café"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme no item "12. 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 o descrito no item "7.2 Limpeza do cappuccinador depois de cada utilização"
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetue a descalcificação conforme no par. "12. Descalcificação"

Register Now

www.delonghi.com/register

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Itália delonghi.com

57132C8997_01_0626 web