

## SUMÁRIO

<b>1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA .....</b>	<b>55</b>
<b>2. AVISOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>56</b>
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	56
2.2 Finalidade de utilização.....	56
2.3 Instruções de utilização.....	56
<b>3. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>56</b>
3.1 Letras entre parênteses .....	56
3.2 Problemas e reparações .....	56
3.3 Descarregue a App! .....	57
<b>4. DESCRIÇÃO .....</b>	<b>57</b>
4.1 Descrição da máquina .....	57
4.2 Descrição do painel de controlo.....	57
4.3 Descrição dos acessórios.....	57
4.4 Descrição do recipiente do leite.....	58
<b>5. OPERAÇÕES PRELIMINARES .....</b>	<b>58</b>
5.1 Inspeção da máquina .....	58
5.2 Instalação do aparelho.....	58
5.3 Conexão do aparelho.....	58
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	58
<b>6. LIGAÇÃO DO APARELHO .....</b>	<b>59</b>
<b>7. DESLIGAR O APARELHO .....</b>	<b>59</b>
<b>8. PROGRAMAR O MENU .....</b>	<b>59</b>
8.1 Enxaguamento.....	59
8.2 Idioma.....	60
8.3 Manutenção.....	60
8.4 Programar bebidas.....	60
8.5 Programar My bebidas.....	61
8.6 Geral.....	61
8.7 Bluetooth.....	62
8.8 Estatísticas.....	62
<b>9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....</b>	<b>62</b>
9.1 Variação temporária do sabor do café .....	62
9.2 Preparação de receitas automáticas utilizando café em grão .....	63
9.3 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	63
9.4 Regulação do moedor de café .....	64
9.5 Conselhos para um café mais quente .....	64
<b>10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE.....</b>	<b>64</b>
10.1 Encha e encaixe o recipiente do leite.....	65
10.2 Regular a quantidade de espuma.....	65
10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite .....	65
10.4 Limpeza do recipiente do leite após cada uso .....	65
<b>11.  PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO.....</b>	<b>66</b>
<b>12. FORNECIMENTO DA ÁGUA QUENTE .....</b>	<b>66</b>
<b>13. TIRAR VAPOR.....</b>	<b>67</b>
13.1 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite .....	67
13.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso .....	67
<b>14. LIMPEZA .....</b>	<b>67</b>
14.1 Limpeza da máquina.....	67
14.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	68
14.3 Limpeza do depósito de borras de café.....	68
14.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação.....	68
14.5 Limpeza das partes internas da máquina .....	68
14.6 Limpeza do reservatório de água .....	68
14.7 Limpeza dos bicos de saída de café .....	69
14.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	69
14.9 Limpeza do infusor.....	69
14.10 Limpeza do recipiente para o leite.....	69
14.11 Limpeza do bocal de água quente .....	69
<b>15. DESCALCIFICAÇÃO .....</b>	<b>69</b>
<b>16. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA.....</b>	<b>71</b>
16.1 Medição da dureza da água.....	71
16.2 Programação dureza da água.....	71
<b>17. FILTRO AMACIADOR .....</b>	<b>71</b>
17.1 Instalação do filtro .....	71
17.2 Substituição do filtro .....	72
17.3 Remoção do filtro.....	72
<b>18. DADOS TÉCNICOS .....</b>	<b>72</b>
<b>19. ELIMINAÇÃO .....</b>	<b>73</b>
<b>20. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ .....</b>	<b>73</b>
<b>21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>75</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 o uso (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.



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



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



A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.



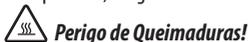
Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

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.



Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliéster no expandido) longe do alcance das crianças.



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 poderá esquentar.

### 2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de bebidas à base de café, leite, água quente.

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 à máquina.

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



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.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. 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 "20. Mensagens visualizadas no ecrã" e "21. 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 3 novas bebidas e memorizá-las na sua máquina.



**Nota:**

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

## 4. DESCRIÇÃO

### 4.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Tampa do depósito para café em grão
- A2. Cobertura superior
- A3. Botão de regulação do grau de moagem
- A4. Depósito para café em grão
- A5. Tampa do filtro do café pré-moído
- A6. Funil para a introdução do café moído
- A7. Interruptor geral
- A8. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A9. Infusor
- A10. Porta do infusor
- A11. Superfície aquecedora de chávenas
- A12. Tecla (↓): para ligar ou desligar a máquina (standby)
- A13. Painel de controlo
- A14. Bico de saída de café (regulável em altura)
- A15. Bocal água quente e vapor
- A16. Tabuleiro de recolha da condensação
- A17. Tampa do reservatório de água
- A18. Reservatório de água
- A19. Alojamento para filtro amaciador da água
- A20. Depósito para borras de café
- A21. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A22. Indicador do nível de água do tabuleiro de recolha de pingos

A23. Grelha do tabuleiro

A24. Tabuleiro de recolha dos pingos

### 4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

Algumas teclas do painel de controlo têm uma função dupla: esta é indicada entre parêntesis, dentro da descrição.

- B1. Ecrã: orienta o utente na utilização do aparelho
- B2. : menu configurações do aparelho (*Quando se acede ao menu programação, há a função de "ESC": deve ser premida para sair da função selecionada e voltar ao menu principal*)
- B3. : seleção do aroma *Quando se acede ao menu programação, há a função de "OK": deve ser premida para confirmar a função selecionada*)
- B4. : Menu seleção bebidas (diferentes bebidas com seleção direta): Ristretto, Espresso Lungo, 2 Espresso, Flat white, Espresso Macchiato, Cappuccino+, Cappuccino Mix, Água Quente, Vapor (*deve-se premir para rolar o menu para cima*)
- B5. : Menu seleção bebidas pessoais (my). Ao utilizar pela primeira vez, se não tiverem sido programadas anteriormente no menu programações "8.4 Programar My bebidas", procede-se diretamente à personalização da bebida (*deve-se premir para rolar o menu para baixo*)

#### Bebidas de leite com seleção direta:

- B6. : Cappuccino
- B7. : Latte macchiato
- B8. : MILK (leite quente)
- B9. : Caffelatte

#### Bebidas de café com seleção direta

- B10. : Espresso
- B11. : Doppio+
- B12. : Coffee
- B13. : Long

### 4.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa (anexada às 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 de água quente
- C7. Botão de descaixação do bico de saída
- C8. Cabo de alimentação

## 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 do leite
- D5. Tubo de saída do leite com espuma (regulável)

## 5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

### 5.1 Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios (C). 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 (C8) 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 com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas 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 "16 Programação da dureza da água".

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C8) no relativo alojamento na traseira da máquina (A8), conectar a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certificar-se de que o interruptor geral (A7), que se acha na traseira da máquina esteja premido (fig. 2);
2. "Language"(idioma): prima as setas de rolagem (B4) ou (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas o idioma desejado: então prima (B3) para confirmar.

Portanto, proceder seguindo as instruções indicadas no ecrã (B1) do próprio ecrã:

3. "Encha reservatório": retirar o reservatório de água (A18), enchê-lo até à linha MAX (impressa no lado interior do tanque) com água fresca (fig. 3A) e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 3B);
4. "Insira o bico de água": verificar se o bico de saída de água quente (C6) está colocado no bocal (A15) (fig. 4) e colocar em baixo um recipiente (fig. 5) com capacidade mínima de 100 ml;
5. No ecrã aparece a mensagem "Circuito vazio, Encha circuito, Água quente, Confirmar?";
6. Premir para confirmar: o aparelho fornecerá água pelo bico de saída de água quente 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 o prazer de um café ainda melhor e para melhores rendimentos da máquina, aconselha-se instalar o filtro amaciador (C4) seguindo as indicações no parágrafo capí-

tulo "17 . Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.



## 6. LIGAÇÃO DO APARELHO



### Nota:

Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral (A7), situado na parte traseira do aparelho, esteja 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 (A14); esta água será recolhida no subjacente tabuleiro de recolha de pingos (A24). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar o aparelho, prima a tecla  (A12) (fig. 6): no ecrã (B4) aparecerá a mensagem: "Aquecimento, Por favor aguarde".
- Ao ser completado o aquecimento, no ecrã aparecerá "Enxaguamento" junto com uma barra de progressão que se preenche a medida que o fornecimento procede; desta maneira, para além de aquecer a caldeira, o aparelho procede com o fornecimento de água quente nos condutos interiores para que eles também sejam aquecidos.

O aparelho está na temperatura correta quando aparece no ecrã a mensagem "Selecione a sua bebida".

## 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 (A14). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para desligar o aparelho, prima a tecla  (A12- fig. 6);
- No ecrã (B1) 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 "8.3 Manutenção" - "Esvaziamento circuito") e em seguida desligar o aparelho da rede elétrica como explicado abaixo:

- Desligue antes o aparelho premindo a tecla  (fig. 6);
- Soltar o interruptor geral (A7) (fig. 2).



### Atenção!

Nunca pressione o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.



## 8. PROGRAMAÇÕES DO MENU

O menu divide-se em 8 seções, das quais algumas possuem subgrupos:

- Enxaguamento;
- Idioma;
- Manutenção:
  - Descalcificação,
    - Instalar o filtro,
    - (se o filtro foi instalado): Substituir o filtro,
    - (se o filtro foi instalado): Retire o filtro;
  - Esvaziamento circuito;
- Prog. bebidas;
- Prog. My bebidas;
- Geral:
  - Program. temperatura,
    - Dureza água,
    - Desligamento automático,
    - Poupança energia,
    - Aviso sonoro,
    - Superfície aquecedora de chávemas;
    - Iluminação chávema,
    - Bebidas de fábrica,
    - Valores de fábrica;
  - Bluetooth
  - Estatísticas.

### 8.1 Enxaguamento

Com esta função, é possível fazer sair água quente pelo bico de saída de café (A14) e pelo bico de saída de água quente/vapor (C6), se ligado, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar em baixo do bico de saída de café e água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml.

Para ativar esta função, proceder como segue:

- Prima  (B2) para entrar no menu;
- Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Estatísticas";
- Prima  (B3) para iniciar o enxaguamento.



### Atenção! Perigo de queimaduras.

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

- 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" e uma

barra de progressão que se preenche a medida que a preparação avança;

5. Para interromper a função prima  (B5) ou  (B2) 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 (A20).

## 8.2 Idioma

Para modificar o idioma do ecrã (B1), proceder assim:

1. Prima  (B2) para entrar no menu "Definições";
2. prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Idioma";
3. Prima  (B3); No ecrã aparecem os idiomas selecionáveis;
4. prima as setas de rolagem  ou  até visualizar entre as duas linhas pontilhadas o idioma desejado;
5. Prima  para confirmar;
6. O aparelho volta ao menu "Programações";
7. Prima então  para sair do menu.

## 8.3 Manutenção

Nesta seção acham-se as operações de manutenção que com o decorrer do tempo serão exigidas pela máquina;

- **Descalcificação:** Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "15 Descalcificação".
- **Instale o filtro/Substitua o filtro/Retire o filtro:** Para as instruções relativas à instalação/substituição/retiro do filtro (C4), consulte o capítulo "17 Filtro amaciador".
- **Esvaziamento circuito:**

Para selecionar a operação, proceder como segue:

1. Prima  (B2) para entrar no menu "Definições";
2. prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Manutenção";
3. Prima  (B3) para confirmar;
4. Prima as setas de rolagem  ou  até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Esvaziamento circuito";
5. Prima ;
6. "Confirmar?": Prima  para confirmar ou  para regressar à página anterior;
7. "Esvazie depósito borras": extraia e esvazie o depósito das borras (A20). Prima ;
8. "Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos": esvazie o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e reintroduza com o depósito das borras e a grelha (A23). Prima ;

9. "Depósito 0,5L vazio em baixo dos bicos de saída": coloque um depósito em baixo do bico de saída café (A14) e em baixo do bico de saída de água quente (C6). Prima ;

### **Atenção! Perigo de Queimaduras**

Não deixe a máquina sem supervisão durante o esvaziamento do circuito.

10. "Enxaguamento, Por favor aguarde": o aparelho efetua um enxaguamento pelo bico de saída de café;
11. "Esvazie o reservatório de água: extraia o reservatório (A18) e esvazie-o completamente, então prima ;
12. (Se o filtro está instalado) "Retire o filtro": retire do reservatório o filtro, então prima ;
13. "Insira reservatório, Prima OK": reinsira o reservatório, então prima ;
14. "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 esvazie-se, o aparelho pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.
15. "Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos": extraia, esvazie e reposicione o tabuleiro de recolha de pingos, então prima ;
16. "Esvaz. complet. Prima OK P/Desl." . 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 em função o aparelho".

## 8.4 Programar bebidas

A máquina é pré-configurada na fábrica para fornecer quantidades de café padrão. Se desejar modificar esta quantidade e personalizar as bebidas diretas e do "DRINK MENU"  (B4), proceda conforme indicado a seguir:

1. Prepare o aparelho para a preparação da bebida como indicado no parágrafo "9.2 Preparação de receitas automáticas utilizando café em grão" ou nos parágrafos "10.1 Encha e encaixa o recipiente do leite" e "10.2 Regule a quantidade de espuma";
2. Prima  (B2) para entrar no menu "Definições";
3. Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Prog. bebidas";
4. Prima  (B3) para confirmar: o aparelho lista as bebidas que é possível personalizar;
5. Prima as setas de rolagem  ou  até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "a bebida que se pretende personalizar: prima  para confirmar;

6. **Bebidas com café:** no ecrã aparece “Programar sabor”: prima as setas de rolagem ou até selecionar o sabor desejado (veja o parágrafo “9.1 Variação temporária do sabor do café”) prima para confirmar a seleção. A preparação inicia e no ecrã aparecerá “Programar café” e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade pretendida na chávina, prima ou .

**Bebidas a base de leite:** depois de ter selecionado e confirmado o sabor, a preparação inicia e no ecrã aparece “Programar leite” e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade desejada, prima o . O aparelho procede então com a preparação do café: prima o para interromper o fornecimento no momento em que a quantidade de café desejada foi tirada.

**Água quente:** prima . O fornecimento começa: ao obter a quantidade desejada, prima ou .

7. “Guardar os parâmetros?”: para guardar a programação, prima ou (caso contrário prima ou ).
8. “Parâmetros guardados” (ou “Parâmetros não guardados”). O aparelho volta a estar pronto para o uso.

Prima ou para interromper a preparação em qualquer momento.

**i Nota:**

No ecrã aparecerá “OK ▲” - (B5) quando o comprimento atingir a quantidade mínima programável.

## 8.5 Programar My bebidas

Siga os procedimentos ilustrados no parágrafo anterior “8.4 Programar bebidas” para personalizar as bebidas do (B5) selecionando “Prg. My bevande” no menu de programação ou proceder com a programação direta, como descrito no capítulo “11. Programação e seleção”.

## 8.6 Geral

Nesta seção acham-se as programações para personalizar as funções básicas do aparelho:

1. Prima (B2) para entrar no menu “Definições”;
2. Prima as setas de rolagem (B4) ou (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Geral”: prima (B3) para confirmar;
3. Prima as setas de rolagem (B4) ou (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas a seção pretendida: então siga as indicações específicas para cada programação:

- **Programar temperatura:**

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

4. Prima . No ecrã (B1) aparece o valor atualmente programado e piscará o valor “Novo”;
5. Selecione o novo valor que deseja programar com as setas de rolagem (B4) ou (B5);
6. Após ter selecionado o valor desejado (baixa, média, alta, máxima) prima .

O aparelho volta à página anterior.

- **Dureza água:**

Para as instruções relativas à definição e programação da dureza da água, consulte o capítulo “16. Programação da dureza da água”.

- **Deslig. automático (stand-by):**

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.

4. Prima . No ecrã (B1) aparece o valor atualmente programado e piscará o valor “Novo”;
5. Selecione o novo valor que deseja programar com as setas de rolagem (B4) ou (B5);
6. Após ter selecionado o valor desejado (15 min, 30 min, 1 hora, 2 ou 3 horas) prima .

O aparelho volta à página anterior.

- **Poupança energia:**

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

4. Prima . No ecrã (B1) aparece quer o estado atual (“Ativo” ou “Não ativo”), quer a operação que será efetuada confirmando com OK (“Desativar?” ou “Ativar?”);
5. Prima para desativar ou ativar a função.

O aparelho volta à página anterior.

**i Nota:**

- quando a função está ativa, no ecrã aparecerá o símbolo “ECO”.
- Na modalidade de poupança de energia a máquina requer alguns segundos de espera antes de fornecer o primeiro café ou cappuccino porque deve pré-aquecer.
- Quando o recipiente de leite (D) está inserido, a função “poupança energia” não se ativa.

- **Aviso sonoro:**

Com esta função ativa-se ou desativa-se o aviso sonoro. Proceder como segue:

4. Prima . No ecrã (B1) aparece quer o estado atual (“Ativo” ou “Não ativo”), quer a operação que será efetuada confirmando com OK (“Desativar?” ou “Ativar?”);
5. Prima para desativar ou ativar a função.

O aparelho volta à página anterior.

- **Superfície aquecedora de chávenas**

Para aquecer as chávenas antes de fazer o café, é possível ativar a placa de aquecimento de chávenas (A11) e colocar em cima as chávenas.

4. Prima . No ecrã (B1) aparece quer o estado atual ("Não ativo" ou "Ativo"), quer a operação que será efetuada confirmando com  ("Ativar?" ou "Desativar?");
5. Prima  para desativar ou ativar a função.

O aparelho volta à página anterior.

- **Iluminação chávena**

Com esta função ativam-se ou desativam-se as luzes de iluminação da chávena. As luzes acendem-se a cada distribuição de café e cappuccinos e a cada enxaguamento.

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

4. Prima . No ecrã (B1) aparece quer o estado atual ("Ativo" ou "Não ativo"), quer a operação que será efetuada confirmando com OK  ("Desativar?" ou "Ativar?");
5. Prima  para desativar ou ativar a função.

- **Bebidas de fábrica**

Com esta função é possível repôr as programações de fábrica para todas as bebidas ou para cada bebida individualmente que foram personalizadas.

4. Prima  (B3). O ecrã (B1) mostra as bebidas que foram personalizadas e a seção "Todas";
5. Selecione "Todas" se desejar voltar à programação de sabor e quantidade conforme o padrão de fábrica de todas as bebidas ou selecione a bebida desejada, então prima  (B3) ou  (B5);
6. "Restabelecer?": para voltar aos valores de fábrica, prima  (B3) ou  (B5);
7. "Restab. completado": o aparelho confirma o restabelecimento e volta à página anterior.

Para proceder com o restabelecimento de outra bebida, proceda novamente a partir do ponto 4 ou, para sair, prima  (B2).

- **Valores de fábrica:**

Com esta função são restabelecidas todas as configurações do aparelho e das bebidas (exceto o idioma que continua a ser o selecionado ao ligar pela primeira vez).

4. Prima  (B3);
5. Aparece no ecrã "Restabelecer?" prima  (B3) ou  (B5) para restabelecer todas as programações;
6. "Restab. completado": o aparelho confirma o restabelecimento e volta à página anterior.

Para sair, prima  (B2).

## 8.7 Bluetooth

Neste menu acha-se o número serial necessário para identificar a máquina a partir do seu telemóvel e é possível ativar a proteção da máquina com o código PIN.

1. Prima  (B2) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Bluetooth";
3. Prima  (B3) para confirmar e selecionar a seção desejada com as setas de rolagem  (B4) ou  (B5).

- **Número de série:**

4. Prima . O ecrã (B1) mostra o número serial: com este número identificará com certeza a máquina à qual se conectar por bluetooth a partir da App;
5. Prima  para regressar à página anterior.

- **Proteção pin:**

4. Prima . O ecrã (B1) mostra o pin definido e "Ativo, Desativar?" (ou "Não ativo, Ativar?");
5. Prima  para confirmar a operação. O ecrã regressa à página anterior.

## 8.8 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 "Definições";
2. Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Estatísticas";
3. Prima  (B3): o ecrã (B1) mostrará os dados estatísticos da máquina: navegue pelas opções com as setas de rolagem  (B4) ou  (B5);
4. Então prima  (B2) para sair.

Para regressar à página principal, prima novamente .



## 9. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### 9.1 Variação temporária do sabor do café

Para personalizar temporariamente o sabor do café das receitas automáticas, prima  (B3):

	Pessoal (se programado) / Padrão
	X-SUAVE
	SUAVE
	MÉDIO
	FORTE

	X-FORTE
	(veja "9.3 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído")



**Nota:**

- A variação de sabor não é guardada e no próximo fornecimento automático o aparelho seleciona o valor predefinido (☐ AUTO).
- Se o fornecimento não ocorre após alguns segundos da personalização temporária do sabor, ele volta ao valor predefinido (☐ AUTO).

## 9.2 Preparação de receitas automáticas utilizando café em grão



**Atenção!**

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

1. Introduza o café em grãos no depósito adequado (A4) (fig. 8);
2. Coloque em baixo dos bicos de saída do café (A14):
  - 1 chávena se desejar 1 café (fig. 9);
  - 2 chávenas, se desejar 2 cafés (veja nota no fim do parágrafo).
3. Abaixar o bico de saída avizinhando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 10).
4. Selecione então o café desejado:

Bebidas de café com seleção direta			
Receita	Quantidade	Quantidade de programável	Sabor predefinido
Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈30 a ≈ 80ml	
Coffee (B12)	≈ 180 ml	de ≈100 a ≈240ml	
Doppio+ (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 a ≈180ml	
Long (B13)	≈ 160 ml	de ≈115 a ≈250ml	
Bebidas de café selecionáveis em  (B4)			
Espresso Cheio	≈ 120 ml	de ≈80 a ≈180ml	

Curto	≈ 30 ml	de ≈20 a ≈40ml	
2 Espresso	≈ 40 ml x 2 chávenas	--	

5. A preparação inicia e no ecrã (B1) aparece a bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.



**Nota:**

- É possível preparar simultaneamente 2 chávenas de CURTO, ESPRESSO, ESPRESSO CHEIO premindo "X2" (B4) durante a preparação de bebida única (a escrita 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 (B5) ou (B2).
- Assim que terminar o fornecimento, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter pressionada (dentro de 3 segundos) "▲ EXTRA" - (B4). Ao ativar a quantidade desejada, interrompa com (B5).

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



**Nota:**

- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (encha o depósito, esvazie depósito borras, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "21 Resolução de problemas".
- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "9.5 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 capítulo "21. Resolução de problemas".
- Para personalizar de acordo com os próprios gostos as bebidas, consulte os parágrafos "8.4 Programar bebidas" e "8.5 Programar My bebidas".

## 9.3 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 (A6) ficar entupido.

**i Nota:**

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

1. Prima repetidamente a tecla  (B3) até que o ecrã (B1) mostre "☕".
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir uma colher doseadora rasa de café pré-moído (fig. 11)
3. Coloque uma chávena em baixo dos bicos de saída de café (A14) (fig. 9).
4. Selecione então o café desejado:

Bebidas de café com seleção direta	
Receita	Quantidade
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Coffee (B12)	≈ 180 ml
 Long (B13)	≈ 160 ml
<b>Bebidas de café selecionáveis em</b>  (B4)	
Espresso Cheio	≈ 120 ml
Curto	≈ 30 ml

5. A preparação inicia e no ecrã aparece a bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

**i Nota:**

Assim que terminar o fornecimento, para aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter pressionada (dentro de 3 segundos) "▲ EXTRA" -  (B4) . Ao atingir a quantidade desejada, interrompa com  (B5) .

**⚠ Atenção! Preparar o café LONG** :

À metade da preparação, no ecrã, aparece a mensagem "Introduza café pré-moído". Insira uma colher doseadora rasa de café pré-moído e prima  (B3) ou  (B5).

**i Nota:**

- Se a modalidade "Poupança Energia" for ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.
- Durante o uso, no ecrã podem aparecer algumas mensagens (enchá o depósito, esvazie depósito borras, etc.) cujo significado encontra-se no capítulo "21 Resolução de problemas".

- Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "9.5 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 capítulo "21. Resolução de problemas".

### 9.4 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 (A3 - fig.7).

**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, rodando o botão para um outro nível.

### 9.5 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de programação (parágrafo "8.1 Enxague");
- aqueça com água quente as chávenas por utilizar a função água quente (veja o capítulo "12 Fornecimento de água quente");
- aumente a temperatura do café no menu "Definições" (veja o parágrafo "8.6 Geral").

## 10. PREPARO DE BEBIDAS COM LEITE

**i Nota:**

- Para não obter leite pouco espumado, ou com bolhas grandes, limpar sempre a tampa do leite (D2) e o bocal da água quente (A15), como descrito no parágrafo "10.4 Limpeza do recipiente do leite depois de cada uso" e "14.10 Limpeza do recipiente de leite" e "14.11 Limpeza do bico de saída de água quente".

## 10.1 Encha e encaixe o recipiente do leite

1. Tirar a tampa (D2) (fig. 12).
2. Encher o recipiente do leite (D3) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MAX impresso no recipiente (fig. 13). Considerar que cada marca gravada na lateral do recipiente corresponde a 100 ml de leite.
3. 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);
4. Reposicionar a tampa no recipiente do leite.
5. Se houver, extraia o bocal de saída de água quente/vapor (C6) premindo o botão de desencaixe (C7) (fig. 15);
6. Encaixar, empurrando a fundo, o reservatório ao bocal (fig.16): a máquina emite um sinal sonoro (se ativado);
7. Coloque uma chávina suficientemente grande em baixo dos bicos de saída de café (A14) e sob o tubo de saída de leite com espuma (D5); regular o comprimento do tubo de saída de leite para aproximá-lo à chávina, simplesmente puxando-o para baixo (fig. 17);
8. Seguir as indicações reportadas em seguida para cada função específica.

### Nota importante:

- 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.

## 10.2 Regular a quantidade de espuma

Rodando 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
	P o u c a espuma	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Máx. espuma	CAPPUCCINO/ CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX / ESPRESSO MACCHIATO / LEITE QUENTE (com espuma)



## 10.3 Preparo automático de bebidas à base de leite

1. Encher e encaixar o recipiente do leite (D) conforme ilustrado anteriormente;
2. Selecionar a bebida desejada:

### Com seleção direta:

-  : Cappuccino (B6)
-  : Latte Macchiato (B7)
-  : Milk (B8 - leite quente)
-  : Caffelatte (B9)

### Selecionável premindo (B4) e confirmando com

 (B3):

- Flat white
  - Cappuccino+
  - Cappuccino Mix;
  - Espresso macchiato
3. Depois de alguns segundos, o aparelho começa automaticamente a preparação e no ecrã aparece a bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.
  4. Depois de ter distribuído o leite, a máquina prepara automaticamente o café (para as bebidas que o prevêem).

### Nota:

-  (B2): premir se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página principal.
- “STOP”  (B5) : prima 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” -  (B4).
- 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.
- As bebidas podem ser personalizadas (veja os parágrafos “8.4 Programar bebidas” e “8.5 Programar My bebidas”).

## 10.4 Limpeza do recipiente do leite após cada uso

### Atenção! Perigo de queimaduras

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

Depois de cada uso das funções para leite, no ecrã (B1) aparece a mensagem a piscar “Botão em CLEAN, ESC para anular”. Efetue a limpeza para eliminar os resíduos de leite procedendo desta maneira (ou prima  (B2) para adiar a operação):

1. Deixar inserido na máquina o recipiente do leite (D) (não é necessário esvaziar o recipiente do leite);
2. Posicionar uma chvena ou outro recipiente sob o tubo de saída do leite com espuma (fig. 19).
3. Rode o botão de regulação de espuma (D1) para "CLEAN" (fig. 18): no ecrã aparece uma barra de progressão que se enche à medida que a operação prossegue e a mensagem "Limpeza em andamento". A limpeza interrompe-se automaticamente.
4. Recolocar o botão de regulação em uma das seleções da espuma.
5. Remova o recipiente do leite e limpe sempre o bocal do vapor (A15) com uma esponja (fig. 20).

### **Nota!**

- Na preparação de diversas chvensas de bebida à base de leite, a limpeza do recipiente do leite será efetuada após a última preparação: neste caso, prima  quando aparecer a mensagem de pedido, para voltar ao menu principal.
- 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.

## **PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO**

No  seleciona-se as bebidas personalizadas consoante o próprio paladar. Se as bebidas nunca foram programadas, o aparelho exige a personalização antes de proceder com o fornecimento:

### **Bebidas não programadas:**

1. Prima  (B5);
2. Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas a bebida desejada;
3. Prima  (B3) para selecionar a bebida;
4. • **Bebidas com café:** no ecrã (B1) aparecerá "Programar sabor": prima as setas de rolagem  ou  até selecionar o sabor desejado. Prima  para confirmar a seleção: a preparação inicia e no ecrã aparecerá "Programar café" e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade desejada na chvena, prima  ou .
- **Bebidas à base de leite:** depois de ter selecionado e confirmado o sabor, a preparação inicia e no ecrã aparece "Programar leite" e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação: ao obter a quantidade desejada, prima  ou .

O aparelho procede então com a preparação do café: prima  ou  para interromper o fornecimento no momento em que a quantidade de café desejada foi tirada.

5. "Guardar os parâmetros?": para guardar a programação, prima  ou  (caso contrário, prima  ou  (B3)).
6. "Parâmetros guardados" (ou "Parâmetros não guardados"). O aparelho volta a estar pronto para o uso.

### **Nota:**

No ecrã aparecerá "OK  (B5) quando o comprimento atingir a quantidade mínima programável.

### **Bebidas programadas:**

1. Prima  (B5);
2. Prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas a bebida desejada;
3. Prima  (B3) para selecionar;
4. O aparelho começa a preparação consoante as definições programadas anteriormente.

### **Nota:**

- O "2 My Espresso" é selecionável apenas no momento em que já foi programado o "My Espresso".
- "STOP"  (B5) : prima 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" -  (B4).



## **12. FORNECIMENTO DA 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 (A15);
2. Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de água (o mais próximo possível para evitar borrifos) (fig. 5).
3. Prima  (B4) e role as bebidas do menu premindo as setas de rolagem  (B4) o  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Água quente";
4. Prima  (B3): aparece uma barra de progressão que se preenche durante a preparação;
5. A máquina fornece água quente e depois interrompe automaticamente o fornecimento. Para interromper manualmente o fornecimento de água quente, prima  ou  (B3).

### **Nota importante:**

- Se a modalidade “Poupança de Energia” estiver ativa, o fornecimento de água quente poderia exigir alguns segundos de espera.
- A quantidade de água fornecida pode ser personalizada (veja o parágrafo “8.4 Programar bebidas”).



## 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 (A15);
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. Prima  (B4) e role as bebidas do menu premindo as setas de rolagem  ou  ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Vapor”;
4. Prima  (B3): aparece uma barra de progressão que se preenche durante a preparação;
5. Ao atingir a temperatura ou a espuma desejadas, interromper o fornecimento do vapor premindo  ou  (B3).



### **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  (B5) ou  (B3).
2. Aguardar alguns minutos que o bico de saída de água quente/vapor esfrie; então extraí-lo (fig. 15) premendo o botão de descaixe (C7). Com uma mão, manter o bico de saída parado e, com a outra, rodar e tirar o cappuccinador para baixo (fig. 21).
3. Tirar também o bocal do vapor puxando-o para baixo (fig. 22).
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. LIMPEZA

### 14.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A20);
- o tabuleiro de recolha de pingos (A24), o tabuleiro de recolha de condensação (A16) e a grelha do tabuleiro (A23);
- o reservatório para a água (A18);
- os bicos de saída de café (A14);
- o funil para introduzir café pré-moído (A6);
- o infusor (A9), acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A10),
- o recipiente do leite (D);
- o bocal da água quente/vapor (A15);
- o bico de saída de água quente/vapor (C6 - veja o parágrafo “13.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso”)



### **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 da grelha do tabuleiro (A23) e do recipiente do leite (D).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

## 14.2 Limpeza do circuito interno da máquina

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

- 2/3 enxaguamentos (veja o parágrafo "8.1 Enxaguamento");
- fornecimento de água quente, por alguns segundos (capítulo "12 Fornecimento de água quente").



### **Nota importante:**

É normal que, depois de ter efetuado esta limpeza, haja água no depósito das borras de café (A20).

## 14.3 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o ecrã (B1) mostrar a mensagem "Esvazie depósito borras", é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Até limpar o depósito de borras (A20), 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 A7).



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

Se são preparados vários cappuccinos em sequência, a superfície para apoiar chávenas (A21) de metal fica quente. Espere que arrefeça antes de tocá-la e segure-a apenas pela parte traseira.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Extrair o tabuleiro de recolha de pingos (A24) (fig. 23), para esvaziá-lo e limpá-lo.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras (A20) tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo: o pincel (C5) fornecido possui uma espátula apropriada para esta operação.
- Verificar o tabuleiro de recolha de condensação (A16) de cor vermelha e, se estiver cheio, esvaziá-lo.



### **Atenção!**

Ao extrair o tabuleiro de recolha de pingos é obrigatório esvaziar 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.

## 14.4 Limpeza do tabuleiro de recolha de pingos e do tabuleiro de recolha da condensação



### **Atenção!**

O tabuleiro de recolha de pingos (A24) é dotado de um indicador flutuante (A22) (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 24). Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio das chávenas (A21), 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 o tabuleiro de recolha de pingos:

1. Extrair a bandeja de recolha de pingos e o depósito das borras de café (A20) (fig. 23);
2. Retire a bandeja de apoio das chávenas (A21), a grelha do tabuleiro (A23), então esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e depósito das borras e lave todos os componentes;
3. Verifique o tabuleiro de recolha de condensação (de cor vermelha) (A16) e, se estiver cheio, esvaziá-lo.
4. Insira novamente o tabuleiro de recolha de pingos juntamente com a grelha do tabuleiro e o depósito das borras de café.

## 14.5 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 o capítulo "7. Desligamento da máquina") e desligá-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) (A24) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel (C5) fornecido e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 25).

## 14.6 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 (A18) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Remova o filtro (C4) (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;
4. (Apenas modelos com filtro amaciador) Tirar cerca de 100 ml de água para reativar o filtro.

## 14.7 Limpeza dos bicos de saída de café

1. Limpar periodicamente os bicos de saída de café (A14) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A)
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. 26B).

## 14.8 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 (A6) não esteja obstruído. Se necessário, remover os resíduos de café com o pincel (C5) fornecido.



## 14.9 Limpeza do infusor

O infusor (A9) 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 Desligamento da máquina");
2. Extra o depósito de água (A18);
3. Abrir a porta do infusor (A10) (fig. 27) posicionada na lateral direita;
4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de desencaixe e ao mesmo tempo extrair o infusor para o lado de fora (fig. 28).
5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-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, introduzir novamente o infusor, inserindo-o no suporte; em seguida pressione na escrita PUSH (empurrar) até ouvir o clique de encaixe;



### Nota:

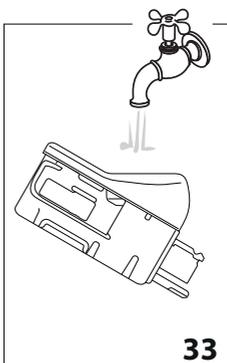
Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas (fig. 29).

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

## 14.10 Limpeza do recipiente para o leite

Limpar o recipiente do leite (D) após cada preparação, como descrito a seguir:

1. Extrair a tampa (D2);
2. Retire o tubo de saída do leite (D5) e o tubo de extração (D4) (fig. 30);
3. Rode em sentido anti-horário o botão de regulação de espuma (D1) até a posição "INSERT" (insira) (veja a fig. 31) e retire-o para o alto.
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.**
5. Prestar muita atenção para que no encavo e no pequeno canal situado sob o botão (veja a fig. 32) não restem resíduos de leite: se for o caso, raspar o canal com um palito de dente.



6. Enxagúe o interior da sede do botão de regulação da espuma com água corrente (veja a fig. 33);
7. Verificar também que resíduos de leite não tenham obstruído o tubo de extração e o tubo de saída de leite;
8. Montar novamente o botão fazendo coincidir a seta com a mensagem "INSERIR", o tubo de distribuição e o tubo de extração do leite.
9. Pôr novamente a tampa no recipiente do leite (D3).

## 14.11 Limpeza do bocal de água quente

Limpar o bocal (A15) após cada preparação de leite, com uma esponja, removendo os resíduos de leite depositados nas juntas (fig. 20).



## 15. DESCALCIFICAÇÃO



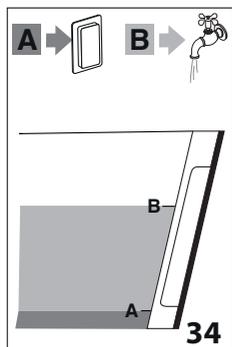
### Atenção!

- 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.

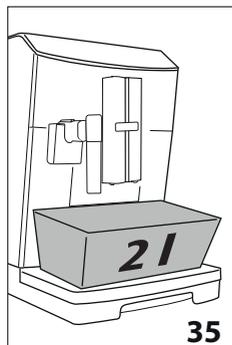
Descalcificar a máquina quando no ecrã (B1) aparecer “Descalcificar, ESC para anular, OK para descalcificar (≈45 minutos)”. Se desejar proceder imediatamente com a descalcificação, premir  (B3) e siga as operações a partir do ponto 6. Para adiar a descalcificação para outro momento, prima  (B2): no ecrã o símbolo  recorda que o aparelho precisa de ser descalcificado.

Para aceder ao menu descalcificação:

1. Ligue a máquina e aguarde que esteja pronta para a utilização;
2. Prima  (B2) para entrar no menu "Definições";
3. prima as setas de rolagem  (B4) ou  (B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima ;
4. prima as setas de rolagem  ou  até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Descalcificação”: prima ;
5. “Confirmar? (≈45 minutos)”: confirme premindo ;
6. (Se o filtro está instalado) “Retire o filtro”: extraia o reservatório de água (A18), retire o filtro de água (C4), esvazie o reservatório. Prima  ou  (B5);



7. “Insira descalcificante e água no reservatório”: Deite no reservatório de água o descalcificante até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do depósito e então adicionar água (um litro) até atingir o nível B (fig. 34); recolocar no lugar o reservatório de água. Prima ;



8. “Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos”: Remover, esvaziar e recolocar o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e o depósito das borras (A20). Prima ;
9. “Recipiente 2l vazio sob os bicos de saída”: Deitar sob o bico de saída de água quente (C6) e em baixo do bico de saída do café (A14) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 2 litros (fig. 35). Prima ;

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

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

10. “Decalif. em curso”: o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo bocal de saída de água quente como pelo bico de saída do café efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos e pausas em intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Depois de cerca de 25 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação;

11. “Enxague e encha o depósito com água”: o aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. 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: prima ;
12. “Recipiente 2l vazio sob os bicos de saída”: reposicione o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante em baixo do bico de saída de café e o bocal de saída de água quente (fig. 35) e prima ;
13. “Enxaguam. Confirmar?”: prima ;
14. “Enxaguam. em curso”: a água quente sai primeiro pelo bico de saída e depois pelo bocal de saída de água quente;
15. Quando a água no reservatório termina, esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
16. “Enxague e encha o depósito com água”: extraia o depósito de água e encha-o até ao nível MAX com água fresca. Prima ;
17. (Se o filtro estava instalado) “Insira o filtro” reinsira, se retirado anteriormente, o filtro amaciador, no seu alojamento no reservatório de água, reinsira o reservatório e prima ;
18. “Recipiente 2l vazio sob os bicos de saída”: reposicione o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante em baixo do bocal de saída de água quente. Prima ;
19. “Enxaguam. Confirmar?”: prima ;
20. “Enxaguam. em curso”. A água quente sai pelo bocal de água quente;
21. “Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos”: No término do segundo enxaguamento, retire, esvazie e recolocar o tabuleiro de recolha de pingos (A24) e o depósito das borras (A20). Prima ;
22. “Descalcificação completada”: prima ;

23. "Encha o depósito": esvazie o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, extraia e encha o depósito de água com água fresca até ao nível MAX e reintroduza na máquina.

A operação de descalcificação está concluída.

**i 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 ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A20);
- 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 o tabuleiro 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.

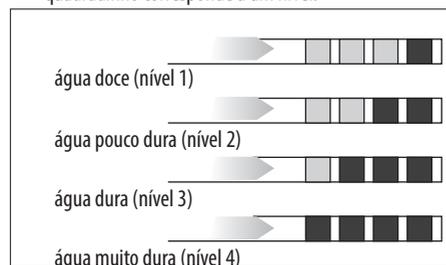
**16. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA**

O indicador de (descalcificação) é exibido depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água definido.

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.

**16.1 Medição da dureza da água**

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



**16.2 Programação dureza da água**

1. Prima (B2) para entrar no menu "Definições";
2. Prima as setas de seleção (B4 e B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas "Geral": prima ((B3);
3. Prima as setas de seleção até visualizar "Dureza água ": prima ;
4. No ecrã (B1) aparece a seleção atual e a seleção nova pisca: prima as setas de seleção até aparecer a nova seleção desejada. Premir para confirmar a seleção;

O novo nível está guardado e o aparelho volta ao menu "Geral". Prima então 2 vezes para voltar à página principal.

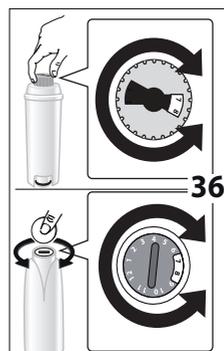
**17. FILTRO AMACIADOR**

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.

**17.1 Instalação do filtro**

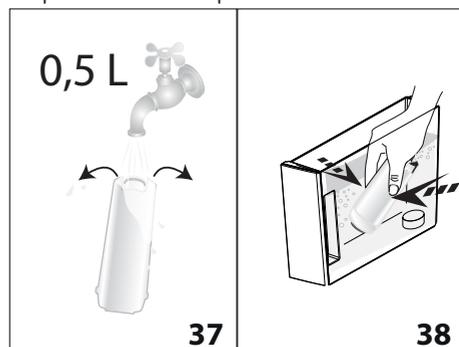
1. Retire o filtro (C4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro fornecido.
2. Gire o disco com as datas (veja fig. 36) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização.



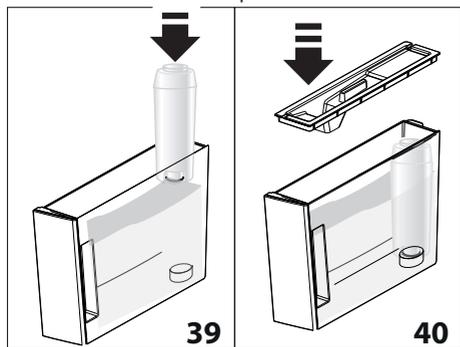
**i Nota:**

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.

3. Para ativar o filtro, fazer escorrer a água da torneira no furo do filtro como indicado na figura 37 até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto.



- Extraia o reservatório (A18) da máquina e encha-o com água.
- Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uns dez segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 38);
- Insira o filtro no próprio alojamento (A19) e pressione com firmeza (fig. 39).
- Fechar de novo o reservatório com a tampa (A17) (fig. 40), e reinserir o mesmo na máquina.



Quando o filtro for instalado, é necessário sinalizar a sua presença no aparelho.

- Prima (B2) para entrar no menu “Definições”;
- Prima as setas de seleção (B4 e B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima (B3);
- Prima as setas de seleção até visualizar “Instale o filtro”: prima (B3);
- “Confirmar?”: prima (B5) ou para confirmar;
- “Água quente, Confirmar?”: posicione sob o bocal de saída de água quente (capacidade: min. 500ml), então prima ou para iniciar o fornecimento;
- O aparelho inicia o fornecimento de água e o ecrã exibe a mensagem “Por favor aguarde”;
- Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para “Pronto café”.

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

## 17.2 Substituição do filtro

Substituir o filtro (C4) quando no ecrã (B1) aparecer “Substitua o filtro, ESC para anular, OK para substituir”. Se desejar proceda imediatamente com a substituição, premir (B3) e seguir as operações a partir do ponto 8. Para adiar a substituição para outro momento, premir (B2): no ecrã o símbolo recorda que é necessário substituir o filtro.

Para a substituição, proceder da seguinte forma:

- Extraia o depósito (A18) e o filtro esgotado;

- Retirar o novo filtro da embalagem e fazer como ilustrado no pontos 2-3-4-5-6-7 do parágrafo anterior;
- Prima para entrar no menu “Definições”;
- Prima as setas de seleção (B4 e B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima ;
- Prima as setas de seleção até visualizar “Substitua o filtro”: prima ;
- “Confirmar?”: prima (B5) ou para confirmar;
- “Água quente, Confirmar?”: posicione sob o bocal de saída de água quente (capacidade: min. 500ml), então prima ou para iniciar o fornecimento;
- O aparelho inicia o fornecimento de água e o ecrã exibe a mensagem “Por favor aguarde”;
- Uma vez completada a distribuição, o aparelho volta automaticamente para “Pronto café”.

Agora o novo 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.

## 17.3 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:

- Extraia o depósito (A18) e o filtro esgotado;
- Prima (B2) para entrar no menu “Definições”;
- Prima as setas de seleção (B4 e B5) até visualizar entre as duas linhas pontilhadas “Manutenção”: prima (B3);
- Prima as setas de rolagem (B4) ou (B5) até visualizar “Retire o filtro”: prima ;
- “Confirmar?”: prima ou para confirmar o retiro: o aparelho volta ao menu “Manutenção”;

Premir então 2 vezes para sair do menu.

### **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.

## 18. DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Potência absorvida:	a 1450W
Pressão:	1,9MPa (19 bar)
Capacidade máx. do depósito de água:	2 l
dimensões LxPxH:	240x465x350 mm
Comprimento do fio:	1750 mm
Peso:	11.8 kg
Capacidade máx. do depósito de grãos de café:	250 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.

## 19. ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.



## 20. MENSAGENS VISUALIZADAS NO ECRÃ

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Encha reservatório	A água no depósito (A18) não é suficiente.	Encha o reservatório de água e/ou insira-o corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe (fig.3B).
Insira reservatório	O reservatório (A18) não foi inserido corretamente.	Inserir corretamente o depósito pressionando-o até ao fim (fig. 3B).
Esvazie o depósito das borras	O depósito borras (A20) de café está cheio.	Esvaziar o depósito de borras de café, o tabuleiro de recolha de pingos (A24) 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.
inserir depósito de borras	Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A20).	Extraír a tabuleiro de recolha de pingos (A24) e inserir o depósito das borras de café.
Introduza café pré-moído ESC para anular	Foi selecionada a função "café pré-moído", mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A6).	Introduza o café pré-moído no funil (fig. 11) ou cancelar a seleção da função pré-moído.
Introduza café pré-moído ▲ ESC                      OK ▼	Foi solicitado um café LONG com café pré-moído	Insira no funil (A6) uma colher doseadora rasa de café pré-moído e prima  (B3) para continuar e completar a preparação.
Encha o depósito de café em grãos ESC para anular	Acabou o café em grãos.	Encher o depósito do café em grão (A4 - fig. 8).
	O funil para o café pré-moído (A6) está obstruído.	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel (C5) como descrito no parágrafo "14.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Moagem muito fina Regule o moedor ESC para anular	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.	Repita o fornecimento de café e gire o botão de regulação da moagem (A3) (fig. 7) 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 (veja regulação do moedor de café) "9.4 Regulação do moedor de café". Se o problema persistir, verificar que o reservatório de água (A18) esteja inserido até ao fundo.  Inserir o bico de saída de água quente (C6) na máquina e distribuir um pouco de água quente até que o fluxo se torne regular.
Reduzia dose de café ESC para anular	Foi utilizado muito café.	Selecione um sabor mais suave premindo  (B3) ou reduza a quantidade de café pré-moído.
Inserir o bico de saída de água	O bico de saída de água (C6) não está inserido ou está mal inserido.	Inserir o bico de saída de água até o fim (fig. 16).
Insira recipiente leite	O recipiente do leite (D) não foi inserido corretamente.	Insira o recipiente do leite até o fim (fig. 16).
Inserir a unidade de infusões	Após a limpeza não foi inserido o infusor (A9).	Inserir o infusor como descrito no parág. "14.9 Limpeza do infusor".
Circuito vazio Encha circuito Água Quente Confirmar?	O circuito hidráulico está vazio	Prima  (B1) e deixe escoar a água pelo bico de saída (C6) até que a distribuição se torne regular. Se o problema persistir, verificar que o depósito de água (A18) esteja inserido até ao fundo.
Prima OK para CLEAN	O recipiente do leite (D) foi inserido com o botão de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN.	Para proceder com a função e CLEAN, prima  (B3) ou rode o botão de regulação de espuma para outra posição.
Botão em CLEAN ESC para anular	O leite foi recentemente tirado, portanto, é necessário efetuar a limpeza dos tubos internos do seu recipiente (D).	Rode o botão de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN (fig. 19).
Rode o botão de regulação da espuma	O recipiente do leite (D) foi inserido com o botão de regulação de espuma (D1) para a posição CLEAN.	Rode o botão de regulação de espuma para uma das posições de regulação da espuma do leite.
Descalcificar ESC para anular OK para descalcificar (~45 minutos)	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "15. Descalcificação".
Substitua o filtro ESC para anular OK para substituir	O filtro amaciador (C4) está esgotado.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "17 Filtro amaciador".

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Alarme genérico	O interior da máquina está muito sujo.	Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "14 Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda apresentar esta mensagem, contacte um centro de assistência.
	Recorda 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. 19).
	Recorda que o filtro amaciador (C4) está esgotado e é necessário proceder com a substituição ou remoção.	Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. "17 Filtro amaciador".
	Recorda que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no cap. "15. Descalcificação". 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.
<b>ECO</b>	A poupança de energia está ativa.	Para desativar a poupança de energia, proceda conforme descrito no parág. "8.6 Geral" - "Poupança energia"
	Indica que a máquina está em conexão bluetooth com um dispositivo.	



## 21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);
	Os circuitos internos da máquina se arrefeceram porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento (veja o parág. "8.1 Enxaguamento").
	A temperatura do café definida é baixa.	Programar através do menu uma temperatura mais alta (veja o parág. "8.6 Geral" - "Program. temperatura,"").

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Rode o botão de regulação da moagem (A3) em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 7). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.4 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.	Rode o botão de regulação da moagem (A3) de um nível rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 7). Proceder com um nível de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver parágrafo "9.4 Regulação do moedor de café").
O aparelho não fornece café	O aparelho detecta impurezas no seu interior: o ecrã exibe "Por favor aguarde".	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecionar novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência Autorizado.
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de saída do café (A14) estão obturados.	Limpar os bocais com um palito de dentes (fig. 24B).
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A7) não está premido.	Premir o interruptor geral na posição I (fig. 2).
	O conector do cabo de alimentação (C8) não está inserido bem.	Insira de modo firme o conector na entrada específica na parte traseira do aparelho (fig. 1).
O infusor não pode ser extraído	Não foi efetuado corretamente o desligamento	Desligar pressionando a tecla  (A12) (fig. 6) (veja o cap. "7. Desligamento da máquina").
No término da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento.	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A18) não foi enchido até ao nível MAX.	Proceder conforme exigido pelo aparelho, esvaziar primeiro o tabuleiro de recolha de pingos (A24), para evitar que a água transborde.
O leite não sai pelo tubo de saída (D5)	A tampa (D2) do recipiente do leite está sujo	Limpar a tampa do leite como descrito no par. "15.10 Limpeza do recipiente do 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 par. "10.2 Regular a quantidade de espuma".
	A tampa (D2) ou o botão de regulação de espuma (D1) do recipiente do leite estão sujos	Limpe a tampa e o botão do recipiente do leite como descrito no par. "15.10 Limpeza do recipiente do leite".
	O bocal da água quente (A15) está sujo	Limpar o bico como descrito no parág. "14.11 Limpeza do bocal de água quente".
A superfície de aquecimento de chávenas está quente, apesar de estar desativado	Foram preparadas muitas bebidas em sucessão.	
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas borifadas 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.