

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	69
1.1 Letras entre parênteses	69
1.2 Problemas e reparações	69
1.3 Descarregue a app!	69
2. DESCRIÇÃO	69
2.1 Descrição do aparelho (pág. 3 - A)	69
2.2 Descrição da página inicial (ecrã principal) (pág. 2 - B)	69
2.3 Descrição dos acessórios (pág. 2 - C)	69
2.4 Descrição do depósito de leite	70
2.5 Descrição da “Mix carafe”	70
2.6 Descrição do bocal de saída da água quente/ vapor	70
3. PRIMEIRA ATIVAÇÃO DO APARELHO	70
4. ATIVAÇÃO DO APARELHO	70
5. DESLIGAMENTO DO APARELHO	71
6. CONFIGURAÇÕES DO MENU	71
6.1 Enxaguar	71
6.2 Descalcificar	71
6.3 Limpeza leite	71
6.4 Regulação moagem	71
6.5 Filtro água	72
6.6 Dureza água	72
6.7 Geral	72
6.8 Desligar automático	72
6.9 Bluetooth	72
6.10 Selecionar idioma	72
6.11 Esvaziar circuito	73
6.12 Modificar perfil	73
6.13 Valores fábrica	73
6.14 Estatística	73
7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ	73
7.1 Preparação do café utilizando café em grãos...	73
7.2 O seu café em um toque	74
7.3 Personalização da bebida	74
7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído	74
7.5 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café	74
7.6 Conselhos para um café mais quente	75
8. JARRO DE CAFÉ	75
9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE	75
9.1 Encher e encaixar o depósito de leite	75
9.2 Sua bebida com leite em um toque	76
9.3 Personalização da bebida	76
9.4 Quantidade de espuma aconselhada	76
9.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso	76
10. PREPARAÇÃO DE CHOCOLATE QUENTE	77
11. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS FRIAS	78
11.1 Preparação de café frio	78
11.2 Preparação de espuma de leite Ж (fria)	79
12. FUNÇÃO CHÁ	79
13. EXTRAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	80
13.1 A bebida em um toque	80
13.2 Personalização da bebida	80
14. EXTRAÇÃO DE VAPOR	80
14.1 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite	81
14.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/ vapor após o uso	81
15. PERSONALIZAÇÃO GUIADA DA BEBIDA (MY) . 81	
16. SELECIONAR SEU PERFIL	82
17. LIMPEZA	82
17.1 Limpeza da máquina	82
17.2 Limpeza do circuito interno da máquina	82
17.3 Limpeza do depósito de borras de café	82
17.4 Limpeza da bandeja recolhe-gotas e da grelha da bandeja	83
17.5 Limpeza das partes internas da máquina	83
17.6 Limpeza do depósito de água	83
17.7 Limpeza dos bicos de saída de café	83
17.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído	84
17.9 Limpeza do infusor	84
17.10 Limpeza do depósito de leite	84
17.11 Limpeza da “Mix Carafe” (E)	85
18. DESCALCIFICAÇÃO	85
19. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	87
19.1 Medição da dureza da água	87
19.2 Configuração da dureza da água	87
20. FILTRO AMACIADOR	87
20.1 Instalação do filtro	87
20.2 Substituição do filtro	88
20.3 Remoção do filtro	88
21. DADOS TÉCNICOS	88
22. MENSAGENS EXIBIDAS NO ECRÃ	89
23. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	95

1. INTRODUÇÃO

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

Dedique alguns minutos para ler estas instruções de uso. Assim, evitará perigos ou danos à máquina.

1.1 Letras entre parênteses

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

1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, procurar antes de tudo resolvê-los seguindo as advertências dadas nos capítulos “22. Mensagens exibidas no ecrã” e “23. Resolução de problemas”.

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

Se seu país não estiver entre aqueles listados na folha, telefonar para o número indicado na garantia. Para eventuais reparações, procurar exclusivamente a Assistência Técnica De’Longhi. Os endereços são indicados no certificado de garantia anexado à máquina.

1.3 Descarregue a app!



Com a App De’Longhi Coffe Link, é possível gerir algumas funções à distância.

Na app, também é possível encontrar informações, conselhos e curiosidades sobre o mundo do café e 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 e memorizá-las na sua máquina.

Atenção!

Verificar os dispositivos compatíveis em “compatibledevices.delonghi.com”.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Descrição do aparelho (pág. 3 - A)

- A1. Tampa do funil de café pré-moído
- A2. Alojamento do medidor de café pré-moído

- A3. Funil de café pré-moído (removível)
- A4. Depósito de café em grãos (I)
- A5. Tampa do depósito de café em grãos (I)
- A6. Depósito de café em grãos (II)
- A7. Tampa do depósito de café em grãos (II)
- A8. Tecla (L): para ligar ou desligar a máquina (standby)
- A9. Base de apoio para chávenas
- A10. Porta de acesso aos bicos
- A11. Bicos
- A12. Interruptor geral (ON/OFF)
- A13. Posição do conector do cabo de alimentação
- A14. Painel de controle orientável
- A15. Botão de abertura da porta frontal
- A16. Porta frontal
- A17. Bico de saída de café de altura regulável
- A18. Depósito de borras de café
- A19. Bandeja de apoio de chávenas
- A20. Indicador de nível de água da bandeja recolhe-gotas
- A21. Grelha da bandeja
- A22. Bandeja recolhe-gotas
- A23. Porta de abastecimento do depósito de água
- A24. Tampa do depósito de água
- A25. Depósito de água
- A26. Porta do infusor
- A27. Infusor removível

2.2 Descrição da página inicial (ecrã principal)

(pág. 2 - B)

- B1. Ecrã
- B2. Perfis programáveis (ver “16. SELECIONAR SEU perfil”)
- B3. Seta de rolagem
- B4. Para visualizar e, se necessário, personalizar as configurações da bebida
- B5. Bebidas selecionáveis (seleção direta)
- B6. Menu de configurações da máquina
- B7. Indicador luminoso de solicitação de descalcificação
- B8. Indicador luminoso de solicitação de limpeza do depósito de leite
- B9. Indicador luminoso de filtro gasto
- B10. Indicador luminoso do aviso de falta de café em grãos

2.3 Descrição dos acessórios (pág. 2 - C)

- C1. Tira reativa “Total Hardness Test” (anexada à pág. 2 das instruções em língua inglesa)
- C2. Medida da dose de café pré-moído (posicionada no ponto (A2))
- C3. Descalcificante
- C4. Filtro amaciador
- C5. Pincel para limpeza
- C6. Cabo de alimentação
- C7. Bandeja para cubos de gelo (2 unidades)

- C8. Escova
- C9. Pano

2.4 Descrição do depósito de leite

(pág. 2 - D)

- D1. Tampa do depósito de leite
- D2. Conector-engage do depósito de leite (removível para a limpeza)
- D3. Porta de enchimento de leite
- D4. Botão de liberação da tampa do depósito de leite
- D5. Tubo de extração de leite
- D6. Bico de saída do leite (regulável em altura)
- D7. Depósito de leite
- D8. Recipiente térmico

2.5 Descrição da “Mix carafe”

(pág. 2 - E)

- E1. Tampa da “Mix carafe”
- E2. Conector-engage da mix carafe (removível para a limpeza)
- E3. Funil
- E4. Tubo de saída do vapor (acessório “choco”)
- E5. Misturador choco (acessório “choco”)
- E6. Misturador aero (acessório “aero”)
- E7. Jarro “Mix carafe”
- E8. Cursor de liberação do funil

2.6 Descrição do bocal de saída da água quente/vapor

(pág. 2 - F)

- F1. Corpo do bocal
- F2. Conector-engage do bocal (removível para a limpeza)
- F3. Botão de liberação do bocal
- F4. Bico de água quente/vapor
- F5. Cappuccinador

3. PRIMEIRA ATIVAÇÃO DO APARELHO

Atenção!

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal encontrar resíduos de café no moinho. Garante-se, de todo modo, que esta máquina é nova.
- Aconselha-se personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no capítulo “19. Programação da dureza da água”.
- O painel de controlo (B) é orientável, para garantir a visibilidade da página inicial.

1. Inserir o conector do cabo de alimentação (C6) na sua posição (A13) na parte traseira do aparelho, conectar o aparelho à rede elétrica (fig. 1) e assegurar-se de que o interruptor geral (A12) localizado na parte traseira do aparelho está premido (fig. 2);

2. “SELECIONAR IDIOMA”: Premer a bandeira relativa ao idioma desejado.

Seguir então as instruções dadas pelo ecrã (B1) do aparelho:

3. ENCHER RESERVATÓRIO COM ÁGUA FRESCA. UTILIZAR TECLA À DIREITA PARA ABRIR A PORTA FRONTAL:
 - Premer o botão (A15) e abrir a porta (A16) (fig. 3);
 - Extrair o depósito de água (A25) (fig. 4) e encher até a linha MÁX (impressa no lado interno do depósito) com água fresca (fig. 5);
 - Recolocar o depósito (fig. 6) e fechar a porta;
 - Verificar se o bocal de saída de água quente/vapor (F) está inserido nos bicos (A11) (fig. 7) e posicionar um recipiente (fig. 8) sob ele com uma capacidade mínima de 100 ml;
 - Premer “Próximo”.
4. “ENCHER DEPÓSITOS DE GRÃOS E PRESSIONAR Próx”: encher o depósito de café em grãos (I) (A4) e, se também desejar usar uma outra qualidade de café, o depósito de café em grãos (II) (A6) (fig. 12); em seguida, confirmar premendo “Próximo”.
5. “CIRCUITO VAZIO. PRIMA Ok PARA COMEÇAR O ENCHIMENTO”: confirmar premendo “Ok”;
6. “ATIVAÇÃO DA MÁQUINA EM CURSO. LIGAR NOVAMENTE APÓS DESLIGAR”: o aparelho emite água pelo bocal (fig. 9);
7. O aparelho se desliga.

Agora, a máquina de café está pronta para o uso normal. Ligue-a de acordo com as indicações do capítulo “4. Ativação do aparelho”.

Atenção!

- Na primeira utilização, é necessário fazer 4-5 cappuccinos até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório na chávina.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio, por isto, a máquina pode 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; o ruído logo diminuirá.

4. ATIVAÇÃO DO APARELHO

Atenção!

- Antes de ligar o aparelho, assegurar-se de que o interruptor geral (A12) está premido (fig. 2).
 - A cada ativação, o aparelho executa automaticamente um ciclo de preaquecimento e enxaguamento, que não pode ser interrompido. O aparelho só estará pronto para o uso após a execução deste ciclo.
1. Para ligar o aparelho, premer a tecla  (A8) (fig. 10); no ecrã (B1), é exibida a mensagem “AQUECIMENTO EM CURSO”;

2. Uma vez completado o aquecimento, tem início uma fase de enxaguamento com água quente saindo do bico de saída de café (A17), e é exibida a mensagem “ENXAGUAMENTO EM CURSO. ÁGUA QUENTE NAS SAÍDAS”; desse modo, além de aquecer a caldeira, o aparelho faz correr água quente nos dutos internos, para que eles também se aqueçam.

Atenção! No primeiro uso:

3. “VEJA O VÍDEO DE APRESENTAÇÃO E COMECE A UTILIZAR A SUA NOVA MÁQUINA”: premer “Ok” para ver um breve vídeo na página inicial;
4. A MÁQUINA ESTÁ PRONTA A UTILIZAR. BOM PROVEITO!”: premer “Ok” para aceder à página inicial (ecrã principal) (ou premer “Repetir” para rever o vídeo).

O aparelho está na temperatura correta quando é exibido o ecrã principal “SELECIONAR FAVORITO”.

5. DESLIGAMENTO DO APARELHO

A cada desligamento, se tiver sido preparado um café, o aparelho efetua um enxaguamento automático.

1. Para desligar o aparelho, premer a tecla  (A8) (fig. 10).
2. “A DESLIGAR”: se previsto, o aparelho executa o enxaguamento do bico de saída de café (A17) com água quente e, então, se desliga (stand-by).

Atenção!

Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, desconectar o aparelho da rede elétrica;

1. Primeiro, desligar o aparelho premendo a tecla  (fig. 10);
2. Desligar o interruptor geral (A12) colocado na traseira do aparelho (fig. 2).

Atenção!

Nunca premer o interruptor geral quando o aparelho estiver ligado.

6. CONFIGURAÇÕES DO MENU

6.1 Enxaguar

Com esta função, é possível extrair água quente do bico de saída de café (A17) e do bocal de saída de água quente/vapor (F), se inserido, de modo a limpar e aquecer o circuito interno da máquina.

Posicionar sob o bico de saída de café e do bico de água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 8).

Para ativar esta função, seguir as instruções abaixo:

1. Premer o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Enxaguar”;
3. “Colocar recipiente 0,5l. Prima Ok para começar”: Premer Ok para iniciar a extração; após alguns segundos, primeiro do bico de saída de café e depois do bocal de saída de

água quente/vapor (se inserido), é extraída água quente, que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 11); no ecrã (B1), é exibida a mensagem “Enxaguamento em curso. Água quente nas saídas”;

4. Para interromper o enxaguamento, premer “Cancelar” ou esperar a interrupção automática.

Atenção!

- Para períodos sem uso superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado efetuar 2-3 enxaguamentos, uma vez reativada a máquina, antes de utilizá-la;
- É normal que, depois de efetuar esta função, haja água no depósito de borras de café (A19).

6.2 Descalcificar

Para as instruções relativas à descalcificação, consultar o capítulo “18. Descalcificação”.

6.3 Limpeza leite

Com esta função, é possível limpar o depósito de leite (D) antes de recolocá-lo no frigorífico. Para fazer a limpeza, seguir as instruções abaixo:

1. Encaixar o depósito de leite nos bicos (A11) (fig. 22) empurrando-o até o fundo; a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada);
2. Regular o bico de saída do leite (D6) girando-o no sentido anti-horário (fig. 23);
3. Posicionar um recipiente sob o bico de saída do leite (fig. 26);
4. Premer o menu de configurações;
5. Selecionar o item “Limpeza leite”;
6. “Colocar recip. sob distr. leite. Prima Ok p/ limpar depósito leite”;
7. Premer “Ok” para iniciar o ciclo de limpeza: “LIMPEZA DO DEPÓSITO DE LEITE EM CURSO. COLOCAR RECIPIENTE SOB O BICO DE SAÍDA DO LEITE” (fig. 26); do bico de saída do leite, é extraída água quente e, uma vez concluída a limpeza, a extração se interrompe automaticamente.
8. Recolocar o bico de saída do leite na posição de não utilização, girando-o em sentido horário, antes de extrair o jarro de leite.

Atenção!

- Nunca extrair o jarro de leite segurando-o pelo bico de saída do leite.
- É possível interromper o ciclo de limpeza a qualquer momento premendo “Stop”;
- Em alguns casos, para fazer a limpeza, é necessário esperar o aquecimento da máquina;
- O depósito com o leite pode ser conservado no frigorífico.

6.4 Regulação moagem

A máquina dispõe de 2 moinhos de café, que se encontram de modo correspondente aos depósitos de café em grãos (I) (A4)

e (II) (A6). Os moinhos de café não devem ser regulados, pelo menos inicialmente, pois já foram pré-configurados na fábrica de modo a obter uma extração correta do café.

Contudo, se, após fazer os primeiros cafés, a extração se mostrar pouco encorpada e com pouco creme ou lenta demais (em gotas), é possível fazer uma correção.

Seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Regulação moagem”; no ecrã, é proposto um tutorial com sugestões sobre o grau de moagem. Se desejar saltar esta apresentação, premir “Saltar”; do contrário, premir “Próximo” para avançar para o tutorial;
3. “Selecione o moinho [I] ou [II] e regule grau de moagem dentro dos níveis disponíveis”:
 - Selecionar o moinho de café que deseja regular (I ou II);
 - Selecionar o nível de moagem desejado seguindo as indicações precedentes do tutorial, premendo diretamente um dos número que podem ser selecionados no intervalo destacado;
4. Premir “Ok”; “Os resultados na chávena serão notados após cerca 5 extrações”;
5. Premir “Ok” e extrair 5 bebidas à base de café utilizando o moinho selecionado no ponto 3 para ativar a regulação.
- 6.

Atenção!

- Aconselha-se efetuar outras modificações apenas após a extração de pelo menos 5 cafés depois do procedimento descrito. Se o café for novamente extraído de modo incorreto, repetir o procedimento.
- Não é possível realizar mais de uma etapa de regulação por vez se, antes, não forem extraídas pelo menos duas bebidas à base de café utilizando o moinho selecionado no ponto 3.
- Se desejar voltar às configurações de fábrica do moinho de café (indicadas por uma estrela), premir “Predefinir” e realizar a extração de 5 bebidas à base de café.

6.5 Filtro água

Para as instruções relativas ao filtro (C6), consultar o capítulo “20. Filtro amaciador”.

6.6 Dureza água

Para as instruções relativas à programação da dureza da água, consultar o capítulo “19. Programação da dureza da água”.

6.7 Geral

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “GERAL”;

Neste item, podem ser ativadas ou desativadas com um simples toque as seguintes funções:

- “Sinal sonoro”: quando ativo, a máquina emite um sinal sonoro a cada operação.
- “Iluminar chávena”: com esta função, a iluminação da chávena localizada sob o bico de saída de café (A17) é ativada ou desativada.
- “Poupança de energia”: com esta função, é possível ativar ou desativar a modalidade de poupança de energia. Quando a função está ativa, ela garante um menor consumo de energia, de acordo com as normativas europeias. Para sinalizar que está ativa, no ícone do menu de configurações (B6), é exibido ☺.

6.8 Desligar automático

É possível configurar o desligamento automático para fazer com que o aparelho se desligue após 15 ou 30 minutos ou 1, 2 ou 3 horas sem utilização.

Para programar o desligamento automático:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Desligar automático”;
3. Selecionar o intervalo de tempo desejado (15 ou 30 minutos ou 1, 2 ou 3 horas).
4. Premir “←” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

6.9 Bluetooth

Com esta função, ativa-se ou desativa-se o PIN de proteção para a conexão do aparelho a um dispositivo móvel. Seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Bluetooth”;
3. “Descarregar app COFFEE LINK. Para maior segurança, ativar proteção PIN e modificar PIN da app”: ativar ou desativar o PIN de proteção premendo o cursor em “Proteção PIN”.
4. Premir “←” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

O PIN predefinido na máquina é “0000”; aconselha-se personalizar o PIN diretamente na app.

Atenção!

O número de série do aparelho, visível no interior da função “Bluetooth”, permite identificar a máquina com certeza no momento da conexão à máquina com a app.

6.10 Selecionar idioma

Se desejar modificar o idioma do ecrã, seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Selecionar idioma”;
3. Premir a bandeira relativa ao idioma que se deseja selecionar (premir a tecla “Próximo” ou “Voltar” para ver todos

- os idiomas disponíveis); o ecrã é imediatamente atualizado com o idioma selecionado.
4. Premir “←” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

6.11 Esvaziar circuito

Antes de um período de não utilização, 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.

Seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Esvaziar circuito”;
3. “Prima Ok para iniciar esvaziamento do circuito”: premir “Ok”;
4. “Esvaziar dep. borras e bandeja recolha-gotas”: após fazer o que é pedido, premir “Próximo”;
5. “Colocar recipiente 0,5l. Prima Ok para começar”: após fazer o que é pedido, premir “Ok”;
6. “Enxaguamento em curso. Água quente nas saídas”: o aparelho faz um enxaguamento do bico de saída de café (A17);
7. “Esvaziar depósito água”: uma vez esvaziado por completo o depósito, premir “Próximo”;
8. “Retirar filtro de água”: uma vez removido o filtro, premir “Próximo”;
9. “Insira depósito água. Prima Ok p/ esvaziar circuito”: recolocar o reservatório e premir “Ok”;
10. “Esvaz/o do circuito hidráulico em curso”: esperar que a máquina faça o esvaziamento; (Atenção: água quente nas saídas!). À medida que o circuito se esvazia, o nível de ruído do aparelho pode aumentar; este é o funcionamento normal da máquina.
11. “Esvaziar bandeja recolhe-gotas”: extrair, esvaziar e recolocar a bandeja e, então, premir “Próximo”;
12. “Esvaziamento completo. Prima Ok para desligar”: premir “Ok”. O aparelho se desliga.

Na ativação sucessiva do aparelho, seguir as instruções do capítulo 3. Primeira ativação do aparelho”.

6.12 Modificar perfil

Com esta função, é possível modificar a imagem e a cor do ícone de cada perfil. Para personalizar o ícone, seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Modificar perfil”;
3. “Escolher perfil a modificar”: selecionar o perfil e premir “Próximo”;
4. “Selecione o seu ícone e cor favoritos. Use a app COFFEE LINK p/ personalizar o nome do perfil”: personalizar segundo suas preferências e premir “Ok” para confirmar.

5. Premir “←” para voltar à página inicial com a nova seleção memorizada.

6.13 Valores fábrica

Com esta função, são restauradas todas as configurações do menu e todas as personalizações executadas pelo usuário, voltando-se aos valores de fábrica (exceto o idioma, que permanece aquele já configurado, e as estatísticas).

Seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Valores fábrica”;
3. “Prima Ok para redefinir os valores de fábrica ou acceda à página seguinte para restaurar um perfil único”:
 - Para redefinir a máquina para os valores de fábrica: premir “Ok”;
 - Para reconfigurar cada perfil para os valores de fábrica: premir a seta para acessar a página seguinte, selecionar o perfil a ser reconfigurado e premir “Ok”.
4. “Prima Ok para confirmar o restauro para os valores de fábrica”: premir “Ok”;
5. “Valores de fábrica definidos”: premir “OK” para sair do menu e voltar à página inicial (página principal).

Atenção!

Uma vez que a máquina (e não os perfis individuais) é restaurada aos valores de fábrica, o aparelho repropõe o vídeo de apresentação.

6.14 Estatística

Com esta função, são visualizados os dados estatísticos da máquina. Para visualizá-los, seguir as instruções abaixo:

1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Estatística”: visualizar os dados premendo “Próximo” ou “Voltar” para rolar entre as páginas.
3. Premir “←” para voltar à página inicial.

7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

7.1 Preparação do café utilizando café em grãos

Atenção!

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

1. Introduzir o café em grãos nos depósitos (I) (A4) e/ou (II) (A6) (fig. 12);
2. Posicionar 1 ou 2 chávenas sob o bico de saída de café (A17);
3. Abaixar o bico de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 13); assim, obtém-se um creme melhor.
4. Selecionar o café desejado conforme especificado nas seções a seguir.

7.2 O seu café em um toque

Para extrair as bebidas com café, premer diretamente na página inicial (B) a imagem relativa ao café desejado (por ex., Expresso, fig. 14); o aparelho faz a preparação. No ecrã (B1), é exibida a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (moagem, extração do café).

Uma vez concluída a preparação, no painel de controlo é exibida a mensagem “A sua bebida está pronta!”; o aparelho agora está pronto para um novo uso.

7.3 Personalização da bebida

Para extrair as bebidas com café com os parâmetros personalizados:

1. Premer na base da imagem relativa ao café desejado (por ex., Expresso, fig. 15); no ecrã (B1), são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

Compriment.	
Aroma	
Tipo de café	
Temperatura	

Atenção!

Se se seleciona “café pré-moído”, mas a bebida desejada não é adequada para esta modalidade, é exibida a mensagem “NÃO PODE UTILIZAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO NESTA BEBIDA”.

2. Uma vez configurados os parâmetros, premer $1 \times$ para preparar 1 chávena ou, para as bebidas previstas, $2 \times$ para preparar 2 chávenas; o aparelho faz a preparação e, no ecrã, é exibida a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (moagem, extração do café);
3. Terminada a extração, o ecrã exhibe: “Bebida pronta! Guardar as novas configurações?”;
4. Premer “Guardar” para memorizar ou “Cancelar” para manter os parâmetros anteriores.

Atenção!

Se guardadas, as novas configurações permanecem na memória SOMENTE do perfil selecionado.

5. “Novos valores guardados no perfil ativo”: premer “Ok” para voltar à página inicial (página principal).

O aparelho está pronto para um novo uso.

7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído

Atenção!

- Nunca introduzir o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no seu interior, sujando-a. Neste caso, a máquina pode ser danificada.
- Nunca inserir mais de 1 medida rasa (C2), senão o interior da máquina pode se sujar ou o funil (A3) pode entupir.
- Quando se utiliza café pré-moído, só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.
- Preparando o café **LONG**: na metade da preparação, é exibida a mensagem “INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO, UMA MEDIDA NO MÁXIMO”; inserir então uma medida rasa de café pré-moído e premer “Ok”.
- Não é possível preparar o café **DOPPIO+** utilizando o pré-moído.

1. Erguer a tampa do funil de café pré-moído (A1) (fig. 16);
2. TAMPABERTA DO DEPÓSITO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO. QUER USAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO? ”; Premer “Próximo” para continuar(ou “Cancelar” para interromper e voltar à página inicial);
3. “INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO, UMA MEDIDA NO MÁXIMO”; assegurar-se de que o funil (A3) não está entupido, e então inserir uma medida rasa de café pré-moído (fig. 13).
 - Premer “Ok” para executar a preparação;
4. O ecrã exhibe a página inicial, mostrando “MODO PRÉ-MOÍDO”; seguir as instruções dadas nas seções anteriores “7.2 O seu café em um toque” ou “7.3 Personalização da bebida”.

Atenção!

Se desejar sair da modalidade pré-moído, após o ponto 4, reabrir a porta de café pré-moído e premer “Cancelar”.

7.5 Indicações gerais para a preparação de bebidas com café

- Enquanto a máquina está a preparar o café, a extração pode ser interrompida em qualquer momento premendo-se “Stop” ou “Cancelar”.
- Durante o uso, o ecrã exibirá algumas mensagens (“ENCHER RESERVATÓRIO COM ÁGUA FRESCA”, “ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS”, “ESVAZIAR BANDEJA RECOLHE-GOTAS” etc.), cujo significado encontra-se no capítulo “22. Mensagens exibidas no ecrã”.
- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, ler os conselhos dados na seção “6.4 Regulação moagem” e no capítulo “23. Resolução de problemas”.

- Se a modalidade “Poupança de energia” estiver ativada, a extração do primeiro café pode exigir alguns segundos de espera

7.6 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- fazer um enxaguamento, selecionando “Enxaguar” no menu de configurações (B6) (seção “6.1 Enxaguar”);
- esquentar as chávenas com água quente (utilizar a função água quente, ver capítulo “13. Extração de água quente”);
- aumentar a temperatura do café (seção “7.3 Personalização da bebida”).

8. JARRO DE CAFÉ

Para extrair a bebida, premer diretamente na página inicial a imagem relativa ao jarro de café e seguir as instruções abaixo:

1. “CONFIGURAR BEBIDA”: no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

Chávenas	<input checked="" type="radio"/> 2X <input type="radio"/> 4X <input type="radio"/> 6X
Aroma	
Tipo de café	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Temperatura	

2. Posicione um jarro sob os bicos de saída de café (A11); na escolha do jarro a ser utilizado, ter em consideração a quantidade que será extraída, ou seja:

Dose selecionada	Quantidade (ml)
2X	250
4X	500
6X	750

3. Premir “Próximo” para passar para a fase seguinte;
4. Se forem selecionadas 4 chávenas ou 6 chávenas, o ecrã exibe: “Serão feitas 2 (ou 3) extrações. Encher depósito de água e depósitos de grãos, se necessário”; uma vez assegurado que a água e o café são suficientes, premir “Ok”;
5. O aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (moagem, extração do café).

Uma vez terminada a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

Atenção!

- “Cancelar” ou “Stop”: premir se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página inicial.

ADVERTÊNCIA DE SEGURANÇA:

Após preparar o jarro de café, deixar a máquina arrefecer por 5 minutos antes de preparar outra bebida. Risco de superaquecimento!

9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

Atenção!

Para evitar obter um leite com pouca espuma ou com bolhas grandes, limpar sempre o depósito de leite (D) conforme descrito nas seções “9.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso” e “17.10 Limpeza do depósito de leite”.

9.1 Encher e encaixar o depósito de leite

1. Premir os botões de liberação (D4) e erguer a tampa (D1) (fig. 18);
2. Encher o depósito de leite (D7) com uma quantidade suficiente de leite, não superando o nível MÁX impresso no depósito (fig. 19). Ter em conta que cada marcação impressa no recipiente corresponde a cerca de 100 ml de leite;

Atenção!

- Para obter uma espuma mais densa e homogênea, utilizar leite desnatado ou semidesnatado à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- Se a modalidade “Poupança de energia” estiver ativada (ver seção “6.7 Geral”), a extração da bebida pode exigir alguns segundos de espera.

3. Certificar-se que o tubo de extração de leite (D5) está bem inserido na posição prevista, no fundo da tampa do depósito de leite (fig. 20);
4. Reencaixar a tampa no depósito de leite;

Atenção!

Na tampa, há uma portinhola (D3) para reabastecer o depósito com leite; se, durante a preparação, notar-se que há pouco leite, adicionar o leite pela portinhola sem extrair o jarro e completar a preparação da bebida.

5. Se presente, extrair o bocal de saída de água quente/vapor (F1) premindo o botão de desencaixe (F3) (fig. 21);
6. Encaixar o depósito de leite (D) nos bicos (A11) (fig. 22) empurrando até o fundo; a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada);
7. Regular o bico de saída do leite (D6) girando-o no sentido anti-horário (fig. 23);
8. Posicionar uma chávena grande o bastante sob os bicos de saída de café (A17) e sob o bico de saída do leite (fig. 24);
9. Selecionar a bebida desejada conforme é indicado nas seções a seguir.

9.2 Sua bebida com leite em um toque

Para extrair as bebidas com leite, premer diretamente na página inicial (B) a imagem relativa à bebida desejada; o aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (moagem, extração do café, extração do leite etc.). Uma vez concluída a preparação, no painel de controlo é exibida a mensagem “A sua bebida está pronta!”; o aparelho agora está pronto para um novo uso.

Atenção!

Assim que a extração é concluída, se desejar aumentar a quantidade de café, basta premer “Extra”; uma vez atingida a quantidade desejada, premer “Stop”.

9.3 Personalização da bebida

Para extrair uma bebida com leite personalizada:

1. Premer  na base da imagem relativa à bebida desejada; no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

“Comprimento”	
“Espuma”	
“Aroma”	
“Tipo de café”	
“Temperatura”	

2. Uma vez configurados os parâmetros, premer 1X  para preparar uma chávena ou, para as bebidas previstas, 2 X  para preparar 2 chávenas;
3. O aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida selecionada, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição de cada fase (moagem, extração do leite, extração do café etc.).
4. Terminada a extração, o ecrã exhibe: “Bebida pronta! Guardar as novas configurações?”;
5. Premer “Guardar” para memorizar ou “Cancelar” para manter os parâmetros anteriores.

Atenção!

Se guardadas, as novas configurações permanecem na memória SOMENTE do perfil selecionado.

6. “Novos valores guardados no perfil ativo”: premer “Ok” para voltar à página inicial (página principal).

O aparelho está pronto para um novo uso.

9.4 Quantidade de espuma aconselhada

Para cada bebida com leite, é pré-configurado na fábrica um nível de espuma predefinido (ver tabela a seguir).

Descrição	Aconselhado para ...
“NÃO” ESPUMA (“NO”) 	CAFFELATTE
“MIN” ESPUMA 	FLAT WHITE
“MED” ESPUMA 	LATTE MACCHIATO / 2X LATTE MACCHIATO
“MAX” ESPUMA 	CAPPUCCINO / 2X CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / ESPRESSO MACCHIATO / CAPPUCCINO MIX / 2X CAPPUCCINO MIX / LEITE QUENTE (espumado)

É possível configurar um nível de espuma diferente, de acordo com seus gostos pessoais, seguindo as instruções da seção “9.3 Personalização da bebida”.

Atenção!

O desempenho do sistema de leite e a qualidade da espuma dependem do tipo de leite ou bebida vegetal; caso o sistema não produza espuma corretamente, reduza/modifique a quantidade de espuma da receita selecionada no ecrã (ver indicações na seção anterior).

9.5 Limpeza do depósito de leite após cada uso

Após cada extração de bebida com leite, o ecrã exhibe “PRIMA Ok PARA EXECUTAR A LIMPEZA OU Cancelar PARA SELECIONAR UMA NOVA BEBIDA”. Para iniciar a limpeza, seguir as instruções abaixo:

1. Deixar o depósito de leite (D) inserido na máquina (não é necessário esvaziar o depósito do leite);
2. Posicionar uma chávena ou um outro recipiente sob o tubo de saída de leite com espuma (D6) (fig. 25);
3. Premer “Ok” para iniciar a limpeza;
4. “LIMPEZA DO DEPÓSITO DE LEITE EM CURSO. COLOCAR RECIPIENTE SOB O BICO DE SAÍDA DO LEITE” (fig. 26): do bico de saída do leite (D6), sai água quente e, uma vez concluída, a limpeza se interrompe automaticamente.
5. Repor o bico de saída do leite na posição de não utilização girando-o em sentido horário antes de extrair o recipiente de leite.

Atenção!

- Se for necessário preparar várias chávenas de bebidas à base de leite, fazer a limpeza do depósito de leite após a última preparação. Para fazer as preparações sucessivas, quando for exibida a mensagem para a função “Limpeza leite”, premer “Cancelar”.
- Se a limpeza não for realizada, o ecrã exibe o símbolo  (B8) para lembrar que é necessário fazer a limpeza do recipiente de leite. Para fazer a limpeza, consultar a seção “6.3 Limpeza leite”.
- O depósito com o leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário aguardar o aquecimento da máquina.
- É possível interromper a limpeza do recipiente de leite premendo “Stop”.
- Nunca extrair o jarro de leite segurando-o pelo bico de saída do leite (D6).

10. PREPARAÇÃO DE CHOCOLATE QUENTE

Para preparar a bebida, premer diretamente na página inicial (B) a imagem relativa ao chocolate e seguir as instruções abaixo:

1. “CONFIGURAR BEBIDA”: no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

“Chávenas”	 1X  2X 
“Densidade”	    

Atenção!

se o preparado em pó para chocolate quente utilizado não contiver adensador, a regulação da densidade não terá nenhum efeito;

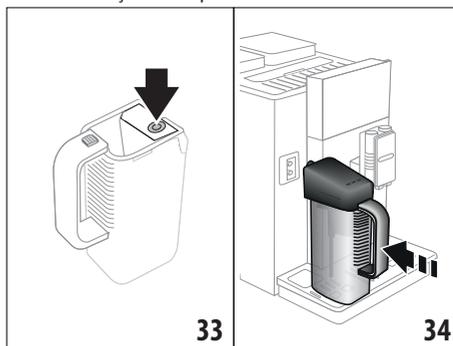
2. Premer “Próximo” para entrar no procedimento guiado;
3. “Inserir misturador choco no jarro (fase 1 de 3)”: Erguer a tampa do jarro (E1) (fig. 27), usar o cursor de liberação (E8) e extrair o funil do jarro (E3) (fig. 28). Assegurar-se de que o tubo de saída de vapor (E4) e o misturador choco (E5) estão inseridos (fig. 29) e, então, inserir o funil montado no jarro (fig. 30). Premer “Próximo” (ou “Voltar” para retornar à página inicial);
4. “Colocar leite ou água no nível desejado (fase 2 de 3)” (fig. 31). Para preparar 1 chávena: despejar o leite à temperatura de frigorífico (ou água fresca) no funil até o nível . Para preparar 2 chávenas ou uma “mug”: despejar o leite (ou a água) até o nível . Premer “Próximo” (ou “Voltar” para voltar à página anterior);
5. “Adicionar chocolate em pó pelo funil (fase 3 de 3)” (fig. 32). Para preparar 1 chávena: adicionar duas medidas (C2) (25 g) de preparado para chocolate quente. Para preparar duas chávenas ou uma mug: adicionar 4 medidas de preparado para chocolate quente. Premer “Próximo”;

Atenção

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

Atenção!

- 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, seguir as mesmas instruções dadas para o leite.



- Para uma preparação correta do chocolate quente, deitar no funil primeiro o leite (ou a água) e depois o preparado ou o cacau.
6. “Fechar a tampa e inserir o jarro. Prima Ok para começar”: fechar a tampa e encaixar o jarro nos bicos (A11) (fig. 34); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa);
7. Premer “Ok” para acionar a função; o aparelho começa a misturar o preparado e, em seguida, emite vapor para aquecê-lo.

Atenção!

Se desejar interromper a preparação do chocolate, premer “Stop” e “Cancelar”.

8. “A sua bebida está pronta!”: premer “Pronto” para voltar à página inicial (página principal).

O chocolate está pronto para ser deitado na chávena.

Atenção!

- Se a seleção de chávenas ou a densidade tiverem sido modificadas, será exibida a mensagem: “Guardar as novas configurações?”
- Durante a preparação do chocolate, o jarro e a sua tampa tornam-se muito quentes; utilizar exclusivamente a pega do jarro para extrair-lo e deitar o chocolate.
- Durante a preparação do chocolate, é normal que saia 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 de chocolate na chávina varia de acordo com a densidade selecionada: se desejar uma densidade alta, a quantidade será menor em relação à preparação com densidade baixa.
- Aconselha-se fazer o quanto antes a limpeza do jarro (ver seção “17.11 Limpeza da “Mix Carafe” (E)”).

11. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS FRIAS

11.1 Preparação de café frio

Para extrair a bebida, premir diretamente na página inicial (B) a imagem relativa ao café frio e seguir as instruções abaixo:

1. “CONFIGURAR BEBIDA”: no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

“Chávenas”	<input checked="" type="radio"/> 1X  <input type="radio"/> 2X 
“Espuma”	 (Aconselha-se a posição MÁX)
“Aroma”	 (Aconselha-se a posição MÁX)
“Tipo de café”	<input checked="" type="radio"/>  <input type="radio"/>  <input type="radio"/> 

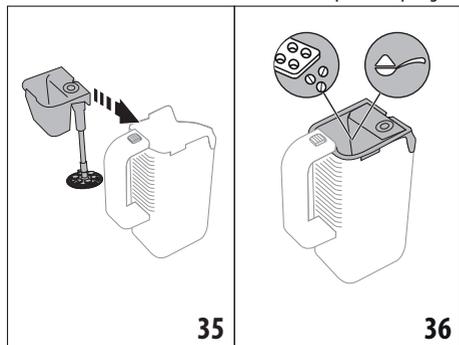
Atenção!

Utilizando-se café pré-moído, é possível preparar apenas a quantidade 1 chávena 1X ;

2. Premir “Próximo” para entrar no procedimento guiado;
3. “Inserir misturador aero no jarro (fase 1 de 4)” (fig. 35): levantar a tampa do jarro (E1), usar o cursor de liberação (E8) (fig.27) e extrair o funil do jarro (E3)(fig.28). Certificar-se que o misturador aero (E6) está inserido (fig. 35) e encaixar o funil montado no jarro;

Atenção!

- Para a realização da bebida, certificar-se de que o tubo de saída de vapor (E4) não está inserido.
- Nunca inserir a tampa (E1) com o funil (E3) e o misturador aero (E6) nos bicos (A11) sem o jarro (E7), pois um contato direto com o misturador em movimento pode ser perigoso.

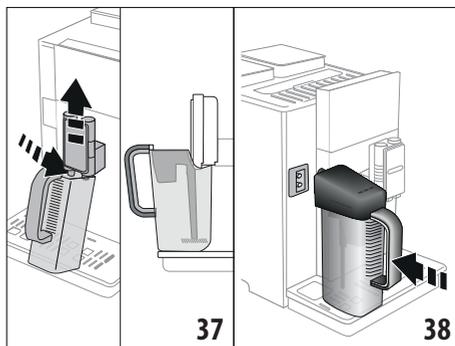


4. Premir “Próximo” para passar à fase seguinte (ou “Voltar” para retornar à página anterior);
5. “Colocar 9 (ou 18) cubos de gelo e açúcar (fase 2 de 4)” (fig. 36): colocar os cubos de gelo preparados com as formas fornecidas (C7) e adicionar açúcar a gosto;

Atenção!

Se forem preparadas 2 chávenas, é necessário despejar 18 cubos de gelo, como é pedido pelo aparelho.

6. Premir “Próximo” para passar à fase seguinte (ou “Voltar” para retornar à página anterior);



7. “Coloque o jarro sob o bico de saída de café (fase 3 de 4)”: erguer o bico de saída de café (A17) e posicionar o jarro (E) de modo que o café seja extraído diretamente no jarro (fig. 37);
8. Premir “Ok” para iniciar a extração: o aparelho faz a preparação do café e o ecrã exibe a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além da descrição de cada fase (moagem, extração do café etc.). A extração se interrompe automaticamente.

Atenção!

Premir “Cancelar” para anular completamente a preparação.

9. “Fechar a tampa e inserir o jarro. Prima Ok para começar”: extrair o jarro do bico de saída de café, fechar a tampa e encaixar o jarro (E) nos bicos (A11) (fig. 38): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa).
10. Premir “Ok” para iniciar a mistura: o aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (mistura).
11. A preparação é automaticamente interrompida e o ecrã exibe a mensagem “Terminar a preparação?”; premir “Sim” se desejar interromper, ou “Não” para retomar a mistura.

Atenção!

- É possível interromper a mistura a qualquer momento premendo "Stop" e confirmando com "Sim". Se se preme "Não", a mistura é retomada.
- Ao fim da preparação, se a espuma não for satisfatória, é possível continuar com a mistura premendo "Extra". Uma vez atingida a quantidade desejada, premer "Stop". É possível continuar a mistura por 2 vezes, em um máximo de cerca de um minuto.

Uma vez concluída a preparação, o café frio está pronto para ser posto na chávina.

RECEITA PARA UM RESULTADO IDEAL:

- **GELO:** inserir 9 cubos (45 g) para uma chávina ou 18 cubos (90 g) para 2 chávinas. Recomenda-se utilizar a bandeja (C7) fornecida, estudada para formar cubos com as dimensões ideais;
- **CAFÉ:** utilizar café com um percentual consistente de "robusta", para obter um bom creme/espuma.
- **AÇÚCAR:** utilizar uma colherzinha de açúcar para cada chávina. Aconselha-se utilizar açúcar refinado.

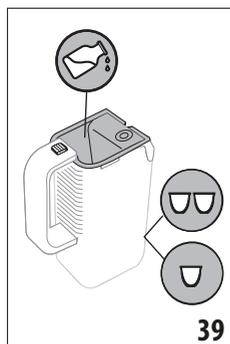
11.2 Preparação de espuma de leite Ж (fria)

Para preparar a bebida, premer diretamente na página inicial a imagem relativa à espuma de leite e seguir as instruções abaixo:

1. "CONFIGURAR BEBIDA": no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

Chávinas	<input checked="" type="radio"/> 1X  <input type="radio"/> 2X 
"Espuma"	

2. Premer "Próximo" para entrar no procedimento guiado;
3. "Inserir misturador aero no jarro (fase 1 de 2)" (fig. 35): erguer a tampa do jarro (E1), usar o cursor de liberação (E8) (fig.27) e extrair o funil do jarro (E3) (fig.28). Certificar-se que o misturador aero (E6) está inserido (fig. 35) e encaixar o funil montado no jarro;



4. Premer "Próximo" para passar à fase seguinte (ou "Voltar" para retornar à página anterior);
5. "Colocar leite até o nível desejado (fase 2 de 2)" (fig. 39): despejar o leite frio em uma quantidade adequada para preparar o volume selecionado (100 ml para a chávina pequena ou 200 ml para a chávina grande).

Aconselha-se utilizar leite UHT conservado em frigorífico a não mais de 6°C e aberto há menos de 3/4 dias;

6. Premer "Próximo" para passar à fase seguinte (ou "Voltar" para retornar à página anterior);
7. "Fechar a tampa e inserir o jarro. Prima Ok para começar": fechar a tampa e encaixar o jarro nos bicos (A11) (fig. 34): a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa);
8. Premer "Ok" para iniciar a mistura: o aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (mistura).
9. A preparação é automaticamente interrompida e o ecrã exibe a mensagem "A sua bebida está pronta"; o leite frio está pronto para ser posto na chávina. Consumir toda a bebida preparada e evitar recolocar o eventual resto no frigorífico.

Atenção!

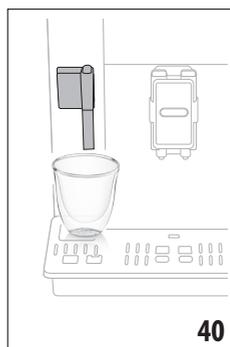
- É possível interromper a preparação a qualquer momento premendo "Stop".

12. FUNÇÃO CHÁ

Atenção! Perigo de queimadura.

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

Para extrair o chá:



1. Verificar se o bocal de água quente/vapor (F) está corretamente encaixado nos bicos (A11);
2. Colocar na chávina o saquete de chá e colocá-la sob o bico de saída (o mais próximo possível, para evitar borrifos) (fig. 40);
3. Para extrair a bebida, premer diretamente na página inicial a imagem relativa à função chá;

4. CONFIGURAR BEBIDA": no ecrã, são exibidos os parâmetros que podem ser personalizados com base nos seus gostos:

"Comprimento"	
"Temperatura"	 <i>A cada temperatura, é exibido um chá diferente (branco, verde, oolong, preto)</i>

5. Premir “Ok” para iniciar a extração; o aparelho faz a preparação e, no painel de controlo, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (extração da água); o ecrã exibe a mensagem “A sua bebida está pronta!”;
6. A máquina fornece a quantidade de água quente selecionada e, depois, interrompe automaticamente o fornecimento.

Atenção!

- Se a modalidade “Poupança de Energia” estiver ativa, a distribuição de água quente pode exigir alguns segundos de espera.
- Para interromper manualmente a extração, premir “Stop”.
- Assim que o fornecimento for concluído, se desejar aumentar a quantidade de água na chávena, basta premir “Extra”; ao atingir a quantidade desejada, premir “Stop”.

13. EXTRAÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Para extrair a água quente:

1. Encaixar o bocal de saída de água quente/vapor (F) nos bicos (A11) (fig.7); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada);
2. Posicionar uma chávena sob o bocal (o mais próximo possível, para evitar espirros) (fig. 40).
3. Selecionar a função conforme especificado nas seções a seguir.

13.1 A bebida em um toque

Premir diretamente na página inicial a imagem relativa à água quente; o aparelho faz a preparação e, no ecrã, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (extração de água).

Uma vez concluída a preparação, no ecrã é exibida a mensagem “A sua bebida está pronta!”; o aparelho agora está pronto para um novo uso.

Atenção!

Assim que a extração for concluída, se desejar aumentar a quantidade de água na chávena, basta premir “Extra”; ao atingir a quantidade desejada, premir “Stop”.

13.2 Personalização da bebida

Para extrair a quantidade desejada de água quente:

1. Premir na base da imagem relativa à água quente; no ecrã (B1), são exibidas as quantidades que podem ser selecionadas:



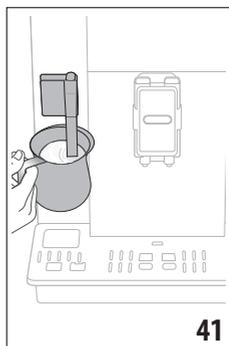
2. Uma vez selecionado o comprimento, premir ; o aparelho faz a preparação e, no ecrã, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (extração de água).
3. Terminada a extração, o ecrã exibe: “Bebida pronta! Guardar as novas configurações?”;
4. Premir “Guardar” para memorizar (ou “Cancelar” para manter os parâmetros anteriores).

Atenção!

- Se a modalidade “Poupança de Energia” estiver ativa, a distribuição de água quente pode exigir alguns segundos de espera.
- Para interromper manualmente a extração de água quente, premir “Stop” e “Cancelar”.

14. EXTRAÇÃO DE VAPOR

Para extrair o vapor:



1. Encaixar o bocal de água quente/vapor (F) nos bicos (A11) (fig.7); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada);
2. Encher um recipiente com o líquido a aquecer ou espumar e mergulhar o bocal de saída de água quente/vapor no líquido (fig. 41);

3. Premir diretamente na página inicial a imagem relativa ao vapor; o aparelho faz a preparação e, no ecrã, é exibida a imagem da bebida, com uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança, além de uma descrição da fase (extração de vapor);
4. Uma vez concluída a preparação, o ecrã exibe a mensagem “A sua bebida está pronta!”; o aparelho agora está pronto para um novo uso.

Atenção!

Interromper sempre a extração de vapor antes de retirar o recipiente com o líquido, para evitar queimaduras causadas pelos borrifos.

No ecrã, é exibida a mensagem “A sua bebida está pronta!”; o aparelho agora está pronto para um novo uso.

Atenção!

- Se a modalidade “Poupança de energia” estiver ativa, a extração do vapor poderá exigir alguns segundos de espera.
- Para interromper manualmente a extração, premir “Stop” ou “Cancelar”

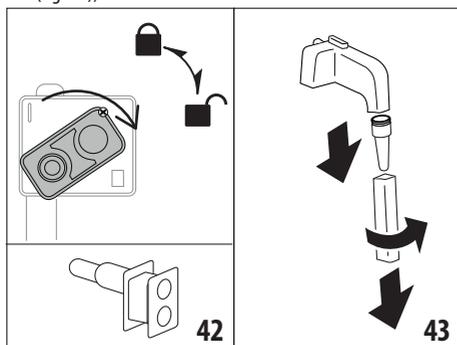
14.1 Conselhos para a utilização do vapor para criar espuma no leite

- Ao escolher o 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 semidesnatado à 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 pouco espumado ou com bolhas grandes, limpar sempre o bocal (F) como descrito na seção a seguir.

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

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

1. Posicionar um recipiente sob o bocal de água quente/vapor e fazer escorrer um pouco de água (ver capítulo “13. Extração de água quente”). Então, interromper a extração de água quente premendo “Stop”;
2. Aguardar alguns minutos até que o bocal de saída de água quente/vapor arrefeça; então, extraí-lo (fig. 21) premendo o botão de liberação (F3);
3. Girar o conector (F2) em sentido anti-horário e extraí-lo (fig. 42);



4. Com uma mão, manter fixo o bocal (F1) e, com a outra, girar e retirar o cappuccinador (F5) para baixo (fig. 43). Retirar também o bico de vapor (F4) puxando-o para baixo;
5. Verificar se o furo do bico não está entupido. Se necessário, limpá-lo com a ajuda de um palito de dente.

6. Lavar cuidadosamente todos os elementos do bico de saída com uma esponja e água morna. Utilizar a escova (C8) para raspar eventuais resíduos de leite.
7. Remontar todos os componentes do bocal.

15. PERSONALIZAÇÃO GUIADA DA BEBIDA (MY)

Com esta função, é possível personalizar todas as bebidas que apresentam nas configurações da bebida o símbolo MY na base da imagem (na página inicial, premir \oplus na base da imagem relativa à bebida desejada). Para personalizar, seguir as instruções abaixo:

1. Certificar-se de que o perfil (B2) para o qual se deseja personalizar a bebida está ativo;
2. Premir \oplus (B4) na base da imagem relativa à bebida desejada;
3. Premir my na base da imagem relativa à bebida;
4. “Prima Ok para iniciar o processo guiado de personalização da bebida”: premir “Ok” e seguir as indicações no ecrã.
5. “Selecione a sua preferência”: seleccionar a preferência e premir “Próximo” para passar à fase sucessiva (ou “Voltar” para retornar à página anterior);
6. “Prima Ok para personalizar o comprimento da sua bebida em tempo real”: premir “Ok” para iniciar a extração;
7. “Prima Stop ao atingir a quantidade desejada”: a preparação tem início e o aparelho propõe a página de personalização do comprimento, ilustrado por uma barra vertical (no caso de bebidas de leite com café, faz-se a personalização de ambos os ingredientes).
8. Quando o comprimento atingir a quantidade mínima programável, no ecrã é exibido “Stop”.
9. Premir “Stop” quando se atingir na chávena a quantidade desejada.
10. “Bebida pronta! Guardar as novas configurações?”: se o resultado na chávena for o desejado, premir “Guardar”, ou então “Cancelar”.
11. “Novos valores guardados no perfil ativo”: premir “Ok” para voltar à página inicial.

O aparelho volta à página inicial.

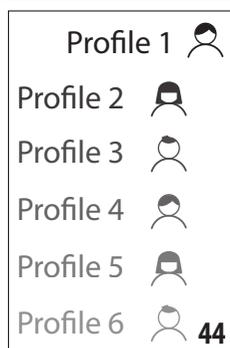
Atenção!

- Personalizando-se uma bebida simples, também se personaliza automaticamente a respectiva bebida dupla, e a máquina exibe a mensagem “Val. guardados em rec simples e dupla”;
- Também é possível personalizar as bebidas por se conectar com a DeLonghi Coffee Link App.
- É possível sair da programação a qualquer momento premendo “Cancelar”; os valores não serão guardados.
- Uma vez personalizada a bebida, nas configurações, são exibidos “Restaurar” (sob a imagem) “my” (entre as sele-

ções do comprimento). Premendo “Restaurar”, as configurações da bebida voltam aos valores de fábrica.

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

16. SELECIONAR SEU PERFIL



Neste aparelho, é possível memorizar 6 perfis (B2) diferentes, cada um associado a um ícone diferente.

Em cada perfil, são guardadas na memória as personalizações das bebidas (ver cap. “15. PERSONALIZAÇÃO GUIADA DA BEBIDA (MY)”; a ordem que são visualizadas todas as bebidas depende da frequência de seleção.

Para selecionar um perfil, se-

guir as instruções abaixo:

1. Premer na página inicial o perfil atualmente em uso (B2); será exibida a lista dos perfis que podem ser selecionados;
2. Selecionar o perfil desejado.

Atenção!

- Uma vez feita a seleção, as cores das barras presentes nas configurações da bebida serão da mesma cor do perfil;
- É possível renomear o seu perfil conectando-se à DeLonghi Coffee Link App;
- Para personalizar o ícone do perfil, consultar a seção “6.12 Modificar perfil”.

17. LIMPEZA

17.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito de borras de café (A19);
- a bandeja recolhe-gotas (A22) e a grelha da bandeja (A21);

- o depósito de água (A25);
- os bicos de saída do café (A17);
- o funil para introduzir café pré-moído (A3);
- o infusor (A27), acessível depois de se abrir a porta de serviço (A26);
- o depósito de leite (D);
- a Mix Carafe (E)
- o bocal de saída de água quente/vapor (F) (ver seção “14.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso”
- o painel de controlo (B).

Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não usar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas DeLonghi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Os componentes do aparelho podem ser lavados em lava-loiça, exceto o depósito de água (A25), a sua tampa (A24) e o recipiente térmico (D8) do depósito de leite (D).
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

17.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de não utilização superiores a 3-4 dias, aconselha-se vivamente ligar a máquina e fazer 2-3 enxaguamentos antes de utilizá-la, selecionando a função “Enxaguar” (seção “6.1 Enxaguar”) com o bocal de saída de água quente/vapor (F) encaixado na máquina.

Atenção!

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café (A19).

17.3 Limpeza do depósito de borras de café

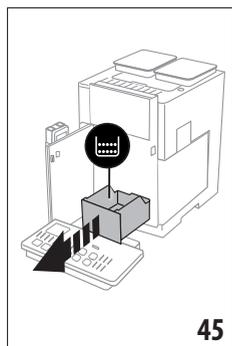
Quando o ecrã (B1) exibir “ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS”, é necessário esvaziá-lo e limpá-lo. Enquanto não se limpar o depósito de borras (A19), a máquina não pode preparar cafés. Se se passarem 72 horas desde a primeira preparação realizada, o aparelho sinaliza a necessidade de esvaziar o depósito mesmo se ele não estiver cheio (para que a contagem das 72 horas seja executada corretamente, a máquina nunca deve ser desligada com o interruptor geral - (A12)).

Atenção! Perigo de queimadura

Se forem preparadas várias bebidas consecutivas à base de leite, o apoio de chávenas em metal (A19) se aquece. Esperar que arrefeça antes de tocá-lo e pegá-lo somente pela parte anterior.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

1. Premer o botão (A15) e abrir a porta frontal (A16) (fig. 3);
2. Extrair a bandeja recolhe-gotas (A22) e o depósito de borras (A19) (fig. 45);



3. Esvaziar e limpar cuidadosamente o depósito de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam ter se depositado no fundo; o pincel fornecido (C5) possui uma espátula apropriada para esta operação.
4. Recolocar a bandeja recolhe-gotas juntamente com a grelha e o depósito de borras de café e, em seguida, fechar a porta frontal.

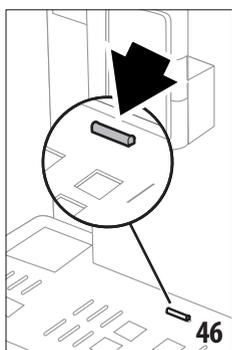
45

Atenção!

Quando se extrai a bandeja recolhe-gotas, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, mesmo se não estiver cheio. Se esta operação não for executada, pode acontecer que, quando forem preparados os cafés seguintes, o depósito de borras se encha mais do que o previsto e que a máquina entupa.

17.4 Limpeza da bandeja recolhe-gotas e da grelha da bandeja

Atenção!



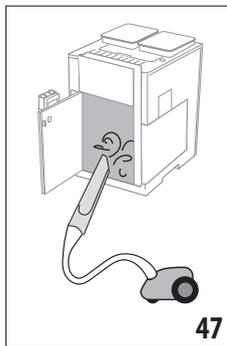
A bandeja recolhe-gotas (A22) dispõe de um indicador flutuante (vermelho) do nível de água contido (fig. 46). Antes de este indicador começar a aparecer na base de apoio de chávenas (A19), é necessário esvaziar a bandeja e limpá-la; do contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina, o plano de apoio ou a zona adjacente. Para remover a bandeja recolhe-gotas, se-

guir as instruções abaixo:

1. Premer o botão (A15) e abrir a porta frontal (A16) (fig. 3);
2. Extrair bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras de café (A19) (fig. 45);
3. Remover a base de apoio para chávenas (A19) e a grelha do tabuleiro (A21), esvaziar a bandeja recolhe-gotas e o depósito de borras e lavar todos os componentes.
4. Repor a bandeja recolhe-gotas juntamente com a grelha e o depósito de borras de café e, então, fechar a porta frontal.

17.5 Limpeza das partes internas da máquina

Perigo de choque elétrico!



Antes de executar as operações de limpeza das partes internas, a máquina deve ser desligada (ver "5. Desligamento do aparelho") e desconectada da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

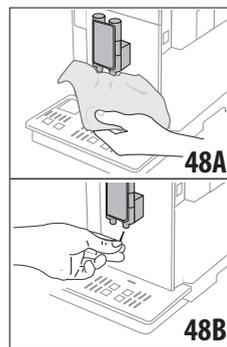
1. Verificar periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível pressionando-se o botão (A15), abrindo-se a porta frontal (A16) (fig. 3) e extraído-se a bandeja recolhe-gotas (A22) não está sujo. Se necessário, remover os acúmulos de café com o pincel fornecido (C5) e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 47).

17.6 Limpeza do depósito de água

Limpar periodicamente (cerca de uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (C6) o depósito de água (A25).

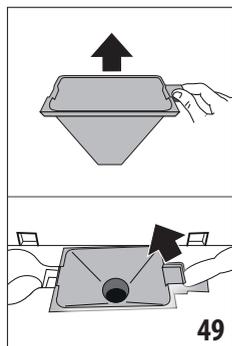
1. Premer o botão (A15) e abrir a porta (A16) (fig. 3);
2. Extrair o depósito de água (fig. 4), remover o filtro amaciador (se presente) e enxaguá-lo com água corrente;
3. Esvaziar o depósito de água e limpá-lo com um pano húmido e um pouco de detergente para loiça. Enxaguar cuidadosamente com água;
4. Repor o filtro (fig. 63), encher o depósito com água fresca até o nível MÁX (impresso no lado interno) (fig. 5), recolocar o depósito (fig. 6) e fechar a porta;
5. (somente se o filtro amaciador estiver inserido) Extrair 100 ml de água quente.

17.7 Limpeza dos bicos de saída de café



1. Limpar periodicamente os bicos de saída do café (A17) utilizando uma esponja ou o pano fornecido (C9) (fig. 48A);
2. Verificar se os furos do bico de saída de café não estão entupidos. Se necessário, remover os acúmulos de café com um palito de dente (fig. 48B).

17.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído



Periodicamente (cerca de uma vez por mês), fazer a limpeza do funil para a introdução do café moído (A3). Seguir as instruções abaixo:

1. Abrir a tampa (A1) (fig. 16);
2. Extrair o funil (fig. 49) e limpe-o com o pincel fornecido (C5);
3. Se necessário, limpar o funil com água quente e detergente para loiça ou na lava-loiça;

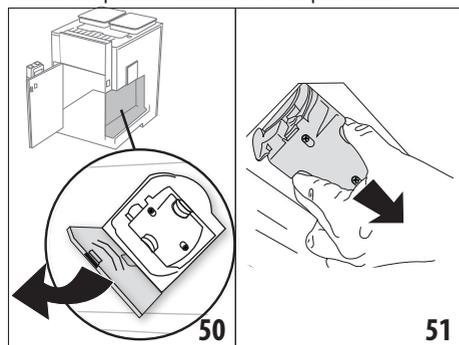
4. Recolocar o funil;
5. Fechar a tampa.

17.9 Limpeza do infusor

O infusor (A27) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.

Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.



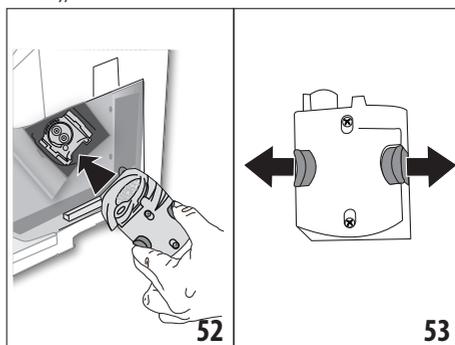
1. Certificar-se que a máquina tenha efetuado corretamente o desligamento (ver capítulo "5. Desligamento do aparelho");
2. Premir o botão (A15), abrir a porta (A16) e extrair o depósito de água (A25) (fig. 4);
3. Abrir a porta do infusor (A26) (fig. 50) posicionada na lateral direita;
4. Pressionar para dentro as duas teclas coloridas de liberação e, ao mesmo tempo, extrair o infusor para o lado de fora (fig. 51);
5. Mergulhar o infusor por cerca de 5 minutos em água e depois enxaguá-lo com água corrente;

Atenção!

ENXAGUE SÓ COM ÁGUA

NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇAS

6. Limpar o infusor sem usar detergentes, pois isso pode danificá-lo.
7. Utilizando o pincel (C5), limpar eventuais resíduos de café no infusor, visíveis através da respetiva porta;
8. Após a limpeza, repor o infusor inserindo-o no suporte (fig. 52);

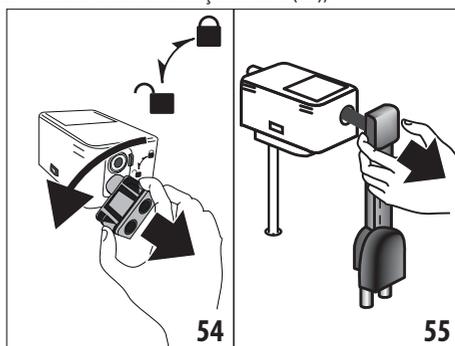


9. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas coloridas tenham desengatado para fora (fig. 53);
10. Fechar a porta do infusor;
11. Repor o depósito de água e fechar a porta frontal.

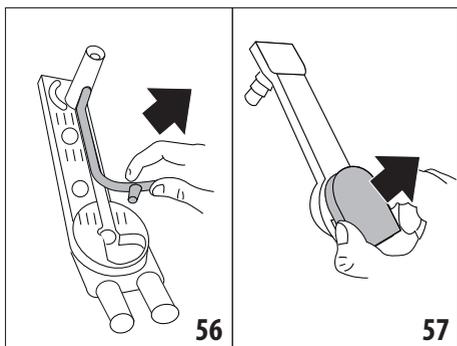
17.10 Limpeza do depósito de leite

Para manter eficiente o cursor da espuma de leite, limpar o depósito de leite (D) tal como descrito a seguir a cada dois dias:

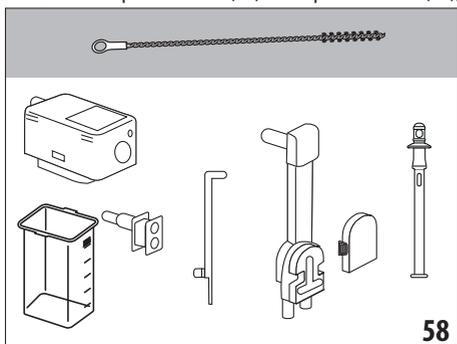
1. Premir os botões de liberação (D4) e extrair a tampa (D1) (fig. 18);
2. Retirar o tubo de extração de leite (D5);



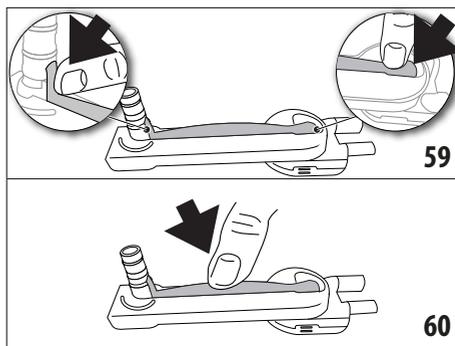
3. Girar o conector-engage (D2) no sentido anti-horário (Fig. 54) e extraí-lo;
4. Extrair o bico de saída de leite (D6) puxando-o (fig. 55). Uma vez extraído, remover o tubo transparente que se encontra no seu interior (fig. 56) e a tampa localizada sobre os bicos (fig. 57);



5. Extrair o depósito de leite (D7) do recipiente térmico (D8);



6. Lavar cuidadosamente todos os componentes com água quente e detergente delicado. É possível lavar em lava-loiça todos os componentes (**com exceção do recipiente térmico**), posicionando-os, no entanto, no cesto superior da lava-loiça. Prestar atenção particular para que, nos componentes da tampa, não restem resíduos de leite; se necessário, utilizar a escova (C8) para raspar eventuais resíduos de leite (fig. 58);
7. Enxaguar os furos com água corrente;
8. Verificar também se o tubo de extração e o bico de saída do leite não estão entupidos por resíduos de leite; utilizar a escovinha para limpá-los cuidadosamente;
9. Recolocar o depósito de leite no recipiente térmico;
10. Colocar o tubo transparente no bico de leite (D6), inserindo-o primeiro na posição próxima ao conector, e depois na posição próxima aos bicos de saída (fig. 59). Depois de inserir as extremidades até o fundo, empurrar até o fim todo o comprimento do tubo, assegurando-se de que esteja bem inserido (fig. 60);



11. Remontar então todos os componentes da tampa;
12. Reposicionar a tampa no depósito de leite.

17.11 Limpeza da “Mix Carafe” (E)

Limpar o jarro após cada preparação, como descrito a seguir:

1. Erguer a tampa (E1) e remover o funil (E3) premendo o cursor de liberação (E8) (fig. 27) e levantando-o (fig. 28);
2. Girar o conector-engage (E2) no sentido anti-horário e extraí-lo;
3. Extrair do funil o tubo de saída de vapor (E4) e o misturador “choco” (E5) ou “aero” (E6);
4. Lavar cuidadosamente todos os componentes com água quente e detergente delicado. **É possível lavar todos os componentes em lava-loiça, posicionando-os no entanto no cesto superior da lava-loiça.**
5. Montar novamente todos os componentes.

i Atenção!

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

18. DESCALCIFICAÇÃO

Atenção!

- Antes de utilizar, ler as instruções e o rótulo do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente descalcificante De’Longhi. O uso de descalcificantes não adequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode implicar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do produtor.

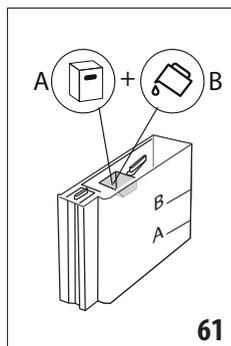
Descalcificar a máquina quando o ecrã (B1) exibir a mensagem “NECESSÁRIO FAZER DESCALCIFICAÇÃO PRIMA Ok P/INICIAR (~45MIN)”; se desejar descalcificar imediatamente, premir “Ok” e seguir as operações a partir do ponto (6).

Para fazer a descalcificação em outro momento, premir “Cancelar”; na página inicial, o símbolo (B7) recorda que o aparelho

precisa de ser descalcificado (a mensagem aparecerá novamente a cada ativação).

Para aceder ao menu de descalcificação:

1. Premir no ecrã (B1) o ícone do menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item "Descalcifica";
3. "Prima Ok p/ iniciar processo descalc. (~ 45 MIN)": premir "Ok" para entrar no procedimento guiado;
4. "Esvaziar dep. borras e bandeja recolha-gotas": Premir o botão (A15) e abrir a porta (A16) (fig. 3).
Extraír e esvaziar a bandeja recolhe-gotas (A22) e o depósito de borras (A19); em seguida, recolocar ambos e premir "Próximo";
5. (Se o filtro estiver instalado) "Retirar filtro de água": extraír o depósito de água (A25), erguer a tampa (A24) e retirar o filtro (C6), e então premir "Próximo";



6. "Colocar descalcificante (até o nível A) e água (até o nível B)" (fig. 61); despejar no depósito de água o descalcificante até o nível A (correspondente a uma embalagem de 100 ml) impresso no lado interno do depósito; em seguida, adicionar água (um litro) até atingir o nível B. Recolocar o depósito de água (com a tampa), fechar a porta frontal e premir "Próximo";
7. "Colocar recip. 2l sob bicos de saída. Prima Ok p/ iniciar a descalc": posicionar sob o bocal de água quente/vapor (F) e sob o bico de saída de café (A17) um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 8). Premir "Ok" para iniciar o processo ("Voltar" se desejar voltar à página anterior ou "Cancelar" se desejar sair do procedimento, lembrando-se, contudo, de retirar a solução descalcificante do depósito)

Atenção! Perigo de queimadura

Do bocal de água quente/vapor e do bico de saída de café, sai água quente contendo ácidos. Por isso, prestar atenção para não entrar em contato com essa solução.

8. "Descalcificação em curso. Aguarde": o programa de descalcificação inicia e a solução descalcificante sai tanto pelo bocal de saída de água quente/vapor quanto pelo bico de saída do café (fig. 11) efetuando automaticamente uma série de enxaguamentos em intervalos determinados, para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 30 minutos, o aparelho interrompe a descalcificação;

9. "Enxaguar e encher com água até ao nível máx": o aparelho agora está pronto para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante; abrir a porta frontal premendo o botão, extraír o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo até o nível MÁX com água fresca e inseri-lo na máquina. Fechar a porta frontal. Premir "Próximo";
10. "Colocar recip. 2l sob bicos de saída. Prima Ok p/ começar o enxaguamento.": recolocar o recipiente vazio utilizado para recolher a solução descalcificante sob o bico de saída de café e o bocal de água quente/vapor (fig. 8) e premir "Ok" para iniciar o processo de enxaguamento;
11. A água quente sai do bico de saída de café e do bocal de água quente/vapor; o ecrã exibe a mensagem "Enxaguamento em curso. Água quente nas saídas";
12. Quando a água do reservatório terminar, esvaziar o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;
13. (Se o filtro estava instalado) "Inserir filtro": premir o botão e abrir a porta frontal (fig. 3), extraír o depósito de água e reinserir o filtro amaciador, se tiver sido previamente retirado. Premir "Próximo" para continuar;
14. "Enxaguar e encher com água até ao nível máx": encher o depósito com água fresca até o nível MÁX, reinseri-lo na máquina, fechar a porta frontal e premir "Próximo" para prosseguir;
15. "Colocar recip. 2l sob bicos de saída. Prima Ok p/ começar o enxaguamento.": reposicionar o recipiente vazio utilizado para recolher a solução descalcificante sob o bocal de água quente/vapor (fig. 8) e premir "Próximo" para iniciar um outro ciclo de enxaguamento;
16. O enxaguamento é iniciado e a água sai do bocal de água quente/vapor; o ecrã exibe "Enxaguamento em curso. Água quente nas saídas";
17. "Esvaziar bandeja recolhe-gotas": esvaziar o recipiente utilizado para recolher a água de enxaguamento, premir o botão e abrir a porta frontal (fig. 3), remover e esvaziar e recolocar a bandeja recolhe-gotas (A14) e o depósito de borras (A10);
18. "Processo descalcificação completo": extraír o depósito de água, reabastecê-lo até o nível máx, recolocá-lo na máquina e fechar a porta frontal, e então premir "Ok".

O processo de descalcificação, desse modo, é concluído.

Atenção!

- 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 (A19).
- Se o reservatório de água não tiver sido enchido até o nível MÁX, o aparelho exige um terceiro enxaguamento, para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos do aparelho. Antes de iniciar o enxaguamento, lembrar-se de esvaziar a bandeja recolhe-gotas.

19. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

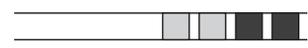
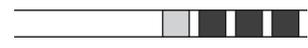
A mensagem “NECESSÁRIO FAZER DESCALCIFICAÇÃO PRIMA Ok P/INICIAR (~45MIN)” é exibida após um período predeterminado de funcionamento, que depende da dureza da água. A máquina foi pré-configurada na fábrica para o “Nível 4” de dureza. Se se desejar, é possível programar a máquina com base na dureza real da água fornecida nas diversas regiões, tornando, assim, menos frequente a operação de descalcificação.

19.1 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 de um segundo.
3. Extrair a tira da água e agitá-la levemente. Após aproximadamente um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, de acordo com a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.

19.2 Configuração da dureza da água

1. Premir no ecrã (B1) o ícone do menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Dureza água”;
3. “Definir dureza da água utilizando teste fornecido no manual de instruções”: efetuar o procedimento indicado na seção anterior e identificar o nível de dureza da água;
4. Premir o pontinho correspondente ao nível de dureza identificado no item anterior conforme especificado na tabela a seguir:

Total Hardness test (C1)	Dureza água
	Nível 1
	Nível 2
	Nível 3
	Nível 4

5. Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.
6. Premir “←” para voltar à página inicial.

20. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vem com o filtro amaciador (C6); se o seu modelo não o incluir, aconselha-se adquiri-lo nos centros de assistência autorizados De’Longhi.

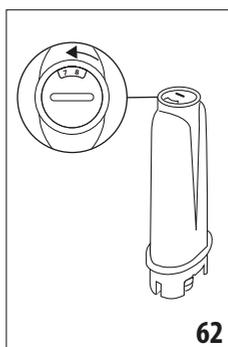
Para utilizar o filtro corretamente, seguir as instruções descritas abaixo.

20.1 Instalação do filtro

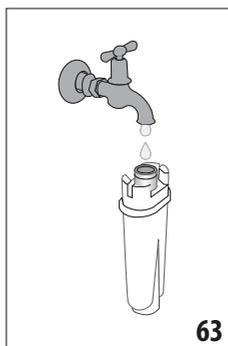
1. Premir o menu de configurações (B6);
2. Selecionar o item “Filtro água”
3. “Prima Ok para instalar o filtro de água”: premir “Ok” para entrar no procedimento guiado
4. “Rodar indicador datas até visualizar os próximos 2 meses” (fig. 62);

Atenção!

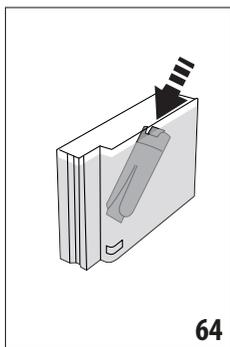
O filtro tem uma duração de dois meses, desde que o aparelho seja utilizado normalmente; se, ao contrário, a máquina permanecer inutilizada com o filtro instalado, a duração será de 3 semanas no máximo.



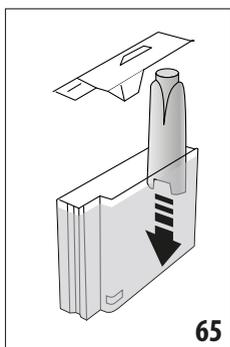
5. Premir “Próximo” para prosseguir (“Voltar” para retornar à página anterior; “Cancelar” para anular a operação);
6. “Deixe correr água nos furos até sair das aberturas” (fig. 63): para ativar o filtro, passe água corrente pelo furo do filtro conforme é indicado na figura até que a água saia pelas aberturas laterais por mais de um minuto. Premir “Próximo”;



7. “Mergulhe o filtro no depósito deixando sair as bolhas de ar” (fig. 64): premir o botão (A15), abrir a porta frontal (A16) (fig. 3) e extrair o depósito de água (A25) da máquina (fig. 4) e enchê-lo com água; inserir o filtro no depósito de água mergulhando-o completamente por cerca de dez segundos, inclinando-o e premendo-o levemente para permitir que as bolhas de ar saiam. Inserir o filtro na



64



65

posição correta (fig. 65) e premê-lo até o fundo; premer "Próximo";

8. "Inserir depósito água" (fig. 6): fechar o depósito com a tampa (A24) e então recolocar o depósito na máquina, fechando a porta frontal. Premer "Próximo";
9. "Colocar recipiente 0,5l. Prima Ok p/ encher filtro": posicionar sob o bocal de água quente/vapor (F) um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 0,5 litros (fig. 8) e premer "Ok".
10. "Enxaguamento em curso. Água quente nas saídas": a extração tem início e se interrompe automaticamente ao fim;
11. "Filtro água instalado": premer "Ok". Agora, o filtro está ativado e é possível usar a máquina.

20.2 Substituição do filtro

Substituir o filtro (C6) no ecrã (B1), é exibido "SUBSTITUIR FILTRO DE ÁGUA. PRIMA OK P/COMEÇAR": se desejar fazer a substituição imediatamente, premer "Ok" e seguir as operações a partir do ponto 6. Para fazer a substituição em outro momento, premer "Cancelar"; no ecrã, o símbolo (B9) lembra que é necessário substituir o filtro.

Para a substituição, proceder da seguinte forma:

1. Retirar o novo filtro da embalagem;
2. Premer o menu de configurações (B6);
3. Selecionar o item "Substituir filtro de água";
4. "Prima Ok para substituir o filtro de água": premer "Ok" para entrar no procedimento guiado;
5. "Retire o filtro atual antes de instalar um novo filtro": premer o botão (A15), abrir a porta frontal (A16) (fig. 3) e extrair o depósito de água (A25) e o filtro gasto. Premer "Próximo" continuar ("Voltar" para retornar à página anterior; "Cancelar" parar anular a operação);
6. Proceder seguindo as operações ilustradas na seção anterior a partir do ponto (4).

Atenção!

Após dois meses de duração (ver indicador de datas), ou se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, substituir o filtro mesmo que a máquina ainda não o solicitar.

20.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar o aparelho sem o filtro (C6), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Seguir as instruções abaixo:

1. Premer o botão (A15), abrir a porta frontal (A16) (fig. 3) e extrair o depósito de água (A25) e o filtro gasto;
2. Premer o menu de configurações (B6);
3. Selecionar o item "Remover filtro de água";
4. "Prima Ok para confirmar que o filtro de água foi retirado": premer Ok para confirmar;
5. "Filtro retirado": o aparelho memorizou a modificação. Premer "Ok" para voltar à página inicial (B).
- 6.

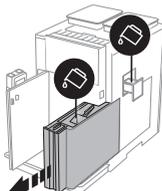
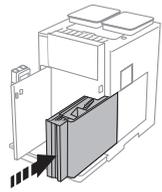
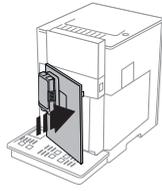
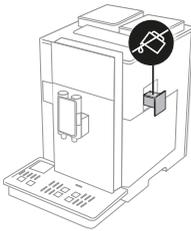
Atenção!

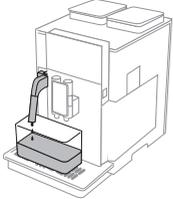
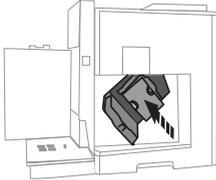
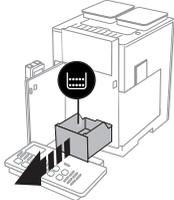
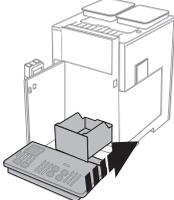
Após dois meses de duração (ver indicador de datas), ou se o aparelho não for utilizado por 3 semanas, remover o filtro mesmo que a máquina ainda não o solicitar.

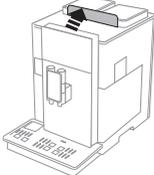
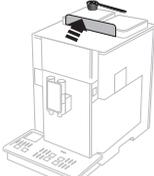
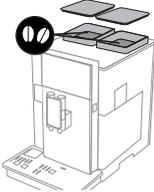
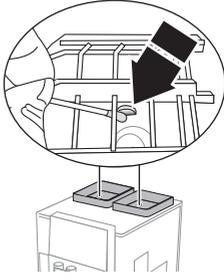
21. DADOS TÉCNICOS

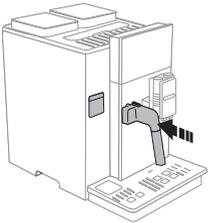
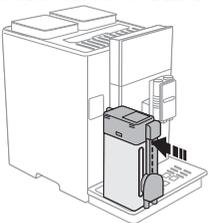
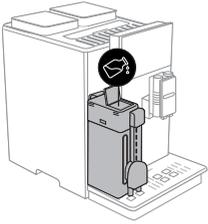
Tensão:	220-240 V ~ 50-60 Hz max. 10 A
Potência:	1550 W
Pressão:	1,9 MPa (19 bar)
Capacidade do depósito de água:	2,1 l
Dimensões LxPxH:	290x468x405mm
Comprimento do cabo:	1750 mm
Peso:	16,8 kg
Capacidade máx. do depósito de café em grãos:	290g (x2)
Banda de frequência:	2400 - 2483,5 MHz
Potência máxima de transmissão	10 mW

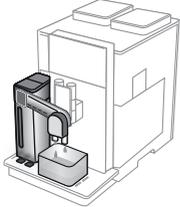
22. MENSAGENS EXIBIDAS NO ECRÃ

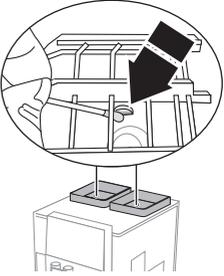
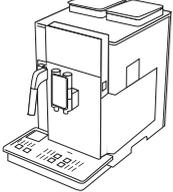
MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>ENCHER DEPÓSITO C/ ÁGUA FRESCA. USE FUNIL DE ENCHIMENTO OU REMOVA O DEP. DE ÁGUA</p> 	<p>A água no depósito (A25) não é suficiente.</p>	<p>Premer o botão (A15), abrir a porta (A16) (fig. 3), extrair o depósito e enchê-lo com água fresca, recolocá-lo na máquina e fechar a porta. Ou então, é possível reabastecer o depósito despejando a água pela porta (A23), verificando o nível pela janela lateral transparente do depósito. Atenção: nunca despejar a água pela porta quando o depósito tiver sido extraído.</p>
<p>INSERIR DEPÓSITO DE ÁGUA</p> 	<p>O depósito (A25) não foi inserido corretamente.</p>	<p>Inserir corretamente o reservatório premendo-o até o fim.</p>
<p>FECHE A PORTA FRONTAL</p> 	<p>A porta frontal (A16) está aberta ou não está encaixada corretamente.</p>	<p>Fechar a porta frontal empurrando-a até o fim até ouvir o encaixe; a máquina emitirá um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativa).</p>
<p>INTERROMPER ENCHIMENTO, DEPÓSITO CHEIO</p> 	<p>O depósito de água (A25) está cheio.</p>	<p>Interromper imediatamente o enchimento para evitar que a água transborde do depósito de água. Premer "Ok" para confirmar e voltar à página inicial (B).</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>CIRCUITO VAZIO. PRIMA Ok PARA COMEÇAR ENCHIMENTO</p> 	<p>O circuito hidráulico está vazio</p> <p>Foi inserido um novo filtro amaciador (C6)</p>	<p>Posicionar sob o bocal de água quente/vapor (F) um recipiente com capacidade mínima de 100 ml e premir “Ok” para fazer a água correr; a extração se interrompe automaticamente.</p> <p>Se o problema persistir, verificar se o depósito de água (A25) está inserido até ao fundo.</p> <p>Assegurar-se de ter seguido corretamente as indicações para a inserção do novo filtro (seq. “20.1 Instalação do filtro” e “20.2 Substituição do filtro”). Se o problema persistir, remover o filtro (seq. “20.3 Remoção do filtro”).</p>
<p>INSERIR UNIDADE DE PREPARAÇÃO</p> 	<p>Após a limpeza, o infusor(A27) não foi inserido.</p>	<p>Inserir o infusor como descrito na seq. “17.9 Limpeza do infusor”</p>
<p>ESVAZIAR DEPÓSITO DE BORRAS</p> 	<p>O depósito de borras de café (A19) está cheio.</p>	<p>Limpar conforme descrito na seq. “17.3 Limpeza do depósito de borras de café”</p>
<p>INSERIR DEPÓSITO DE BORRAS E BANDEJA RECOLHA-GOTAS</p> 	<p>Após a limpeza, o depósito de borras (A19) não foi inserido corretamente.</p>	<p>Premer o botão (A15), abrir a porta (A16), extrair a bandeja recolhe-gotas (A22) e inserir o depósito de borras; em seguida, fechar a porta.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>TAMPA ABERTA DO DEPÓSITO DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO. QUER USAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO?</p> 	<p>Quando a tampa (A1) é aberta, o aparelho pergunta automaticamente se se pretende fazer a preparação do café utilizando o café pré-moído.</p>	<p>Se desejar preparar o café com o pré-moído, premer “Próximo” e seguir as indicações da seq. “7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído”; do contrário, fechar a tampa, ou premer “Cancelar” para voltar à página inicial.</p>
<p>INTRODUZA CAFÉ PRÉ-MOÍDO, UMA MEDIDA NO MÁXIMO</p> 	<p>A intenção de continuar com a preparação utilizando o café pré-moído foi confirmada.</p>	<p>Assegurar-se de que o funil (A3) não está entupido; então, inserir uma medida rasa (C2) de café pré-moído e premer “Próximo” no ecrã seguindo as indicações da seq. “7.4 Preparação do café utilizando café pré-moído”.</p>
<p>ENCHER OS DEPÓSITOS DE GRÃOS</p> 	<p>O café em grãos acabou.</p>	<p>Encher um ou ambos os depósitos de café em grãos ((A4) e (A6)).</p> <p>Se o café em grãos tiver terminado somente em um dos depósitos, selecionar o outro “tipo de café”.</p>
<p>CAFÉ INSUFICIENTE CONSULTE MAN. OU ATEND. CLIENTE</p> 	<p>O sensor de presença de café em grãos não está a funcionar corretamente porque está sujo</p>	 <p>Utilizar um bastão de algodão seco para remover o pó dos sensores.</p> <p>Se o problema persistir, contactar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um centro de assistência autorizado.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>MOAGEM MUITO FINA. REGULE A MOAGEM NO MENU CONFIGURAÇÕES</p> 	<p>A moagem está muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p> <p>Se o filtro amaciador (C6) estiver presente, pode ter sido liberada uma bolha de ar no interior do circuito que bloqueou a extração.</p>	<p>Regular o moinho de café (ver “6.4 Regulação moagem”).</p> <p>Inserir o bocal de saída de água quente/vapor (F) na máquina e extrair um pouco de água quente até que o fluxo se regularize. Se o problema persistir, remover o filtro (ver seq. “20.3 Remoção do filtro”).</p>
<p>ESCOLHA UM AROMA MAIS SUAVE OU REDUZA QUANTIDADE DE CAFÉ PRÉ-MOÍDO</p> 	<p>Foi utilizado muito café.</p>	<p>Selecionar um “Aroma” mais leve (ver “7.3 Personalização da bebida”) ou reduzir a quantidade de café pré-moído (máximo 1 medida). Premear “Ok” para voltar à página inicial ou esperar que a mensagem se apague.</p>
<p>INSERIR BICO DE ÁGUA</p> 	<p>O bico de água (F) não foi inserido corretamente.</p>	<p>Inserir o bico de água empurrando até o fim (fig. 7); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada).</p>
<p>INSERIR DEPÓSITO DE LEITE</p> 	<p>O depósito de leite (D) não foi inserido corretamente.</p>	<p>Inserir o depósito de leite empurrando-o até o fim (fig. 22); a máquina emite um sinal sonoro (se a função de sinalização sonora estiver ativada).</p>
<p>SE NECESSÁRIO, UTILIZAR A PORTA PARA ADICIONAR LEITE NO JARRO</p> 	<p>Durante a preparação das bebidas à base de leite, o aparelho aconselha reabastecer o jarro (D), sem ter que retirá-lo, caso o leite no jarro não seja suficiente para preparar a bebida selecionada.</p>	<p>Abrir a porta (D3) na tampa (D1) e despejar o leite sem superar o nível MÁX visível na escala graduada do depósito de leite (D6).</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>PRIMA Ok PARA EXECUTAR A LIMPEZA OU Cancelar PARA SELECIONAR UMA NOVA BEBIDA</p> 	<p>Após cada preparação de bebidas com leite com o depósito de leite (D), o aparelho pede um ciclo de limpeza do próprio depósito.</p>	<p>Se desejar fazer a limpeza, premer "Ok"; do contrário, premer "Cancelar"; neste caso, na página inicial, é exibido o símbolo  (B8) para lembrar que é necessário fazer a limpeza (ver seq. "6.3 Limpeza leite").</p>
<p>NECESSÁRIO FAZER DESCALCIFICAÇÃO PRIMA Ok P/ INICIAR (~45MIN)</p> 	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>Se desejar fazer a descalcificação, premer "Ok" e seguir o procedimento guiado; do contrário, premer "Cancelar"; neste caso, na página inicial, é exibido o símbolo  (B7) para lembrar que é necessário fazer a descalcificação (ver cap. "18. Descalcificação").</p>
<p>SUBSTITUIR FILTRO DE ÁGUA. PRIMA Ok P/COMEÇAR</p> 	<p>O filtro amaciador (C6) está gasto.</p>	<p>Premer "Ok" para substituir o filtro, ou "Cancelar" se pretende realizar a operação noutro momento. Seguir as instruções do cap. "20. Filtro amaciador".</p>
<p>MÁQUINA DEMASIADO QUENTE</p> 	<p>O uso continuado e prolongado dos misturadores pode causar um superaquecimento da máquina.</p>	<p>Aguardar que a máquina arrefeça.</p>
<p>ALARME GERAL: CONSULTAR O MANUAL OU APP COFFEE LINK</p> 	<p>O interior da máquina está muito sujo.</p>	<p>Limpar cuidadosamente a máquina como é descrito no cap. "17. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir a mensagem, contactar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado</p>
<p>NÃO PODE UTILIZAR CAFÉ PRÉ-MOÍDO NESTA BEBIDA</p> 	<p>A função pré-moído foi selecionada para uma bebida em que não é possível/não está previsto o uso de café pré-moído.</p>	<p>Premer "Ok" para voltar à página anterior.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>ENCHER DEPÓSITOS DE GRÃOS</p> 	<p>O sensor de presença de café em grãos não está a funcionar corretamente porque está sujo</p>	<p>Utilizar um bastão de algodão seco para remover o pó dos sensores.</p> 
<p>CAFÉ INSUFICIENTE CONSULTE MAN. OU ATEND. CLIENTE</p> 		
	<p>Lembra de que é necessário descalcificar a máquina e/ou substituir o filtro (C6)</p>	<p>É necessário efetuar o mais rápido possível o programa de descalcificação descrito no cap. “18. Descalcificação” e/ou substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. “20. Filtro amaciador”.</p>
	<p>Indica que a modalidade poupança de energia está ativada.</p>	<p>Para desativar a poupança de energia, seguir as instruções da seção “6.7 Geral”.</p>
	<p>Recorda que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>É necessário realizar o mais rápido possível o programa de descalcificação descrito no cap. “18. Descalcificação”.</p>
	<p>Recorda que é necessário substituir o filtro (C6)</p>	<p>Substituir o filtro ou removê-lo seguindo as instruções do cap. “20. Filtro amaciador”.</p>
	<p>Indica que um ou ambos os depósitos de café em grãos ((A4) e (A6)) estão vazios</p>	<p>Encher o(s) depósito(s) de café em grãos</p>
	<p>Indica que a máquina está em conexão bluetooth com um dispositivo.</p>	
<p>NOVOS VALORES NÃO GUARDADOS</p> 	<p>Durante a personalização da bebida (ver cap. “15. Personalização guiada da bebida (My)”), a preparação foi voluntariamente interrompida premendo-se “Cancelar”, ou houve um alarme.</p>	<p>Premer “Ok” para voltar à página inicial para visualizar o alarme que causou a interrupção. Seguir as indicações relativas ao alarme exibido (ver cap. “22. Mensagens exibidas no ecrã”)</p>
<p>LIMPEZA EM CURSO</p> 	<p>O aparelho detecta impurezas no seu interior.</p>	<p>Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, consultar o Centro de Assistência Autorizado.</p>

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
ARREFECIMENTO IRREGULAR DA MÁQUINA. CONSULTE MAN. OU ATEND. CLIENTE 	Devido a uma anomalia, o arrefecimento da máquina não está a ser realizado corretamente.	Premer "Ok" para voltar à página inicial (B) e continuar a utilizar a máquina. Se o problema persistir, contatar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado; nesse caso, é possível continuar a utilizar do mesmo modo a máquina, mas aconselha-se não fazer mais de 10 cafés consecutivos.

23. 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 châvenas não foram preaquecidas.	Esquentar com água quente as châvenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente).
	Os circuitos internos da máquina arrefeceram porque passaram 2-3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aquecer os circuitos internos com um enxaguamento usando a função específica (ver seq. "6.1 Enxaguar").
	A temperatura definida para o café é baixa.	Configurar uma temperatura mais alta para o café (ver seq. "7.3 Personalização da bebida").
	É necessário descalcificar a máquina	Seguir as instruções do cap. "18. Descalcificação". Em seguida, verificar o grau de dureza da água ("19.1 Medição da dureza da água") e verificar se o aparelho está configurado de acordo com a dureza real ("19.2 Configuração da dureza da água").
O café é pouco encorpado ou tem pouco creme.	A moagem do café é muito grossa.	Entrar no menu de configurações (B6) e regular o moinho de café. O efeito só é visível após a extração de 2 cafés (ver seq. "6.4 Regulação moagem").
	O café não é adequado.	Utilizar café para máquinas de café expresso.
	O café não está fresco.	A embalagem de café está aberta há tempo demais e perdeu o gosto.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Entrar no menu de configurações (B6) e regular o moinho de café. O efeito só é visível após a extração de 5 cafés (ver seq. "6.4 Regulação moagem").
O café não sai de um ou de ambos os bicos de saída.	Os bicos de saída do café (A17) estão entupidos.	Limpar os bicos com um palito de dentes (fig. 48B).
O café extraído está aguado	O funil (A3) para o café pré-moído está obstruído.	Abriu a porta (A1), extrair o funil e limpá-lo com a ajuda do pincel (C5) como descrito na seq. "17.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não fornece café	O aparelho detecta impurezas no seu interior; o ecrã exibe “Limpeza em curso”.	Aguardar que o aparelho volte a estar pronto para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, consultar o Centro de Assistência Autorizado.
O aparelho não liga	O conector do cabo de alimentação (C6) não está bem inserido.	Inserir firmemente 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 (A12) não está ligado.	Premer o interruptor geral (fig. 2).
O infusor não pode ser extraído	O desligamento não foi efetuado corretamente	Desligar premendo a tecla  (A8) (ver cap. “5. Desligamento do aparelho”).
Ao fim da descalcificação, o aparelho precisa de um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o depósito (A25) não foi enchido até ao nível MAX	Proceder conforme exigido pelo aparelho, mas esvaziando primeiro a bandeja recolhe-gotas (A22) para evitar que a água transborde.
Não sai vapor ou água quente do bocal (F)	O bocal está sujo ou entupido	Fazer a limpeza do bocal como descrito na seq. “14.2 Limpeza do bocal de saída de água quente/vapor após o uso”
O leite não sai dos bicos de saída de leite (D6)	A tampa (D1) do depósito de leite (D) está suja	Limpar a tampa do leite como descrito na seção “17.10 Limpeza do depósito de leite”.
O leite tem bolhas grandes ou sai aos borrifos pelos bicos de saída de leite (D6) ou tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é desnatado ou semidesnatado.	Utilizar leite totalmente desnatado ou semi-desnatado, à temperatura de frigorífico (cerca de 5°C). Se o resultado ainda não for o desejado, tentar trocar de marca de leite.
	Modificar o parâmetro de regulação da espuma	Regular a quantidade de espuma como indicado na seq. “9.3 Personalização da bebida”
	A tampa (D1) do recipiente do leite está suja	Limpar o depósito de leite como indicado na seq. “17.10 Limpeza do depósito de leite”
	São utilizadas bebidas vegetais.	Para melhorar o resultado, utilizar bebidas à temperatura de frigorífico (cerca de 5°C). Regular a quantidade de espuma conforme é indicado na seq. “9.3 Personalização da bebida”
A base de apoio para chávenas (A9) está quente.	Foram preparadas muitas bebidas em rápida sucessão	
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, esvaziar a bandeja recolhe-gotas.
O aparelho emite borrifos de vapor da bandeja recolhe-gotas (A22)e/ou há água na superfície na qual o aparelho está posicionado.	Após a limpeza, a grelha da bandeja (A21) não foi reinserida.	Reinserir a grelha da bandeja recolhe-gotas.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O chocolate está frio ou se formaram grumos	O misturador choco (E5) e o tubo de extração de vapor (E4) não foram inseridos corretamente no funil (E3).	Introduzir no funil o misturador e o tubo de saída de vapor.
	Não foram seguidas as instruções.	Deitar no funil (E3) primeiro o leite/água e depois o preparado em pó.
O chocolate não está suficientemente denso	O preparado em pó para chocolate quente utilizado não contém espessante.	Mudar de tipo de preparado.
	Não foi selecionada a densidade mais alta.	Selecionar a densidade máxima na página específica (ver cap. "10. preparação de chocolate quente")
	As quantidades de leite e preparado para chocolate quente não estão corretas.	Respeitar as instruções indicadas no cap. "10. preparação de chocolate quente"
	Foi inserido o misturador errado	Remover o misturador aero (E6) e introduzir o misturador choco (E5)
Durante a limpeza, há resíduos pretos no misturador (E4)	Os ímãs do misturadores atraem os resíduos de ferro naturalmente presentes no cacau.	Limpar conforme é indicado na seção "17.11 Limpeza da "Mix Carafe" (E)".
O café frio não está espumoso ou tem pouca espuma	Foi selecionado um nível baixo de espuma.	Selecionar o nível máximo de espuma (ver seq. "11.1 Preparação de café frio")
	O misturador não está presente ou foi inserido o misturador errado	Inserir o misturador aero(E6)
	Utilizou-se demasiado gelo ou não da medida correta	Seguir as indicações do cap. "11.1 Preparação de café frio"
	O café não é adequado ou está aberto há demasiado tempo	Utilizar café "fresco" e de preferência de qualidade robusta
O café frio está quente	Utilizou-se pouco gelo e/ou não na medida correta	Seguir as indicações do cap. "11.1 Preparação de café frio"
O interior da máquina está molhado e apresenta condensado	O circuito de arrefecimento da máquina não está funcionando corretamente. Continua-se a utilizar a máquina embora tenha sido exibido o alarme "ARREFECIMENTO IRREGULAR DA MÁQUINA"	Desligar a máquina e deixá-la arrefecer. Contatar o serviço de atendimento ao cliente e/ou um Centro de Assistência autorizado