

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>60</b>
1.1 Letras entre parênteses .....	60
1.2 Problemas e reparações .....	60
1.3 Descarregue a app!.....	60
<b>2. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>60</b>
2.1 Descrição do aparelho (A).....	60
2.2 Descrição do painel de comando (B) .....	60
2.3 Descrição da homepage (ecrã principal) (C) 60	
2.4 Descrição dos acessórios (D) (*diferentes consoante o modelo).....	61
2.5 Descrição do jarro de leite (hot) (E) .....	61
2.6 Descrição do jarro de leite (cold) (F) .....	61
<b>3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO</b> ☼ .....	<b>61</b>
<b>4. LIGAÇÃO DO APARELHO</b> ☼ .....	<b>62</b>
<b>5. DESLIGAMENTO DO APARELHO</b> .....	<b>62</b>
<b>6. CONFIGURAÇÕES DO MENU</b> ☼ .....	<b>62</b>
6.1 Enxaguamento .....	62
6.2 Descalcificar .....	63
6.3 Conectividade (só nalguns modelos).....	63
6.4 Regulação da moagem.....	63
6.5 Temperatura do café .....	63
6.6 Línguas .....	63
6.7 Criar e modificar perfis .....	64
6.8 Def. desligar automático .....	64
6.9 Geral .....	64
6.10 Filtro água .....	64
6.11 Dureza da água .....	64
6.12 Valores de fábrica .....	64
6.13 Esvaziar circuito .....	64
6.14 Estatísticas .....	65
<b>7. SELEÇÃO DAS BEBIDAS</b> .....	<b>65</b>
<b>8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ</b> ☼ ....	<b>65</b>
8.1 Prepare a máquina para as bebidas à base de café .....	65
8.2 Bebidas de café com seleção direta .....	66
8.3 Personalização da bebida.....	66
8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído.....	67
8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL ...	67
8.6 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café.....	67
8.7 Conselhos para um café mais quente .....	67
8.8 Jarro de café.....	67
8.9 Limpeza do jarro de café .....	68
<b>9. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS À BASE DE LEITE</b> ☼ .....	<b>68</b>
9.1 Preparação do jarro de leite (E e F) .....	68
9.2 Que leite utilizar? .....	68
9.3 Encha e engate os jarros de leite .....	69
9.4 Regular a quantidade de espuma.....	69
9.5 Preparar as bebidas à base de leite .....	69
9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso ..	69
<b>10. PREPARE ÁGUA QUENTE E CHÁ QUENTE</b> ☼ ..	<b>70</b>
10.1 Preparação da máquina .....	70
10.2 Tiragem do chá quente.....	70
10.3 Tiragem da água quente .....	70
<b>11. BEBIDAS FAVOURITES (PREFERIDAS)</b> ☼ ...	<b>70</b>
<b>12. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS “TO GO”</b> ☼ ....	<b>71</b>
12.1 Limpeza da travel mug após cada uso .....	71
<b>13. FUNÇÃO „MY“ (SÓ BEBIDAS „HOT“)</b> ☼ .....	<b>72</b>
<b>14. SELECIONE O PRÓPRIO PERFIL</b> ☼ .....	<b>72</b>
<b>15. LIMPEZA</b> ☼ .....	<b>72</b>
15.1 Limpeza da máquina.....	72
15.2 Limpeza do circuito interno da máquina ....	73
15.3 Limpeza do recipiente das borras de café.....	73
15.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e da grelha do tabuleiro .....	73
15.5 Limpeza do interior da máquina.....	74
15.6 Limpeza do reservatório de água .....	74
15.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	74
15.8 Limpeza do infusor.....	74
15.9 Limpeza depósitos do leite (E) e (F).....	75
<b>16. DESCALCIFICAÇÃO</b> ☼ .....	<b>76</b>
<b>17. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>77</b>
17.1 Medição da dureza da água.....	77
17.2 Programação dureza da água .....	77
<b>18. FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>77</b>
18.1 Instalação do filtro .....	78
18.2 Substituição ou remoção do filtro.....	78
<b>19. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>78</b>
19.1 Conselhos para a Poupança energética.....	78
<b>20. MENSAGENS APRESENTADOS NO ECRÃ</b> .....	<b>79</b>
<b>21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>82</b>

## 1. INTRODUÇÃO

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

Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo, poderá evitar situações de perigo ou danos à 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 “20. Mensagens apresentadas no ecrã” e “21. Resolução de problemas”.

Se elas forem ineficazes, ou para receber mais esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência ao cliente, telefonando para o número indicado na folha “Assistência ao cliente” em anexo.

Se o seu país não estiver entre os referidos na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para reparações, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

### 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 SE ENCONTRA DISPONÍVEL NO SEU PAÍS:

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 conect. a partir do menu definições da máquina (consulte “6.3 Conectividade (só nalguns modelos)”).
- 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. Manipulo 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. Suporte do depósito para as borras de café
- A12. Tabuleiro de recolha de condensação
- A13. Bandeja de apoio de chávenas
- A14. Grelha do tabuleiro
- A15. Bandeja recolhe-gotas
- A16. Compartimento para a travel mug
- A17. Conjunto de portinhola do compartimento para a travel mug
- A18. Grelha da portinhola
- A19. Suporte grelha portinhola
- A20. Indicador de nível de água na bandeja de recolha dos pingos
- A21. Tampa do reservatório de água
- A22. Depósito de água




### 2.2 Descrição do painel de comando (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 “Favourites” (preferidas)





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

- C1. Bebidas selecionáveis (seleção direta)
- C2. Para visualizar e, eventualmente, personalizar as definições da bebida
- C3. Menu definições da máquina
- C4. Indicadores luminosos:

#### \*Só modelos ligados:

-  Máquina à espera da primeira ligação
-  Indicador Wi-Fi ativo
-  Indicador luminoso de ausência de rede

#### Todos os modelos:

-  Indicador luminoso poupança energética ativo
-  Indicador pedido limpeza do depósito de leite
-  Luz-piloto de pedido de descalcificação
-  Indicador luminoso de filtro gasto

- C5. Bean Adapt Technology (ative na App): ver “8.5 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL” (\*só nalguns modelos)
- C6. Perfis personalizáveis (ver “14. Selecione 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)



- E1. Tampa do jarro de leite
- E2. Recipiente de leite
- E3. Manipulo de regulação de espuma / limpeza (Clean)
- E4. Conector-engage jarro de leite (removível para limpeza)
- E5. Bico de 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)



- F1. Tampa jarro de leite
- F2. Recipiente de leite
- F3. Manipulo 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)

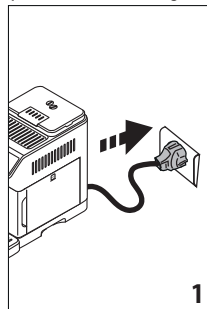
## 3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

### Observação:

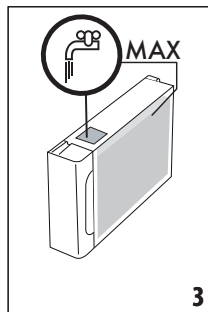
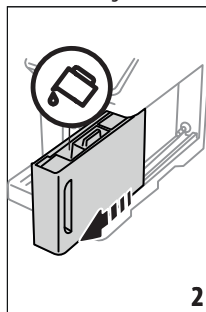
- Quaisquer vestígios de café no moinho devem-se aos testes de configuração da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova da atenção meticulosa que temos com o produto.
- Na primeira utilização, enxague com água quente todos os acessórios removíveis (jarro do leite (E) e (F), travel mug\* (D9), jarro de café\* (D8), reservatório da água (A21)

e (A22) que se destinam ao contacto com água ou leite. Aconselha-se a lavar os jarros de leite na máquina de lavar louça.

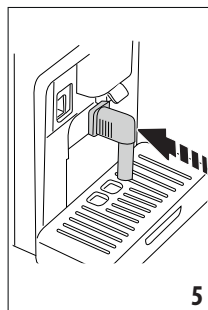
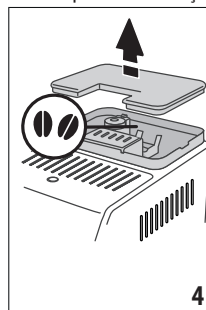
- Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo “17. Programação da dureza da água”.
1. Ligue a máquina à rede elétrica (fig. 1).



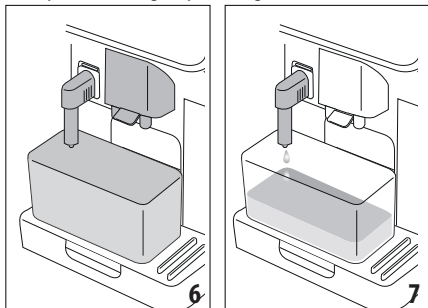
2. Prima a bandeira relativa ao idioma desejado e confirme a seleção, premindo “Efetuado”.
- Depois, siga as instruções indicadas no visor do próprio aparelho:
3. Extraia o depósito de água (A22) (fig. 2) e encha até à linha MÁX com água fresca (fig. 3);



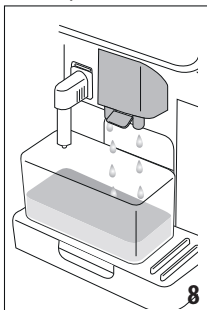
4. Reinsira o próprio reservatório, e, em seguida, confirme premindo “Avançar”;
5. Encha o depósito de café em grão (A2) (fig. 4), depois confirme premindo “Avançar”.



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



- Prima "Ok" para encher o circuito da água: o aparelho extrai água pelo dispensador de água quente (fig. 7);
- Uma vez terminada a extração, a máquina procede ao aquecimento, efetuando um enxaguamento com água quente à saída do dispensador de café (fig. 8).




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

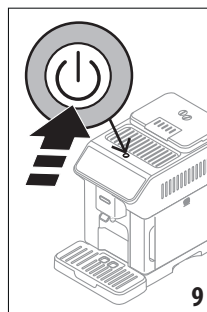
#### **Observação:**

- 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**

### **Nota:**


- 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.
- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (A9)(fig. 9): o aparelho liga-se.



- Uma vez concluído o aquecimento, tem início uma fase de enxaguamento com água quente saindo pelo bico de saída de café (A7); 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**

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

- Para desligar o aparelho, prima a tecla  (A9) (fig. 9).
- Caso previsto, a máquina efetua o enxaguamento a partir do bico de café (A7) com água quente e depois desliga-se (stand-by).

### **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. CONFIGURAÇÕES DO MENU**

### **6.1 Enxaguamento**

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

Coloque sob os bicos um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 6).

Para ativar esta função, proceda da seguinte maneira:

- Prima o menu definições (C3);
- Visualizar o item "Enxaguamento";
- Prima "Ok" para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 7-8);
- 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 de borras de café (A10).

## 6.2 Descalcificar




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

## 6.3 Conectividade (só nalguns modelos)

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 exhibe o PIN da máquina, necessário para se conectar a partir app;
6. Prima "<" para regressar ao menu de configurações;
7. Premer "X" para voltar à página inicial (C) com a nova seleção memorizada.

Na homepage surge o símbolo (C4) relativo ao estado da ligação, em alternância com os outros (por ex., descalcificação, etc.)

Símbolo na página inicial	Significado
	Conectividade ativada: a máquina está à espera da primeira ligação
	A máquina está ligada
	A máquina está ligada à rede Wi-Fi de casa, mas não há rede ou a nuvem não está ao alcance
--	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 só enquanto o moedor de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas de café.

## Modelos com 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 o café é feito, 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 regressar ao menu de configurações.

### Observação:

A variação da temperatura é mais eficaz nas bebidas longas.

## Modelos com 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 selecionar (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 “<” para voltar à página inicial (C) com a nova seleção memorizada.

### 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 água

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

### 6.11 Dureza da água

Para as instruções relativas à configuração da dureza da água, consulte o capítulo “17. Programação da dureza da água”.

### 6.12 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).

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 correspondentes indicações a fim de confirmar a reposição com “Ok”: a máquina regressa à homepage (C).

#### Observação:

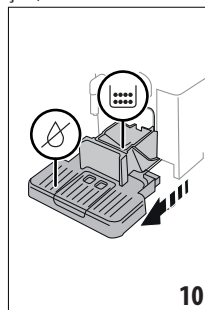
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil único) para os valores de fábrica, a máquina repropõe o tutorial introdutório.

### 6.13 Esvaziar 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.

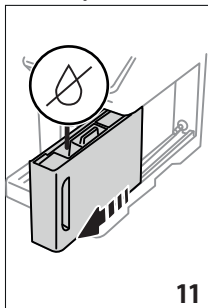
Proceda conforme se segue:

1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Esvazie o circuito”;
3. Prima “Ok” para iniciar o procedimento guiado;
4. Extraia, esvazie e reinsira o depósito de borras (A10) e a bandeja de recolha de pingos (A15) (fig. 10) e, em seguida, prima “Avançar”;



5. Insira o dispensador (D6) no conector (A8) (fig.5);
6. Coloque sob os bicos um depósito de 100ml (fig. 6). Prima “Avançar”;
7. A máquina executa um enxaguamento com água quente dos dispensadores;

- Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o reservatório de água (A22) (fig. 11) e esvazie-o;
- Se presente, remova do depósito de água o filtro amaciador (D4) e prima "Avançar";



- Reinsira o reservatório (vazio) e prima "Avançar";
- 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.
- No final do esvaziamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima "Avançar";
- Prima "Ok": a máquina desliga-se (standby).

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

### 6.14 Estatísticas

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

- Prima o menu definições (C3);
- Percorra as páginas até visualizar o item "Estatísticas" e os principais dados estatísticos: para visualizar mais dados, prima "Ler mais";
- 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+	✓	✗
		→

	Hot	Cold
Long	✓	✗
Americano	✓	✓
Jarro de café	✓	✗
Over ice	✗	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Caffelatte	✓	✓
Cappuccino Mix	✓	✓
Espresso Macchiato	✓	✗
Flat White	✓	✓
Cappuccino +	✓	✗
Cortado	✓	✗
Leite	✓	✓
Função Chá	✓	✗
Água quente	✓	✗

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

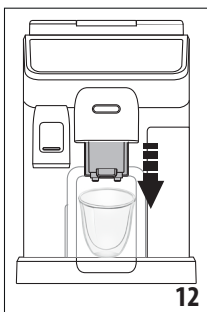
## 8. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS DE CAFÉ

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

#### Atenção!

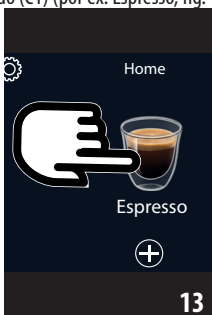
Não utilize café em grãos verdes, caramelizados ou cristalizados, pois podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

- Coloque 1 ou 2 chávenas sob o dispensador de café (A7);
- Abaixe 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 homepage (C) a imagem relativa ao café desejado (C1) (por ex. Espresso, fig. 13);



2. **Bebida de café hot:** o aparelho procede à preparação.

### **Bebida de café cold:**

- seleccione se deseja uma bebida "Iced" (fria) ou "Extra iced" (extra fria): 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 "Extraíir".



- O aparelho procede à preparação.

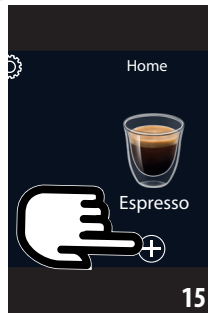
No ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).



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. Espresso, fig. 15): no visor aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto:



Tamanho	
Aroma	

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

**Bebida de café cold:** Uma vez configurados os parâmetros, prima "Iniciar" e proceda conforme indicado a seguir:

- seleccione 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 "Extraíir".
- 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.




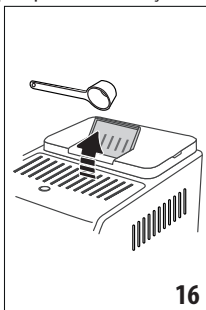
## 8.4 Preparação da bebida mediante utilização de café pré-moído

### 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 medida rasa (D2), pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil (A4) ficar entupido.

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+** utilizando o café pré-moído.
1. Prima **(+)** (C2) na base da imagem relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 15): no visor aparecem os parâmetros que podem ser personalizados de acordo com o seu gosto;
  2. Selecionar 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 obstruído e, em seguida, insira uma colher medidora (D2) rasa de café pré-moído (fig. 16), prima "Ok" para proceder à extração;



5. 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 chávena.

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 homepage (C) pode utilizar a bebida "Espresso SOUL" (C1).

Para preparar o café espresso, 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 número "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 o uso, o ecrã exibirá algumas mensagens ("Encha o depósito com água fresca até ao Nível MÁX", etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "20. Mensagens apresentados 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 parágrafo "6.4 Regulação da moagem") e o capítulo "21. Resolução de problemas".
- Se o modo "Poupança energética" estiver ativado, a tiragem 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 "6.1 Enxaguamento");
- esquentar as chávenas com água quente (utilizar a função água quente, consulte o capítulo "10. Prepare água quente e chá quente");
- aumentar a temperatura do café (parágrafo "6.5 Temperatura do café").

## 8.8 Jarro de café

Esta bebida, à base de café espresso, é uma receita leve e equilibrada, com uma fina camada de creme, ideal para partilhar em companhia.

Acessório opcional em alguns modelos:	
	Cafeteira (capacidade 1 litro)
	Tipo: DLSC021
	EAN: 8004399333642

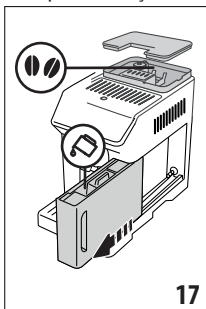
Para tirar a bebida, proceda da seguinte maneira:

1. Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa ao bebida "Jarro de café (C1);
2. Selecione o número de châvenas a preparar e o aroma desejado;

Número châvenas	Número de moagens	Quantidade total (ml)*
2	2	250
3	3	375
4	4	500
5	5	625
6	6	750

\* As quantidades indicadas são aproximadas e podem variar segundo o tipo de café.

3. Prima "Iniciar" para passar à fase seguinte;
4. Encha o reservatório de água (A22) e o depósito de café em grão (A2) (fig. 17) conforme indicado no ecrã: quando a quantidade suficiente de água e café para a preparação estiver garantida, prima "Avançar";



5. Coloque o jarro (D8) sob o dispensador de café (A7). Prima "Extrair";
6. O aparelho procede à preparação com um número de moagens adequado ao número de châvenas a preparar e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

#### Observação:

"Apagar" ou "Stop": prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à homepage.

7. Terminada a tiragem, prima "Guardar" para guardar as novas definições ou "Apagar" para manter os parâmetros anteriores.

8. Prima "X" para voltar à homepage.

A máquina está pronta para um novo uso.

#### Observação:

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

## ADVERTÊNCIA DE SEGURANÇA:

Após ter preparado o jarro de café, deixe a máquina arrefecer por 5 minutos antes de preparar uma 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.

Para eliminar qualquer resíduo de detergente, enxague bem com água quente.

## 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 o jarro do leite conforme descrito nos parágrafos "9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso" e "15.9 Limpeza depósitos do leite (E) e (F)".

### 9.2 Que leite utilizar?

A qualidade da espuma pode variar em função de:

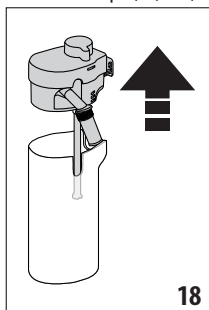
- temperatura do leite ou da bebida vegetal (para resultados ótimos, utilize sempre leite ou bebidas vegetais à temperatura de frigorífico - 5°C);
- tipo de leite ou bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes e valores nutricionais.

	LatteCrema SYSTEM 	LatteCrema COOL SYSTEM 
Leite de vaca		
Inteiro (gordura >3,5%)		✗
Parcialmente desnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	✓	✗
Desnatado (fat <0,5%)		✓
→		

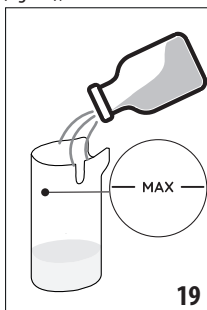
Bebidas vegetais		
Soja	✓	✓
Amêndoa	✓	✓
Aveia	✓	✓

### 9.3 Encha e engate os jarros de leite

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

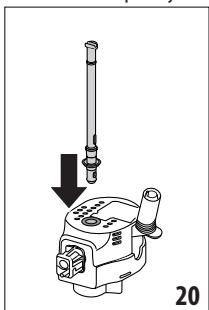


18

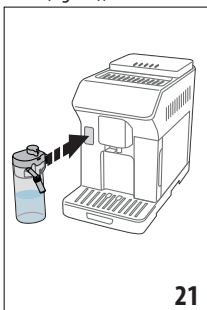


19

2. Encha o recipiente do leite (E2) ou (F2) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig. 19);
3. Certifique-se de que o tubo de aspiração do leite (E6) ou (F6) esteja bem inserido na respetiva sede prevista no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 20);



20



21




4. Reinsira a tampa no recipiente de leite;
5. Engate empurrando a fundo o depósito do jarro ao conector (A8) (fig. 21); a máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
6. Coloque uma chávena grande o bastante sob os bicos do dispensador do café (A7) e sob o dispensador do leite (E5) ou (F5). Só é possível prolongar o dispensador do leite (E5) mexendo na extensão;
7. Selecione a bebida desejada conforme indicado nos parágrafos seguintes.

### Observação:

Se o modo "Poupança energética" for ativado (consulte o parágrafo "6.9 Geral"), a tiragem da bebida pode pedir alguns segundos de espera.


### 9.4 Regular a quantidade de espuma

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

Posição do botão	Aconselhado para...	
	Hot	Cold
 MÍN. espuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelatte</li> <li>• Leite Quente (sem espuma)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffelatte</li> </ul>
 MÉD. espuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> <li>• Cortado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Macchiato</li> <li>• Flat White</li> </ul>
 MÁX. espuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappuccino</li> <li>• Cappuccino Mix</li> <li>• Espresso Macchiato</li> <li>• Cappuccino +</li> <li>• Leite Quente (com espuma)</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

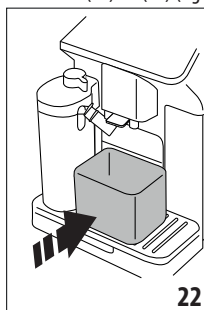
Prima diretamente na página inicial (C) a imagem relativa à bebida desejada (C1).

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

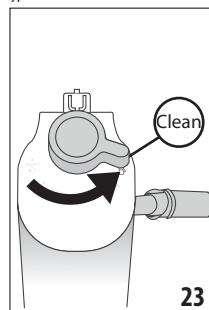
### 9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso

Após cada tiragem 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. Coloque uma chávena ou um recipiente sob o dispensador de leite (E5) ou (F5) (fig. 22);



22



23

- Rode o manípulo de regulação da espuma/limpeza (E3) ou (F3) para "Clean" (fig. 23): pelo dispensador do leite sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;
- Recoloque o botão de regulação em uma das seleções da espuma;

#### Devem efetuar-se várias preparações em sucessão:

- 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 do leite e limpe todos os componentes conforme no procedimento constante do parágrafo "15.9 Limpeza depósitos do 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 do leite e recolha-o de imediato no frigorífico. Este pode ser conservado no frigorífico não mais do que 2 dias: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes conforme no procedimento indicado no parágrafo "15.9 Limpeza depósitos do leite (E) e (F)".

#### Atenção:

Se o jarro do leite for deixado fora do frigorífico durante mais de 30 minutos, desmonte e limpe todos os componentes conforme no procedimento indicado no parágrafo "15.9 Limpeza depósitos do 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.

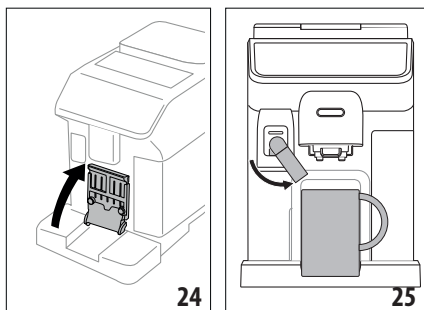
## 10. PREPARE ÁGUA QUENTE E CHÁ QUENTE

### 10.1 Preparação da máquina

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

#### Se forem usados copos altos:

- levante a portinhola (A17) (fig. 24) e coloque o copo no compartimento (A16);
- rode o dispensador de água (fig. 25).



### 10.2 Tiragem do chá quente

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

#### Observação:


A tiragem pode ser interrompida premindo "Stop" ou "Anular".

### 10.3 Tiragem da água quente

#### Seleção direta:

- Prima diretamente na homepage (C) a imagem relativa à água quente (C1): a extração começa e interrompe-se automaticamente.

#### Personalização do tamanho:


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

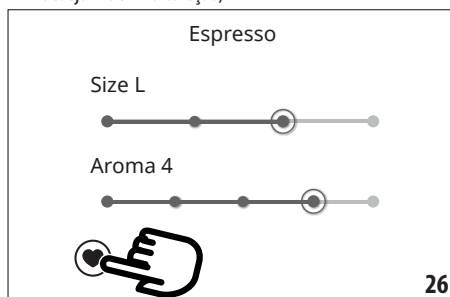
#### Observação:

A tiragem pode ser interrompida premindo "Stop" ou "Anular".

## 11. BEBIDAS FAVOURITES (PREFERIDAS)

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

- 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 homepage (C).

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


#### Observação:

As bebidas da coleção podem ser pedidas novamente:

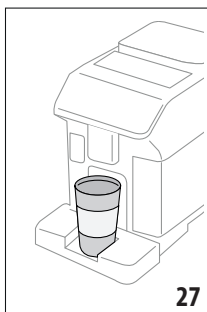
1. Prima  ;
2. Selecione a bebida a deslocar;
3. Use as setas para modificar a ordem das bebidas;
4. Prima "X" para voltar à homepage (C).

## 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)
	Type: DLSC073
	EAN: 8004399024083

1. Prepare a máquina com os acessórios necessários para a preparação que desejar (E, F);
2. Levante a respetiva portinhola (A17) (fig. 24) e coloque a travel mug no correspondente compartimento (A16) (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 enroskar 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 do leite (ver 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 caneca de viagem (D9) após cada uso. 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. Imerja os componentes em água quente (40°C) com detergente 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.

- 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:

- Certifique-se de que o perfil (C6) para o qual deseja personalizar a bebida está ativo;
- Prima  (C2) na base da imagem relativa à bebida desejada;
- Prima ;
- Prima “Iniciar” e siga o procedimento guiado;
- Se a bebida o requerer, selecione o Aroma desejado e prima “Avançar”;
- Prima “Extrair” para iniciar a extração;
- Prima “Stop” ao ser atingida a quantidade desejada na chávena.
- Se o resultado na chávena for o desejado, prima “Guardar” para guardar ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores.
- 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 exhibe 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) . Premindo “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 EXPRESSO	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

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:

- Prima na homepage (C) o perfil atualmente em uso (C6); será exibida a lista dos perfis que podem ser selecionados;
- Selecione então 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 partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito de borras de café (A10);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e a grelha do tabuleiro (A14);
- o depósito de água (A22);
- o dispensador do café (A7);
- o funil para introduzir café pré-moído (A4);
- o infusor removível (A6), acessível após a abertura da porta de serviço (A5);
- os jarros de leite (E) e (F)
- o jarro de café (D8) (ver par. “8.9 Limpeza do jarro de café”);
- a travel mug (D9) (ver 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 superautomáticas 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 
depósito para borras de café (A10)	suporte do depósito para as borras de café (A11)
tabuleiro de recolha dos pingos (A15)	tabuleiro de apoio de chávenas (A13)
suporte grelha portinhola (A19)	grelha da portinhola (A18)
grelha do tabuleiro (A14)	reservatório de água (A22)
jarro do leite "Hot" (E)	infusor removível (A6)
jarro do leite "Cold" (F)	

### 15.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente aconselhável, antes de usar a máquina, ligá-la e extrair 2-3 enxaguamentos selecionando a função "Enxaguamento" (parágrafo "6.1 Enxaguamento").

#### Observação:

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

### 15.3 Limpeza do recipiente das borras de café

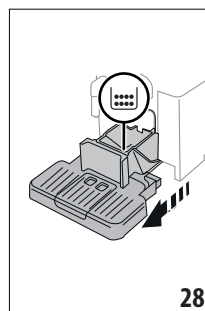
Quando no ecrã surge "Esvazie o depósito de borras de café", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o depósito de borras não for limpo (A10) a máquina não pode fazer café. O aparelho assinala a necessidade de esvaziar o depósito, mesmo que não esteja cheio, se tiverem decorrido 72 horas desde a 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 (A13) fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o depósito de borras (A10) (fig. 28);



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

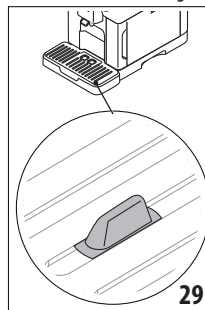
#### Atenção!

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, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.

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

#### Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A15) dispõe de um indicador flutuante (A20) (vermelho) do nível de água contido (fig. 29).



Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas (A13), 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. Extrair bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café (A10) (fig. 28);

2. Verifique o tabuleiro de recolha de condensado de cor vermelha (A12) e, se cheio, esvazie-o;
3. Remover a base de apoio para chávenas (A13) e a grelha do tabuleiro (A14), esvaziar o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito de borras e lave todos os componentes;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com a grelha e o depósito de borras de café.

**Atenção!**

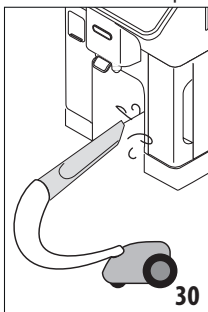
Quando se remove o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer cafés sucessivos, o depósito de borras se encha mais que o previsto e que a máquina se entupa.

**15.5 Limpeza do interior da máquina**

**Perigo de choques elétricos!**

Antes de 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.

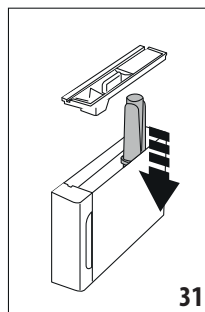
1. Certifique-se periodicamente (cerca de uma vez por mês) que o interior da máquina (acessível quando o tabuleiro de recolha de pingos é removido) (A15) não está sujo. Se necessário, remova os depósitos de café com o pincel em dotação (D5) e uma esponja.
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador 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 reservatório da água (A22).

1. Extraia o depósito de água (fig. 2), remova o filtro amaciador (se existente) e enxague-o com água corrente;
2. Esvazie o depósito de água e limpe-o com um pano húmido e um pouco de detergente para a louça. Enxague cuidadosamente com água;
3. Reinsira o filtro (fig. 31), encha o depósito com água fresca até ao Nível MÁX (fig. 3) e reinsira o reservatório;



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

**Observação:**

Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente aconselhável, proceder à limpeza do depósito conforme descrito acima.

**15.7 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 (A4). 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 o pincel incluído (D5);
4. 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.

**15.8 Limpeza do infusor**

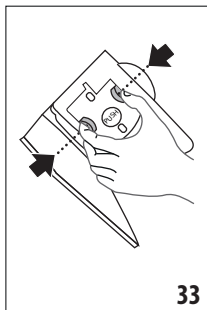
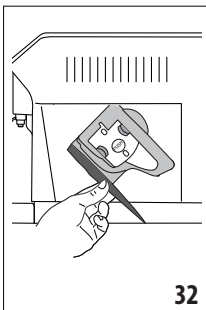
O infusor (A6) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

**Atenção!**

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver capítulo “5. Desligamento do aparelho”);
2. Extraia o depósito de água (A22) (fig. 2);
3. Abra a porta do infusor (A5) (fig. 32) posicionada na lateral direita;





4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o lado de fora (fig. 33);
5. Mergulhe por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxague-o com água corrente;

**Atenção!**

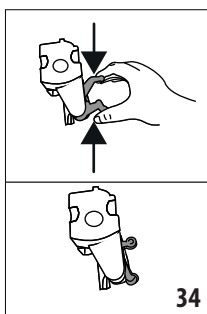
ENXAGUE SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

6. Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.
7. Utilizando o pincel (D5), limpe eventuais resíduos de café na sede do infusor, visíveis através da respetiva porta;
8. Depois da limpeza, reinsira o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima na palavra PUSH até ouvir o clique de encaixe;

**Observação:**

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 34).

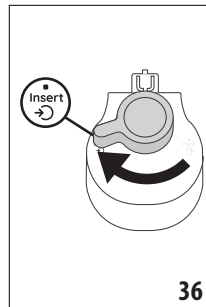
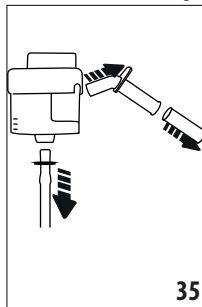


9. Quando estiver inserido, certifique-se de que as duas teclas coloridas estejam viradas para fora;
10. Feche a porta do infusor;
11. Recoloque o reservatório de água.

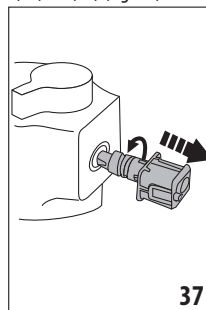
**15.9 Limpeza depósitos do leite (E) e (F)**

Limpe o jarro do leite após cada utilização, conforme descrito a seguir:

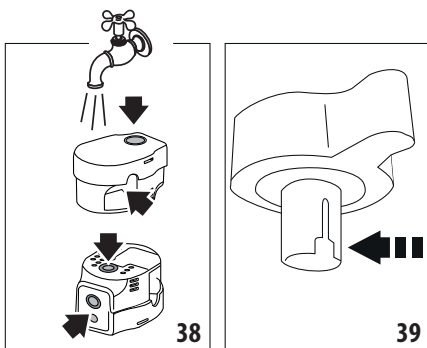
1. Extraia a tampa do jarro de leite (E1) ou (F1) (fig. 18);
2. Extraia o dispensador do leite (E5) ou (F5), a extensão do dispensador de leite (E7) (só jarro hot) e o tubo de aspiração do leite (E6) ou (F6) (fig. 35);



3. Rode em sentido horário o manípulo de regulação de espuma (E3) ou (F3) até à posição "Insert" (fig. 36) e extraia-o;
4. Rode em sentido anti-horário e retire o conector-engate do jarro do leite (E4) ou (F4) (fig. 37).



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 bem todos os componentes e o recipiente do leite com água quente 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. 38): em seguida imerja durante pelo menos 30 minutos todos os componentes em água potável quente (pelo menos 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 atenção particular para que, na cavidade e no canal situado sob o botão (fig. 39), não restem resíduos de leite: eventualmente raspe o canal com um palito de dente;



7. Verifique também se não há resíduos de leite a obstruir o tubo de sucção e o tubo de tiragem;
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 bem o jarro do leite, repondo a sequência de limpeza correta.

## 16. DESCALCIFICAÇÃO

**Atenção!**

- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificante indicadas na embalagem do produto.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o 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.

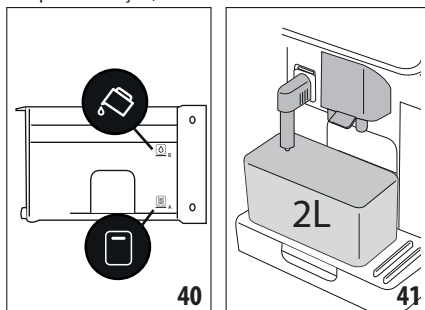
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Depósito	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~50min

Descalcifique a máquina quando na homepage (C) surgir a correspondente 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 a máquina deve ser descalcificada. (A mensagem reaparecerá sempre que for ligada).

Para aceder ao menu descalcificação:

1. Prima na homepage o ícone do menu de configurações (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 (A15) e o depósito de 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. 40). Reinsira o depósito de água (com a tampa) e prima "Avançar";



9. Coloque sob os bicos um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 41). 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 a solução de descalcificante do depósito)

**Atenção! Perigo de queimaduras**

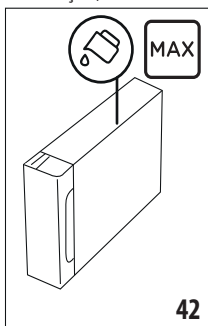
Pelos bicos sai água quente contendo ácidos. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

10. O programa de descalcificação tem início e a solução descalcificante sai tanto pelo distribuidor de água quente quanto pelo bico de saída de café, efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos a intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 40 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 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 42). 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 do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos (A15) e o depósito de borras (A10);
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 executado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito de 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 descalcificante 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 fita-teste em dotação "Total hardness test" (D1) anexada ao "Guia de Início Rápido".
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água durante cerca de um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadrinhos de cor vermelha, consoante a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a 1 nível.

**17.2 Programação dureza da água**

1. Prima na homepage (C) o ícone do menu de configurações (C3);
2. Percorra as páginas até selecionar o item "Dureza da água";
3. Prima "Configurar";
4. Efetue o procedimento indicado no parágrafo anterior e detete o nível de dureza da água;
5. Prima na bolinha correspondente ao nível de dureza identificado no ponto anterior conforme especificado na tabela a seguir:

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

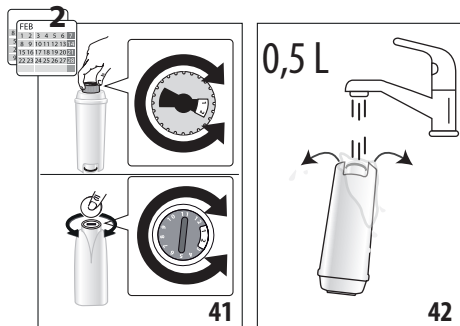
6. Nesta altura a máquina está reprogramada segundo a nova configuração de dureza da água.
7. Prima "<" para regressar ao menu de configurações.

**18. FILTRO AMACIADOR**

Alguns modelos têm em dotação o filtro amaciador (D4): se o seu modelo não o tiver, aconselhamos a adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi. Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas abaixo.

## 18.1 Instalação do filtro

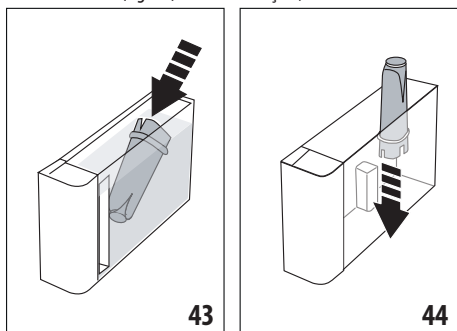
1. Prima o menu definições (C3);
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Filtro água";
3. Prima "Ok" para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 41);



### 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 escorrer a água da torneira no furo do filtro até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto (fig. 42). Prima "Avançar";



7. Extraia o reservatório de água (A22) da máquina (fig. 2) e encha-o de água; insira o filtro no depósito de água mergulhando-o completamente por dez de segundos, inclinándolo e premindo-o ligeiramente para permitir a saída das bolhas de ar (fig. 43). Prima "Avançar";
8. Insira o filtro no seu compartimento (fig. 44) e pressione-o a fundo; prima "Avançar";
9. Feche de novo o reservatório com a tampa (A21), e reinsira o mesmo na máquina.
10. Insira o dispensador de água quente (D6). Prima "Avançar";

11. Coloque sob o dispensador de água quente um recipiente vazio com capacidade mínima equivalente a 0,5 litros (fig. 6), 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 homepage (C) surgir a correspondente mensagem: caso deseje proceder de imediato à substituição, prima "Ok" e siga as operações a partir do ponto 3 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 da 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". Proceda segundo as operações ilustradas no parágrafo anterior desde o ponto (4).

### Observação:

Após dois meses de duração (veja o datador) ou se a máquina não for utilizada durante 3 semanas, proceda à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não o peça.

## 19. DADOS TÉCNICOS

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


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.








### 19.1 Conselhos para a Poupança energética

- Para reduzir o consumo energético após a extração de uma ou mais bebidas, remova os jarros de leite ou os acessórios.
- Configure o desligar autom. para 15 minutos (consulte o parágrafo "6.8 Def. desligar automático");
- Ative a Poupança energética (consulte o parágrafo "6.9 Geral");
- Quando a máquina o pedir, efetue 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 fresca para lá do nível 1, reinsira-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 reservatório (A22) não é inserido corretamente.	Insira corretamente o reservatório premindo-o a 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, não foi inserido o infusor (A6).	Insira o infusor conforme descrito na sec. "15.8 Limpeza do infusor"
Esvazie o depósito de borras de café	O depósito de borras (A10) de café está cheio.	Efetue a limpeza conforme descrito no par. "15.3 Limpeza do recipiente das borras de café"
Insira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos	O depósito de borras (A10) e / ou o tabuleiro de recolha dos pingos (A15) 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; então, insira uma medida rasa (D2) de café pré-moído e prima "Avançar" no ecrã seguindo as indicações da sec. "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 depósito de café em grão (A2) e prima Ok para retomar a extração
Insira o dispensador de água quente	O dispensador (D6) não está inserido corretamente ou não está presente.	Insira o bico de empurrando-o a fundo (fig. 5); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso acústico estiver ativada).
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).
→		

<b>MENSAGEM VISUALIZADA</b>	<b>SIGNIFICADO</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
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 selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado.
As novas configurações não foram guardadas	Durante a personalização da bebida (consulte cap. "13. Função „my“ (só bebidas „Hot“)), a preparação foi voluntariamente interrompida premindo "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 (consulte o cap. "20. Mensagens apresentados no ecrã")
Não me foi possível extrair a bebida. Reduza o aroma e tente novamente	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.	Selecione um "Aroma" mais ligeiro premindo (ver "8.3 Personalização da bebida")
	Se houver o filtro amaciador (D4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.	Prima "Ok" e tire um pouco de água (consulte cap. "10. Prepare água quente e chá quente" até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (consulte 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 (ver par. "6.4 Regulação da moagem")
Selecione um aroma mais leve ou reduza a quantidade de café pré-moído	Foi utilizado demasiado café.	Selecione um "Aroma" mais leve (consulte "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 "Apagar": neste caso, aparece na página inicial (C) o símbolo  (C4) para lembrar que a descalcificação deve ser realizada (consulte o cap. "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".
Alarme geral: Consulte o manual de utilização / App Coffee Link	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como 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
→		

MENSAGEM VISUALIZADA	SIGNIFICADO	SOLUÇÃO
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 dos pingos (A15) após o enchimento. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água (A22) 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 (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").
	Indica que a Poupança energética está ativada.	Para desativar a Poupança energética, proceda conforme descrito no par. "6.9 Geral".
	Lembra de que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário executar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "16. Descalcificação".
	Lembra 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 da espuma (E3) ou (F3) para a posição CLEAN.
<b>*Só modelos com conectividade WiFi:</b>		
	A conectividade foi configurada no menu de 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 Conectividade (só alguns modelos)".
	A conect. está ativa, mas a nuvem não está ao alcance.	Se está ligada há pouco tempo, aguarde que a máquina conclua a ligação.
		Se o problema persistir, desative e reative a conexão, como descrito no par. "6.3 Conectividade (só alguns modelos)".
		Verifique se as luzes no router indicam que a rede está ativa. Se o problema ainda persistir, desligue e ligue a máquina e o router de casa.
<b>*Só modelos com Bean Adapt:</b>		
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


## 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 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 usando a função específica (consulte par. "6.1 Enxaguamento").
	A temperatura definida para o café é baixa.	Configure uma temperatura do café mais alta no menu definições (C3) (ver par. "6.5 Temperatura do café").
	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente as chávenas enxaguando-as com água quente (Nota: pode utilizar a função água quente).
	É necessário descalcificar a máquina	Proceda como descrito no cap. "16. Descalcificação". Seguidamente verifique o grau de dureza da água ("17.1 Medição da dureza da água") e verifique se a máquina está configurada segundo a dureza real ("17.2 Programação dureza da água").
O café está pouco encorpado ou tem pouca nata.	A moagem do café está muito grossa.	Entre no menu de configurações (C3) e siga as indicações para regular a moagem. O resultado pode ser comprovado somente depois de 3 cafés (ver sec. "6.4 Regulação da moagem").
	O café não é adequado.	Utilizar café para máquinas de café espresso.
	O café não é fresco.	A embalagem de café está aberta há demasiado tempo e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Entre no menu de configurações (C3) e siga as indicações para regular a moagem. O resultado pode ser comprovado somente depois de 3 cafés (ver par. "6.4 Regulação da moagem").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de saída 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.	Limpe o funil com a ajuda do pincel (D5) conforme descrito no par. "15.7 Limpeza do funil para a introdução do 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.
		→



<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
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 selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado.
O infusor (A6) não pode ser extraído.	O desligamento não foi efetuado corretamente	Desligue premindo a tecla  (A9) (consulte cap. “5. Desligamento do 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 como pedido pela máquina, mas esvaziando primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A15), para evitar que a água transborde.
O leite não sai pelo dispensador de leite (E5) ou (F5).	A tampa (E1) ou (F1) do jarro do leite está suja	Limpar a tampa do leite como descrito no parág. “15.9 Limpeza depósitos do leite (E) e (F)”.
	A tampa (E1) ou (F1) não foi 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”.
O leite tem bolhas grandes ou sai em salpicos pelo dispensador de leite (E5) ou (F5) tem pouca espuma.	O leite não está suficientemente frio ou o tipo de leite não é adequado à bebida requerida	Para resultados ótimos, certifique-se de que usa o tipo de leite correto consoante a preparação de bebidas quentes ou frias (ver par. “8.3 Personalização da bebida”). Utilize bebidas à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).
	A tampa (E1) ou (F1) do jarro do leite está suja	Limpe o jarro do leite como indicado na sec. “9.6 Limpeza depósitos do leite após cada uso”
	Na ranhura situada sob o manípulo de regulação da espuma (E3) ou (F3) há 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 prateleira de apoio para chávenas (A13) está quente.	Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão	
Após a limpeza não é possível inserir o tabuleiro de recolha dos pingos na máquina	O tabuleiro de recolha de condensação (A12) 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 ruídos ou pequenas baforadas de vapor	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal da máquina; para limitar o fenómeno, esvazie o tabuleiro de recolha de pingos.
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O aparelho emite borrifos de vapor da bandeja recolhe-gotas (A15) e/ou há água na superfície na qual o aparelho está posicionado.	Após a limpeza, a grelha da bandeja (A14) não foi reinserida.	Reinsira a grelha do tabuleiro no tabuleiro de recolha de pingos.
A bebida To Go é excessiva ou transbordou 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 (A17) está fechada e/ou o dispensador de café (A7) está abaixado	Abra a portinhola e/ou eleve o dispensador do café
<b>*Só modelos com conectividade WiFi:</b>		
A app não funciona	Falha da app	Feche e reinicie a app
A app reporta um problema que não existe na máquina	Os dados não estão sincronizados entre a máquina e a app	Desative e reative a conect. (par. “6.3 Conectividade (só nalguns modelos)”