



Instruções de utilização

EXAM44X.5Y
FEB4455

RIVELIA

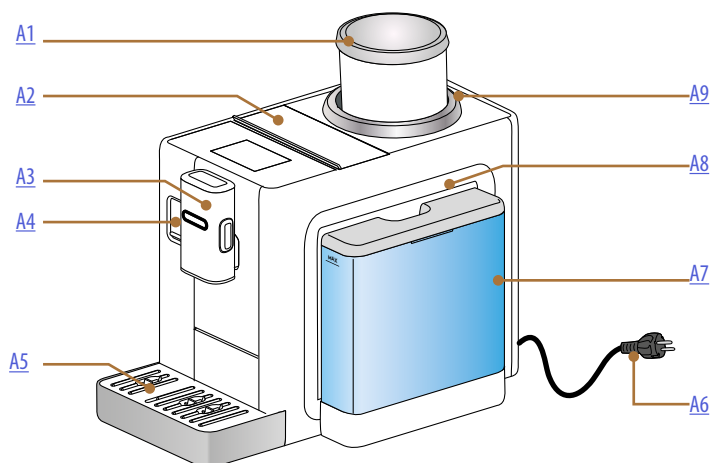
DēLonghi

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA.....	5
DESCRIÇÃO DO PAINEL E DA PÁGINA INICIAL.....	7
DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS.....	8
DESCRIÇÃO DO JARRO DE LEITE.....	9
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA.....	10
Selecione o seu idioma	10
Selecione o dia e a hora	10
Encha o reservatório de água.....	11
Preparar a máquina	11
Insira o depósito de café em grão	11
Primeira tiragem	12
Conselhos	12
Verifique a dureza da água	12
Configuração da dureza da água.....	12
Perfis	13
Tutorial	13
ACENDIMENTO DA MÁQUINA	14
DESLIGAMENTO A MÁQUINA	15
Desligamento por períodos prolongados	15
DEFINIÇÕES DO MENU	16
Enxaguamento	16
Descalcificação	16
Filtro água	16
Geral.....	16
Desligar automático	17
Suporte	17
Moer e Esvaziar.....	17
Limpeza do jarro de leite	17
Temperatura do café.....	18
Estatísticas.....	18
Línguas.....	18
Dia e hora	19
Definições do moinho de café.....	19
Dureza da água.....	19
Esvaziar o circuito	20
Valores fábrica	20

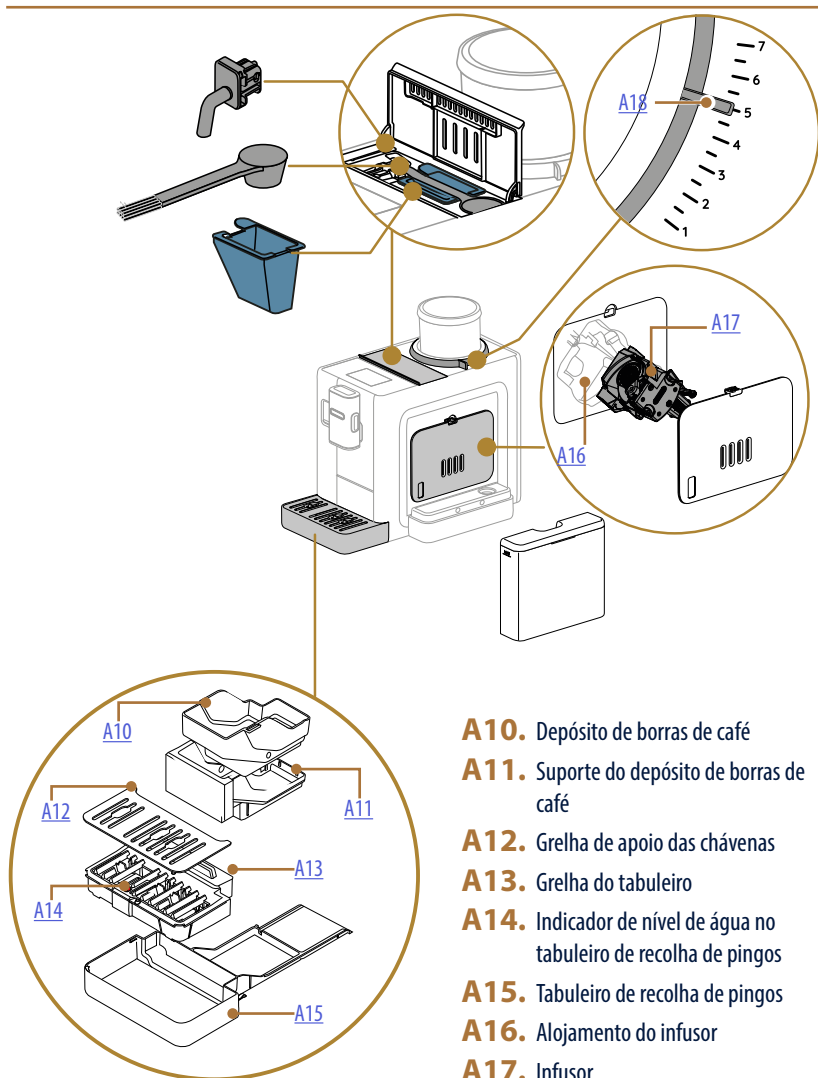
BEBIDAS À BASE DE CAFÉ 	21
Preparar a máquina para fazer bebidas de café	21
Bebidas de café com seleção direta	21
Bebidas de café personalizadas	21
Preparação com café pré-moído	22
EXTRA SHOT	24
INDICAÇÕES PARA A PREPARAÇÃO DE BEBIDAS À BASE DE CAFÉ	25
Conselhos para um café mais quente	25
TECNOLOGIA BEAN ADAPT	26
COFFEE ROUTINE	27
BEBIDAS DE LEITE 	28
Preparação do jarro de leite	28
Que leite utilizar?	28
Encha e engate o depósito de leite	28
Regular a quantidade de espuma	29
Preparar as bebidas à base de leite	29
Limpeza do depósito de leite após cada utilização	29
PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS "TO GO"	31
Limpeza após cada utilização da travel mug De'Longhi (vendida separadamente)	32
ÁGUA QUENTE	33
FUNÇÃO "MY"	34
Escolha a bebida (Utilize o café em grão restante no moinho de café para fazer uma bebida):	36
"Moer e Esvaziar" (Faça uma moagem a vácuo para eliminar o café em grão restante no moinho de café)	36
Agora pode proceder à substituição do depósito de café em grão	36
LIMPEZA DA MÁQUINA	37
Circuito interno da máquina	38
Depósito café em grãos	38
Depósito de borras de café	39
Tabuleiro de recolha de pingos e grelha do tabuleiro	40
Interior da máquina	40
Reservatório de água	40
Bicos do dispensador de café	41
Funil para café pré-moído	41
Infusor removível	41
Limpeza completa do depósito de leite	42

DESCALCIFICAÇÃO	44
FILTRO AMACIADOR	47
Instalação do filtro.....	47
Substituição ou remoção do filtro.....	47
MENSAGENS FREQUENTES E DE ALARME	49
FAQ	55

Rivelia Descrição da máquina

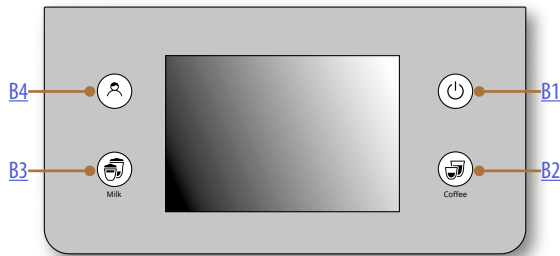


- A1.** Depósito de café em grão com tampa
- A2.** Tampa porta-acessórios / compartimento do café pré-moído
- A3.** Bico de saída de café (regulável em altura)
- A4.** Porta do conector do jarro do leite/dispensador de água quente
- A5.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A6.** Cabo de alimentação
- A7.** 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

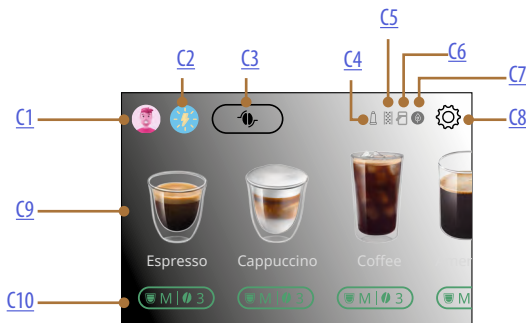


- A10.** Depósito de borras de café
- A11.** Suporte do depósito de borras de café
- A12.** Grelha de apoio das chávenas
- A13.** Grelha do tabuleiro
- A14.** Indicador de nível de água no tabuleiro de recolha de pingos
- A15.** Tabuleiro de recolha de pingos
- A16.** Alojamento do infusor
- A17.** Infusor
- A18.** Indicador da configuração de moagem

Rivelia Descrição do painel e da página inicial

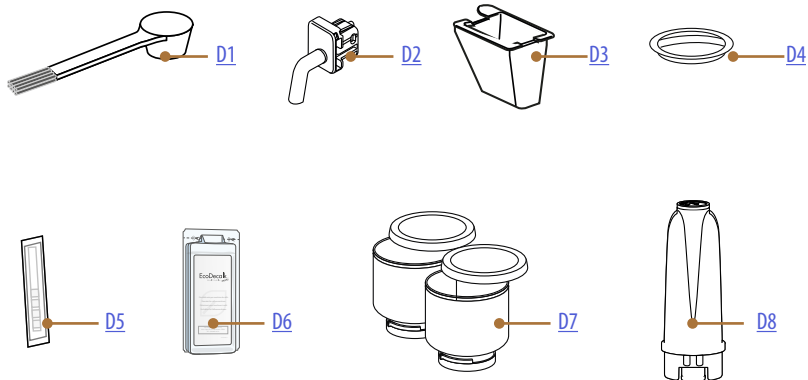


- B1.** Tecla ON/Standby
- B2.** Tecla de seleção de bebidas de café
- B3.** Tecla de seleção de bebidas de leite
- B4.** Tecla de seleção de perfis



- C1.** Perfil selecionado
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Tecnologia Bean Adapt
- C4.** Indicador luminoso filtro gasto
- C5.** Indicador luminoso de descalcificação
- C6.** Indicador luminoso limpeza do jarro de leite (Clean)
- 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.** Dispensador de água quente
- D3.** Funil para café pré-moído extraível

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

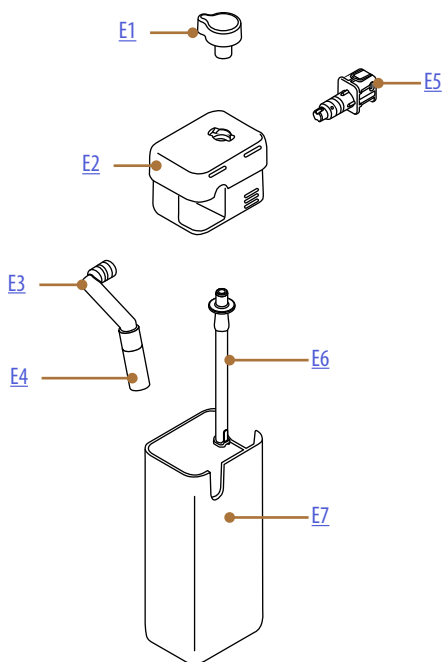
- D4.** Tampa de proteção do moinho de café

DENTRO DO PACOTE DE ACESSÓRIOS

- D5.** Tira-teste "Water hardness test"
- D6.** Descalcificante
- D7.** Depósitos de café em grão intercambiáveis
- D8.** Filtro amaciador

Rivelia Descrição do jarro de leite

LatteCrema
HOT 



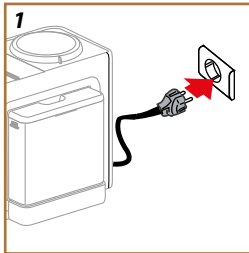
- E1.** Manípulo de regulção de espuma / limpeza (Clean)
- E2.** Tampa do jarro de leite
- E3.** Bico de leite (regulável em altura)
- E4.** Extensão do dispensador de leite
- E5.** Conector-engage jarro de leite (removível para limpeza)
- E6.** Tubo de aspiração do leite (em silicone)
- E7.** Recipiente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



Rivelia Primeira utilização da máquina

Nota Importante:

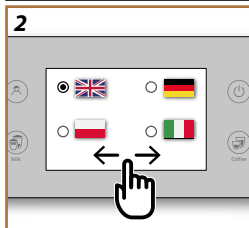
- Quaisquer vestígios de café no moinho de café devem-se aos testes de ajuste da máquina antes de colocá-la no mercado e são uma prova do cuidado meticoloso que temos com o produto.
- Na primeira utilização enxague com água quente todos os acessórios removíveis (jarro de leite, reservatório de água)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



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

A máquina acende-se e guiá-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
	Bico de saída de água quente
	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>

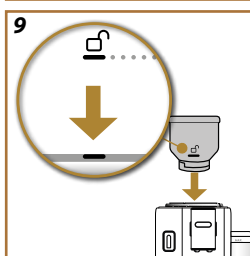
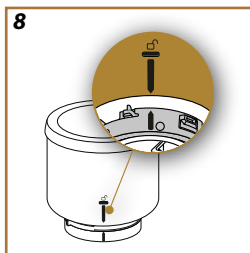
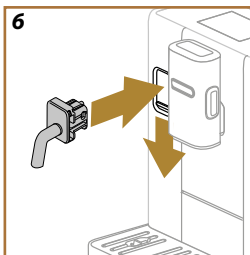
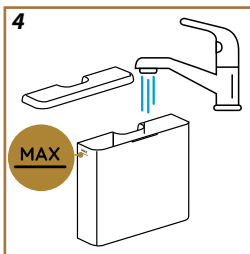
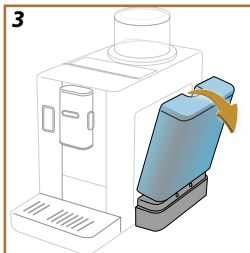


Selecione o seu idioma

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".



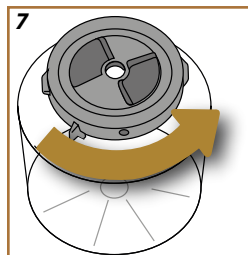
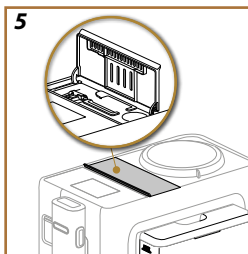
Encha o reservatório de água

5. Extraia o reservatório de água.

Nota Importante:

Incline ligeiramente o reservatório de água para extrai-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".

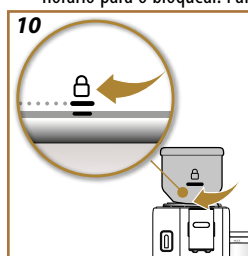


7. Abra a tampa do porta-acessórios e extraia o dispensador de água (fig. 5).

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. 7). O depósito de café em grão está fechado corretamente quando as duas setas estão alinhadas (fig. 8). Prima "Próximo".

9. Encha o depósito de café em grão com o seu café em grão e feche novamente: prima "Próximo".

10. 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



Preparar a máquina



7. Abra a tampa do porta-acessórios e extraia o dispensador de água (fig. 5).

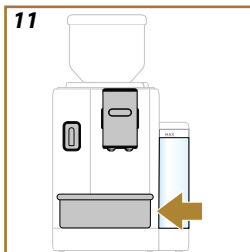
8. Empurre para baixo a porta do conector do jarro do leite/dispensador de água e insira o dispensador de água quente (fig. 6). Prima "Próximo".

Insira o depósito de café em grão

9. Verifique se o indicador do nível de moagem está em "5": se não estiver, coloque-o em "5". Prima "Próximo".

10. Remova do encaixe do depósito de café em grão a tampa de proteção do moinho de café.

o símbolo  com a marcação no anel inferior (fig. 9) e, uma vez inserido, rode o depósito para a posição de  (fig. 10). Prima "Próximo".



Primeira tiragem

14. Meta um depósito com capacidade mínima de 0,2 L sob os dispensadores de café e de água quente (fig. 13).
15. 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 fornecida "Total hardness test" (no pacote de acessórios). 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.

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](#)").

Agora a máquina está pronta para ser configurada com base nas suas necessidades: prima "Iniciar".

[VEJA O VÍDEO AQUI](#)



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 "Guardar".
3. Prima "Próximo": os perfis são confirmados.

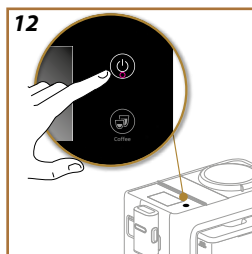
Tutorial

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 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.




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 desligar a máquina, prima a tecla  (fig. 12): a máquina liga-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 a 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.12).
2. Se previsto, a máquina realiza o enxaguamento do dispensador de café com água quente e depois desliga-se (stand-by).


Atenção!

Nunca retire a ficha quando a máquina estiver ligada.

Desligamento por períodos prolongados

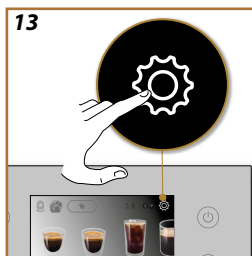
Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados (por ex., antes de umas férias), siga as indicações do par. [Esvaziar o circuito](#).

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

- prima o botão  para desligar a máquina;
- esvazie e limpe o depósito das borras de café e o reservatório de água (fig. 16);
- desligue o cabo de alimentação da tomada.

Nota Importante:

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




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 sob os dispensadores com capacidade mínima de 0,2 L (fig. 11).

Para ativar esta função, proceda da seguinte forma:

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 13).
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. 13).
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:

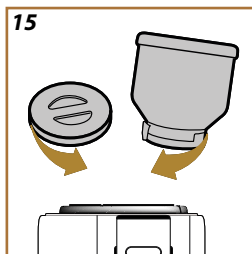
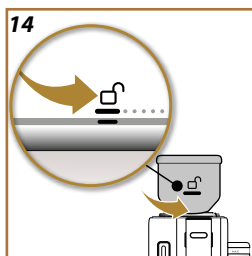
Na página visualiza-se o número de série da máquina, útil para identificar a máquina.

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  para entrar no menu de configurações (fig. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Desligar 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. 13).
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. 14) 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. 15).
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 limpo. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de micalhas.

Limpeza do jarro de leite

A máquina propõe um tutorial para limpar cuidadosamente o jarro para garantir o funcionamento correto do sistema Lattecrema ao longo do tempo.

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Limpeza depósito de leite".
3. Prima "Próximo" ou "Voltar" para ler a sequência proposta.


4. Na última passagem, prima "Efetuada" para voltar ao menu de definições.
5. Prima "X" para voltar à página inicial.

Nota Importante:

O procedimento está ilustrado no parágrafo [Limpeza completa do depósito de leite](#)

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. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Temperatura do café".
3. Prima "Configurar".
4. Selecione a temperatura desejada dentre as propostas.
5. Prima "<" para guardar a nova seleção e voltar ao menu 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.


Estatísticas

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. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Estatísticas" e dados principais. Para ver mais informações, prima "Ler mais".
3. Prima "<" para sair da página.
4. 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. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Idiomas".
3. Prima "Configurar".
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. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Dia e hora".
3. Prima "Configurar".
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. Prima "X" para voltar à página inicial.

Definições do moinho de café

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

1. Prima  para entrar no menu de configurações (fig. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Definições do moinho".
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 aro de regulação deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.

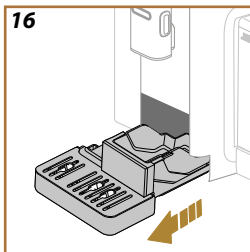
Bean Adapt Technology :

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. 13).
3. Percorra as páginas até visualizar o item "Dureza da água". Prima "Configurar".
4. Selecione o nível correspondente ao resultado da tira-teste.
5. Prima "<" para voltar ao menu de configurações com a nova seleção guardada.
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. 13).
2. Percorra as páginas até visualizar o item "Esvaziar o 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. 16), depois prima "Próximo";
5. Coloque sob os dispensadores um depósito de 0,2 L (fig. 11). 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.
15. 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. 13).
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:

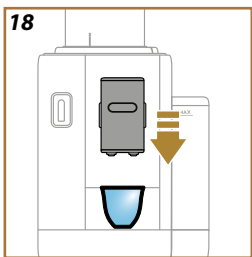
Quando a máquina é reposta (não apenas o perfil individual) para os valores de fábrica, o aparelho repropõe as operações da primeira inicialização de [Perfis](#)



O seu aparelho permite-lhe preparar uma grande variedade de bebidas: percorra as bebidas no mostrador até visualizar a desejada (fig. 17):

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

Preparar a máquina para fazer bebidas de café



Atenção!

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

1. Coloque 1 ou 2 chávenas sob o dispensador de café.
2. Baixe o dispensador de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 18): 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. 19).

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. 20): 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. 21). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:

Tamanho	
Intensidade	

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. 22): 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 marcando um visto na caixa apropriada.

Observação

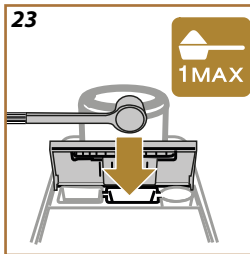
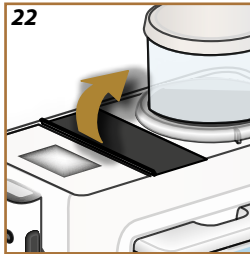
Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.


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. 21). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Selecione "moído" ;
3. Escolha o tamanho e prima "Preparar".
4. Levante a tampa do compartimento de acessórios (fig. 22).
5. Verifique se o funil para café pré-moído está inserido e assegure-se de que não está obstruído; adicione uma colher medidora rasa de café pré-moído (fig. 23). 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	✓
Cappuccino	✓
Latte Macchiato	✓
Espresso Macchiato	✓
Caffelatte	✓
Cappuccino Mix	✓
Cortado	✓
Flat White	✓

Proceda da seguinte maneira:



1. Prima nas personalizações na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 21). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos:
2. Prima "Extra shot", depois "Ok".
3. Seleccione a quantidade e a intensidade desejadas. Prima "Preparar".
4. Confirme premindo "Ok". (Marcando um visto na caixa, a mensagem já não será mais visualizada).
5. A máquina procede à tiragem e no visor aparece a descrição de cada fase individual.
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 marcando um visto na caixa apropriada. Neste caso, o Extra Shot é indicado com o símbolo  na barra de personalização da bebida.

Observação

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



A máquina está pronta para um novo uso.

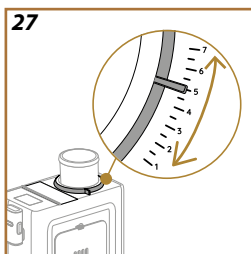
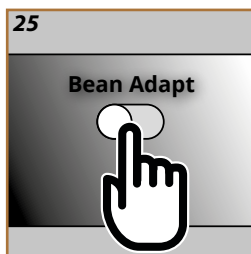
Rivelia Indicações para a preparação de bebidas à base de café

- 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 depósito de água com água fresca até ao nível máximo”, 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 [“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. 24).
2. Habilite Bean Adapt (fig. 25).
3. A máquina lembra-lhe de preparar pelo menos 3 chávines 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  para obter mais informações. Prima "Próximo".
5. Selecione o grau de torrefação premindo na gradação de cor que mais se aproxima da cor do café em grão (fig. 26). 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  para obter mais informações. Prima "Próximo".
7. Prima "Preparar" para preparar um Espresso. Depois da tiragem, prima "Próximo".
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) (fig. 27).
9. Prima  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 Tecnologia Bean Adapt é aplicada só à bebida Espresso.
- É possível guardar até 6 perfis de café em grão diferentes. Acede-se a todos os perfis guardados premindo no seu nome na página inicial.



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. 28).
2. Ative a coffee routine (fig. 29) e prima "Sim" para confirmar.
3. Conforme as faixas horárias, na página inicial aparece um símbolo diferente (fig. 30).


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

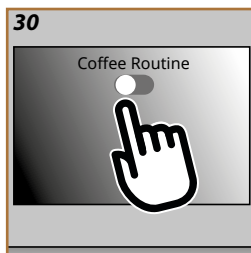


Observação

Para desabilitar esta função, prima na página inicial o símbolo relativo à coffee routine em andamento e prima o botão "Coffee Routine" (fig. 29). 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 .





Preparação do jarro de leite

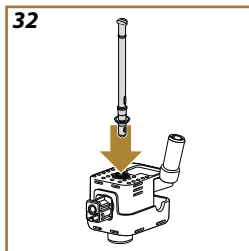
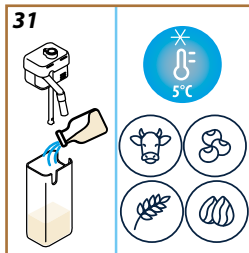
Observação






Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpe sempre os jarros de leite conforme descrito nos parágrafos ["Limpeza do depósito de leite após cada utilização"](#) e ["Limpeza completa do depósito de leite"](#)

Que leite utilizar?

A qualidade da espuma pode variar em função de:

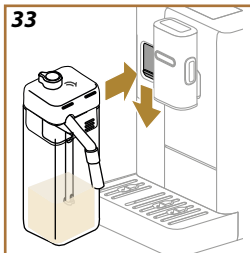
- temperatura do leite ou da bebida vegetal (para obter os resultados ideais, utilize sempre leite ou bebidas vegetais à temperatura de frigorífico, 5 °C);
- tipo de leite ou bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes e valores nutricionais.



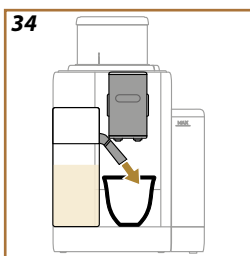
LatteCrema HOT 	
	Leite de vaca
Inteiro (gordura >3,5%)	✓
Semidesnatado (gordura entre 1,5 e 1,8%)	
Desnatado (gordura < 0,5%)	
Bebidas vegetais	
 Soja	✓
 Amêndoa	✓
 Aveia	✓

Encha e engate o depósito de leite

1. Levante a tampa e encha o recipiente de leite com uma quantidade suficiente de leite, que não exceda o nível MÁX. impresso no recipiente (fig. 31);







2. Certifique-se de que o tubo de sucção do leite esteja bem inserido no encaixe apropriado previsto no fundo da tampa do jarro de leite (fig. 32);
3. Reinsira a tampa no recipiente de leite;
4. Abaixa a porta e engate o jarro ao conector empurrando-o até ao fundo (fig. 33). A máquina emite um sinal sonoro (se a função estiver ativa);
5. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do café e sob o dispensador do leite. É possível prolongar o dispensador do leite utilizando a extensão (fig. 34);
6. Seleccione a bebida desejada conforme indicado nos parágrafos seguintes.



Regular a quantidade de espuma

Rodando o botão de regulação de espuma, selecciona-se a quantidade de espuma do leite que será fornecida durante a preparação das bebidas com leite.

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



Preparar as bebidas à base de leite

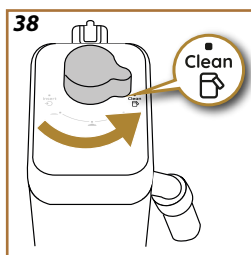
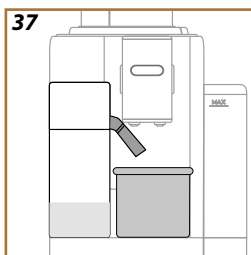
Prima diretamente na página inicial a imagem relativa à bebida desejada (fig. 35).

Tal como para as bebidas de café, é possível obter uma bebida personalizada premindo sobre a barra na base da imagem na página inicial (fig. 36). Para interromper manualmente a tiragem, prima "Stop" ou "Anular".



Limpeza do depósito de leite após cada utilização

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



1. Deixe o jarro de leite inserido na máquina (não é necessário esvaziar o recipiente de leite);
2. Coloque uma chávena ou um recipiente sob o dispensador de leite (fig. 37);
3. Rode o manípulo de regulação da espuma/limpeza para "Clean" (fig. 38): pelo dispensador do leite sai água quente e vapor. A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Reponha o seletor de regulação numa das seleções da espuma;


Se tiver de fazer várias preparações sucessivas:

- Para proceder às preparações seguintes, quando aparece a mensagem para limpar o jarro (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 depósito de leite e limpe todos os componentes como no procedimento referido no parágrafo "[Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)"


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

- Depois de ter efetuado a limpeza com a função "Clean", extraia o jarro de leite e reponha-o de imediato no frigorífico. O jarro "HOT"  pode ser conservado no frigorífico nunca para além de 2 dias: em seguida, proceda à limpeza de todos os componentes como no procedimento referido no parágrafo "[Limpeza completa do depósito de leite](#)".

Atenção:

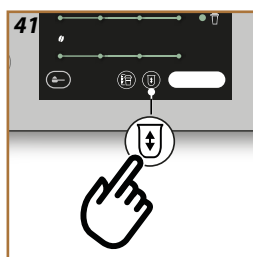
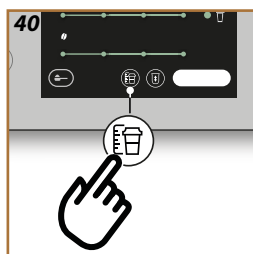
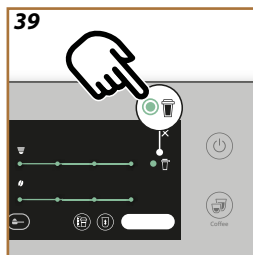
Se o jarro de leite for deixado fora do frigorífico durante mais de **30 minutos**, desmonte e limpe todos os componentes como no procedimento referido no parágrafo "[Limpeza completa do depósito de leite](#)".


Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:

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

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

Procure no site delonghi.com a travel mug aconselhada para a sua máquina:






	Travel mug (não incluída) (capacity 236 ml/ 130mm)
	Tipo: DLSC074
	EAN: 8004399024465

A função "To go" está disponível para a preparação das seguintes bebidas:

	Quentes	Frias
Café	✗	✓
Americano	✓	✓
Cappuccino	✓	--
Latte Macchiato	✓	--
Caffelatte	✓	--
Cappuccino Mix	✓	--
Flat White	✓	--
Leite	✓	--

Proceda da seguinte maneira:

1. Prima na barra de personalização na base da bebida desejada (por ex. Espresso, fig. 21). No mostrador, aparecem os parâmetros que é possível personalizar com base nos seus gostos e as funções selecionáveis;
2. Selecione  (fig. 39): acede-se à função "To go".
3. Prima "Próximo" e, em seguida, "Ok".
4. Premindo  são apresentadas as informações relativas à quantidade e consequentemente ao tamanho correto da travel mug (fig. 40).
5. Prima  (fig. 41) para selecionar a quantidade da bebida: prima "Guardar".
6. A nova quantidade da bebida "to go" é guardada e automaticamente configurada para a próxima preparação. Prima "X".
7. Prima "Preparar": a máquina procede à preparação da bebida.

Nota Importante:

- 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 14 cm.

Atenção

- Antes de enroscar a tampa, abra a tampa de fecho para libertar a pressão;
- No final das preparações de bebidas com leite, limpe o depósito de leite como indicado em ["Notas gerais após a preparação das bebidas com leite:"](#)
- 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.

Limpeza após cada utilização da travel mug De'Longhi (vendida separadamente)

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

Proceda conforme se segue:



1. Desenrosque a tampa e enxague o recipiente e a tampa com água potável quente (40°C).
2. 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.
6. Lave a tampa na máquina de lavar louça uma vez por semana. O recipiente metálico não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

1. Empurre para baixo a porta do conector de acessórios e insira o dispensador de água quente (fig. 6). Prima "Próximo".
2. Meta uma chávena sob o dispensador de água quente.
3. Na página principal:
 - prima diretamente a imagem correspondente à água quente: a tiragem inicia;
 - prima a barra de personalização na base da imagem e escolha o tamanho a tirar, depois prima "Preparar": a tiragem inicia;
4. A tiragem interrompe-se automaticamente.

Observação

- Para interromper manualmente a tiragem, prima "Stop" ou "Anular".
- Assim que a tiragem for interrompida automaticamente, esta pode ser aumentada premindo "Extra".

A função my permite-lhe escolher a quantidade de cada ingrediente utilizada para preparar a bebida 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. 21),
3. Prima ;
4. Prima "Iniciar",
5. No caso de preparações à base de café, selecione a intensidade ou a função "Bean Adapt": pressione "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




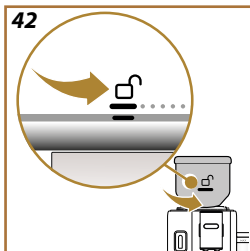

- Quando guardadas, as novas definições permanecem na memória APENAS no perfil selecionado.
- Personalizando-se uma bebida individual, também se personaliza automaticamente a respetiva bebida dupla.
- É possível sair da programação a qualquer momento premindo "X": os valores não serão guardados.
- Para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

Tabela 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. 42) e deixe-o nesta posição até ao fim do procedimento;
2. O mostrador mostra as opções para a "Mudança de grãos": selecione uma das opções e siga o procedimento (fig. 43):



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

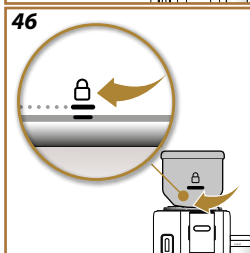
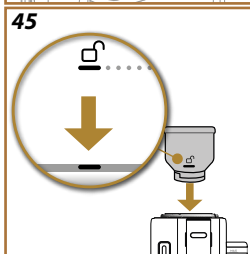
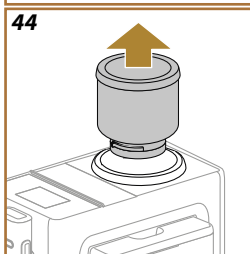
3. Selecione "Escolha a bebida".
4. Prima "Iniciar": a página inicial propõe as bebidas que pode escolher (a intensidade já está configurada e não pode mudar).
5. Prima "Ok" e prepare a bebida como de costume (marcando um visto na caixa, a mensagem já não será mais visualizada).

"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. 44);
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. 45) e, uma vez inserido, rode o depósito de café em grão para a posição de bloqueio  (fig. 46).



Observação

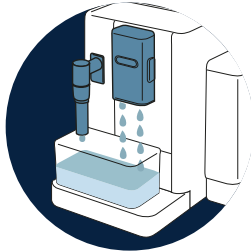
Se substituir o depósito de café em grão sem esvaziar o moinho de café, o café preparado será obtido com uma mistura de café em grão velho e novo.

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 limpo. Para remover o pó de café, utilize um aspirador de migalhas.



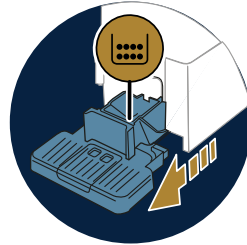
Rivelia Limpeza da máquina



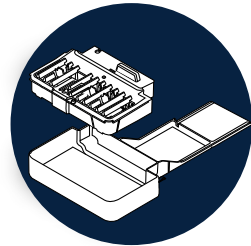
→ [CIRCUITO INTERNO DA MÁQUINA](#)



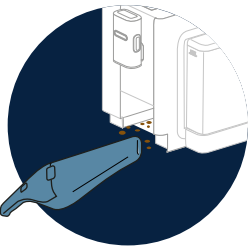
→ [DEPÓSITO CAFÉ EM GRÃOS](#)



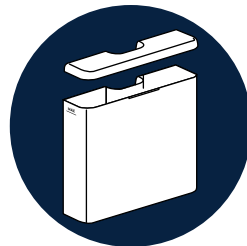
→ [DEPÓSITO DE BORRAS DE CAFÉ](#)



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



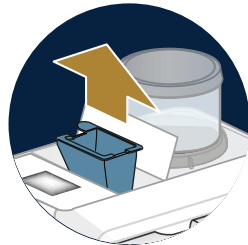
→ [INTERIOR DA MÁQUINA](#)



→ [RESERVATÓRIO DE ÁGUA](#)



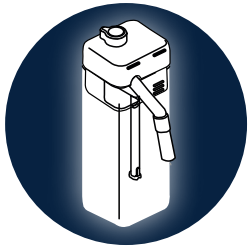
→ [BICOS DO DISPENSADOR DE CAFÉ](#)



→ [FUNIL PARA CAFÉ PRÉ-MOÍDO](#)



→ [INFUSOR REMOVÍVEL](#)

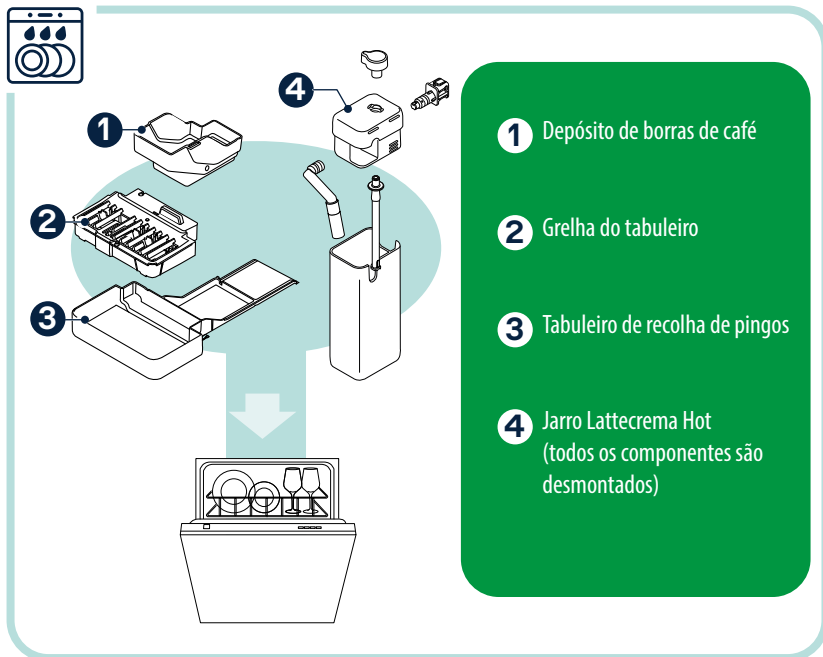


→ ["LIMPEZA COMPLETA DO DEPÓSITO DE LEITE"](#)

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 de pingos
- 4 Jarro Lattecrema Hot (todos os componentes são desmontados)

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. 42) e deixe-o nesta posição até ao final do procedimento: entra-se no modo “Mudança de grãos” (fig. 43);
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 limpo. 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. 45) e, uma vez inserido, rode o depósito de café em grão para a posição de bloqueio  (fig. 46).

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

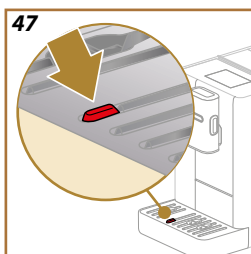
Se fizer várias bebidas seguidas à base de leite, o apoio de chávenas em metal fica hot. Espere que arrefeça antes de lhe tocar e pegue nele apenas pela parte dianteira.

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 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 tabuleiro de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (de cor vermelha) do nível da água contida (fig. 47).

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 grelha de apoio das chávenas e a grelha do tabuleiro e lave cuidadosamente todos os componentes: a grelha de apoio das chávenas não é lavável 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!

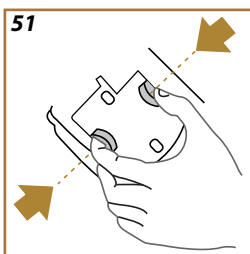
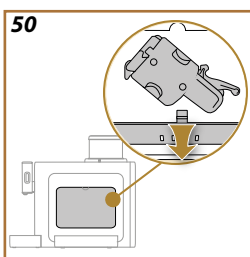
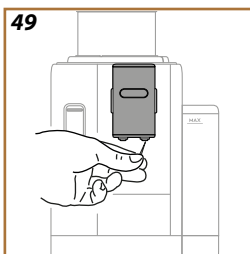
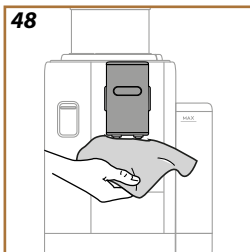
Antes de executar as operações de limpeza das peças internas, a máquina deve ser desligada (veja "[Desligamento a máquina](#)") e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água.

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 potável;
2. Esvazie o reservatório de água e limpe-o com água quente (cerca de 40 °C) auxiliando-se, caso seja necessário, com um pano limpo, não abrasivo. Enxague cuidadosamente com água corrente;
3. Se tiver sido previamente extraído, reinsira o filtro, encha com água fresca 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 (fig. 48);
2. Verifique se os orifícios do dispensador de café não estão obstruídos. Se necessário, remova os depósitos de café com um palito de dentes (fig. 49).

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 a máquina”);
2. Levante a tampa do alojamento de acessórios (fig. 22).
3. Remova a colher medidora/pincelzinho;
4. Extraia o funil removível;
5. Lave o funil sob água corrente a 40 °C e seque-o com um pano limpo. O funil pode ser também lavado na máquina de lavar louça, com um ciclo de lavagem a 50 °C.
6. Reinsira o funil no seu encaixe e guarde o pincelzinho;
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.

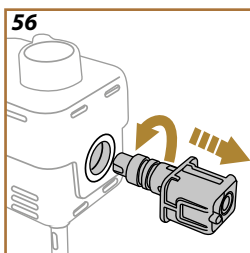
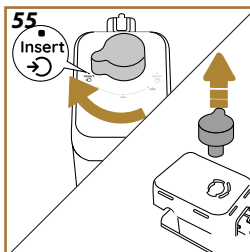
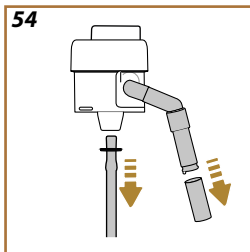
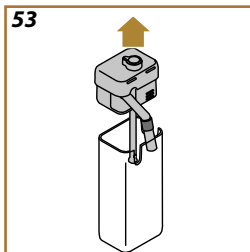
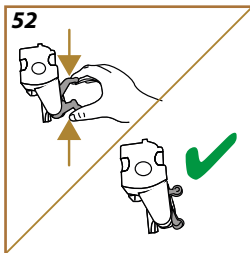
Infusor removível

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 a máquina”);
2. Extraia o reservatório de água (fig. 3);
3. Abra a porta do infusor (fig. 50) posicionada no lado direito, e atue no gancho superior;
4. Empurre para dentro as duas teclas coloridas de desengate (fig. 51) e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o exterior;
5. Mergulhe o infusor em água potável fresca por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo da torneira;



Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

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:

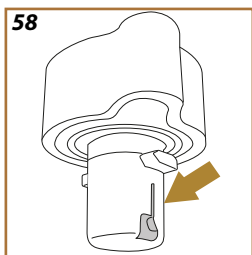
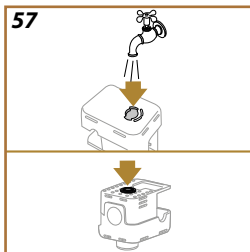
Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão certa, premindo as duas alavancas (fig. 52).

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

Limpeza completa do depósito de leite

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

1. Extraia a tampa do jarro de leite (fig. 53);
2. Desenfie o dispensador de leite, a extensão do dispensador de leite e o tubo de sucção de leite (fig. 54);
3. Rode em sentido horário o manípulo de regulação de espuma fino até à posição "Inserir" (fig. 55) e desenfie-o;
4. Rode em sentido anti-horário e desenfie o conector - engate do depósito de leite (fig. 56).
5. Lave na máquina de lavar louça (aconselhado) ou à mão, como indicado de seguida:
 - **Na máquina de lavar louça:** Enxague todos os componentes com água potável quente (pelo menos 40 °C), depois 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 potável quente (pelo menos 40 °C) para remover todos os resíduos visíveis: certifique-se de que a água passe entre os orifícios (fig. 57). Mergulhe todos os componentes (incluindo o recipiente de leite) em água potável quente (pelo menos 40 °C) e detergente para a louça durante pelo menos 30 minutos. Enxague cuidadosamente todos os componentes com água potável quente, esfregando-os individualmente com as mãos.



6. Certifique-se de que não há resíduos de leite na cavidade e na ranhura na parte inferior do manípulo (fig. 58). Se necessário, rasque com um palito de dentes;
7. Verifique se o tubo de sucção e o tubo de saída não estão obstruídos por resíduos de leite
8. Seque os componentes com um pano limpo e seco;
9. Reinstale todos os componentes do jarro de leite.

Nota Importante:

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




Rivelia Descalcificação

Atenção!


- Antes da utilização, leia as instruções e a etiquetagem do descalcificante, referidas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. A utilização de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

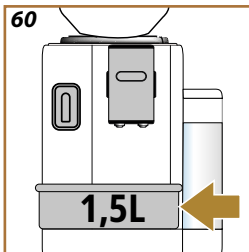
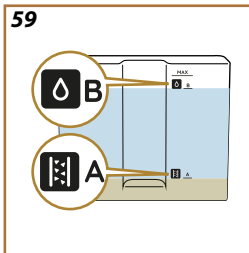
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidade aconselhada: 1,5 L
Tempo	~30min

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:

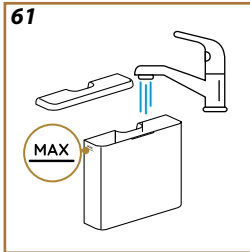
1. Prima  na página inicial;
2. Percorra as páginas do menu até visualizar o item "Descalcificação";
3. Prima "Iniciar" para entrar no procedimento de descalcificação guiada;
4. Prima "Sim" para iniciar;
5. Insira o dispensador de água quente (fig. 6) (encontra-se no compartimento acessório sobre a máquina);
6. Extraia e esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito de borras de café (fig. 16): em seguida, reinsira ambos e prima "Próximo";
7. Extraia o depósito de água, levante a tampa e (se inserido) retire o filtro. Esvazie completamente o reservatório.
8. Verta no depósito de água o descalcificante até ao nível potável A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado do reservatório; depois adicione água potável (um litro) até atingir o nível B (fig. 59). Reinsira o reservatório de água (com a tampa) e prima "Iniciar";
9. Coloque sob os dispensadores um depósito vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 60). 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).

Atenção! Perigo de queimaduras

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



10. O programa de descalcificação 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;

11. 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 bem com água corrente potável, encha-o até ao nível MÁX. (fig. 61) com água fresca e insira-o na máquina. Prima "Próximo"
12. Recoloque vazio o depósito utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima "Sim" para arrancar com o primeiro 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 "Próximo" para prosseguir;
16. Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX., reinsira-o na máquina;
17. Recoloque vazio o depósito utilizado para recolher a solução descalcificante sob os dispensadores e prima "Sim" para arrancar com outro ciclo enxaguamento;
18. Quando a água terminar no reservatório, esvazie o depósito utilizado para recolher a água de enxaguamento, remova, esvazie e reinsira o tabuleiro de recolha de pingos e o depósito das borras de café, em seguida reinsira-os na máquina;
19. Extraia o depósito de água, encha-o até ao nível máx. e reinsira-o na máquina e depois prima "Próximo";
20. O processo de descalcificação está pois concluído: prima "Ok";
21. A máquina executa um aquecimento rápido e, no final, volta à página inicial.

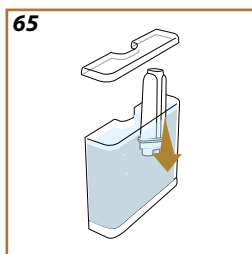
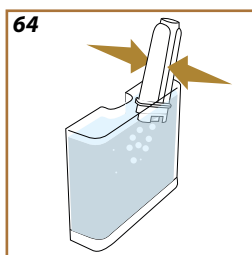
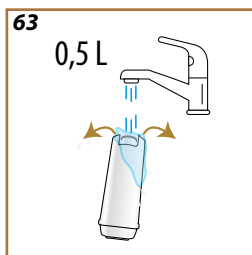
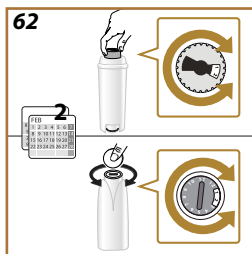
Nota Importante:

- 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 água";
3. Prima "Sim" para entrar no procedimento guiado
4. Retire o filtro da embalagem e rode o datador até visualizar os próximos 2 meses (fig. 62);

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 ("Voltar" 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. 63). 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 premindo o centro do filtro 2-3 vezes para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 64). Prima "Próximo";
8. Insira o filtro no seu compartimento apropriado (fig. 65) 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 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:

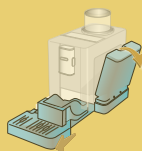
Após dois meses de duração (ver as datas) ou mesmo se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, proceda à substituição do filtro, mesmo que a máquina ainda não o requeira.

Está na hora de encher o depósito de água com água fresca e de inseri-lo



- 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 o tabuleiro de recolha de pingos e o recipiente das borras de café? Encha o reservatório da água com água fresca e insira-o



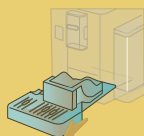
- A água no reservatório não é suficiente para a preparação de uma bebida e, em breve, será pedido o esvaziamento do depósito de borras de café
A máquina pede imediatamente ambas as operações de modo a preparar várias bebidas em sucessão, sem interrupções
-

Pode inserir a unidade de dispensação?



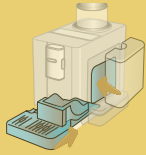
- Após a limpeza, a unidade de dispensação não foi inserida
Insira o infusor conforme descrito na sec. "[Infusor removível](#)"
-

Está na hora de esvaziar o recipiente de borras e o tabuleiro de recolha de pingos. Mesmo não estando cheios, esvazie-os regularmente



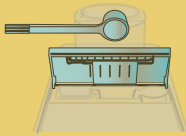
- O depósito de borras de café está cheio.
Efetue a limpeza conforme descrito no par. "[Depósito de borras de café](#)"

Esvazie o depósito de borras de café e o tabuleiro de recolha de pingos. Quando os insere, continua a ver a mensagem, feche a porta lateral



- O depósito de borras de café e/ou o tabuleiro de recolha de pingos não foram inseridos corretamente ou não estão presentes. O depósito de borras e/ou o tabuleiro de recolha de pingos não foram inseridos corretamente ou não estão presentes.
- A porta lateral não está presente ou não foi inserida corretamente. Insira a porta ou feche-a corretamente. Esvazie o depósito das borras de café para que a máquina continue a contagem correta

Adicionou o café pré-moído? Adicione-o agora. Só uma colher medidora!



- Foi selecionada a preparação com café pré-moído, mas não foi inserido suficiente café pré-moído. Assegure-se de que o funil não está entupido; em seguida, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima "Ok" no mostrador seguindo as indicações do par. ["Preparação com café pré-moído"](#).

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



- Acabou o café em grãos. Encha o depósito de café em grão e prima "Efetuado"

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 exibido (consulte o cap. ["Mensagens frequentes e de alarme"](#))

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

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

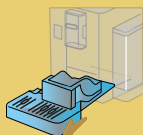


Não consigo completar a bebida. Reduza a quantidade de café pré-moído e tente novamente

Ok

- Foi utilizado demasiado café pré-moído
Reduza a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora). Prima "Ok" para voltar à página inicial
- Se houver o filtro amaciador 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. ["Água quente"](#)) até que o fluxo esteja regular. Se o problema persistir, remova o filtro (veja o par. ["Substituição ou remoção do filtro"](#))

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



- Foi utilizado demasiado café pré-moído
Reduza a quantidade de café pré-moído (máx. 1 colher medidora). Efetue a limpeza conforme descrito no cap. ["Depósito de borras de café"](#)



*Lamento, não consigo completar
a bebida. Aumente o nível de
moagem em 1 (+1)*

Ok

- A moagem está demasiado fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou até nem sai. Prima "Ok", "Próximo" 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*

Ok

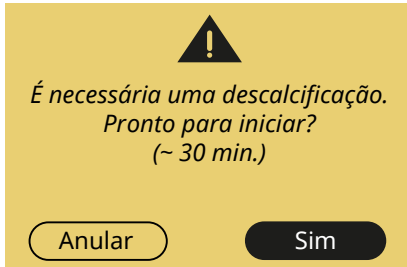
- Foi utilizado demasiado café. Selecione uma "Intensidade" mais leve premindo (ver ["Bebidas de café personalizadas"](#)). Prima "Ok" para voltar à página inicial.


*Lembre-se de guardar o
depósito de leite no frigorífico*

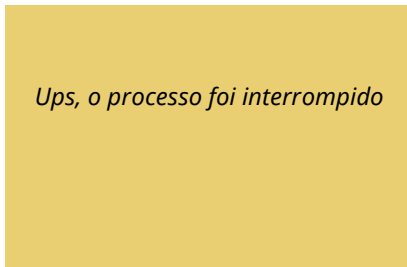


Ok

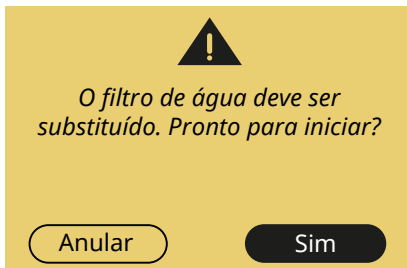
- Foi efetuada uma preparação à base de leite e o jarro do leite ainda está inserido na máquina. Extraia o jarro do leite e recoloque no frigorífico.



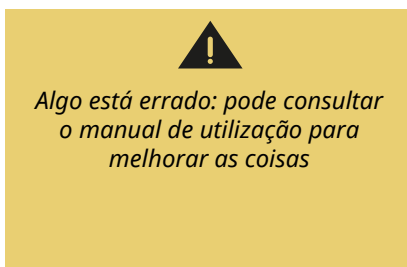
- Indica que é necessário descalcificar a máquina. Se desejar fazer a descalcificação, prima "Sim" e siga o procedimento guiado, caso contrário, prima "Apagar"; neste caso, na página inicial, é exibido o símbolo  para lembrar que é necessário fazer a descalcificação (ver cap. ["Descalcificação"](#)).



- Descalcificação interrompida ou não completada corretamente. Prima Ok para continuar (veja o cap. ["Descalcificação"](#)).



- O filtro amaciador está gasto. Prima "Sim" para substituir o filtro, ou "Apagar" se pretender realizar a operação noutra altura. Siga as instruções do cap. ["Substituição ou remoção do filtro"](#).



- O interior da máquina está muito sujo. Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. ["Descrição 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.
Pronto para o enchimento?







Sim

- O circuito hidráulico está vazio Prima "Sim" para encher o circuito: a tiragem interrompe-se automaticamente. Se o problema persistir, verificar 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.

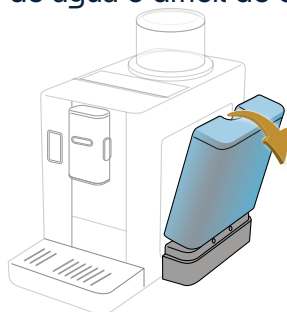
Prepare pelo menos 3 cafés
antes de mudar

- São necessárias 3 tiragens antes de mudar a regulação com a "Bean Adapt"
Faça pelo menos 3 cafés e depois prossiga com a regulação/afinamento.



-  Recorde que é necessário substituir o filtro
Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "[Substituição ou remoção do filtro](#)".
-  Recorde que é necessário descalcificar a máquina. É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "[Descalcificação](#)".
-  Lembre-se que é necessário proceder à limpeza do depósito de leite
Veja o capítulo [Limpeza do depósito de leite após cada utilização](#)
-  Indica que o modo de poupança energética está ativado.
Para desativar a Poupança energética, proceda conforme descrito no par. "[Geral](#)".

- O reservatório de água é difícil de extrair



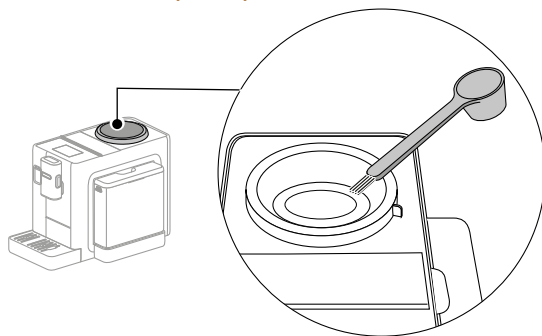
Incline o reservatório para fora: uma vez desengatado, extrai-se facilmente.

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

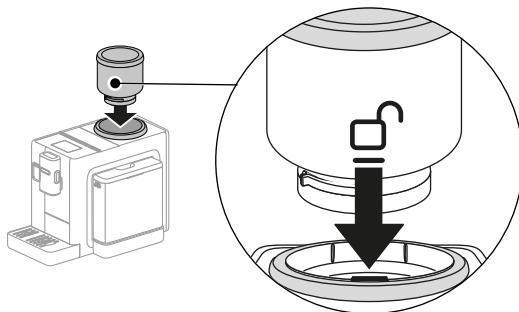


Trata-se de vapor libertado pela dose de café utilizada e automaticamente eliminado no depósito de borras de café da máquina. Faz parte do funcionamento normal e correto da máquina.

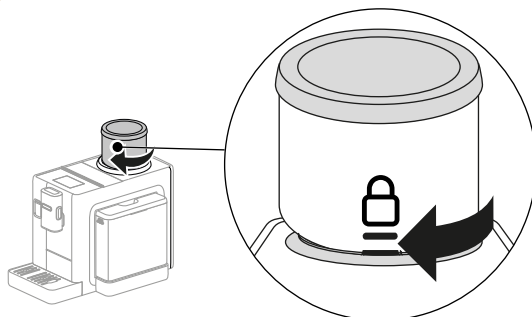
-
- O depósito de café em grão é difícil de inserir
Certifique-se de que o encaixe do depósito de café em grão está limpo e que não há café em grão: utilize o pincelzinho para remover quaisquer resíduos de café.



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



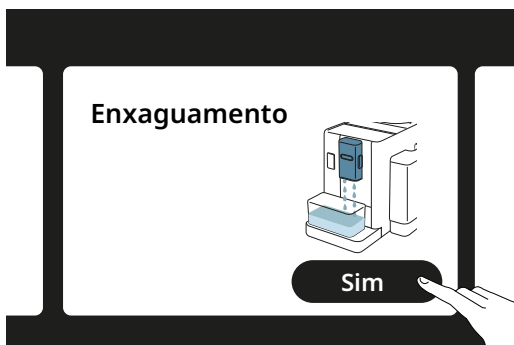
- O café não está hot (1)

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 "Configurar" 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 definida corresponde à utilizada na sua rede de água (veja [Verifique a dureza da água](#) e [Configuração da dureza da água](#)).

- O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos ou tem pouca espuma (1)

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

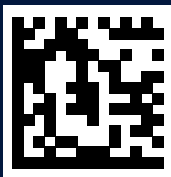
Utilize leite de vaca ou bebidas vegetais à temperatura do frigorífico (cerca de 5 °C).

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

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

- O leite tem bolhas grandes ou sai do dispensador de leite por esguichos ou tem pouca espuma (2)

Limpe cuidadosamente a tampa do jarro de leite como indicado nos capítulos ["Limpeza do depósito de leite após cada utilização"](#) e ["Limpeza do jarro de leite"](#).



57132C8734_01_1223