

## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA</b> .....	<b>71</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>72</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	72
2.2 Finalidade de utilização.....	72
2.3 Instruções de utilização.....	72
<b>3. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>72</b>
3.1 Letras entre parênteses .....	72
3.2 Problemas e reparações .....	72
3.3 Descarregue a App! .....	73
<b>4. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>73</b>
4.1 Descrição do aparelho .....	73
4.2 Descrição da página inicial (ecrã principal) ..	73
4.3 Descrição dos acessórios.....	73
4.4 Descrição do recipiente do leite.....	73
4.5 Descrição "Mix carafe" .....	73
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>74</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	74
5.2 Instalação do aparelho.....	74
5.3 Conexão do aparelho.....	74
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	74
<b>6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA</b> .....	<b>74</b>
<b>7. DESLIGAR O APARELHO</b> .....	<b>75</b>
<b>8. PROGRAMAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>75</b>
8.1 Enxaguamento .....	75
8.2 Descalcificação .....	75
8.3 Filtro de água .....	75
8.4 Valores das bebidas .....	75
8.5 Acertar a hora .....	76
8.6 Ligação automática .....	76
8.7 Desligamento automático (standby) .....	76
8.8 Placa aquecimento chávenas .....	76
8.9 Poupança de energia .....	76
8.10 Temperatura café .....	77
8.11 Dureza água .....	77
8.12 Seleccione idioma .....	77
8.13 Aviso sonoro .....	77
8.14 Iluminação chávena .....	77
8.15 Fundo .....	77
8.16 Bluetooth .....	77
8.17 Esvaziamento circuito .....	77
8.18 Valores de fábrica .....	78
8.19 Estatísticas .....	78
<b>9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>78</b>
9.1 Seleção do aroma do café.....	78
9.2 Seleção da quantidade de café.....	79
9.3 Preparação do café mediante utilização de café em grão .....	79
9.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	79
9.5 Regulação do moedor de café .....	80
9.6 Conselhos para um café mais quente .....	80
<b>10. PREPARO DE BEBIDAS QUENTES COM LEITE</b> <b>80</b>	
10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite .....	80
10.2 Regular a quantidade de espuma .....	81
10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite .....	81
10.4 Limpeza do recipiente do leite após cada uso ..	81
<b>11. FUNÇÃO CHÁ</b> .....	<b>82</b>
<b>12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>82</b>
<b>13. TIRAR VAPOR</b> .....	<b>82</b>
13.1 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite .....	83
13.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso .....	83
<b>14. PREPARAÇÃO DE CHOCOLATE QUENTE</b> .....	<b>83</b>
<b>15. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS FRIAS</b> .....	<b>84</b>
15.1 Preparação do café frio.....	84
15.2 Preparação da espuma do leite frio .....	85
<b>16. PERSONALIZAR AS BEBIDAS</b> .....	<b>86</b>
<b>17. MEMORIZAR O PRÓPRIO PERFIL</b> .....	<b>86</b>
<b>18. LIMPEZA</b> .....	<b>87</b>
18.1 Limpeza da máquina.....	87
18.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	87
18.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	87
18.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos.....	87
18.5 Limpeza das partes internas da máquina .....	88
18.6 Limpeza do reservatório de água .....	88
18.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	88
18.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	88
18.9 Limpeza do infusor.....	88
18.10 Limpeza do recipiente para o leite.....	89
18.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor .....	89
18.12 Limpeza do "Mix carafe" (E).....	89
<b>19. DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>90</b>
<b>20. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>91</b>
20.1 Medição da dureza da água.....	91
20.2 Programação dureza da água .....	91
<b>21. FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>92</b>
21.1 Instalação do filtro .....	92
21.2 Substituição do filtro .....	92
21.3 Remoção do filtro.....	93
<b>22. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>93</b>
<b>23. ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>93</b>
<b>24. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ</b> .....	<b>94</b>
<b>25. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>99</b>

## 1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

---

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.

### **APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.



As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante a utilização (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

## 2. AVISOS DE SEGURANÇA

### 2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos: É absolutamente necessário observar estes avisos.



**Perigo!**

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



**Atenção!**

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



**Perigo de Queimaduras!**

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



**Nota:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



**Perigo!**

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-la em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



**Atenção:**

ConsERVE o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



**Perigo de Queimaduras!**

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas (A11) poderia esquentar.

### 2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café, leite, chocolate, água quente e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

### 2.3 Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos ao aparelho.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do descumprimento destas instruções para a utilização.



**Nota:**

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

## 3. INTRODUÇÃO

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

Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

### 3.1 Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 2 -3)

### 3.2 Problemas e reparações

No caso de problemas, tente primeiro resolvê-los seguindo as advertências reportadas nos capítulos "24. Mensagens visualizadas no ecrã" e "25. Resolução de problemas".

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

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

### 3.3 Descarregue a App!



Grças à App De'Longhi Coffe Link, é possível gerir à distância algumas funções.

Na App poderá também encontrar informações, conselhos, curiosidades sobre o mundo do café e é possível ter sempre acesso fácil a todas as informações sobre a sua máquina.

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

Também é possível criar até um máximo de 6 novas bebidas para cada perfil e memorizá-las na sua máquina.

#### Nota:

Verificar os dispositivos compatíveis em "compatibledevices.delonghi.com"

## 4. DESCRIÇÃO

### 4.1 Descrição do aparelho (pág. 3 - A)

- A1. Tampa depósito de grãos
- A2. Tampa do filtro do café pré-moído
- A3. Depósito para café em grão
- A4. Funil para café pré-moído
- A5. Botão de regulação do grau de moagem
- A6. Superfície aquecedora de chávenas
- A7. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (standby)
- A8. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A9. Bocal água quente e vapor
- A10. Depósito para borras de café
- A11. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A12. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos
- A13. Grelha do tabuleiro
- A14. Tabuleiro de recolha dos pingos
- A15. Tampa do reservatório de água
- A16. Reservatório de água
- A17. Alojamento para filtro amaciador da água
- A18. Porta do infusor
- A19. Infusor
- A20. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A21. Interruptor geral (ON/OFF)

### 4.2 Descrição da página inicial (ecrã principal)

(pág. 2 - B )

- B1.  : menu para personalizar as programações das bebidas
- B2.  : menu programações do aparelho
- B3. Aroma selecionado
- B4. Relógio
- B5. Quantidade selecionada
- B6.  : seleção de aroma
- B7.  : seleção quantidade
- B8.  : seta de rolagem
- B9. Bebidas selecionáveis (prima nas setas de rolagem  o  para visualizar todas as bebidas: a barra inferior indica qual página é visualizada)
- B10.  : seta de rolagem
- B11. Perfis programáveis (ver "17. Memorizar o próprio perfil")

### 4.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa "Total Hardness Test" (anexada à pág. 2 das instruções em inglês)
- C2. Colher medidora de café pré-moído
- C3. Descalcificador
- C4. Filtro amaciador (para alguns modelos)
- C5. Pincel para limpeza
- C6. Bico de saída água quente/vapor
- C7. Botão de desençaixe do bico de saída
- C8. Cabo de alimentação
- C9. Tabuleiro para cubos de gelo (2 unidades)

### 4.4 Descrição do recipiente do leite

(pág. 2 - D)

- D1. Botão de regulação da espuma e função CLEAN
- D2. Tampa do recipiente do leite
- D3. Recipiente do leite
- D4. Tubo de imersão leite
- D5. Tubo de saída do leite com espuma (regulável)

### 4.5 Descrição "Mix carafe"

(pág. 2 - E)

- E1. Tampa
- E2. Funil
- E3. Tubo de fornecimento de vapor (acessório "choco")
- E4. Misturador choco (acessório "choco")
- E5. Jarro "Mix carafe"
- E6. Cursor de desençaixe para o funil
- E7. Misturador aéreo (acessório "aéreo")

## 5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

### 5.1 Inspecção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

### 5.2 Instalação do aparelho



#### Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado o aparelho sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies do mesmo, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.
- Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.
- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar. Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

### 5.3 Conexão do aparelho



#### Atenção!

Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada instalada corretamente com aterramento e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.



### 5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento



#### Nota:

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.

- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo "20. Programação da dureza da água".

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C8) no relativo alojamento na traseira da máquina (A20), conectar a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certificar-se de que o interruptor geral (A21), que se acha na traseira da máquina esteja premido (fig. 2);
2. "SELECT LANGUAGE" (Definir idioma): prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B) a bandeira correspondente ao idioma desejado: então prima a bandeira;

Portanto, proceder seguindo as instruções indicadas no ecrã do próprio ecrã:

3. "ENCHER O RESERVATÓRIO COM ÁGUA FRESCA": extrair o reservatório de água (A16) (fig. 3), abrir a tampa (A15) (fig. 4), encher até a linha MAX (impressa no lado interno do reservatório) com água fresca (fig. 5); fechar a tampa e recolocar o reservatório (fig. 6);
4. "INSERIR O BICO DE SAÍDA DE ÁGUA": Verificar se o distribuidor de água quente/vapor (C6) está colocado no bocal (A9) (fig. 7) e posicionar embaixo um recipiente (fig. 8) com capacidade mínima de 100 ml;
5. No ecrã aparece a mensagem "CIRCUITO VAZIO, PRIMA OK PARA COMEÇAR O ENCHIMENTO";
6. Premir a tecla  "OK" para confirmar: o aparelho fornecerá água do distribuidor de água quente (fig. 8) e a seguir se desliga automaticamente.

Agora a máquina para café está pronta para o uso normal.



#### Nota:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4/5 cappuccinos até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.
- Na primeira utilização o circuito de água está vazio, por isto a máquina poderia fazer muito barulho: o ruído diminuirá à medida que o circuito encher-se.
- Durante a preparação dos primeiros 5-6 cappuccinos, é normal ouvir um ruído de água em ebulição: sucessivamente o ruído diminuirá.
- Para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no capítulo "21. Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

## 6. ACENDIMENTO DA MÁQUINA



#### Nota:

- Antes de ligar o aparelho, verifique se o interruptor geral (A21), situado atrás do aparelho, está premido (fig. 2).

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

### **Perigo de queimaduras!!**

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A8); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A14). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, pressione a tecla  (A7 - fig. 9): no ecrã aparecerá a mensagem: "AQUECIMENTO EM CURSO, POR FAVOR AGUARDE".
- Uma vez completado o aquecimento o aparelho mostra outra mensagem: "ENXAGUAMENTO EM CURSO, ÁGUA QUENTE A SAIR PELOS BICOS"; deste modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho inicia a circular a água quente nas condutas internas para que estas também possam ser aquecidas.

O aparelho atinge a temperatura correta quando aparece a janela principal (homepage).

## 7. DESLIGAR O APARELHO

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

### **Perigo de queimaduras!!**

Durante o enxaguamento um pouco de água quente pelos bicos de saída do café (A8). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, premir a tecla  (A7 - fig. 9).
- No ecrã aparecerá a mensagem "A DESLIGAR, POR FAVOR AGUARDE": se previsto, o aparelho efetua um enxaguamento e depois se desliga (stand-by).

### **Nota:**

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, proceder primeiro com o "esvaziamento" (veja o parágrafo "8.17 Esvaziamento circuito") e em seguida desligar o aparelho da rede elétrica como explicado abaixo:

- desligue antes o aparelho premindo a tecla  (fig. 9);
- desligar o interruptor geral (A21) colocado na traseira do aparelho (fig.2)

### **Atenção!**

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

## 8. PROGRAMAÇÕES DO MENU

### 8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente do distribuidor de café (A8) e do distribuidor de água quente/vapor (C6),

se ligado, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar em baixo do distribuidor de café e água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 8).

Para ativar esta função, proceder como segue:

1. Prima  (B2) para entrar no menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B)  "ENXAGUAMENTO";
3. Prima  para iniciar o enxaguamento.

### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a distribuir água quente.

4. Depois de alguns segundos do distribuidor de café e depois do distribuidor de água quente (se inserido), sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina: no ecrã aparecerá a mensagem "ENXAGUAMENTO EM CURSO, ÁGUA QUENTE A SAIR PELOS BICOS" e uma barra de progressão que se preenche a medida que a preparação avança;
5. Para interromper a função prima  "STOP" ou aguardar a interrupção automática.

### **Nota!**

- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado, depois de ligar a máquina, efetuar 2/3 enxaguamentos antes de utilizá-la.
- É normal que, depois de ter efetuado esta função, haja água no depósito das borras de café (A10).

## 8.2 Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, referir-se ao capítulo "19. Descalcificação".

## 8.3 Filtro de água

Para as instruções relativas à instalação do filtro (C4), consulte o capítulo "21. Filtro amaciador".

## 8.4 Valores das bebidas

Nesta seção é possível consultar as programações personalizadas e eventualmente zerar os valores de fábrica para cada bebida separadamente, exceto o café frio, leite frio e chocolate.

1. Prima  (B2) para entrar no menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B)  "VALORES BEBIDAS";
3. Prima : no ecrã aparecerá o painel dos valores da primeira bebida;
4. No ecrã se destaca o perfil de utilizador de referência. Os valores são exibidos em barras verticais: o valor de fábrica é

indicado pelo símbolo enquanto o valor atualmente programado é destacado pelo enchimento da barra vertical.

- Para voltar ao menu de programação, prima " ESC". Para rolar e visualizar as bebidas, prima até aparecer no ecrã NEXT;
- Para zerar os valores de fábrica da bebida visualizada no ecrã, prima " RESET";
- "CONFIRMAR O RESET?": para confirmar, prima " OK" (para anular, prima " ESC");
- "VALORES FÁBRICA DEFINIDOS": prima " OK".

A bebida está reprogramada aos valores de fábrica. Proceder com as outras bebidas, ou voltar ao menu de programações.

### Nota!

- Para modificar as bebidas de outro perfil, voltar à página inicial, selecione o perfil desejado (B1) e repita o procedimento.
- Para zerar todas as bebidas do perfil, veja o parágrafo "8.18 Valores de fábrica a"

## 8.5 Acertar a hora

Para regular a hora no ecrã (B), siga as instruções abaixo descritas:

- Prima " (B2) para entrar no menu;
- Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) " ACERTAR A HORA";
- Prima "": no ecrã aparecerá o painel de regulação da hora;
- Prima ou próximo das horas e dos minutos até visualizar a hora atual;
- Para conformar, prima " OK" (para anular, prima " ESC") e prima " ESC" para voltar à página inicial.

A hora está assim programada.

## 8.6 Ligação automática

É possível determinar o horário de acendimento automático para ter o aparelho pronto para o uso em um determinado horário (por exemplo, de manhã) para poder fazer o café imediatamente.

### Nota!

Para que esta função seja ativada, é necessário que a hora tenha sido já programada corretamente (veja o parágrafo "8.5 Acertar a hora ").

Para ativar a ligação automática, proceda como segue:

- Prima o ícone " (B2) para entrar no menu;
- Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) " LIGAÇÃO AUTOMÁTICA";
- Selecione a função premindo "": no ecrã aparecerá o painel de regulação da hora;

- Prima ou próximo das horas e dos minutos até visualizar a hora de ligação automática pretendida;
- Premir em OFF ou em ON para ativar ou desativar a ligação automática.
- Para conformar, prima " OK" (para anular e voltar ao menu de programações, prima " ESC") e prima " ESC" para voltar à página inicial.

A hora de ligação automática está assim programada e no ecrã, ao lado da hora, aparecerá o relativo símbolo a indicar que a função foi ativada.

### Nota!

Quando a máquina é desligada com o interruptor geral (A21) a regulação da ligação automática, se anteriormente ativada, será perdida.

## 8.7 Desligamento automático (standby)

É possível programar o comando Desligar automaticamente para que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos ou após 1, 2 ou 3 horas de inutilização.

Para reprogramar o desligamento automático, proceda como segue:

- Prima o ícone " (B2) para entrar no menu;
- Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) " DESLIGAR AUTOMAT." com a seleção atual (15 ou 30 minutos, ou 1 ou 2 ou 3 horas);
- Prima no ecrã " até selecionar o valor desejado;
- Premir " ESC" para voltar à página inicial.

Assim, o desligamento automático estará programado novamente.

## 8.8 Placa aquecimento chávenas

Para aquecer as chávenas antes de fazer o café, é possível ativar a placa de aquecimento de chávenas (A6) e colocar em cima as chávenas.

- Prima " (B2) para entrar no menu;
- Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) " AQUECIMENTO CHÁVENAS";
- Prima " para ativar- ON ou desativar- OFF a placa aquecimento chávenas.
- Premir " ESC" para voltar à página inicial.

## 8.9 Poupança de energia

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de poupança energia. Quando a função é ativa garante menor consumo de energia, de acordo com as normativas europeias em vigor.

Para desativar ou reativar a modalidade "Poupança energia", proceder como segue:

- Prima " (B2) para entrar no menu;

2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "POUPANÇA DE ENERGIA";
  3. Prima para ativar- ON ou desativar- OFF a poupança de energia.
  4. Premir "ESC" para voltar à página inicial.
- No ecrã, ao lado da hora, aparecerá o relativo símbolo a indicar que a função foi ativada.

### 8.10 Temperatura café

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Prima (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "TEMPERATURA CAFÉ" com a seleção atual (BAIXA, MÉDIA, ALTA, MÁXIMA);
3. Premir até selecionar a temperatura desejada;
4. Premir "ESC" para voltar à página inicial.

#### Nota!

É possível programar uma temperatura diferente para cada perfil (veja o capítulo "17. Memorizar o próprio perfil").

### 8.11 Dureza água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, referir-se ao capítulo "20. Programação da dureza da água".

### 8.12 Seleccione idioma

Para modificar a língua do ecrã (B), proceder assim:

1. Prima (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã "DEFINIR IDIOMA";
3. Prima : prima ou até visualizar a bandeira relativa ao idioma desejado e selecioná-lo;
4. Prima "ESC" 2 vezes para voltar à página inicial.

### 8.13 Aviso sonoro

Com esta função ativa-se ou desativa-se o aviso acústico que a máquina emite a cada pressão dos ícones e a cada introdução/remoção dos acessórios. Para desativar ou ativar novamente o aviso sonoro, proceder como segue:

1. Prima (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "AVISO SONORO";
3. Premir para ativar- ON ou desativar- OFF o aviso sonoro;
4. Prima "ESC" para voltar à página inicial.

### 8.14 Iluminação chávina

Com esta função ativam-se ou desativam-se as luzes de iluminação da chávina.

As luzes acendem-se a cada fornecimento de bebidas à base de café, leite quente e a cada enxaguamento.

Para desativar ou ativar novamente esta função, proceda como segue:

1. Prima (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "ILUMINAR CHÁVENA";
3. Premir para ativar- ON ou desativar- OFF a iluminação chávina;
4. Prima "ESC" para voltar à página inicial.

### 8.15 Fundo

É possível mudar o fundo do ecrã do seu aparelho escolhendo entre os 4 disponíveis: "SHADED BLUE", "STAINLESS STEEL", "COFFEE BROWN", "DARK BLUE". Proceder como segue:

1. Prima o ícone (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "FUNDO";
3. Premir : no ecrã aparecerão os fundos disponíveis;
4. Selecionar o fundo desejado pressionando no quadro escolhido: o aparelho volta ao menu de programações com o novo fundo selecionado;
5. Premir "ESC" para voltar à página inicial.

### 8.16 Bluetooth

Com esta função ativa-se o desativa-se o PIN de proteção para se conectar a partir dum dispositivo ao aparelho.

1. Prima o ícone (B2) para entrar no menu;
2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) "BLUETOOTH";
3. Prima para aceder à função;
4. Ativar ou desativar a proteção PIN premindo- ON ou OFF;
5. Prima "ESC" 2 vezes para voltar à página inicial.

O PIN predefinido na máquina é "0000": recomendamos que se personalize o PIN diretamente na APP.

#### Nota!

O número de série do aparelho, visível no interior da função "Bluetooth", lhe permite identificar com certeza a máquina no momento em que se cria a associação com o APP.

### 8.17 Esvaziamento circuito

Antes de um período de inutilização, para evitar que a água congele nos circuitos internos ou antes de levar o aparelho a um

centro de assistência, recomenda-se que se esvazie o circuito hidráulico da máquina.

Proceder como segue:

1. Prima o ícone  (B2) para entrar no menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B)  "ESVAZIAMENTO CIRCUITO";
3. Premir ;
4. "ESVAZIE DEPÓSITO BORRAS DE CAFÉ E TABULEIRO DE RECOLHA PINGOS": extraia e esvazie o depósito borras de café (A10) e o tabuleiro de recolha de pingos (A14). Premir  NEXT";
5. "INSIRA O DEPÓSITO BORRAS E O TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS": insira o tabuleiro de recolha de pingos completa com o depósito borras;
6. "COLOQUE O DEPÓSITO 0,5L PRIMA OK PARA INICIAR": coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café (A8) e em baixo do bico de saída de água quente (C6). Prima  OK" (fig. 8);

### Perigo de Queimaduras!

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a distribuir água quente.



10

7. "ENXAGUAMENTO EM CURSO, POR FAVOR AGUARDE": o aparelho efetua um enxaguamento pelo bico de saída de café;
8. "ESVAZIE O RESERVATÓRIO DE ÁGUA": extraia o reservatório (A16) e esvazie-o completamente, então prima  NEXT" (fig. 10);
9. (Se o filtro está instalado) "RETIRE FILTRO ÁGUA": retire do reservatório o filtro. Prima  NEXT";
10. "INSIRA O RESERVATÓRIO DE ÁGUA, PRIMA OK PARA CONTINUAR": insira o reservatório de água e prima  OK" (fig. 6);
11. "ESVAZIAMENTO CIRCUITO HIDRÁULICO EM CURSO": aguarde que a máquina proceda com o esvaziamento; (Atenção: água quente a sair pelos bicos de saída!); À medida que o circuito esvazia-se, o aparelho pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
12. "ESVAZIE BANDEJA DE RECOLHA DE PINGOS": extraia, esvazie e reposicione o tabuleiro de recolha de pingos, então prima  NEXT";
13. "ESVAZIAMENTO COMPLETADO: PRIMA OK PARA DESLIGAR": prima  OK". O aparelho efetua o desligamento.

### Nota:

A próxima vez que for ligada, a máquina exige o enchimento do circuito: siga as instruções a partir do ponto 3 do parágrafo "5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento".

## 8.18 Valores de fábrica

Com esta função, são restabelecidas todas as programações do menu e todas as programações das quantidades, retornando aos valores de fábrica (com exceção do idioma, que permanece aquele já programado).

Para restaurar os valores de fábrica, proceder como segue:

1. Prima o ícone  (B2) para entrar no menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B)  VALORES DE FÁBRICA". Premir ;
3. Prima  RESET COMPLETADO" se se desejar reajustar todos os perfis aos parâmetros originais, caso contrário seleccione o perfil pretendido;
4. "REDEFINIR VALORES DE FÁBRICA": prima  OK" para confirmar (ou  ESC" para deixar os parâmetros inalterados);
5. "VALORES DE FÁBRICA REDEFINIDOS": prima  OK" para confirmar  ESC" para regressar à página inicial.

## 8.19 Estatísticas

Com esta função são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para exibí-los, proceder da seguinte forma:

1. Prima  (B2) para entrar no menu;
2. Prima  (B10) ou  (B8) até aparecer no ecrã (B)  ESTATÍSTICAS";
3. Prima : é possível verificar todos os dados estatísticos premindo  ou ;
4. Prima  ESC": o aparelho volta à página inicial.



## 9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### 9.1 Seleção do aroma do café.

Selecionar o aroma desejado premindo  "AROMA" (B6):

	(ver "9.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído")
	AROMA X-SUAVE
	AROMA SUAVE
	AROMA MÉDIO
	AROMA FORTE
	AROMA X-FORTE

	Pessoal (se programado) / Padrão
--	----------------------------------

Após o fornecimento, a programação do aroma volta ao valor .

## 9.2 Seleção da quantidade de café

Selecionar na página inicial a quantidade de café na chávina desejada premindo QUANTIDADE“(B7):

	QUANTIDADE SMALL
	QUANTIDADE MEDIUM
	QUANTIDADE LARGE
	QUANTIDADE X-LARGE
	Quantidade pessoal (se programada) / Quantidade padrão

Após o fornecimento, a programação da quantidade volta ao valor .

## 9.3 Preparação do café mediante utilização de café em grão

### Atenção!

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

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A3) (fig. 12);
2. Posicione uma chávina em baixo do bico de saída de café (A8);
3. Abaixe o bico de saída aproximando o mais perto possível da chávina (fig. 13) obtém, assim um creme melhor.
4. Prima (B10) ou (B8) até visualizar o café desejado;
5. Selecionar então o café desejado na página inicial:
  - EXPRESSO
  - DOPPIO+
  - COFFEE
  - LONG
  - AMERICANO
  - 2X EXPRESSO
6. A preparação inicia e no ecrã (B) aparece a imagem da bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

### Nota:

- É possível preparar simultaneamente 2 chávines ESPRESSO premindo também “2X ” durante a preparação 1 ESPRESSO (a imagem continua a aparecer por alguns segundos no início da preparação).
- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo STOP”.
- Assim que terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávina, é suficiente premir EXTRA”:ao atingir a quantidade pretendida, prima STOP”.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### Nota:

- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (ENCHER O DEPÓSITO, ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo “24. Mensagens visualizadas no ecrã”).
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo “9.6 Conselhos para um café mais quente”.
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos presentes no parágrafo “9.5 Regulação do moedor de café” e no capítulo “25. Resolução de problemas”.
- A preparação de cada café pode ser personalizada (veja os capítulos “16. Personalizar as bebidas ” e “17. Memorizar o próprio perfil”).
- Se a modalidade “Poupança Energia” for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

## 9.4 Preparação do café mediante utilização de 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 poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher medidora rasa (C2), pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil (A4) ficar entupido.

### Nota:

Quando se utiliza café moído só é possível preparar uma chávina de café de cada vez.

1. Primar repetidamente AROMA”(B6) até aparecer no (B) ecrã ” (pré-moído).
2. Abrir a tampa do funil do café pré-moído (A2).

- Certifique-se de que o funil (A4) não esteja entupido e inserir uma colher medidora rasa de café moído (fig. 14).
- Colocar uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A8) (fig. 13).
- Selecione na página inicial o café desejado (ESPRESSO, COFFEE, LONG, AMERICANO);
- A preparação inicia e no ecrã aparece a imagem da bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

**i Nota:**

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento premindo **STOP**.
- Assim que terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, é suficiente premir **EXTRA**: ao atingir a quantidade pretendida, prima **STOP**.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

**⚠ Atenção! Preparar o café LONG**  :

À metade da preparação, aparece a mensagem "INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO, UMA COLHER MEDIDORA NO MÁXIMO". Introduzir um medidor raso de café pré-moído e pressione **OK**.

**i Nota:**

- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (ENCHER O DEPÓSITO, ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "24. Mensagens visualizadas no ecrã".
- Para obter um café mais quente, consulte o parágrafo "9.6 Conselhos para um café mais quente".
- Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

### 9.5 Regulação do moedor de café

O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o botão de regulação do grau de moagem (A5 - fig. 11).

**i Nota:**

O botão de regulação deve ser girado apenas enquanto o moedor de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.



Se o café sair muito lentamente ou não sair, rodar em um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Para obter, porém, uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspeto do creme, rodar no sentido anti-

horário um nível em direção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair às gotas).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

### 9.6 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de programações (parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- esquente com água quente as chávenas (utilizar a função água quente, veja o capítulo "12. fornecimento de água quente");
- aumente a temperatura do café no menu programação (parágrafo "8.10 Temperatura café").

## 10. PREPARO DE BEBIDAS QUENTES COM LEITE

**i Nota:**

Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do recipiente do leite (D2) e o bico de água quente (A9) conforme descrito nos parágrafos "10.4 Limpeza do recipiente do leite após cada uso", "18.10 Limpeza do recipiente para o leite" e "18.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor".



### 10.1 Encher e encaixar o recipiente do leite

- Tirar a tampa (D2) (fig. 15);
- Encher o recipiente do leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig. 16). Considerar que cada marca gravada na lateral do recipiente corresponde a cerca de 100 ml de leite;

**i Nota:**

- Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- Se a modalidade "Poupança energia" estiver ativada, o fornecimento da bebida poderá requerer alguns segundos de espera.

- Certificar-se que o tubo de imersão do leite (D4) esteja bem inserido na sede prevista, no fundo da tampa do recipiente do leite (fig.14);
- Reposicionar a tampa no recipiente do leite.
- Se houver, extraia o bocal de saída de água quente/vapor (C6) premindo o botão de desençaixe (C7) (fig. 18);
- Engatar, empurrando a fundo, o recipiente de leite (D) ao bocal (A9) (fig. 19): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro está ativa);
- Colocar uma chávena suficientemente grande em baixo dos bicos de saída de café (A8) e sob o tubo de saída de leite com espuma (D5); regular o comprimento do tubo de saída de leite para aproximá-lo à chávena, simplesmente puxando-o para baixo (fig. 20).
- Seguir as indicações reportadas em seguida para cada função específica.

### 10.2 Regular a quantidade de espuma

Girando o botão de regulação de espuma (D1) seleciona-se a quantidade de espuma do leite que será fornecida durante a preparação das bebidas com leite.

Posição botão	Descrição	Aconselhado para ...
	SEM ESPUMA	LEITE QUENTE (sem espuma) /CAFFELATTE
	ESPUMA MÍNIMA	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	ESPUMA MÁXIMA	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LEITE QUENTE (com espuma)

### 10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite

- Encher e encaixar o recipiente do leite (D) conforme ilustrado anteriormente;
- Selecione na página inicial a bebida desejada:
  - CAPPUCCINO
  - LEITE COM CAFÉ
  - CAFFELATTE
  - LEITE QUENTE
  - CAPPUCCINO+
  - ESPRESSO MACCHIATO
  - FLAT WHITE
  - CAPPUCCINO MIX
- No ecrã (B) a máquina aconselha que se rode o botão de regulação de espuma (D1) consoante a espuma que a re-

ceita original prevê: rode então o botão situado na tampa do recipiente do leite (D2) e confirme a seleção premindo “ OK”.

- Depois de alguns segundos, o aparelho começa automaticamente a preparação e no ecrã aparece a imagem da bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

#### Nota: indicações gerais para todas as preparações à base de leite

- “ ESC”: premir se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.
- “ STOP”: premir para interromper a saída de leite ou de café e passar para o próximo fornecimento (se estiver previsto) para completar a bebida.
- Assim que terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café no ecrã, premir “ EXTRA”.
- A preparação de cada bebida a base de leite pode ser personalizada (veja os capítulos “16. Personalizar as bebidas ” e “17. Memorizar o próprio perfil”).
- Não deixar por muito tempo o recipiente de leite fora do frigorífico: quanto mais a temperatura do leite aumenta (5°C ideal), mais a qualidade da espuma piora.

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

### 10.4 Limpeza do recipiente do leite após cada uso

#### Atenção! Perigo de queimaduras

Durante a limpeza das condutas internas do recipiente do leite, sai um pouco de água quente e vapor pelo tubo de saída do leite com espuma (D5). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Depois de cada uso das funções de leite é exibida o pedido “RODAR O BOTÃO PARA <CLEAN> PARA INICIAR A LIMPEZA” e é necessário proceder com a limpeza da tampa d dispositivo emulsionador de leite:

- Deixar inserido na máquina o recipiente do leite (D) (não é necessário esvaziar o depósito do leite);
- Posicionar uma chávena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma (fig. 20).
- Rodar o botão de regulação da espuma (D1) para “CLEAN” (fig. 21): o ecrã (B) exibirá “LIMPEZA RECIPIENTE LEITE EM CURSO PÔR RECIPIENTE SOB O BICO DO LEITE ” (fig. 22) junto com uma barra que se preenche ao se completar a limpeza. A limpeza interrompe-se automaticamente.
- Recolocar o botão de regulação em uma das seleções da espuma.
- Remover o depósito do leite e limpar sempre o bocal do vapor (A9) com uma esponja (fig. 23).

## **Nota!**

- Na preparação de diversas chávenas de bebida com base de leite, a limpeza do recipiente do leite será efetuada após a última preparação. Para proceder com as próximas preparações, quando aparece a mensagem para a função CLEAN, prima  "ESC".
- Se a limpeza não for efetuada, no ecrã aparecerá o símbolo  como lembrete que é necessário proceder com a limpeza do recipiente do leite.
- O recipiente com leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.

## **11. FUNÇÃO CHÁ**

### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente.

1. Verificar que o bocal de saída de água quente/vapor (C6) esteja encaixado corretamente ao bocal de saída de água quente/vapor (A9);
2. Deite na chávena o saquete de chá e coloque-a em baixo do bico de saída (o mais próximo possível para evitar borrifos);
3. Selecione na página inicial  "FUNÇÃO CHÁ";
4. "ÁGUA QUENTE PARA"; selecione:
  - a quantidade de água pretendida premindo   (fig. 24);
  - a temperatura da água pretendida premindo próximo aos chás propostos: a cada chá (branco, verde, oolong, preto) corresponde uma temperatura específica de fornecimento de água quente (fig. 25);
5. Selecione a bebida no ecrã (B) aparece a imagem relativa e uma barra de progressão que é preenchida à medida que a preparação é efetuada;
6. A máquina fornece a quantidade de água quente selecionada e depois interrompe automaticamente o fornecimento. Para interromper manualmente o fornecimento prima  "STOP".

## **Nota!**

- Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativa, a distribuição de água quente poderia exigir alguns segundos de espera.
- A preparação de água na chávena pode ser personalizada (veja os capítulos "16. Personalizar as bebidas" e "17. Memorizar o próprio perfil").
- É possível i em qualquer momento o fornecimento premindo  "STOP";
- Assim que terminar o fornecimento, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, é suficiente premir

 "EXTRA": ao atingir a quantidade pretendida, prima  "STOP".

## **12. FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE**

### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a fornecer água quente.

1. Verificar que o bocal de saída de água quente/vapor (C6) esteja encaixado corretamente ao bocal de saída de água quente/vapor (A9);
2. Posicionar um recipiente em baixo do bico de saída (o mais próximo possível para evitar borrifos);
3. Selecionar na página inicial  "ÁGUA QUENTE". No ecrã (B) aparece a imagem relativa e uma barra de progressão que é preenchida à medida que a preparação é efetuada;
4. A máquina fornece água quente e depois interrompe automaticamente o fornecimento. Para interromper manualmente o fornecimento de água quente, premir  "STOP".

## **Nota!**

- Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativa, a distribuição de água quente poderia exigir alguns segundos de espera.
- A preparação de água quente pode ser personalizada (veja os capítulos "16. Personalizar as bebidas" e "17. Memorizar o próprio perfil").

## **13. TIRAR VAPOR**

### **Atenção! Perigo de queimaduras.**

Não deixe a máquina sem supervisão enquanto estiver a tirar vapor.

1. Verificar que o bocal de saída de água quente/vapor (C6) esteja encaixado corretamente ao bocal de saída de água quente/vapor (A9);
2. Encher um recipiente com o líquido a aquecer ou criar espuma e mergulhar o bocal de saída de quente e vapor no líquido;
3. Selecionar na página inicial  "VAPOR". No ecrã (B) aparece a relativa imagem e uma barra de progressão que se preenche à medida que a preparação procede e depois de alguns segundos sai vapor que aquece o líquido do bocal de saída de água quente/vapor;
4. Ao atingir a temperatura ou a espuma desejadas, interromper o fornecimento do vapor premindo  "STOP";

### **Atenção!**

Interromper sempre a distribuição de vapor antes de extrair o recipiente com o líquido, com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos.

### **Nota!**

Se a modalidade “Poupança Energia” estiver ativa, a distribuição de vapor poderia requisitar alguns segundos de espera.

## 13.1 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite

- Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do líquido aumentará de 2 ou 3 vezes.
- Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima.
- Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o bico de saída (C6) conforme descrito no parágrafo sucessivo.

## 13.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso

Limpar o bocal de saída de água quente/vapor (C6) toda vez depois de o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.

1. Colocar um recipiente em baixo do bico de saída de água quente/vapor e deixar escoar um pouco de água (veja o capítulo “12. fornecimento de água quente”). Então interromper manualmente o fornecimento de água quente, premindo “ STOP”.
2. Aguardar alguns minutos que o bico de saída de água quente/vapor esfrie; então extraí-lo (fig. 18) premendo o botão de desencaixe (C7). Com uma mão, manter o bico de saída parado e, com a outra, rodar e tirar o cappuccinador para baixo (fig. 26).
3. Tirar também o bocal do vapor puxando-o para baixo (fig. 27).
4. Verificar que o furo do bico não esteja entupido. Se necessário, limpe-os com um palito de dentes.
5. Lavar cuidadosamente os elementos do bico de saída com uma esponja e água morna.
6. Introduzir o bico e o cappuccinador no bico empurrando para cima e rodando-o em sentido horário até o encaixe.

## 14. PREPARAÇÃO DE CHOCOLATE QUENTE

Selecione na página inicial o CHOCOLATE e proceda conforme indicado a seguir::

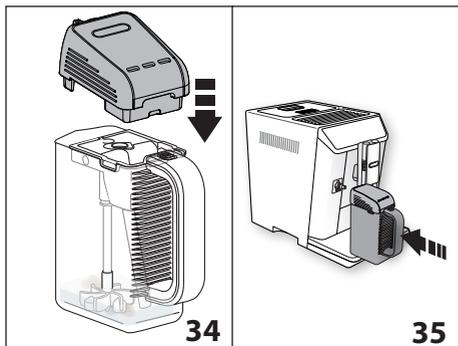
1. “SELECIONE CHÁVENAS E A DENSIDADE (FASE 1 DE 5)”: prima nas setas para escolher se preparar 1 chávena ( ) ou 2 chávenas ( ) e a densidade pretendida (min=; max = ) , então prima “ NEXT” para confirmar a seleção e passar para a próxima fase (ou prima “ BACK” para regressar à página anterior);
2. “INSIRA MISTURADOR CHOCO NO JARRO (FASE 2 DE 5)”: levantar a tampa do jarro (E1) (fig. 28), por meio do curso de desengate (E6) e extrair o funil do jarro (E2) (fig. 28). Certificar-se de que o tubo de saída do vapor (E3) e o misturador choco (E4) estejam inseridos (fig. 29), então insira o funil montado ao jarro (fig. 30);
3. Prima “ NEXT” para regressar à fase sucessiva (ou premir “ BACK” para regressar à página anterior);
4. “DEITE LEITE OU ÁGUA NO NÍVEL DESEJADO (FASE 3 DE 5)” (fig. 31): para preparar uma chávena de chocolate, deite no funil o leite a temperatura de frigorífico (ou água fresca) até ao nível . Contudo, se desejar preparar 2 chávenas ou uma “mug” (caneca) de chocolate, deite o leite (ou a água) até ao nível / . Após deitar o leite (ou a água), prima “ NEXT” (ou prima “ BACK” para regressar à página anterior);
5. “ADICIONE CHOCOLATE EM PÓ PELO FUNIL (FASE 4 DE 5)” (fig.32): para preparar uma chávena de chocolate, acrescente duas medidores (C2) (25 g) de preparado para chocolate quente. Para preparar duas chávenas ou uma “mug” de chocolate quente, acrescente 4 medidores de preparado para chocolate quente. Após deitar o preparado para chocolate, prima “ NEXT” (ou prima “ BACK” para regressar à página anterior);

### **Atenção!**

Certificar-se de que o furo do funil indicado na fig. 33 esteja limpo.

### **Nota!**

- O leite deve ser deitado quando o funil com tubo de saída de vapor e o misturador estão já inseridos e não deve superar o nível  indicado no jarro; aumentar ou diminuir a quantidade de preparado para chocolate quente consoante os gostos pessoais.
- Caso seja utilizada água no lugar de leite, siga as mesmas instruções dadas para o leite.
- Para uma preparação correta do chocolate quente, deite no funil primeiro o leite (ou a água) e depois o composto ou o cacau.



6. **FECHE A TAMPA E INSIRA JARRO, PRIMA OK PARA INICIAR™:** Fechar novamente a tampa (fig. 34) e encaixar empurrando até o fundo o jarro ao bocal (A9-fig. 35); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de aviso sonoro está ativa);
7. Prima "✓ OK" para iniciar a função: o aparelho começa a misturar o preparado e depois tira vapor para aquecer.

**i Nota!**

- Se o preparado em pó para chocolate quente utilizado não contém espessante, ao regular a densidade não haverá diferença nenhuma.
- - Se desejar interromper a preparação do chocolate, prima "✗ STOP".

Quando terminar a preparação, o aparelho prepara-se para uma nova utilização. O chocolate está pronto para ser deitada na chávina.

**⚠ Perigo de Queimaduras!**

- Durante a preparação do chocolate, o jarro e a sua tampa tornam-se muito quentes: utilizar exclusivamente a pega do jarro para extrai-lo e deitar o chocolate.
- Durante a preparação do chocolate, é normal que saia um pouco de vapor pelos furos da tampa do jarro de chocolate.
- É normal que, devido ao aquecimento do leite, haja borrifos no interior do jarro.
- A quantidade na chávina do chocolate, varia de acordo com a densidade selecionada: se desejar uma densidade alta, a quantidades será menor em relação à preparação com densidade baixa.

## 15. PREPARAÇÃO DAS BEBIDAS FRIAS

### 15.1 Preparação do café frio

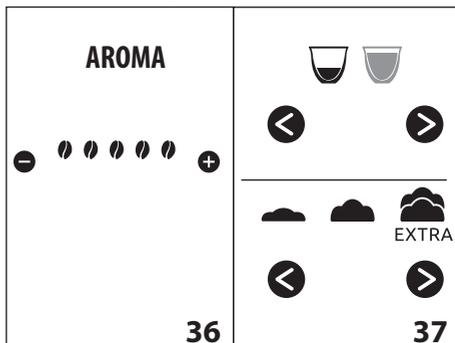
Selecione na página inicial o "☕ CAFÉ FRIO" e proceda conforme indicado a seguir:

- 1a. **Utilizando café em grãos:** "SELECIONE AROMA (FASE 1 DE 7)" (fig. 36): selecione o aroma do café pretendido (para um resultado otimizado, aconselha-se a seleção "AROMA X-FORTE");

- 1b. **Utilizando café pré-moído:** Primar repetidamente "☕ AROMA" (B6) até aparecer no (B) ecrã "☕" (pré-moído).
2. Prima "➤ NEXT" (ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);
3. **SELECIONE DIMENSÃO CHÁVENA E ESPUMA (FASE 2 DE 7)"** (fig. 37): selecione a quantidade na chávina ("small" ou "large") e um dos níveis de espuma (☁ min, ☁ med, ☁ extra) utilizando as setas abaixo: então prima "➤ NEXT" (ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);

**i Nota!**

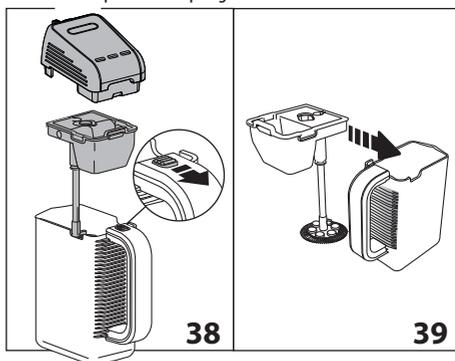
Utilizando o café pré-moído é possível preparar apenas a dimensão da chávina "small";



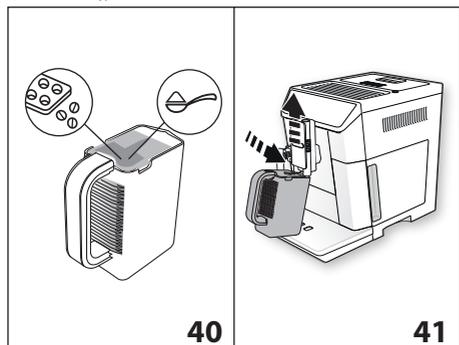
4. "INSIRA MISTURADOR AÉREO NO JARRO (FASE 3 DI 7)" (fig. 38): levante a tampa do jarro (E1) (fig. 38), atue no cursor de desengate (E6) e extraia o funil do jarro (E2) (fig. 38), então certifique-se que o misturador aéreo (E7) esteja inserido e encaixe o funil montado no jarro (fig. 39);

**i Nota!**

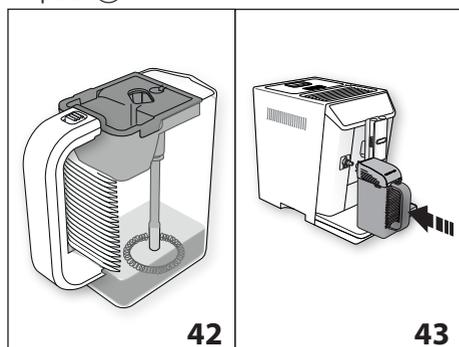
- Para a saída da bebida, certificar-se de que o tubo de fornecimento de vapor (E3) não esteja inserido.
- Nunca insira a tampa "Mix Jarros" no bico (A9) sem o jarro (E5), porque um contacto direto com o misturador em movimento poderia ser perigoso.



5. Prima "➤ NEXT" para regressar à fase sucessiva (ou premir (ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);
6. "DEITAR 9 (u 18) CUBOS DE GELO E AÇÚCAR (FASE 4 DE 7)" (fig. 40): deitar os cubos de gelo preparados com o molde (C9) fornecida juntamente e o açúcar na quantidade certa para a preparação "small" ou "large", então prima "➤ NEXT" (ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);



7. "COLOCAR O JARRO EM BAIXO DO BICO DE SAÍDA DO CAFÉ (FASE 5 de 7)" (fig. 41): levante o bico de saída do café (A8) e coloque o jarro de modo que café seja fornecido diretamente no jarro (E): prima "✓ OK" para iniciar a função;
8. O fornecimento de café no jarro inicia (fig. 42). No ecrã aparece "FORNECIMENTO ESPRESSO, AROMA X-FORTE" com uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: o fornecimento interrompe-se automaticamente; Para interromper manualmente a preparação, prima "⏪ ESC".



9. "FECHE A TAMPA E INSIRA JARRO, PRIMA OK PARA INICIAR" (fig. 43). Extraia o jarro (E), feche novamente a tampa (E1) e encaixe empurrando a fundo o jarro no bico (A1). Prima "✓ OK" iniciar a função: o aparelho começa a misturar o café e o gelo e no ecrã (B) aparece "CAFÉ FREIO" com uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

A preparação interrompe-se automaticamente:

No ecrã aparecerá "CONTINUAR COM A MISTURA?": prima "SIM" até obter uma espuma satisfatória e/ou até derreter completamente eventuais resíduos de gelo, então prima "⊗ STOP". É possível continuar a mistura por 2 vezes, por um máximo de aproximadamente um minuto.

### **i Nota!**

É possível i em qualquer momento a mistura premindo "⊗ STOP" e confirmando com "SIM" à pergunta "INTERROMPER MISTURA?". Se premir "NÃO", a mistura recomeça.

Quando terminar a preparação, o aparelho prepara-se para uma nova utilização. O café frio está pronto para ser deitado na chávena.

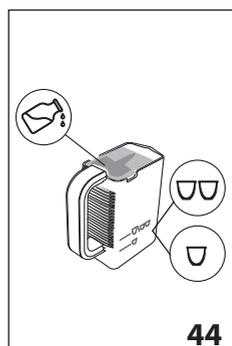
RECEITA PARA UM RESULTADO IDEAL:

- **GELO:** insira 9 cubos (45g) para uma chávena 18 cubos (90g) para 2 chávenas. Recomenda-se que se utilize o recipiente (C9) fornecida juntamente, projetado para ter cubos de dimensão ideal;
- **CAFÉ:** utilize café com uma percentagem consistente de "robusta" para ter um bom creme/espuma.
- **AÇÚCAR:** utilizar uma colherzinha de açúcar para cada chávena. Recomenda-se que se utilize açúcar de confeitiro

## 15.2 Preparação da espuma do leite frio

Selecione na página inicial o "ESPUMA LEITE" e proceda conforme indicado a seguir:

1. SELECIONE DIMENSÃO CHÁVENA E ESPUMA (FASE 1 DE 4)" (fig. 37): selecione a quantidade na chávena ("small" ou "large") e um dos níveis de espuma (min, med, extra): então prima "➤ NEXT" (ou prima "⏪ BACK" per para regressar à página inicial);
2. "INSIRA MISTURADOR AÉREO NO JARRO (FASE 2 DI 7)" (fig. 39): levante a tampa do jarro (E1) (fig. 38), atue no cursor de desengate (E6) e extraia o funil do jarro (E2) (fig. 38), então certifique-se que o misturador aéreo (E7) esteja inserido e encaixar o funil montado no jarro (fig. 39);



3. Prima "➤ NEXT" para passar à próxima página (ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);
4. "DEITE LEITE ATÉ AO NÍVEL PRETENDIDO (FASE 3 DE 4)" (fig. 44): deite o leite frio na quantidade certa para a preparação da quantidade selecionada (100ml chávena pequena; 200 ml chávena grande), então prima "➤ NEXT"

(ou prima "⏪ BACK" para regressar à página anterior);

- "FECHE A TAMPA E INSIRA JARRO; PRIMA OK PARA INICIAR";  
feche novamente a tampa (E1) e encaixe empurrando até ao fundo o jarro no bico (A9);
- Prima "✓ OK": o misturador começa a funcionar e no ecrã (B) aparece "ESPUMA LEITE FRIO" com uma barra de progressão que se preenche durante a preparação;

A preparação interrompe-se automaticamente.

### **Nota!**

- É possível em qualquer momento a preparação premindo "⊗ STOP" e confirmando com "SIM";
- No fim da preparação, o ecrã exibe "CONTINUAR COM A MISTURA?" prima "SIM" até obter uma espuma satisfatório, então prima "⊗ STOP". É possível continuar a mistura por 2 vezes, por um máximo de aproximadamente um minuto. Por outro lado, se no fim da preparação a espuma estiver satisfatório, prima "NÃO".

## 16. PERSONALIZAR AS BEBIDAS

Aroma (para as bebidas que o prevêm) e a intensidade das bebidas (exceto para o café frio e o leite frio) podem ser personalizadas.

- Certificar-se de que esteja ativo o perfil para o qual deseja personalizar a bebida: de facto, é possível seleccionar as bebidas "MY" para cada um dos 6 perfis;
- Na página inicial, premir  (B1);
- Seleccionar a bebida que se deseja personalizar para aceder às páginas de personalização: os relativos acessórios devem ser inseridos;
- (Apenas bebidas à base de café) "ESCOLHA AROMA DO CAFÉ": Seleccionar o aroma desejado premindo  ou  e premir "✓ OK";
- "PERSONALIZAÇÃO QUANTIDADE DO CAFÉ (OU ÁGUA) PRIMA STOP PARA GUARDAR": A preparação começa e o aparelho propõe a página de personalização da intensidade ilustrada por uma barra. A estrela ao lado da barra representa a intensidade atualmente programada.
- Quando a intensidade atinge a quantidade mínima programável, no ecrã aparece "⊗ STOP".
- Premir "⊗ STOP" quando na chávena se alcança a quantidade pretendida.
- "DESEJA GUARDAR NOVOS VALORES?": Premir "SIM" ou "NÃO".

O aparelho confirma se os valores foram guardados ou não (consoante a seleção anterior "✓ OK").

O aparelho volta à página inicial.

### **Nota!**

- Bebidas à base de leite: memoriza-se o aroma do café e depois são memorizados individualmente as quantidades de leite e de café;
- Americano: memoriza-se o aroma do café e depois são memorizados individualmente as quantidades de café e de água quente;
- Água quente: o aparelho fornecerá água: premir "⊗ STOP" para memorizar a quantidade desejada.
- É possível também personalizar as bebidas também por se conectar com a DeLonghi Coffee Link App.
- É possível sair da programação por premir "↻ ESC": os valores não serão guardados.

Tabela quantidades das bebidas		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
EXPRESSO	40 ml	20-80 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
COFFEE	180 ml	100-240 ml
DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
AMERICANO	150 ml	70-480 ml
CHÁ	150 ml	30-420 ml
ÁGUA QUENTE	250 ml	20-420 ml

## 17. MEMORIZAR O PRÓPRIO PERFIL

Com este aparelho é possível memorizar 6 perfis diferentes, cada um dos quais está associado a um ícone diferente.

Em cada perfil são guardadas na memória as personalizações de AROMA e INTENSIDADE das bebidas "MY" (veja o capítulo "16.

Personalizar as bebidas  e a ordem que são visualizadas todas as bebidas é consoante à frequência de seleção.

Para seleccionar ou entrar em um perfil, prima no perfil atualmente em uso (B11), prima  (B10) ou  (B8) até aparecer o perfil pretendido e prima-o.

### **Nota!**

- Perfil "☹ CONVIDADO": seleccionando este perfil, é possível preparar as bebidas com as configurações de fábrica. A função  não está ativa.
- É possível renomear o próprio perfil conectando com a DeLonghi Coffee Link App.

Para personalizar o ícone do perfil, proceda conforme mostrado em seguida:

- Seleccionar o perfil (B11);
- Selecione "Personalizar";

3. Prima ◀(B10) ou ▶(B8) até aparecer no ecrã (B) o ícone pretendido, então seleccione-o;
4. Confirme a seleção com "✓ OK": o aparelho regressa à página inicial.

## 18. LIMPEZA

### 18.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A10);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A14),
- o reservatório para a água (A16);
- os bicos de saída de café (A8);
- o funil para introduzir café pré-moído (A4);
- o infusor (A19), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A18),
- o depósito do leite (D);
- o "Mix carafe" (E);
- o bocal da água quente/vapor (A9);
- o painel de controlo (B).

#### ⚠ Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na lava-loiças, com exceção do depósito do leite (D) e do "Mix carafe".
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

### 18.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é recomendado antes de utilizá-la, ligá-la e efetuar;

1. 2/3 enxaguamentos, selecionando a função "Enxaguamento" (parágrafo "8.1 Enxaguamento (☺)");
2. fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo "12. fornecimento de água quente").

#### **i** Nota!

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

### 18.3 Limpeza do depósito de borras de café

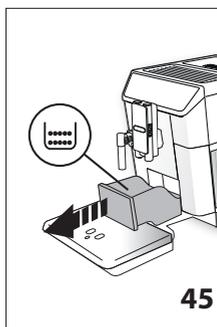
Quando o ecrã (B) mostrar a mensagem "ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Até limpar o depósito de borras (A10), a máquina não pode fazer café. O aparelho avisa sobre a necessidade de esvaziar o depósito mesmo

que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral).

#### ⚠ Atenção! Perigo de queimaduras

Se são preparados vários cappuccinos em sequência, a base para chávénas de metal (A11) fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):



1. Extraia o tabuleiro de recolha de pingos (A14) (fig. 45), para esvaziá-lo e limpá-lo.
2. Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A10) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel fornecido (C5) possui uma espátula apropriada para esta operação.

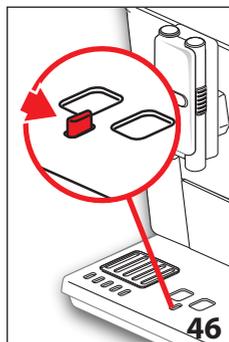
#### ⚠ Atenção!

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvazie sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

### 18.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos

#### ⚠ Atenção!

O tabuleiro de recolha de pingos (A14) é dotado de um indicador flutuante (A12) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 46). Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio



das chávénas (A11), é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, senão a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

Para remover a bandeja de recolha de pingos, proceda conforme indicado a seguir:

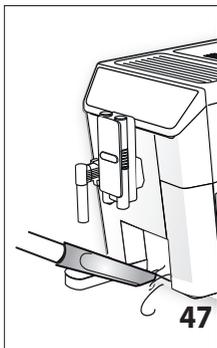
1. Extrair a bandeja de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A10) (fig. 45);

2. Esvaeze a bandeja de recolha de pingos e o depósito das borras e lavá-los;
3. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com o depósito das borras de café.

## 18.5 Limpeza das partes internas da máquina

### Perigo de choques elétricos!

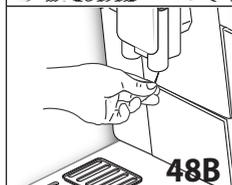
Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver "7. Desligar o aparelho") e desconectá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.



1. Inspeccionar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraído o tabuleiro de recolha de pingos - A14) está sujo.
2. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido (C5) e uma esponja.
3. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 47).

## 18.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C4) (se previsto) o reservatório de água (A16) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado: enxague cuidadosamente antes de encher e reintroduza o reservatório;
2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;



## 18.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A8) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 48A);

2. Verificar que os furos do bico de saída de café não estejam obturados. Se necessário, remover os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 48B).

## 18.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café pré-moído (A4) não esteja obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C5) fornecido.



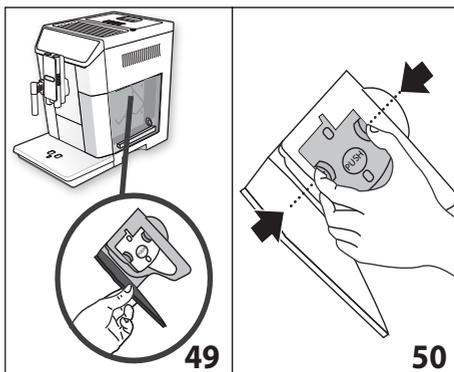
## 18.9 Limpeza do infusor

O infusor (A19) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

### Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (veja o capítulo "7. Desligar o aparelho");
2. Extrair o reservatório de água (A16) (fig. 3);
3. Abrir a porta do infusor (A18) (fig. 49) posicionada na lateral direita;



4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de desancaixe e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 50).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguar-lo com água corrente.

### Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

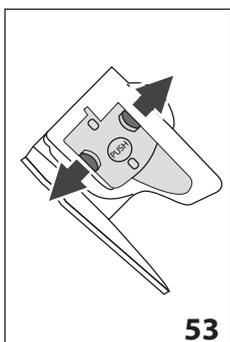
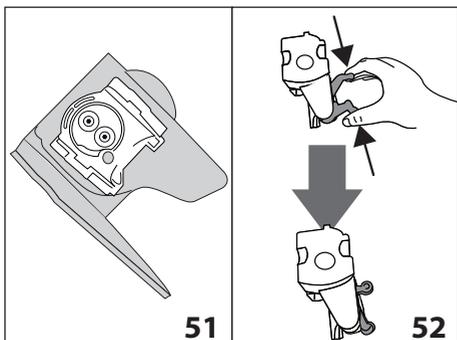
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

6. Utilizando o pincel (C5), limpar os resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
7. Depois da limpeza, introduza novamente o infusor, inserindo-o no suporte (fig. 51); em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe.

**Nota:**

Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas como indicado na figura 52.

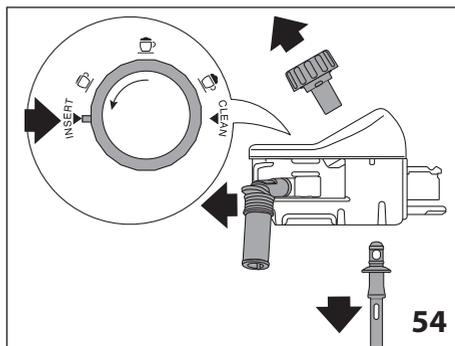


8. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 53);
9. Fechar a porta do infusor;
10. Inserir novamente o reservatório de água.

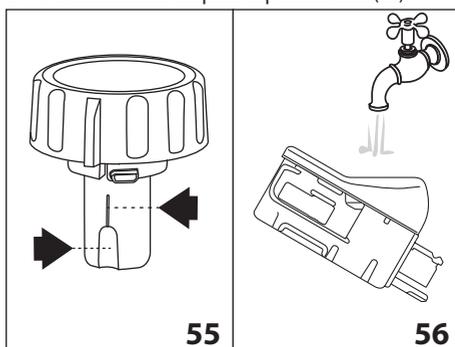
**18.10 Limpeza do recipiente para o leite**

Para manter eficiente o cursor da espuma de leite, limpar o recipiente do leite (D) tal como descrito em seguida, a cada dois dias:

1. Extrair a tampa (D2);
2. Retire o tubo de saída do leite (D5) e o tubo de extração (D4) (fig. 54);
3. Rodar em sentido anti-horário o botão de regulação de espuma (D1) até a posição "INSERT" (insira) (fig. 54) e retire-o para cima;



4. Lavar cuidadosamente os componentes com água quente e detergente delicado. **É possível lavar na máquina de lavar loiça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar loiça** Prestar muita atenção para que no encavo e no pequeno canal situado sob o manipulô (fig. 55) não restem resíduos de leite: se for o caso;raspar o canal com um palito de dente;
5. Enxaguar o interior da sede do manipulô de regulação da espuma com água corrente (fig. 56);
6. Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de imersão e o tubo de saída.
7. Montar novamente o manipulô fazendo coincidir a seta com a mensagem "INSERIR", o tubo de distribuição e o tubo de extração do leite.
8. Pôr novamente a tampa no depósito do leite (D3).

**18.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor**

Limpar o bocal (A9) após cada preparação de leite, com uma esponja, removendo os resíduos de leite depositados nas juntas (fig. 23).

**18.12 Limpeza do "Mix carafe" (E)**

Limpar o jarro após cada preparação, como descrito em seguida:

1. Levantar a tampa (E1) e remover o funil (E2) premindo o botão de descaixei (E6) e e levá-lo (fig. 28);
2. Extraia do funil o tubo de saída de vapor (E3) e o misturador choco (E4) ou "aéreo" (E7);
3. Lavar cuidadosamente os componentes com água quente e detergente delicado. **É possível lavar na máquina de lavar loiça todos os componentes, posicionando-os porém no cesto superior da máquina de lavar loiça.**
4. Montar novamente todos os componentes.

**i Nota!**

É normal, depois de ter preparado um chocolate quente, encontrar resíduos no misturador durante a limpeza: são resíduos de ferro contido no cacau, que é atraído pelos ímãs do misturador.



## 19. DESCALCIFICAÇÃO



### Atenção!

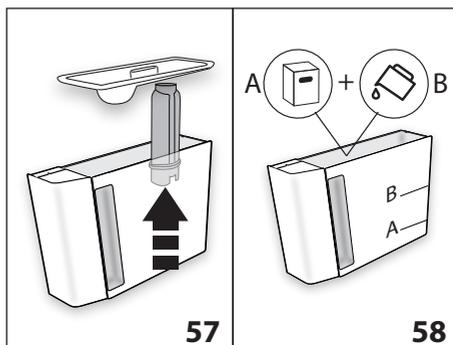
- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

Descalcificar a máquina quando no ecrã (B) aparecer "É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO PRIMA OK PARA INICIAR (~45min) **!**": Se desejar proceder imediatamente com a descalcificação, premir "✓ OK" e siga as operações a partir do ponto 4.

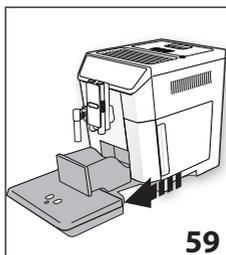
Para adiar a descalcificação para outro momento, premir "↶ ESC": no ecrã o símbolo  recorda que o aparelho precisa de ser descalcificado (a mensagem aparecerá novamente a cada acendimento).

Para aceder ao menu descalcificação:

1. Prima o ícone "⚙️" (B2) para entrar no menu;
2. Prima "⏪" (B10) ou "⏩" (B8) até aparecer no ecrã "DESCALCIFICAÇÃO";
3. Premir "▶️" para começar o ciclo de descalcificação e seguir as instruções no ecrã;
4. "RETIRE O FILTRO DE ÁGUA" (fig. 57); extraia o reservatório de água (A16), retire o filtro de água (C4) (se presente), esvazie o reservatório. Prima "➤ NEXT";



5. "DEITE DESCALCIFICANTE (NÍVEL A) E ÁGUA (ATÉ AO NÍVEL B)" (fig. 58); Deitar no reservatório de água o descalcificante até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do reservatório; e então adicionar água (um litro) até atingir o nível B; recolocar no lugar o reservatório de água. Prima "➤ NEXT";



6. "ESVAZIE O DEPÓSITO DE BORRAS E A BANDEJA DE RECOLHA DE PINGOS" (fig. 59): remova, esvazie e reintroduza a bandeja de recolha de pingos (A14) e o depósito borras (A10). Prima "➤ NEXT";

7. "COLOQUE UM RECIPIENTE DE 2L PRIMA OK P/ INICIAR DESCALCIFICAÇÃO": Deitar sob o bico de saída de água quente/vapor (C6) e em baixo do bico de saída do café (A8) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2 litros (fig. 8);



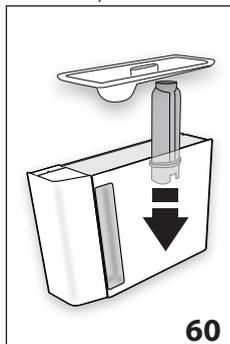
### Atenção! Perigo de queimaduras

Do bocal de água quente/vapor e do bico de saída de café sai água quente que contém ácidos.. Portanto, prestar atenção para não entrar em contacto com esta solução.

8. Pressionar "✓ OK" para confirmar a inserção da solução descalcificante. No ecrã aparece "DESCALCIFICAÇÃO EM CURSO, POR FAVOR AGUARDE":o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo bocal de saída de água quente/vapor como pelo bico de saída do café efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos para remover os resíduos de cálcio do interior da máquina;;

Depois de aproximadamente de 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação:

9. "ENXAGUE E ENCHA COM ÁGUA ATÉ AO NÍVEL MAX" (fig. 5): a máquina agora está pronta para um processo de enxaguamento fresco. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extrair o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca e inseri-lo na máquina;
10. "COLOQUE UM RECIPIENTE DE 21 PRIMA OK P/ INICIAR O ENXAGUAMENTO": Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante em baixo do bico de saída de café e o bocal de saída de água quente/vapor (fig. 8) e prima "✓ OK";
11. A água quente sai primeiro do bico de saída de café e depois pelo bocal de saída de água quente/vapor e no ecrã aparecerá "ENXAGUAMENTO EM CURSO, por favor aguarde";
12. Quando a água no reservatório termina, esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
13. (Se o filtro estava instalado) "INSIRA O FILTRO NO LUGAR" (fig. 60). Premir "➤ NEXT" e extrair o reservatório, reintroduzir, se foi retirado anteriormente, o filtro amaciador;



14. "ENXAGUE E ENCHA COM ÁGUA ATÉ AO NÍVEL MAX" (fig. 5): Encher o reservatório até ao nível MAX com água fresca;
15. "INSIRA O DEPÓSITO DE ÁGUA" (fig. 6): Inserir novamente o reservatório de água;
16. "COLOQUE UM RECIPIENTE DE 21 PRIMA OK P/ INICIAR O ENXAGUAMENTO":

Reposicionar o recipiente usado para recolher a solução descalcificante em baixo do bocal de saída de água quente/vapor (fig. 8) e premir "✓ OK";

17. A água quente sai pelo bocal de saída de água quente/vapor e no ecrã aparecerá "ENXAGUAMENTO EM CURSO".
18. "ESVAZIE O TABULEIRO DE RECOLHA DE PINGOS" (fig. 45): No término do enxaguamento, retirar, esvaziar e recolocar o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e o depósito das borras (A10): premir "➤ NEXT";
19. "PROCESSO DECALCIFICAÇÃO COMPLETADO": prima "✓ OK";
20. "ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA": esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extrair e encher o depósito de água com água fresca até ao nível MAX e reintroduzi-lo na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

### Nota!

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.
- É normal que, depois de ter efetuado este de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A10).
- O aparelho exige um terceiro enxaguamento, caso o depósito de água não tenha sido enchido até ao nível max: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho.. Antes de iniciar o enxaguamento, recordar-se que se deve esvaziar a bandeja de recolha de pingos;
- O eventual pedido da máquina, de dois ciclos de descalcificação num intervalo muito breve, deve ser considerado normal, como consequência do sistema evoluído de controlo implementado na máquina.



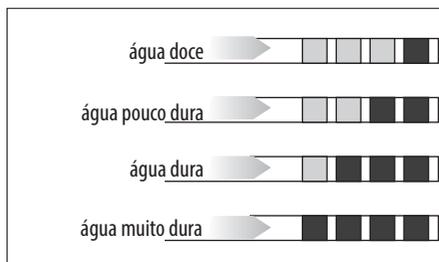
## 20. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem "É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO - PRIMA OK PARA INICIAR (~45mni) " é visualizada depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza. 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.

### 20.1 Medição da dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST", (C1 anexada às instruções em inglês).
2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.



### 20.2 Programação dureza da água

1. Prima "⚙️" (B2) para entrar no menu;

2. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã (B) “DUREZA ÁGUA”;
3. Para mudar o nível selecionado, premir o próprio símbolo até visualizar o nível desejado (Nível 1 = água doce; Nível 4 = água muito dura);
4. Premir “ESC” para voltar à página inicial.

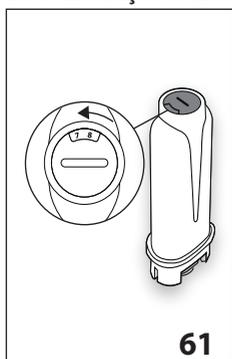
Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

## 21. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador (C4): se no seu modelo não houver, aconselhamos adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De'Longhi.

Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas a seguir.

### 21.1 Instalação do filtro

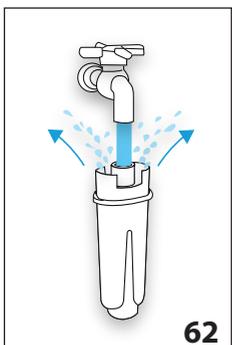


1. Retire o filtro (C4) da embalagem;
2. Prima o ícone (B2) para entrar no menu;
3. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã “FILTRO DE ÁGUA”;
4. Premir “”;
5. “RODE O INDICADOR DA DATA ATÉ VISUALIZAR OS PRÓXIMOS 2 MESES” (fig. 61):

rodar o disco com as datas para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização. Prima “NEXT”;

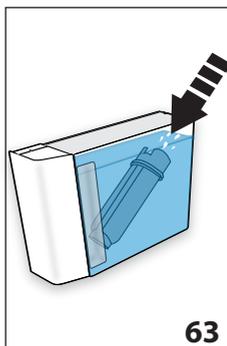
#### Nota:

O filtro tem duração de dois meses se o aparelho é utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanece inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.



6. “DEIXE CORRER ÁGUA PELOS ORIFÍCIOS ATÉ ELA SAIR PELAS FENDAS” (fig. 62): Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto. Prima “NEXT”;

7. Extrair o reservatório (A16) da máquina e enchê-lo com água.



8. “MERGULHE O FILTRO NO DEPÓSITO DEIXANDO SAIR AS BOLHAS DE AR” (fig. 63): Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinándolo para permitir que as bolhas de ar saiam. Prima “NEXT”;

9. “INSIRA O FILTRO NO LUGAR E PRIMA-O ATÉ AO FUNDO”: Inserir o filtro no próprio alojamento (A17 - fig. 60) e prima-o até ao fundo. Prima “NEXT”;
10. “INSIRA O DEPÓSITO DE ÁGUA”: Fechar de novo o depósito com a tampa (A15) e reinserir o mesmo na máquina.
11. “COLOQUE UM RECIPIENTE DE 0,5L, PREMIR OK PARA ENCHER O FILTRO” (fig. 8): posicione o recipiente em baixo o bocal de saída de água quente (C6) e prima “OK”: o fornecimento começa e se interrompe automaticamente.

No ecrã, ao lado da hora, aparecerá o símbolo a indicar que o filtro foi ativado. Agora é possível proceder à utilização do aparelho.

### 21.2 Substituição do filtro

Substituir o filtro (C4) quando no ecrã (B) aparecer “SUBSTITUA O FILTRO DE ÁGUA, PRIMA OK PARA COMEÇAR ”: se desejar proceder imediatamente com a substituição, premir “OK” e seguir as operações a partir do ponto 4.

Para adiar a substituição para outro momento, premir “ESC”: no ecrã o símbolo recorda que é necessário substituir o filtro.

Para a substituição, proceder da seguinte forma:

1. Extrair o depósito de água (A10) e o filtro esgotado;
2. Retire o novo filtro da embalagem;
3. Prima o ícone (B2) para entrar no menu;
4. Prima (B10) ou (B8) até aparecer no ecrã “FILTRO DE ÁGUA”;
5. Premir “”;
6. No ecrã aparece “SUBSTITUIR O FILTRO”;
7. Premir “”;
8. Proceder seguindo as operações ilustradas no parágrafo anterior a partir do ponto 5.

Agora o filtro foi ativado e é possível usar a máquina.

### **Nota!**

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

## 21.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro (C4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceder como segue:

1. Extrair o depósito de água (A10) e o filtro esgotado;
2. Prima o ícone "⚙️" (B2) para entrar no menu;
3. Prima "◀️" (B10) ou "▶️" (B8) até aparecer no ecrã "FILTRO DE ÁGUA";
4. Premir "▶️";
5. No ecrã aparece "RETIRE O FILTRO";
6. Premir "⬇️";
7. "⚠️ CONFIRMAR REMOÇÃO FILTRO?" premir "✔️ OK" (contudo, se desejar voltar ao menu de programações, premir "↶ ESC");
8. "⚠️ REMOÇÃO FILTRO COMPLETA": o aparelho guardou a modificação. Premir "✔️ OK" para voltar à página inicial.

### **Nota!**

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

## 22. DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Potência:	a 1450 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do depósito de água:	2 l
dimensões LxPxH:	260x480x375 mm
Comprimento do fio:	1750 mm
Peso:	12,4 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	400 g



Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 relativo aos materiais e os objetos destinados ao contacto com os produtos alimentares.

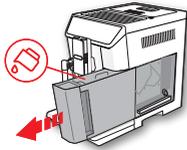
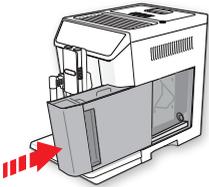
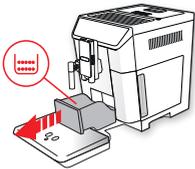
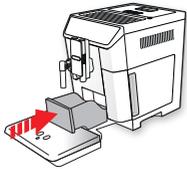
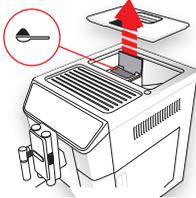
## 23. ELIMINAÇÃO

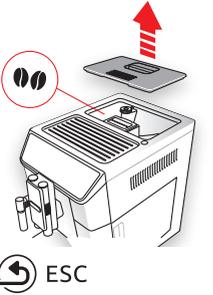
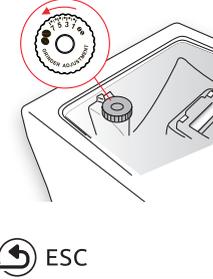


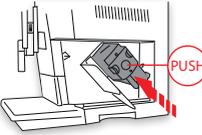
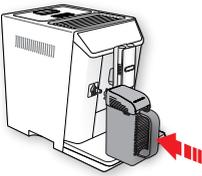
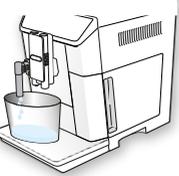
El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva oficial.

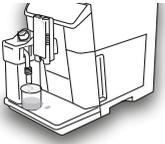


## 24. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>ENCHA O DEPÓSITO COM ÁGUA FRESCA</p> 	<p>A água no depósito (A16) não é suficiente.</p>	<p>Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe</p>
<p>INSIRA O DEPÓSITO DE ÁGUA</p> 	<p>O depósito (A16) não está inserido corretamente.</p>	<p>Inserir corretamente o reservatório pressionando-o até o fim.</p>
<p>ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS</p> 	<p>O depósito borras (A10) de café está cheio.</p>	<p>Esvaziar o depósito de borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos (A14) e efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente. Importante: ao retirar o tabuleiro de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.</p>
<p>INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS</p> 	<p>Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A10).</p>	<p>Extrair a tabuleiro de recolha de pingos (A14) e inserir o depósito das borras de café.</p>
<p>INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MOÍDO MÁXIMO 1 COLHER MEDIDORA</p>   ESC	<p>Foi selecionada a função “café pré-moído”, mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4).</p>	<p>Introduzir o café pré-moído no funil (fig. 14) e repetir o fornecimento.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>INTRODUZIR CAFÉ PRÉ-MÓIDO MÁXIMO 1 COLHER MEDIDORA</p> 	<p>Foi solicitado um café LONG com café pré-moído</p>	<p>Introduzir o café pré-moído no funil (A4) (fig. 14) e premir “☑ OK” para continuar e completar o fornecimento.</p>
<p>ENCHA O DEPÓSITO DE CAFÉ EM GRÃO</p> 	<p>Acabou o café em grãos. O funil (A4) para o café pré-moído está obstruído.</p>	<p>Encher o depósito do café em grão (A3 - fig. 12). Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parágrafo “18.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído”.</p>
<p>MOAGEM MUITO FINA. REGULE O MOINHO 1 CLIQUE DURANTE O FUNCIONAMENTO</p> 	<p>A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.  Se houver o filtro amaciador (C4) poderia ter havido a emissão de uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou o fornecimento.</p>	<p>Repita o fornecimento de café e gire o botão de regulação da moagem (A5) (fig. 11) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção atuando no botão de regulação, e aumente um nível (parág. “9.5 Regulação do moedor de café”). Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A16) esteja inserido até ao fundo.  Inserir o bico de saída de água quente/vapor (C6) na máquina e distribuir um pouco de água quente até que o fluxo se torne regular.</p>
<p>SELECIONE UM SABOR MAIS SUAVE OU REDUZA QUANTIDADE CAFÉ PRÉ-MÓIDO</p> 	<p>Foi utilizado muito café.</p>	<p>Selecione um aroma mais suave premindo “☕ AROMA” (B6) ou reduzir a quantidade de café pré-moído (máximo 1 colher medidora).</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p data-bbox="87 124 308 175">INSERIR O BICO DE SAÍDA DE ÁGUA</p> 	<p data-bbox="330 124 636 175">O bico de saída de água (C6) não está inserido ou está mal inserido.</p>	<p data-bbox="658 124 1032 175">Inserir o bico de saída de água empurrando até ao fundo.</p>
<p data-bbox="87 406 308 427">INSERIR DEPÓSITO DE LEITE</p> 	<p data-bbox="330 406 636 458">O depósito do leite (D) não foi inserido corretamente.</p>	<p data-bbox="658 406 1032 458">Inserir o depósito do leite empurrando-o até ao fundo (fig. 19).</p>
<p data-bbox="87 651 308 671">INSERIR UNIDADE DE INFUSÕES</p> 	<p data-bbox="330 651 636 702">Após a limpeza não foi inserido o infusor (A19).</p>	<p data-bbox="658 651 1032 702">Inserir o infusor como descrito no parág. "18.9 Limpeza do infusor".</p>
<p data-bbox="87 850 308 871">INSIRA "MIX JARROS"</p> 	<p data-bbox="330 850 636 871">O jarro (E) não foi inserido corretamente.</p>	<p data-bbox="658 850 1032 871">Inserir o jarro empurrando até ao fundo.</p>
<p data-bbox="87 1094 308 1177">CIRCUITO VAZIO PRIMA OK PARA COMEÇAR O ENCHIMENTO</p>  <p data-bbox="210 1401 300 1444">  OK </p>	<p data-bbox="330 1094 636 1117">O circuito hidráulico está vazio</p>	<p data-bbox="658 1094 1032 1177">Prima "✓ OK" e deixar escoar a água pelo bocal de saída (C6): o fornecimento interrompe-se automaticamente.</p> <p data-bbox="658 1185 1032 1236">Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A16) esteja inserido até ao fundo.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>PRIMA OK PARA EFETUAR A LIMPEZA OU RODAR O BOTÃO</p>  <p>✓ OK</p>	<p>Foi inserido o recipiente do leite com o botão de regulação de espuma (D1) para a posição "CLEAN".</p>	<p>Se desejar proceder com a função CLEAN, premir "✓ OK" ou rodar o botão de regulação de espuma para uma das posições de leite.</p>
<p>RODE O BOTÃO PARA &lt;CLEAN&gt; PARA COMEÇAR A LIMPEZA</p>  <p>↻ ESC</p>	<p>O leite foi recentemente tirado, portanto, é necessário efetuar a limpeza dos tubos internos do seu recipiente (D).</p>	<p>Rodar o botão de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN (fig. 21).</p>
<p>RODE O BOTÃO PARA A POSIÇÃO LEITE</p> 	<p>Foi inserido o recipiente do leite com o botão de regulação de espuma (D1) para a posição "CLEAN".</p>	<p>Rodar o botão para a posição relativa à espuma desejada.</p>
<p>É NECESSÁRIA UMA DESCALCIFICAÇÃO PRIMA OK PARA INICIAR (~45MIN)</p>  <p>↻ ESC ✓ OK</p>	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina</p>	<p>Prima "✓ OK" para começar a descalcificação ou "↻ ESC" se se pretende efetuá-la noutro momento. É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "19. Descalcificação".</p>
<p>SUBSTITUIR O FILTRO DE ÁGUA PRIMA OK PARA COMEÇAR</p>  <p>↻ ESC ✓ OK</p>	<p>O filtro amaciador (C4) está esgotado.</p>	<p>Prima "✓ OK" para substituir o filtro ou removê-lo, ou "↻ ESC" se se pretende efetuá-la noutro momento. Seguir as instruções do cap. "21. Filtro amaciador".</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
TERMINAR A PREPARAÇÃO?  SIM NÃO	Durante a preparação de uma bebida fria, foi premida "⊗ STOP" Durante a preparação de uma bebida fria, foi extraído o relativo jarro	Para confirmar que a preparação terminou, prima "SIM"; contudo, se desejar prolongar a mistura, prima "NÃO".
CONTINUAR A MISTURA?  SIM NÃO	No fim da preparação das bebidas frias, é possível prolongar a mistura por 2vezes, até um máximo de um minuto.	Se a espuma obtida é satisfatória, prima "NÃO"; contudo, se desejar prolongar a mistura, prima "SIM".
ALARME GENÉRICO: CONSULTE O MANUAL / APP COFFEE LINK 	O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "18. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
	Recordar que é necessário descalcificar a máquina e/ou substituir o filtro (C4).	É necessário efetuar o mais rápido possível o programa de descalcificação descrito no cap. "19. Descalcificação" e/ou substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "21. Filtro amaciador".
	Recordar que é necessário proceder com a limpeza das condutas internas do recipiente do leite (D).	Rodar o botão de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN (fig. 21).
	Recordar que é necessário substituir o filtro (C4).	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "21. Filtro amaciador".
	Recordar que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "19. Descalcificação".
	Indica que a função de ligação automática está ativa.	Para desativar a função, proceda conforme descrito no parág. "8.6 Ligação automática  ".
	Indica que a modalidade poupança de energia está ativada.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito no parág. "8.9 Poupança de energia  ".
	Indica que a máquina está em conexão bluetooth com um dispositivo.	
	Indica que o filtro (C4) está ativado.	Para retirar o filtro, proceda conforme descrito no cap. "21. Filtro amaciador".
LIMPEZA EM CURSO POR FAVOR AGUARDE	O aparelho detecta algumas impurezas no seu interior.	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado.
MÁQUINA DEMASIADO QUENTE	A utilização continuativa e prolongada dos misturadores pode causar um sobreaquecimento da máquina	Aguardar que a máquina esfrie.



## 25. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);
	O infusor arrefeceu porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça o infusor com um enxaguamento, pressionando função específica (veja o parág. "8.1 Enxaguamento  ").
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura mais alta do café (veja o parág. "8.10 Temperatura café  ").
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Rodar o botão de regulação da moagem (A5) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 11). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.5 Regulação do moedor de café").
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Rodar o botão de regulação da moagem (A5) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 11). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.5 Regulação do moedor de café").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de saída do café (A8) estão obturados.	Limpar os bocais com um palito de dentes (fig. 48B).
O aparelho não liga.	O conector do cabo de alimentação (C8) não está inserido bem.	Inserir de modo firme o conector na entrada específica na parte traseira do aparelho (fig. 1).
	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A6) não está premido.	Prima o interruptor geral (fig. 2).
O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (A7) (veja o cap. "7. Desligar o aparelho").
No término da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento.	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A16) não foi enchido até ao nível MAX.	Proceder conforme exigido pelo aparelho, esvaziar primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A14), para evitar que a água transborde.
O leite não sai do tubo de saída (D5)	A tampa (D2) do reservatório do leite (D) está suja	Limpar a tampa do leite como descrito no par. "18.10 Limpeza do recipiente para o leite".

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O leite tem bolhas grandes, ou sai aos borrifos pelo tubo de saída do leite (D5), ou ainda tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado ou desnatado.	Utilizar leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
	O botão de regulação da espuma (D1) foi mal regulado.	Regular segundo as indicações do cap. "10.2 Regular a quantidade de espuma"
	A tampa (D2) ou o botão de regulação de espuma (D1) do depósito de leite estão sujos	Limpar a tampa e o botão do recipiente do leite como descrito no par. "18.10 Limpeza do recipiente para o leite".
	O bocal da água quente/vapor (A9) está sujo	Limpar o bico como descrito no parág. "18.11 Limpeza do bocal de água quente/vapor".
A superfície de aquecimento de chá-venas está quente, apesar de estar desativado	Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão.	
O chocolate não está suficientemente denso	O preparado em pó para chocolate quente utilizado não contém espessante	Mudar tipo de preparado.
	Não foi selecionada a densidade mais alta.	Selecionar a densidade máxima na janela específica. (veja o cap. "14. Preparação de chocolate quente")
	As quantidades de leite e preparado para chocolate quente não estão corretas.	Respeitar as instruções indicadas no cap. "14. Preparação de chocolate quente"
	Foi inserido o misturador errado	Remover o misturador aéreo (E7) e introduzir o misturador choco (E4)
O chocolate está frio ou se formaram pedaços	O misturador (E4) e o tubo de saída de vapor (E3) não foram inseridos corretamente no funil (E2).	Introduzir no funil o misturador e o tubo de saída de vapor.
	Não foram seguidas as instruções.	Deitar no funil (E2) primeiro o leite/água e depois o preparado em pó.
Durante a limpeza há resíduos pretos no misturador (E4)	Os ímãs do misturadores atraem os resíduos de ferro que naturalmente estão presentes no cacau.	Limpar conforme indicado no parág. "18.12 Limpeza do "Mix carafe" (E)".
O café frio não está espumoso ou tem pouca espuma	Foi selecionado o nível de espuma "MIN".	Selecionar o nível de espuma "EXTRA" (veja o parág. "15.1 Preparação do café frio")
	O misturador não está presente ou foi inserido o errado	Insira o misturador aéreo (E7)
	Utilizou-se demasiado gelo ou não da medida correta	Siga as indicações do cap. "15. preparação das bebidas frias"
	O café não é adequado ou está aberto há demasiado tempo	Utilize café "fresco" e de preferência de qualidade robusta

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O café frio está quente	Utilizou-se pouco gelo e/ou não da medida correta	Siga as indicações do cap. "15. preparação das bebidas frias"
	O gelo não se derreteu completamente	Continuar com a mistura, premindo "Sim" ao fim da preparação, quando aparece no ecrã o pedido
O leite frio não está espumoso ou tem pouca espuma	Foi selecionada uma quantidade "SMALL" mas foi deitada uma quantidade de leite para chávena grande	Seguir as instruções do cap. "15. preparação das bebidas frias".
	Foi selecionado o nível de espuma "MIN".	Selecionar o nível de espuma "EXTRA" (veja o parag. "15.1 Preparação do café frio")
	O misturador não está presente ou foi utilizado o errado	Insira o misturador aéreo (E7)
	O leite não é adequado	Trocar a marca do leite
O leite frio está quente	Foi utilizado leite quente ou com temperatura ambiente	Utilizar leite com temperatura do frigorífico (5°C)
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas baforadas de vapor	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensado caem no interior do vaporizador ainda quente	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal do aparelho; para limitar o fenómeno, esvazie a bandeja de recolha de pingos.