

A close-up, artistic photograph of a coffee grinder's burrs. The burrs are light-colored, possibly white or cream, and are arranged in a spiral pattern. Coffee particles of various sizes are captured in mid-air, falling from the burrs. The background is a soft, warm, golden-brown color, creating a sense of motion and texture.

Instruções de utilização

EXAM44X.3Y
FEB4435

RIVELIA

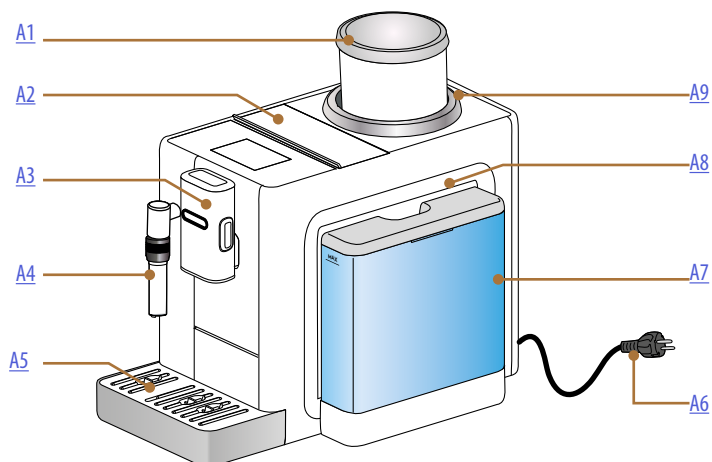
DēLonghi

Sumário

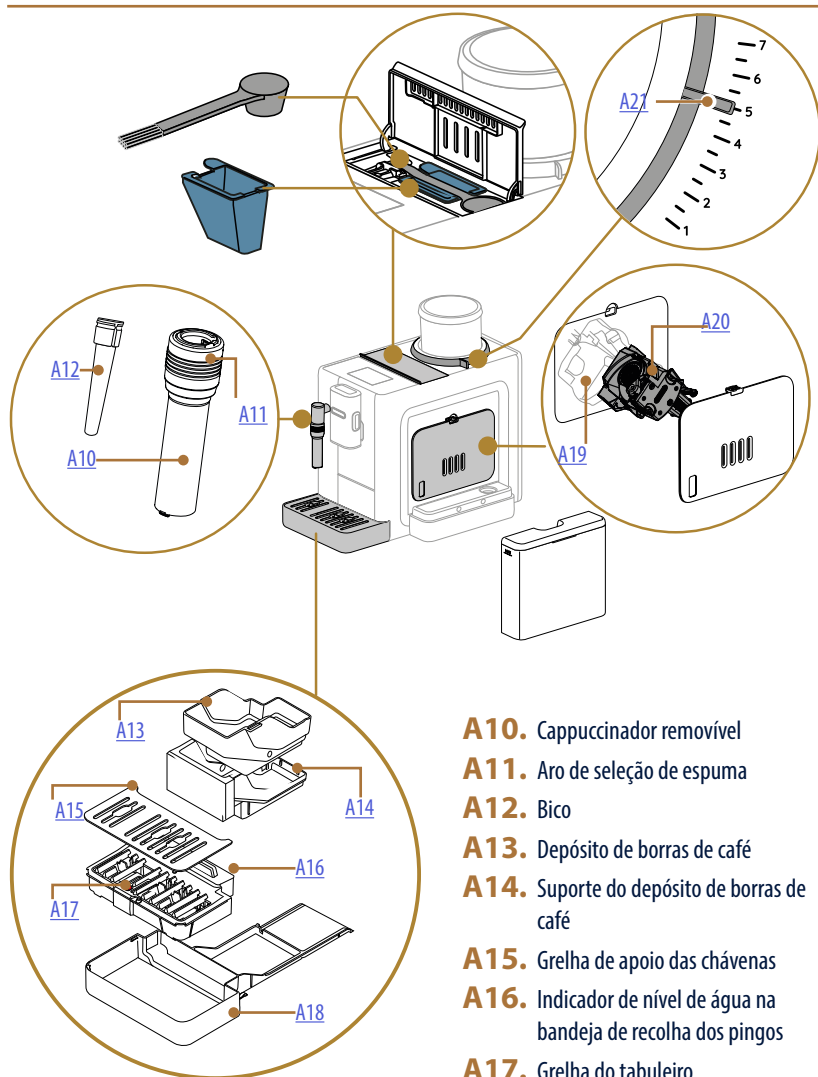
RIVELIA DESCRIÇÃO DA MÁQUINA	4
RIVELIA DESCRIÇÃO DO PAINEL E DA PÁGINA INICIAL	6
RIVELIA DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS.....	7
RIVELIA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	8
Selecione o seu idioma	8
Selecione o dia e a hora	9
Encha o reservatório de água.....	9
Insira o depósito de café em grão	9
Primeira tiragem	9
Conselhos	10
Verifique a dureza da água	10
Configuração da dureza da água.....	10
Perfis	11
Tutorial	11
Enxaguamento	14
Descalcificação	14
Filtro água	14
Geral.....	14
Desligamento automático	15
Suporte	15
Moer e Esvaziar.....	15
Temperatura do café.....	16
Estatísticas.....	16
Línguas.....	16
Dia e hora	16
Definições do moinho de café.....	17
Dureza da água.....	17
Esvaziar o circuito	18
Valores fábrica	18
Preparar a máquina para fazer bebidas de café	20
Bebidas de café com seleção direta	20
Bebidas de café personalizadas	20
Preparação com café pré-moído	22
Conselhos para um café mais quente.....	25
RIVELIA LIGAÇÃO DA MÁQUINA	12
RIVELIA DESLIGAMENTO DA MÁQUINA.....	13
RIVELIA CONFIGURAÇÕES DO MENU	14
RIVELIA BEBIDAS DE CAFÉ	19
RIVELIA EXTRA SHOT	22

RIVELIA INDICAÇÕES PARA A PREPARAÇÃO DE BEBIDAS DE CAFÉ	23
RIVELIA BEAN ADAPT TECHNOLOGY	24
RIVELIA COFFEE ROUTINE	25
RIVELIA TECLA STEAM: VAPOR PARA ESPUMAR O LEITE	26
Que leite utilizar?	26
Espumar leite ou bebidas vegetais	26
Preparar o leite quente (sem espuma).....	27
Enxaguar a lança de vapor após cada utilização	27
Quer enxaguar a lança de vapor?.....	27
RIVELIA TECLA STEAM: ÁGUA QUENTE	28
Bebida com seleção direta	28
Bebida personalizada	28
RIVELIA FUNÇÃO “MY”	29
RIVELIA	30
Escolha a bebida (Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida):30	
“Moer e Esvaziar” (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de	
café)	30
Agora pode proceder à substituição do depósito de café em grão	30
RIVELIA LIMPEZA DA MÁQUINA	31
O QUE LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	32
Circuito interno da máquina	32
Depósito café em grãos	32
Depósito de borras de café.....	33
Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro.....	34
Interior da máquina.....	34
Reservatório de água.....	34
Bicos do dispensador de café.....	35
Funil para café pré-moído	35
Infusor removível.....	35
Lança de vapor	36
RIVELIA DESCALCIFICAÇÃO	38
RIVELIA FILTRO AMACIADOR	41
Instalação do filtro.....	41
Substituição ou remoção do filtro.....	41
RIVELIA MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	43
RIVELIA FAQ	46

Rivelia Descrição da máquina

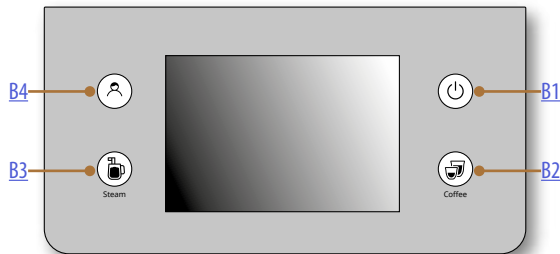


- A1.** Depósito de café em grão com tampa
- A2.** Tampa do alojamento da colher medidora / compartimento do café pré-moído
- A3.** Bico de saída de café (regulável em altura)
- A4.** Lança de vapor/ dispensador de água quente
- A5.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A6.** Cabo de alimentação
- A7.** Reservatório de água com tampa
- A8.** Porta de acesso ao grupo infusor (acessível uma vez removido o reservatório de água)
- A9.** Aro de regulação nível de moagem

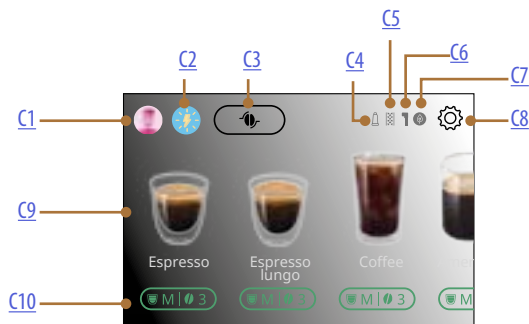


- A10.** Cappuccinador removível
- A11.** Aro de seleção de espuma
- A12.** Bico
- A13.** Depósito de borras de café
- A14.** Suporte do depósito de borras de café
- A15.** Grelha de apoio das chávenas
- A16.** Indicador de nível de água na bandeja de recolha dos pingos
- A17.** Grelha do tabuleiro
- A18.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A19.** Alojamento do infusor
- A20.** Infusor
- A21.** Indicador da configuração de moagem

Rivelia Descrição do painel e da página inicial

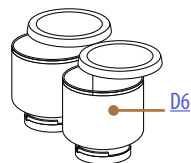
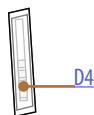
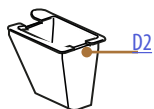


- B1.** Tecla ON/Standby
- B2.** Tecla de seleção de bebidas
- B3.** Tecla de função Vapor/Água quente
- B4.** Tecla de seleção de perfis



- C1.** Perfil selecionado
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Bean Adapt Technology
- C4.** Indicador luminoso filtro gasto
- C5.** Indicador luminoso de descalcificação
- C6.** Indicador luminoso limpeza Lança de Vapor
- C7.** Indicador luminoso poupança energética
- C8.** Menu de configurações
- C9.** Seleção direta da bebida
- C10.** Barra de personalização da bebida

Rivelia Descrição dos acessórios



DENTRO DO COMPARTIMENTO DE ACESSÓRIOS DA MÁQUINA [A2](#)

D1. Colher medidora do café pré-moído/pincel

D2. Funil para café pré-moído extraível

NO ENCAIXE DE INSERÇÃO DO DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO NA MÁQUINA

D3. Tampa de proteção do moinho de café

DENTRO DO PACOTE DE ACESSÓRIOS

D4. Tira-teste "Water hardness test"

D5. Descalcificante

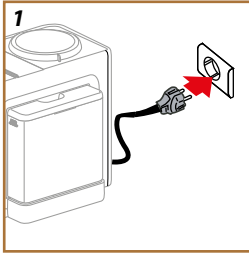
D6. Depósitos de café em grão intercambiáveis



Rivelia Primeira utilização da máquina

Nota Importante:

- Quaisquer vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de ajuste da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova do cuidado metucioso que temos com o produto.
- Na primeira utilização enxague com água quente todos os acessórios removíveis (lança de vapor, reservatório de água) que se destinam ao contacto com água ou leite.

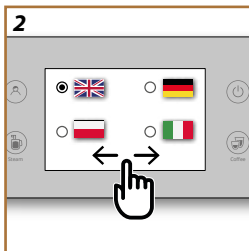


1. Ligue o cabo de alimentação à rede elétrica (fig. 1).

A máquina acende-se e guíá-lo-á para a configurar de acordo com as suas necessidades: siga as instruções no mostrador e a Rivelia estará pronta para utilização!

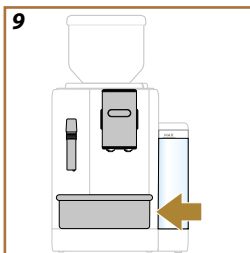
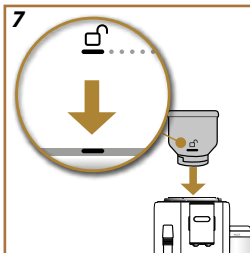
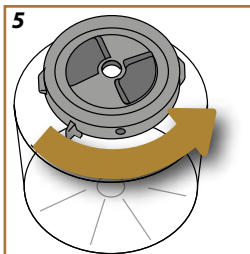
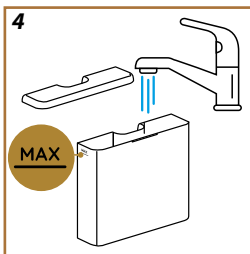
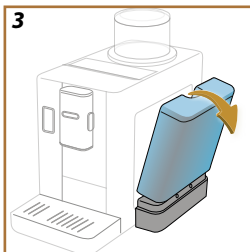
Aqui tem tudo o que é necessário:

	Água fresca potável
	Depósito de café em grão <i>(encontre-o no pacote dos acessórios)</i>
	O seu café em grão preferido
	Um depósito <i>(assegure-se de que a capacidade seja pelo menos de 0,2 L)</i>
	Teste da dureza da água <i>(encontre-o no pacote dos acessórios)</i>



Selecione o seu idioma

2. No mostrador, percorra as páginas (fig. 2) até visualizar o seu idioma, depois selecione a bandeirinha correspondente;
3. Prima "Efetuada" para a próxima etapa.



Selecione o dia e a hora

4. Selecione o dia e a hora exatos e prima "Próximo": selecione o formato e prima "Próximo".

Encha o reservatório de água

5. Extraia o reservatório de água.

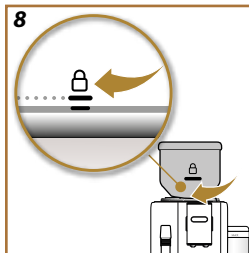
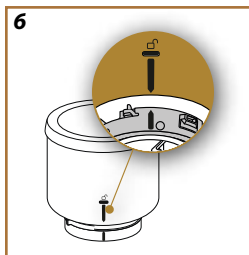
Nota Importante:

Incline ligeiramente o reservatório de água para extraí-lo corretamente (fig. 3).

6. Encha o reservatório de água fresca potável até ao nível MÁX. (fig. 4) reinsira o reservatório de água na máquina, de seguida prima "Próximo".

Insira o depósito de café em grão

7. Verifique se o indicador do nível de moagem está em "5".
8. Pegue num dos depósitos de café em grão, vire-o ao contrário e certifique-se de que a parte inferior está bem fechada: para se certificar, rode a parte inferior



no sentido anti-horário até ouvir um clique (fig. 5). O depósito de café em grão está fechado corretamente quando as duas setas estão alinhadas (fig. 6). Prima "Próximo".

9. Encha o depósito de café em grão com o seu café em grão e feche-o novamente: prima "Próximo".
10. Remova a tampa de proteção do encaixe do depósito de café em grão (D3).
11. Insira o depósito de café em grão no seu encaixe e rode-o no sentido horário para o bloquear. Para o inserir corretamente, alinhe o símbolo

☞ com a marcação no anel inferior (fig. 7) e, uma vez inserido, rode o depósito para a posição de ☞ (fig. 8). Prima "Próximo".

Primeira tiragem

12. Meta um depósito com capacidade mínima de 0,2 L sob os dispensadores de café e vapor (fig. 9).
13. Prima "Sim" para preparar o enxaguamento. A entrega interrompe-se automaticamente.

Conselhos

Os conselhos aparecem no mostrador. Leia com atenção: serão uma ajuda quando utilizar a máquina. Prima "Próximo" para continuar.






Verifique a dureza da água

A máquina requer a descalcificação 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. Proceda conforme descrito de seguida:

1. Prima "Iniciar" e retire da sua embalagem a tira-teste "Total hardness test" fornecida (no pacote de boas-vindas). Prima "Próximo".
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca de um segundo.
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Prima "Próximo". Cerca de um minuto depois, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água, cada quadradinho corresponde a 1 nível. Prima "Próximo".

Configuração da dureza da água

4. Pressione o pontinho correspondente ao nível de dureza detetado no ponto anterior conforme especificado na tabela seguinte:

Tira reativa	Dureza da água
	Nível 1
	
	Nível 2
	Nível 3
	Nível 4


5. Prima "Ok".
6. Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

Nota Importante:

Pode mudar o nível de dureza da água a qualquer momento no menu de configurações (veja "[Dureza da água](#)").



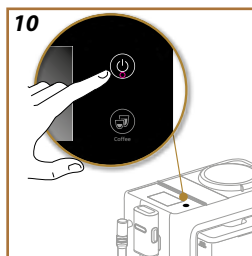
Perfis

1. Configure o número de utilizadores para esta máquina. Prima “Próximo”.
2. Para personalizá-lo, prima  no ícone do perfil, faça as suas escolhas clicando no botão com o nome e “Mudar”, depois prima “Próximo”.
3. Prima “Próximo”: os perfis são confirmados.

Tutorial

1. Prima “Próximo”: a máquina está pronta para um pequeno vídeo de introdução.
2. Prima “Iniciar” e observe o mostrador.
3. A máquina ilustra as principais funções. Prima “Próximo” para passar às páginas seguintes.

Uma vez terminada a introdução, prima "Iniciar" e goze a sua máquina.




Nota Importante:

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


Nota Importante:

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

1. Para acender a máquina, prima a tecla  (fig. 10): a máquina acende-se.
2. Uma vez concluído o aquecimento, inicia uma fase de enxaguamento com a água quente a sair pelo dispensador de café; deste modo, além de aquecer a caldeira, a máquina faz correr água quente pelos tubos internos, para que esses também se aqueçam.

Rivelia Desligamento da máquina

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

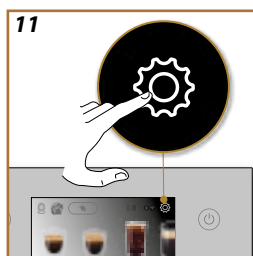
1. Para desligar a máquina, prima a tecla  (fig.10).
2. Se previsto, a máquina realiza o enxaguamento do dispensador de café com água quente e depois desliga-se (stand-by).

Nota Importante:

Se a máquina não for utilizada por um período prolongado, desconecte-a da rede elétrica após ter efetuado o desligamento.

Atenção!

Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.




Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente do bico de saída de café, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Coloque um depósito com capacidade mínima de 200 ml sob os dispensadores (fig. 9).

Para ativar esta função, proceda da seguinte forma:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Enxaguamento".
3. Prima "Sim" para iniciar a tiragem: após alguns segundos sai água quente do dispensador de café que limpa e aquece o circuito interno da máquina.
4. Para interromper o enxaguamento, prima "Stop" ou espere a interrupção automática.

Nota Importante:

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


Descalcificação

Para instruções relativas à descalcificação, vá a "[Descalcificação](#)".


Filtro água

Para instruções relativas ao filtro de água, vá a "[Filtro amaciador](#)".

Geral

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Geral".

Neste item, pode ativar ou desativar, com um simples toque, as seguintes funções:

- "Sinal sonoro": quando ativo, a máquina emite um aviso acústico a cada operação.
 - "Poupança energética": com esta função é possível ativar ou desativar o modo de poupança energética. Quando a função está ativa, garante um menor consumo de energia, de acordo com os regulamentos europeus: na página inicial aparece .
3. Prima "X" para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.


Nota Importante:

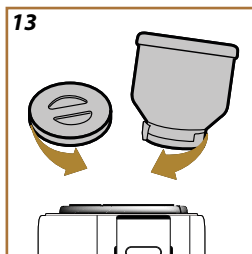
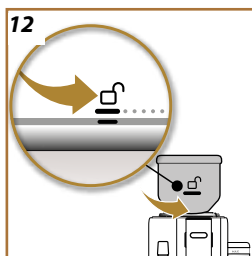
Na página visualiza-se o número de série da máquina, útil para identificar a máquina.

Desligamento 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  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Desligamento automático”.
3. Selecione o intervalo de tempo desejado (15, 30 minutos ou 1 ou 3 horas).
4. Prima “X” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.





Suporte

1. Digitalize o CÓDIGO QR para visualizar o manual e obter suporte.
2. Prima “X” para voltar à página inicial.

Moer e Esvaziar

Para esvaziar o moinho de café (não o depósito de café em grão), pode utilizar esta função que mói a vácuo o restante café em grão:


1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Moer e Esvaziar”.
3. Prima “Ler mais”;
4. Rode o depósito de café em grão para a posição de desbloqueio () (fig. 12) e deixe-o nesta posição até ao fim da operação.
5. Prima “Iniciar”: a máquina mói o café em grão restante no moinho de café.
6. Uma vez concluído, extraia o depósito de café em grão e insira o outro (veja “[Insira o depósito de café em grão](#)”) ou insira a tampa de proteção do moinho de café (fig. 13).
7. A máquina volta à página inicial, pronta para utilização.

Atenção!

- É normal encontrar resíduos de pó de café no alojamento do depósito de café em grão.
- Se for difícil inserir o depósito de café em grão, certifique-se de que não existe café em grão no alojamento do depósito de café em grão na máquina. Neste caso, limpe o alojamento do depósito de café em grão com o pincelzinho fornecido e um pano macio e humedecido. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.

Temperatura do café

Se desejar modificar a temperatura da água com a qual o café é preparado, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Temperatura do café”.

3. Prima "Configuração".
4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas.
5. Prima "<" para guardar a nova seleção e voltar ao menu de configurações;
6. Prima "X" para voltar à página inicial.

Nota Importante:


A variação da temperatura tem mais efeito em bebidas longas.

Bean Adapt Technology :

Sugerimos-lhe que aceda à Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, a partir da página inicial para configurar este parâmetro adequadamente consoante o café em grão utilizado.


Estadísticas

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

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Estadísticas" e dados principais. Para ver mais informações, prima "Ler mais".
3. Prima "X" para voltar à página inicial.


Línguas

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

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Idiomas".
3. Prima "Configuração".
4. Prima a bandeirinha relativa ao idioma que deseja selecionar: o mostrador atualiza-se imediatamente com o idioma selecionado.
5. Prima "<" para voltar ao menu de configurações com a nova seleção memorizada.
6. Prima "X" para voltar à página inicial.

Dia e hora


Para modificar o dia e a hora na página inicial, proceda da seguinte maneira:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Dia e hora".
3. Prima "Configuração".
4. Configure a hora, os minutos, o dia e selecione no formato. Prima "Ok" para confirmar (ou "<" para anular e voltar ao passo anterior).
5. Selecione "Configuração dia e hora": percorra para configurar ou habilitar a sincronização por Wi-Fi. Prima "Ok" para confirmar.
6. Prima "<" para voltar ao menu de configurações.

7. Prima "<" ainda outra vez para voltar à página inicial (C).

Definições do moinho de café

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

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Definições do moinho de café".
3. Prima "Ler mais" para consultar o tutorial sobre a regulação do grau de moagem. Prima "Próximo" ou "Voltar" para ler os conselhos.
4. Na última página, prima "Ok" para voltar ao menu de configurações.
5. Prima "X" para voltar à página inicial.

Nota Importante:


- Aconselha-se a fazer regulações adicionais do moinho de café só após ter preparado pelo menos 3 cafés seguindo o procedimento descrito. Caso verifique novamente uma tiragem incorreta do café, repita o procedimento.
- O manípulo de regulação 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 à Bean Adapt Technology, na app Coffee Link, a partir da página inicial para configurar este parâmetro adequadamente consoante o café em grão utilizado.

Dureza da água


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

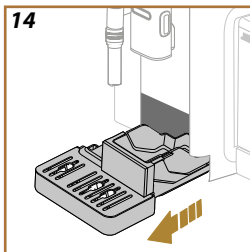
1. Verifique a dureza da água, como indicado em ["Verifique a dureza da água"](#).
2. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
3. Percorra as páginas até visualizar o item "Dureza da água". Prima "Configuração".
4. Selecione o nível correspondente ao resultado da tira-teste.
5. Prima "<" para voltar ao menu de configurações.
6. Prima "X" para voltar à página inicial.

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  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Esvaziar circuito".
3. Prima "Sim" para iniciar o procedimento guiado;




4. Remova, esvazie e reinsira o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos (fig. 14), depois prima “Próximo”;
 5. Coloque sob os dispensadores um depósito de 0,2 L (fig. 9). Prima “Próximo”.
 6. A máquina realiza um enxaguamento com água quente pelos dispensadores.
 7. Uma vez terminado o enxaguamento, extraia o depósito de água (fig. 3) e esvazie-o.
 8. Se estiver inserido, extraia o filtro do reservatório de água e prima “Próximo”.
 9. Reinsira o reservatório (vazio) e prima “Sim”.
 10. Confirme que está pronto e prima “Sim”.
 11. Aguarde que a máquina proceda ao esvaziamento; (Atenção: água quente pelos 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, retire, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e prima “Sim”;
 13. Prima “Ok”: a máquina desliga-se (standby).
 14. Desconecte a máquina da rede elétrica.
1. Na próxima ligação do aparelho, proceda conforme as instruções do capítulo [“Primeira utilização da máquina”](#)

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  para entrar no menu de configurações (fig. 11).
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Valores de fábrica”.
3. Prima “Ler mais”:
4. Selecione o que deseja redefinir: a máquina ou um perfil único e, em seguida, prima “Próximo”;
5. Siga as respetivas indicações até confirmar o restauro com “Ok”;
6. Prima “X” para voltar à página inicial (C).

Nota Importante:

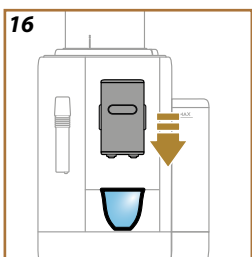
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil único) para os valores de fábrica, a máquina repropõe o tutorial introdutório.



O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: percorra as bebidas no mostrador até visualizar a desejada (fig. 15):

	Hot	Cold
Espresso	✓	✓
2X Espresso	✓	✗
Espresso Lungo	✓	✗
Café	✓	✓
Long	✓	✗
Americano	✓	✓

Preparar a máquina para fazer bebidas de café



Atenção!

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

1. Coloque 1 ou 2 chávenas sob o dispensador de café.
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 16): assim, obtém-se um creme melhor.

Bebidas de café com seleção direta

1. Prima diretamente a imagem na página inicial relativa ao café desejado (por ex. Espresso, fig. 17).
2. **Bebidas de café hot:** a máquina procede à preparação.

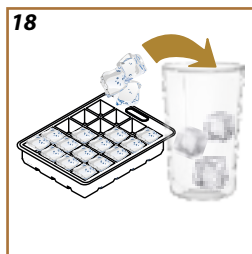


Bebidas de café cold:

- Selecione uma bebida "Ice" (cold) ou "Extra ice" (extra cold): prima "Próximo";
- Em função da seleção anterior, a máquina sugere a quantidade de cubos de gelo antes de proceder à tiragem: verte no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima "Preparar".
- A máquina procede à preparação.

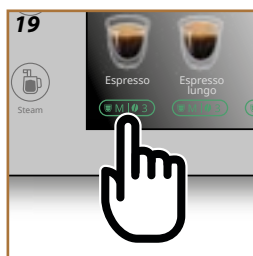
No ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (moagem, extração de café).

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



Bebidas de café personalizadas

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



1. Prima na barra de personalização na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:

<p>Quantidade</p>	
<p>Intensidade</p>	

2. **Bebidas de café hot:** Uma vez configurados os parâmetros, prima “Preparar”: o aparelho procede à preparação e no mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, tiragem de café).
Bebidas de café cold: Selecione a quantidade, de seguida prima “Iniciar” e proceda da seguinte maneira:
 - Selecione uma bebida “Ice” (cold) ou “Extra ice” (extra cold): prima “Próximo”;
 - Antes da tiragem, o aparelho sugere a quantidade de cubos de gelo: verte no copo a quantidade de cubos de gelo indicada (fig. 18): prima “Preparar”.
 - A máquina procede à preparação. No mostrador aparece a descrição de cada fase individual (moagem, preparação, dispensação de café).
3. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine.

Observação

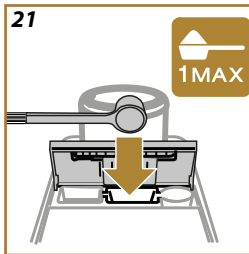
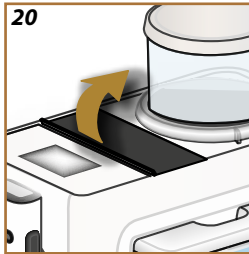
Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.


A máquina está pronta para um novo uso.

Preparação com café pré-moído

Atenção!

- 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 introduzir mais do que 1 colher medidora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.
- Se utilizar café pré-moído, só pode preparar uma chávena de café de cada vez.
- Ao preparar o café **Long** ou o **2X Espresso**: a meio da preparação, quando for pedido pelo aparelho, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima “Ok”.



1. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Selecione "Pré-moído" ;
3. Escolha a quantidade e prima "Preparar".
4. Levante a tampa do alojamento de acessórios (fig. 20).
5. Assegure-se de que o funil de café pré-moído não está obstruído e adicione uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 21) . Prima "Ok" para proceder à tiragem.
6. 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.

Adicione uma carga a mais com um Espresso extra às seguintes bebidas:

	Hot
Espresso	✓
Espresso Lungo	✓
Long	✓
Café	✓
Americano	✓

Proceda da seguinte maneira:



1. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Prima “Extra Shot”.
3. Selecione a quantidade e a intensidade desejadas. Prima “Preparar”.
4. Confirme premindo “Ok”.
5. O aparelho procede a tiragem e no ecrã é apresentada a descrição de cada fase individual (aquecimento da água, extração de café).
6. Terminada a tiragem, prima “Guardar” para guardar as novas configurações ou “Anular” para manter os parâmetros anteriores. Pode também guardá-las na sua Coffee Routine.

Observação

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



A máquina está pronta para um novo uso.

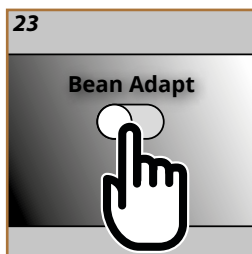
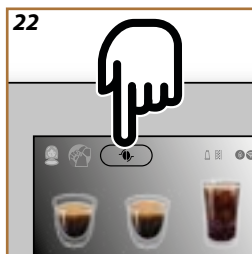
- Enquanto a máquina está a preparar o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo “Stop” ou “Anular”.

- Quando a tiragem terminar, se quiser aumentar a quantidade de café, basta premir “ Extra”. Uma vez atingida a quantidade desejada, prima “ Stop” ou “Anular”.
- Durante a utilização, aparecerão no mostrador algumas mensagens (“Encha o reservatório com água fresca até ao Nível MÁX.,” etc.) cujo significado está referido no capítulo [“Mensagens frequentes e de alarme”](#).
- Se o café sair a gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito cold, consulte o tutorial sobre a regulação da moagem (veja o parágrafo [“Definições do moinho de café”](#)) e o capítulo [“FAQ”](#).
- Se o modo “Poupança energética” estiver ativado, a tiragem da bebida pode requerer alguns segundos de espera a mais.

Conselhos para um café mais quente



Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetue um enxaguamento, antes de preparar o café (veja [“Enxaguamento”](#) no menu de configurações .
- escale as chávenas com água quente (utilize a função água quente, veja o capítulo [“Tecla Steam: Água quente”](#)).
- aumente a configuração da temperatura do café (veja [“Temperatura do café”](#) no menu de configurações .




Um perito em café ao alcance das mãos que, em poucos passos, lhe permite otimizar a tiragem de café e o resultado na chávina.

Uma tecnologia inteligente guia-o na regulação da máquina consoante o café em grão utilizado: desde o grau de moagem à tiragem, cada fase será regulada para obter o melhor do café em grão.

1. Na página inicial, prima  (fig. 22).
2. Habilite Bean Adapt (fig. 23).
3. A máquina lembra-lhe de preparar pelo menos 3 chávina de café antes de cada alteração do moinho de café. Prima Ok.
4. Selecione o tipo de grão de café que está a utilizar: 100% Arábica ou mistura Arábica e Robusta (esta informação está presente nas embalagens do café). Prima “Próximo”.
5. Selecione o grau de torrefação premindo na gradação de cor que mais se aproxima da cor do café em grão (fig. 24). Prima  para obter mais informações. Prima “Próximo”.

Agora a máquina verifica como modificar as configurações para obter um ótimo resultado, a partir das configurações em andamento:

6. Verifique a configuração atual do moinho de café e selecione no menu suspenso. Prima “Próximo”.
7. Prima “Preparar” para preparar um Espresso.
8. A máquina pede um parecer sobre o café acabado de preparar e, com base neles, aconselha os parâmetros ideais: em cada página, prima “Próximo” para passar ao parâmetro seguinte:
 - Temperatura do café;
 - Intensidade;
 - Posição do moinho de café (rode o indicador quando o moinho de café está a funcionar).
9. Toque no nome do café em grão e aparece o teclado para modificá-lo. Prima “Ok” para o confirmar.
10. Prima “Guardar”: a máquina memoriza as configurações e o nome é visualizado em vez do logotipo .

Observação

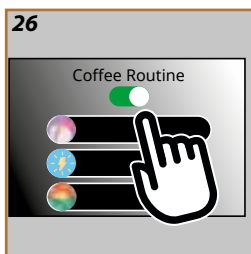
A Bean Adapt Technology é aplicada só à bebida Espresso.



Com a função Coffee Routine, irei memorizar como gosta do seu café ao longo do dia, atualizando o seu menu de bebidas

1. Na página inicial, prima o símbolo relativo à coffee routine em andamento (fig. 25).
2. Ative a coffee routine (fig. 26) e prima “Sim” para confirmar.
3. Conforme as faixas horárias, na página inicial aparece um símbolo diferente (fig. 27).


Deste modo a máquina repropõe as personalizações guardadas nas preparações anteriores: o café exatamente como gosta.

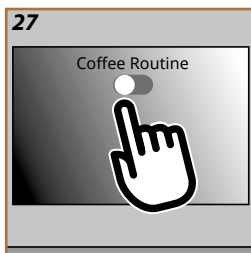


Observação

Para desabilitar esta função, prima na página inicial o símbolo relativo à coffee routine em andamento e prima o botão “Coffee Routine” (fig. 26). Neste caso:

- confirme a desabilitação da função premindo “Sim”;
- A máquina pede que escolha uma routine predef. e prima “Ok”.

No lugar do símbolo da coffee routine atual, aparece na página inicial o símbolo .

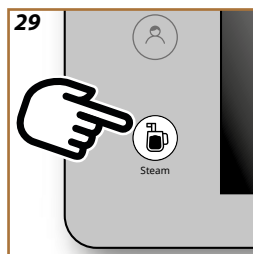
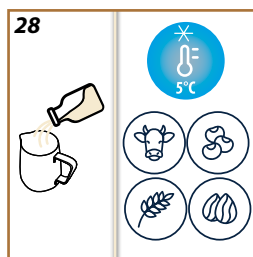


Que leite utilizar?

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.

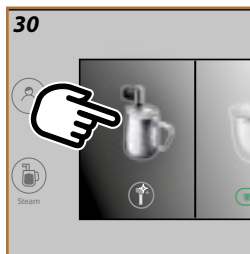
Leite de vaca	
Inteiro (gordura >3,5%)	✓
Parcialmente desnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	
Desnatado (gorduras <0,5%)	
Bebidas vegetais	
Soja	✓
Amêndoa	✓
Aveia	✓



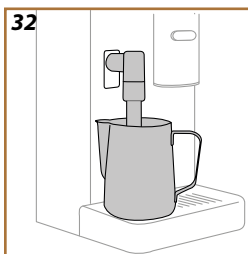
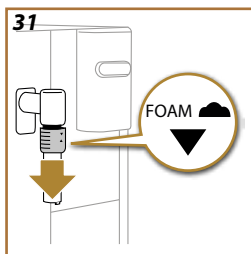
Espumar leite ou bebidas vegetais


Observação


Para obter uma excelente espuma, limpe sempre a lança de vapor como descrito no parágrafo "[Lança de vapor](#)".



1. Encha um depósito (de preferência com pega para evitar queimaduras) (fig. 28). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes.
2. Prima o ícone "Steam" (fig. 29);
3. Selecione "Vapor" (fig. 30);



4. Empurre para baixo o aro preto da lança de vapor para a posição "FOAM" (Espuma) (fig. 31);
5. Coloque um depósito com leite sob a lança de vapor (fig. 32);
6. Prima "Iniciar" ;

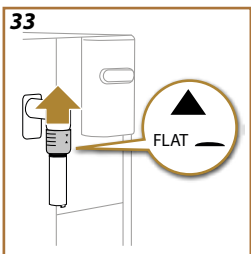
7. Após alguns segundos, a lança prepara vapor. O leite aquece e aumenta de volume;
8. Para obter uma espuma mais cremosa, rode o depósito com movimentos lentos para cima;
9. Uma vez obtida a espuma desejada, prima "Stop" .

Perigo de queimaduras!

Interrompa a tiragem de vapor antes de remover o depósito da lança, para evitar queimaduras causadas por salpicos de leite a ferver.

Nota Importante:

Se o modo "Poupança de energética" estiver ativado, a tiragem de vapor pode requerer alguns segundos de espera a mais.




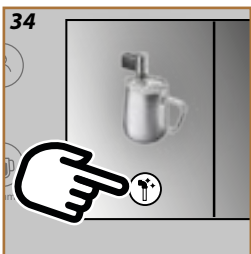
Preparar o leite quente (sem espuma)

Para preparar o leite quente sem espuma, proceda conforme o parágrafo anterior, deslocando contudo o aro da lança para a posição "FLAT" (fig. 33).

Enxaguar a lança de vapor após cada utilização



No final da preparação, a máquina requer um enxaguamento para limpar a lança de vapor.

1. Se quiser prosseguir com a limpeza, meta uma chávena ou um depósito sob a lança de vapor e prima "Enxaguar" (se pelo contrário quiser saltar esta operação e adiá-la para outro momento, prima "Mais tarde": na página inicial acende-se o indicador luminoso .
2. O enxaguamento inicia: após alguns segundos, o vapor interrompe-se automaticamente e a máquina confirma que o enxaguamento está completo.
3. A máquina lembra que é necessário limpar regularmente a lança de vapor (veja o par. [Lança de vapor](#)). Prima "Ok".
4. Prima "X" para voltar à página inicial.

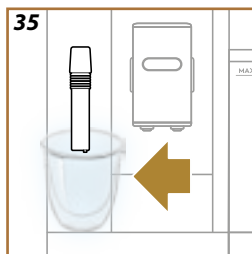


Quer enxaguar a lança de vapor?

O enxaguamento da lança de vapor pode ser realizado a qualquer momento. Proceda da seguinte maneira:

1. Prima  "Steam" (fig. 29);
2. Prima  na base do vapor (fig. 34);
3. Meta uma chávena ou um depósito sob a lança de vapor e prima "Enxaguar" para proceder.

Rivelia Tecla Steam: Água quente



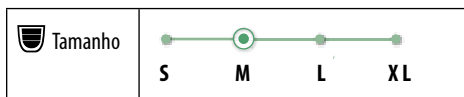
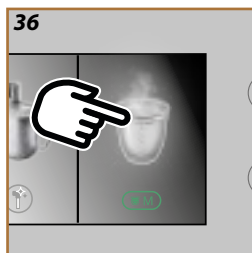
1. Prima "Steam" (fig. 29);

Bebida com seleção direta

2. Selecione "Água Quente" (fig. 36);
3. Meta uma chávena sob a lança de vapor/dispensador de água quente (fig. 35) e prima "Ok": a tiragem inicia e interrompe-se automaticamente.

Bebida personalizada

2. Prima nas personalizações na base da bebida. No monitor é possível escolher a altura





3. Prima "Preparar";
4. Meta uma chávena sob a lança de vapor/dispensador de água quente (fig. 35) e prima "Ok": a tiragem inicia e interrompe-se automaticamente.

Observação

- Para interromper a tiragem, prima "Stop" ou "Apagar".
- Assim que a tiragem terminar, para aumentar a quantidade de água, prima "Extra". Uma vez atingida a quantidade desejada, prima "Stop" ou "Apagar".

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

1. Verifique se está selecionado o perfil selecionado para o qual deseja personalizar a bebida;
2. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 19),
3. Prima ;
4. Prima “Iniciar”,
5. Seleccione a intensidade ou a função “Bean Adapt”: prima “Próximo”;
6. Certifique-se de que está uma chávena com o tamanho correto sob o dispensador de café e prima “Preparar”;
7. À medida que a tiragem progride, completa-se uma barra de progresso. Quando a quantidade mínima programável é alcançada, a tecla “Stop” habilita-se. O símbolo “” indica a quantidade anterior.
8. Quando a quantidade na chávena for a desejada, prima “Stop”;
9. Prima “Guardar” para memorizar os novos parâmetros da bebida para o perfil selecionado: se “Coffee Routine” estiver habilitada, a máquina sugere a possibilidade de guardar a bebida para aquele momento do dia.

Observação



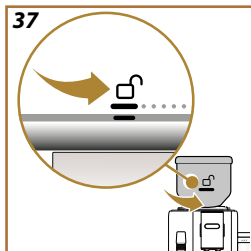

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Personalizando-se uma bebida individual, também se personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla.
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo “X”: os valores não serão guardados.
- Para desabilitar a função e preparar a bebida com outros parâmetros, prima na barra de personalização da bebida: dentro da página, prima  para desabilitar a função () e voltar aos valores de fábrica.

Tabela quantidade		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Espresso Lungo	120 ml	60-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Água quente	250 ml	20-420 ml



Mudar o depósito de café em grão para saborear uma mistura diferente de café em grão.

Proceda da seguinte maneira:

1. Rode o depósito de café em grão para a posição de desbloqueio  (fig. 37) e deixe-o nesta posição até ao fim do procedimento;
2. O mostrador mostra as opções para a “Mudança de café em grão”: selecione uma das opções e siga o procedimento (fig. 38):



Escolha a bebida (Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida):

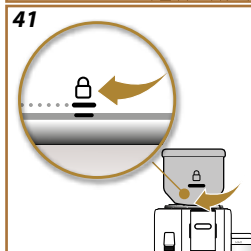
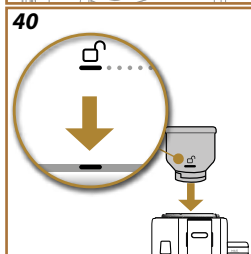
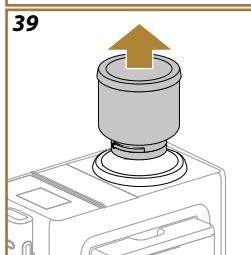
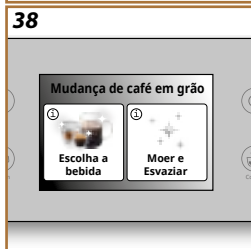
3. Selecione “Escolha a bebida”.
4. Prima “Iniciar”: a página inicial propõe as bebidas que pode escolher (a intensidade já está configurada e não pode mudar).
5. Prima “Ok” e prepare a bebida como de costume.

“Moer e Esvaziar” (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café)

3. Selecione “Moer e Esvaziar”;
4. Prima “Iniciar” e aguarde que a máquina complete a moagem;

Agora pode proceder à substituição do depósito de café em grão

5. Remova o depósito de café em grão (fig. 39);
6. Insira o novo depósito de café em grão e rode-o em sentido horário para engatá-lo. Para efetuar a operação corretamente, alinhe o símbolo de desbloqueio  com a marca do aro (fig. 40) e, uma vez inserido, rode o depósito de café em grão para a posição de bloqueio  (fig. 41).



Observação

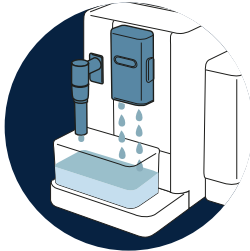
Se substituir o depósito de café em grão sem esvaziar o moinho de café, o café preparado será obtido com uma mistura de café em grão velho e novo.

Atenção!

- É normal encontrar resíduos de pó de café no alojamento do depósito de café em grão.
- Se for difícil inserir o depósito de café em grão, certifique-se de que não existe café em grão no alojamento do depósito de café em grão na máquina. Neste caso, limpe o alojamento do depósito de café em grão com o pincelzinho fornecido e um pano macio e humedecido. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.



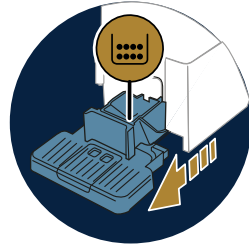
Rivelia Limpeza da máquina



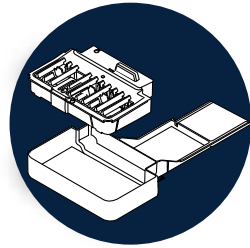
→ [CIRCUITO INTERNO DA MÁQUINA](#)



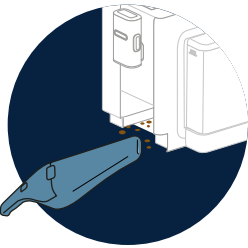
→ [DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS](#)



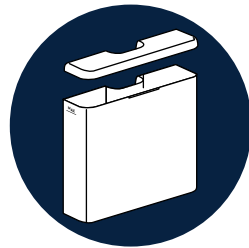
→ [DEPÓSITO DE BORRAS DE CAFÉ](#)



→ [TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS E GRELHA DO TABULEIRO](#)



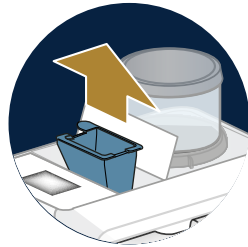
→ [INTERIOR DA MÁQUINA](#)



→ [RESERVATÓRIO DE ÁGUA](#)



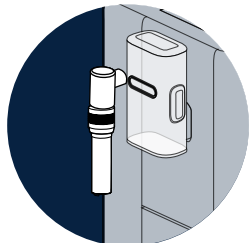
→ [BICOS DO DISPENSADOR DE CAFÉ](#)



→ [FUNIL PARA CAFÉ PRÉ-MOÍDO](#)



→ [INFUSOR REMOVÍVEL](#)

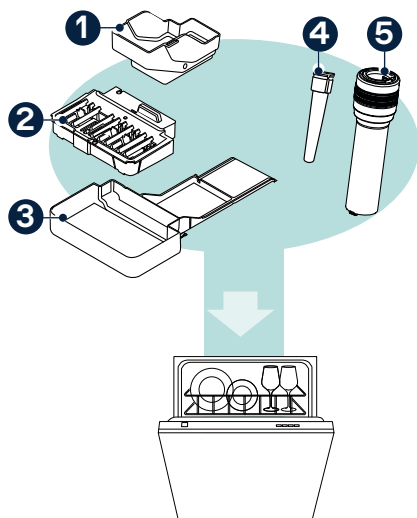


→ [LANÇA DE VAPOR](#)

Observação

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

O que lavar na máquina de lavar louça



- 1 Depósito de borras de café
- 2 Grelha do tabuleiro
- 3 Tabuleiro de recolha dos pingos
- 4 Bico do cappuccinador
- 5 Cappuccinador

Circuito interno da máquina


Para períodos de inatividade superiores a 3-4 dias, é altamente recomendável, antes de utilizar a máquina, ligá-la e preparar 2-3 enxaguamentos selecionando a função “Enxaguamento”.

Observação

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

Depósito café em grãos

Periodicamente limpe o depósito de café em grão. Proceda conforme se segue:

1. Rode em sentido anti-horário o depósito de café em grão para a posição de desbloqueio  (fig. 37) e deixe-o nesta posição até ao final do procedimento: entra-se no modo “Mudança de café em grão” (fig. 38);
2. Selecione uma das modalidades ([Escolha a bebida \(Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida\)](#)): ou “[Moer e](#)

Esvaziar” (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café) e execute o procedimento;

3. Em seguida, remova o depósito de café em grão;
4. Remova a tampa do depósito de café em grão. Esvazie o depósito despejando o restante café em grão num depósito;
5. Limpe com um pano macio e humedecido o interior e o exterior do depósito de café em grão, removendo todos os resíduos de café.
6. Limpe na máquina o encaixe do depósito de café em grão com o pincelzinho e um pano macio e humedecido. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.
7. Seque com cuidado o depósito de café em grão e a respetiva tampa com um pano limpo e seco ou com papel: certifique-se de que esteja completamente seco.
8. Encha o depósito com café em grão e feche com a tampa. Para efetuar a operação corretamente, alinhe o símbolo de desbloqueio ☐ com a marca do aro (fig. 40) e, uma vez inserido, rode o depósito de café em grão para a posição de bloqueio 🔒 (fig. 41).

Depósito de borras de café

Quando a máquina o requer, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto o depósito das borras não for limpo, 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

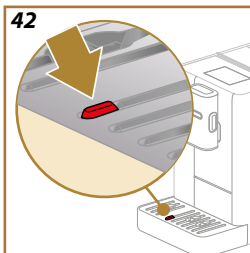
Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, o apoio de chávenas em metal fica hot. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e pegue nele apenas pela parte dianteira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café;
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.
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.



Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro

O depósito de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida (fig. 42).

Antes que este indicador comece a extravasar da bandeja de apoio de chávenas, 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 com todos os componentes;
2. Remova o depósito das borras de café e o seu suporte: esvazie o depósito de borras de café;
3. Remova a bandeja de apoio das chávenas e a grelha do tabuleiro, e lave cuidadosamente todos os componentes: a bandeja de apoio das chávenas não pode ser lavada na máquina de lavar louça;
4. Reinsira na máquina o tabuleiro de recolha de pingos completo com todos os componentes.

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.

Interior da máquina

Perigo de choques elétricos!

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

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

Reservatório de água

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

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

3. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira o reservatório na máquina;
4. (Só se o filtro amaciador estiver inserido) prepare 100 ml de água quente para reativar o filtro.

Nota Importante:

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

Bicos do dispensador de café

1. Limpe regularmente o dispensador de café com uma esponja ou com um pano;
2. Verifique se os orifícios do dispensador de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes.

Funil para café pré-moído

Limpe regularmente (cerca de 1 vez por mês) o funil extraível para café pré-moído. Proceda conforme se segue:

1. Desligue a máquina (veja [“Desligamento da máquina”](#));
2. Levante a tampa do alojamento de acessórios (fig. 20).
3. Remova a colher medidora/pinzelzinho;
4. Extraia o funil removível;
5. Limpe o funil e o seu encaixe com o pinzelzinho;
6. Reinsira o funil no seu encaixe e guarde o pinzelzinho;
7. Feche a tampa novamente.

Atenção!

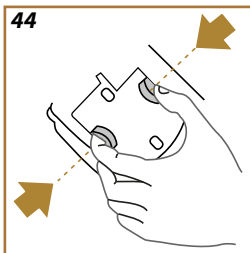
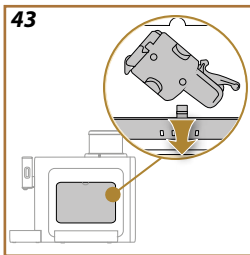
Após a limpeza, certifique-se de que não ficam quaisquer acessórios no funil. A presença de corpos estranhos durante o funcionamento pode causar danos na máquina.

Infusor removível

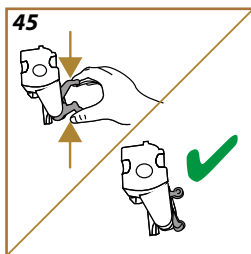
O infusor deve ser limpo pelo menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.



1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (veja o capítulo [“Desligamento da máquina”](#));
2. Extraia o reservatório de água (fig. 3);
3. Abra a porta do infusor (fig. 43) posicionada na lateral direita;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 44) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o exterior;
5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;



Atenção!

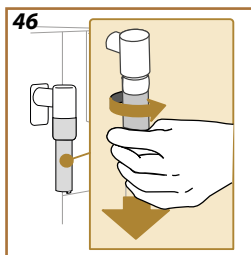
ENXAGUE APENAS COM ÁGUA
SEM DETERGENTES - SEM A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

6. Limpe o infusor sem utilizar detergentes, pois podem danificá-lo.
7. Utilizando o pincel, limpe eventuais resíduos de café do infusor, visíveis através da porta do infusor;
8. Depois da limpeza, recoloque o infusor, enfiando-o no suporte; em seguida, prima no infusor até ouvir o clique de engate;

Nota Importante:

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, premindo as duas alavancas (fig. 45).

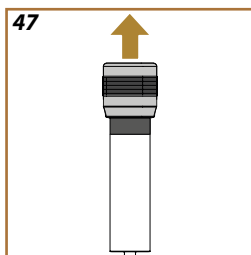
9. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora;
10. Feche a porta do infusor;
11. Recoloque o reservatório de água.



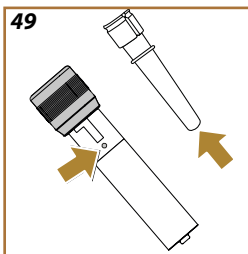
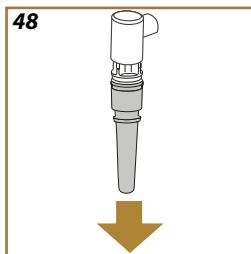
Lança de vapor

A cada semana, a máquina recomenda limpar cuidadosamente a lança de vapor e propõe a sequência de limpeza correta: esta operação garantirá ótimos resultados ao longo do tempo. Proceda conforme se segue:

1. Aguarde que a lança de vapor se arrefeça;
2. Rode em sentido anti-horário e puxe para baixo o cappuccinador (fig. 46);
3. Desloque para cima o aro preto pelo menos 1 cm (fig. 47);
4. Remova o bico para baixo (fig. 48),
5. Lave na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, como indicado de seguida:



- **In a dishwasher (numa máquina de lavar louça):** Enxague todos os componentes com água corrente quente (pelo menos 40 °C), depois meta os componentes no tabuleiro superior da máquina de lavar louça e inicie um programa a 50 °C, por ex.: Eco Standard.
- **À mão:** Enxague cuidadosamente todos os componentes com água corrente quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos



visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios (fig. 49). Em seguida mergulhe, durante pelo menos 30 minutos, todos os componentes em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça. Enxague cuidadosamente todos

-
- os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.
6. Certifique-se de que não há resíduos de leite nos orifícios. Se necessário, rasque com um palito de dentes;
 7. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
 8. Remonte a lança de vapor.

Nota Importante:


A cada semana, se utilizado, o aparelho relembra para limpar cuidadosamente a lança de vapor e propõe a sequência de limpeza correta.




Atenção!

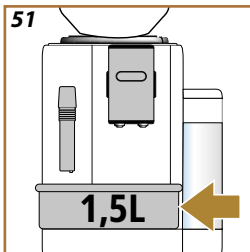
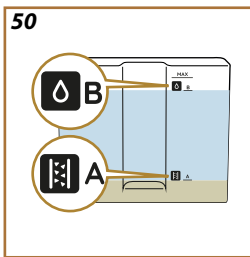
- Antes da utilização, leia as instruções e a etiquetagem do descalcificante, referidas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar 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: 1,5 L
Tempo	~30min

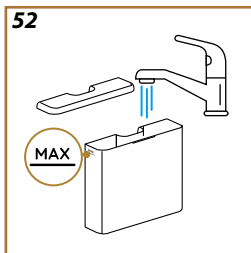
Descalcifique a máquina quando na página inicial aparecer a respetiva mensagem: caso deseje proceder de imediato à descalcificação, prima "Ok" e siga as instruções passo a passo no mostrador da máquina. Para adiar a descalcificação para outro momento, prima "Apagar": na página inicial o símbolo  lembra que o aparelho deve ser descalcificado. (A mensagem será reproposta a cada ligação).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Prima  na página inicial;
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item "Descalcificação";
3. Prima "Iniciar" para entrar no procedimento de descalcificação guiada;
4. Prima "Sim" para iniciar;
5. Extraia e esvazie a bandeja recolhe gotas e o depósito de borras de café (fig. 14): depois reinsira ambos e prima "Próximo";
6. Extraia o depósito de água, levante a tampa, (se inserido) e retire o filtro. Esvazie completamente o reservatório.
7. Verta no depósito de água o descalcificante até ao nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do reservatório; depois adicione água (um litro) até atingir o nível B (fig. 50). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima "Iniciar";
8. Coloque sob os dispensadores um depósito vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 51). Prima "Efetuado" para iniciar o processo ("Voltar" se desejar voltar à página anterior ou "X" se desejar sair do procedimento, porém lembre-se de retirar do reservatório a solução de descalcificante).



52



Atenção! Perigo de queimaduras

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


9. 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 20 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação;
10. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o depósito utilizado para recolher a solução descalcificante e extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MÁX. (fig. 52) com água fresca potável e insira-o na máquina. Prima "Próximo"
11. Recoloque vazio o depósito utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima "Sim" para arrancar com o primeiro enxaguamento;
12. A água quente sai quer pelo dispensador de água quente como pelo dispensador de café;
13. Quando a água do depósito terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
14. Extraia o depósito de água, reinsira o filtro amaciador, se removido anteriormente. Prima "Próximo" para prosseguir;
15. Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina e prima "Próximo" para prosseguir com o segundo enxaguamento;
16. Recoloque o recipiente vazio, usado para recolher a solução descalcificante, sob os dispensadores e prima "Avançar" para iniciar um outro ciclo de enxaguamento;
17. Quando a água terminar no reservatório, esvazie o depósito utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira a bandeja recolhe gotas e o depósito de borras de café, em seguida reinsira-os na máquina;
18. Extraia o depósito de água, encha-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina e depois prima "Avançar";
19. O processo de descalcificação está pois concluído: prima "Ok";
20. A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

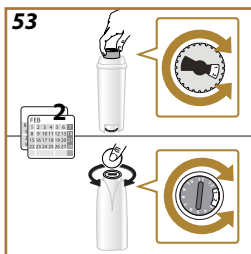
Nota Importante:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter executado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito de borras de café.
- 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.

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


Para informações adicionais, visite www.delonghi.com.

 **WaterFilter** EAN: 8004399327252



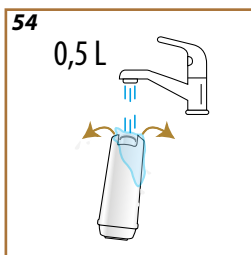
Para utilizar o filtro corretamente, proceda da seguinte maneira:

Instalação do filtro

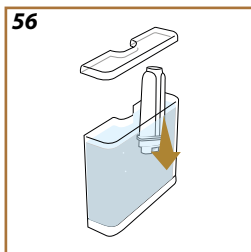
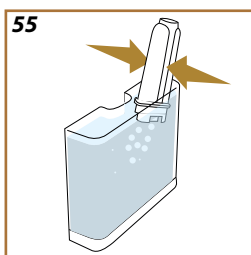
1. Prima  na página inicial;
2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro da água”;
3. Prima “Próximo” para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 53);

Nota Importante:


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




5. Prima “Próximo” para prosseguir (“<” para voltar à página anterior);
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. 54). Prima “Próximo”, “Voltar” ou “X”;
7. Extraia o reservatório de água da máquina e encha-o de água potável; insira o filtro no reservatório de água, mergulhe a parte inferior premin-do o centro do filtro 2-3 vezes para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 55). Prima “Próximo”;
8. Insira o filtro no seu compartimento apropriado (fig. 56) e prima-o a fundo; prima “Próximo”. Feche novamente o reservatório com a tampa;
9. Insira o reservatório de água e prima “Sim”;
10. Coloque sob o dispensador de água quente um depósito vazio com capacidade mínima equivalente a 0,5 litros e prima “Sim”;
11. A máquina prepara água quente e interrompe-se automaticamente. Prima “Ok” para voltar à página inicial;
12. Agora, o filtro está ativo e pode-se usar a máquina.



Substituição ou remoção do filtro

Substitua o filtro quando na página inicial 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 mostrador o símbolo  lembra que o filtro deve ser substituído.


Para a substituição, proceda da seguinte maneira:





-
1. Prima  na página inicial;
 2. Percorra as páginas até visualizar o item “Filtro de água”: prima “Ler mais”;
 3. Prima “Sim” para entrar no procedimento guiado;
 4. Extraia o reservatório de água e o filtro gasto: prima “Ok”.
 5. Para remover o filtro, prima “Ok” (“Ok” para voltar à página anterior, “X” para anular a operação);
 6. Para substituir o filtro, prima “Sim”. Prossiga seguindo as operações ilustradas no parágrafo anterior desde o ponto (4).

Nota Importante:

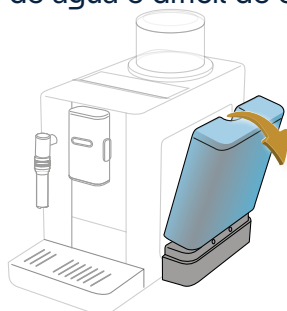
Quando tiverem decorrido dois meses de duração (veja o datador) ou se o aparelho não for utilizado durante 3 semanas, proceda à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não a solicite.

Pode inserir o depósito de água?	A água no reservatório não é suficiente	Extraia o reservatório (fig. 3), encha com água fresca potável até ao nível MÁX. (fig. 4), e reinsira o reservatório
	O reservatório não está inserido corretamente	Insira o reservatório corretamente
Pode esvaziar a bandeja recolhe gotas e o depósito de borras de café? Encha o reservatório da água com água fresca e insira-o	A água no reservatório não é suficiente para a preparação de uma bebida e, em breve, será pedido o esvaziamento do depósito de borras de café	A máquina pede imediatamente ambas as operações de modo a preparar várias bebidas em sucessão, sem interrupções
Pode inserir a unidade de infusão?	Após a limpeza não foi inserido o infusor	Insira o infusor conforme descrito no parág. “Infusor removível”
Pode esvaziar o depósito de borras de café?	O depósito das borras de café está cheio.	Efetue a limpeza conforme descrito no parág. “Depósito de borras de café”
Pode esvaziar o depósito de borras de café e a bandeja recolhe gotas?	O depósito de borras de café e/ou o tabuleiro de recolha dos pingos não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.	Insira o tabuleiro de recolha dos pingos juntamente com o depósito de borras empurrando a fundo.
Adicionou o café pré-moído? Adicione-o agora. Só uma colher medidora!	Foi selecionada a preparação com café pré-moído.	Assegure-se de que o funil não está entupido; em seguida, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima “Próximo” no mostrador seguindo as indicações do par. “Preparação com café pré-moído” .
Por favor, encha o depósito de grãos	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito de café em grãos
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, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
As novas definições não foram guardadas	Durante a personalização da bebida (veja o cap. “Função “my”), 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. “Mensagens frequentes e de alarme”)

Lamento, não consigo completar 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 suave (veja " Bebida personalizada ")
	Se o filtro amaciador estiver presente pode ter ocorrido a libertação de uma bolha de ar dentro do circuito que bloqueou a sua tiragem.	Prima "Ok" e prepare um pouco de água (veja o cap. " Tecla Steam: Água quente ") até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (veja o par. " Substituição ou remoção do filtro ")
Se a tiragem for lenta e o espresso sabe a queimado aumente o nível de moagem em 1 (+1)	A moagem está muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai.	Prima "Ok" e proceda à regulação do moinho de café (veja o par. " Definições do moinho de café ").
Lamento, não consigo completar a bebida. Reduza a intensidade e tente novamente	Foi utilizado demasiado café.	Selecione uma intensidade mais ligeira (veja " Bebida personalizada ") ou reduza a quantidade de café pré-moído (no máximo 1 colher medidora). Prima "Ok" para voltar à página inicial ou aguarde que a mensagem desvaneça.
Lembre-se de guardar o depósito de leite no frigorífico	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.
É necessária uma descalcificação. Pronto para iniciar? (~ 30 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 o símbolo  para lembrar que é necessário efetuar a descalcificação (veja o cap. " Descalcificação ").
Ups, o processo foi interrompido	Descalcificação interrompida ou não completada corretamente	Prima Ok para continuar (veja o cap. " Descalcificação ").
O filtro de água deve ser substituído. Pronto para iniciar?	O filtro amaciador está gasto.	Prima "Ok" para substituir o filtro, ou "Apagar" se pretender realizar a operação noutra altura. Siga as instruções do cap. " Substituição ou remoção do filtro ".

Algo está errado: pode consultar o manual de utilização para melhorar as coisas	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. " Limpeza da máquina ". Se após a limpeza a máquina ainda exibir a mensagem, entre em contacto com o atendimento ao cliente e / ou com um Centro de Assistência autorizado
O circuito da água está vazio. Prontos para o 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 após o enchimento. Se o problema persistir, verifique se o depósito de água está inserido até ao fundo.
	Foi inserido um novo filtro amaciador	Certifique-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (par. " Instalação do filtro " e " Substituição ou remoção do filtro "). Se o problema persistir, remova o filtro.
	Indica que a modalidade poupança de energia está ativada.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito no parág. " Geral ".
	Lembra de que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. " Descalcificação ".
	Lembre-se de que é necessário substituir o filtro	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. " Substituição ou remoção do filtro ".
	Enxaguamento da lanca de vapor	Veja o capítulo " Enxaguar a lanca de vapor após cada utilização ".
Prepare pelo menos 3 cafés antes de mudar	São necessárias 3 tiragens antes de mudar a regulação com a "Bean Adapt"	Faça pelo menos 3 cafés e depois prossiga com a regulação

- O reservatório de água é difícil de extrair



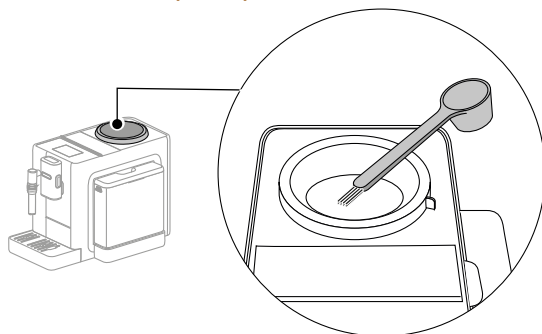
Incline o reservatório para fora: uma vez desengatado, extrai-se facilmente.

- Após a tiragem do café, sai vapor pela parte superior

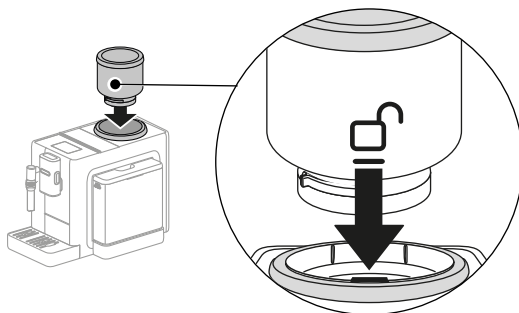


Trata-se de vapor libertado pela dose de café utilizada e automaticamente eliminado no depósito de borras de café da máquina. Faz parte do funcionamento normal e correto da máquina.

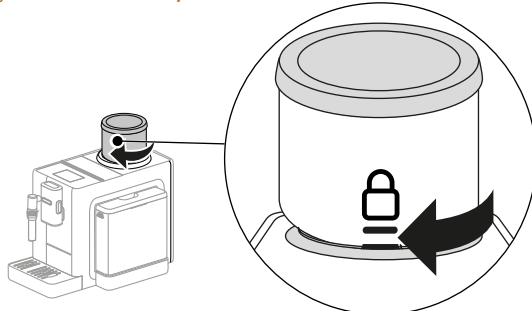
-
- O depósito de café em grão é difícil de inserir
Certifique-se de que o encaixe do depósito de café em grão está limpo e que não há café em grão: utilize o pincelzinho para remover quaisquer resíduos de café.



Insira o depósito de café em grão certificando-se de alinhar a posição de desbloqueio  com a marca na máquina



Rode o depósito de café em grão em sentido horário até alinhar a posição de desbloqueio  com a marca na máquina



- O café não está hot (1)

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

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



Percorra as páginas até visualizar o item “Enxaguamento” e prima “Sim” para iniciar a tiragem: alguns segundos depois sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina.



- O café não está hot (2)

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

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



Percorra as páginas até visualizar o item “Temperatura do café” e prima “Configuração” para mudar a temperatura.

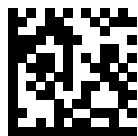


Selecione uma temperatura maior (Média ou Máx.).

- O café não está hot (3)

É necessário proceder à descalcificação: proceda conforme ilustrado no capítulo [Descalcificação](#).

Seguidamente verifique se a dureza da água configurada corresponde à utilizada na sua rede de água (veja [Verifique a dureza da água](#) e [Configuração da dureza da água](#)).



57132C8729_00_0823