

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>52</b>
1.1 Letras entre parênteses .....	52
1.2 Problemas e reparações .....	52
<b>2. DESCRIÇÃO</b> .....	<b>52</b>
2.1 Descrição da máquina .....	52
2.2 Descrição da página inicial (página principal) (pág. 2 - B) .....	52
2.3 Descrição do painel de comando (touch screen) (pág. 2 - C) .....	52
2.4 Descrição dos acessórios .....	52
2.5 Descrição do reservatório de leite .....	52
2.6 Descrição do dispensador de água quente .....	53
<b>3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DA MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO</b> .....	<b>53</b>
<b>4. LIGAÇÃO DA MÁQUINA</b> .....	<b>53</b>
<b>5. DESLIGAR A MÁQUINA</b> .....	<b>54</b>
<b>6. CONFIGURAÇÕES DO MENU</b> .....	<b>54</b>
6.1 Aceder ao menu .....	54
6.2 Sair do menu .....	54
6.3 Enxaguamento .....	54
6.4 Descalcificação .....	54
6.5 Filtro de água .....	54
6.6 Valores das bebidas .....	54
6.7 Desligar automático (standby) .....	54
6.8 Poupança de energia .....	55
6.9 Temperatura do café .....	55
6.10 Dureza da água .....	55
6.11 Configurar o idioma .....	55
6.12 Aviso sonoro .....	55
6.13 Valores de fábrica .....	55
6.14 Estatísticas .....	55
6.15 Personalizar perfil .....	55
6.16 Esvaziamento circuito .....	55
<b>7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ</b> .....	<b>56</b>
7.1 Variação temporária do sabor do café .....	56
7.2 Seleção da quantidade de café .....	56
7.3 Preparação do café utilizando café em grão .....	56
7.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído .....	57
7.5 Regulação do moinho de café .....	57
7.6 Conselhos para um café mais quente .....	57
<b>8. JARRO DE CAFÉ</b> .....	<b>58</b>
<b>9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE</b> .....	<b>58</b>
9.1 Encha e engate o reservatório do leite .....	58
9.2 Regule a quantidade de espuma .....	59
9.3 Preparação automática de bebidas à base de leite .....	59
9.4 Limpeza do reservatório do leite após cada utilização .....	59
<b>10. TIRAGEM DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>59</b>
<b>11. PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO</b> .....	<b>60</b>
<b>12. MEMORIZE O SEU PERFIL DE UTILIZADOR</b> ..	<b>60</b>
<b>13. LIMPEZA</b> .....	<b>60</b>
13.1 Limpeza da máquina .....	60
13.2 Limpeza do circuito interno da máquina .....	60
13.3 Limpeza do depósito das borras do café .....	61
13.4 Limpeza da bandeja de recolha de gotas e grelha da bandeja .....	61
13.5 Limpeza do interior da máquina .....	61
13.6 Limpeza do reservatório de água .....	61
13.7 Limpeza dos bicos dispensadores de café .....	61
13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído .....	61
13.9 Limpeza do infusor .....	61
13.10 Limpeza do reservatório do leite (D) .....	62
13.11 Limpeza do bico de água quente .....	62
13.12 Limpeza do dispensador de água quente ..	62
<b>14. DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>63</b>
<b>15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA</b> .....	<b>64</b>
15.1 Medição da dureza da água .....	64
15.2 Configuração da dureza da água .....	64
<b>16. FILTRO AMACIADOR</b> .....	<b>65</b>
16.1 Instalação do filtro .....	65
16.2 Substituição do filtro .....	65
16.3 Remoção do filtro .....	65
<b>17. DADOS TÉCNICOS</b> .....	<b>66</b>
17.1 Conselhos para a Poupança de energia .....	66
<b>18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR</b> .....	<b>66</b>
<b>19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>70</b>

Antes de utilizar a máquina leia sempre o folheto dos avisos de segurança.

## 1. INTRODUÇÃO

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

Desejamos-lhe que tire bom proveito com a sua nova máquina. Reserve alguns minutos para ler estas instruções de utilização. Evitará assim incorrer em situações de perigo ou danos à máquina.

### 1.1 Letras entre parênteses

As letras entre parênteses correspondem à legenda existente na Descrição da máquina (pág. 2 -3).

### 1.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, procure primeiro resolvê-los seguindo as advertências existentes nos capítulos "18. Mensagens visualizadas no visor" e "19. Resolução de problemas"

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

Se o seu país não constar dos listados na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para reparações, recorra exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

## 2. DESCRIÇÃO

### 2.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Depósito de café em grão
- A2. Tampa do depósito de café em grão
- A3. Tampa do funil e do alojamento da colher medidora
- A4. Funil para introdução do café pré-moído (extraível)
- A5. Alojamento da colher medidora
- A6. Tabuleiro de pousar as chávenas (escalda chávenas, quando a modalidade Poupança de energia está desativada)
- A7. Tecla ON/STAND-BY
- A8. Manípulo de regulação do grau de moagem
- A9. Interruptor geral (na parte traseira da máquina)
- A10. Cabo de alimentação
- A11. Tampa do reservatório de água
- A12. Reservatório de água
- A13. Alojamento filtro amaciador
- A14. Portinhola de serviço (accede-se ao depósito das borras e ao infusor)
- A15. Bico de água quente
- A16. Infusor (acessível com a portinhola aberta)
- A17. Dispensador de café (regulável em altura)
- A18. Transportador de café (dentro da portinhola)

- A19. Tabuleiro de apoio das chávenas
- A20. Indicador flutuante do nível da água na bandeja de recolha de gotas
- A21. Grelha da bandeja
- A22. Bandeja de recolha de gotas
- A23. Depósito para as borras de café

### 2.2 Descrição da página inicial (página principal) (pág. 2 - B)

- B1. Alarme de necessidade de descalcificação
- B2. Alarme de necessidade de limpeza do reservatório de leite
- B3. Alarme de necessidade de substituição do filtro
- B4. Símbolo de poupança de energia ativa
- B5. Aroma selecionado
- B6. Bebidas com seleção direta
- B7. Seta de deslocamento
- B8. Comprimento selecionado

### 2.3 Descrição do painel de comando (touch screen) (pág. 2 - C)

- C1.  : seleção do comprimento da bebida
- C2.  : seleção do perfil
- C3.  : prima para sair da função selecionada e voltar ao menu principal
- C4.  : seleção do aroma da bebida
- C5.  : menu de personalização de bebidas. Veja capítulo "11. Personalizar as bebidas".
- C6.  : menu de configurações da máquina

#### Nota:

Para ativar os ícones, basta um ligeiro toque.

### 2.4 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - D)

- D1. Tira-teste "Total Hardness Test"
- D2. Colher medidora de café pré-moído
- D3. Descalcificante
- D4. Filtro amaciador (se previsto)
- D5. Pincel para limpeza
- D6. Jarro

### 2.5 Descrição do reservatório de leite

(pág. 2 - E)

- E1. Tampa com dispositivo espumador do leite
- E2. Manípulo de regulação da espuma e função CLEAN
- E3. Tubo de tirar leite com espuma
- E4. Botões de desengate da tampa
- E5. Tubo de pesca de leite
- E6. Reservatório de leite
- E7. Conector tubo de pesca de leite (sob a tampa)

## 2.6 Descrição do dispensador de água quente

(pág. 2 - F)

- F1. Botão de desengate
- F2. Dispensador
- F3. Bico de água quente
- F4. Tampa extraível

## 3. PRIMEIRA COLOCAÇÃO DA MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

### Nota:

- Na primeira utilização, enxague todos os acessórios removíveis que estejam destinados ao contacto com água ou leite.
- Na primeira utilização, o circuito de água está vazio; portanto, a máquina pode ser muito ruidosa: o ruído atenuar-se-á à medida que o circuito se encher.
- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, por isso é completamente normal encontrar algum vestígio de café no moinho. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.

1. Conecte a máquina à rede elétrica (fig. 1) e certifique-se de que o interruptor principal (A9), localizado na parte traseira da máquina, está na posição I (fig. 2);
2. "SELECT LANGUAGE" (definir idioma): Prima as setas de deslocamento  ou  (B7) até o visor exibir o idioma desejado: depois prima a bandeirinha correspondente ao idioma.

Depois, siga as instruções indicadas no visor da própria máquina:

3. Extraia o reservatório de água (A12) (fig 3), encha até à linha MÁX. (impressa no reservatório) com água fresca (fig. 4) e depois insira o próprio reservatório (fig. 5);
4. Verifique se o dispensador de água quente (F) está inserido no bico (A15) (fig. 6) e coloque um recipiente por baixo (fig. 7) com uma capacidade mínima de 600 ml;
5. Prima  para confirmar: a máquina tira água pelo dispensador (fig. 8) e depois apaga-se automaticamente. Proceda depois ao enxaguamento do circuito de leite da seguinte maneira:
6. Ligue a máquina novamente premindo o botão  (A7) (fig. 9): a máquina executa automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido;
7. Encha com água o reservatório de leite (E6) até ao nível MÁX.;
8. Recoloque a tampa (E1) no reservatório de leite;
9. Se existir, extraia o dispensador de água quente premindo o botão de desengate (F1) (fig. 18);

10. Engate, empurrando o reservatório a fundo, até ao bico (fig. 19): a máquina emite um sinal sonoro (se ativado);
11. Rode o manípulo de regulação de espuma (E1) para a posição  (sem espuma);
12. Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 600 ml; por baixo do tubo de tiragem de leite (E3);
13. Proceda à tiragem de três "Leite quente" consecutivos:
  - Prima as setas de seleção  ou  (B7) até visualizar a bebida "Leite quente" e selecione-a diretamente no visor;

### Nota:

No final de cada tiragem, prima  (C3) para anular a solicitação de clean do reservatório de leite.

14. Extraia o reservatório de leite.

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

### Nota:

- Na primeira utilização é necessário fazer 4 - 5 expressos antes de a máquina começar a dar um resultado satisfatório.
- Para um melhor desempenho da máquina, aconselha-se a instalar o filtro amaciador (D4) seguindo as indicações do capítulo "16. Filtro amaciador". Se o seu modelo não possuir o filtro, é possível requisitá-lo aos Centros de Assistência Autorizados De'Longhi.

## 4. LIGAÇÃO DA MÁQUINA

### Nota:

Antes de ligar a máquina, verifique se o interruptor geral (A9), situado na parte traseira da máquina, está premido (fig 2).

Em cada ligação, a máquina efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. A máquina está pronta para o uso após a execução deste ciclo.

### Perigo de queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café, (A17) esta água será recolhida na subjacente bandeja de recolha de gotas (A22). Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Para ligar a máquina, prima o botão  (A7) (fig. 9).
- Uma vez concluído o aquecimento, a máquina efetua automaticamente um enxaguamento; desta forma, além de aquecer a caldeira, a máquina procede a fazer correr a água quente nas condutas internas porque também elas aquecem.

A máquina está pronta para uso quando aparecer a página principal.

## 5. DESLIGAR A MÁQUINA

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

1. Para desligar a máquina, prima o botão  (A7) (fig. 9).
2. Se previsto, a máquina executa o enxaguamento e, em seguida, desliga-se (stand-by).

### Nota:

Se a máquina não for utilizada por um período prolongado, desligue a máquina da rede eléctrica:

1. Primeiro, desligue a máquina premindo o botão  (A7) (fig. 9);
2. Prima o interruptor geral (A9) situado na parte traseira da máquina (fig. 2) na posição 0.

### Atenção!

Nunca prima o interruptor geral quando a máquina estiver ligada.

## 6. CONFIGURAÇÕES DO MENU

### 6.1 Aceder ao menu

1. Prima o botão  (C6) para entrar no menu;
2. Percorra as opções do menu premindo as setas de deslocamento  ou  (B7) até visualizar a opção desejada;
3. Prima o item do menu que deseja seleccionar.

### 6.2 Sair do menu

Uma vez efetuadas as regulações desejadas, prima  (C3) até voltar à página inicial.

### 6.3 Enxaguamento

Com esta função, é possível tirar água quente pelo dispensador de café (A17) e pelo dispensador de água quente (F), se inserido, de forma a limpar e a aquecer o circuito interno da máquina.

1. Coloque por baixo do dispensador de café e do dispensador de água quente um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 8).
2. Uma vez seleccionada a opção "ENXAGUAMENTO", após alguns segundos, primeiro pelo dispensador de café e, depois, pelo dispensador de água quente (se estiver inserido), sai água quente que limpa e aquece o circuito interno da máquina (fig. 7).
3. Para interromper o enxaguamento, prima  ou espere a interrupção automática.

### Nota!

- Para períodos de inutilização superiores a 3-4 dias, é vivamente aconselhado efetuar 2/3 enxaguamentos quando religar a máquina e antes de a utilizar;
- É normal que, depois de efetuar esta função, haja água no depósito de borras de café (A23).

### 6.4 Descalcificação

Para as instruções relativas à descalcificação, consulte o capítulo "14. Descalcificação".

### 6.5 Filtro de água

Para as instruções relativas à instalação do filtro (D4), consulte o capítulo "16. Filtro amaciador".

### 6.6 Valores das bebidas

Nesta secção, podem ser consultadas as configurações personalizadas e, se necessário, voltar aos valores de fábrica em cada bebida para cada perfil.

1. Quando entrar no menu configurações, prima "VALORES BEBIDA": no visor aparece o painel dos valores da primeira bebida;
2. Os valores são exibidos em barras verticais: o valor de fábrica é indicado pelo símbolo  enquanto o valor atualmente configurado é destacado pelo preenchimento da barra vertical;
3. Para voltar ao menu configurações, prima  (C3). Para percorrer e visualizar as bebidas, prima as setas de deslocamento  ou  (B7);
4. Para voltar aos valores de fábrica da bebida exibida no visor, prima ;
5. Para confirmar o reset, prima  (para cancelar, );
6. Prima .

A bebida está reprogramada para os valores de fábrica. Proceda com as outras bebidas, ou então volte para a página inicial premindo 2 vezes .

### Nota!

Para modificar as bebidas de outro perfil, volte à página inicial, seleccione o perfil desejado e repita o procedimento.

### 6.7 Desligar automático (standby)

É possível programar o comando Desligar automático para que a máquina se desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2 ou 3 horas sem utilização.

Para programar o desligar automático, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "DESLIGAR AUTOM.";
2. Seleccione o intervalo de tempo desejado premindo as setas de seleção  (aumento) ou  (diminuição) do valor;
3. Para confirmar, prima .

O desligar automático é assim reprogramado.

## 6.8 Poupança de energia

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

Para desativar ou reativar a modalidade "Poupança de energia", proceda da seguinte maneira:

1. Prima "POUPANÇA DE ENERGIA" para desativar  ou ativar  a função;

Na barra superior da página inicial, é exibido o respetivo símbolo (B4) para indicar que a função foi ativada.

### Nota:

Quando a poupança de energia estiver ativa, a tiragem pode exigir alguns segundos de espera.

## 6.9 Temperatura do café

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual o café é feito, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "TEMPERATURA CAFÉ": no visor aparecem os valores selecionáveis (o valor atual está sublinhado);
2. Prima o valor que deseja configurar (BAIXA, MÉDIA, ALTA).

### Nota:

A variação da temperatura é mais eficiente nas bebidas longas.

## 6.10 Dureza da água

Para as instruções relativas à configuração da dureza da água, consulte o capítulo "15. Programação da dureza da água".

## 6.11 Configurar o idioma

Para modificar o idioma do visor, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "CONFIGURE IDIOMA";
2. Prima a bandeirinha relativa ao idioma que deseja selecionar (prima as setas de deslocamento  ou  para visualizar todos os idiomas disponíveis).

## 6.12 Aviso sonoro

Com esta função, ativa-se ou desativa-se o aviso sonoro que a máquina emite cada vez que os ícones são premidos e cada vez que os acessórios são inseridos / removidos. Para desativar ou reativar o aviso sonoro, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "AVISO SONORO" para desativar  ou ativar  a função;

## 6.13 Valores de fábrica

Com esta função restauram-se todas as definições do menu e todas as programações das quantidades para todos os perfis, retornando aos valores de fábrica (exceto o idioma, que permanece o já definido).

Para restaurar os valores de fábrica, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "VALORES FÁBRICA": prima  para retornar aos valores de fábrica (ou prima  para cancelar a operação);
2. Prima  para confirmar.

## 6.14 Estatísticas

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

1. Prima "ESTATÍSTICAS" e verifique todos os dados estatísticos percorrendo as opções com as setas de deslocamento  ou  (B7).

## 6.15 Personalizar perfil

Para personalizar o ícone do perfil atual, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "PERSONALIZAR PERFIL";
2. Prima o ícone desejado; na página inicial, a faixa superior será exibida com a cor do ícone.

## 6.16 Esvaziamento circuito

Para selecionar a operação, proceda da seguinte maneira:

1. Prima "  " (C6) para entrar no menu;
2. Prima as setas de deslocamento  ou  (B7) até visualizar "Manutenção";
3. Prima ;
4. Prima as setas de deslocamento  ou  até visualizar a opção desejada;
5. Prima  para selecionar;
6. Prima  para confirmar ou  para voltar à página anterior;

Siga o procedimento indicado:

7. Extraia e esvazie o depósito para as borras de café (A23). Prima ;
8. Esvazie a bandeja de recolha de gotas (A22) e reinsira-a completa com o depósito das borras de café e com a grelha (A21). Prima ;
9. Coloque um recipiente por baixo do dispensador de café (A17) e do dispensador de água quente (F). Prima ;
10. A máquina efetua um enxaguamento do dispensador de café;
11. Extraia o reservatório (A12), esvazie-o completamente, depois prima ;
12. (Se o filtro estiver instalado) Remova o filtro do reservatório (D4), depois prima ;
13. Reinsira o reservatório, depois prima ;
14. Aguarde enquanto a máquina procede ao esvaziamento (atenção: água quente nos dispensadores!). À medida que

o circuito se esvazia, a máquina pode aumentar o ruído: trata-se do funcionamento normal da máquina.

15. Extraia, esvazie e recolha a bandeja de recolha de gotas, depois prima ;
16. Uma vez completada a sequência, prima . A máquina desliga-se.

#### Nota:

Na próxima ligação a máquina requer o enchimento do circuito: siga as indicações do ponto 3 ao ponto 5 do parágrafo "3. Primeira colocação da máquina em funcionamento".

## 7. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

### 7.1 Variação temporária do sabor do café

Para personalizar temporariamente o aroma do café das receitas automáticas, prima  (C4):

	Pessoal (se programado) / Padrão
	X-SUAVE
	SUAVE
	MÉDIO
	FORTE
	X-FORTE
	(veja "7.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído")

#### Nota:

- A variação de aroma não é memorizada e, na próxima tiragem automática, a máquina seleciona o valor predefinido ().
- Se a tiragem não ocorrer alguns segundos depois da personalização temporária do aroma, este último retornará ao valor predefinido (.

### 7.2 Seleção da quantidade de café

Prima o botão  (E6):

	Pessoal (se programado) / Padrão
	QUANTIDADE SMALL
	QUANTIDADE MEDIUM
	QUANTIDADE LARGE

	QUANTIDADE X-LARGE
--	--------------------

Após a preparação da bebida, a configuração da quantidade volta ao valor .

### 7.3 Preparação do café utilizando café em grão

#### Atenção!

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

1. Introduza os grãos de café no depósito correspondente (A3) (fig. 12);
2. Coloque uma chávena sob o dispensador de café (A9) (fig. 13);
3. Abaixar o bico de modo a aproximá-lo o máximo possível da chávena (fig. 14); assim, obtém-se um creme melhor;
4. Selecione o café desejado:
  - ESPRESSO
  - LONG
  - COFFEE
  - DOPPIO+
  - 2X ESPRESSO
5. A preparação tem início e no visor aparece a imagem da bebida selecionada e uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação prossegue.

#### Nota:

- É possível preparar simultaneamente 2 chávenas de ESPRESSO premindo  durante a preparação de 1 café Espresso (a imagem permanece exibida por alguns segundos no início da preparação).
- Enquanto a máquina está a fazer o café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo-se .

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

#### Nota!

- Durante o uso, o visor exibirá algumas mensagens (ENCHER DEPÓSITO, ESVAZIAR DEPÓSITO BORRAS etc.), cujo significado encontra-se no capítulo "18. Mensagens visualizadas no visor".
- Para obter um café mais quente, consulte a secção "7.6 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos dados na secção "7.5 Regulação do moinho de café" e no capítulo "19. Resolução de problemas".
- A preparação de cada café pode ser personalizada (veja os capítulos "6.6 Valores das bebidas " e "11. Programação e seleção").

### Nota:

- Enquanto a máquina está a fazer café, a tiragem pode ser interrompida a qualquer momento premindo "STOP" ou  (C3).
- Assim que a tiragem terminar, caso deseje aumentar a quantidade de café na chávena, basta premir (dentro de 3 segundos) . Uma vez atingida a quantidade desejada, interrompa premindo .

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

### Nota:

- Durante o uso, o visor exibirá algumas mensagens (Encher depósito, Esvaziar depósito borras etc.), cujo significado encontra-se no capítulo "19. Resolução de problemas".
- Para obter um café mais quente, consulte a secção "7.6 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos dados no capítulo "19. Resolução de problemas".
- Para personalizar consoante as próprias preferências de bebidas, consulte o capítulo "11. Programação e seleção".

## 7.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído

### Atenção!

- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada, para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso, a máquina pode sofrer danos.
- Nunca introduza mais do que 1 colher medidora rasa (D2), pois o interior da máquina pode sujar-se ou o funil (A4) se entupir.
- Se se utiliza café pré-moído, só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Prima várias vezes o botão  (C4) até que o visor exiba "";
2. Selecione o café desejado:
  - ESPRESSO
  - LONG
  - COFFEE
3. Abra a tampa do funil de café pré-moído (A3) e certifique-se que não está entupido; depois, insira uma colher medidora rasa de café pré-moído;
4. Coloque uma chávena em baixo dos bocais do dispensador de café (A17) (fig. 12);
5. Prima  (ou prima  para cancelar a operação);
6. A preparação inicia e no visor aparece a bebida selecionada e uma barra de progressão que se preenche durante a preparação.

### Nota:

Assim que a tiragem terminar, caso deseje aumentar a quantidade de café na chávena, basta premir (dentro de 3 segundos) . Uma vez atingida a quantidade desejada, interrompa premindo .

### Atenção! A preparar o café LONG:

A meio da preparação, a máquina requer a inserção de uma nova colher medidora rasa de café pré-moído: proceda e prima .

### Nota:

- Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativada, a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.
- Durante o uso, o visor exibirá algumas mensagens (Encher depósito, Esvaziar depósito borras etc.), cujo significado encontra-se no capítulo "19. Resolução de problemas".
- Para obter um café mais quente, consulte a secção "7.6 Conselhos para um café mais quente".
- Se o café sair em gotas ou então pouco encorpado, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos dados no capítulo "19. Resolução de problemas".

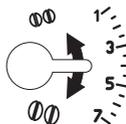
## 7.5 Regulação do moinho de café

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

No entanto, se, após a preparação dos primeiros cafés, a bebida se mostrar pouco encorpada, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (A8) (fig. 13).

### Nota:

O manípulo de regulação deve ser rodado apenas enquanto o moinho de café estiver a funcionar na fase inicial de preparação das bebidas com café.



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

Pelo contrário, para obter uma tiragem de café mais encorpada e melhorar o aspeto do creme, rode um clique em sentido anti-horário em direção ao número 1 (não mais de um clique de cada vez, caso contrário o café pode sair às gotas).

O efeito desta correção só será observado após a tiragem de pelo menos 2 cafés sucessivos. Se, após esta regulação, não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a correção, rodando o manípulo mais um clique.

## 7.6 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se a:

- efetuar um enxaguamento, selecionando a função "Enxaguamento" no menu de configurações (seção "6.3 Enxaguamento ");
- escale com água quente as chávenas utilizando a função água quente (veja o capítulo "10. Tiragem de água quente");
- aumente a temperatura do café no menu "Configurações" (ver seção "6.9 Temperatura do café "). A variação de temperaturas é mais eficiente nas bebidas longas.

## 8. JARRO DE CAFÉ

Esta bebida, à base de café expresso, é uma receita ligeira e equilibrada, com uma fina camada de creme, ideal para partilhar em companhia.

1. Prima as setas de deslocamento  ou  (B7) até visualizar "JARRO CAFÉ";
2. Prima "JARRO CAFÉ";
3. Selecione a intensidade desejada para cada chávena e o número de tiragens desejadas: depois prima  para confirmar;

Intensidade por chávena simples	Quantidade em chávena*	Número de tiragens
Extra-leve	Chávena x-large (≈ 250 ml)	de 1 a 3
Leve	Chávena grande (≈ 190 ml)	de 1 a 4
Média	Chávena média (≈ 150 ml)	de 1 a 5
Forte	Chávena pequena (≈ 125 ml)	de 1 a 6

\* As quantidades indicadas são aproximadas e podem variar de acordo com o tipo de café.

4. Encha o reservatório de água (A12) e o depósito de grãos (A1) (fig. 15): quando tiver certeza de que a quantidade de água e de café é suficiente para a preparação, prima ;
5. Meta o jarro (D6) sob o dispensador de café (A17) (fig. 16);
6. Após alguns segundos, a máquina inicia automaticamente a preparação. No visor aparece a bebida selecionada e uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação prossegue.

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

### Nota:

-  (C3): prima se desejar interromper completamente a preparação e regressar a pronta para utilizar;

## ADVERTÊNCIA DE SEGURANÇA:

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

## 9. PREPARAÇÃO DE BEBIDAS COM LEITE

### Nota:

Para evitar de obter um leite com pouca espuma ou então com bolhas grandes, limpe sempre a tampa do leite (E1) e o bico de água quente (A15) conforme descrito nos parágrafos "9.4 Limpeza do reservatório do leite após cada utilização", "13.10 Limpeza do reservatório do leite (D)" e "13.11 Limpeza do bico de água quente".

### 9.1 Encha e engate o reservatório do leite

1. Prima os botões de desengate (E4) e levante a tampa do reservatório do leite (E1) (fig. 17);
2. Encha o reservatório de leite (E6) com uma quantidade suficiente de leite, não ultrapassando o nível MÁX. impresso no reservatório (fig. 18);
3. Certifique-se de que o tubo de pesca do leite (E5) esteja bem inserido na respetiva base prevista no fundo da tampa do reservatório do leite (fig. 19), enfiando-o até ao fundo;
4. Recoloque a tampa no reservatório de leite;
5. Se existir, extraia o dispensador de água quente (F) premindo o botão de desengate (F1) (fig. 10);
6. Encaixe, empurrando a fundo, o reservatório até ao bico (A15) (fig. 11): a máquina emite um sinal sonoro (se ativado);
7. Coloque uma chávena suficientemente grande sob os bicos do dispensador de café (A17) e sob o tubo de tiragem de leite com espuma (E3);
8. Siga as indicações dadas abaixo para cada função específica.

### Nota:

- Para obter uma espuma mais densa e homogénea, é necessário utilizar leite magro ou meio gordo à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- A qualidade da espuma pode variar de acordo com:
  - tipo de leite ou bebida vegetal;
  - marca usada;
  - ingredientes e valores nutricionais.
- Se a modalidade "Poupança de energia" estiver ativada, o fornecimento da bebida poderá requerer alguns segundos de espera.

## 9.2 Regule a quantidade de espuma

Rodando o manípulo de regulação de espuma (E2), seleciona-se a quantidade de espuma do leite que será tirada durante a preparação das bebidas com leite.

Posição do manípulo	Descrição	Aconselhado para...
	Sem espuma	LEITE QUENTE (sem espuma) / CAFFELATTE
	P o u c a espuma	LATTE MACCHIATO/ FLAT WHITE
	Máx. espuma	CAPPUCCINO / CAPPUCCINO+ / CAPPUCCINO MIX /LEITE QUENTE (com espuma)

## 9.3 Preparação automática de bebidas à base de leite

1. Encha e engate o reservatório de leite (E) conforme ilustrado anteriormente;
2. Selecione a bebida desejada:
  - CAPPUCCINO
  - LATTE MACCHIATO
  - MILK (leite quente)
  - CAPPUCCINO+
  - CAPPUCCINO MIX
  - CAFFELATTE
  - FLAT WHITE
3. No visor, a máquina aconselha rodar o manípulo de regulação de espuma (E2) com base na espuma que a receita original prevê; assim, rode o manípulo situado na tampa do reservatório de leite.
4. Depois de alguns segundos, a máquina dá início à preparação automaticamente, e o visor exibe a imagem da bebida selecionada e uma barra de progresso que se preenche à medida que a preparação avança.

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

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

-  (C3): prima se desejar interromper completamente a preparação e voltar à página principal.
-  : prima para interromper a tiragem de leite ou café e para passar à próxima tiragem (se prevista) para completar a bebida.
- Assim que a tiragem terminar, caso deseje aumentar a quantidade de café na chávina, prima "EXTRA".

- Não deixe o reservatório de leite fora do frigorífico por muito tempo, pois quanto mais a temperatura do leite aumenta (o ideal é 5 °C), pior é a qualidade da espuma.
- As bebidas podem ser personalizadas (veja capítulo "11. Programação e seleção").

## 9.4 Limpeza do reservatório do leite após cada utilização

Após cada utilização das funções de leite, é necessário proceder à limpeza da tampa do espumador do leite:

1. Deixe o reservatório de leite (E) inserido na máquina (não é necessário esvaziar o reservatório de leite);
2. Posicionar uma chávina ou outro recipiente sob o tubo de tiragem do leite com espuma;
3. Rode o manípulo de regulação de espuma (E2) para "CLEAN" (fig. 20): no visor aparece uma barra de progressão que se enche à medida que a operação prossegue e a mensagem "Limpeza em curso". A limpeza interrompe-se automaticamente;
4. Recoloque o manípulo de regulação em uma das seleções da espuma;
5. Remova o reservatório do leite e limpe sempre o bico do vapor (A15) com uma esponja (fig. 21).

### Nota:

- Se for necessário preparar várias chávinas de bebida à base de leite, a limpeza do reservatório de leite deverá ser efetuada após a última preparação. Para prosseguir com os preparativos seguintes, quando aparecer a mensagem para a função CLEAN, prima .
- Se a limpeza não for efetuada, aparece no visor o símbolo  para lembrar que é necessário proceder à limpeza do reservatório do leite.
- O reservatório com o leite pode ser conservado no frigorífico.
- Em alguns casos, para efetuar a limpeza, é necessário esperar pelo aquecimento da máquina.

## 10. TIRAGEM DE ÁGUA QUENTE

1. Verifique se o dispensador de água quente (F) está corretamente engatado no bico de água quente (A15);
2. Coloque um recipiente sob o dispensador (o mais próximo possível, para evitar espirros);
3. Prima "ÁGUA QUENTE"; no visor, aparece a respetiva imagem e uma barra de progresso que se enche à medida que a preparação prossegue;
4. A máquina fornece água quente e depois interrompe automaticamente a tiragem. Para interromper manualmente a tiragem de água quente, prima .

### Nota!

- Se a modalidade "Poupança de energia" estiver ativada, a tiragem de água quente poderá requerer alguns segundos de espera.
- A preparação de água quente é personalizável (veja o capítulo "11. Programação e seleção").

## 11. PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO

O aroma (para as bebidas que o preveem) e o comprimento das bebidas podem ser personalizados.

1. Prima  (C5);
2. Prima as setas de deslocamento  ou  até visualizar a bebida desejada: os respetivos acessórios devem ser inseridos;
3. (Apenas bebidas à base de café) "ESCOLHA AROMA DO CAFÉ": Seleção o aroma desejado premindo "-" ou "+" e prima ;
4. "QUANTIDADE CAFÉ" "STOP PARA GUARDAR": A preparação tem início e a máquina propõe a página de personalização do comprimento, ilustrada por uma barra vertical. A estrela ao lado da barra representa o comprimento atualmente definido;
5. Quando o comprimento atinge a quantidade mínima programável, o visor exibe ;
6. Prima  quando houver a quantidade desejada na chávena;
7. "DESEJA GUARDAR" "OS NOVOS VALORES?" Prima  para guardar (ou então  para cancelar).

A máquina confirma se os valores foram guardados ou não (de acordo com a seleção anterior): prima . a máquina volta à página inicial.

### Nota:

- No visor aparece "STOP" quando o comprimento atinge a quantidade mínima programável.
- "STOP": prima o botão correspondente para interromper a saída de leite ou de café e passar para a próxima tiragem (se prevista) para completar a bebida.
- Assim que terminar a tiragem, para aumentar a quantidade de café na chávena, prima o botão correspondente a "EXTRA".
- É possível sair da programação premindo "ESC": os valores não serão guardados.

Tabela das quantidades das bebidas		
Bebida	Quantidade padrão	Quantidade programável
EXPRESSO	40 ml	20-180 ml
LONG	160 ml	115-250 ml
COFFEE	180 ml	100-240 ml

DOPPIO+	120 ml	80-180 ml
ÁGUA QUENTE	250 ml	20-420 ml

## 12. MEMORIZE O SEU PERFIL DE UTILIZADOR

Com este aparelho, é possível memorizar 3 perfis diferentes, cada um associado a um ícone diferente.

Em cada perfil, são mantidas em memória as personalizações de AROMA e COMPRIMENTO das bebidas "MY" (veja o capítulo "11. Programação e seleção") e a ordem pela qual todas as bebidas são exibidas está baseada na frequência da seleção.

Para selecionar um perfil, prima ; em seguida, selecione o perfil desejado.

### Nota!

- Perfil "  CONVIDADO": selecionando-se este perfil, é possível tirar as bebidas com as configurações de fábrica.
- Para personalizar o ícone do perfil, consulte o parágrafo "6.15 Personalizar perfil".

## 13. LIMPEZA

### 13.1 Limpeza da máquina

As seguintes peças da máquina devem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o depósito das borras de café (A23);
- a bandeja de recolha de gotas (A22) e a grelha da bandeja (A21);
- o reservatório de água (A12);
- os bicos do dispensador de café (A17);
- o funil de introdução de café pré-moído (A4);
- o infusor (A16), acessível após a abertura da portinhola de serviço (A14);
- o reservatório de leite (E);
- o bico de água quente (A15);
- o dispensador de água quente

### Atenção!

- Para a limpeza da máquina, não utilize solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi, não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina.
- Nenhum componente da máquina pode ser lavado na máquina de lavar louça, com exceção da grelha da bandeja (A21) e do reservatório de leite (E).
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou resíduos de café, porque pode arranhar as superfícies de metal ou plástico.

### 13.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente recomendado, antes de a utilizar, ligá-la e tirar:

- 2/3 enxaguamentos (ver secção "6.3 Enxaguamento ");
- de água quente por alguns segundos (capítulo "10. Tira-gem de água quente").

**Nota:**

É normal que, depois de efetuar esta limpeza, haja água no depósito de borras de café (A23).

### 13.3 Limpeza do depósito das borras de café

O visor assinala que o depósito das borras de café (A23) está cheio. Até limpar o recipiente de borras, a máquina não pode fazer café. A máquina avisa sobre a necessidade de esvaziar o depósito mesmo que não esteja cheio, caso tenham passado 72 horas desde a primeira preparação efetuada (para que a contagem das 72 horas seja efetuada corretamente, a máquina não deverá ser em nenhum momento desligada com o interruptor geral na pos. 0).

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abra a portinhola de serviço (A14) na parte da frente (fig. 22), extraia depois a bandeja de recolha de gotas (A22) (fig. 23), esvazie-a e limpe-a.
- Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito de borras, tendo o cuidado de remover todos os resíduos que possam estar depositados no fundo; o pincel fornecido possui uma espátula apropriada para esta operação.

**Atenção!**

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

### 13.4 Limpeza da bandeja de recolha de gotas e grelha da bandeja

A bandeja de recolha de gotas (A22) é dotada de um indicador flutuante (A20) (de cor vermelha) do nível da água que contém (fig. 24). Antes que este indicador comece a extravasar do tabuleiro de apoio das chávenas (A19), é necessário esvaziar a bandeja e limpá-la, senão a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

Para remover a bandeja de recolha de gotas:

1. Abra a portinhola de serviço (A14) (fig. 22);
2. Extraia a bandeja de recolha de gotas e o depósito das borras de café (A23) (fig. 23);
3. Remova a bandeja de recolha de gotas, a grelha da bandeja (A21) e, em seguida, esvazie a bandeja de recolha de gotas e o depósito das borras e lave todos os componentes: a grelha da bandeja pode ser lavada na máquina de lavar louça;

4. Reponha a bandeja de recolha de gotas juntamente com a grelha e o depósito das borras de café.
5. Feche a portinhola de serviço.

### 13.5 Limpeza do interior da máquina

**Perigo de choques elétricos!**

Antes de executar as operações de limpeza das partes internas, deve desligar a máquina (veja capítulo "5. Desligar a máquina") e desligá-la da rede elétrica. Nunca mergulhe a máquina na água.

1. Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível uma vez extraída a bandeja de recolha de gotas-(A22)) não está sujo. Se necessário, remova os resíduos de café com o pincel (D5) fornecido e uma esponja;
2. Aspire todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 25).

### 13.6 Limpeza do reservatório de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (D4) (se previsto) o reservatório de água (A12) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (D4) (se presente) e enxague-o com água corrente;
3. Reinsira o filtro (se previsto), encha o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Apenas para modelos com filtro amaciador) Tire cerca de 100 ml de água para reativar o filtro.

### 13.7 Limpeza dos bicos dispensadores de café

1. Limpe periodicamente os bicos de tiragem de café (A17) utilizando uma esponja ou um pano (fig. 26A);
2. Verifique se os furos do bico de tiragem de café não estão entupidos. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 26B).

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

Periodicamente (cerca de uma vez por mês), proceda à limpeza do funil para a introdução do café moído (A4). Proceda da seguinte maneira:

1. Abra a tampa (A3);
2. Extraia o funil (fig. 27) e limpe-o com o pincel incluído (D5);
3. Se necessário, limpe o funil com água quente e detergente para pratos ou na máquina de lavar louça;
4. Reinsira o funil na sua base;
5. Volte a fechar a tampa.

### 13.9 Limpeza do infusor

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

### Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina ligada.

1. Certifique-se de que a máquina se desligou corretamente (veja "5. Desligar a máquina");
2. Abra a portinhola de serviço (A14) (fig. 22);
3. Extraia a bandeja de recolha de gotas (A22) e o depósito das borras (A23) (fig. 23);
4. Empurre para dentro as duas teclas de desengate de cor vermelha e, ao mesmo tempo, extraia o infusor para o exterior (fig. 28);

### Atenção!

ENXAGUE APENAS COM ÁGUA

NÃO UTILIZE DETERGENTES - NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

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

5. Mergulhe o infusor em água por cerca de 5 minutos e depois enxague-o debaixo de água corrente;
6. Após a limpeza, reinsira o infusor enfiando-o no suporte e no perno em baixo (fig. 29) e, em seguida, prima a na mensagem PUSH até ouvir um clique de engate (fig. 30);

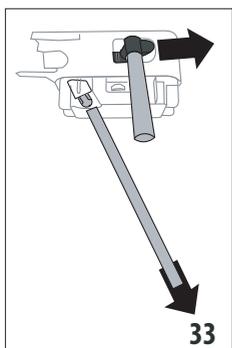
### Nota:

Se o infusor for difícil de inserir, é necessário (antes da inserção) colocá-lo no tamanho certo premindo-o com força em simultâneo pela parte inferior e superior (fig. 31).

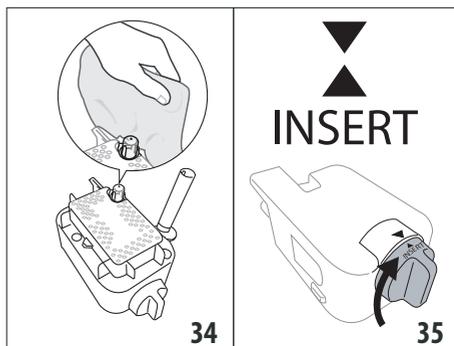
7. Uma vez inserido, certifique-se de que os duas botões vermelhos tenham saltado para fora (fig. 32).
8. Reinsira a bandeja de recolha de gotas com o depósito das borras de café.
9. Feche a portinhola de serviço.

## 13.10 Limpeza do reservatório do leite (D)

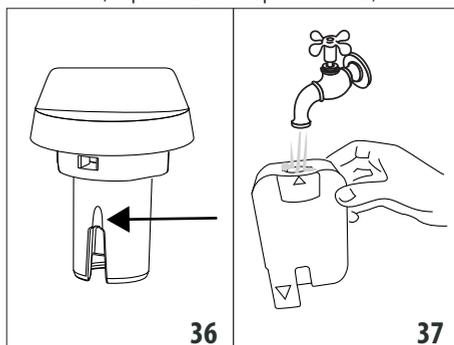
Limpar o reservatório do leite após cada preparação, como descrito a seguir:



1. Prima os botões de desengate (E4) e remova a tampa (E1) levantando-a (fig. 17);
2. Retire o tubo de tiragem do leite (E3) e o tubo de pesca (E5) (fig. 33);
3. Certifique-se de que o furo do conector do tubo de pesca (E7) não se encontra obstruído (fig. 34);



4. Rode em sentido horário o manipulador de regulação da espuma (E2) até à posição "INSERT" (fig. 35) e retire-o;
5. Lave cuidadosamente todos os componentes do espumador de leite com água quente e detergente delicado. É possível lavar na máquina de lavar louça todos os componentes e o reservatório, tendo contudo o cuidado de os colocar no cesto superior da máquina de lavar louça;
6. Preste atenção particular para que, na cavidade e no canal situado sob o manipulador (fig. 36), não restem resíduos de leite; se for o caso, raspe o canal com um palito de dentes;



7. Enxague o interior da base do manipulador de regulação da espuma com água corrente (fig. 37) e o furo de inserção do espumador do leite na máquina;
8. Verifique também se não há resíduos de leite a obstruir o tubo de pesca e o tubo de tiragem;
9. Remonte o manipulador fazendo coincidir a seta com a mensagem "INSERT", o tubo de tiragem e o tubo de pesca do leite;
10. Reengate a tampa no reservatório de leite.

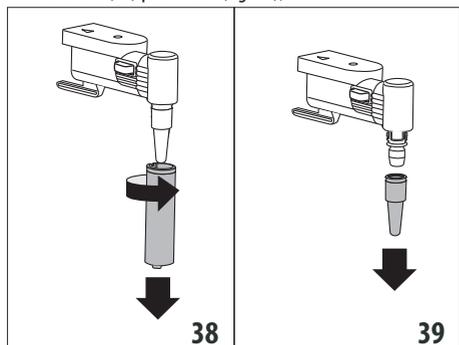
## 13.11 Limpeza do bico de água quente

De vez em quando, limpe o bico (A15) com uma esponja, removendo quaisquer resíduos dos vedantes (fig. 21).

## 13.12 Limpeza do dispensador de água quente

De vez em quando, limpe o dispensador de água quente (F), para evitar que entupa.

1. Coloque um recipiente sob o dispensador água quente e faça fluir um pouco de água (veja capítulo "11. Programação e seleção"). Depois interrompa a tiragem de água quente premindo **Stop**;
2. Aguarde alguns minutos para que o dispensador água quente arrefeça; em seguida, extraia-o (fig. 10) premindo o botão de desengate (F1). Com uma mão, segure o dispensador na posição e, com a outra, rode e retire a tampa extraível (F4) para baixo (fig. 38);



3. Retire também o bico (F3) puxando-o para baixo (fig. 39);
4. Verifique se o furo do bico não está entupido. Se necessário, limpe-o com um palito de dentes;
5. Lave cuidadosamente os elementos do dispensador com uma esponja e água morna;
6. Insira o bico e a tampa extraível no bico, empurrando-o para cima e rodando-o em sentido horário, até o engatar.

## 14. DESCALCIFICAÇÃO

### Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificante indicadas na embalagem do produto.
- Recomenda-se que utilize exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode levar ao aparecimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas Se o produto se revirar acidentalmente, seque-o de imediato.

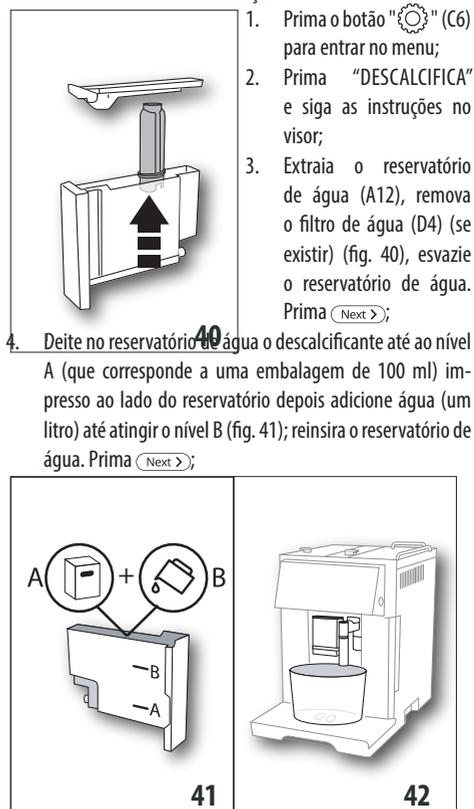
Para efetuar a descalcificação	
Descalcificador	Descalcificante De'Longhi
Depósito	Capacidade aconselhada: 2 l
Tempo	~45min

Descalcifique a máquina quando o visor exibir a mensagem "É NECESSÁRIA DESCALCIFIC." "OK PARA INICIAR (~45min)"; se desejar prosseguir de imediato com a descalcificação, prima **OK** e siga as operações a partir do ponto 3.

Para adiar a descalcificação para outro momento, prima **↶**: no visor o símbolo lembra que a máquina precisa de ser descalcificada. (A mensagem reaparecerá sempre que for ligada).

Para acessar ao menu descalcificação:

1. Prima o botão "⚙️" (C6) para entrar no menu;
2. Prima "DESCALCIFICA" e siga as instruções no visor;
3. Extraia o reservatório de água (A12), remova o filtro de água (D4) (se existir) (fig. 40), esvazie o reservatório de água. Prima **Next**;
4. Deite no reservatório de água o descalcificante até ao nível A (que corresponde a uma embalagem de 100 ml) impresso ao lado do reservatório depois adicione água (um litro) até atingir o nível B (fig. 41); reinsira o reservatório de água. Prima **Next**;



5. Remova, esvazie e reinsira a bandeja de recolha de gotas (A22) e o depósito de borras (A23) (fig. 23). Prima **Next**;
6. Coloque sob o dispensador de água quente (F) e sob o dispensador de café (A17) um recipiente vazio com capacidade mínima de 2 litros (fig. 42);

### Atenção! Perigo de queimaduras

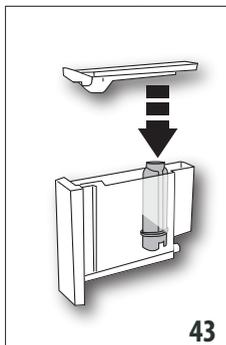
Do dispensador de água quente e do dispensador de café sai água quente contendo ácidos. Portanto, preste atenção para não entrar em contacto com esta solução.

7. Prima **OK** para confirmar a inserção da solução descalcificante. o programa de descalcificação inicia-se e a solução descalcificante sai do dispensador de água quente e do dispensador de café, executando automaticamente toda

uma série de enxaguamentos a intervalos para remover os resíduos de calcário do interior da máquina;

Após cerca de 25 minutos, a máquina interrompe a descalcificação;

8. A máquina está agora pronta para um processo de enxaguamento com água fresca. Esvazie o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e extraia o reservatório de água, esvazie-o, enxague-o com água corrente, encha-o até ao nível MÁX. com água fresca e insira-o na máquina;
9. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob o dispensador de café e o dispensador de água quente (fig. 42) e prima **Ok** ✓;
10. A água quente sai primeiro pelo dispensador de café e de seguida pelo dispensador de água quente;
11. Quando a água no reservatório terminar, esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento;



12. (Se o filtro estiver instalado) Prima **Next** > e extraia o reservatório de água, reinsira, se removido anteriormente, o filtro amaciador (fig. 43);

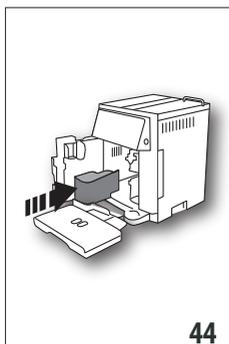
13. Enxague e encha o reservatório até ao nível MÁX. com água fresca (fig. 3);

14. Reinsira o reservatório de água (fig. 5);

15. Recoloque vazio o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante sob o dispensador de água quente (fig. 9) e prima **Ok** ✓;

16. A água quente sai pelo dispensador de água quente / vapor;

17. No final do segundo enxaguamento, remova, esvazie e reinsira a bandeja de recolha de gotas (A22) e o depósito de borras (A23) (fig. 22): prima **Next** >;



18. Quando o enxaguamento terminar: prima **Ok** ✓;
19. Esvazie o recipiente usado para recolher a água de enxaguamento, extraia e ateste o reservatório de água com água fresca até ao nível MÁX. e reinsira-o na máquina.

A operação de descalcificação está assim concluída.

### Nota:

- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo;
- É normal que, depois de ter efetuado o ciclo de descalcificação, haja água no depósito das borras de café (A23);
- A máquina exige um terceiro enxaguamento, caso o reservatório de água não tenha sido enchido até ao nível máx.: isto para garantir que não haja solução descalcificante nos circuitos internos da máquina. Antes de iniciar o enxaguamento, recorde-se que deve esvaziar a bandeja de recolha de gotas.
- O eventual pedido da máquina de dois ciclos de descalcificação num intervalo muito breve deve ser considerado normal, como consequência do sistema evoluído de controlo implementado na máquina.

## 15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

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

A máquina é pré-programada na fábrica no nível 4 de dureza. Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

### 15.1 Medição da dureza da água

1. Retire da embalagem a tira-teste (D1) fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada às instruções em inglês;
2. Mergulhe completamente a tira num copo com água por cerca um segundo;
3. Extraia a tira da água e sacuda-a ligeiramente. Após cerca de um minuto, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a 1 nível;

Tira-teste	Dureza da água
	Nível 1 = água macia
	Nível 2 = água pouco dura
	Nível 3 = água dura
	Nível 4 = água muito dura

### 15.2 Configuração da dureza da água

1. Aceda ao menu conforme é indicado na secção "6.1 Aceder ao menu";
2. Prima "DUREZA ÁGUA";
3. Prima o nível desejado (Nível 1 = água macia; Nível 4 = água muito dura);
4. Prima **←** (C3) para voltar à página inicial.

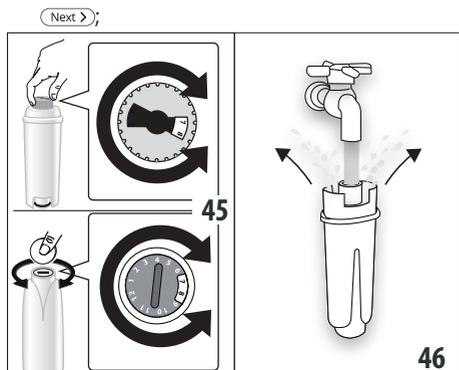
Nesta altura, a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

## 16. FILTRO AMACIADOR

Alguns modelos já vêm com o filtro amaciador (D4): se o modelo não o possuir, aconselhamos que o adquira nos centros de assistência autorizados De'Longhi. Para utilizar o filtro corretamente, siga as instruções descritas abaixo.

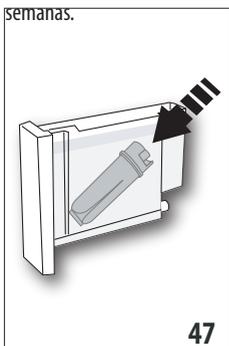
### 16.1 Instalação do filtro

1. Retire o filtro (D4) da embalagem. O indicador da data do disco é diferente consoante o filtro fornecido.
2. Acesse ao menu conforme indicado na secção "6.1 Aceder ao menu";
3. Prima "FILTRO ÁGUA";
4. Rode o disco com as datas (veja fig. 45) para que sejam visualizados os próximos 2 meses de utilização. Prima



#### Nota

O filtro tem duração de dois meses se a máquina é utilizada normalmente; se, ao contrário, a máquina permanece sem utilização com o filtro instalado, tem no máximo a duração de 3 semanas.



5. Para ativar o filtro, faça correr água da torneira no furo do filtro, como mostrado na fig. 46 até que a água saia pelas aberturas laterais durante mais de um minuto. Prima **Next >**;
6. Extraia o reservatório (A12) da máquina e encha-o com água;
7. Insira o filtro no reservatório de água e mergulhe-o completamente por uma dezena de segundos, inclinando-o para permitir que as bolhas de ar saiam (fig. 47). Prima **Next >**;
8. Insira o filtro na respetiva base (A13) e prima-o a fundo (fig. 48). Prima **Next >**;

9. Feche novamente o reservatório com a tampa (A11), depois reinsira-o na máquina;
10. Coloque sob o dispensador de água quente / vapor (E) um recipiente (capacidade: mín. 500 ml) e prima **OK ✓**; a tiragem começa e interrompe-se automaticamente.

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

### 16.2 Substituição do filtro

Substitua o filtro (D4) quando o visor exibir "SUBSTITUIR FILTRO DE ÁGUA, PRIMA OK PARA COMEÇAR": caso deseje prosseguir de imediato com a substituição, prima **OK ✓** e proceda da seguinte maneira:

1. Extraia o reservatório (A12) e o filtro gasto;
2. Retire o novo filtro da embalagem, ative e coloque o filtro conforme indicado desde o ponto 4 ao 9 do parágrafo anterior;
3. Acesse ao menu conforme indicado na secção "6.1 Aceder ao menu";
4. Prima "FILTRO ÁGUA";
5. Prima as setas de seleção até visualizar "Substituir filtro": prima **OK ✓**;
6. Prima **OK ✓** para confirmar;
7. Coloque sob o dispensador de água quente / vapor (F) um recipiente (capacidade: mín. 500 ml) depois prima **OK ✓** (fig. 8) para iniciar a tiragem;
8. Uma vez concluída a tiragem, a máquina regressa automaticamente para pronta a ser utilizada.

Agora o novo filtro foi ativado e é possível utilizar a máquina.

#### Nota:

- Para adiar a substituição para outro momento, prima **↵**: no visor, o símbolo lembra que é preciso substituir o filtro. Para proceder à substituição, acesse ao menu e proceda conforme indicado anteriormente;
- Após os dois meses de duração (veja as datas) ou mesmo se a máquina não for utilizada por 3 semanas, proceda à substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não o solicite.

### 16.3 Remoção do filtro

Se desejar continuar a utilizar a máquina sem o filtro (D4), é necessário removê-lo e sinalizar a sua remoção. Proceda da seguinte maneira:

1. Extraia o reservatório (A12) e o filtro gasto;
2. Acesse ao menu conforme indicado na secção "6.1 Aceder ao menu";
3. Prima "FILTRO ÁGUA";
4. Prima o seletor correspondente a "Remover filtro de água";
5. Prima **OK ✓** para confirmar (ou **↵** para volta à página anterior);

6. Uma vez exibida a confirmação da remoção do filtro, prima  para voltar à página inicial.

**Nota:**

Após os dois meses de duração (veja as datas) ou então se a máquina não for utilizada por 3 semanas, proceda à remoção / substituição do filtro mesmo que a máquina ainda não o solicite.

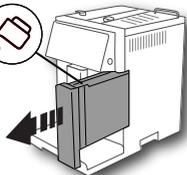
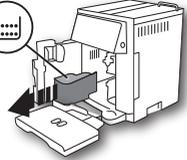
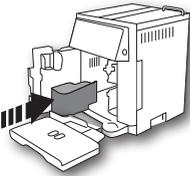
**17. DADOS TÉCNICOS**

Tensão:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10 A
Potência absorvida:	1350 W
Pressão:	1,5 MPa (15 bar)
Capacidade máx. do reservatório de água:	1,4 l
Dimensões CxLxA:	280x425x400 mm
Comprimento do cabo:	1450 mm
Peso:	13,1 kg
Capacidade máx. do depósito de café em grão:	250 g

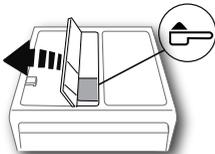
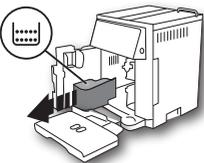
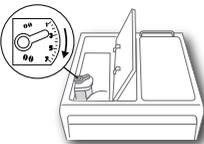
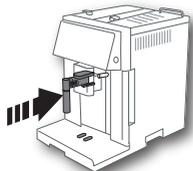
**17.1 Conselhos para a Poupança de energia**

- Para reduzir o consumo de energia após a tiragem de uma ou mais bebidas, remova o recipiente (E) ou os acessórios.
- Defina o desligar automático para 15 minutos (veja secção "6.4 Geral");
- Ative a poupança de energia (veja o secção "6.4 Geral");
- Quando a máquina o solicitar, efetue o ciclo de descalcificação (veja o capítulo "13. Descalcificação").

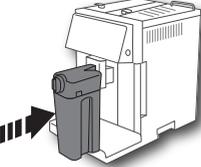
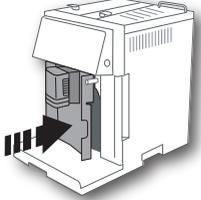
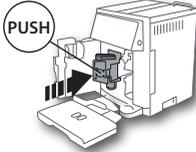
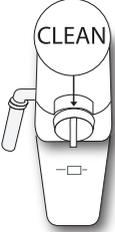
**18. MENSAGENS VISUALIZADAS NO VISOR**

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
 	<p>A água no reservatório (A12) não é suficiente.</p> <p>O reservatório (A12) não foi inserido corretamente.</p>	<p>Encha o reservatório de água e / ou insira-o corretamente, premindo-o a fundo até ouvir o engate (fig. 3).</p> <p>Insira corretamente o reservatório premindo-o a fundo (fig. 5).</p>
 	<p>O depósito das borras (A23) de café está cheio.</p>	<p>Esvazie o depósito das borras de café, a bandeja de recolha de gotas (A22) e efetue a limpeza e depois insira-os novamente. Importante: ao retirar a bandeja de recolha de gotas, é obrigatório esvaziar sempre o depósito das borras de café, ainda que esta esteja pouco cheio. Se esta operação não for efetuada, pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito das borras encha mais que o previsto, entupindo a máquina.</p>
	<p>Após a limpeza não foi inserido o depósito das borras (A23).</p>	<p>Extraia a bandeja de recolha de gotas (A22) e insira o depósito das borras de café.</p>

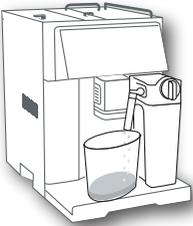
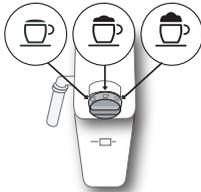


MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Introduza café pré-moído ESC para anular</p> 	<p>Foi selecionada a função "café pré-moído", mas o café pré-moído não foi colocado no funil (A4).</p> <p>Foi solicitado um café LONG com café pré-moído</p>	<p>Introduza o café pré-moído no funil ou desselecione a função pré-moído.</p> <p>Insira no funil (A4) uma colher medidora rasa de café pré-moído e prima ☰/☷ (B4) para continuar e concluir a preparação.</p>
<p>Encha o depósito de café em grão ESC para cancelar</p> 	<p>Acabou o café em grão.</p> <p>O funil para o café pré-moído (A4) está obstruído.</p>	<p>Encha o depósito do café em grão (A4) (fig. 10).</p> <p>Esvazie o funil com a ajuda do pincel (D5) como descrito na sec. "12.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído".</p>
<p>Moagem muito fina Regule o moinho ESC para cancelar</p> 	<p>A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente ou não sai de forma alguma.</p> <p>Se estiver a utilizar o filtro amaciador (D4), pode ter havido a libertação de uma bolha de ar no interior do circuito, bloqueando a tiragem.</p>	<p>Repita a tiragem de café e rode o manípulo de regulação de moagem (A8) (fig. 13) um clique para o número 7 no sentido horário, enquanto o moinho de café estiver a funcionar. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a tiragem for ainda muito lenta, repita a correção mexendo o manípulo de regulação um outro "clique" (veja sec. "7.5 Regulação do moinho de café"). Se o problema persistir, certifique-se de que o reservatório de água (A12) está inserido até ao fundo.</p> <p>Insira o dispensador de água quente (F) na máquina e tire um pouco de água até que o fluxo esteja regular.</p>
<p>Reduza a dose de café ESC para cancelar</p>	<p>Foi utilizado muito café.</p>	<p>Selecione um sabor mais leve premindo ☰/☷ (C4) ou então reduza a quantidade de café pré-moído.</p>
<p>Insira o dispensador de água</p> 	<p>O dispensador de água (F) não está inserido ou está mal inserido.</p>	<p>Insira o dispensador de água a fundo.</p>



MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>Insira o reservatório de leite</p> 	<p>O reservatório de leite (E) não está corretamente inserido.</p>	<p>Insira o reservatório de leite a fundo.</p>
<p>Feche a portinhola</p> 	<p>A portinhola de serviço (A14) está aberta.</p>	<p>Feche a portinhola de serviço.</p>
<p>Inserir a unidade de infusões</p> 	<p>Após a limpeza, o infusor não foi reinserido.</p>	<p>Insira o infusor conforme descrito na sec. "13.9 Limpeza do infusor"</p>
<p>CIRCUITO VAZIO PRIMA OK PARA COMEÇAR</p> 	<p>O circuito hidráulico está vazio.</p>	<p>Prima  e faça fluir água pelo dispensador (F). Se o problema persistir, verifique se o reservatório de água (A12) está inserido até o fundo.</p>
<p>RODE O MANÍPULO PARA A POSIÇÃO CLEAN</p>  <p> para cancelar</p>	<p>Foi recentemente tirado leite, portanto, é necessário efetuar a limpeza dos tubos internos do reservatório de leite (D).</p>	<p>Rode o manípulo de regulação de espuma (E2) para a posição CLEAN.</p>



MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<p>PRIMA OK PARA CLEAN OU ENTÃO RODE O MANÍPULO</p> 	<p>O reservatório do leite (D) foi inserido com o manípulo de regulação de espuma (E2) na posição CLEAN.</p>	<p>Para proceder à função CLEAN, prima  ou rode o manípulo de regulação da espuma para outra posição.</p>
<p>RODE O MANÍPULO DE REGULAÇÃO DE ESPUMA</p> 	<p>Se está a tentar iniciar uma bebida à base de leite com o manípulo de regulação de espuma na posição CLEAN</p>	<p>Rode o manípulo de regulação da espuma para outra posição</p>
<p>Descalcificar</p>  <p> para cancelar   para substituir  (~45 minutos)</p>	<p>Indica que é necessário descalcificar a máquina.</p>	<p>Deve ser realizado o mais rápido possível o programa de descalcificação descrito no cap."16. Filtro amaciador".</p>
<p>Substitua o filtro</p>  <p> para cancelar   para substituir</p>	<p>O filtro amaciador (D4) está gasto.</p>	<p>Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "16. Filtro amaciador".</p>
<p>Alarme genérico</p> 	<p>O interior da máquina está muito sujo.</p>	<p>Limpe cuidadosamente a máquina como descrito no cap. "13. Limpeza". Se, após a limpeza, a máquina ainda exibir esta mensagem, recorra a um centro de assistência.</p>
	<p>Recorde que é necessário proceder com a limpeza das condutas internas do reservatório do leite (D).</p>	<p>Rode o manípulo de regulação de espuma (E2) para a posição CLEAN (fig. 20).</p>
→		

MENSAGEM VISUALIZADA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
	Recorde que o filtro amaciador (D4) está gasto e é necessário proceder à substituição ou à remoção.	Substitua o filtro ou remova-o seguindo as instruções do cap. "16. Filtro amaciador".
	Recorde que é necessário descalcificar a máquina.	É necessário realizar o quanto antes o programa de descalcificação descrito no cap. "14. Descalcificação". O eventual pedido da máquina de dois ciclos de descalcificação num intervalo muito breve deve ser considerado normal, como consequência do sistema evoluído de controlo implementado na máquina.
	A poupança de energia está ativa.	Para desativar a poupança de energia, siga as indicações do parág. ""6.8 Poupança de energia  ""

## 19. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

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

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram preaquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (N.B: 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, aqueça os circuitos internos com um enxaguamento (veja sec. "6.1 Enxaguamento").
	A temperatura definida para o café é baixa.	Defina através do menu uma temperatura mais alta (veja o parág. "6.4 Geral" "Definir temperatura:").
O café está pouco encorpado ou tem pouco creme.	A moagem do café está muito grossa.	Rode o manípulo de regulação da moagem (A8) um clique na direção do número 1 no sentido anti-horário, enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 13). Avance um "clique" de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver sec. "7.5 Regulação do moinho de café").
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
		→

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Rode o manípulo de regulação da moagem (A8) de um clique em direção ao número 7 no sentido horário enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 13). Avance um “clique” de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (ver sec. “7.5 Regulação do moinho de café”).
O café <b>LONG</b> tem demasiado creme	A moagem do café é muito fina.	Rode o manípulo de regulação da moagem (A8) um “clique” no sentido horário, na direção do número 7, enquanto o moinho de café estiver em funcionamento (fig. 13). Avance um “clique” de cada vez até atingir uma tiragem satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés.
	Foi selecionada a preparação com café pré-moído, mas não foi inserida a colher medidora de café no funil (A4).	Repita a preparação desde o início, seguindo as instruções da sec. “7.4 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído”.
	O funil (A4) está obstruído.	Extraia e limpe cuidadosamente o funil, conforme indicado na sec. “13.8 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído”.
A máquina não tira o café	A máquina deteta impurezas no seu interior: o visor exibe “Por favor aguarde”.	Aguarde que a máquina volte a estar pronta para o uso e selecione novamente a bebida desejada. Se o problema persistir, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
O café não sai de um ou de ambos os bicos do dispensador.	Os bicos do dispensador de café (A16) estão entupidos.	Limpar os bicos com um palito de dentes (fig. 26B).
A máquina não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada de corrente (fig. 1).
	O interruptor geral (A9) não foi premido.	Premir o interruptor geral na posição I (fig. 2).
O infusor não pode ser extraído	Não foi desligada corretamente	Desligue premindo o botão  (A7) (fig. 9) (veja sec. “5. Desligar a máquina”).
No fim da descalcificação, a máquina solicita um terceiro enxaguamento	Durante os dois ciclos de enxaguamento, o reservatório (A12) não foi enchido até ao nível MÁX.	Proceda conforme solicitado pela máquina, mas esvaziando primeiro a bandeja de recolha de gotas (A22), para evitar que a água transborde.
→		

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O leite não sai pelo tubo de tiragem (E3)	A tampa (E1) do reservatório de leite está suja	Limpe a tampa do leite como descrito na sec. "13.10 Limpeza do reservatório do leite (D)".
	Certifique-se de que o tubo de pesca do leite (E5) está bem inserido na base respetiva, no fundo da tampa do reservatório do leite (fig. 17)	Insera o tubo de pesca até ao fundo
O leite tem bolhas grandes, ou então, sai aos borrifos pelo tubo de tiragem do leite (E3) ou tem pouca espuma	O leite não está suficientemente frio ou não é meio gordo ou magro.	Utilize leite magro ou meio gordo à temperatura de frigorífico (cerca 5 °C). Se o resultado ainda não for o desejado, tente com outra marca de leite.
	O manípulo de regulação da espuma (E2) está mal regulado.	Regule segundo as indicações da sec. "9.2 Regule a quantidade de espuma".
	A tampa (E1) ou o manípulo de regulação da espuma (E2) do reservatório do leite ou o conector do tubo de pesca (E7) estão sujos	Limpe a tampa, o manípulo do reservatório do leite e o conector do tubo de pesca, conforme descrito na sec. "13.10 Limpeza do reservatório do leite (D)".
	O bico de água quente (A15) está sujo	Limpe o bico conforme descrito na sec. "13.11 Limpeza do bico de água quente".
A máquina não está em uso e emite ruídos ou pequenas borifadas de vapor	A máquina está pronta para o uso ou foi desligada há pouco tempo e algumas gotas de condensação caem no interior do vaporizador ainda quente	Este fenómeno faz parte do funcionamento normal da máquina; para limitar o fenómeno, esvazie a bandeja de recolha de pingos.