
EC9555

La Specialista

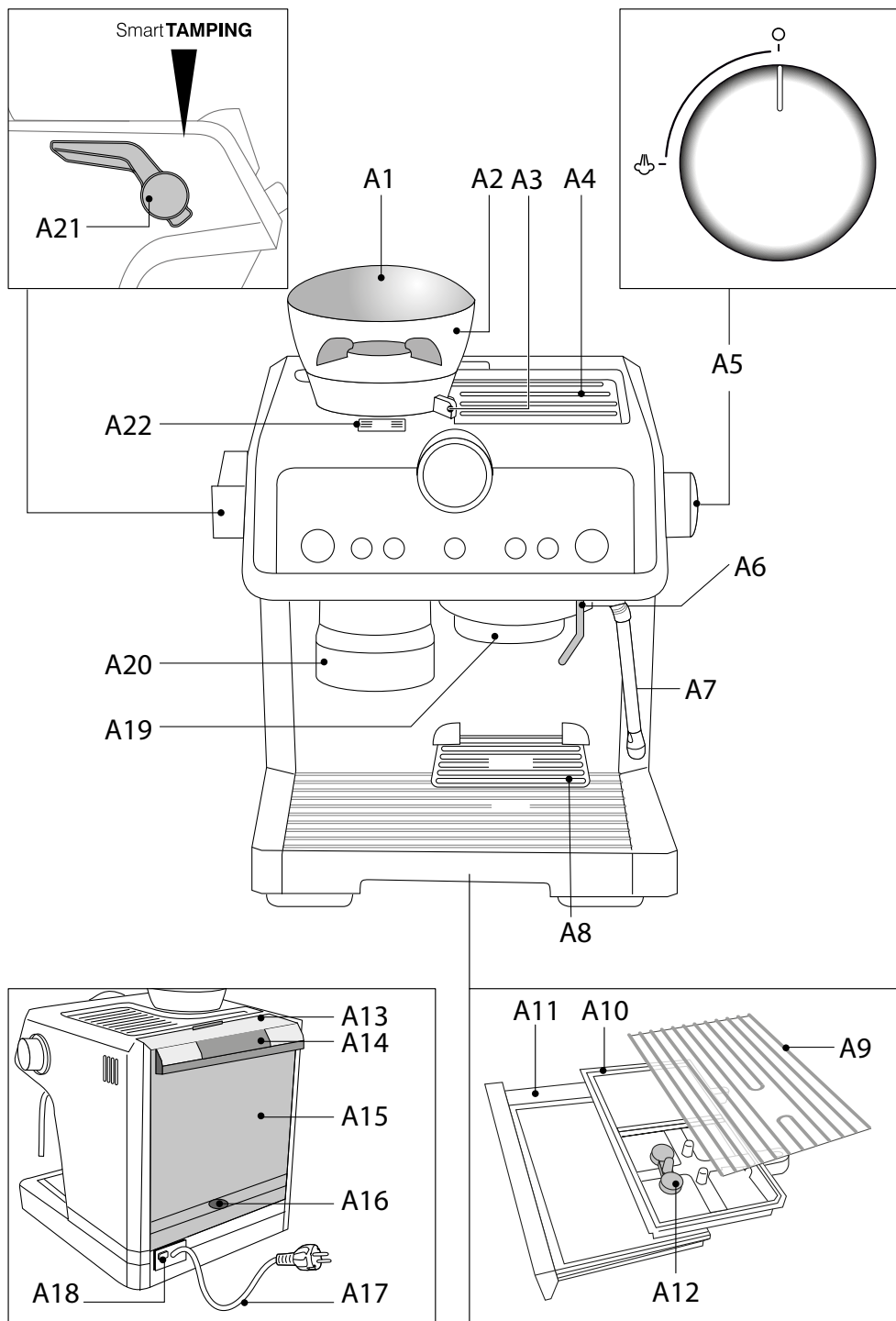
OPERA

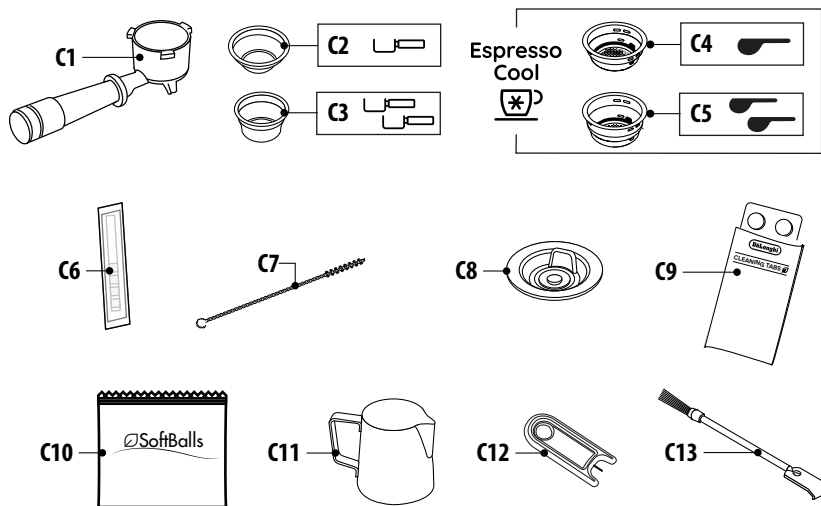
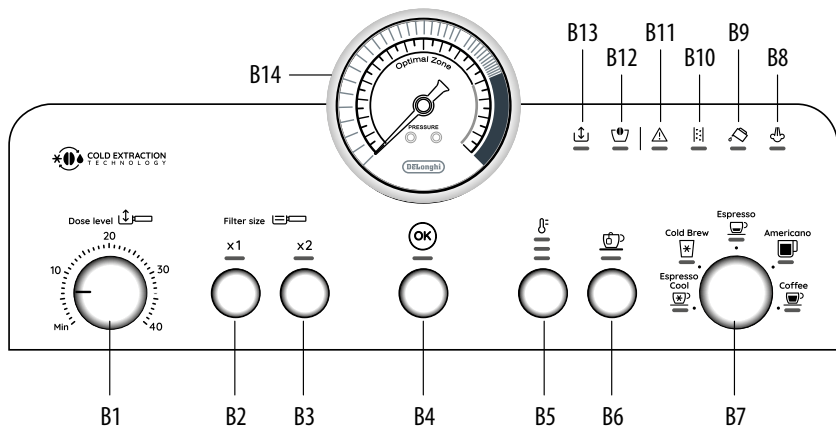
MÁQUINA DE CAFÉ

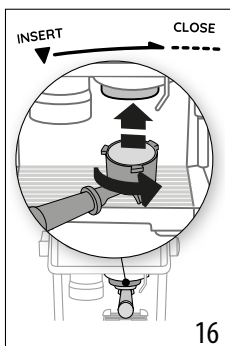
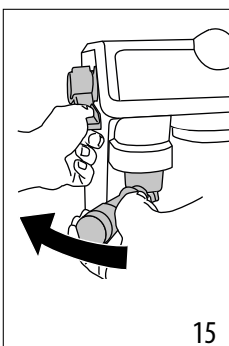
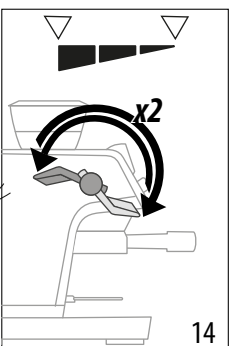
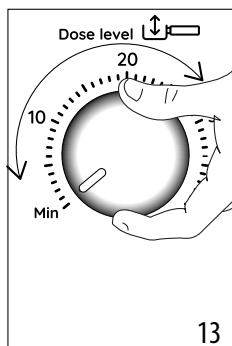
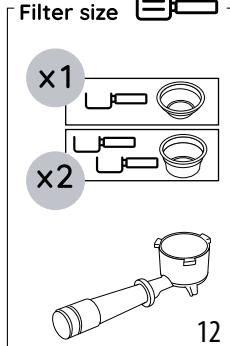
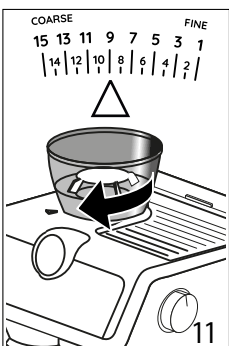
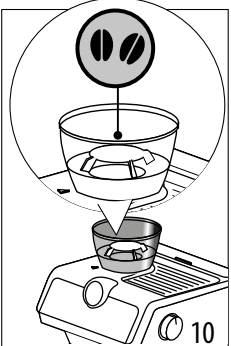
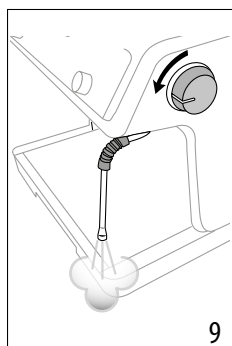
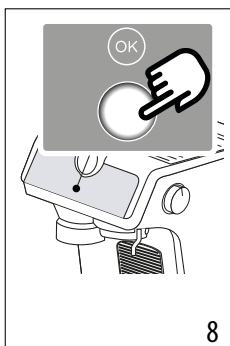
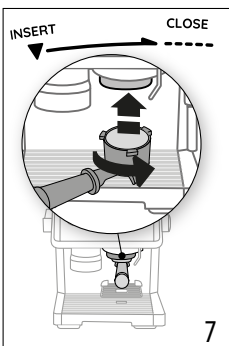
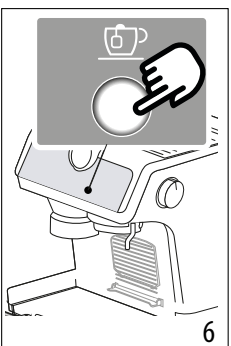
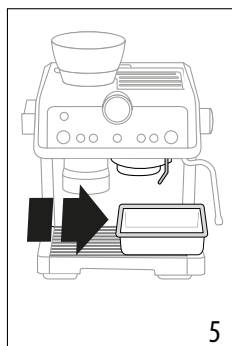
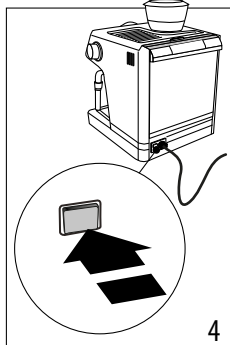
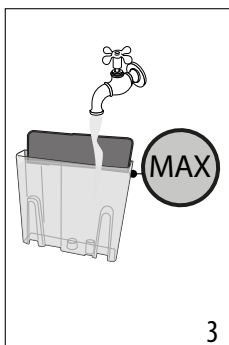
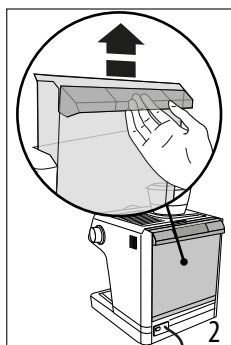
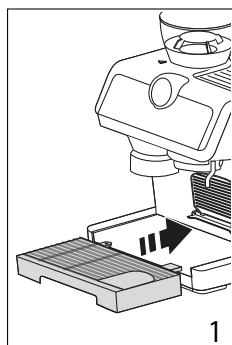
Instruções de utilização

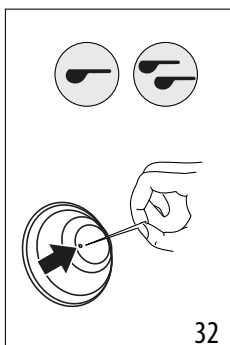
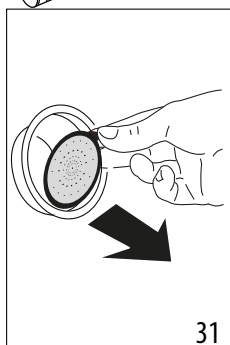
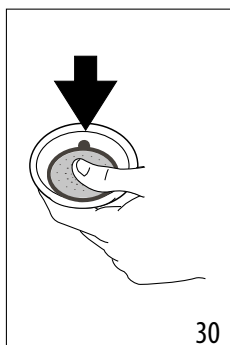
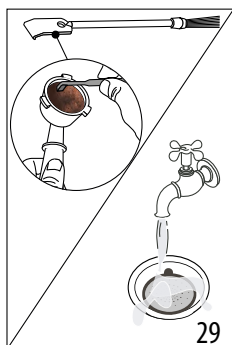
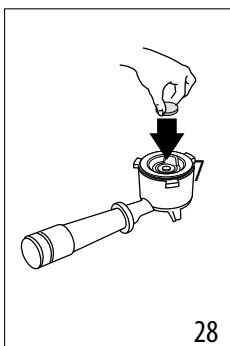
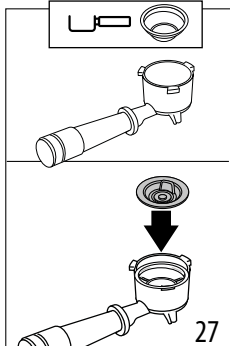
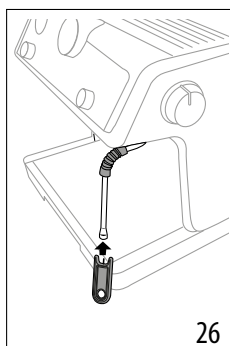
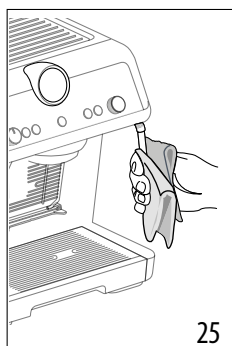
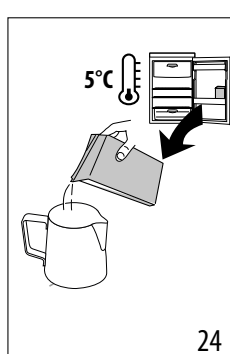
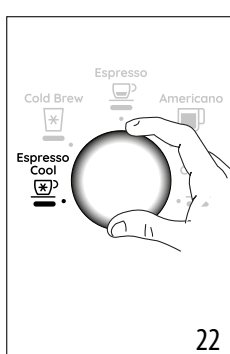
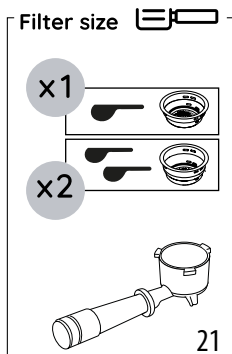
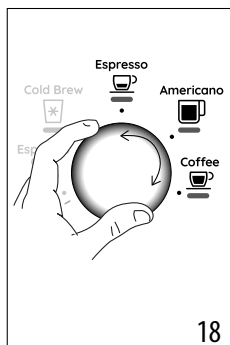
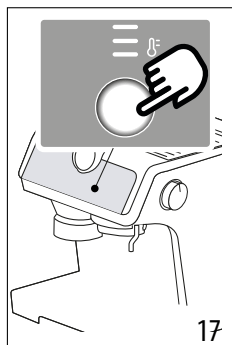


De'Longhi









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

1. DESCRIÇÃO

1.1 Descrição do aparelho - A

- A1. Tampa do recipiente de café em grãos
- A2. Recipiente de café em grãos
- A3. Seletor do grau de moagem (de fina a grossa)
- A4. Superfície de apoio das chávemas
- A5. Seletor do vapor
- A6. Extrator de água quente
- A7. Lança de vapor
- A8. Grelha da superfície de apoio das chávemas para expresso
- A9. Grelha da superfície de apoio para copos ou malgas
- A10. Grelha do tabuleiro
- A11. Tabuleiro de recolha de pingos
- A12. Indicador de nível da água no tabuleiro de recolha de pingos
- A13. Tampa do reservatório de água
- A14. Pega de extração do reservatório de água
- A15. Reservatório de água
- A16. Assento do filtro amaciador
- A17. Cabo de alimentação
- A18. Interruptor geral (ON/OFF)
- A19. Extrator de café
- A20. Saída do moedor de café (Tamping station)
- A21. Alavanca do prensador
- A22. Porta de acesso à calha do moedor de café

1.2 Descrição do painel de comando - B

- B1. Seletor de regulação da quantidade de café moído
- B2. Tecla "X1": para utilizar o filtro 1 de café
- B3. Tecla "X2": para utilizar o filtro 2 de café
- B4. Tecla "OK": para extrair a bebida/para confirmar/para ligar a máquina após o stand-by
branco: extração de bebidas quentes
azul: extração de bebidas frias
- B5. Tecla "temperatura do café"
- B6. Tecla "extração de água quente"
- B7. Seletor de bebidas:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Café
- B8. Indicador luminoso de "extração de vapor"
- B9. Indicador luminoso de "falta de água"
- B10. Indicador luminoso de "descalcificação"
- B11. Laranja: Limpeza do extrator de café
vermelho: alarme genérico
- B12. Indicador luminoso de "recipiente de café em grãos"
- B13. Indicador luminoso de "anti-entupimento"
- B14. Manómetro

1.3 Descrição dos acessórios - C

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro 1 chávema
- C3. Filtro 2 chávemas

Filtros específicos para **Espresso Cool** :

- C4. Filtro 1 chávema
- C5. Filtro 2 chávemas
- C6. Tira reativa "Total Hardness Test"
- C7. Escova
- C8. Acessório de limpeza do extrator de café
- C9. Cleaning tabs: pastilhas para a limpeza do extrator de café
- C10. Softballs
- C11. Jarro de leite
- C12. Agulha de limpeza para lança de vapor

1.4 Acessórios de limpeza não incluídos, recomendados pelo fabricante

Para obter mais informações, visite www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Detergente**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descalcificador**

2. PREPARAÇÃO DO APARELHO

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

1. Insira o tabuleiro de recolha de pingos (A11) com a grelha da superfície de apoio das chávemas (A9) e a grelha do tabuleiro (A10) (fig. 1);
2. Extraia o reservatório de água (A15) (fig. 2) e encha-o com água fresca e limpa, tendo o cuidado para não ultrapassar a inscrição MAX (fig. 3).
3. Em seguida, reinsira o 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 "7. Menu de configurações".

3. PRIMEIRO FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA

1. Introduza a ficha na tomada de corrente. Prima o interruptor geral (A18) (fig. 4).
2. Coloque sob o extrator de água quente (junto do extrator de café (A19)) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 5);
3. Prima a tecla  junto do indicador luminoso (fig. 6): a extração tem início e é interrompida automaticamente. Esvazie o recipiente.

Antes de começar a utilizar a máquina, é necessário enxaguar seus circuitos internos. Proceda conforme se segue:

4. Encaixe o compartimento porta-filtro (C1) já com filtro na máquina: para um encaixe correto, alinhe a pega do compartimento porta-filtro com a marca "INSERT" (fig. 7) e gire o punho para a direita, até o alinhar com a posição "CLOSE";
5. Coloque um recipiente sob o compartimento porta-filtro e o tubo extrator de vapor (A7);
6. Prima o botão OK (B4) (fig. 8): a extração tem início;
7. Uma vez terminada a extração, rode o seletor de vapor (A5) (fig. 9) e tire vapor durante alguns segundos, de forma a enxaguar o circuito de vapor: para uma extração ideal do vapor, aconselha-se a repetir esta operação 3 ou 4 vezes.

O aparelho fica assim pronto para o uso.

Nota Importante: o enxaguamento dos circuitos internos é recomendado também em caso de não utilização prolongada do aparelho.

Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cafés antes de a máquina começar a dar um resultado satisfatório: dedique particular atenção à dose de café moído no filtro ((C2) ou (C3)) (ver instruções na seção "4.1 Fase 1 - Moagem").

Proceda conforme indicado no capítulo "A "dose perfeita"".

4. PREPARAR O CAFÉ

Enxaguamento do filtro e do porta-filtro

Para garantir a limpeza e a temperatura correta de todo o circuito de café:

- antes de preparar a dose ("4.1 Fase 1 - Moagem" e "4.2 Fase 2 - Prensagem"), encaixe o porta-filtro no extrator de café (fig. 7);
- prima a tecla OK (B4): o aparelho extrai água (quente ou fria, em função da bebida selecionada).
- em seguida, para garantir o resultado ideal na chávina, enxugue o filtro e o porta-filtro com um pano antes da preparação da dose.

Enxaguamento do copo ou da chávina

Em caso de preparação de bebidas quentes, para garantir a temperatura ideal do café:

- posicione a chávina/copo sob o extrator de água quente (A6);
- faça um enxaguamento premindo a tecla  (B6);
- interrompa a extração premindo novamente a tecla  ;
- em seguida, para garantir o resultado ideal na chávina, esvazie e enxugue o copo/chávina antes da preparação da dose.

4.1 Fase 1 - Moagem

1. Verta os grãos no recipiente (A2) (fig. 10). É aconselhável verter apenas os grãos necessários para a preparação: desta forma, será sempre usado café fresco;
2. Em geral, as torragens mais escuras exigem uma moagem mais grossa, enquanto as torragens claras exigem uma moagem mais fina. Ao se utilizar o café em grãos pela primeira vez, inicie com a configuração de fábrica 9 (fig. 11) e asse-

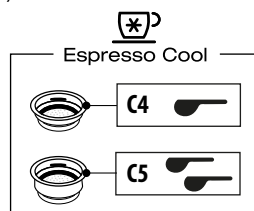
gure-se de usar a dose correta (ver "A "dose perfeita""). Prepare um espresso e, dependendo do resultado, prepare-se para adaptá-lo. Um café sobreextraído (extração demasiado lenta) necessita de uma moagem mais grossa. Um café subextraído (extração demasiado veloz) necessita de uma moagem mais fina.

Nota Importante: para a maior parte dos cafés, aconselha-se um grau de moagem entre 5 e 11. O resultado da moagem com a seleção entre 1 e 4 é muito fino, a ser utilizado somente com cafés muito particulares (tostados leves).

3. Insira um dos filtros de café (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 12).

Nota Importante:

para a preparação de  Espresso Cool, utilize os filtros específicos para esta bebida (ver item "4.5 Fase 3 - Extração de Espresso Cool").

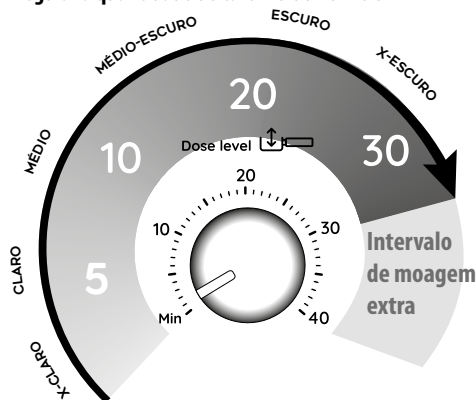


4. Regule o seletor de quantidade (B1) partindo da posição mínima (fig. 13).

Para mais indicações, consulte o item "Regular a quantidade de café moído no filtro".

5. Encaixe o porta-filtro na saída do moedor de café (A20) alinhando-o com a mensagem INSERT: em seguida, rode o compartimento porta-filtro para a direita.
6. Se for utilizado um filtro para 1 chávina (C2) ou (C4), prima a tecla X1 (B2). Se for utilizado um filtro para 2 chávinas (C3) ou (C5), prima a tecla X2 (B3): esta seleção determina também a quantidade de espresso extraída. A moagem inicia e interrompe-se automaticamente.

Regular a quantidade de café moído no filtro



Cada variedade de grão dá um resultado diferente durante a moagem e para tal, no início da regulação da dose, é necessário um extremo cuidado.

Esta ilustração dá indicações sobre como regular a dose, com base na cor de tostagem: devem ser consideradas como um ponto de partida, mas podem variar em função da composição do café em grão.

1. Configure a dose a partir da posição mínima.
2. Verificando a cor de torragem do seu café, rode lentamente o seletor.

4.2 Fase 2 - Prensagem

1. Após a moagem, abaixe a alavanca de prensagem (A21) até ao fim de curso (não remova o porta-filtro) (fig. 14). Para um resultado perfeito, repita duas vezes, recolocando sempre a alavanca na posição inicial.
2. Mantenha a alavanca abaixada até ao fim de curso durante a remoção do porta-filtro (fig. 15). Em seguida, recoloque a alavanca na posição inicial.
3. Depois de se certificar de que a dose do café está correta (ver "A dose perfeita"), engate o porta-filtro no extrator de café (A19) (fig. 16).

Nota importante:

- se, depois da prensagem, permanecerem resíduos de café ao longo das bordas do filtro, isto não prejudica de forma alguma a qualidade da extração e, por conseguinte, o resultado final.
- Extraia o porta-filtro com a alavanca do tamper ainda abaixada, para ter um acabamento brilhante da dose de café.

A "dose perfeita"

- Os filtros de café possuem uma referência interna para identificar a dose perfeita.



A dose perfeita corresponde à linha em relevo;

- Certifique-se de que o café esteja no nível após a prensagem. Poderá ser necessário regular várias vezes o seletor (B1) antes de se chegar à dose perfeita.
- Se o café for sobre ou subextraído e a dose estiver dentro da dose perfeita, regule o grau de moagem para mais fino ou mais grosso (ver "4. Preparar o café"). Se o café estiver sobreextraído (extração demasiado lenta), a moagem deverá ser mais grossa. Se o café estiver subextraído (extração demasiado rápida), a moagem deverá ser mais fina.

Prende o café já moído

Para preparar o café com café em pó já moído:

1. verta o café no filtro;
2. encaixe o porta-filtro na saída do moedor de café;
3. com o porta-filtro encaixado, abaixe a alavanca de prensagem (A21) até o fim de curso;
4. retire o porta-filtro;
5. prima a tecla relativa ao número de chévenas a serem preparadas (x1 ou x2).

4.3 Fase 3 - Extração de bebidas quentes

1. Selecione a temperatura (fig. 17) (ver "A temperatura para preparar as bebidas quentes").
2. Selecione a bebida desejada (fig. 18). Se a bebida tiver sido programada (ver capítulo "6. Programe o comprimento das bebidas"), o indicador luminoso da bebida pisca brevemente.
3. Prima OK (B4) para iniciar a extração (fig. 8) (pré-infusão e infusão). A extração do café interrompe-se automaticamente.

A temperatura para preparar as bebidas quentes

A temperatura da água é controlada durante todo o processo de preparação, para garantir a estabilidade na fase de extração. A Especialista Prestigio oferece três temperaturas de infusão* que correspondem a um intervalo entre 92 °C e 96 °C.

Consoante a variedade e a tostagem do café em grão, aconselha-se uma temperatura diferente: o café em grão Robusta exige uma temperatura baixa, o café em grão Arabica uma temperatura alta. O mesmo é válido para o café em grão com tostagem escura ou para o café em grão acabado de tostar.

Nível de temperatura	Indicador luminoso correspondente	Nível de tostagem

MÍN		Escuro
MÉD		Médio-escuro
MÁX.		Claro - médio

* Esta temperatura diz respeito à água no thermoblock. É, por isso, diferente da temperatura da bebida na chávina ou da temperatura medida quando a bebida sai pelos bicos de café do porta-filtro.

4.4 Fase 3 - Extração de Cold Brew

- Selecione Cold Brew (fig. 19): o indicador OK (B6) se acende em azul para indicar que foi selecionada uma bebida fria.
- 4. Verta 1 ou 2 cubos de gelo para o copo (fig. 20).
- 5. Prima OK para iniciar a extração. A extração interrompe-se automaticamente.

Nota Importante:

- O manómetro não roda para posições superiores: de facto, para esta preparação não há pressão.
- **Cold Extraction Technology:** para obter resultados ideais ao preparar bebidas Cold Brew, encha o reservatório de água com água fresca potável.

4.5 Fase 3 - Extração de Espresso Cool

Para a preparação de Espresso Cool, utilize os filtros específicos (C4) ou (C5) para esta bebida (fig. 21).

Prepare a “Dose perfeita” conforme indicado nos itens “4.1 Fase 1 - Moagem” e “Regular a quantidade de café moído no filtro”.

Em seguida, proceda conforme se segue:

1. Prima Espresso Cool (fig. 22): o indicador OK (B6) se acende em azul para indicar que foi selecionada uma bebida fria.
2. Verta 2 ou 3 cubos de gelo para o copo (fig. 23).
3. Prima OK para iniciar a extração. A extração interrompe-se automaticamente.

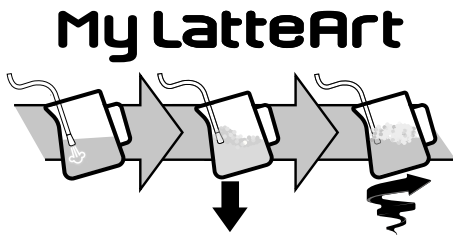
Nota Importante:

- **Cold Extraction Technology:** para obter resultados ideais ao preparar bebidas Cold Brew, encha o reservatório de água com água fresca potável.

5. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE LEITE

5.1 Espume o leite

1. Verta no jarro (C11) leite fresco à temperatura de frigorífico. O volume do leite aumentará em 2 ou 3 vezes (fig. 24). Para obter uma espuma mais densa e homogênea, é aconselhável utilizar leite de vaca gordo à temperatura de frigorífico (cerca de 5 °C).



2. Para espumar o leite, apoie o tubo extrator de vapor (A7) na superfície do leite e abra o seletor de vapor (A5): assim, o ar se mistura ao leite e ao vapor.
3. Mantenha o extrator do vapor na superfície, prestando atenção para não capturar demasiado ar, criando bolhas demasiado grossas.
4. Submerja o extrator de vapor sob a superfície do leite: desta forma, cria-se um vórtice. Uma vez atingida a temperatura desejada, volte a fechar o seletor de vapor e aguarde que a extração de vapor se interrompa completamente, antes de remover o jarro de leite.

O barista aconselha:

- **O leite fresco é melhor.** Utilize sempre leite fresco à temperatura de frigorífico.
- Para um resultado melhor, aconselha-se recolocar sempre o jarro do leite no frigorífico.
- O leite integral assegura os resultados ideais. O resultado e as texturas da espuma variam consoante seja leite de vaca ou bebidas vegetais.
- Depois de ter espumado o leite, elimine as bolhas rodando ligeiramente o jarro do leite.

Limpeza do extrator de vapor:

1. Após cada utilização, remova os resíduos de leite do extrator de vapor com um pano (fig. 25). Para uma limpeza profunda, é aconselhável utilizar o Eco MultiClean: assegura a higiene removendo as proteínas e gorduras do leite, e pode ser usado para limpar a máquina inteira.
2. Extraia vapor por alguns segundos para limpar bem o extrator (fig. 9).
3. Aguarde que o extrator arrefeça: para manter a eficiência do extrator ao longo do tempo, utilize a agulha de limpeza (C12) para manter o orifício desobstruído (fig. 26).

6. PROGRAME O COMPRIMENTO DAS BEBIDAS

- 1. Prepare a máquina para extrair 1 ou 2 chávenas da bebida que se deseja tirar, até encaixar o porta-filtro (C1) com o filtro para 1 chávena ou 2 chávenas e o café moído.
- 2. Gire o seletor (B8) para escolher a bebida a ser programada
- 3. Prima “x1” (B2) ou “x2”(B3) por pelo menos 3 segundos, até que o indicador luminoso correspondente à bebida selecionada comece a piscar para confirmar que está no modo de programação. (Para sair do modo de programação sem alterações, mantenha a mesma tecla premida ou aguarde 30 segundos.)
- 4. Prima a tecla OK (B6). O indicador luminoso OK começa a piscar e a máquina dá início à extração.
- 5. Quanto atingir a quantidade desejada, volte a premir o botão OK: a quantidade é programada.

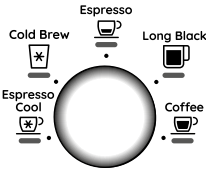
Nota Importante:

- Podem ser programadas bebidas, mas não a extração de vapor e água quente.
- A programação modifica as quantidades das bebidas, mas não do café moído.
- Quando se seleciona uma bebida programada, o indicador luminoso correspondente pisca brevemente.
- A máquina sai automaticamente do modo de programação após 30 segundos de inatividade.

Receita de café	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 a ≈130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	de ≈ 160 a ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈15 a ≈90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	de ≈30 a ≈180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: de ≈15 a ≈90 ml • água: de ≈25 a ≈120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• expresso: de ≈30 a ≈180 ml • água: de ≈ 50 a ≈240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 a ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	de ≈ 60 a ≈ 110 ml

Receita de café	Quantidade de fábrica	Quantidade programável
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 a ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	de ≈ 120 a ≈ 240 ml

7. MENU DE CONFIGURAÇÕES

1. Entre no menu:		
Prima em simultâneo durante 5 segundos	x1	
2. Configurações com seleção pelo seletor (B7)		
		
Configuração correspondente	Rode para	Regulações
Regulação extra da moagem	Espresso 	 ➔ Range 1
		 ➔ Range 2
Dureza da água	Americano 	 ➔ macia
		 ➔ média
		 ➔ dura/muito dura
Desligamento automático	Coffee 	 ➔ 5 minutos
		 ➔ 1,5 hora
		 ➔ 3 horas
Estatísticas	Espresso Cool 	Informações úteis para a assistência (ver item “15. Estatísticas”)
3. Guarde as novas configurações premindo OK (B4)		

Nota Importante: a máquina sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inatividade.

7.1 Reposição das definições de fábrica

1. Entre no menu:		
Prima em simultâneo durante 5 segundos	x1	
2. Redefinição para os valores de fábrica		
Mantenha premida a tecla até o indicador luminoso OK piscar	Prima OK para voltar imediatamente ao uso	

O indicador luminoso OK (B6) pisca brevemente para confirmar a reposição.

8. LIMPEZA DO APARELHO

Atenção!

- 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 inutilização superiores a uma semana, antes de utilizar a máquina, aconselha-se proceder a um enxaguamento.

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.

	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Limpeza do moedor de café

1. Limpe a zona de engate com o pincel (C9) (fig. 29).
2. Utilizando o pincel, limpe a calha de café (fig. 30).

Moagem eficiente

Ao longo do tempo, os moedores estão sujeitos a desgaste. Por conseguinte, à medida que o tempo passa, para se obter a dose perfeita, é necessário rodar o seletor (B4) para os números mais altos. Quando se encontra na regulação entre 30 e 40, chegou o momento de configurar o extra range de moagem (ver o capítulo “7. Menu de configurações” – “Regulação extra da moagem”). Quando a quantidade de café moído diminuir ainda mais, dirija-se a um centro de assistência para substituir os moedores: regule de novo o moedor de café entrando no menu de configurações e selecionando o primeiro range de regulação adicional da moagem. Em seguida, gire o seletor de regulação da quantidade (B4) para a posição Min e regule a dose como para a primeira utilização (ver “A” dose perfeita”).

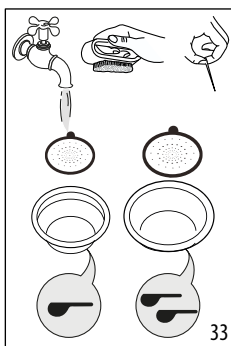
8.2 Limpeza dos filtros específicos para Espresso Cool

Estes filtros foram pensados para otimizar a extração desta bebida. Limpe bem e elimine todos os resíduos de café, para manter a sua eficácia.

1. Após a utilização, enxague os filtros (fig. 29) com água em abundância e prima bem o filtro perfurado, para que fique corretamente inserido (fig. 30).

Caso a limpeza não seja suficiente e, em todo o caso, pelo menos uma vez por mês, proceda conforme indicado a seguir:

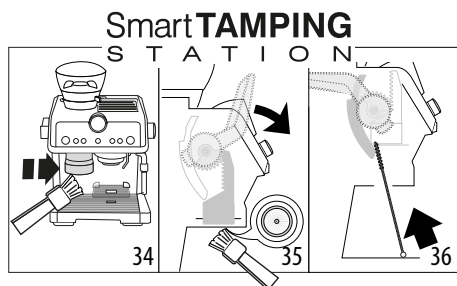
1. Extraia o filtro perfurado segurando pela lingueta (fig. 31).
2. Verifique se o furo na parte inferior (ver fig. 32) está livre de todos os resíduos.



3. Enxague novamente os filtros com água corrente (fig. 33).
4. Certifique-se de que os orifícios não estão obstruídos. Se necessário, utilize uma agulha.
5. Seque todos os componentes com um pano.
6. Reinsira o filtro perfurado pressionando-o a fundo (fig. 30).

8.3 Limpeza da “Smart tamping station”

1. Limpe a zona de engate com um pincel (fig. 34).
2. Puxe a alavanca (A21) até ao fim de curso e limpe a prensa (fig. 35) com um pincel; em seguida, solte a alavanca.
3. Utilizando a escova (C7), limpe a calha de café (fig. 36).



9. DUREZA DA ÁGUA

O indicador luminoso (B10) de descalcificação acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau de dureza da água. É possível programar a máquina com base na dureza real da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando, assim, menos frequente a operação de descalcificação.

1. Retire da embalagem a tira reativa a fornecida “TOTAL HARDNESS TEST” (C6).
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente.

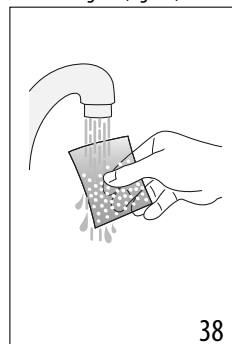
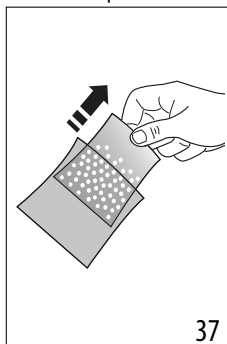
Resultado do teste de dureza da água	Tecla	Nível
	× 2	1 água macia
	≡ 5	2 água média
	OK	3 água dura ou muito dura

4. Configure o aparelho conforme indicado no capítulo “7. Menu de configurações” “Dureza da água”.

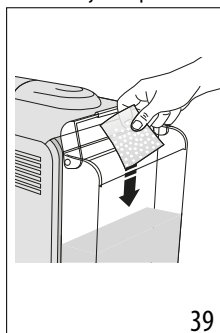
10. COMO UTILIZAR AS SOFTBALLS

As Softballs (C10) são um sistema inovador que prolonga a vida útil da máquina sem alterar a qualidade da água, garantindo a extração de um café cremoso e aromático. Para otimizar a eficácia, deixe as Softballs na água durante a noite anterior à utilização.

1. Extraia o pacote de Softballs da embalagem (fig. 37).



2. Enxague o pacote de Softballs (fig. 38) com água corrente.
3. Submerja a saqueta no reservatório de água (A15) (fig. 39).



4. Substitua a saqueta de Softballs a cada 3 meses (fig. 40).

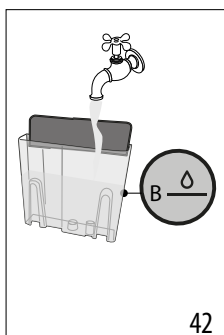
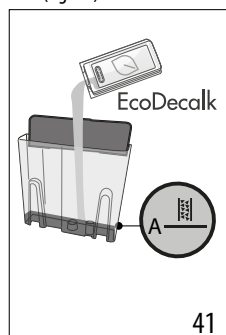
11. DECALCIFICAÇÃO

Atenção!

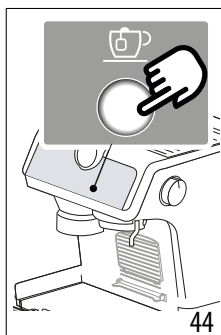
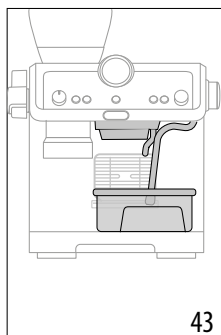
- Uma descalcificação regular assegura os resultados ideais ao longo do tempo: quando a máquina o solicitar, adquira o descalcificante Ecodcalc no site delonghi.com e proceda com a descalcificação.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- Antes da utilização, leia as instruções e o rótulo do descalcificante, presentes na embalagem do próprio descalcificante.
- 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 de 2 litros
Tempo	~20min

1. É a hora de fazer a descalcificação quando o indicador luminoso  (B10) se acende. É possível iniciar a descalcificação a qualquer momento.
2. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha dos pingos (A11) e, em seguida, volte a inseri-lo.
3. (SE PRESENTES, RETIRE O FILTRO AMACIADOR E AS SOFTBALLS). Deite o descalcificante no reservatório de água (A15) até ao nível  A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do reservatório (fig. 41).



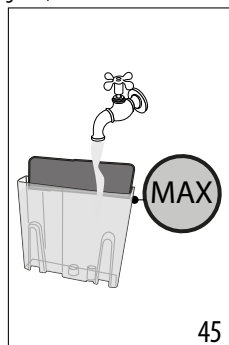
4. Adicione água até atingir o nível  B (fig. 42). Em seguida, reintroduza o reservatório de água na máquina.



5. Certifique-se de que o porta-filtro (C1) não esteja engatado e coloque um recipiente sob os extratores de café e água quente e sob o extrator de vapor (A7) (fig. 43).
6. Mantenha a tecla  (B6) premida até que o indicador luminoso  (B10) pisque.
7. Prima a tecla OK: o indicador luminoso correspondente pisca.
8. O programa de descalcificação inicia e o líquido descalcificante sai pelos dispensadores. 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.

A extração é interrompida e o indicador luminoso OK passa a azul. É então necessário proceder a um ciclo de enxaguamento:

9. Esvazie o recipiente usado para a recolha do líquido descalcificante e recoloque-o sob os extratores.
10. Extraia o reservatório de água, esvazie-o de eventuais resíduos de solução descalcificante, enxague-o com água corrente e encha-o com água fresca até ao nível MAX (fig. 45). Em seguida, reinsira o reservatório no seu alojamento.



11. Prima o botão OK: o enxaguamento começa.
12. Uma vez concluído o enxaguamento, a extração é interrompida e o aparelho está pronto para ser utilizado.
13. Esvazie os recipientes de recolha da água de enxaguamento.
14. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e, em seguida, volte a inseri-lo.

15. Extraia e encha o reservatório de água com água fresca e, em seguida, volte a inseri-lo.
16. O indicador luminoso OK se acende em branco.
O aparelho agora está pronto para o uso.

Nota Importante:

- O ciclo de descalcificação pode ser iniciado a qualquer momento (mesmo se o respetivo indicador luminoso ainda não se tiver acendido).
- Caso a descalcificação tenha sido acionada por engano, prima a tecla  durante 10 segundos; o enxaguamento não pode ser interrompido.
- O aparelho sai automaticamente do modo de descalcificação após 30 segundos de inatividade.

12. LIMPEZA DO EXTRATOR DE CAFÉ (A19)

Quando o indicador luminoso  se acender (laranja) (B11), é necessário proceder à limpeza do circuito do café. Para realizar o ciclo de limpeza, utilize as cleaning tabs De'Longhi (C9). Para obter mais informações, visite www.delonghi.com.

1. Insira no filtro 1 chávena (C2) no porta-filtro (C1) (fig. 26).
2. Insira no filtro o acessório de limpeza (C8) (fig. 27) e prima-o a fundo.
3. Coloque a pastilha para a limpeza no acessório (fig. 28).
4. Engate o porta-filtro no extrator de café (A19).

5. Encha o reservatório de água (A15). Certifique-se de que o tabuleiro de recolha dos pingos (A11) está vazio.
6. Mantenha a tecla  (B5) premida até que o indicador luminoso  (B11) pisque.
7. Prima OK (B4) para iniciar a limpeza: o indicador luminoso OK pisca, indicando que a limpeza está em andamento;
8. Quando a extração é interrompida e o indicador luminoso OK se acende em azul, é o momento de fazer um enxaguamento.
9. Remova o acessório de limpeza e lave o porta-filtro e o filtro sob água corrente.
10. Reinsira o porta-filtro e proceda com um enxaguamento premindo a tecla OK: aconselha-se colocar um recipiente sob o porta-filtro.
11. Uma vez concluído o enxaguamento, o aparelho está pronto para ser utilizado.
12. Remova e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos

Nota Importante:

- O ciclo de limpeza pode ser iniciado a qualquer momento (mesmo se o respetivo indicador luminoso ainda não estiver aceso).
- Caso a limpeza tenha sido acionada por engano, prima a tecla  por 10 segundos; o enxaguamento não pode ser interrompido.
- O aparelho sai automaticamente da limpeza após 30 segundos de inatividade.

13. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
Todos os indicadores luminosos piscam brevemente	Ligação do aparelho	Auto-diagnóstico
 fixo	É a primeira ativação da máquina e é necessário proceder ao enchimento do circuito da água	Proceda conforme o indicado no cap. "3. Primeiro funcionamento da máquina"
 fixo (branco) • Indicadores luminosos x1 - x2: é necessário selecionar o número de chávenas • Indicador luminoso : indica a temperatura do café selecionada • Indicador luminoso : indica que a máquina está pronta para extrair água quente • Indicador luminoso de bebida quente: indica a bebida selecionada	A máquina está pronta para a extração de bebidas quentes	Prepare a máquina e proceda à preparação da bebida
→		

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 fixo (azul) - Indicadores luminosos x1 - x2: é necessário selecionar o número de chávenas - Indicador luminoso  : indica que a máquina está pronta para extrair água quente - Indicador luminoso de bebida fria: indica a bebida selecionada	A máquina está pronta para a extração de bebidas frias	Prepare a máquina e proceda à preparação da bebida
 fixo	O recipiente de café em grãos (A2) está vazio	Encha o recipiente de café em grãos
 intermitente	Se desejar proceder à moagem, mas o recipiente de café em grãos (A2) estiver vazio	Encha o recipiente de café em grãos
 fixo	A água no reservatório (A15) não é suficiente ou o reservatório de água não se encontra bem inserido	Encha o reservatório ou extraia e volte a inserir corretamente o reservatório
 intermitente	Se desejar proceder à preparação de uma bebida, mas o reservatório de água (A15) estiver vazio	Encha o reservatório de água
	A moagem está muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma	Extraia o compartimento porta-filtro (C1) e repita as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações do item “4. Preparar o café” e “4.2 Fase 2 - Prensagem”
	O filtro de café está entupido	Enxague os filtros com água corrente
	O reservatório (A15) está mal inserido e as respetivas válvulas não estão abertas	Prima levemente o reservatório de forma a abrir as válvulas
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetue a descalcificação conforme indicado no cap. “11. Decalcificação”
 fixo (vermelho)	Alarme genérico	Dirija-se a um centro de assistência
→		

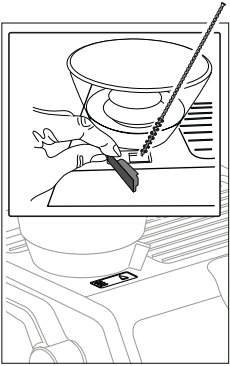
INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 fixo (laranja)	É necessário proceder à limpeza do extrator de café	Veja o cap. “12. Limpeza do extrator de café (A19)”
 intermitente (laranja) +  fixo (branco)	A máquina está pronta para a limpeza do extrator de café	
 intermitente (laranja) +  intermitente (branco)	A limpeza do extrator de café está em andamento	
 intermitente (laranja) +  fixo (azul)	É necessário proceder ao enxaguamento do extrator de café	
 intermitente (laranja) +  intermitente (azul)	O enxaguamento do extrator de café está em andamento	
 fixo	A máquina está pronta para extrair vapor	A máquina está à temperatura para extrair vapor. Para proceder à extração pela lança de vapor, gire o seletor de vapor
 intermitente	A máquina está ligada com a poupança energética ativa. O seletor de vapor (A5) está na posição de extração	O indicador luminoso pisca, indicando que a máquina está se preparando para extrair vapor. A extração tem início quando o circuito de vapor está em temperatura
	A máquina está pronta para extrair vapor	A máquina está em temperatura quando o indicador luminoso permanece fixo
	A máquina está extraindo vapor	
 intermitente	O funil do moedor de café está entupido	Limpe conforme indicado no item “8.3 Limpeza da “Smart tamping station””. Se o problema persistir, aceda ao funil abrindo a portinhola (A22) e libere a obstrução utilizando a escovinha (C7)
		Verifique se o filtro de café utilizado corresponde ao número de chávemas selecionado
		Reduza a dose de café girando o seletor (B1)
 fixa + x1 e x2 intermitente	A alavanca (A21) não está na posição correta	Após a prensagem, recoloque a alavanca na posição inicial
 fixo (vermelho)	É necessário proceder à descalcificação	Faça a descalcificação conforme indicado no item “11. Decalcificação”
→		

INDICADORES LUMINOSOS	SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS	OPERAÇÃO
 intermitente (vermelho) +  fixo (branco)	A máquina está pronta para fazer a descalcificação	
 intermitente (vermelho) +  intermitente (branco)	A máquina está fazendo a descalcificação	Complete as operações descritas no item “11. Decalcificação”
 intermitente (vermelho) +  fixo (azul)	É necessário proceder ao enxaguamento	
 intermitente (vermelho) +  intermitente (azul)	O aparelho está a efetuar o enxaguamento do ciclo de descalcificação	

14. SE ALGO NÃO FUNCIONAR

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Há água no tabuleiro de recolha de pingos (A11)	Faz parte do funcionamento normal dos circuitos internos da máquina	Esvazie e limpe regularmente o tabuleiro de recolha de pingos
Não sai mais café espresso	Falta de água no reservatório (A15)	Encha o reservatório
	O indicador luminoso  (B6) está aceso para indicar que o circuito de café ou circuito de vapor está vazio	Prima o botão correspondente ao indicador luminoso  para encher o circuito
	O filtro de café está entupido	Enxague os filtros sob água corrente. Para os filtros específicos para Espresso Cool, ver “8.2 Limpeza dos filtros específicos para Espresso Cool”
	O reservatório (A15) está mal inserido e as válvulas no fundo não estão abertas	Pressione levemente o reservatório de modo a abrir as válvulas em seu fundo
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetue a descalcificação conforme indicado no cap. “11. Decalcificação”
	Moagem demasiado fina	Extraia o compartimento porta-filtro (C1) e repita as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações do item “4. Preparar o café” e “4.2 Fase 2 - Prensagem”
O porta-filtro não se encaixa ao aparelho	O café moído não foi prensado ou está em quantidade excessiva	Repita a moagem com configurações diferentes. Reduza a quantidade da dose: verifique se o filtro (1 ou 2 chávemas) está correto com relação à dose a ser moída (tecla x (B2) ou x2 (B3) selecionada)
➔		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O café espresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) e não pelos furos	O porta-filtro está mal inserido	Encaixe o porta-filtro corretamente e gire-o com força até o fim
	A vedação do extrator de café (A19) perdeu elasticidade ou está suja	Substitua a vedação do extrator de café em um Centro de Assistência
	O filtro de café está entupido	Enxague os filtros sob água corrente. Para os filtros específicos para Espresso Cool, ver “8.2 Limpeza dos filtros específicos para Espresso Cool”
O creme do café é claro (desce rapidamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Extraia o compartimento e repita as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações do item “4. Preparar o café” e “4.2 Fase 2 - Prensagem”
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	É necessário rever as configurações do aparelho	Extraia o compartimento porta-filtro (C1) e repita as operações para fazer o café, tendo em mente as indicações do item “4. Preparar o café” e “4.2 Fase 2 - Prensagem”
No término da descalcificação, o aparelho precisa de outro enxaguamento	Durante o ciclo de enxaguamento, o reservatório não foi enchido até ao nível MAX	Repita o enxaguamento (ver cap. “11. Decalcificação”)
O aparelho não mói o café	No interior do moedor de café, está presente um corpo estranho	Gire o seletor para a posição 15 e remova todos os grãos com um aspirador de migalhas até esvaziar e limpar o recipiente de café em grãos (A2). Se o problema persistir, dirija-se a um Centro de Assistência
Se desejar alterar a qualidade do café		• É aconselhável verter no recipiente de café em grãos (A2) apenas a quantidade de café em grãos certa a utilizar • Para esvaziar o recipiente, aspire o conteúdo com um aspirador de pó ou efetue a moagem de todos os grãos de café restantes até o esvaziar completamente • Insira a nova qualidade de café em grão • Se a moagem não atingir a “dose perfeita”, proceda conforme na primeira utilização
➔		

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Após a moagem, o filtro de café está vazio	A tremonha do café do moinho de café está entupida	Proceda à limpeza conforme indicado no item
Após a moagem, o pó do café no filtro é demasiado abundante		“8.3 Limpeza da “Smart tamping station””. Se o problema persistir, aceda à tremonha abrindo a portinhola correspondente (A22) e solte-a utilizando a escovinha 
Após a moagem, o café em pó no filtro não atinge a “dose perfeita”	A “Smart Tamping Station” precisa de ser limpa	Proceda à limpeza conforme indicado no item “8.3 Limpeza da “Smart tamping station””, em seguida, repita a moagem
	É necessário regular a quantidade de café moído	Regule a quantidade com o seletor específico (B1) seguindo as indicações do item “A “dose perfeita””. Se o seletor já estiver na posição máx, proceda conforme indicado no cap. “7. Menu de configurações” - “Regulação extra da moagem”
	É utilizado o filtro de 2 chávenas	Verifique se o indicador luminoso 2X está aceso
	Com o tempo, os moedores se desgastam	Dirija-se a um centro de assistência
Após a moagem, há café no tabuleiro de apoio das chávenas	Durante a operação de prensagem, a alavanca não foi recolocada na posição inicial.	Para realizar a prensagem corretamente: • Abaixar a alavanca até o fim de curso; • Recolocar a alavanca na posição inicial; • Abaixar a alavanca mais uma vez e, quando ela se encontrar no fim de curso, extraia porta-filtro: desse modo, o acabamento da dose permanece brilhante; • Recolocar a alavanca na posição inicial.

15. ESTATÍSTICAS

As estatísticas da máquina são úteis em caso de intervenção da assistência. Proceda conforme se segue:

- Aceda ao menu premindo contemporaneamente as teclas x1 (B2) e  (B6) por 3 segundos;
- Gire o seletor (B7) para seleccionar  “Espresso Cool”;
- Prima  (B5);
- Uma vez dentro do menu de definições, selecione os dados desejados rodando o seletor segundo ilustrado na tabela a seguir:

Posição do seletor	Contador
Cold Brew 	Contagem total das descalcificações
Espresso 	Contagem total das bebidas quentes
Espresso Cool 	Contagem total das bebidas frias

- Os indicadores luminosos x1 , x2, OK,  e  indicam os números das operações:

Indicadores luminosos no painel de controlo	Conta- gem de bebidas	Contagem de descal- cificações
    	até 100	Até 1
    	entre 100 e 1000	Entre 2 e 10
    	Entre 1000 e 3000	Entre 10 e 30
    	Entre 3000 e 6000	Entre 30 e 60
    	Entre 6000 e 11000	Entre 60 e 110
    	Mais de 11000	Mais de 110

- O aparelho sai automaticamente do menu de configurações após 30 segundos de inatividade.

16. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potência:	1550 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do reservatório de água:	2 l
Dimensões CxPxAl:	369x380x445 mm
Peso:	13,2 kg
Capacidade máx. do depósito de café em grão:	250 g

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

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125