
ECAM32X.6Y - 32X.7Y

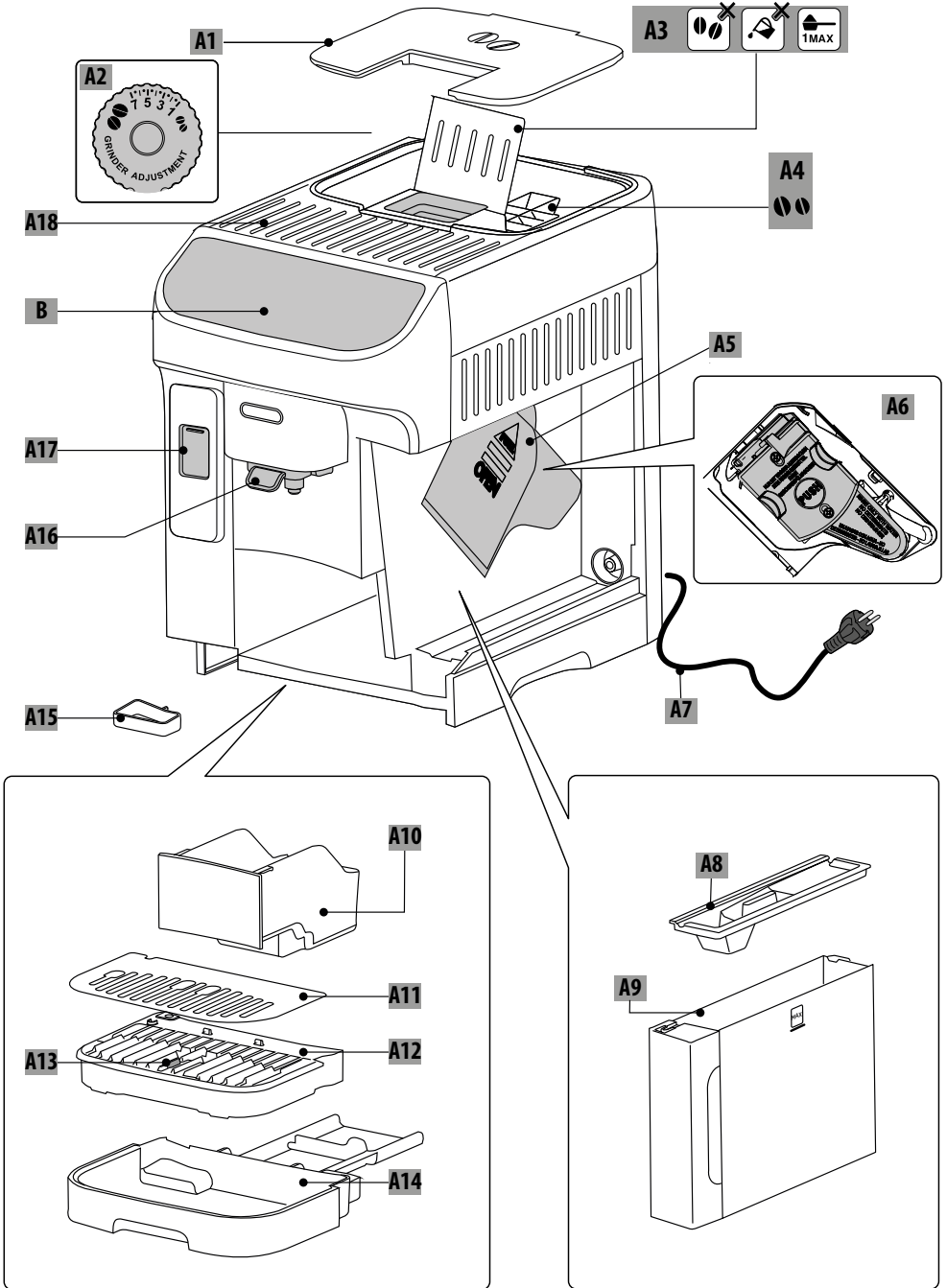
MAGNIFICA
— PLUS —

MÁQUINA DE CAFÉ
Instruções de utilização



DeLonghi

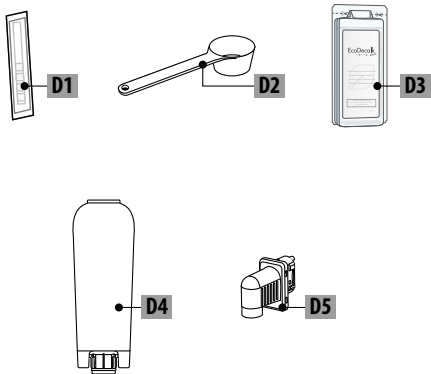
A



B-C

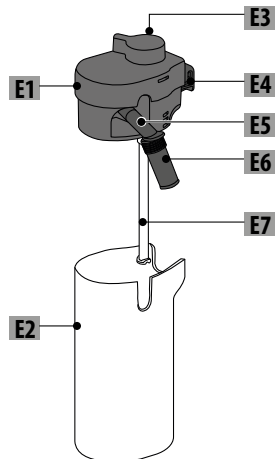


D**



E

**LatteCrema
HOT**



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Letras entre parênteses	5
1.2 Problemas e reparações	5
2. DESCRIÇÃO	5
2.1 Descrição do aparelho (A)	5
2.2 Descrição do painel de controlo (B)	5
2.3 Descrição da página inicial (ecrã principal) (C)	5
2.4 Descrição dos acessórios (D) (**diferentes por tipo e número em função do modelo)	5
2.5 Descrição da garrafa de leite (E)	5
3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO	5
4. ATIVAÇÃO DO APARELHO	7
5. DESLIGAMENTO DO APARELHO	8
5.1 Desligamento por períodos prolongados:.....	8
6. DEFINIÇÕES DO MENU	8
6.1 Enxaguamento	8
6.2 Descalcificação	8
6.3 Filtro de água	8
6.4 Geral	8
6.5 Desligamento automático	9
6.6 Temperatura do café	9
6.7 Suporte	9
6.8 Limpeza da garrafa de leite.....	9
6.9 Estatísticas	9
6.10 Idiomas	9
6.11 Definições do moinho de café	9
6.12 Dureza da água	9
6.13 Esvaziar o circuito	10
6.14 Valores de fábrica	10
7. SELEÇÃO DAS BEBIDAS	10
8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ	11
8.1 Prepare a máquina para as bebidas à base de café	11
8.2 Bebidas de café com seleção direta	11
8.3 Bebidas de café personalizadas	11
8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído.....	12
8.5 Extra shot (somente bebidas quentes)	12
8.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café.....	13
8.7 Conselhos para um café mais quente	13
9. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS À BASE DE LEITE	13
9.1 Preparação da garrafa de leite (E)	13
9.2 Que leite utilizar?	13
9.3 Encha e engate a garrafa de leite	13
9.4 Regular a quantidade de espuma.....	14
9.5 Preparar as bebidas à base de leite	14
9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização	14
10. PREPARAR ÁGUA QUENTE	15
11. FUNÇÃO “my” (só bebidas quentes)	15
12. SELECIONE O SEU PERFIL	15
13. LIMPEZA	16
13.1 Limpeza da máquina.....	16
13.2 Limpeza do circuito interno da máquina	16
13.3 Limpeza do recipiente das borras de café	16
13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro	17
13.5 Limpeza das partes internas da máquina ...	17
13.6 Limpeza do reservatório de água	17
13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	18
13.8 Limpeza do bico de café.....	18
13.9 Limpeza do infusor removível	18
13.10 Limpeza do painel de controlo (B).....	19
13.11 Limpeza depósito de leite (E)	19
14. DESCALCIFICAÇÃO	20
15. FILTRO AMACIADOR	21
15.1 Instalação do filtro	21
15.2 Substituição ou remoção do filtro.....	21
16. DADOS TÉCNICOS	21
16.1 Conselhos para a Poupança energética.....	21
17. MENSAGENS APRESENTADAS NO ECRÃ	22
18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25

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

1. INTRODUÇÃO

Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização. Evitará assim de incorrer em situações de perigo ou de danificar a máquina.

1.1 Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à descrição do aparelho (pág. 2-3).

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, procure antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências presentes nos capítulos “17. Mensagens apresentadas no ecrã” e “18. Resolução de problemas”.

Se elas forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência ao cliente, nos números indicados no site delonghi.com.

Para eventuais reparações, consulte exclusivamente a Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços podem ser consultados no site delonghi.com.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho (A)

- A1. Tampa do recipiente de café em grãos
- A2. Seletor de regulação da moagem
- A3. Portinhola do funil de café pré-moído
- A4. Recipiente para café em grãos
- A5. Porta do infusor
- A6. Infusor removível
- A7. Cabo de alimentação
- A8. Tampa do reservatório de água
- A9. Reservatório de água
- A10. Recipiente das borras de café
- A11. Tabuleiro de apoio de chávenas
- A12. Grelha do tabuleiro
- A13. Indicador de nível de água no tabuleiro de recolha de pingos
- A14. Tabuleiro de recolha de pingos
- A15. Tabuleiro de recolha de condensado
- A16. Bico de café de altura regulável
- A17. Portinhola do conector de acessórios
- A18. Superfície de apoio de chávenas

2.2 Descrição do painel de controlo (B)

- B1. Tecla ON / Standby
- B2. Menu de bebidas “Café” com LED
- B3. Menu de bebidas “Leite” com LED
- B4. Tecla de seleção de perfis

2.3 Descrição da página inicial (ecrã principal) (C)

- C1. Perfil selecionado
- C2. Indicador luminoso de filtro gasto
- C3. Indicador luminoso de solicitação de descalcificação
- C4. Indicador luminoso de solicitação de limpeza da garrafa de leite
- C5. Indicador luminoso de poupança energética ativa
- C6. Menu de definições da máquina
- C7. Seleção direta de bebidas (*diferentes por tipo e número em função do modelo)
- C8. Barra de personalização das definições da bebida

2.4 Descrição dos acessórios (D) (**diferentes por tipo e número em função do modelo)

- D1. Tira reativa “Water Hardness Test”
- D2. Colher medidora de café pré-moído
- D3. Descalcificante
- D4. Filtro amaciador
- D5. Bico de água quente

2.5 Descrição da garrafa de leite (E)

LatteCrema
HOT

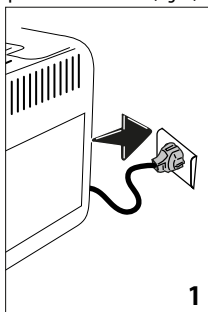
- E1. Tampa da garrafa de leite
- E2. Recipiente de leite
- E3. Seletor de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- E4. Conector-engate da garrafa de leite (removível para limpeza)
- E5. Bico de leite (regulável em altura)
- E6. Extensão regulável do bico de leite
- E7. Tubo de aspiração do leite (em silicone)

3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO

Observação:

- Na primeira utilização, enxague com água quente todos os componentes que se destinam ao contacto com água ou leite. Aconselha-se lavar a garrafa de leite (E) na lava-louça (ver item “13.11 Limpeza depósito de leite (E)”).
- Eventuais vestígios de café no moinho devem-se aos testes de funcionamento da máquina antes de a colocar no mercado e são a prova do cuidado metódico que temos com o produto.
- 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.

1. Ligue a máquina à rede elétrica (fig. 1).



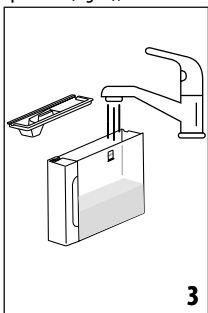
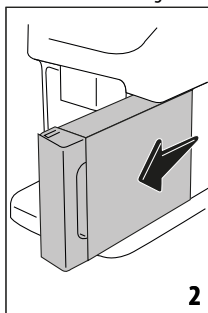
Depois, siga as instruções indicadas no ecrã do próprio aparelho:

Escolha o idioma

2. Prima a bandeira relativa ao idioma desejado e confirme a seleção, premindo "Efetuada".

Encha o reservatório de água

3. Extraia o reservatório de água (A9) (fig. 2) e encha até à linha MÁX. com água fresca potável (fig. 3);



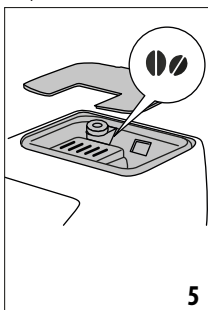
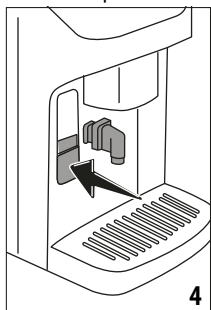
4. Reinsira o próprio reservatório, e, em seguida, confirme premindo "Próximo";

Insira o bico de água quente

5. Abaixe a portinhola e insira o bico de água quente (D5) no conector de acessórios (A17) (fig. 4): Prima "Próximo";

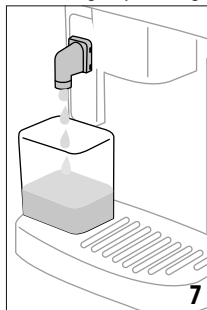
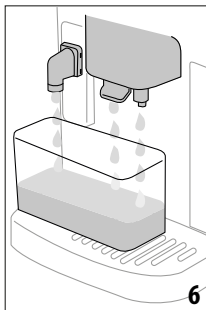
Encha o depósito de café em grão

6. Encha o recipiente para café em grãos (A4) (fig. 5), depois confirme premindo "Próximo";



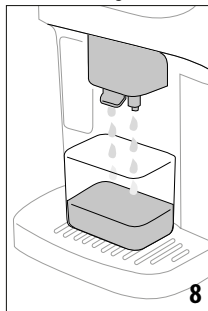
Enchimento do circuito de água e enxaguamento

7. Coloque um recipiente com capacidade mínima de 200 ml sob o bico de café (A16) e o bico de água quente (fig. 6);



8. Prima "Sim" para encher o circuito de água: o aparelho distribui água pelo bico de água quente (fig. 7);

9. Terminada a distribuição, a máquina procede ao aquecimento e termina com um enxaguamento com água quente que sai pelo bico de café (fig. 8).



Medição da dureza da água

10. Pegue a tira reativa (D1): prima "Iniciar" para prosseguir.
11. Mergulhe a tira num copo com água por cerca de um segundo.
12. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Prima "Próximo".
13. Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água.

Nota Importante:

- O alarme de descalcificação é exibido 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 descalcificação. Por este motivo, é aconselhável definir imediatamente o valor correto: a máquina guia-o passo a passo:
- Cada quadrinho vermelho corresponde a um nível.

Configuração da dureza da água

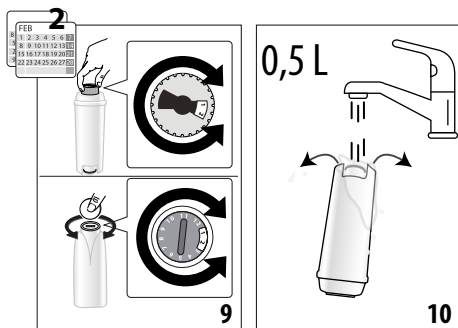
14. Selecione no ecrã o nível de dureza da água com base no resultado da medição descrita no item anterior e prima "Ok";
15. A dureza da água é guardada nas definições da máquina.

Nota Importante:

A dureza da água pode ser alterada diretamente no menu de definições (consulte "6.12 Dureza da água").

Instalação do filtro amaciador

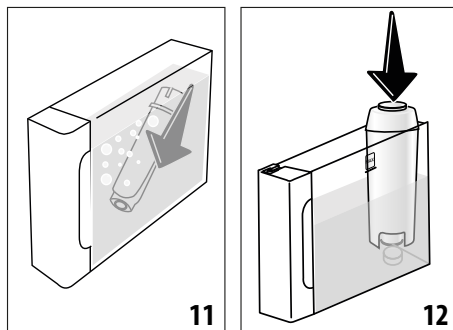
16. O aparelho sugere a instalação do filtro amaciador (D4): prima "Iniciar" para proceder (se, pelo contrário, quiser adiar a operação, prima "Mais tarde").
17. Extraia o reservatório de água (A9) (fig. 2) e encha até à linha MÁX. com água fresca potável (fig. 3): prima "Próximo".
18. Retire o filtro da embalagem e gire o calendário até ver os próximos 2 meses (fig. 9). Prima "Próximo";



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.

19. Para ativar o filtro, faça correr água da torneira no orifício central do filtro até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 10). Prima "Próximo".
20. Insira o filtro no reservatório de água mergulhando-o completamente por uma dezena de segundos, inclinando-o e premindo-o ligeiramente para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 11). Prima "Próximo".
21. Insira o filtro na posição correspondente (fig. 12) e prima-o até o fundo. Prima "Próximo";



22. Feche de novo o reservatório com a tampa (A8);
23. Reinsira o reservatório na máquina: prima "Próximo".
24. Coloque sob o bico de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima equivalente a 0,5 litros (fig. 7) e prima "Sim" para ativar o filtro;
25. O aparelho distribui água quente e interrompe-se automaticamente.
26. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.
27. Agora que todos os detalhes técnicos foram resolvidos, pressione "Iniciar" para conhecer a sua máquina.

Configuração dos perfis

28. Selecione o número de pessoas que utilizarão a máquina. Prima "Próximo".
29. A máquina cria automaticamente um perfil para cada utilizador: para personalizar o perfil, prima  (prima o botão "Mudar" ou "Perfil único"). Uma vez feitas todas as alterações desejadas, prima "Guardar".
30. Prima "Próximo".
31. Prima "Iniciar" para iniciar um vídeo introdutivo.
32. Ao fim do vídeo, é exibido um QR code a ser lido para se aceder aos manuais/suporte. Prima "Próximo".
33. Prima "Iniciar": a máquina está pronta para o uso.

Nota Importante:

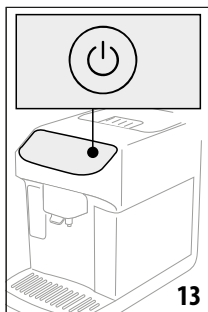
Na primeira utilização, é necessário fazer 4 - 5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávena.

4. ATIVAÇÃO DO APARELHO

Nota Importante:

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


1. Para ligar o aparelho, prima  (B1) (fig. 13): o aparelho liga-se;



- Uma vez concluído o aquecimento, tem início uma fase de enxaguamento com água quente saindo pelo bico de café (A16); deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho faz correr água quente pelos tubos internos, para que eles também aqueçam.


5. DESLIGAMENTO DO APARELHO

Sempre que se desliga, o aparelho efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.

- Para desligar o aparelho, prima  (B1) (fig. 13).
- Caso previsto, a máquina efetua o enxaguamento a partir do bico de café (A16) com água quente e depois desliga-se (stand-by).

5.1 Desligamento por períodos prolongados:

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado (por ex., antes de umas férias):

- desligue o aparelho premindo  (B1) (fig. 13).
- esvazie e limpe o recipiente das borras de café (A10) e o reservatório de água (A9);
- retire a ficha (A7) da tomada. (Atenção! Nunca solte a ficha quando o aparelho estiver ligado)

Nota Importante:

Ao religar a máquina, encha o reservatório de água e, antes de tirar a bebida, efetue 3 enxaguamentos conforme indicado no item "6.1 Enxaguamento".

6. DEFINIÇÕES DO MENU

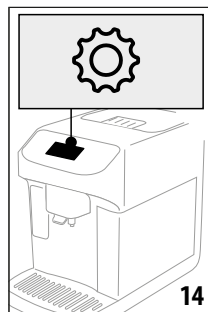
6.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível extrair água quente do bico de café (A16) (e, se inserido, pelo bico de água quente/vapor (D5)) se inserido, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Coloque sob os bicos um recipiente com capacidade mínima de 200 ml (fig. 6).

Para ativar esta função:

- Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);



- Visualize o item "Enxaguamento";
- Prima "Sim" para iniciar a extração: alguns segundos depois, é extraída água quente, que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 8);
- Para interromper a função de enxaguamento, prima "Stop" ou aguarde 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 efetuar esta função, haja água no recipiente das borras de café (A10).

6.2 Descalcificação


Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "14. Descalcificação".

6.3 Filtro de água

Para as instruções relativas ao filtro (D4), consulte o capítulo "15. Filtro amaciador".

6.4 Geral

- Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
- Percorra as páginas até visualizar o item "Geral"; Neste item, pode ativar ou desativar, com um simples toque, as seguintes funções:

- "Sinal sonoro": quando ativo, a máquina emite um aviso acústico a cada operação.
 - "Poupança energética": com esta função pode ativar ou desativar o modo de poupança energética. Quando a função está ativa, garante um menor consumo energético, de acordo com a regulamentação europeia. Para assinalar que está ativa, na página inicial, é exibido o símbolo .
- Prima "X" para voltar à página inicial (C) com as novas seleções memorizadas.

O ecrã também exibe o número de série da máquina, informação útil caso seja necessário identificar com precisão a máquina por parte da assistência.

6.5 Desligamento automático

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

Para programar o desligamento automático, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Configurar desligamento automático”;
3. Selecione o intervalo de tempo desejado (15, 30 minutos ou 1 ou 3 horas).
4. Prima o “X” para voltar à página inicial (C) com a nova seleção memorizada.

6.6 Temperatura do café

Caso deseje modificar a temperatura da água com a qual é tirado o café:

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Temperatura do café”;
3. Prima “Configurar”;
4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas;
5. Prima “<” para voltar ao menu de definições.

Nota Importante:

A variação da temperatura é mais eficaz nas bebidas longas.

6.7 Suporte

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Suporte”;
3. Leia o QR code para ver o manual e obter suporte;
4. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

6.8 Limpeza da garrafa de leite

A máquina propõe um tutorial para limpar minuciosamente a garrafa de leite (E), assegurando assim o funcionamento correto do sistema Lattecrema ao longo do tempo.

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Limpeza da garrafa de leite”;
3. Prima “Próximo” ou “Voltar” para ler a sequência proposta;
4. Na última passagem, prima “Efetuado” para voltar ao menu;
5. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

Nota Importante:

O procedimento é ilustrado no item “Limpeza depósito de leite (E)”.

6.9 Estatísticas

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para visualizá-los, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);

2. Role as páginas até visualizar o item “Estatísticas” e os principais dados estatísticos: para ver outros dados, prima “Ler mais”;
3. Prima “<” para voltar ao menu de definições.
4. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

6.10 Idiomas

Caso deseje modificar o idioma da página inicial, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Idiomas”;
3. Prima “Configurar”;
4. Prima a bandeira relativa ao idioma que se deseja selecionar (percorra os ecrãs para ver todos os idiomas): o visor atualiza-se imediatamente com o idioma selecionado;
5. Prima “<” para voltar ao menu de configurações com a nova seleção memorizada.

6.11 Definições do moinho de café

A máquina propõe um tutorial para regular corretamente a moagem e obter resultados superiores:

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Role as páginas até ver o item “Definições do moinho”;
3. Prima “Ler mais” para consultar o tutorial sobre como regular a moagem, e prima “Próximo” ou “Voltar” para ler os conselhos;
4. Na última página, prima “Ok” para voltar ao menu de configurações;
5. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

Nota Importante:

- Aconselha-se fazer alterações adicionais somente após ter tirado pelo menos 3 cafés após o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O seletor de regulação (A2) deve ser rodado só enquanto o moedor de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas de café.

6.12 Dureza da água

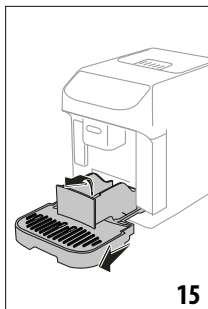
Para modificar a dureza da água definida no primeiro arranque, proceda da seguinte maneira:

1. Repita o teste conforme indicado na secção “Medição da dureza da água”;
2. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
3. Percorra as páginas até visualizar o item “Dureza da água”.
4. Prima “Configurar”.
5. Selecione no ecrã o nível de dureza da água com base no resultado do teste: a nova definição é memorizada.
6. Prima “<” para voltar ao menu de definições;
7. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

6.13 Esvaziar o circuito

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.

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Esvaziar o circuito”;
3. Prima “Sim” para iniciar o procedimento guiado;
4. Extraia, esvazie e reinsira o recipiente das borras de café (A10) e o tabuleiro de recolha de pingos (A14) (fig. 15) depois prima “Próximo”;



5. Insira o bico (D5) no conector (A17) (fig. 4);
6. Posicione sob os bicos um recipiente de 200 ml (fig. 6). Prima “Próximo”;
7. A máquina executa um enxaguamento com água quente a partir dos bicos;
8. Uma vez concluído o enxaguamento, extraia o reservatório de água (A9) (fig. 2) e esvazie-o: prima “Próximo”;
9. Se presente, remova do reservatório de água o filtro amaciador (D4) e prima “Próximo”;
10. Reinsira o reservatório (vazio) e prima “Sim”;
11. Prima “Sim” e aguarde que a máquina proceda ao esvaziamento; (Atenção: água quente dos bicos!). À medida que o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
12. No final do esvaziamento, retire, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima “Sim”;
13. Prima “Sim”: o aparelho é desligado (standby).
14. Desconecte a máquina da rede elétrica.

Na próxima vez que a máquina for ligada, proceda conforme as instruções do capítulo “3. Primeira colocação do aparelho em funcionamento”.

6.14 Valores de fábrica

Com esta função, são repostas 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 configurado, e as estatísticas).

1. Prima o menu de definições (C6) (fig. 14);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Valores de fábrica”;
3. Prima “Ler mais”;
4. Selecione o que deseja redefinir: a máquina ou um perfil único e, em seguida, prima “Próximo”;
5. Siga as indicações correspondentes até confirmar a reposição com “Ok”: a máquina volta à página inicial (C).

Nota Importante:

Quando é reposta a máquina (e não apenas o perfil) para os valores de fábrica, o aparelho repropõe a sequência de primeira partida a partir de “Configuração dos perfis”.

7. SELEÇÃO DAS BEBIDAS

O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas*.

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

	Quentes	Frios
Espresso	✓	✗
2X Espresso	✓	✗
Café	✓	✓
Doppio+	✓	✗
Long	✓	✗
Americano	✓	✓
Cappuccino	✓	✗
Latte Macchiato	✓	✗
Caffelatte	✓	✗
Cappuccino Mix	✓	✗
Espresso Macchiato	✓	✗
Flat White	✓	✗
Cappuccino +	✓	✗
Cortado	✓	✗
Leite	✓	✗
Água quente	✓	✗

Aceda pelo painel (B) ao tipo de bebida que deseja (Leite (B3): bebidas à base de leite; Café (B2): bebidas à base de café), equipando a máquina com os acessórios necessários.

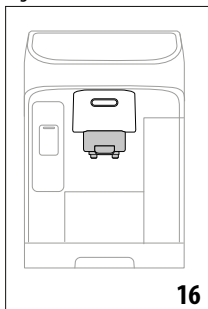
8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ

8.1 Prepare a máquina para as bebidas à base 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 ou 2 chávenas sob o bico de café (A16);
2. Abaixee o bico de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 16): assim, obtém-se um creme melhor.



8.2 Bebidas de café com seleção direta

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa ao café desejado (C7) (por ex. Espresso, fig. 17);



2. **Bebida de café quente:** a máquina procede à preparação.
Bebida de café fria:

- selecione se deseja uma bebida “Iced” (fria) ou “Extra iced” (extra fria): prima “Próximo”;
- em função da seleção anterior, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo antes de proceder à extração: verta para o copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima “Preparar”.







- A máquina procede à preparação.
3. No ecrã, é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).
 4. Uma vez terminada a preparação, a máquina está pronta para uma nova utilização.

8.3 Bebidas de café personalizadas

Para preparar as bebidas de café com os parâmetros personalizados, proceda da seguinte maneira:

1. Prima a barra de personalização (C8) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 19): no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com os seus gostos:



 Tamanho	
 Intensidade	

2. **Bebida de café quente:** Uma vez definidos os parâmetros, prima “Preparar”: a máquina procede à preparação e, no ecrã, aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café);

Bebida de café fria: Uma vez definidos os parâmetros, prima “Iniciar” e proceda da seguinte maneira:

- selecione uma bebida “Ice” (fria) ou “Extra iced” (extra fria): prima “Próximo”;
- em função da seleção anterior, a máquina sugere a quantidade de cubos de gelo antes de proceder à tira-

gem: verta para o copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima “Preparar”.

- A máquina procede à preparação e, no ecrã, é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
3. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.

Nota Importante:

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


4. Para voltar à página inicial (C), aguarde alguns instantes ou prima “X”.

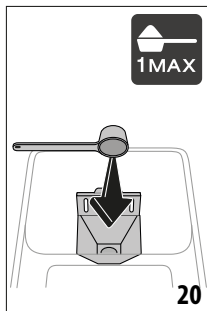
A máquina está pronta para um novo uso.

8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa (D2), pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil (A3) ficar entupido.
- Caso utilize café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- 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”.
- Não é possível preparar as bebidas **Doppio+**, **2x Espresso**, **Cappuccino+** utilizando o café pré-moído.

1. Prima a barra de personalização (C8) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 19): no ecrã aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com os seus gostos;
2. Selecione o tamanho e o café pré-moído  ;
3. Prima “Preparar”;
4. Erga a tampa do funil de café pré-moído (A3) e certifique-se de que o funil não está obstruído; em seguida, insira uma colher medidora (D2) rasa de café pré-moído (fig. 20); prima “Ok” para proceder à tiragem;



5. A máquina procede à tiragem e, no ecrã, é exibida a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, tiragem de café).

Uma vez terminada a preparação, a máquina está pronta para uma nova utilização.

8.5 Extra shot (somente bebidas quentes)

Para um impulso extra, adicione outro Espresso (30 cc) à sua bebida O Extra Shot é utilizável para as seguintes bebidas*:

(* As bebidas são diferentes por tipo e número consoante o modelo).


Espresso	✓
Espresso	✓
Espresso Macchiato	✓
Long	✓
Café	✓
Doppio+	✓
Americano	✓
Cappuccino	✓
Latte Macchiato	✓
Caffelatte	✓
Cappuccino Mix	✓
Cortado	✓
Flat White	✓
Cappuccino +	✓

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima a barra de personalização (C8) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 19).
2. Prima “Extra shot”; na primeira vez que utilizar esta função, assegure-se de que a chávena que está utilizando é grande o suficiente, e então prima “Ok”.

3. Selecione o tamanho e a intensidade desejados. Prima "Preparar".
 4. Na primeira vez que se utiliza esta função, é necessário confirmar premindo "Ok".
 5. O aparelho procede à preparação e, no ecrã, aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café + moagem extra e tiragem).
 6. No final, prima "Guardar" para memorizar os novos parâmetros, ou "Anular" para manter os parâmetros anteriores.
- O aparelho está pronto para um novo uso.

Nota Importante:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Se estiver selecionado o Extra Shot, não pode programar a altura ou utilizar o café pré-moído.
- Quando o "Extra Shot" está selecionado, na barra de personalização aparece o símbolo .
- Para desmarcar a função, prima novamente "Extra shot".

8.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se "Stop" ou "Anular".
- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir "Extra": quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop" ou "Anular".
- Durante o uso, o ecrã exibirá algumas mensagens ("Encha o depósito com água fresca até ao Nível MÁX" etc.), cujo significado encontra-se no capítulo "17. Mensagens apresentadas no ecrã".
- Se o café sair em gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (ver item "6.11 Definições do moinho de café") e o capítulo "18. Resolução de problemas".
- Se o modo "Poupança energética" estiver ativado, a extração do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

8.7 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- fazer um enxaguamento antes de extrair o café (item "6.1 Enxaguamento" no menu de definições);
- esquentar as chávenas com água quente (utilizar a função água quente, ver capítulo "10. Preparar água quente");
- aumentar a definição da temperatura do café (item "6.6 Temperatura do café" no menu de definições).

9. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS À BASE DE LEITE

9.1 Preparação da garrafa de leite (E)


Nota Importante:

Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre a garrafa de leite conforme descrito nos itens "9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização" e "13.11 Limpeza depósito de leite (E)".

9.2 Que leite utilizar?

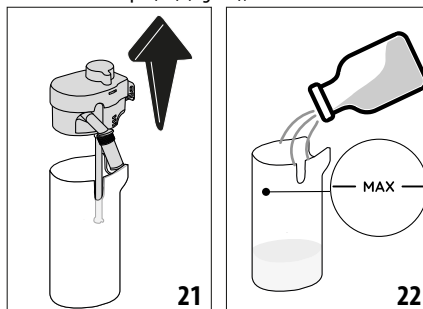
A qualidade da espuma pode variar em função de:

- 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	
Integral (gordura > 3,5%)	✓
Semidesnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	
Desnatado (gorduras < 0,5%)	
Bebidas vegetais	
Soja	✓
Amêndoa	✓
Aveia	✓

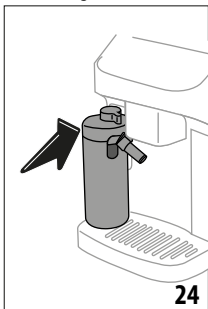
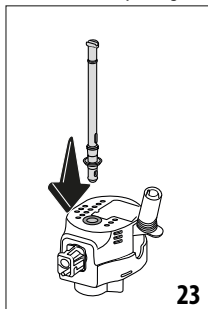
9.3 Encha e engate a garrafa de leite

1. Levante a tampa (E1) (fig. 21);



2. Encha o recipiente de leite (E2) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MÁX. impresso no recipiente (fig. 22);

- Certifique-se de que o tubo de aspiração do leite (E7) esteja bem inserido no encaixe correspondente, previsto no fundo da tampa da garrafa de leite (fig. 23);



- Reinsira a tampa no recipiente de leite;
- Abaixe a portinhola e engate, empurrando a garrafa totalmente para dentro do conector (A17) (fig. 24): a máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
- Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do café (A16) e de leite (E5). É possível prolongar somente o bico de leite, utilizando a extensão (E6);
- Selecione a bebida desejada conforme indicado nos itens seguintes.

Nota Importante:

Se o modo "Poupança energética" for ativado (consulte o item "6.4 Geral"), a extração da bebida pode pedir alguns segundos de espera.

9.4 Regular a quantidade de espuma

Ao rodar o seletor de regulação de espuma (E3), seleciona-se a quantidade de espuma do leite que será extraída durante a preparação das bebidas com leite.

Posição do seletor	Aconselhado para...
 Delicada	<ul style="list-style-type: none"> Caffelatte Leite Quente (sem espuma)
 Cremosa	<ul style="list-style-type: none"> Latte Macchiato Flat White Cortado
 Densa	<ul style="list-style-type: none"> Cappuccino Cappuccino Mix Espresso Macchiato Cappuccino + Leite Quente (com espuma)

9.5 Preparar as bebidas à base de leite

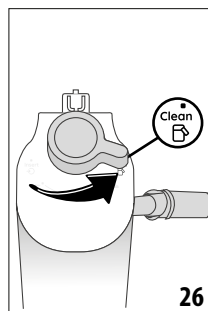
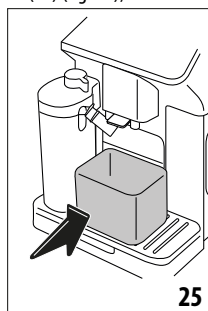
Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa à bebida desejada (C7).

Tal como para as bebidas de café, é possível obter uma bebida personalizada premindo a barra de personalização (C8) na base da imagem na página inicial.

9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização

Após cada tiragem de bebida com leite, a máquina solicita que se efetue a função CLEAN para limpar a tampa da garrafa de leite (E1). Para iniciar a limpeza, proceda da seguinte maneira:

- Deixe a garrafa de leite inserida na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
- Coloque uma chávena ou um recipiente sob o bico de leite (E5) (fig. 25);



- Rode o seletor de regulação da espuma/limpeza (E3) para "Clean" (fig. 26): pelo bico do leite, sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;
- Reponha o seletor de regulação numa das seleções da espuma;

Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:

- Para proceder às preparações seguintes, quando for exibida a mensagem para limpar a garrafa (seletor em "Clean"), prima "Anular". Proceda à limpeza da garrafa 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 da garrafa de leite (seletor em "Clean") desmonte a garrafa de leite e limpe todos os componentes conforme o procedimento referido no item "13.11 Limpeza depósito de leite (E)"


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

- Após ter efetuado a limpeza da garrafa de leite (seletor em "Clean"), extraia a garrafa de leite e recoloca-a imediatamente no frigorífico. A garrafa Lattecrema Hot pode ser conservada no frigorífico nunca para além de 2 dias: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme o procedimento referido no item "13.11 Limpeza depósito de leite (E)".

Atenção:

Se a garrafa de leite for deixada fora do frigorífico durante mais de **30 minutos**, desmonte e limpe todos os componentes conforme o procedimento referido no item “13.11 Limpeza depósito de leite (E)”.

Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

- Se a limpeza não for efetuada, na página inicial, será exibido o símbolo , para lembrar que é necessário fazer a limpeza da garrafa de leite.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário esperar pelo aquecimento da máquina.
- Para obter a limpeza correta, aguarde pelo final da função CLEAN. A função é automática. Não deverá ser parada enquanto está em curso.

10. PREPARAR ÁGUA QUENTE

1. Insira o bico de água quente (D5) na máquina (fig. 4);
2. Coloque uma chávena sob o bico;

Seleção direta:

3. Prima, diretamente na página inicial (C), a imagem relativa à água quente: a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.

Personalização do tamanho:


3. Prima a barra de personalização (C8) na base da imagem relativa à água quente: no ecrã, é exibido o tamanho a ser selecionado;
4. Prima “Preparar”: a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.


Nota Importante:

- Para interromper manualmente a tiragem, prima “Stop” ou “Anular”.
- Assim que se interromper automaticamente, a tiragem pode ser aumentada premindo-se “Extra”.

11. FUNÇÃO “my” (só bebidas quentes)

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

1. Certifique-se de que o perfil (C7) para o qual deseja personalizar a bebida está ativo;
2. Prima a barra de personalização (C8) na base da imagem relativa à bebida desejada;
3. Prima ;
4. Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado;
5. Se a bebida o previr, selecione a intensidade desejada e prima “Próximo”;
6. Assegure-se de que a chávena sob o bico de café (A16) tenha as dimensões corretas e prima “Preparar” para iniciar a extração;

7. À medida que a extração progride, completa-se uma barra de progresso. Quando a quantidade mínima programável é alcançada, a tecla “Stop” habilita-se. O símbolo  indica o valor de fábrica.
8. Prima “Stop” quando se atingir na chávena a quantidade desejada.
9. Se o resultado na chávena for o desejado, prima “Guardar” para guardar a nova quantidade no perfil selecionado, ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
10. Prima “X” para voltar à página inicial.

Nota Importante:




- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Personalizando-se uma bebida simples, também se personaliza automaticamente a respectiva bebida dupla, e a máquina exibe a mensagem “Valores guardados tanto na receita simples quanto na dupla”;
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo “X”: os valores não serão guardados.
- Para desabilitar a função e preparar a bebida com outros parâmetros, prima a barra de personalização da bebida: dentro da página, prima  para desabilitar a função () e voltar aos valores de fábrica.
- Para reprogramar a bebida my, é necessário recolocar-lá nos valores de fábrica: prima a barra de personalização da bebida e assegure-se de que a função está habilitada (). Prima “Redefinir” para recolocar a bebida nos valores fábrica. Proceda em seguida reprogramando a bebida.

Tabela de quantidades das bebidas		
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	100-240 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Doppio+	120 ml	80-180 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Água quente	250 ml	20-420 ml

12. SELECIONE O SEU PERFIL

É possível memorizar perfis diferentes, cada um dos quais associado a um ícone distinto.

Em cada perfil, são mantidas na memória as personalizações da bebida, e a ordem pela qual são apresentadas todas as bebidas é com base na frequência de seleção.


Para selecionar um perfil, proceda da seguinte maneira:

1. Prima na página inicial (C) o perfil atualmente em uso (C1): será exibida a lista dos perfis selecionáveis;
2. Selecione então o perfil desejado.


Para adicionar um novo perfil:

1. Prima na página inicial (C) o perfil atualmente em uso (C7): será exibida a lista dos perfis selecionáveis;
2. Prima "+Adicionar" e crie o novo perfil
3. Prima "Alterar" para mudar de imagem e cor do perfil;
4. Para mudar o nome do perfil, prima no nome existente na base do perfil: abre-se o teclado. Digite o novo nome e prima Ok.
5. Prima "Guardar".
6. O novo nome está criado. Prima "X" para voltar à página inicial.

Para modificar um perfil existente:

1. Prima na página inicial (C) o perfil atualmente em uso (C1): será exibida a lista dos perfis selecionáveis;
2. Prima  no perfil que deseja modificar.
3. Prima "Mudar" para mudar de imagem e cor do perfil;
4. Para mudar o nome do perfil, prima no nome existente na base do perfil: abre-se o teclado. Digite o novo nome e prima Ok.
5. Uma vez feitas todas as alterações desejadas, prima "Guardar".

Para eliminar um perfil existente:

1. Prima na página inicial (C) o perfil atualmente em uso (C1): será exibida a lista dos perfis selecionáveis;
2. Prima  no perfil que deseja eliminar
3. Prima "Apagar".
4. Confirme a operação premindo "Sim".
5. Prima "X" para voltar à página inicial.

Nota Importante:

Uma vez feita a seleção, as cores das barras presentes nas definições da bebida serão da mesma cor do perfil.

13. LIMPEZA

13.1 Limpeza da máquina



As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o recipiente das borras de café (A10);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e a grelha do tabuleiro (A12);
- o interior da máquina

- o reservatório de água (A9);
- o funil para introduzir café pré-moído (A3);
- o bico de café (A16);
- infusor removível (A6), acessível após ter aberto a portinhola de serviço (A5);
- o painel de controlo (B);
- a garrafa de leite (E).

Atenção!

- 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.

podem ser lavadas na máquina de lavar louça	só lavagem à mão
	
grelha do tabuleiro (A12)	tabuleiro de recolha de pingos (A14)
garrafa de leite (E)	recipiente das borras de café (A10)
	tabuleiro de apoio de chaves (A11)
	reservatório de água (A9)
	infusor removível (A6)

13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3/4 dias, é altamente recomendável, antes de uma nova utilização da máquina, esvaziar o reservatório de água (A9) e enchê-lo com água fresca potável, ligue então a máquina e efetue 2/3 enxaguamentos selecionando a função "Enxaguamento" (item "6.1 Enxaguamento").

Nota Importante:

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no recipiente das borras de café (A10).

13.3 Limpeza do recipiente das borras de café

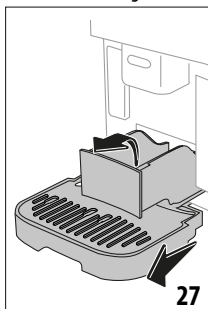
Quando a máquina o requer, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não se insere o recipiente das borras de café (A10) a máquina não pode fazer o café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o recipiente mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a primeira preparação (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 (A11) fica quente. Aguarde que arrefeça antes de tocar e agarre-o apenas pela parte dianteira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o recipiente das borras de café (A10) (fig. 27);



2. Esvazie e limpe cuidadosamente o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café tendo o cuidado de remover com um pincel 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.

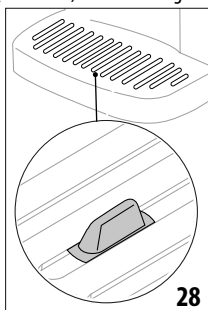
Atenção!

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

13.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro

Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A14) dispõe de um indicador flutuante (A13) (vermelho) do nível de água contido (fig. 28).



Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas (A11), 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 a grelha (A12) e o tabuleiro e o recipiente das borras de café (A10) (fig. 27);
2. Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha (A15) e, se cheio, esvazie-o;
3. Remova o tabuleiro de apoio de chávenas e a grelha do tabuleiro, e então esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café e lave todos os componentes;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo da grelha e do tabuleiro e o recipiente das borras de café.

Atenção!

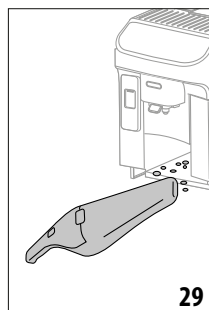
Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o recipiente das borras de café, ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer cafés sucessivos, o recipiente das borras de café se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

13.5 Limpeza das partes internas da máquina

Perigo de choques elétricos!

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve desligar a máquina (consulte “5. Desligamento do aparelho”) e desconectá-la da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água.

1. Certifique-se periodicamente (cerca de uma vez por mês) que o interior da máquina (acessível quando o tabuleiro de recolha de pingos é removido) (A14) não está sujo. Se necessário, remova os depósitos de cafés com um pincel fornecido e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de migalhas (fig. 29).

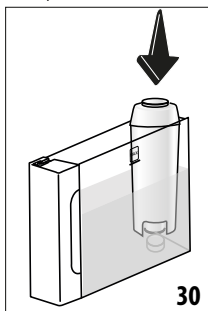


13.6 Limpeza do reservatório de água

Limpe periodicamente (cerca de uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (D4) o reservatório da água (A9).

1. Extraia o reservatório de água (fig. 2), remova o filtro amaciador (se existente) e enxague-o com água corrente;

2. Esvazie o reservatório de água e limpe-o com água quente (cerca de 40 °C), se necessário com a ajuda de um pano macio limpo. Enxague cuidadosamente com água potável.
3. Se tiver sido extraído, reinsira o filtro (fig. 30), encha o reservatório com água fresca até o nível MÁX (fig. 3) e reinsira o reservatório;



4. (só se estiver inserido o filtro amaciador) tire 100 ml de água quente para reativar o filtro.

Nota Importante:

Para períodos de inatividade superiores a 3 dias, é aconselhável proceder à limpeza do reservatório conforme descrito acima.

13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

Periodicamente (cerca de uma vez por mês) proceda à limpeza do funil para a introdução do café pré-moído (A3). Proceda conforme se segue:

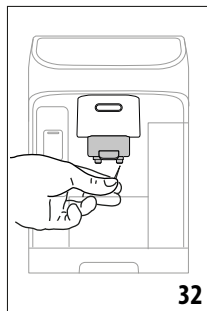
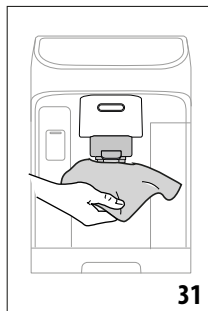
1. Efetue o desligamento da máquina (ver capítulo “5. Desligamento do aparelho”);
2. Abra a portinhola do funil;
3. Limpe o funil com um pincel;
4. Feche a portinhola.

Atenção!

Após a limpeza, preste atenção para não deixar nenhum acessório no funil: a presença de corpos estranhos dentro do funil durante o funcionamento pode causar danos na máquina.

13.8 Limpeza do bico de café

1. Limpe regularmente o bico de café ((A16) com uma esponja ou um pano (fig. 31);
2. Verifique se os orifícios do bico de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os acúmulos de café com um palito dos dentes (fig. 32).



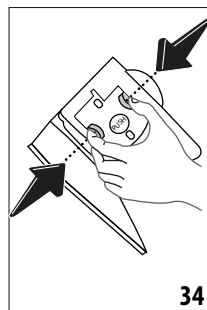
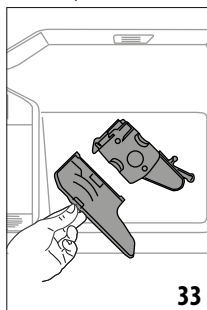
13.9 Limpeza do infusor removível

O infusor (A6) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certifique-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver capítulo “5. Desligamento do aparelho”);
2. Extraia o reservatório de água (A9) (fig. 2);
3. Abra a porta do infusor (A5) (fig. 33) posicionada na lateral direita;



4. Empurre para dentro as duas guias coloridas de desengate e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 34);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;

Atenção!

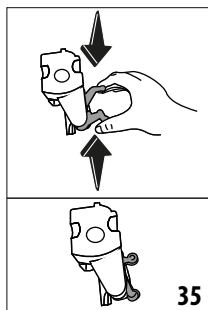
ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

6. Limpe o infusor sem utilizar detergentes, pois podem danificá-lo.
7. Com a utilização de um pincel, limpe eventuais resíduos de café no encaixe do infusor, visíveis da portinhola (A5);
8. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de engate;


Nota Importante:

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 35).



9. Quando estiver inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas estejam viradas para fora;
10. Feche a porta do infusor;
11. Recoloque o reservatório de água.

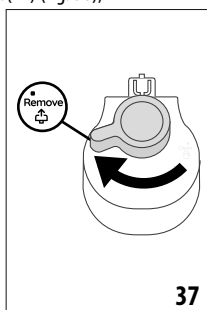
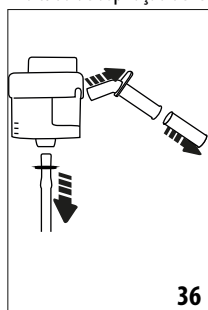
13.10 Limpeza do painel de controlo (B)


1. Desligue a máquina premindo a tecla  (B1);
2. Passe um pano macio, não abrasivo;
3. Insista nas manchas mais persistentes sem nunca premir excessivamente.

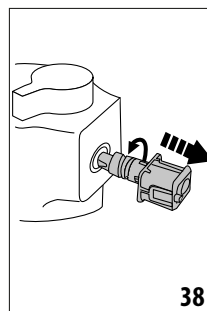
13.11 Limpeza depósito de leite (E)

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

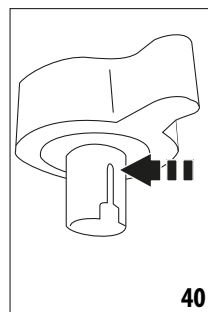
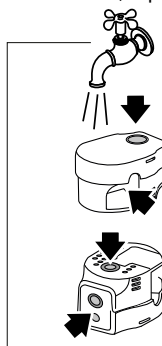
1. Extraia a tampa da garrafa de leite (E1) (fig. 21);
2. Retire o bico de leite (E5), a extensão do bico de leite (E6) e o tubo de aspiração de leite (E7) (fig. 36);



3. Rode em sentido horário o seletor de regulação de espuma (E3) até à posição  ^{Remove} (fig. 37) e retire-o;
4. Rode em sentido anti-horário e retire o conector-engage da garrafa de leite (E4) (fig. 38).



5. Proceda à lavagem na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, nas modalidades indicadas de seguida:
 - **Na máquina de lavar louça:** Enxague atentamente todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C); em seguida, coloque-os no cesto superior da máquina de lavar louça e inicie um programa de lavagem de 50 °C, por exemplo, ECO standard.
 - **À mão:** Enxague bem todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C) de forma a remover todos os resíduos visíveis de leite, tendo o cuidado de fazer passar água pelos furos da tampa (fig. 39); em seguida, deixe imerso durante pelo menos 30 minutos todos os componentes (incluindo o recipiente de leite (E2)) em água potável quente (pelo menos 40 °C) com detergente para louça. Enxague depois abundantemente sob água potável quente todos os componentes como acima descrito, esfregando-os individualmente com as mãos.
6. Preste atenção particular para que, na cavidade e no canal situado sob o seletor (fig. 40), não restem resíduos de leite: se necessário, raspe o canal com um palito de dente;



7. Verifique também se o tubo de aspiração e o tubo de extração não estão obstruídos por resíduos de leite;
8. Seque todos os componentes com um pano seco e limpo;
9. Remonte todos os componentes da tampa;
10. Reencaixe a tampa no recipiente de leite.

Nota Importante:

A máquina relembra periodicamente a necessidade de limpar bem a garrafa de leite, repondo a sequência de limpeza correta.


14. DESCALCIFICAÇÃO

Atenção!

- Antes da utilização, leia as instruções e a etiquetagem do descalcificante, referidas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável 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.
- O descalcificador pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~25 min

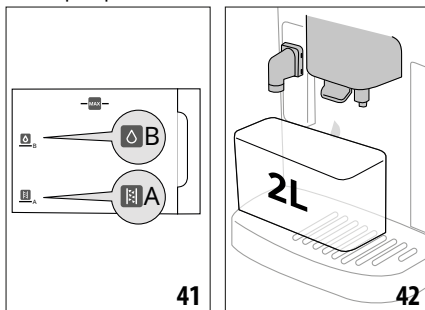
Descalcifique a máquina quando, na página inicial (C), aparecer a mensagem correspondente: caso deseje proceder de imediato à descalcificação, prima "Sim" e siga as operações a partir do ponto (4).

Para adiar a descalcificação para uma outra altura, prima "Anular": na página inicial o símbolo  (C3) lembra que a máquina deve ser descalcificada. (A mensagem reaparecerá sempre que for ligada).

Para aceder ao menu descalcificação:

1. Prima na página inicial o ícone do menu de definições (C6);
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item "Descalcificação";
3. Prima "Sim" para entrar no procedimento de descalcificação guiada; (ou "Ler mais" para informações adicionais);
4. Insira o dispensador de água (D5) (fig. 4);
5. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o recipiente das borras de café (A10) (fig. 24): depois reinsira ambos e prima "Próximo";
6. Extraia o reservatório de água (A9), levante a tampa (A8), (se inserido) retire o filtro (D4) e prima "Próximo";
7. Esvazie completamente o reservatório e prima "Próximo";
8. Verta o descalcificante no reservatório de água até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do reservatório; depois, adicione água (um litro) até

atingir o nível B (fig. 41). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima "Iniciar";



9. Coloque sob os bicos um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 42). Prima "Efetuado" para arrancar com o processo.

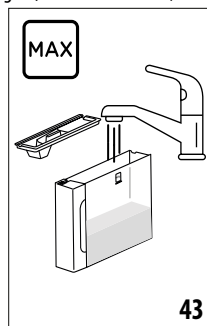
Atenção! Perigo de queimaduras

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

10. O programa de descalcificação tem início e a solução descalcificante sai tanto pelo bico de água quente quanto pelo bico 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;

11. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante; extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MÁX. com água fresca e insira-o na máquina (fig 43). Prima "Próximo";



12. Recolha o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os bicos e prima "Sim" para arrancar com o processo de enxaguamento;
13. A água quente sai quer pelo bico de água quente quanto pelo bico de café;

14. Quando a água do reservatório terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
15. Extraia o reservatório de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima “Próximo” para prosseguir;
16. Encha o depósito com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina e prima “Sim” para prosseguir;
17. Recoloque o recipiente vazio utilizado para recolher a solução descalcificante sob os bicos e prima “Sim” para arrancar com outro ciclo enxaguamento;
18. Quando a água terminar no reservatório, esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o recipiente das borras de café (A10) e prima “Próximo”;
19. Extraia o reservatório de água, ateste-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina;
20. O processo de descalcificação está pois concluído: prima “Ok”. A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

Nota Importante:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), a máquina solicita repetir o procedimento inteiro.
- É normal que, depois de ter executado o ciclo de descalcificação, haja água no recipiente de borras de café (A10).
- A máquina pede um terceiro enxaguamento, no caso em que o reservatório de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir 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.

15. FILTRO AMACIADOR

15.1 Instalação do filtro


Para instalar o filtro proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições (C6);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro água”;
3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado
4. Proceda a partir do ponto (18) do item “Instalação do filtro amaciador” no capítulo “Primeira colocação do aparelho em funcionamento”.

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.

15.2 Substituição ou remoção do filtro

Substitua o filtro (D4) quando, na página inicial (C), for exibida a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à substituição, prima “Sim” e siga as operações a partir do ponto (18). Para adiar a substituição para outro momento, prima “Anular”: o símbolo no ecrã  lembra que o filtro deve ser substituído.

Para a substituição, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu de definições (C6);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro da água” e prima “Ler mais”;
3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado;
4. Extraia o reservatório de água (A9) e o filtro gasto.
5. Para remover o filtro, prima “Ok”;
6. Para instalar um filtro novo, prima “Sim”. Prossiga seguindo as operações ilustradas no item “Instalação do filtro amaciador” do capítulo “Primeira colocação do aparelho em funcionamento” a partir do ponto (18).

Nota Importante:

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

16. 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:	240x440x360mm
Comprimento do cabo:	1200 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	9,5 kg
Capacidade máx. do recipiente de café em grãos:	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.


16.1 Conselhos para a Poupança energética

- Para reduzir o consumo energético após a extração de uma ou mais bebidas, remova as garrafas de leite ou os acessórios.
- Defina o desligamento automático para 15 minutos (veja o item “6.5 Desligamento automático”);
- Ative a Poupança energética (veja o item “6.4 Geral”);
- Quando a máquina o solicitar, realize o ciclo de descalcificação e/ou substituição do filtro amaciador.





17. MENSAGENS APRESENTADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
É hora de encher o reservatório da água com água fresca	A água no reservatório (A9) não é suficiente.	Extraia o reservatório e encha-o com água potável fresca até o nível MAX (fig. 41), e então reinsira-o na máquina.
Pode inserir o depósito de água?	O reservatório (A9) não foi inserido corretamente.	Insira o reservatório corretamente, empurrando-o até o fim na máquina
Pode esvaziar o tabuleiro de recolhe gotas e o recipiente das borras de café? Encha o reservatório da água com água fresca	A água no reservatório (A9) não é suficiente e o recipiente das borras de café está cheio (A10).	Extraia o reservatório e encha-o com água potável fresca até o nível MÁX (fig. 41), e então recoloque o reservatório na máquina. Faça a limpeza do recipiente das borras de café conforme descrito no item “13.3 Limpeza do recipiente das borras de café”.
Pode inserir a unidade de infusão?	Após a limpeza, não foi inserido o infusor (A6).	Insira o infusor conforme descrito no item “13.9 Limpeza do infusor removível”.
Está na hora de esvaziar o recipiente de borras e o tabuleiro de recolha de pingos. Mesmo não estando cheios, esvazie-os regularmente	O recipiente das borras de café (A10) está cheio.	Efetue a limpeza conforme descrito no item “13.3 Limpeza do recipiente das borras de café”.
Insira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos	O recipiente das borras de café (A10) e / ou o tabuleiro de recolha de pingos (A14) não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.	Insira o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o recipiente das borras de café empurrando até o fundo.
Adicionou o café pré-moído? Adicione-o agora. Só uma colher medidora!	Foi selecionada a preparação com café pré-moído, mas não foi inserido suficiente café pré-moído	Assegure-se de que o funil (A3) não está entupido; em seguida, insira uma colher medidora rasa (D2) de café pré-moído e prima “Ok” no ecrã seguindo as indicações do item “8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído”.
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 grãos (A4) e prima “Efetuado”; siga as instruções no ecrã para retomar a extração.
Insira o dispensador de água	O bico (D5) não está inserido corretamente ou não está presente.	Insira o bico empurrando-o até ao fundo (fig. 4): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso acústico estiver ativa).
Pode inserir o depósito de leite LatteCrema Hot?	A garrafa de leite (E) não está inserida corretamente ou não está presente.	Insira a garrafa de leite empurrando até ao fim; a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa).
Estou a realizar a limpeza. Daqui a um momento estou de novo pronta	O aparelho deteta algumas impurezas no seu interior.	Aguarde que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.



MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
As novas definições não foram guardadas	Durante a personalização da bebida (consulte o cap. "11. Função "my" (só bebidas quentes)", a preparação foi voluntariamente interrompida premindo-se "X", ou disparou um alarme.	Prima "X" para voltar à página inicial (C) para visualizar o alarme que causou a interrupção. Siga as indicações relativas ao alarme exibido (consulte o cap. "17. Mensagens apresentadas no ecrã")
Lamento, não consigo completar a bebida. Reduza a intensidade e tente novamente	A moagem está muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Prima "Ok" para regressar à página inicial. Selecione uma intensidade mais leve (ver "8.3 Bebidas de café personalizadas") e tente extrair a bebida novamente
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" e proceda à regulação do moinho de café (veja o item "6.11 Definições do moinho de café")
Não consigo completar a bebida. Reduza a quantidade de café pré-moído e tente novamente.	Foi utilizado demasiado café pré-moído	Reduza a quantidade de café pré-moído (máx. uma colher medidora). Prima "Ok" para voltar à página inicial (C).
Não consigo completar a bebida. Reduza a quantidade de café pré-moído e tente novamente	Foi utilizado demasiado café pré-moído	Selecione uma intensidade mais leve (veja "8.3 Bebidas de café personalizadas") ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo 1 colher medidora). Prima "Ok" para voltar à página inicial ou aguarde que a mensagem desapareça.
Posicione um recipiente sob o bico de leite. Gire o seletor para Clean	Foi realizada uma preparação de leite e é necessário proceder à limpeza da garrafa de leite (E)	Limpe a garrafa seguindo as instruções do item "9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização".
Lembre-se de guardar o depósito de leite no frigorífico	Foi efetuada uma preparação à base de leite e a garrafa de leite (E) ainda está inserida na máquina	Extraia a garrafa de leite e recoloque no frigorífico.
É necessária uma descalcificação. Pronto para iniciar? (~ 30 min.)	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	Se desejar proceder à descalcificação, prima "Sim" e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima "Anular": neste caso, é exibido na página inicial (C) o símbolo  (C3) para lembrar que a descalcificação deve ser realizada (ver cap. "14. Descalcificação").
O filtro de água deve ser substituído. Pronto para iniciar?	O filtro amaciador (D4) está gasto.	Prima "Sim" para substituir/remover o filtro, ou "Anular" se pretende realizar a operação noutro momento. Siga as instruções do cap. "15. Filtro amaciador".
Algo está errado: pode consultar o manual de utilização para melhorar as coisas	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. "13. Limpeza". 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




MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
Ups, o processo foi interrompido	Descalcificação interrompida ou não completada corretamente	Prima "Ok" para continuar (ver cap. "14. Descalcificação".
O circuito da água está vazio. Pronto para o enchimento?	O circuito hidráulico está vazio	Prima "Sim" para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. É normal encontrar água no tabuleiro de recolha dos pingos (A14) após o enchimento. Se o problema persistir, verifique se o reservatório de água (A9) está inserido a fundo.
	Foi inserido um novo filtro amaciador (D4)	Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (item "15.1 Instalação do filtro" e "15.2 Substituição ou remoção do filtro"). Se o problema persistir, remova o filtro (item "15.2 Substituição ou remoção do filtro").
	Indica que a Poupança energética está ativada.	Para desativar a Poupança energética, proceda conforme descrito no item "6.4 Geral".
	Lembra de que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito do cap. "14. Descalcificação".
	Recorda que é necessário substituir o filtro (D4)	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "15. Filtro amaciador".
	Lembre-se que é necessário proceder à limpeza depósito de leite (E)	Limpe a garrafa seguindo as instruções do item "9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização".

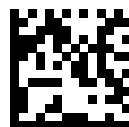
18. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir, são listadas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
O café não está quente	Os circuitos internos da máquina arrefeceram-se porque passaram 2 - 3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento usando a função específica (veja o item "6.1 Enxaguamento").
	A temperatura definida para o café é baixa.	Defina uma temperatura do café mais alta no menu definições (C6) (veja o item "6.6 Temperatura do café").
	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente as chávenas com água quente (Nota Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	É necessário descalcificar a máquina	Proceda conforme descrito no cap. "14. Descalcificação". Seguidamente verifique o grau de dureza da água ("Medição da dureza da água") e verifique se a máquina está configurada segundo a dureza real ("Configuração da dureza da água").
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	O café está moído demasiado grosso.	Entre no menu definições (C6) e siga as indicações para regular a moagem. O efeito só é visível após a tiragem de 3 cafés (veja o item "6.11 Definições do moinho de café").
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
	O café não está fresco.	A embalagem de café está aberta há demasiado tempo e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	O café está moído demasiado fino.	Entre no menu de definições (C6) e siga as indicações para regular a moagem. O resultado só pode ser visto depois de 3 cafés (ver item "6.11 Definições do moinho de café").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de café (A16) estão obstruídos.	Limpe o bico de café com uma esponja ou com um palito de dentes.
O café tirado está aguado.	O funil (A3) entupiu.	Limpe o funil com a ajuda do pincel conforme o descrito no item "13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".
A extração da bebida é escassa	A água no reservatório (A9) não é suficiente	Encha sempre o reservatório até ao nível MÁX.
O aparelho não extrai o café.	O aparelho deteta impurezas no seu interior; o ecrã exhibe "Estou a realizar a limpeza...".	Aguarde que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
		→

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O infusor (A6) não pode ser extraído.	O desligamento não foi efetuado corretamente	Desligue premindo a tecla  (B1) (veja cap. “5. Desligamento do aparelho”).
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 pelo aparelho, mas primeiro esvaziando o tabuleiro de recolha de pingos (A14), para evitar que a água transborde.
O leite não sai pelo dispensador de leite (E5) .	A tampa (E1) da garrafa de leite está suja	Limpe a tampa do leite como descrito no item “13.11 Limpeza depósito de leite (E)”.
	A tampa (E1) não está montada corretamente.	Monte corretamente todos os componentes conforme indicado no item “9.1 Preparação da garrafa de leite (E)”
O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos (E5) ou tem pouca espuma.	O leite não está suficientemente frio ou o tipo de leite não é adequado à bebida requerida	Para resultados ideais, certifique-se de utilizar o tipo de leite correto (veja o item “9.2 Que leite utilizar?”). Utilize bebidas à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).
	A tampa (E1) da garrafa de leite está suja	Limpe a garrafa de leite como indicado no item “9.6 Limpeza da garrafa de leite após cada utilização”
	No canal situado sob o manipulador de regulação da espuma (E3), há água	Extraia o manipulador e seque bem.
	São utilizadas bebidas vegetais.	Para melhorar o resultado, utilize bebidas à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C). Regule a quantidade de espuma como indicado no item “9.4 Regular a quantidade de espuma”
A prateleira de apoio para chávenas (A11) está quente.	Foram preparadas várias bebidas em rápida sucessão	
Após a limpeza, não é possível inserir o tabuleiro de recolha dos pingos na máquina	O tabuleiro de recolha de condensado (A15) não se encontra corretamente posicionado	Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de condensado está inserido corretamente
O aparelho emite borrifos de vapor do tabuleiro de recolha de pingos (A14) e/ou há água na superfície na qual o aparelho está posicionado.	Após a limpeza, a grelha do tabuleiro (A12) não foi reinsertada.	Reinsira a grelha no tabuleiro de recolha de pingos.



57132C8816_00_1023