



Instruções de utilização

ECAM31X.6Y - 31X.8Y

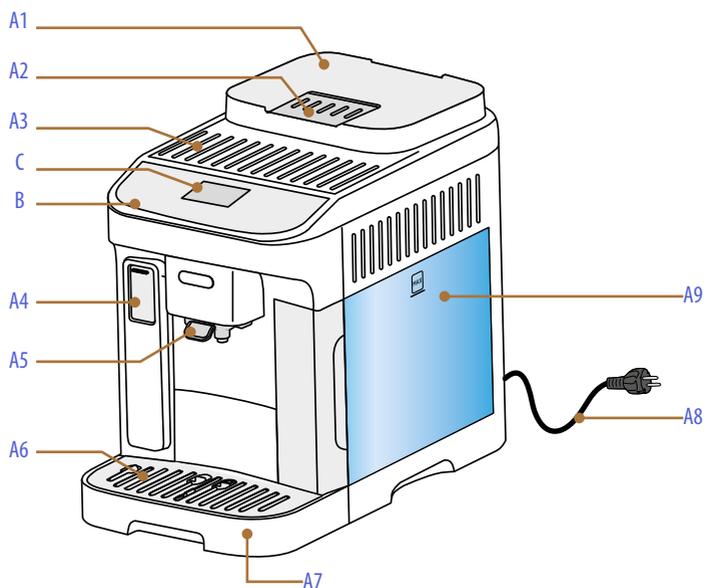
MAGNIFICA
— EVO NEXT —

DēLonghi

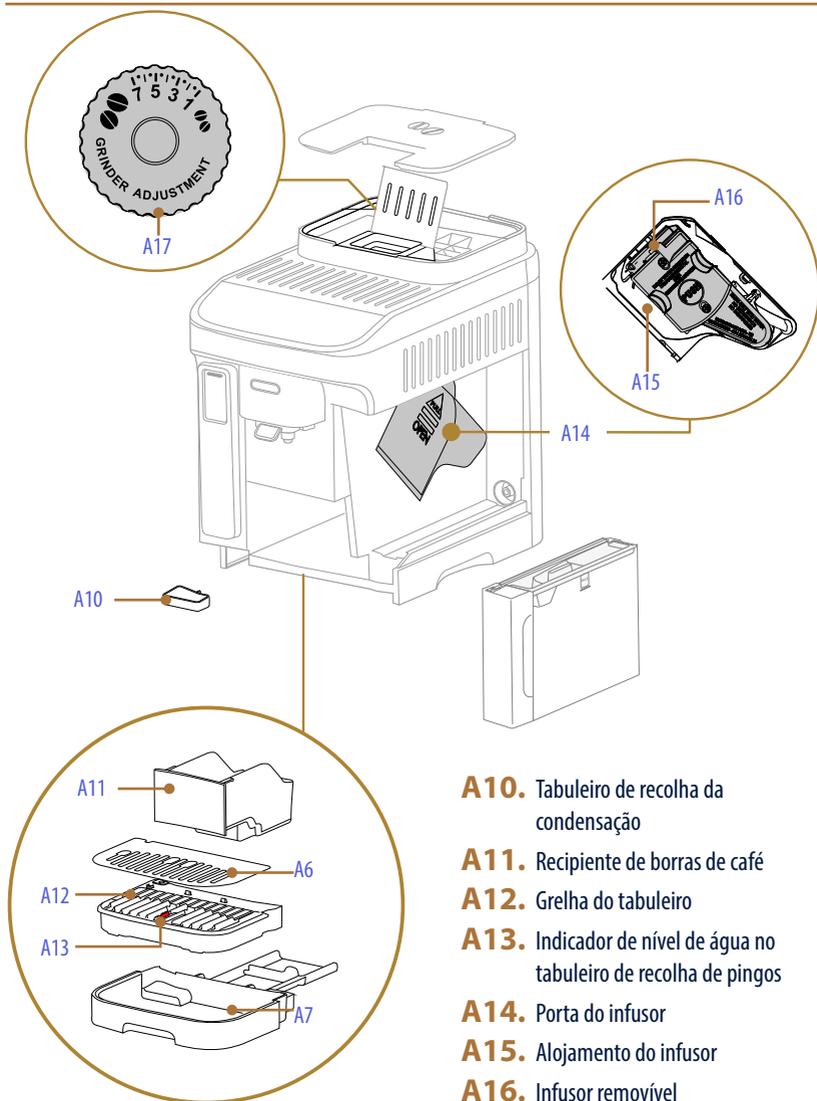
DESCRIÇÃO DA MÁQUINA (A)	4
DESCRIÇÃO DO PAINEL (B)	6
Após a seleção da bebida (Ex. Espresso)	7
DESCRIÇÃO DA PÁGINA INICIAL (C)	7
DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS* (D)	8
DESCRIÇÃO DO JARRO DE LEITE (E)	9
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	10
Selecione o seu idioma	10
Encha o reservatório de água.....	11
Prepare a máquina	11
Primeira tiragem	11
Verifique a dureza da água	12
Configuração da dureza da água.....	12
Instalação do filtro.....	13
Tutorial	14
Suporte para o funcionamento	14
LIGAÇÃO DA MÁQUINA	15
Desligamento por períodos prolongados	16
DESLIGAMENTO DA MÁQUINA	16
Entre nas definições do menu	17
DEFINIÇÕES DO MENU	17
Enxaguamento	17
Descalcificação	18
Filtro água	18
Jarro leite	19
Esvaziar o circuito	19
Desl. auto.....	20
Sinal sonoro.....	21
Poupança energ.....	21
Temperatura café.....	21
Definições moinho.....	22
Dureza da água.....	22
Estatísticas.....	23
Idiomas	23
Valores de fábrica	23
Número de série	24
Suporte	24
SELEÇÃO DOS PERFIS	25
Preparar a máquina para fazer bebidas de café	26
Bebida de café de seleção direta.....	26
Bebidas do menu “More” (B10).....	26

BEBIDAS À BASE DE CAFÉ	26
Preparação com café pré-moído	27
Conselhos para um café mais quente.....	28
INDICAÇÕES PARA BEBIDAS À BASE DE CAFÉ.....	28
BEBIDAS À BASE DE LEITE.....	29
Preparação do jarro de leite	29
Que leite utilizar?	29
Encher e engatar o jarro de leite	29
Preparar bebidas à base de leite	30
Limpeza do jarro de leite após cada utilização (função clean)	30
Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:	30
No final das preparações, o recipiente do leite está vazio ou o leite não é suficiente para outras receitas	30
No final das preparações, ainda há leite no recipiente suficiente para outras receitas.....	31
Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:.....	31
ÁGUA QUENTE.....	32
FUNÇÃO “MY”	33
LIMPEZA DA MÁQUINA	34
Circuito interno da máquina	35
Recipiente de borras de café.....	35
Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro.....	36
Interior da máquina.....	37
Reservatório de água.....	37
Bicos do extrator de café.....	37
Infusor extraível	37
Funil para café pré-moído	38
Painel de controlo (B)	38
Limpeza profunda do jarro de leite	39
DESCALCIFICAÇÃO.....	40
MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	43
FAQ	49
DADOS TÉCNICOS	56
Conselhos de Poupança de Energia	56

Magnífica Evo Next Descrição da máquina (A)

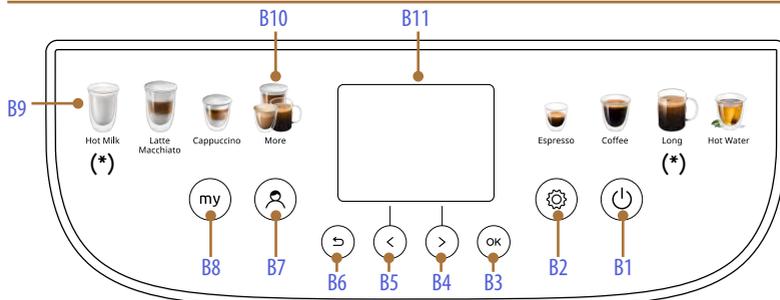


- A1.** Recipiente de café em grão com tampa
- A2.** Portinhola do funil de café pré-moído
- A3.** Prateleira de apoio para chávenas
- A4.** Portinhola do conector de acessórios
- A5.** Extrator de café (com altura regulável)
- A6.** Tabuleiro de apoio das chávenas
- A7.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A8.** Cabo de alimentação
- A9.** Reservatório de água extraível



- A10.** Tabuleiro de recolha da condensação
- A11.** Recipiente de borras de café
- A12.** Grelha do tabuleiro
- A13.** Indicador de nível de água no tabuleiro de recolha de pingos
- A14.** Porta do infusor
- A15.** Alojamento do infusor
- A16.** Infusor removível
- A17.** Seletor de regulação do moinho de café

Magnifica Evo Next Descrição do painel (B)



- B1.** Tecla ON/Standby
- B2.** Tecla do menu de definições da máquina
- B3.** Tecla OK para confirmar
- B4.** Seta de deslocamento/seleção da intensidade - pré-moído
- B5.** Seta de deslocamento/seleção do tamanho
- B6.** Tecla ↵ (Esc) de saída
- B7.** Tecla de troca de perfil
- B8.** Tecla “my”: para personalizar as bebidas
- B9.** Seleção direta de bebidas
- B10.** Menu de bebidas extra (diferentes consoante os modelos)
- B11.** Visor

Bebida	ECAM31X.8Y	ECAM31X.6Y
Doppio+	✓	✓
2x Espresso	✓	✓
Americano	✓	✗
Long	Bebida de seleção direta	✓

Bebida	ECAM31X.8Y	ECAM31X.6Y
Cappuccino mix	✓	✓
Cappuccino+	✓	✗
Espresso Macchiato	✓	✗
Leite quente	Bebida de seleção direta (Hot Milk)	✓

Magnifica Evo Next Descrição da página inicial (C)



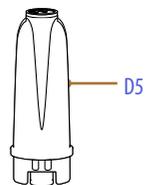
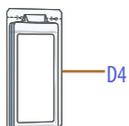
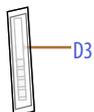
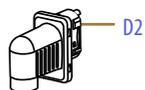
- C1.** Indicador luminoso de filtro gasto
- C2.** Indicador luminoso de solicitação de descalcificação
- C3.** Perfil selecionado
- C4.** Indicador luminoso de solicitação de limpeza do jarro de leite (Clean)

Após a seleção da bebida (Ex. Espresso)



- C5.** Nome da bebida selecionada
- C6.** Tamanho selecionado (modificável com a tecla "<" B5)
- C7.** Intensidade selecionada (modificável com a tecla ">" B4)

Magnifica Evo Next Descrição dos acessórios* (D)

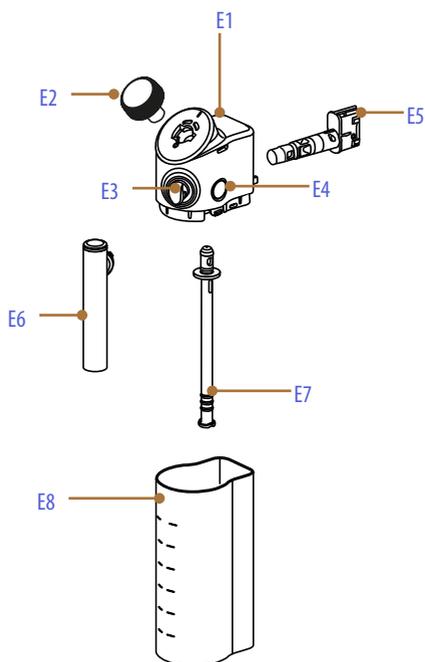


* Acessórios diferentes por tipo e número consoante os modelos

- D1.** Colher medidora de café pré-moído
- D2.** Extrator de água quente
- D3.** Tira reativa "Water hardness test"
- D4.** Descalcificante
- D5.** Filtro amaciador

Magnifica Evo Next Descrição do jarro de leite (E)

LatteCrema
HOT 



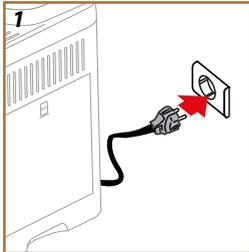
- E1.** Tampa do jarro de leite
- E2.** Seletor de espuma
- E3.** Conector do estrator de leite (não removível)
- E4.** Botão de desengate da tampa
- E5.** Conector do jarro de leite
- E6.** Extrator de leite
- E7.** Tubo de aspiração do leite (em silicone)
- E8.** Recipiente de leite

Magnífica Evo Next Primeira utilização da máquina



Nota Importante:

- Eventuais vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de ajuste da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova do cuidado metódico que temos com o produto.
- Na primeira utilização, enxague com água quente todos os acessórios e componentes removíveis destinados ao contacto com a água e o leite (reservatório de água, extrator de água, jarro de leite etc.). Aconselha-se lavar o jarro de leite na máquina de lavar louça (ver item [Limpeza profunda do jarro de leite](#)).



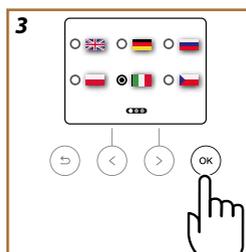
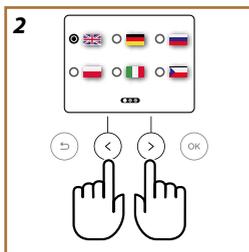
1. Ligue o cabo de alimentação (A8) à rede elétrica (fig. 1).

A máquina acende-se e lhe dará as orientações para sua própria configuração consoante as suas necessidades: siga as instruções no visor (B11) e a Magnífica estará pronta para utilização!

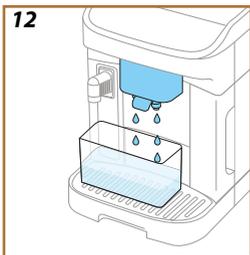
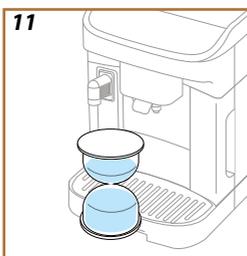
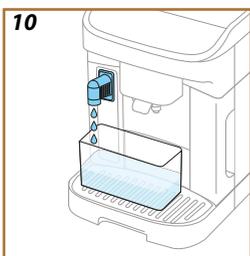
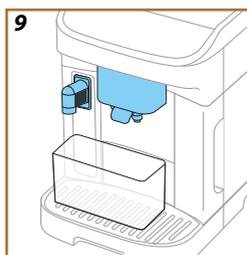
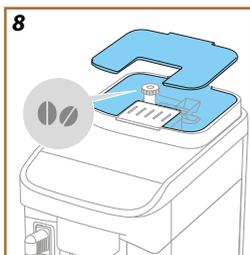
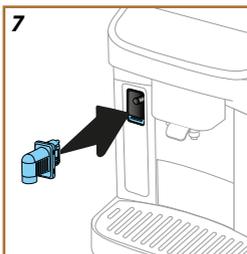
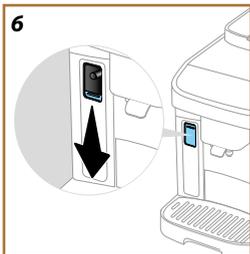
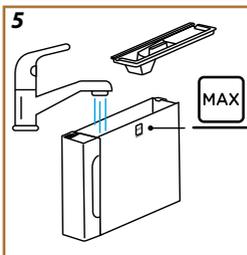
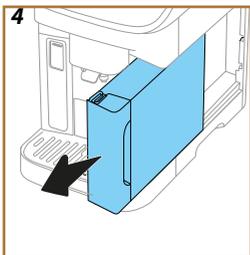
Aqui tem tudo o que é necessário:

	Água fresca potável
	Extrator de água quente (já inserido na máquina)
	O seu café em grão preferido
	Um recipiente (assegure-se de que a capacidade seja pelo menos de 0,2 l)
	Teste da dureza da água (encontre-o no pacote dos acessórios)

Selecione o seu idioma



2. No visor (B11), visualiza-se o idioma selecionado: prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar a bandeirinha correspondente ao seu idioma (fig. 2).
3. Pressione "OK" (B3) para confirmar o idioma selecionado (fig. 3).



Encha o reservatório de água

4. Extraia o reservatório de água (A9) (fig. 4).
5. Encha o reservatório com água fresca potável até ao nível MÁX. (fig. 5) e reinsira o reservatório de água na máquina, de seguida prima ">" (B4).

Prepare a máquina

6. Verifique se o extrator de água quente (D2) está inserido na máquina, caso não esteja empurre para baixo a portinhola do conector de acessórios (A4) (fig. 6) e insira o extrator de água quente (fig. 7). Prima ">" (B4).
7. Encha o recipiente de café em grão (A1) (fig. 8), depois confirme premindo ">" (B4)

Primeira tiragem

8. Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 0,2 l sob os extratores de café (A5) e água quente (D2) (fig. 9).
9. Prima "OK" (B3) para fazer o enxaguamento (fig. 10). A tiragem interrompe-se automaticamente.
10. A máquina procede ao aquecimento (fig. 11), que termina com a tiragem de água quente pelo extrator de café (A5) (fig. 12).
11. Prima "OK" (B3) para a passagem seguinte.

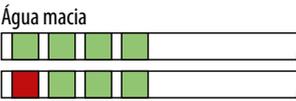
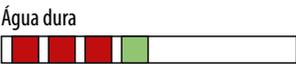
Verifique a dureza da água

A máquina requer a descalkificação após um período de funcionamento predeterminado, que depende 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 menos frequente a operação de descalkificação. Por este motivo, é aconselhável definir imediatamente o valor correto: a máquina lhe dará as orientações passo a passo. Proceda conforme descrito de seguida:

12. Retire da sua embalagem a tira reativa (D3) fornecida "Total hardness test" (no pacote de acessórios). Prima ">" (B4).
13. Mergulhe completamente a tira por cerca um segundo num copo com uma amostra da água que pretende utilizar na sua máquina de café. Prima ">" (B4).
14. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água; cada quadradinho corresponde a 1 nível. Prima ">" (B4).

Configuração da dureza da água

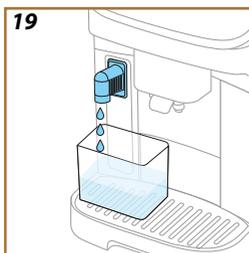
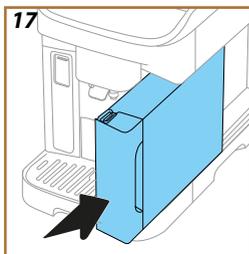
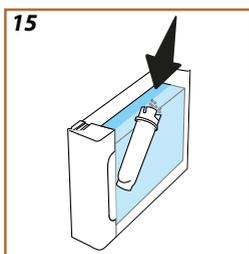
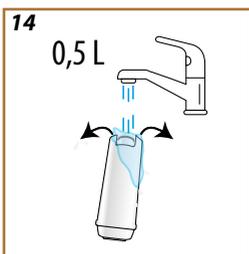
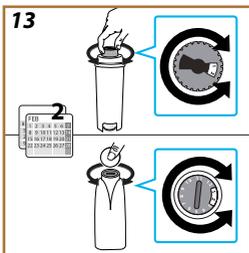
15. Com as setas de deslocamento "<" (B5) ou ">" (B4), selecione o pontinho correspondente ao nível de dureza detetado no item anterior, conforme especificado na tabela seguinte:

Tira reativa	Dureza da água
	
	
	
	

16. Prima "OK" (B3).
17. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água. Prima "OK" (B3).

Nota Importante:

O nível de dureza da água pode ser alterado a qualquer momento no menu de definições da máquina (B2) (ver "Dureza da água").



Instalação do filtro

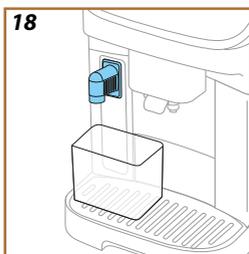
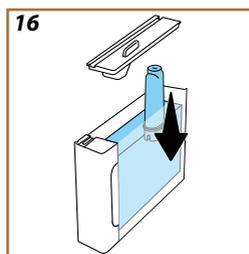
Para manter sua boa utilização ao longo do tempo, a máquina sugere a instalação do filtro amaciador De'Longhi (D5). Proceda da seguinte forma para instalá-lo imediatamente, caso contrário prima “↶” (B6) para adiar:

18. Retire o filtro da embalagem e prima “OK” (B3).
19. Rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 13); prima a seta de deslocamento “>” (B4) para proceder à etapa seguinte.

Nota Importante:

O filtro tem duração de dois meses, se a máquina for utilizada normalmente; pelo contrário, se a máquina permanecer inativa com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.

20. Para ativar o filtro, faça correr a água da torneira no orifício central do filtro até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 14). Prima a seta de deslocamento “>” (B4) para proceder à etapa seguinte.



21. Extraia o reservatório de água (A9) da máquina e encha-o de água fresca potável; retire a tampa do reservatório de água e mergulhe o filtro no reservatório de água; prima o centro do filtro 2-3 vezes para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 15). Prima a seta de deslocamento “>” (B4) para proceder à etapa seguinte.
22. Insira o filtro no seu compartimento (fig. 16) e prima-o a fundo. Volte a fechar o reservatório com a tampa. Prima a seta de deslocamento “>” (B4) para proceder à etapa seguinte.
23. Reinsira o reservatório de água (A9) (fig. 17). Prima a seta de deslocamento “>” (B4)

24. Posicione sob o extrator de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima equivalente a 0,5 litros (fig. 18) e prima “OK” (B3) para ativar o filtro.
25. A máquina dispensa água quente (fig. 19) e interrompe-se automaticamente.

26. Agora, o filtro está ativo. Prima “OK” (B3).

Os detalhes técnicos terminaram: prima a seta de deslocamento “>” (B4).

Tutorial

Um curto vídeo tutorial ajuda a conhecer melhor a sua máquina.

Suporte para o funcionamento

No visor, encontrará o código QR para digitalizar com o seu smartphone para aceder os manuais e materiais de suporte para o funcionamento da máquina. Prima a seta de deslocamento “>” (B4) .

O código QR está disponível dentro das Info do menu de definições da máquina (B2), no item “Suporte”.

Prima a seta de deslocamento “>” (B4), depois “OK” (B3): a máquina está pronta para utilização.

Nota Importante:

- Na primeira utilização, é necessário fazer 4 - 5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávena.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isso, a máquina pode fazer muito barulho; o barulho diminuirá à medida que o circuito se encher.

Magnifica Evo Next Ligação da máquina



Nota Importante:

A cada ligação, a máquina executa automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. A máquina está pronta para utilização só após a execução deste ciclo.

1. Para acender a máquina, mantenha a tecla  (B1) pressionada por 0,5 segundo (fig. 20): a máquina acende-se.
2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia uma fase de enxaguamento com água quente que sai pelo extrator de café (A5); deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr água quente pelos tubos internos, para que eles também se aqueçam.

Magnifica Evo Next Desligamento da máquina

Sempre que se desliga, a máquina efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.

1. Para desligar a máquina, mantenha a tecla  (B1) premida por 0,5 segundo (fig. 20).
2. Se previsto, a máquina realiza o enxaguamento do extrator de café (A5) com água quente e depois desliga-se (stand-by).

Atenção!

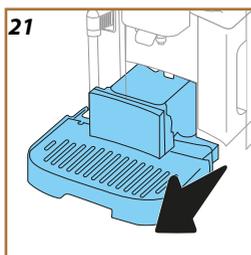
Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.

Desligamento por períodos prolongados

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados (por ex., antes das férias), siga as indicações do item [Esvaziar o circuito](#).

Se o aparelho não for utilizado por alguns dias, proceda da seguinte maneira:

1. Para desligar a máquina, mantenha a tecla  (B1) premida por 0,5 segundo (fig. 20).
2. Extraia, esvazie e limpe o tabuleiro de recolha de pingos (A7), o recipiente de borras de café (A11) (fig. 21) e o reservatório de água (A9);
3. Desligue o cabo de alimentação (A8) da tomada.

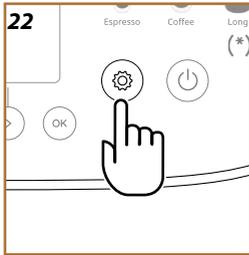


Nota Importante:

Ao religar a máquina, encha o reservatório de água e, antes de tirar a bebida, efetue 3 enxaguamentos conforme indicado no item [Enxaguamento](#).



Magnifica Evo Next Definições do menu



Entre nas definições do menu

1. Prima a tecla  (B2) (fig. 22).

As definições estão divididas em três assuntos:

- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| • Manutenção | • Preferências | • Info |
| __Enxaguamento | __Desl. auto. | __Estatísticas |
| __Descalcificação | __Sinal sonoro | __Número de série |
| __Filtro água | __Poupança energia. | __Suporte |
| __Jarro leite | __Temperatura café | |
| __Esvaziar o circuito | __Definições moinho | |
| | __Dureza da água | |
| | __Idiomas | |
| | __Valores de fábrica | |

2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar o assunto desejado.
3. Prima "OK" (B3) para aceder às definições.
4. Prima "" (B6) para voltar.
5. Prima novamente "" para ir para a página inicial.

Manutenção: Enxaguamento

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Enxaguamento" (fig. 23).

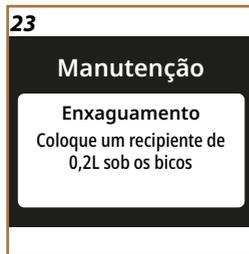
Com esta função, é possível retirar água quente pelo extrator de café, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Se desejar proceder ao enxaguamento:

4. Posicione sob o extrator de café (A5) um recipiente com capacidade mínima 0,2 l (fig. 9).
5. Prima "OK" (B3): após alguns segundos sai água quente do extrator de café, que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
6. Para interromper o enxaguamento, prima "" (B6) ou espere a interrupção automática.

Nota Importante:

- Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, quando religar a máquina, é altamente aconselhado efetuar 2-3 enxaguamentos antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de ter executado esta função, haja água no recipiente de borras de café (A11).



24**Manutenção****Descalcificação**

Verifique a barra para o próximo ciclo

**25****Manutenção****Descalcificação**

Prontos para começar a descalcificação? (25 min)

26**Manutenção****Filtro água**

Pronto para instalar o filtro de água?

27**Manutenção****Filtro água**

Está na hora de substituir o filtro de água. Começamos?

Manutenção: Descalcificação

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Descalcificação".

No visor (B11), é visualizada uma barra de progresso (fig. 24) que indica por quanto tempo será necessária a descalcificação (fig. 25).

4. Se desejar proceder à descalcificação, prima "OK" (B3) e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no capítulo "Descalcificação".
5. Se desejar selecionar outro item, prima a seta de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar o assunto desejado. Caso contrário prima  (B6) para sair.

Manutenção: Filtro água

Para manter a boa utilização da máquina ao longo do tempo, recomendamos a utilização do filtro amaciador De'Longhi (D5).

Para informações adicionais, visite www.delonghi.com.

WATERFILTER  EAN: 8004399327252

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Filtro de água".

Se o filtro de água não estiver instalado (fig. 26):

4. Prima "OK" (B3) e siga o procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no capítulo "Instalação do filtro".

Se o filtro de água tiver que ser substituído (fig. 27), prima "OK" (B3):

4. Prima "OK" (B3) para confirmar e siga o procedimento guiado.

28

5. Extraia o reservatório de água (A9), retire a tampa e remova o filtro amaciador (fig. 28). Prima "OK" (B3) para confirmar a remoção e proceda. Prima a seta de deslocamento ">" (B4) para proceder.
6. Para instalar um novo filtro: prima "OK" (B3) e siga o

29

Manutenção

Jarro leite

Como obter os melhores resultados do seu jarro de leite

procedimento guiado. As instruções também estão disponíveis no capítulo ["Instalação do filtro"](#).

7. Para utilizar a máquina sem filtro: prima  (B6). Se desejar selecionar outro item, prima a seta de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar o assunto desejado. Caso contrário prima  (B6) para sair,
8. Prima  outra vez para voltar à página inicial.

Manutenção: Jarro leite

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Jarro leite" (fig. 29).

Nesta secção, encontram-se todas as indicações para garantir a eficiência do jarro de leite ao longo do tempo e obter sempre a espuma que deseja. Prima "OK" (B3). Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar o item desejado:

- **Limpeza:** Para ativar a limpeza, prima "OK" (B3) e siga o procedimento guiado. No final da sequência, prima "OK" (B3) para voltar à página inicial.
- **Limpeza a fundo:** a limpeza a fundo é solicitada regularmente pela máquina. Para visualizar as operações a serem executadas, prima "OK" (B3) e visualize as páginas premindo as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5). As instruções também estão disponíveis no capítulo ["Limpeza profunda do jarro de leite"](#). No final da sequência, prima "OK" (B3) para voltar à página inicial.
- **Dicas para espuma:** prima "OK" (B3) e visualize as páginas premindo as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5). As informações também estão disponíveis no capítulo ["Que leite utilizar?"](#). No final da sequência, prima "OK" (B3) para voltar à página inicial.

Manutenção: Esvaziar o circuito

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Esvaziar o circuito" (fig. 30).

Antes de um período de inatividade, para evitar que a água congele nos circuitos internos, ou antes de levar a máquina a um centro de assistência, aconselha-se a esvaziar o circuito hidráulico da máquina.

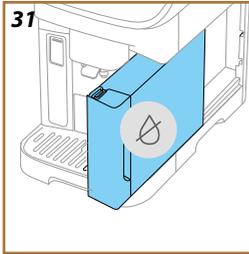
4. Prima "OK" (B3) e siga o procedimento guiado.
5. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A7) (fig. 21), esvazie e limpe o próprio tabuleiro e o recipiente de borras de café (A11). Reinsira tudo.

30

Manutenção

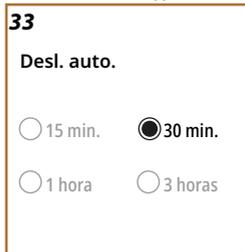
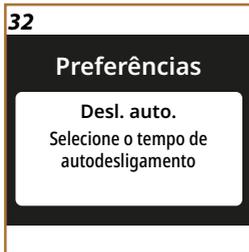
Esvaziar o circuito

Pronto para esvaziar o circuito da água?



6. Prima a seta de deslocamento “>” (B4). Meta um recipiente com capacidade mínima de 0,2 l sob os extratores de café (A5) e água quente (D2) (fig. 9).
7. Prima “OK” (B3): a máquina executa um enxaguamento com água quente pelos extratores.
8. Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o reservatório de água (fig. 31) e esvazie-o.
9. Se inserido, extraia o filtro (D5) do reservatório de água e prima a seta de deslocamento “>” (B4).
10. Reinsira o reservatório (vazio) e prima a seta de deslocamento “>” (B4).
11. Confirme que está pronto e prima “OK” (B3).
12. Aguarde que a máquina proceda ao esvaziamento; (Atenção: água quente pelos extratores!). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
13. No final do esvaziamento, retire, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e, de seguida, prima “OK” (B3).
14. Prima “OK” (B3): a máquina desliga-se (standby).
15. Desconecte a máquina da rede elétrica.
16. Na próxima ligação da máquina, proceda conforme as instruções do capítulo “Primeira utilização da máquina”.

Preferências: Desl. auto.



1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento “>” (B4) ou “<” (B5) até selecionar “Preferências”. Prima “OK” (B3).
3. Prima as setas de rolagem “>” (B4) ou “<” (B5) até selecionar “Desl. auto.” (fig. 32).

É possível configurar o desligamento automático para que o aparelho se desligue após 15 minutos, 30 minutos, 1 hora ou 3 horas de inatividade.

4. Prima “OK” (B3): no visor, é exibido o tempo de desligamento automático atualmente selecionado e as outras opções selecionáveis (fig. 33).
5. Prima as setas de deslocamento “>” (B4) ou “<” (B5) até selecionar o tempo de desligamento automático desejado: prima “OK” (B3) para guardar a nova definição.
6. Prima  (B6) para voltar à página anterior.
7. Prima  (B6) para voltar à página inicial.

34

Preferências

Sinal sonoro
Ativa ou desativa os sinais sonoros

Preferências: Sinal sonoro

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Sinal sonoro" (fig. 34).

Quando ele está ativo, a máquina emite um aviso sonoro a cada operação. Neste item, pode ativar ou desativar o aviso sonoro:

4. Prima "OK" (B3): no visor, é exibida a preferência atualmente ativa.
5. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) para habilitar (On) ou desabilitar (Off) a função: prima "OK" (B3) para guardar a nova definição.
6. Prima  (B6) para voltar à página anterior.
7. Prima  (B6) para voltar à página inicial.

35

Preferências

Poupança energ.
Utilize esta função para poupar energia



Preferências: Poupança energ.

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Poupança energ." (fig. 35).

Quando a função está ativa, garante um menor consumo energético, de acordo com a regulamentação europeia. Neste item, pode ativar ou desativar a poupança energética:

4. Prima "OK" (B3): no visor, é exibida a preferência atualmente ativa.
5. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) para habilitar (On) ou desabilitar (Off) a função: prima "OK" (B3) para guardar a nova definição.

Nota Importante:

- O símbolo  sinaliza que a função está ativa.
- O símbolo  sinaliza que a função não está ativa.

36

Preferências

Temperatura café
Regule a temperatura da água usada para fazer o café

Preferências: Temperatura café

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Temperatura café" (fig. 36).

Neste item, pode modificar a temperatura da água com a qual é tirado o café.

37

Preferências

Definições moinho

Regule o nível de moagem para obter uma extração perfeita

4. Prima "OK" (B3): no visor, é exibida a preferência atualmente ativa.
5. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) para escolher a temperatura desejada: prima "OK" (B3) para guardar a nova definição.
6. Prima  (B6) para voltar à página anterior.
7. Prima  (B6) para voltar à página inicial.

Nota Importante:

A variação da temperatura tem mais efeito em bebidas longas.

Preferências: Definições moinho

1. Prima  para entrar no menu de definições (fig. 13).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Definições moinho" (fig. 37).

A máquina propõe um tutorial para regular corretamente a moagem de café e obter ótimos resultados.

4. Prima "OK" (B3): consulte os conselhos sobre a regulação da moagem e percorra as páginas com as setas ">" (B4) ou "<" (B5) para ler o tutorial todo.
5. Prima "OK" (B3) para voltar à página inicial.

Nota Importante:

- Aconselha-se a fazer regulações adicionais do moinho de café só após ter preparado pelo menos 3 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O seletor de regulação deve ser rodado só enquanto o moedor de café estiver na fase inicial de preparação das bebidas de café.

38

Preferências

Dureza da água

Pode configurar o nível de dureza da água com a tira reativa

Preferências: Dureza da água

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Dureza da água" (fig. 38).

Para configurar uma nova dureza da água, proceda da seguinte maneira:

4. Verifique a dureza da água, como indicado em "Verifique a dureza da água".
5. Prima "OK" (B3) e modifique a seleção com as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5).
6. Prima "OK" (B3) para guardar a nova definição.

39

Preferências

Idiomas
Em que idioma devemos falar?

7. Prima  (B6) para voltar à página anterior.
8. Prima  (B6) para voltar à página inicial.

Preferências: Idiomas

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Idiomas" (fig. 39).

Para definir um novo idioma, proceda da seguinte maneira:

4. Prima "OK" (B3) e modifique a seleção com as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5).
5. Prima "OK" (B3) para guardar a nova definição.
6. Prima  (B6) para voltar à página anterior.
7. Prima  (B6) para voltar à página inicial.

Preferências: Valores de fábrica

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Preferências". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Valores de fábrica" (fig. 40).

Com esta função, são redefinidas todas as configurações do menu e todas as personalizações executadas pelo utilizador, voltando-se aos valores de fábrica (exceto o idioma, que permanece aquele já definido, e as estatísticas).

4. Prima "OK" (B3): com as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5), selecione o que deseja redefinir: "Máquina" ou "Perfil único".
- **Máquina:** Prima "OK" (B3) 2 vezes e aguarde que a máquina se redefina. Prima ainda "OK" (B3) para voltar à página inicial.

Nota Importante:

Uma vez redefinida nos valores de fábrica, a máquina repropõe o tutorial de introdução

- **Perfil único:** Prima "OK" (B3) e, com as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5), selecione o perfil a ser redefinido. Prima "OK" (B3) 2 vezes e aguarde que a máquina redefina o perfil. Prima ainda "OK" (B3) para voltar à página inicial.

Info: Estatísticas

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Info". Prima "OK" (B3).

40

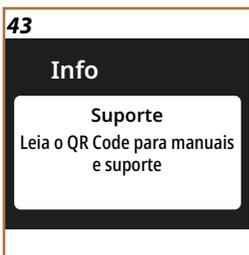
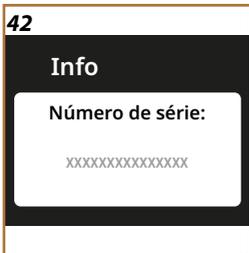
Preferências

Valores de fábrica
Redefina os valores de fábrica da máquina ou do perfil específico

41

Info

Estatísticas
Controle as atividades da sua máquina de café



3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Estatísticas" (fig. 41).
4. Prima "OK" (B3). Visualize todos os dados da sua máquina percorrendo com as setas ">" (B4) ou "<" (B5).
5. Prima "↩" (B6) para voltar às páginas anteriores.
6. Prima 2 vezes "↩" (B6) para voltar à página inicial

Info: Número de série

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Info". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Número de série" (fig. 42). Na página, é exibido o número de série da máquina, útil para identificar a máquina.
4. Prima "↩" (B6) para voltar às páginas anteriores.
5. Prima "↩" (B6) para voltar à página inicial.

Info: Suporte

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Info". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Suporte" (fig. 43).
4. Prima "OK" (B3). Digitalize com o smartphone o código QR para ver o manual e obter suporte.
5. Prima "↩" (B6) para voltar à página anterior.
6. Prima 2 vezes "↩" (B6) para voltar à página inicial.

Magnifica Evo Next Seleção dos perfis

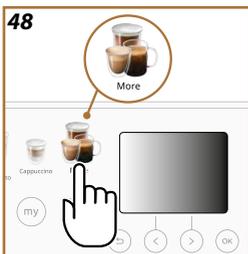
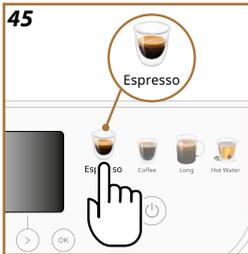
A máquina conta com três perfis selecionáveis, e cada um deles corresponde a uma cor diferente:

- Perfil 1: 
- Perfil 2: 
- Perfil 3: 

A máquina está pré-configurada para o Perfil 1. Para passar para outro perfil, prima a tecla  (B7); a seleção do perfil pode ser feita antes ou depois da seleção da bebida.



Magnífica Evo Next Bebidas à base de café



Preparar a máquina para fazer bebidas de café

Atenção!

Não utilize grãos de café verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar no moinho de café e inutilizá-lo.

1. Coloque 1 o 2 chávenas sob o extrator de café (A5).
2. Baixe o extrator de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 44): assim, obtém-se um creme melhor.

A máquina propõe uma grande variedade de bebidas de café para escolher. Veja [Menu de bebidas extra \(diferentes consoante os modelos\)](#) para obter detalhes sobre as bebidas incluídas em "More" (B10).

Bebida de café de seleção direta

1. Prima a imagem correspondente à bebida (por ex., Espresso) (fig. 45).
2. Prima "OK" (B3) se quiser tirar a bebida em tamanho e intensidade padrão, ou personalize a bebida da seguinte maneira:
 - Prima a seta de deslocamento "<" (B5) para modificar o tamanho (fig. 46): **S, M, L ou XL**.
 - Prima a seta de deslocamento ">" (B4) para modificar a intensidade (fig. 47): de **1** (extrassuave) a **5** (extraforte).
3. Prima "OK" (B3) para iniciar a preparação. a máquina procede à preparação e, no visor, é exibida a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
4. Terminada a tiragem, é possível guardar as alterações no perfil em curso premindo "OK" (B3). Se não desejar guardar as novas definições, prima "↶" (B6).

Nota importante

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

A máquina está pronta para uma nova utilização.

Bebidas do menu "More" (B10)

1. Prima a imagem "More" (fig. 48).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar a bebida desejada. Prima "OK" (B3).
3. Prima "OK" (B3) para selecionar a bebida desejada.
4. Accede-se às personalizações da bebida:
 - Prima a seta de deslocamento "<" (B5) para modificar o tamanho (fig. 46): **S, M, L ou XL**.
 - Prima a seta de deslocamento ">" (B4) para modificar a intensidade (fig. 47): de **1** (extrassuave) a **5** (extraforte).
5. Prima "OK" (B3) para iniciar a preparação. A máquina procede à preparação e, no visor, é exibida a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).

- Terminada a tiragem, é possível guardar as alterações no perfil em curso premindo "OK" (B3). Se não desejar guardar as novas definições, prima "↶" (B6).

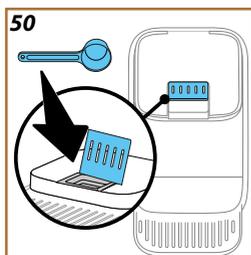
Nota importante

Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.

Preparação com café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe seu no interior, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora (D1) rasa, pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil ficar obstruído.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- Não é possível preparar as bebidas **Doppio+**, **2x Espresso**, **Cappuccino+** utilizando o café pré-moído.
- Ao preparar o café **Long**: a meio da preparação, quando for pedido pela máquina, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima "OK" (B3).



- Selecione a bebida a preparar, conforme ilustrado nos capítulos "Bebida de café de seleção direta" o "Bebidas do menu "More" (B10)"
 - Depois de entrar na personalização da bebida, prima a seta de deslocamento ">" (B4) até visualizar o símbolo ☞ (colher medidora de café) (fig. 49).
 - Levante a portinhola do funil de café pré-moído (A2) (fig. 50).
 - Verifique se o funil de café pré-moído não está obstruído; adicione uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima "OK" (B3) para proceder à tiragem.
 - A máquina procede à tiragem e, no visor, é exibida a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem de café).
- Uma vez terminada a preparação, a máquina estará pronta para uma nova utilização.

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo a tecla correspondente a “Stop” (B5) ou “↵” (B6).
- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir a tecla correspondente a “Extra” (B4). Uma vez atingida a quantidade desejada, prima a tecla correspondente a “Stop” (B5) ou “↵” (B6).
- Durante a utilização, no visor, serão exibidas algumas mensagens (“Encha o depósito de água com água fresca até ao nível MÁX.” etc.) cujo significado está referido no capítulo “Mensagens frequentes de alarme”.
- Se o café sair a gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (veja a seção “Definições moinho”) e o capítulo “FAQ”.
- Se o modo “Poupança energ.” estiver ativado, a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera a mais.

Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, antes de tirar o café (ver “Enxaguamento” no menu de definições  (B2)).
- escaldar as chávenas com água quente (utilize a função água quente, ver capítulo “Água quente”).
- aumentar a definição da temperatura do café (ver “Temperatura café” no menu de definições  (B2)).



Preparação do jarro de leite

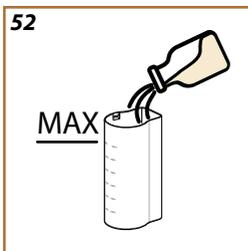
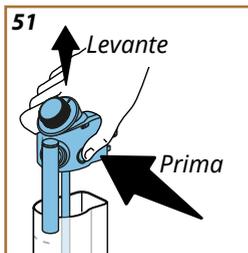
Nota importante

Para evitar obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpe sempre os jarros de leite conforme descrito nos itens “Limpeza do jarro de leite após cada utilização (função clean)” e “Limpeza profunda do jarro de leite”

Que leite utilizar?

A qualidade da espuma pode variar em função de:

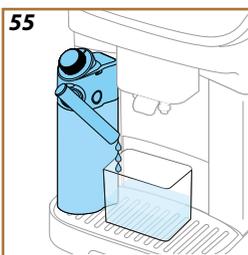
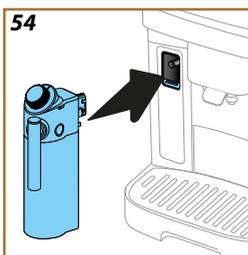
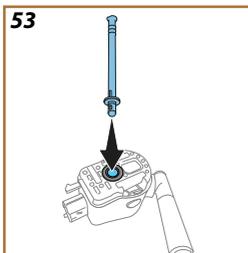
- temperatura do leite ou da bebida vegetal (para obter os resultados ideais, utilize sempre leite ou bebidas vegetais à temperatura de frigorífico, 5 °C);
- tipo de leite ou bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes e valores nutricionais.



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

Encher e engatar o jarro de leite

1. Prima o botão de desengate (E4) e erga a tampa (fig. 51).
2. Encha o recipiente de leite (E8) com uma quantidade suficiente, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig. 52);



3. Certifique-se de que o tubo de aspiração do leite (E7) esteja bem inserido no encaixe correspondente, previsto no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 53);
4. Reinsira a tampa no recipiente de leite;
5. Abaixa a portinhola do conector do jarro (A4) e engate o jarro, empurrando-o até o fundo (fig. 54). A máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
6. Posicione uma chávena suficientemente grande sob os bicos do extrator (A5) de café e sob o extrator de leite (E6).
7. Assegure-se de que o seletor (E2) está na posição (Froth) .

Preparar bebidas à base de leite

Selecione a bebida desejada diretamente no painel de controlo (B9) ou em "More" (B10) .

Tal como para as bebidas de café, é possível obter uma bebida personalizada selecionando as opções que a máquina propõe.

Prima diretamente na página inicial a imagem relativa à bebida desejada. Para interromper manualmente a tiragem: prima a seta de deslocamento "<" (B5) correspondente a "Stop" para passar para o ingrediente seguinte, ou prima "↶" (B6) para interromper toda a preparação.

Limpeza do jarro de leite após cada utilização (função clean)

Após cada tiragem de bebida à base de leite, a máquina solicita a execução da limpeza da tampa do jarro de leite (E1). Para iniciar a limpeza, proceda da seguinte maneira:

1. Deixe o jarro de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Coloque uma chávena ou um outro recipiente sob o extrator de leite (E6) (fig. 55);
3. 3. Prima "OK" (B3) para iniciar a limpeza: do extrator de leite, sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente.

Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:

- Após cada preparação de leite, é exibida a mensagem de limpeza do jarro (função Clean): é possível extrair outras bebidas selecionando-as diretamente ou premindo "↶" (B6) para adiar a limpeza. Procede à limpeza do jarro de leite após a última preparação.

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

- Após ter efetuado a limpeza (função "Clean"), desmonte o jarro de leite e limpe todos os componentes como no procedimento referido no item "Limpeza profunda do jarro de leite"

No final das preparações, ainda há leite no recipiente suficiente para outras receitas

- Após ter efetuado a limpeza (função “Clean”), extraia o jarro de leite e reponha-o de imediato no frigorífico. O jarro pode ser conservado no frigorífico por não mais de 2 dias, em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme o procedimento indicado no item “[Limpeza profunda do jarro de leite](#)”.

Atenção:

Se o jarro de leite for deixado fora do frigorífico por mais de 30 minutos, desmonte e limpe todos os componentes conforme o procedimento referido no item “[Limpeza profunda do jarro de leite](#)”.

Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

- Se a limpeza não for efetuada, na página inicial, será exibido o símbolo  (C4) para lembrar que é necessário fazer a limpeza do jarro de leite. Para iniciar a função, ver “[Jarro leite](#)”
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.
- Para obter a limpeza correta, aguarde pelo final da limpeza (função CLEAN). A função é automática. Não deverá ser parada enquanto está em curso.

1. Empurre para baixo a portinhola do conector de acessórios (A4) e insira o extrator de água quente (D2) (fig. 7).
2. Meta uma chávena sob o extrator de água quente.
3. Prima no painel de controlo (B) a imagem correspondente à água quente.
4. Prima a seta de deslocamento “<” (B5) para seleccionar o tamanho (fig. 46): S, M, L ou XL.
5. Prima “OK” (B3) para iniciar a preparação.
6. A tiragem interrompe-se automaticamente.

Nota importante

- Para interromper manualmente a tiragem, prima a tecla correspondente a “Stop” (B5) ou “↩” (B6).
- Assim que a tiragem for interrompida automaticamente, esta pode ser aumentada premindo a tecla correspondente à tecla “Extra” (B4).

A função my permite-lhe escolher a quantidade de cada ingrediente utilizada para preparar a bebida quente que deseja.

1. Verifique se está selecionado o perfil (C3) para o qual deseja personalizar a bebida.
2. É possível aceder à função premindo a tecla dedicada “my” (B8) e, em seguida, a seta de deslocamento “>” (B4); selecione então a bebida a ser personalizada (bebida por seleção direta (B9) ou no menu “More” (B10)).
Ou então, é possível aceder selecionando-se a bebida desejada (diretamente ou no menu “More”) e, então, a tecla “my”.
3. No caso de preparações à base de café, selecione a intensidade com a seta de deslocamento “>” (B4).
4. Prima “OK” (B3).
5. Certifique-se de que está uma chávena com o tamanho correto sob o extrator de café (A5) e prima “OK” (B3).
6. À medida que a tiragem progride, completa-se uma barra de progresso. Quando a quantidade mínima programável é alcançada, a tecla “OK” (B3) pisca.
7. Quando a quantidade na chávena for a desejada, prima “OK” (B3).
8. Prima “OK” (B3) para memorizar os novos parâmetros da bebida para o perfil selecionado.

Nota importante

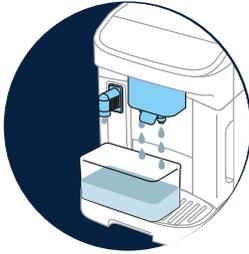
- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado (C3).
- Ao personalizar uma bebida individual, também personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla (por ex., Espresso).
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo “↶” (B6): os valores não serão guardados.
- Se a bebida já estiver programada, a máquina grava a programação sobre a existente.

Tabela das quantidades		
Bebida*	Quantidade padrão	Quantidade programável
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Água quente	250 ml	20-420 ml

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



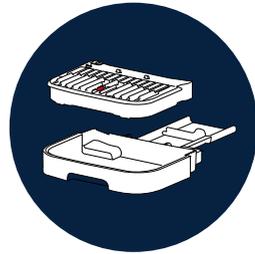
Magnifica Evo Next Limpeza da máquina



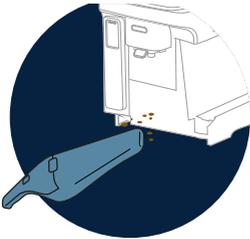
➔ CIRCUITO INTERNO DA MÁQUINA



➔ RECIPIENTE DE BORRAS DE CAFÉ



➔ TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS E GRELHA DO TABULEIRO



➔ INTERIOR DA MÁQUINA



➔ RESERVATÓRIO DE ÁGUA



➔ BICOS DO EXTRATOR DE CAFÉ



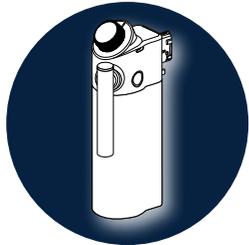
➔ GRUPO INFUSOR EXTRAÍVEL



➔ FUNIL PARA CAFÉ PRÉ-MOÍDO



➔ PAINEL DE CONTROLO (B)

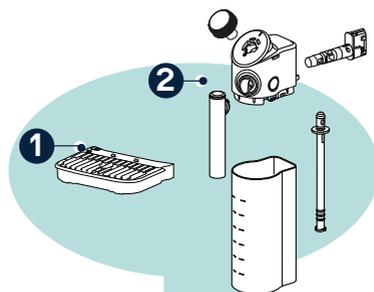


➔ LIMPEZA PROFUNDA DO JARRO DE LEITE

Nota importante

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

O que lavar na máquina de lavar louça



1 Grelha do tabuleiro (A12)



2 Jarro Lattecrema Hot
(todos os componentes
são desmontados)

Circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, antes de utilizar a máquina, é altamente recomendável ligá-la ([Ligação da máquina](#)) e fazer 2-3 enxaguamentos selecionando a função "Enxaguamento".

Nota importante

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

Recipiente de borras de café

Quando a máquina o solicitar, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o recipiente de borras (A11) não for limpo, a máquina não pode fazer o café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o recipiente, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação (para que a contagem das 72 horas seja realizada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada da alimentação).

Atenção! Perigo de queimaduras

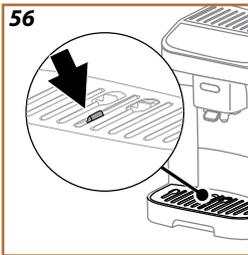
Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, o apoio de chávenas em metal (A6) fica quente. Aguarde que arrefeça antes de lhe tocar e agarre-o apenas pela parte dianteira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A7) e o recipiente das borras de café (A11);
2. Esvazie e limpe o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter-se depositado no fundo.
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha (A12) e o recipiente das borras de café.

Atenção!

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, mesmo que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o recipiente das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.



Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro

O tabuleiro de recolha de pingos (A7) dispõe de um indicador flutuante (A13) (de cor vermelha) do nível de água contido (fig. 56).

Antes que este indicador comece a extravasar do tabuleiro de apoio de chávenas (A6), é necessário esvaziá-la e limpá-la, caso contrário a água poderá transbordar pela borda e danificar a máquina, a superfície de apoio ou a zona circundante. Para remover o tabuleiro de recolha de pingos, proceda da seguinte maneira:

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos com todos os componentes (fig. 21).
2. Remova o recipiente das borras de café (A11): esvazie o recipiente de borras de café;
3. Remova o tabuleiro de apoio das chávenas (A6) e a grelha do tabuleiro (A12) e lave cuidadosamente todos os componentes: a grelha de apoio das chávenas não pode ser lavada na lava-louça;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com todos os componentes.

Atenção!

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, mesmo que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o recipiente das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.

Interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

Antes de executar as operações de limpeza das peças internas, a máquina deve ser desligada (veja “Desligamento da máquina”) e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando o tabuleiro de recolha de pingos for removido (A15)) não está sujo;
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas

Reservatório de água

Limpe periodicamente (cerca de uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (D5) o depósito de água (A9).

1. Extraia o reservatório de água, remova o filtro amaciador (se presente) e enxague-o com água potável;
2. Esvazie o reservatório de água e limpe-o com água quente (cerca de 40 °C) auxiliando-se, caso seja necessário, com um pano limpo, não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água corrente;
3. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca potável até ao nível MÁX. e reinsira o reservatório na máquina;
4. (Só se o filtro amaciador estiver inserido) Tire 100 ml de água quente para reativar o filtro.

Nota Importante:

Se a máquina não for utilizada por mais de 3 dias, limpe do reservatório de água conforme descrito acima.

Bicos do extrator de café

1. Limpe regularmente o extrator de café (A5) com um pano limpo;
2. Verifique se os orifícios do extrator de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes.

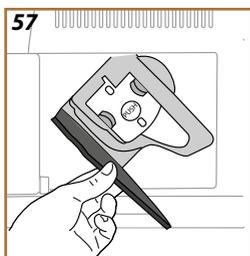
Infusor extraível

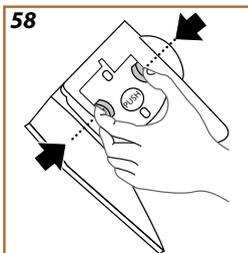
O infusor (A16) deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certifique-se de que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (veja o capítulo “Desligamento da máquina”);
2. Extraia o reservatório de água (A9) (fig. 4);
3. Abra a porta do infusor (A14) (fig. 57) posicionada no lado direito usando o gancho superior;

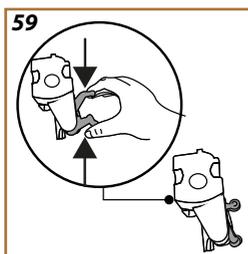




- Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 58) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para fora;
- Mergulhe o infusor em água potável fresca por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;

Atenção!

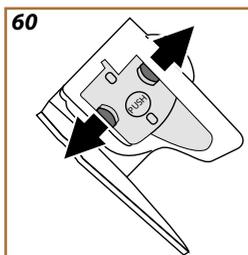
ENXAGUE APENAS COM ÁGUA
NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



- Limpe o infusor sem utilizar detergentes, pois podem danificá-lo.
- Com um pincel, limpe eventuais resíduos de café no encaixe do infusor, visíveis pela portinhola do infusor;
- Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima no infusor até ouvir o clique de engate;

Nota Importante:

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, premindo as duas alavancas (fig. 59).



- Uma vez inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 60);
- Feche a portinhola do infusor e certifique-se que esteja bem engatado;
- Reinsira o reservatório de água.

Funil para café pré-moído

Limpe regularmente o funil para café pré-moído (cerca de uma vez por mês) com um pincel. Proceda da seguinte maneira

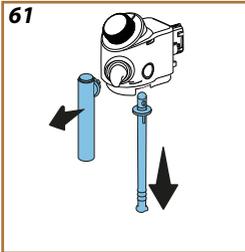
- Desligue a máquina (ver “Desligamento da máquina”);
- Abra a portinhola do funil (A2);
- Limpe o funil com um pincel;
- Feche a portinhola.

Atenção!

Após a limpeza, certifique-se de que não estão acessórios no funil. A presença de corpos estranhos no funil durante o funcionamento da máquina pode danificar a máquina.

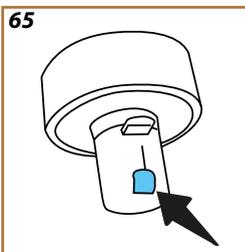
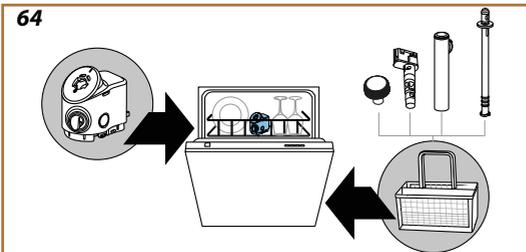
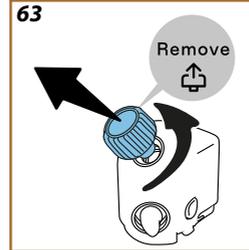
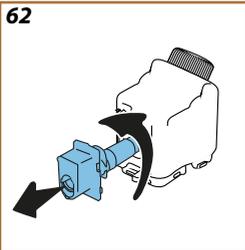
Painel de controlo (B)

- Desligue a máquina (ver item “Desligamento da máquina”);
- Limpe o pó com um pano macio, não abrasivo.
- Insista nas marcas mais persistentes, nunca prima excessivamente.



Limpeza profunda do jarro de leite

Esta operação garantirá resultados ideais ao longo do tempo. Proceda conforme se segue:



1. Prima o botão de desengate (E4) e erga a tampa (fig. 51).
2. Gire o tubo de extração de leite (E6) para a posição perpendicular e puxe até extraí-lo (fig. 61); retire o tubo de aspiração (E7) (fig. 61).
3. Retire o conector (E5) rodando-o no sentido anti-horário e extraindo-o suavemente (fig. 62).
4. Gire o seletor (E2) para a posição "Remove" e extraia-o (fig. 63).

5. Lave na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, como indicado de seguida:

- Na máquina de lavar louça: Enxague todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C), depois ponha a tampa na posição vertical no cesto superior da máquina de lavar louça, e as peças removíveis pequenas (tubo de extração, tubo de aspiração, conector, seletor) no cesto de talheres (fig. 64). Inicie um programa a 50 °C, por ex.: Eco Standard.
- À mão: Enxague cuidadosamente todos os componentes

- com água potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios. Mergulhe todos os componentes (incluindo o recipiente de leite) em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça durante pelo menos 30 minutos. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.
6. Certifique-se de que não há resíduos de leite na cavidade e na ranhura na parte inferior do seletor (fig. 65). Se necessário, raspe com um palito de dentes;
 7. Verifique se o tubo de aspiração e o tubo de saída não estão obstruídos por resíduos de leite
 8. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
 9. Reinstale todos os componentes do jarro de leite.

Nota Importante:

A máquina relembra periodicamente a necessidade de limpar cuidadosamente o jarro do leite, e repropõe a sequência para a limpeza profunda.



Magnifica Evo Next Descalcificação

Atenção!

- Antes da utilização, leia as instruções e o rótulo do descalcificante, 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.

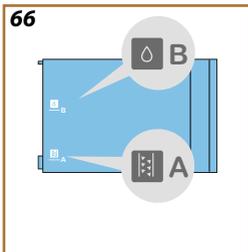
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi (D4)
Recipiente	Capacidade aconselhada: 2 L
Tempo	~25 min

Descalcifique a máquina quando, na página inicial, for exibida a mensagem correspondente: caso deseje proceder de imediato à descalcificação, prima "OK" (B3) e siga as instruções passo a passo no visor (B11) da máquina.

Para adiar a descalcificação a um outro momento, prima "↶" (B6): na página inicial, o indicador luminoso  (C2) lembra que o aparelho deve ser descalcificado. (A mensagem reaparecerá a cada vez que a máquina for ligada).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima a tecla  (B2).
2. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Manutenção". Prima "OK" (B3).
3. Prima as setas de deslocamento ">" (B4) ou "<" (B5) até selecionar "Descalcificação". Prima "OK" para visualizar as instruções.
4. Insira o extrator de água quente (D2) (fig. 7);
5. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A7) e o recipiente das borras de café (A11) (fig 21), depois, reinsira ambos e prima ">" (B4);
6. Extraia o reservatório de água (A9), erga a tampa e (se inserido) retire o filtro (D5). Esvazie completamente o reservatório e prima ">" (B4) para continuar;
7. Deite o descalcificante (D4) no reservatório de água até o nível A (correspondente a uma embalagem de uso único ou 100 ml) impresso na lateral interna do reservatório; em seguida, adicione água potável (um litro) até alcançar o nível B (fig. 66). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima ">" (B4) (prima "<" (B4) se desejar voltar à página anterior ou "↶" (B6) se desejar sair do procedimento, lembrando-se, contudo, de retirar a solução descalcificante do reservatório).



-
8. Posicione sob os extratores (A5) e (D2) um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 9). Prima "OK" (B3) para iniciar o processo.

Atenção! Perigo de queimaduras

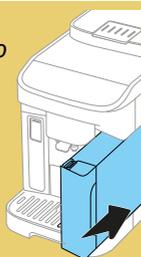
Pelos extratores, sai água quente contendo ácidos. Portanto, preste atenção para não entrar em contacto com esta solução.

9. O programa de descalcificação inicia-se e a solução descalcificante sai tanto pelo extrator de água quente quanto pelo extrator de café, efetuando automaticamente toda uma série de enxaguamentos a intervalos definidos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;
Após cerca de 15 minutos, a máquina interrompe a descalcificação;
10. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o bem com água corrente potável, encha-o até ao nível MÁX com água fresca e insira-o na máquina. Prima ">" (B4)
11. Reposicione, agora vazio, o recipiente usado para recolher a solução descalcificante sob os extratores e prima "OK" (B3) para iniciar o primeiro enxaguamento;
12. A água quente sai tanto pelo extrator de água quente quanto pelo extrator de café;
13. Quando a água do reservatório terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
14. Extraia o reservatório de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima ">" (B4) para prosseguir;
15. Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina. Prima ">" (B4) para prosseguir;
16. Reposicione, agora vazio, o recipiente usado para recolher a solução descalcificante sob os extratores e prima "OK" (B3) para iniciar mais um ciclo de enxaguamento;
17. Quando a água terminar no reservatório, esvazie o depósito utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café, em seguida reinsira-os na máquina: prima "OK" (B3).
18. Extraia o reservatório de água (A9), reabasteça-o até o nível MAX e reinsira-o na máquina;
19. O processo de descalcificação é, assim, completado: prima "OK" (B3).

Nota Importante:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., falta de fornecimento de energia elétrica), a máquina exige a repetição de todo o procedimento.
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no recipiente das borras de café (A11).
- A máquina pede um terceiro enxaguamento, caso o reservatório de água (A9) não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto garante que não haja solução de descalcificante nos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos (A7).

Pode inserir o depósito de água?



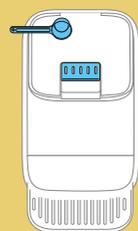
- O reservatório de água (A9) não está inserido
Insira corretamente o reservatório de água premindo-o a fundo na máquina

*Ups, parece que acabou o café em grãos.
Está na hora de adicionar mais*



- Acabou o café em grãos.
Encha o depósito de café em grão (A1) e prima OK (B3) para retomar a preparação

*Não adicionou o café pré-moído.
Adicione-o agora.
Só uma colher medidora!*



- Foi selecionado o café pré-moído (☞), mas o café pré-moído não foi adicionado no respetivo funil.
Certifique-se, abrindo a portinhola (A2), de que o funil não está entupido; em seguida, insira uma colher medidora rasa (D1) de café pré-moído e prima OK (B3) para retomar a preparação



*Não consigo completar a bebida.
Esvazie o recipiente de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos e tente novamente*

- Foi detetado demasiado café.
Prima OK (B3), extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A7) e o recipiente das borras de café (A11), esvazie ambos e, depois, reinsira tudo na máquina e repita a preparação.





*Não consigo completar a bebida.
Reduza a quantidade de café
pré-moído, esvazie o recipiente de
borras de café e tente novamente*

- Foi introduzida uma quantidade excessiva de café pré-moído Prima OK (B3), extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A7) e o recipiente das borras de café (A11), esvazie ambos e, depois, reinsira tudo na máquina e repita a preparação reduzindo a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora).



*Não consigo completar a bebida.
Regule o moinho de café,
aumentando o nível de moagem em
1 posição de cada vez (+1)*

- A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma. Prima "OK" (B3) e proceda à regulação do moinho de café (veja o item "Definições moinho").



*Lamento, não consigo completar a
bebida.
Reduza a intensidade e tente
novamente*

- A moagem é demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma. Prima OK (B3) para voltar à página inicial. Repita a preparação selecionando, nas personalizações da bebida, uma intensidade mais baixa (veja [Bebidas à base de café](#)).



*Não consigo completar a bebida.
Reduza a quantidade de café pré-
moído e tente novamente*

- Foi utilizado demasiado café pré-moído Prima OK (B3) e repita a preparação, reduzindo a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora).



Esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente de borras de café



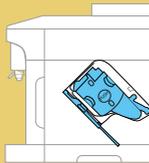
- O recipiente das borras de café (A11) está cheio.
Efetue a limpeza conforme descrito no item “Recipiente de borras de café”

Insira o recipiente de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos



- O tabuleiro de recolha de pingos (A7) e/ou o recipiente de borras de café (A11) não foram inseridos corretamente ou não estão presentes
Reinsira o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o recipiente de borras de café, premindo a fundo

Pode inserir a unidade de infusão?



- Após a limpeza, não foi inserido o infusor (A16)
Insira o infusor conforme descrito no item “Infusor extraível”

Insira o dispensador de água



- O extrator de água (D2) não está inserido corretamente ou não está presente
Insira o dispensador de água empurrando-o até o fim: a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro estiver ativa).



Pode inserir o depósito de leite LatteCrema Hot?



- O jarro de leite (E) não está inserido corretamente ou não está presente
Insira o jarro de leite empurrando a fundo: a máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa).

Está na hora de limpar o jarro de leite. Meta um recipiente sob o dispensador de leite. Pronto?



- Após cada preparação de bebidas de leite, a máquina solicita a limpeza (função CLEAN) do jarro (E)
Proceda como indicado no item [Limpeza do jarro de leite após cada utilização \(função clean\)](#)

Lembre-se de guardar o depósito de leite no frigorífico



- Foi efetuada uma preparação à base de leite e o jarro de leite (E) ainda está inserido na máquina.
Extraia o jarro de leite e recoloque-o no frigorífico.

Estou a realizar a limpeza. Daqui a um momento estou de novo pronta



- O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior.
Aguarde que a máquina volte a estar pronta para a utilização e seleccione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.





Está na hora de substituir o filtro de água. Começamos?

- O filtro amaciador (D5) está gasto.
Prima "Ok" (B3) para remover/ substituir o filtro, ou "↶" (B6) se pretender fazê-lo em outro momento. Siga as instruções do cap. [Filtro água](#).

*O circuito da água está vazio.
Pronto para o enchimento?*



- O circuito hidráulico está vazio
Prima "OK" (B3) para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente.
Se o problema persistir, verifique se o reservatório de água (A9) está inserido a fundo.
- Foi inserido um novo filtro amaciador
Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (D5) (item [Filtro água](#)). Se o problema persistir, remova o filtro de água.

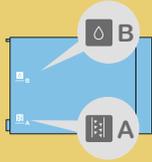


*Está na hora da descalcificação.
Pronto?
(25 min)*

- Indica que é necessário descalcificar a máquina.
Se desejar proceder à descalcificação, prima "Ok" (B3) e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima "↶" (B6): neste caso, a página inicial (C) exibe o indicador luminoso  (C2) para lembrar que é necessário efetuar a descalcificação (veja o cap. [Descalcificação](#)).



Adicione
descalcificante
De'Longhi (até A) e
água (até B)



- Durante o procedimento guiado para a preparação no arranque do ciclo de descalcificação, a solução descalcificante inserida no reservatório não é suficiente. Prepare a solução como indicado no cap. [Descalcificação](#)

É hora de encher o
reservatório da água
com água fresca



- A água no reservatório não é suficiente. Extraia o reservatório (A9) (fig. 4), encha com água fresca potável até ao nível MÁX (fig. 5), e reinsira o reservatório na máquina
- O reservatório não está inserido corretamente. Insira o reservatório corretamente premindo-o a fundo



*Ups, o processo foi interrompido.
Pronto para continuar?*

- Descalcificação interrompida ou não completada corretamente. Prima OK (B3) para continuar (ver cap. [Descalcificação](#)).
- Instalação do filtro interrompida ou não completada corretamente. Premir OK para continuar (ver cap. [Filtro água](#)).



*Algo está errado: pode consultar o
manual de utilização?*

- O interior da máquina está muito sujo. Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. [Limpeza da máquina](#). Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir a mensagem, entre em contacto com o atendimento ao cliente e / ou com um Centro de Assistência autorizado

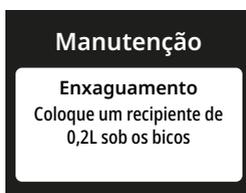
- O café não está quente (1)

Passaram-se 2 a 3 minutos desde a última preparação e o circuito interno da máquina arrefeceu: é aconselhável efetuar um enxaguamento com água quente.

Na página inicial, prima  para entrar no menu de definições:



*Na seção “Manutenção”, selecione o item **Enxaguamento** e proceda conforme indicado para iniciar a tiragem. Após alguns segundos, sai água quente, que limpa e aquece o circuito interno da máquina.*



- O café não está quente (2)

As chávenas não foram pré-aquecidas.

*Esquente as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota importante: é possível utilizar a função **Água quente**).*



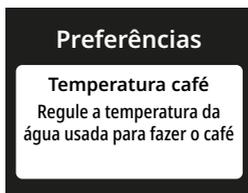
- O café não está quente (3)

A temperatura configurada para a preparação do café está baixa. Selecione uma temperatura mais alta, como indicado de seguida:

na página inicial, prima  para entrar no menu de definições:



*Na seção “Preferências”, selecione o item **Temperatura café** e proceda conforme indicado para selecionar uma temperatura mais alta.*



- O café não está quente (4)

*É necessário proceder à descalcificação: proceda conforme ilustrado no capítulo **Descalcificação**.*

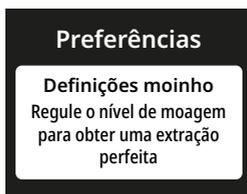
*Seguidamente verifique se a dureza da água definida corresponde à utilizada na sua rede de água (ver **Verifique a dureza da água** e **Configuração da dureza da água**).*



-
- O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (1)
O café está moído demasiado grosso. Regule a moagem segundo os conselhos como indicado de seguida: na página inicial, prima  para entrar no menu de definições:



No interior da secção “Preferências”, seleccione o item [Definições moinho](#) e proceda à regulação do seletor do moinho de café (A17) como indicado.



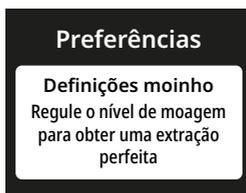
- O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (2)
*O café não é adequado.
Utilize café para máquinas espresso.*
- O café é pouco encorpado ou tem pouco creme (3)
O café não é fresco: a embalagem está aberta há tempo e perdeu o gosto.



-
- O café sai muito lentamente ou às gotas
A moagem do café é muito fina. Regule a moagem segundo os conselhos como indicado de seguida:
na página inicial, prima  para entrar no menu de definições:



No interior da secção “Preferências”, selecione o item [Definições moinho](#) e proceda à regulação do seletor do moinho de café (A17) como indicado.



- O café não sai por um ou por ambos os bicos do extrator (A5)
Os bicos do extrator do café estão entupidos. Proceda à limpeza conforme indicado no item

 **BICOS DO EXTRATOR DE CAFÉ**



-
- O café tirado está aguado

O funil entupiu-se.

Proceda à limpeza conforme indicado no item

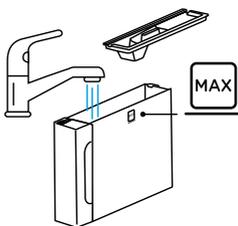
➔ FUNIL PARA CAFÉ
PRÉ-MOÍDO



- A tiragem da bebida é fraca

A água no reservatório (A9) não é suficiente.

Encha sempre o reservatório até ao nível MÁX.



-
- O infusor (A16) não pode ser extraído.
*O desligamento não foi efetuado corretamente.
Efetue o desligamento premindo  (B1) (ver Desligamento da máquina)*
 - No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento.
*Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A9) não foi enchido até ao nível MÁX
Proceda como pedido pela máquina, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A7) para evitar que a água transborde.*
 - A prateleira de apoio para chávenas (A3) está quente.
Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão.
 - Após a limpeza não é possível inserir o tabuleiro de recolha de pingos (A7) na máquina.
*O tabuleiro de recolha de condensação (A10) não está corretamente posicionado.
Verifique se o tabuleiro de recolha de condensação está na posição correta.*
 - A máquina emite baforadas de vapor pelo tabuleiro de recolha de pingos (A7) e/ou há água na superfície onde a máquina está colocada.
*Após a limpeza, a grelha do tabuleiro não foi reinserida (A12).
Reinsira a grelha no tabuleiro de recolha de pingos.*



- O leite apresenta bolhas grandes ou sai do extrator de leite por esguichos (E6), ou tem pouca espuma (1)

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

Utilize leite de vaca ou bebidas vegetais à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).

Se o resultado ainda não é o desejado, tente mudar de marca de leite.

Para as bebidas vegetais, recomendamos a utilização das versões “Barista”.

- O leite apresenta bolhas grandes ou sai do extrator de leite por esguichos (E6), ou tem pouca espuma (2)

Limpe cuidadosamente a tampa do jarro de leite (E1) conforme indicado nos capítulos “Limpeza do jarro de leite após cada utilização (função clean)” e “Limpeza profunda do jarro de leite

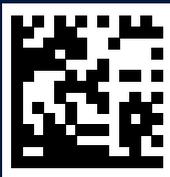
Magnifica Evo Next Dados técnicos

Tensão:	220-240 V~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade do reservatório de água:	1.9 l
Dimensões CxPxA:	240x440x360 mm
Comprimento do cabo:	1200 mm
Peso:	9,6 kg
Capacidade máx. do recipiente de café em grãos:	250 g

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

Conselhos de Poupança de Energia

- Para reduzir o consumo de energia, após a tiragem de uma ou mais bebidas, remova o jarro de leite (E).
- Defina o desligamento automático para 15 minutos (veja o item "[Desl. auto.](#)");
- Ative a Poupança Energética (veja o item "[Poupança energ.](#)");
- Quando a máquina o solicitar, efetue o ciclo de descalcificação (ver [Descalcificação](#)).



57132C9063_01_0524