

---

ECAM45X.6Y - 45X.8Y

# ELETTA EXPLORE

MÁQUINA DE CAFÉ  
Instruções de utilização

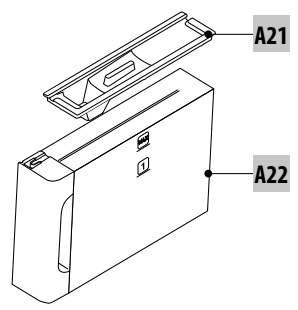
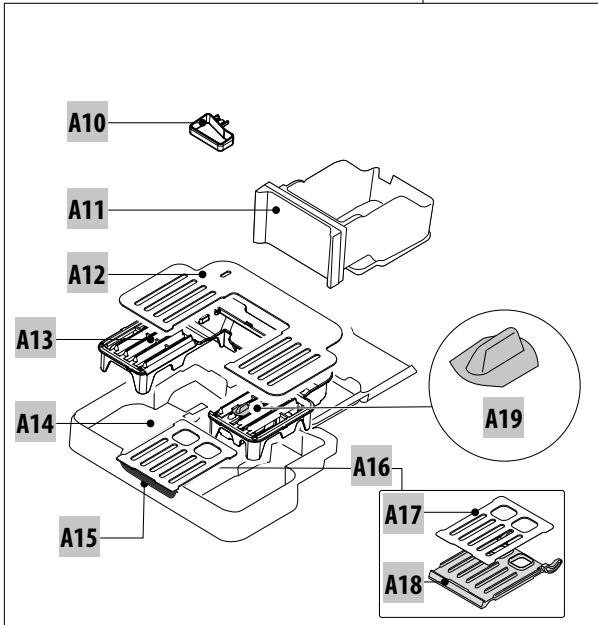
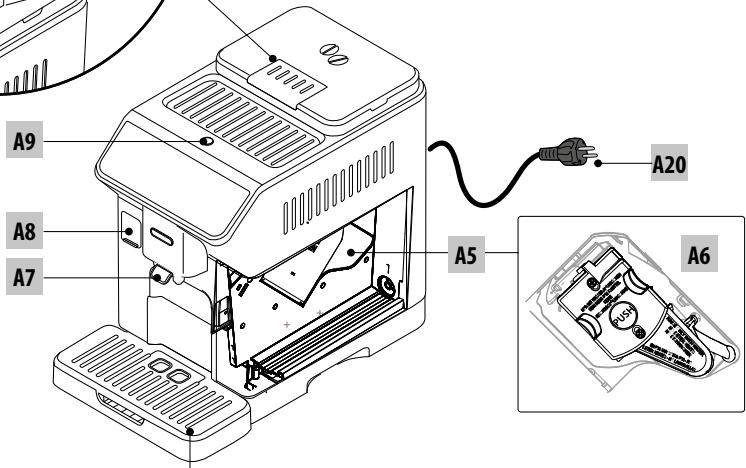
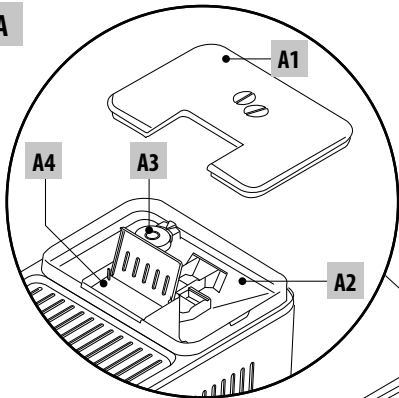
Instructions videos available at:  
<https://eletta-explore.delonghi.com>



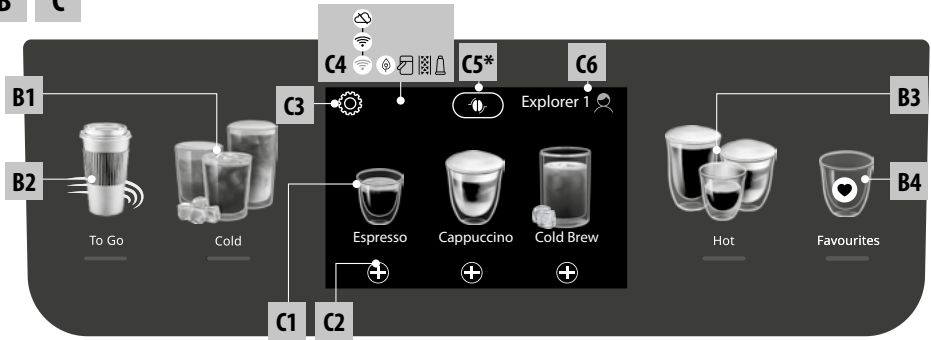
---

**DeLonghi**

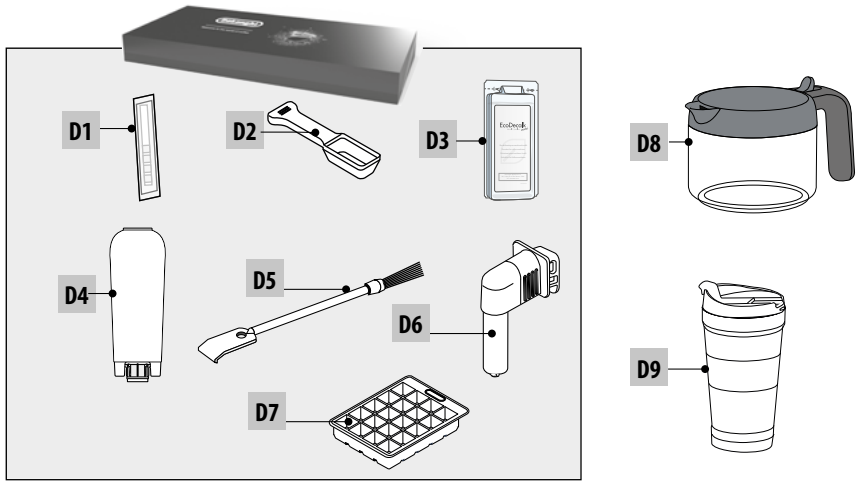
**A**



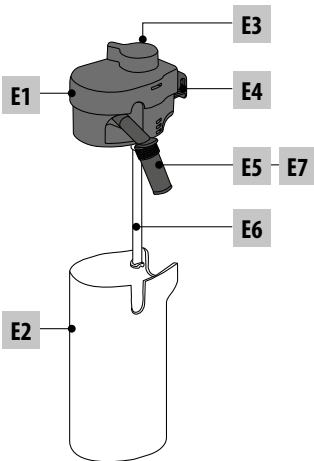
**B C**



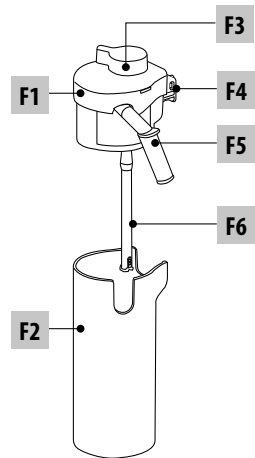
**D\***



**E**  **LatteCrema HOT** 



**F**  **LatteCrema COOL** 



## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>5</b>
1.1 Letras entre parênteses .....	5
1.2 Problemas e reparações .....	5
1.3 Descarregue a app! .....	5
<b>2. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>5</b>
2.1 Descrição do aparelho (A) .....	5
2.2 Descrição do painel de controlo (B) .....	5
2.3 Descrição da homepage (ecrã principal) (C) ..	5
2.4 Descrição dos acessórios (D) (*diferentes consoante o modelo) .....	6
2.5 Descrição do jarro de leite (hot) (E) .....	6
2.6 Descrição do jarro de leite (cold) (F) .....	6
<b>3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO</b> ☼ .....	<b>6</b>
<b>4. LIGAÇÃO DO APARELHO</b> ☼ .....	<b>7</b>
<b>5. DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>7</b>
<b>6. DEFINIÇÕES DO MENU</b> ☼ .....	<b>7</b>
6.1 Enxaguamento .....	7
6.2 Descalcificar .....	8
6.3 Conect. ....	8
6.4 Regulação da moagem .....	8
6.5 Temperatura do café .....	8
6.6 Línguas .....	8
6.7 Criar e modificar perfis .....	9
6.8 Def. desligar automático .....	9
6.9 Geral .....	9
6.10 Filtro de água .....	9
6.11 Dureza da água .....	9
6.12 Valores fábrica .....	9
6.13 Esvaziar o circuito .....	9
6.14 Estatísticas .....	10
<b>7. SELEÇÃO DAS BEBIDAS</b> .....	<b>10</b>
<b>8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ</b> ☼ ....	<b>11</b>
8.1 Prepare a máquina para as bebidas de café. 11	
8.2 Bebidas de café com seleção direta .....	11
8.3 Personalização da bebida .....	11
8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído .....	12
8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL ...	13
8.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café .....	13
8.7 Conselhos para um café mais quente .....	13
8.8 Jarro de café / jarro Cold Brew .....	13
8.9 Limpeza do jarro de café .....	14
<b>9. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS À BASE DE LEITE</b> ☼ .....	<b>14</b>
9.1 Preparação do jarro de leite (E e F) .....	14
9.2 Que leite utilizar? .....	14
9.4 Regular a quantidade de espuma .....	15
9.5 Preparar as bebidas à base de leite .....	15
9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso ..	15
<b>10. PREPARE ÁGUA QUENTE E CHÁ QUENTE</b> ☼	<b>16</b>
10.1 Preparação da máquina .....	16
10.2 Tiragem do chá quente .....	16
10.3 Tiragem da água quente .....	16
<b>11. BEBIDAS FAVOURITES (PREFERIDAS)</b> ☼ ...	<b>16</b>
<b>12. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS “TO GO”</b> ☼ .....	<b>17</b>
12.1 Limpeza da travel mug após cada uso .....	17
<b>13. FUNÇÃO “MY” (SÓ BEBIDAS “HOT”)</b> ☼	<b>17</b>
<b>14. SELECIONE O PRÓPRIO PERFIL</b> ☼ .....	<b>18</b>
<b>15. LIMPEZA</b> ☼ .....	<b>18</b>
15.1 Limpeza da máquina .....	18
15.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	19
15.3 Limpeza do depósito das borras de café .....	19
15.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro .....	19
15.5 Limpeza do interior da máquina .....	20
15.6 Limpeza do reservatório de água .....	20
15.7 Limpeza dos bicos dispensadores de café .....	20
15.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído .....	20
15.9 Limpeza do infusor .....	20
15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F) .....	21
<b>16. DESCALCIFICAÇÃO</b> ☼ .....	<b>22</b>
<b>17. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>23</b>
17.1 Medição da dureza da água .....	23
17.2 Definição da dureza da água .....	23
<b>18. FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>23</b>
18.1 Instalação do filtro .....	24
18.2 Substituição ou remoção do filtro .....	24
<b>19. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>24</b>
19.1 Conselhos de Poupança de Energia .....	24
<b>20. MENSAGENS APRESENTADOS NO ECRÃ</b> .....	<b>25</b>
<b>21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>28</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

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, tente primeiro resolvê-los seguindo os avisos referidos nos capítulos “20. Mensagens apresentados no ecrã” e “21. Resolução de problemas”.

Se estes forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se a consultar a assistência ao cliente, nos números indicados no site [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Para eventuais reparações, dirija-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços podem ser consultados no site [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

### 1.3 Descarregue a app!



Descarregue a app, crie a sua conta seguindo as indicações dentro da própria app.

Na app encontram-se receitas, informações, conselhos e curiosidades sobre o mundo do café e é possível ter ao alcance da mão todas as informações sobre a sua máquina.

VERIFIQUE SE A APP ESTÁ DISPONÍVEL NO SEU PAÍS:  
[app-availability.delonghi.com](http://app-availability.delonghi.com)

### Modelos com ligação Wi-Fi

Nos modelos ligados, é possível gerir remotamente algumas funções a partir da App Coffee Link.

 Este símbolo destaca as funções que podem ser geridas ou consultadas na app.


Também é possível criar novas bebidas e guardá-las na sua máquina.

### Observação:

- Para aceder às funções da App, ative a conectividade a partir do menu definições da máquina (veja “6.3 Conect.”).
- Verifique os dispositivos compatíveis em “compatibledevices.delonghi.com”.

## 2. DESCRIÇÃO









### 2.1 Descrição do aparelho (A)

- A1. Tampa depósito de café em grãos
- A2. Depósito para café em grão
- A3. Manípulo de regulação da moagem
- A4. Funil para café pré-moído
- A5. Porta do infusor
- A6. Infusor removível
- A7. Bico de saída de café de altura regulável
- A8. Conector de acessórios
- A9. Tecla  para ligar ou desligar a máquina (stand-by)
- A10. Depósito das borras de café
- A11. Tabuleiro de recolha de condensação
- A12. Bandeja de apoio de chávenas
- A13. Grelha do tabuleiro
- A14. Tabuleiro de recolha de pingos
- A15. Compartimento para a travel mug
- A16. Conjunto de portinhola do compartimento para a travel mug
- A17. Grelha da portinhola
- A18. Suporte grelha portinhola
- A19. Indicador de nível de água na bandeja de recolha dos pingos
- A20. Cabo de alimentação
- A21. Tampa do reservatório de água
- A22. Reservatório de água

### 2.2 Descrição do painel de controlo (B)

- B1. Menu de bebidas “Cold” (frias)
- B2. Menu de bebidas “To go” (para levar)
- B3. Menu de bebidas “Hot” (quentes)
- B4. Menu de bebidas “Favourite” (preferidas)

### 2.3 Descrição da homepage (ecrã principal) (C)

- C1. Bebidas seleccionáveis (seleção direta)
- C2. Para visualizar e, eventualmente, personalizar as definições da bebida
- C3. Menu definições da máquina
- C4. Indicadores luminosos:
  -  Máquina à espera da primeira ligação
  -  Indicador Wi-Fi ativo
  -  Indicador luminoso de ausência de rede
  -  Indicador luminoso poupança energética ativo
  -  Indicador pedido limpeza do depósito de leite
  -  Indicador luminoso de pedido de descalcificação
  -  Indicador luminoso de filtro gasto
- C5. Bean Adapt Technology (ative a partir da App): veja  8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL

C6. Perfis personalizáveis (veja “14. Seleccione o próprio perfil”)

## 2.4 Descrição dos acessórios (D) (\*diferentes consoante o modelo)

### Acessórios contidos no Starter pack:

- D1. Tira de reação “Total Hardness Test”
- D2. Colher medidora de café pré-moído
- D3. Descalcificante
- D4. Filtro amaciador
- D5. Pincel para limpeza
- D6. Dispensador de água quente
- D7. Tabuleiro para os cubos de gelo

- D8. Jarro de café
- D9. Travel mug

## 2.5 Descrição do jarro de leite (hot) (E)

**LatteCrema**  
HOT 

- E1. Tampa do jarro de leite
- E2. Recipiente de leite
- E3. Manípulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- E4. Conector-engage jarro de leite (removível para limpeza)
- E5. Dispensador do leite (regulável em altura)
- E6. Tubo de aspiração do leite (em silicone)
- E7. Extensão do dispensador de leite

## 2.6 Descrição do jarro de leite (cold) (F)

**LatteCrema**  
COOL 

- F1. Tampa do jarro de leite
- F2. Recipiente de leite
- F3. Manípulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- F4. Conector-engage jarro de leite (removível para limpeza)
- F5. Dispensador do leite
- F6. Tubo de aspiração do leite (em plástico rígido)

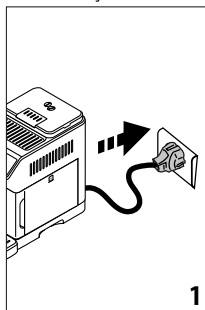
## 3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO

### Observação:

- Quaisquer vestígios de café no moinho devem-se aos testes de configuração da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova da atenção meticulosa que temos com o produto.
- Na primeira utilização enxague com água quente todos os acessórios removíveis (jarros de leite (E) e (F), travel mug\* (D9), jarro de café\* (D8), depósito de água (A21) e (A22)) que se destinam a entrar em contacto com água ou leite. Aconselha-se a lavar os jarros de leite na máquina de lavar louça.

- Aconselha-se a personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo “17. Programação da dureza da água”.

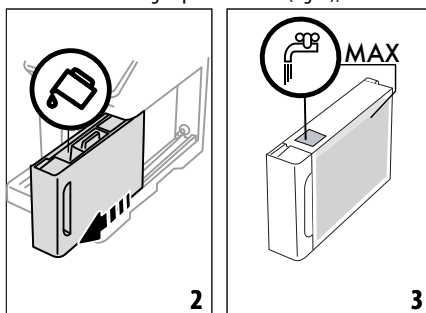
1. Ligue o cabo de alimentação (A20) à rede elétrica (fig. 1).



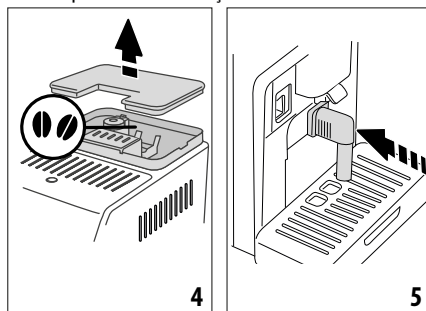
2. Prima a bandeira relativa ao idioma desejado e confirme a seleção, premindo “Efetuado”.

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

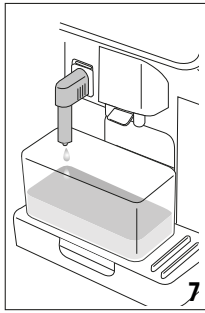
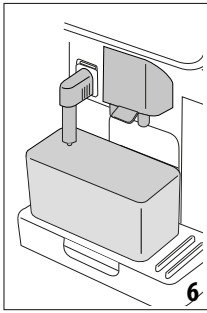
3. Extraia o reservatório de água (A22) (fig. 2) encha até à linha MÁX com água potável fresca (fig. 3);



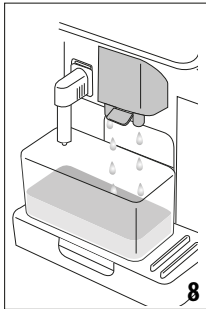
4. Reinsira o próprio reservatório, e, em seguida, confirme premindo “Avançar”;
5. Encha o recipiente de café em grão (A2) (fig. 4), depois confirme pressionando “Avançar”.



6. Insira o dispensador de água quente (D6) no conector acessórios (A8) (fig. 5) e posicione um recipiente com capacidade mínima de 200 ml debaixo do dispensador de café (A7) e do dispensador de água quente (fig. 6);



7. Prima "Ok" para encher o circuito de água: o aparelho dispensa água pelo dispensador de água quente (fig. 7);
8. Terminada a dispensação, a máquina procede ao aquecimento efetuando um enxaguamento com a água quente que sai pelo dispensador de café (fig. 8).




No fim do aquecimento, a máquina propõe um tutorial sobre a utilização da máquina.

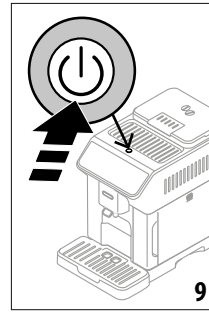
#### Observação:

- 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.

## 4. LIGAÇÃO DO APARELHO

### Observação:


- A cada ligação, o aparelho executa 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 a tecla  (A9) (fig. 9): o aparelho liga-se.



2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia uma fase de enxaguamento com água quente que sai pelo dispensador de café (A7); deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho faz correr água quente pelos tubos internos, para que eles também se aqueçam.

## 5. DESLIGAR O APARELHO

A cada desligamento, o aparelho efetua um enxaguamento automático, caso tenha sido preparado um café.

1. Para desligar o aparelho, prima a tecla  (A9) (fig. 9).
2. Se previsto, a máquina efetua o enxaguamento a partir do dispensador de café (A7) com água quente e depois desliga-se (standby).

### Observação:

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconecte o aparelho da rede elétrica após ter efetuado o desligamento.

### Atenção!

Nunca retire a ficha quando o aparelho estiver ligado.

## 6. DEFINIÇÕES DO MENU

### 6.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo dispensador de café (A7) (e, se inserido, pelo dispensador de água quente (D6)) de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicione debaixo dos dispensadores um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 6).

Para ativar esta função, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Visualize o item "Enxaguamento";
3. Prima "Ok" para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 7-8);
4. Para interromper a função de enxaguamento prima "Stop" ou aguarde a interrupção automática.

### Observação:

- 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 depósito das borras de café (A10).

## 6.2 Descalcificar




Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "16. Descalcificação".

## 6.3 Conect.

Com esta função, pode ativar ou desativar a conect. da máquina. Proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Conectividade";
3. Prima "Avançar";
4. Ative a ligação do Wi-Fi e o controlo remoto (através da App De'longhi Coffee Link);
5. A página exibe o PIN da máquina, necessário para se conectar a partir app;
6. Prima "<" para guardar a nova seleção e voltar ao menu definições;
7. Prima "X" para voltar à homepage (C).

Na página inicial aparece o símbolo (C4) relativo ao estado da conexão, em alternativa aos outros (por ex., descalcificação etc.)

Símbolo na página inicial	Significado
 Símbolo branco sobre fundo cinzento	Conectividade ativada: a máquina está à espera da primeira ligação
 Símbolo branco sobre fundo azul	A máquina está ligada
 Símbolo vermelho sobre fundo azul	A máquina está ligada à rede Wi-Fi de casa, mas não há rede
 Símbolo branco sobre fundo cinzento	A nuvem não está ao alcance
Nenhum símbolo	A conexão está desativada. Para a ativar, entre no menu Definições (C3)

### Observação:

- Se a conexão remota estiver desativada, algumas funções da App não estão disponíveis (por ex. a tiragem de bebidas).
  - Caso se mude o nome ou a palavra-passe da rede Wi-Fi ou se ligue a uma nova rede Wi-Fi, é necessário efetuar o procedimento de reposição conforme especificado de seguida:
1. Proceda conforme especificado anteriormente desde o ponto 1 ao ponto 3;

2. Prima "Redefinir";
3. Prima "Ok" para confirmar a eliminação das definições de rede;
4. Reconecte-se à app selecionando as novas credenciais.

## 6.4 Regulação da moagem

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

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Regulação da moagem";
3. Prima "Ler mais" para consultar o tutorial sobre a regulação do grau de moagem.

### Observação:

- Aconselha-se a fazer alterações adicionais somente após ter tirado pelo menos 3 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O manípulo de regulação (A3) deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.

## Bean Adapt Technology

Sugerimos-lhe que aceda ao Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, para configurar este parâmetro adequadamente segundo o café em grão utilizado.

## 6.5 Temperatura do café

Caso deseje modificar a temperatura da água com a qual é dispensado o café, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (C3);
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 guardar a nova seleção e voltar ao menu definições;
6. Prima "X" para voltar à homepage (C).

### Observação:

A variação da temperatura tem mais efeito para bebidas longas.

## Bean Adapt Technology

Sugerimos-lhe que aceda ao Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, para configurar este parâmetro adequadamente segundo o café em grão utilizado.

## 6.6 Línguas

Para modificar a língua da homepage, proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Línguas";
3. Prima "Avançar";



4. Prima a bandeirinha do idioma que deseja seleccionar (prima a tecla "Avançar" ou "Voltar" para ver todos os idiomas disponíveis): o visor é atualizado imediatamente com o idioma selecionado;
5. Prima "←" para voltar ao menu de configurações com a nova seleção memorizada;
6. Prima "X" para voltar à homepage (C).

### 6.7 Criar e modificar perfis

Com esta função, é possível alterar a imagem e a cor do ícone de cada perfil. Para personalizar o ícone, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Criar e modificar perfis";
3. Prima "Avançar";
4. Para criar um novo perfil: prima "Adicionar";  
Para modificar um perfil existente : selecione o perfil e prima "Modificar";
5. Personalize a gosto e prima "Guardar" para confirmar.
6. Prima "X" para voltar à homepage (C).

### 6.8 Def. desligar automático

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


Para programar o desligar automático, proceda da seguinte maneira:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Def. desligar automático";
3. Selecione o intervalo de tempo desejado (15, 30 minutos ou 1 ou 3 horas).
4. Premer "X" para voltar à página inicial (C) com a nova seleção memorizada.

### 6.9 Geral

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Geral";

Neste item, podem ser ativadas ou desativadas 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 é possível ativar ou desativar o modo de poupança energética. Quando a função é ativa garante menor consumo de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor. Para assinalar que está ativo, na homepage aparece .
3. Premer "X" para voltar à página inicial (C) com a nova seleção memorizada.

### 6.10 Filtro de água

Para as instruções relativas ao filtro (D4), consulte o capítulo "18. Filtro amaciador".

### 6.11 Dureza da água

Para as instruções relativas à definição da dureza da água, consulte o capítulo "17. Programação da dureza da água".

### 6.12 Valores 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).

Proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Valores de fábrica";
3. Prima "Avançar";
4. Selecione o que deseja redefinir: a máquina ou um perfil único e, em seguida, prima "Avançar";
5. Siga as respetivas indicações até confirmar o restauro com "Ok";
6. Prima "X" para voltar à página inicial (C).

#### Observação:

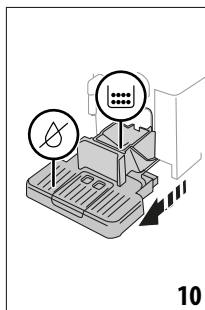
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil único) para os valores de fábrica, a máquina repõe o tutorial introdutório.

### 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.

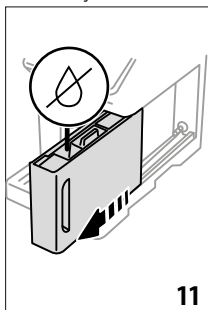
Proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Esvaziar circuito";
3. Prima "Ok" para iniciar o procedimento guiado;
4. Remova, esvazie e reinsira o depósito das borras (A10) e o tabuleiro de recolha de pingos (A14) (fig. 10), depois prima "Avançar";



5. Insira o dispensador (D6) no conector (A8) (fig. 5);

6. Posicione debaixo dos dispensadores um recipiente de 100ml (fig. 6). Prima "Avançar";
7. A máquina executa um enxaguamento com água quente dos dispensadores;
8. Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o depósito de água (A22) (fig. 11) e esvazie-o;
9. Se presente, remova do depósito de água o filtro amaciador (D4) e prima "Avançar";



10. Reinsira o reservatório (vazio) e prima "Avançar";
11. Aguarde que a máquina esvazie; (Atenção: água quente dos dispensadores!). 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, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima "Avançar";
13. Prima "Ok": a máquina desliga-se (standby).

Na próxima vez que o aparelho for ligado, proceda conforme as instruções do capítulo "3. Primeira colocação do aparelho em funcionamento".


## 6.14 Estatísticas

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

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Estatísticas" e os principais dados estatísticos: para visualizar mais dados, prima "Ler mais";
3. Prima "<" para regressar ao menu de configurações.

## 7. SELEÇÃO DAS BEBIDAS

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

 as bebidas assinaladas com este símbolo encontram-se disponíveis também no menu "To Go".

	Hot		Cold
Espresso	✓	✗	✓
2X Espresso	✓	✗	✗
Coffee	✓	✗	✗
Doppio+	✓	✗	✗
Long	✓	✗	✗
Americano 	✓	✗	✓
Jarro de café	✓	✗	✗
Cold Brew 	✗	✓	✗
Jarro de Cold Brew	✗	✓	✗
Cold Brew Mix	✗	✓	✗
Cold Brew Leite 	✗	✓	✗
Cold Brew Cappuccino 	✗	✓	✗
Café 	✗	✗	✓
Cappuccino 	✓	✗	✓
Latte Macchiato 	✓	✗	✓
Caffelatte 	✓	✗	✓
Cappuccino Mix 	✓	✗	✓
Espresso Macchiato	✓	✗	✗
Flat White 	✓	✗	✓
Cappuccino +	✓	✗	✗
Cortado	✓	✗	✗
Leite 	✓	✗	✓
Função Chá	✓	✗	✗
Água quente	✓	✗	✗

Aceda pelo painel ao tipo de bebida que deseja (Hot-Quentes; Cold-Frias; To go-In travel mug), equipando a máquina com os acessórios necessários.

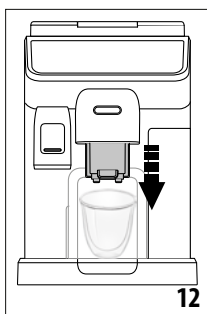
## 8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ ☺

### 8.1 Prepare a máquina para as bebidas de café

#### Atenção!

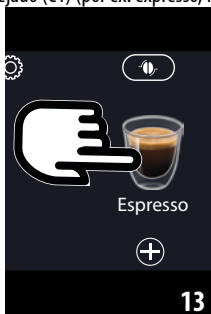
Não utilize grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar-se ao moinho de café e torná-lo inutilizável.

1. Posicione 1 ou 2 chávenas debaixo do dispensador de café (A7);
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 12): 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 (C1) (por ex. expresso, fig. 13);



2. **Bebidas de café hot** o aparelho procede à preparação.

#### Cold Extraction Technology:

- Selecione a intensidade desejada: "Original" ou "Intenso", depois prima "Avançar";
- Antes da dispensação, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo: verta para o copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 14): prima "Extrair".



- O aparelho procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).

#### Nota Importante:

- A Coffee Extraction Technology é um modo de dispensação lenta, por isso demorará alguns minutos.
- Antes da dispensação de bebidas Cold Brew, esvazie o reservatório da água, lave-o e encha-o com água potável fresca.
- Quando se prepara uma bebida Cold Brew imediatamente após uma bebida quente, a máquina sugere um enxaguamento a frio para obter a bebida à temperatura correta. Neste caso, prossiga com o enxaguamento ou prima "Saltar" para prosseguir com a preparação.

#### Outras bebidas de café frio:

- Selecione se deseja uma bebida "Ice" (fria) ou "Extra ice" (extra fria): prima "Avançar";
- Com base na seleção anterior, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo antes de proceder à dispensação: verta para o copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 14): prima "Extrair".
- O aparelho procede à preparação.

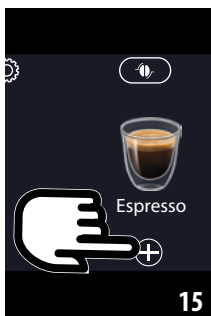
No ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

Uma vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### 8.3 Personalização da bebida

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

1. Prima  $\oplus$  (C2) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. expresso, fig. 15). no mostrador aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com os seus gostos:



Tamanho	
Intensidade	

- 2. Bebida de café hot:** Uma vez configurados os parâmetros, prima “Extrair”: o aparelho procede à preparação e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café);

**Cold Extraction Technology:** Selecione a quantidade, de seguida prima “Start” e proceda da seguinte maneira:

- Selecione se deseja uma bebida “Ice” (fria) ou “Extra ice” (extra fria): prima “Avançar”;
- Antes da dispensação, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo: verta para o copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 14): prima “Extrair”.
- O aparelho procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).

**Nota Importante:**

- A Coffee Extraction Technology é um modo de dispensação lenta, por isso demorará alguns minutos.
- Antes da dispensação de bebidas Cold Brew, esvazie o reservatório da água, lave-o e encha-o com água potável fresca.
- Quando se prepara uma bebida Cold Brew imediatamente após uma bebida quente, a máquina sugere um enxaguamento a frio para obter a bebida à temperatura correta. Neste caso, prossiga com o enxaguamento ou prima “Saltar” para prosseguir com a preparação.

**Outras bebidas de café frias:** Uma vez configurados os parâmetros, prima “Iniciar” e proceda conforme indicado a seguir:

- Selecione se deseja uma bebida “Ice” (gelo) ou “Extra Ice” (extra gelo): prima “Avançar”;
- 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. 14): prima “Extrair”.

- O aparelho procede à preparação e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

3. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas definições ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.

**Observação:**

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

4. Prima “X” para voltar à homepage (C).

A máquina está pronta para um novo uso.

**8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído**

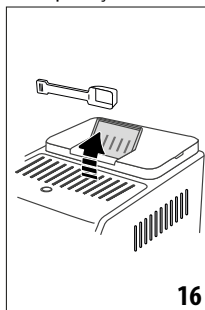
**Importante!**

- Nunca introduza o café 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 medida rasa (D2), pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil (A4) ficar obstruído.

Se se utiliza café pré-moído, só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

- Ao preparar o café **Long**: a meio da preparação, quando for pedido pela máquina, insira uma medida rasa de café pré-moído e prima “Ok”.
- Não é possível preparar as bebidas **Doppio+, 2x Espresso, Jarro de Café, Cappuccino+ e bebidas Cold Brew** utilizando o café pré-moído.

1. Prima (C2) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 15): no mostrador aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com os seus gostos;
2. Selecione o tamanho e o café pré-moído
3. Prima “Extrair”;
4. Levante a tampa do funil de café pré-moído e certifique-se de que o funil (A4) não está entupido; então insira uma medida (D2) rasa de café pré-moído (fig. 16): prima “Ok” para proceder à dispensação



- O aparelho procede a tiragem e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, extração de café).

Uma vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### 8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL

Um perito em café ao alcance das mãos que, em poucos passos, lhe permite otimizar a tiragem de café e o resultado na chávina. A tecnologia inteligente guia-o na regulação da máquina consoante o café em grão usado: desde o grau de moagem à extração, cada fase é regulada para obter o melhor do café em grão. Descarregue e abra a App Coffee Link para saber mais.

Uma vez memorizadas as definições na secção "Bean Adapt Technology" da app, na página inicial (C) pode utilizar a bebida "Espresso SOUL" (C1).

Para preparar o café expresso, siga as indicações no parágrafo "8.2 Bebidas de café com seleção direta".

#### Nota Importante:

É possível modificar o tamanho da receita "Espresso SOUL" conforme indicado no parágrafo "8.3 Personalização da bebida".

### 8.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- A quantidade de água acima do nível 1 garante a extração completa da maior parte das bebidas. Encher sempre acima do nível 1 permite que a máquina calcule que quantidade de água tem à disposição para extrair as bebidas.
- Enquanto a máquina está a preparar o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo "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 a utilização, aparecerão no mostrador algumas mensagens ("Encha o depósito com água fresca até ao Nível MÁX."etc.) cujo significado se encontra no capítulo "20. Mensagens apresentados no ecrã".
- Cold Extraction Technology:** se forem preparadas bebidas Cold Brew, é aconselhável encher o reservatório da água com água potável fresca.
- Se o café sair a gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (veja parágrafo "6.4 Regulação da moagem") e o capítulo "21. Resolução de problemas".
- Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a dispensação 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:


- efetue um enxaguamento, antes de extrair o café (parágrafo "8.1 Prepare a máquina para as bebidas de café");

- escalde as chávinas com água quente (utilize a função água quente, veja o capítulo "10. Prepare água quente e chá quente");
- aumente a temperatura do café (parágrafo "6.5 Temperatura do café").

### 8.8 Jarro de café / jarro Cold Brew

Jarro de café e Jarro Cold Brew são duas bebidas para desfrutar em companhia; Jarro de café, à base de café expresso, é uma bebida leve e equilibrada com uma fina camada de creme; Jarro Cold Brew é uma bebida à base de Cold Brew para um momento refrescante para partilhar.

#### Acessório opcional em alguns modelos:

	Cafeteira (capacidade 1 litro)
	Tipo: DLSC021
	EAN: 8004399333642

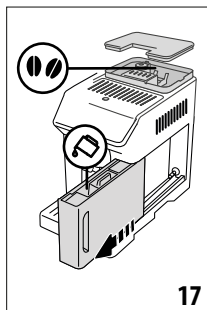
Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

- Prima diretamente na página inicial (C) a imagem da bebida desejada (C1);
- Selecione o número de chávinas a preparar e a intensidade desejado;

Número chávinas	Número de moagens	Quantidade total (ml)*	
		Jarro de café	Cafeteira Cold Brew
2	2	250	240
3	3	375	360
4	4	500	480
5	5	625	600
6	6	750	720

\* As quantidades indicadas são aproximadas e podem variar em função do tipo de café.

- Prima "Iniciar" para passar à fase seguinte;
- Jarro de café (Hot):**
  - Encha o depósito da água (A22) e o depósito de café em grão (A2) como indicado no mostrador (fig. 17).



- Depois de se ter assegurado que a quantidade de água e de café é suficiente para a preparação, prima "Avançar";

### Jarro Cold Brew:

#### Observação:

Antes da dispensação de bebidas Cold Brew, esvazie o reservatório da água, lave-o e encha-o com água potável fresca.

- Selecione a intensidade desejada: "Original" ou "Intenso", depois prima "Avançar";
  - Encha o depósito da água (A22) com água e encha o depósito de café em grão (A2) como indicado no mostrador (fig. 17).
  - Quando tiver a certeza de que a água e o café em grão são suficientes, prima "Avançar";
5. Posicione o jarro (D8) debaixo do dispensador de café (A7). Prima "Extrair";
  6. O aparelho procede à preparação com um número de moagens adequado ao número de chávenas a preparar e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

#### Observação:

"Anular" ou "Stop": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.

7. Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar as novas definições ou "Anular" para manter os parâmetros anteriores.
8. Prima "X" para voltar à página inicial (C).

A máquina está pronta para um novo uso.

#### Observação:

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

## ADVERTÊNCIA DE SEGURANÇA:

Depois de ter preparado o jarro de café (Hot), deixe a máquina arrefecer durante 5 minutos antes de preparar outra bebida. Risco de sobreaquecimento!

### 8.9 Limpeza do jarro de café

Aconselha-se a enxaguar o jarro (D8) após cada utilização, com água quente e detergente suave.

Em seguida, lave cuidadosamente com água quente para eliminar todos os resíduos de detergente.

O jarro de café pode ser lavado na máquina de lavar louça.

## 9. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS À BASE DE LEITE



### 9.1 Preparação do jarro de leite (E e F)

#### Observação:

Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre os jarros de leite conforme descrito nos parágrafos "9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso" e "15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)".

### 9.2 Que leite utilizar?

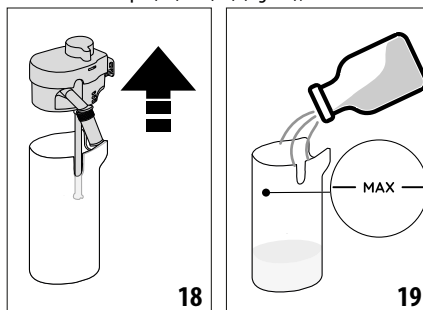
A qualidade da espuma pode variar em função de:

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

	LatteCrema HOT	LatteCrema COOL
Leite de vaca		
Inteiro (gordura >3,5%)		✗
Parcialmente desnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	✓	✗
Desnatado (fat <0,5%)		✓
Bebidas vegetais		
Soja	✓	✓
Amêndoa	✓	✓
Aveia	✓	✓

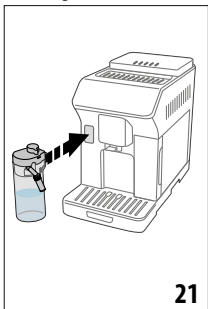
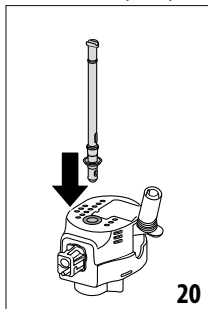
### 9.3 Encha e engate os jarros de leite

1. Levante a tampa (E1) ou (F1) (fig. 18);



2. Encha o depósito de leite (E2) ou (F2) com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. estampado no recipiente (fig. 19);

3. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite (E6) ou (F6) esteja bem inserido no encaixe apropriado previsto no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 20);






4. Reinsira a tampa no recipiente de leite;  
 5. Engate o jarro ao conector empurrando-o até ao fundo (A8) (fig. 21). A máquina emite um sinal acústico (se a função estiver ativa);  
 6. Posicione uma chávena suficientemente grande debaixo dos bicos do dispensador de café (A7) e debaixo do dispensador de leite (E5) ou (F5). Só é possível prolongar o dispensador do leite (E5) utilizando a extensão;  
 7. Seleccione a bebida desejada conforme indicado nos parágrafos seguintes.


**Observação:**

Se o modo “Poupança de energia” estiver ativado (veja o parágrafo “6.9 Geral”), a dispensação da bebida pode requerer alguns segundos de espera.

**9.4 Regular a quantidade de espuma**

Rodando o manípulo de regulação de espuma (E3) ou (F3) selecciona-se a quantidade de espuma do leite que será dispensada durante a preparação das bebidas com leite.

Posição do manípulo	Aconselhado para...		
	Hot	 COLD EXTRACTION TECHNOLOGY	Cold
 MÍN espuma	• Cappelatte • Leite Quente (sem espuma)	—	• Cappelatte
 MÉD espuma	• Latte • Macchiato • Flat White • Cortado	• Cold Brew Leite	• Latte • Macchiato • Flat White

 MÁX. espuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cappuccino + Leite</li> <li>• Leite Quente (com espuma)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cold Brew Cappuccino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Leite Frio (com espuma)</li> </ul>
--	---	--	---

**9.5 Preparar as bebidas à base de leite**

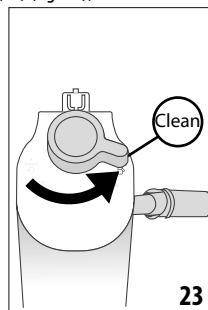
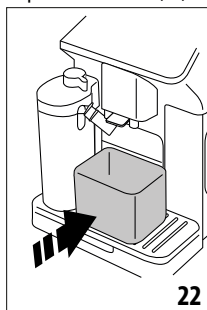
Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa à bebida desejada (C1).

Tal como para as bebidas de café, é possível obter uma bebida personalizada premindo o símbolo (+) (C2) na base da imagem na página inicial.

**9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso**

Depois de cada dispensação de bebida de leite, a máquina solicita que efetue a função CLEAN para limpar a tampa do jarro de leite (E1) ou (F1). Para iniciar a limpeza, proceda da seguinte maneira:

1. Deixe o jarro de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o depósito do leite);
2. Posicione uma chávena ou outro recipiente debaixo do dispensador de leite (E5) ou (F5) (fig. 22);



3. Rode o manípulo de regulação da espuma/limpeza (E3) ou (F3) para “Clean” (fig. 23) : sai água quente e vapor pelo dispensador do leite. A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Reponha o manípulo de regulação numa das seleções da espuma;



**Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:**

- Para proceder às preparações seguintes, quando aparecer a mensagem para a função “Clean”, prima “Anular”. Proceda à limpeza do depósito 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**

- Depois de ter efetuado a limpeza com a função "Clean", desmonte o jarro de leite e limpe todos os componentes como no procedimento referido no parágrafo "15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)"


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

- Depois de ter efetuado a limpeza com a função "Clean", extraia o jarro de leite e reponha-o de imediato no frigorífico. O jarro "HOT"  pode ser conservado no frigorífico mas nunca além de 2 dias, enquanto o jarro "COOL"  não pode estar mais de um dia: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes como no procedimento indicado no parágrafo "15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)".

#### Atenção:

Se o jarro de leite for deixado fora do frigorífico durante mais de **30 minutos**, desmonte e limpe todos os componentes como no procedimento indicado no parágrafo "15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)".

#### Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

- Se a limpeza não for efetuada, na homepage aparecerá o símbolo  para lembrar que é necessário fazer a limpeza do jarro de leite.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o 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.

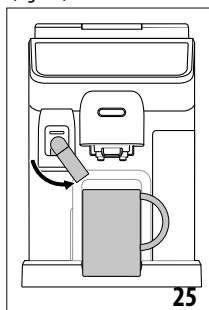
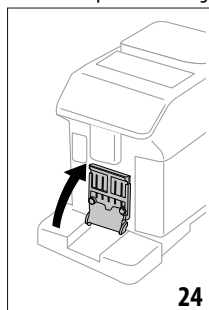
## 10. PREPARE ÁGUA QUENTE E CHÁ QUENTE

### 10.1 Preparação da máquina

1. Insira o dispensador de água quente (D6) na máquina (fig. 5);
2. Coloque sob o dispensador uma chávena;

#### Se forem usados copos altos:

- levante a portinhola (A16) (fig. 24) e meta o copo no compartimento (A15);
- rode o dispensador de água (fig. 25).



### 10.2 Tiragem do chá quente

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa ao chá (C1);
2. Regule o tamanho e a temperatura;
3. Prima "Extrair": a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.

#### Observação:


- A tiragem pode ser interrompida premindo "Stop" ou "Anular".
- Assim que a dispensação terminar, se desejar aumentar a quantidade, prima "Extra". Quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop" ou "Anular".

### 10.3 Tiragem da água quente

#### Seleção direta:

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa à água quente (C1): a dispensação começa e interrompe-se automaticamente.

#### Personalização do tamanho:


1. Prima  (C2) na base da imagem relativa à água quente: no mostrador aparece o tamanho a selecionar;
2. Prima "Extrair": a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.

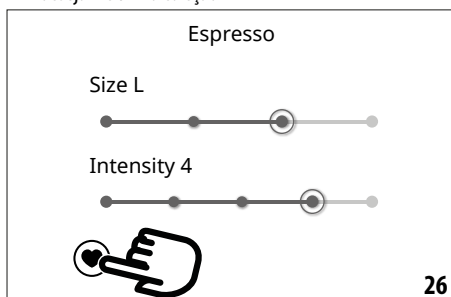
#### Observação:

- A tiragem pode ser interrompida premindo "Stop" ou "Anular".
- Assim que a dispensação terminar, se desejar aumentar a quantidade, prima "Extra". Quando a quantidade desejada for atingida, prima "Stop" ou "Cancelar".

## 11. BEBIDAS FAVOURITES (PREFERIDAS)

Para cada perfil é possível criar uma coleção das bebidas preferidas. Proceda conforme se segue:

1. Prima  (C2) na base da imagem relativa à bebida que deseja incluir na coleção




2. Selecione o coração (fig. 26):
3. Prima "X" para voltar à página inicial (C).

Agora a bebida foi adicionada à coleção e está acessível premindo do Favourites (B4) no painel de comandos (B).



### Observação:

As bebidas da coleção podem ser pedidas novamente:

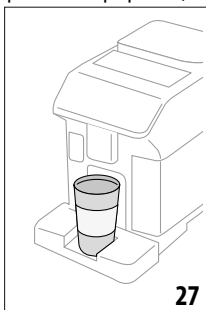
1. Prima  ;
2. Selecione a bebida a deslocar;
3. Use as setas para modificar a ordem das bebidas;
4. Prima "X" para voltar à homepage (C).

## 12. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS "TO GO"

"To Go" é uma função adequada para quem deseja criar uma bebida personalizada para levar consigo.


Acessório opcional em alguns modelos:	
	Travel mug (capacidade 473 ml/ 160 mm H)
	Tipo: DLSC073
	EAN: 8004399024083

1. Prepare a máquina com os acessórios necessários para a preparação que desejar (E, F);
2. Levante a porta apropriada (A16) (fig. 24) e meta a travel mug no compartimento apropriado (A15) (fig. 27);



3. Prima "To go" (B2);

### A primeira vez que usar a função:

- Prima "Iniciar";
  - Premindo  são apresentadas as informações relativas às quantidades correspondentes aos tamanhos da travel mug;
  - Selecione o tamanho da travel mug que pretende usar (Pequeno, Médio, Grande) e, em seguida, prima "Avançar";
  - A máquina informa-o que, no final da preparação, é possível regular a quantidade para memorizar a capacidade exata da sua mug. Premer "Avançar".
4. Selecione o tipo de bebida que deseja (Hot (B3) ou Cold (B1));
  5. Percorra as bebidas na homepage (C) até visualizar a desejada: selecione a bebida e personalize os parâmetros propostos da máquina. Proceda à tiragem;

6. No final da tiragem, é possível corrigir a quantidade extraída para que a preparação seguinte seja sob medida para a travel mug usada.

### Observação:

- Sempre que se usa uma mug diferente da usada anteriormente, é aconselhável permanecer próximo da máquina, para controlar a quantidade de bebida extraída.
- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Para manter a temperatura das bebidas quentes, é aconselhável pré-aquecer a travel mug com água quente.
- O uso da travel mug é aconselhado apenas para as bebidas presentes na homepage.
- Se quiser usar uma caneca de viagem diferente da fornecida, lembre-se de que deve ter uma altura máxima de 16 cm.

### Atenção

- Antes de enrosçar a tampa, abra a tampa de fecho para libertar a pressão;
- **Receitas com utilização de leite:** no final da preparação, proceda à limpeza do jarro de leite (veja o parágrafo "9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso").
- O uso é aconselhado para um máximo de 2 horas: após esse período, esvazie e proceda à limpeza conforme indicado no parágrafo seguinte.
- Para mais informações, consulte o folheto incluído com a travel mug.

## 12.1 Limpeza da travel mug após cada uso



Por razões de higiene, recomenda-se limpar a travel mug (D9) após cada utilização. Não utilize materiais abrasivos que poderiam danificar a superfície do recipiente.

Proceda conforme se segue:

1. Desenrosque a tampa e enxague o recipiente e a tampa com água potável quente (40 °C).
2. Mergulhe os componentes em água quente (40 °C) com detergente líquido da louça durante pelo menos 30 minutos. Não utilize detergentes perfumados.
3. Limpe o interior do recipiente e a tampa com uma esponja limpa e detergente da louça, removendo a sujidade visível.
4. Enxague todos os componentes com água quente e potável (40°C).
5. Seque todos os componentes com um pano limpo e seco ou com papel absorvente e, em seguida, volte a montá-lo.
6. Lave a tampa na máquina de lavar louça uma vez por semana. O recipiente metálico não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

## 13. FUNÇÃO "my" (só bebidas "Hot")

Com o "my", é possível personalizar a bebida conforme se segue:

1. Certifique-se de que está ativo o perfil (C6) para o qual deseja personalizar a bebida;
2. Prima  (C2) na base da imagem relativa à bebida desejada;
3. Prima  ;
4. Prima "Iniciar" e siga o procedimento guiado;
5. Se a bebida o requerer, selecione a intensidade desejado e prima "Avançar";
6. Prima "Extrair" para iniciar a extração;
7. Prima "Stop" quando for alcançada na chávina a quantidade pretendida.
8. Se o resultado na chávina for o desejado, prima "Guardar" para guardar ou "Anular" para manter os parâmetros anteriores.
9. Prima "X" para voltar à homepage.  
O aparelho regressa à homepage (C).

#### Observação:

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Personalizando-se uma bebida individual, também se personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla, e a máquina exibe a mensagem "Valores guardados em receita dupla e única";
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo "X": os valores não serão guardados.
- Quando a bebida estiver personalizada aparecem no interior das definições, "Redefinir" (sob a imagem) e "my" (entre as seleções de tamanho) . Ao premir "Redefinir", as definições da bebida são repostas com os valores de fábrica.

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
COFFEE	180 ml	100-240 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml
CHÁ	150 ml	20-420 ml

ÁGUA QUENTE	250 ml	20-420 ml
-------------	--------	-----------

## 14. SELECIONE O PRÓPRIO PERFIL

É possível memorizar os perfis diferentes, cada um dos quais tem associado 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 utilização (C6): aparecerá a lista dos perfis selecionáveis;
2. Em seguida, selecione o perfil desejado.

#### Observação:

- Quando a seleção estiver feita, as cores das barras presentes nas definições da bebida serão da mesma cor do perfil;
- É possível mudar o nome do próprio perfil;
- Para personalizar o ícone do perfil, consulte o parágrafo "6.7 Criar e modificar perfis".

## 15. LIMPEZA



### 15.1 Limpeza da máquina

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A10);
- o tabuleiro de recolha dos pingos (A14) e a grelha do tabuleiro (A13);
- o reservatório da água (A22);
- o dispensador do café (A7);
- o funil para introdução do café pré-moído (A4);
- o infusor extraível (A6), acessível após a abertura da porta de serviço (A5);
- os jarros de leite (E) e (F)
- o jarro do café (D8) (veja o par. "8.9 Limpeza do jarro de café");
- a travel mug (D9) (veja o par. "12.1 Limpeza da travel mug após cada uso").

#### 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 
tabuleiro de recolha de pingos (A14)	depósito para borras de café (A10)
suporte grelha portinhola (A18)	bandeja de apoio de chávenas (A12)
grelha do tabuleiro (A13)	grelha da portinhola (A17)
jarro do leite "Hot" (E)	depósito da água (A22)
jarro do leite "Cool" (F)	infusor extraível (A6)

## 15.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente aconselhável, antes de utilizar a máquina, ligá-la e dispensar 2-3 enxaguamentos selecionando a função "Enxaguamento" (parágrafo "8.1 Prepare a máquina para as bebidas de café").

### Observação:

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

## 15.3 Limpeza do depósito das borras de café

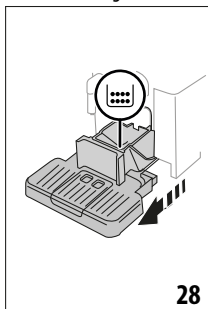
Quando no ecrã surge "Esvazie o depósito de borras de café", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o depósito das borras não for limpo (A10) a máquina não pode fazer o café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o depósito, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde 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 (A12) fica quente. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e pegue nele apenas pela parte dianteira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o depósito das borras de café (A10) (fig. 28);



2. Esvazie e limpe cuidadosamente o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter-se depositado no fundo: o pincel fornecido (D5) contém uma espátula adequada a esta operação.
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha do tabuleiro e o depósito de borras de café.

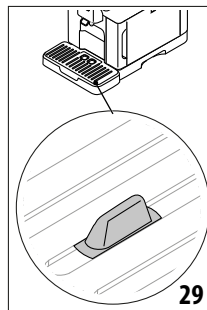
### Atenção!

- Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, quando fizer os cafés seguintes, o depósito das borras encha mais que o previsto, e que a máquina se entupa.
- Alguns modelos têm o depósito de borras composto por dois elementos distintos: após a limpeza, volte a montá-los antes de o reinserir na máquina.

## 15.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro

### Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A14) é dotado de um indicador flutuante (A19) (de cor vermelha) do nível da água contida (fig. 29).



Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas (A12), é necessário esvaziar o tabuleiro e limpá-lo, 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 e o depósito das borras de café (A10) (fig. 28);
2. Controle o tabuleiro de recolha de condensação de cor vermelha (A11) e, se estiver cheio, esvazie-o;
3. Remova a bandeja de apoio de chávenas (A12), a grelha do tabuleiro (A13), em seguida, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café e lave todos os componentes;

- Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com a grelha e o depósito de borras de café.

### Atenção!

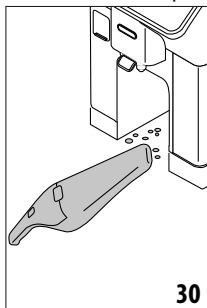
Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer cafés sucessivos, o depósito de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

## 15.5 Limpeza do interior da máquina

### Perigo de choques elétricos!

Antes de executar as operações de limpeza das peças internas, a máquina deve ser desligada (veja "5. Desligar o aparelho") e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água.

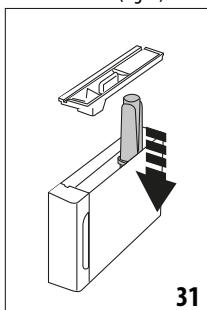
- Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível após a remoção do tabuleiro de recolha de pingos (A14)) não está sujo. Se necessário, remova os resíduos de café com o pincel fornecido (D5) e uma esponja.
- Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 30).



## 15.6 Limpeza do reservatório de água

Limpe periodicamente (cerca de uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (D4) o depósito de água (A22).

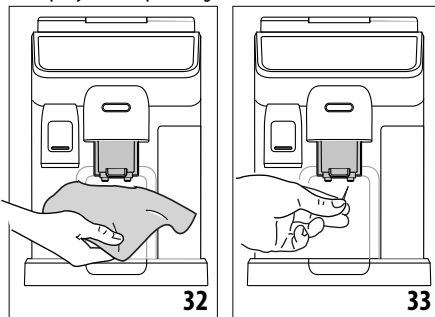
- Extraia o depósito de água (fig. 2), remova o filtro amaciador (se presente) e enxague-o com água corrente;
- Esvazie o reservatório da água e limpe-o com água quente, servindo-se, se necessário, de um pano limpo, não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água;
- Reinsira o filtro (fig. 31), encha o reservatório com água potável fresca e até ao nível MAX (fig. 3) e reinsira o reservatório;



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

## 15.7 Limpeza dos bicos dispensadores de café

- Limpe regularmente o dispensador de café (A7) com uma esponja ou um pano (fig. 32);



- Verifique se os orifícios do dispensador de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito dos dentes (fig. 33).

## 15.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído

Periodicamente (cerca de uma vez por mês) proceda à limpeza do funil para a introdução do café pré-moído (A4). Proceda conforme se segue::

- Efetue o desligamento da máquina (veja o capítulo "5. Desligar o aparelho");
- Abra a portinhola do funil;
- Limpe o funil com o pincel fornecido (D5);
- Fechar a porta.

### 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.

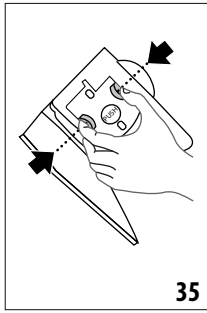
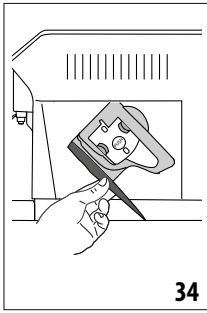
## 15.9 Limpeza do infusor

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

### Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

- Certifique-se de que a máquina tenha efetuado o desligamento corretamente (veja o capítulo "5. Desligar o aparelho");
- Extraia o depósito de água (A22) (fig. 2);
- Abra a porta do infusor (A5) (fig. 34) posicionada na lateral direita;



4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o exterior (fig. 35);
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;

**Atenção!**

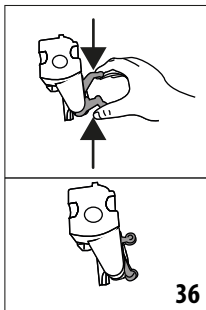
ENXAGUE SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

6. Limpar o infusor sem usar detergentes, pois isso pode danificá-lo.
7. Utilizando o pincel (D5), limpe eventuais resíduos de café no encaixe do infusor, visíveis pela porta do infusor;;
8. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de engate;

**Observação:**

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, pressionando as duas alavancas (fig. 36).



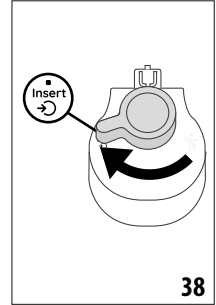
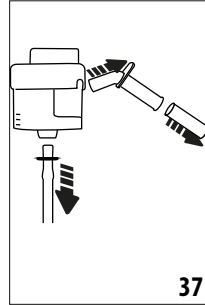
9. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
10. Feche a porta do infusor;
11. Recoloque o reservatório de água.

**15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)**

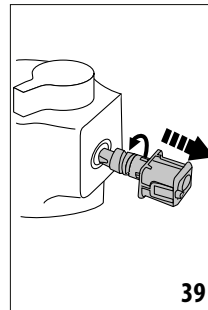
Limpe o jarro de leite conforme indicado no:

1. Extraia a tampa do jarro de leite (E1) ou (F1) (fig. 18);

2. Desenfie o dispensador de leite (E5) ou (F5), a extensão do dispensador de leite (E7) (só o jarro hot) e o tubo de aspiração do leite (E6) ou (F6) (fig. 37);

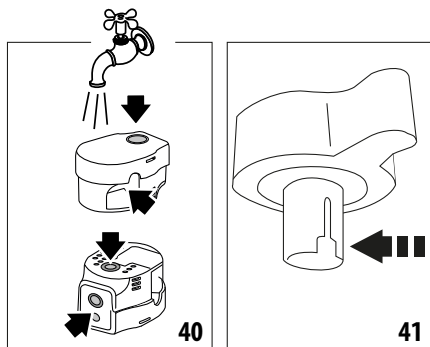


3. Rode no sentido horário o manípulo de regulação de espuma (E3) ou (F3) até à posição "Inserir" (fig. 38) e desinfie-o;
4. Rode no sentido anti-horário e desinfie o conector-engage do jarro de leite (E4) ou (F4) (fig. 39).



5. Proceda à lavagem na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, nas modalidades indicadas de seguida:
  - **Na máquina de lavar louça:** Enxague todos os componentes descritos acima e o recipiente do leite com água corrente potável quente (pelo menos 40°C); coloque-os em seguida no cesto superior da máquina de lavar louça e inicie um programa de lavagem de 50°C, por exemplo, o ECO standard.
  - **À mão:** Enxague cuidadosamente todos os componentes e o recipiente do leite com água corrente potável quente (pelo menos 40 °C) para remover qualquer resíduo visível de leite, tendo o cuidado de fazer passar a água através de todos os orifícios da tampa (fig. 40). Mergulhe depois, durante pelo menos 30 minutos, todos os componentes em água potável quente (40°C) com detergente da louça. Enxague depois abundantemente sob água potável quente todos os componentes como acima descrito, esfregando-os individualmente com as mãos.
6. Preste particular atenção para que, na cavidade e no canal situado debaixo do manípulo (fig. 41) não permaneçam re-

resíduos de leite: eventualmente raspe o canal com um palito dos dentes;



7. Verifique também se o tubo de sucção e o tubo de dispensação não estão obstruídos por resíduos de leite;
8. Segue 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 semanalmente a necessidade de limpar cuidadosamente o jarro de leite, propondo de novo a sequência de limpeza correta.

## 16. DESCALCIFICAÇÃO

**Atenção!**

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificador pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto se estragar acidentalmente, seque-o de imediato.

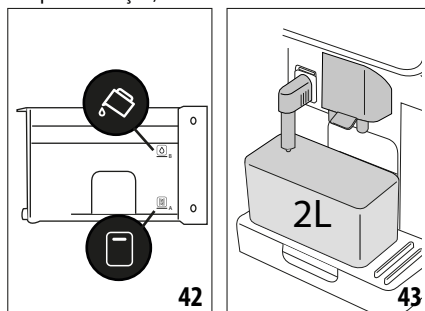
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Depósito	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~50min

Descalcifique a máquina quando na página inicial (C) aparecer a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à descalcificação, prima "Ok" e siga as operações desde o ponto (5). Para adiar a descalcificação para uma outra altura, prima "Anular": na página inicial o símbolo (C4) lembra que o apare-

lho deve ser descalcificado. (A mensagem será reposta a cada ligação).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima na página inicial o ícone do menu definições; (C3);
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item "Descalcificação";
3. Prima "Iniciar" para entrar no procedimento de descalcificação guiada;
4. Prima "Iniciar" para iniciar;
5. Insira o dispensador de água (D6) (fig. 5);
6. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o depósito das borras (A10) (fig. 10): depois reinsira ambos e prima "Avançar";
7. Extraia o depósito de água (A22), levante a tampa (A21) e (se inserido) retire o filtro (D4). Esvazie completamente o reservatório.
8. Verta no depósito de água o descalcificante até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do depósito; depois adicione água (um litro) até atingir o nível B (fig. 42). Reinsira o depósito de água (com a tampa) e prima "Avançar";



9. Posicione debaixo dos dispensadores um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 43). Prima "Avançar" para iniciar o processo ("Voltar" se desejar voltar à página anterior ou "X" se desejar sair do procedimento, porém lembre-se de retirar do depósito a solução de descalcificante).

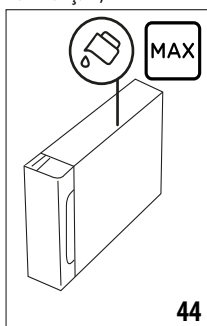
**Atenção! Perigo de queimaduras**

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

10. O programa de descalcificação inicia-se e a solução descalcificante sai tanto pelo dispensador de água quente quanto pelo dispensador de café, efetuando automaticamente uma série total de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 40 minutos, o aparelho 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 depósito de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MÁX. com água fresca e insira-o na máquina (fig. 44). Prima "Avançar";



12. Recoloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os dispensadores e prima "Avançar" para iniciar o processo de enxaguamento;
13. A água quente sai quer pelo dispensador de água quente como pelo dispensador de café;
14. Quando a água do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
15. Extraia o depósito de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima "Avançar" para prosseguir;
16. Encha o depósito com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina e prima "Avançar" para prosseguir;
17. Recoloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os dispensadores e prima "Avançar" para iniciar um outro ciclo de enxaguamento;
18. Quando a água terminar no depósito, esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o depósito das borras (A10), em seguida reinsira-os na máquina;
19. Extraia o depósito de água, encha-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina e depois prima "Avançar"
20. O processo de descalcificação está pois concluído: prima "Ok". A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

**Observação:**

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A10).
- A máquina pede um terceiro enxaguamento, no caso em que o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível MÁX: isto para garantir que não haja solução de descalcifi-

cante nos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, lembre-se de esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos.

## 17. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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.

### 17.1 Medição da dureza da água

1. Retire da sua embalagem a tira-teste do "Total hardness test" fornecida (D1) (no Welcome Pack).
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca um segundo.
3. 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.

### 17.2 Definição da dureza da água

1. Prima na página inicial (C) o ícone do menu definições; (C3);
2. Percorra as páginas até seleccionar o item "Dureza da água";
3. Prima "Configurar";
4. Efetue o procedimento indicado no parágrafo anterior e determine o nível de dureza da água;
5. Prima na bolinha correspondente ao nível de dureza identificado no ponto anterior conforme especificado na tabela seguinte:

Total Hardness test (D1)	Dureza da água
	Nível 1
	Nível 2
	Nível 3
	Nível 4

6. Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.
7. Prima "<" para regressar ao menu de configurações.

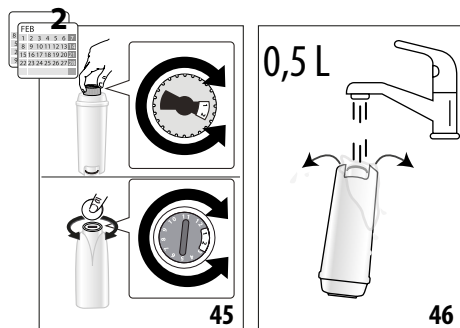
## 18. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já estão equipados com o filtro amaciador (D4): se o seu modelo for desprovido, aconselhamos a adquiri-lo nos

centros de assistência autorizados De'Longhi. Para uma utilização correta do filtro, siga as instruções descritas de seguida.

## 18.1 Instalação do filtro

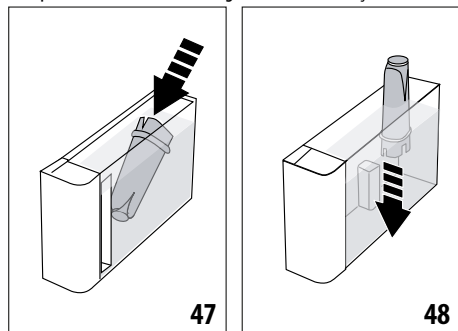
1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Filtro de água";
3. Prima "Ok" para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 45);



### Observação:

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.

5. Prima "Avançar" para continuar ("Voltar" para retornar à página anterior ou "X" para anular a operação);
6. 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. 46). Prima "Avançar";



7. Extraia o depósito da água (A22) da máquina (fig. 2) e encha-o de água; insira o filtro no depósito 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. 47). Prima "Avançar";
8. Insira o filtro no encaixe apropriado (fig. 48) e prima-o até ao fundo; prima "Avançar";

9. Feche de novo o depósito com a tampa (A21), em seguida reinsira o depósito na máquina.
10. Insira o dispensador de água quente (D6). Prima "Avançar";
11. Posicione debaixo do dispensador de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima equivalente a 0,5 litros (fig. 6) e prima "Avançar" para ativar o filtro;
12. A máquina tira água quente e interrompe-se automaticamente. Prima "Ok" para voltar à página inicial;
13. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.

## 18.2 Substituição ou remoção do filtro

Substitua o filtro (D4) quando na página inicial (C) aparecer a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à substituição, prima "Ok" e siga as operações a partir do ponto 3 do parágrafo anterior. Para adiar a substituição para outro momento, prima "Anular": no ecrã, o símbolo filtro recorda que é necessário substituir o filtro.

Para a substituição, proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Filtro de água": prima "Ok";
3. Prima "Ok" para entrar no procedimento guiado;
4. Extraia o depósito de água (A22) e o filtro gasto.
5. Para remover o filtro, prima "Ok" ("Voltar" para regressar à página anterior, ou "Apagar" para anular a operação);
6. Para substituir o filtro, prima "Avançar" Prossiga seguindo as operações ilustradas no parágrafo anterior desde o ponto (4).

### Observação:

Quando tiverem decorrido dois meses de duração (veja o datador) ou se o aparelho não for utilizado durante 3 semanas, proceda à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não a solicite.

## 19. DADOS TÉCNICOS

Tensão:	220-240 V ~ 50-60 Hz máx. 10 A
Potência:	1450 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do depósito de água:	1,8 l
Dimensões CxPxA:	260x450x385 mm
Comprimento do cabo:	1200 mm
Peso (diferente conforme o modelo):	11,2 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	300 g
Faixa de frequência:	2400 - 2500 MHz
Potência máxima de transmissão	20 mW

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.

### 19.1 Conselhos de Poupança de Energia


- Para reduzir o consumo energético após a extração de uma ou mais bebidas, remova os jarros de leite ou os acessórios.





- Defina o desligamento automático para 15 minutos (veja o parágrafo “6.8 Def. desligar automático”);
- Ative a Poupança de Energia (veja o parágrafo “6.9 Geral”);
- Quando a máquina o solicitar, execute o ciclo de descalcificação.




## 20. MENSAGENS APRESENTADOS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
Encha o reservatório de água até ao nível MÁX. Certifique-se de encher para lá do Nível 1	A água no depósito (A22) não é suficiente.	Extraia o reservatório e encha-o com água potável fresca para lá do nível 1, reinserindo-o na máquina.
Não existe água suficiente para a bebida. Encha o reservatório de água até ao nível MÁX. Certifique-se de encher para lá do Nível 1		
Insira o depósito da água	O depósito (A22) não foi inserido corretamente.	Insira o depósito corretamente premindo-o até ao fundo.
Encha o reservatório da água com água fresca. Esvazie o tabuleiro de recolha dos pingos e o depósito de borras de café	A quantidade de água no depósito não é suficiente para a preparação da bebida e, em breve, será pedido para esvaziar o depósito de borras.	A máquina pede que execute ambas as atividades: deste modo, não serão necessárias as intervenções subsequentes e será possível executar várias bebidas seguidas sem interrupções.
Insira o grupo infusor	Após a limpeza, o infusor não foi reinserido (A6).	Insira o infusor conforme descrito no parág. “15.9 Limpeza do infusor”
Esvazie o depósito de borras de café	O depósito das borras (A10) de café está cheio.	Efetue a limpeza conforme descrito no parág. “15.3 Limpeza do depósito das borras de café”
Insira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos	O depósito das borras (A10) e/ou o tabuleiro de recolha de pingos (A14) não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.	Insira o tabuleiro de recolha dos pingos juntamente com o depósito de borras empurrando a fundo.
Adicione o café pré-moído que preferir. Uma colher medidora no máximo!	Foi selecionada a preparação com café pré-moído.	Assegure-se de que o funil (A4) não está entupido; em seguida, insira uma medida rasa (D2) de café pré-moído e prima “Avançar” no mostrador seguindo as indicações do parág. “8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído”.
Por favor, encha o recipiente de grãos e pressione Ok para continuar a entrega	Acabou o café em grãos.	Encha o recipiente de café em grão (A2) e prima Ok para continuar com a dispensação
Insira o dispensador de água quente	O dispensador (D6) não está inserido corretamente ou não está presente.	Insira o dispensador empurrando-o até ao fundo (fig. 5): a máquina emite um sinal acústico (se a função de aviso acústico estiver ativa).
		→

<b>MENSAGEM VISUALIZADA</b>	<b>SIGNIFICADO</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
Insira o depósito de leite frio/quente	O jarro de leite (E) ou (F) não está inserido corretamente ou não está presente.	Insira o jarro do 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.	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e seleccionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
As novas configurações não foram guardadas	Durante a personalização da bebida (veja o cap. "13. Função "my" (só bebidas "Hot")", a preparação foi voluntariamente interrompida ao premir "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 visualizado (veja o cap. "20. Mensagens apresentados no ecrã")
Não me foi possível extrair a bebida. Reduza a Intensidade e tente novamente	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Selecione uma "Intensidade" mais ligeira (veja "8.3 Personalização da bebida")
	Se o filtro amaciador estiver presente (D4) pode ter ocorrido a liberação de uma bolha de ar dentro do circuito que bloqueou a sua dispensação.	Prima "Ok" e dispense um pouco de água (veja o cap. "10. Prepare água quente e chá quente" até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (veja o par. "18.2 Substituição ou remoção do filtro")
Não me foi possível extrair a bebida. Regule o moinho de café aumentando em uma unidade a posição do manípulo	A moagem está fina demais e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.	Prima "Ok" e proceda à regulação do moinho de café (veja o par. "6.4 Regulação da moagem").
Selecione uma Intensidade mais leve ou reduza a quantidade de café pré-moído	Foi utilizado demasiado café.	Selecione uma "Intensidade" mais ligeira (veja "8.3 Personalização da bebida") ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo 1 medida). Prima "Ok" para voltar à página inicial ou aguarde que a mensagem desvaneça.
Conserve no frigorífico o depósito de leite	Foi efetuada uma preparação à base de leite e o jarro do leite ainda está inserido na máquina	Extraia o jarro do leite e recolque no frigorífico.
A máquina tem de ser descalcificada. Prima "Ok" para iniciar (~ 50 min)	Indica que é necessário descalcificar a máquina.	Se desejar proceder à descalcificação, prima "Ok" e siga o procedimento guiado; caso contrário, prima "Cancelar": neste caso, aparece na página inicial (C) o símbolo  (C4) para lembrar que é necessário efetuar a descalcificação (veja o cap. "16. Descalcificação").
O ciclo de descalcificação foi interrompido. Prima Ok para continuar	Descalcificação interrompida ou não completada corretamente	Prima Ok para continuar (veja o capítulo "16. Descalcificação").
Substitua o filtro da água. Prima Ok para iniciar	O filtro amaciador (D4) está gasto.	Prima "Ok" para substituir o filtro, ou "Apagar" se pretender realizar a operação noutra altura. Siga as instruções do cap. "18. Filtro amaciador".



MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
Alarme geral: Consulte o manual de utilização / App Coffee Link	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. "15. 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
Circuito vazio. Prima Ok para iniciar enchimento	O circuito hidráulico está vazio	Prima "OK" para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. É normal encontrar água no tabuleiro de recolha de pingos (A14) após o enchimento. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A22) está inserido até ao fundo.
	Foi inserido um novo filtro amaciador (D4)	Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (par. "18.1 Instalação do filtro" e "18.2 Substituição ou remoção do filtro"). Se o problema persistir, remova o filtro (par. "18.2 Substituição ou remoção do filtro").
O perfil do café em grão foi alterado! Recorde-se de extrair pelo menos 3 cafés para obter o melhor resultado na chávina	A máquina necessita de 3 extrações com o novo café antes de permitir a regulação do Bean Adapt	Extraia pelo menos 3 cafés com o novo café antes de modificar o Bean Adapt
Para uma temperatura ideal Recomendo que execute um enxaguamento rápido para me arrefecer. Meta um recipiente de 0,2 L debaixo dos dispensadores e prima Iniciar.	Se desejar dispensar uma bebida "cold brew technology" após ter preparado várias bebidas quentes	Meta um recipiente por baixo dos dispensadores de café e prima "Iniciar" para efetuar um rápido enxaguamento a frio e arrefecer o circuito do café, ou prima "Saltar" para dispensar imediatamente a bebida desejada.
Para uma temperatura ideal Recomendo que execute um enxaguamento rápido para me aquecer. Meta um recipiente de 0,2 L debaixo dos dispensadores e prima Iniciar.	Se desejar dispensar uma bebida quente após ter preparado bebidas "cold brew technology"	Meta um recipiente por baixo dos dispensadores de café e prima "Iniciar" para efetuar um rápido enxaguamento quente e aquecer o circuito do café, ou prima "Saltar" para dispensar imediatamente a bebida desejada.
	Indica que a modalidade poupança de energia está ativada.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito no parág. "6.9 Geral".
	Lembra de que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "16. Descalcificação"
	Lembre-se de que é necessário substituir o filtro (D4)	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "18. Filtro amaciador".
	Recorde-se de que é necessário proceder à limpeza do jarro de leite (E) ou (F).	Rode o manípulo de regulação de espuma (E3) ou (F3) para a posição CLEAN.
		→


MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
	A conectividade foi configurada no menu definições (C3) da máquina.	Proceda à ligação a partir da App Coffee Link.
	Indica que a máquina está conectada.	Para desativar a conexão, proceda como descrito no par. “6.3 Conect.”.
	A conect. está ativa, mas a nuvem não está ao alcance.	<p>Se está ligada há pouco tempo, aguarde que a máquina conclua a ligação.</p> <p>Se o problema persistir, desative e reative a conexão, como descrito no par. “6.3 Conect.”.</p> <p>Verifique se as luzes no router indicam que a rede está ativa.</p> <p>Se o problema ainda persistir, desligue e ligue a máquina e o router de casa.</p>

## 21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

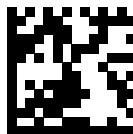
PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não se liga	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
O café não está quente.	Os circuitos internos da máquina arrefeceram porque passaram 2 - 3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento utilizando a função específica (veja o par. “8.1 Prepare a máquina para as bebidas de café”).
	A temperatura definida para o café é baixa.	Defina uma temperatura de café mais alta no menu definições (C3) (veja o par. “6.5 Temperatura do café”).
	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	É necessário descalcificar a máquina	Proceda conforme descrito no cap. “16. Descalcificação”. Seguidamente verifique o grau de dureza da água (“17.1 Medição da dureza da água”) e verifique se o aparelho está definido segundo a dureza real (“17.2 Definição da dureza da água”).
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	O café está moído demasiado grosso.	Entre no menu definições (C3) e siga as indicações para regular a moagem. O efeito só é visível após a dispensação de 3 cafés (veja o par. “6.4 Regulação da moagem”).
	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.
→		

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O café sai muito lentamente ou às gotas.	O café está moído demasiado fino.	Entre no menu definições (C3) e siga as indicações para regular a moagem. O efeito só é visível após a dispensação de 3 cafés “6.4 Regulação da moagem”.
O café não sai por um ou por ambos os bicos do dispensador.	Os bicos do dispensador do café (A7) estão entupidos.	Limpe o dispensador de café com uma esponja ou com um palito dos dentes.
O café tirado está aguado.	O funil (A4) entupiu-se.	Limpe o funil com a ajuda do pincel (D5) conforme descrito no par. “15.8 Limpeza do funil para a introdução de café pré-moído”.
A extração da bebida é escassa	A água no reservatório não é suficiente	Encha sempre o reservatório para lá do Nível 1.
O aparelho não extrai o café.	O aparelho deteta impurezas no seu interior; o ecrã exhibe “Estou a realizar a limpeza...”	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e seleccionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
O infusor (A6) não pode ser extraído.	O desligamento não foi efetuado corretamente	Efetue o desligamento premindo a tecla  (A9) (veja o cap. “5. Desligar o aparelho”).
No fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento.	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A22) não foi enchido até ao nível MÁX.	Proceda conforme solicitado pelo aparelho, esvaziando porém primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A14) , para evitar que a água transborde.
O leite tem bolhas grandes ou sai a borri-far pelo dispensador de leite (E5) ou (F5).	A tampa (E1) ou (F1) do jarro de leite está suja	Limpe a tampa do leite conforme descrito no par. “15.10 Limpeza dos jarros de leite (E) e (F)”.
	A tampa (E1) ou (F1) não está montada corretamente.	Monte corretamente todos os componentes conforme indicado no par. “9.1 Preparação do jarro de leite (E e F)” e “9.4 Regular a quantidade de espuma”.
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O leite tem bolhas grandes ou sai a borri-far pelo dispensador de leite (E5) ou (F5) ou tem pouca espuma.	O leite não está suficientemente frio ou o tipo de leite não é adequado à bebida requerida	Para melhores resultados, certifique-se de utilizar o tipo certo de leite para preparar bebidas quentes ou frias (veja o par. “9.2 Que leite utilizar?”). Utilize bebidas à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).
	A tampa (E1) ou (F1) do jarro de leite está suja	Limpe o jarro de leite conforme indicado no par. “9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso”
	No canal situado sob o manípulo regula-ção de espuma (E3) ou (F3) existe água	Extraia o manípulo 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 par. “9.4 Regular a quantidade de espuma”
A base de apoio para chávenas (A12) está quente.	Foram preparadas várias bebidas em rá-pida sucessão	
Após a limpeza não é possível inserir o ta-buleiro de recolha dos pingos na máquina	O tabuleiro de recolha de condensação (A11) não se encontra corretamente posicionado	Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de condensação está inserido corretamente
A máquina não está em uso e emite ruí-dos ou pequenas baforadas de vapor	A máquina está pronta para utilização ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente	Este fenómeno faz parte do funciona-mento normal do aparelho; para limitar o fenómeno, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
O aparelho emite baforadas de vapor pelo tabuleiro de recolha de pingos (A14) e/ou existe água na superfície na qual o apare-lho está colocado.	Após a limpeza, a grelha do tabuleiro não foi reinserida (A13)	Reinsira a grelha no tabuleiro de recolha de pingos
A bebida To Go é excessiva ou transbor-dou da travel mug	A quantidade não é adequada	Selecione uma quantidade inferior (Médio $\overline{M}$ ou Pequeno $\overline{P}$ )
		Regule a quantidade em função da mug para obter a extração correta na próxima tiragem
A bebida To Go é insuficiente	A quantidade não é adequada	Selecione uma quantidade maior (Médio $\overline{M}$ ou Grande $\overline{G}$ )
		Regule a quantidade em função da mug para obter a extração correta na próxima tiragem
A travel mug não entra na máquina	A portinhola para o compartimento da travel mug (A16) está fechada e/ou o dis-pensador de café (A7) está baixado	Abra a portinhola e/ou eleve o dispensa-dor do café
A app não funciona	Falha da app	Feche e reinicie a app
A app reporta um problema que não exis-te na máquina	Os dados não estão sincronizados entre a máquina e a app	Desative e reative a conect. (par. “6.3 Conect.”)

**Register Now**

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



57132C8814\_00\_1023

---

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italy [delonghi.com](http://delonghi.com)